

Socialization Of Processing Of Fishery Products In Saoka Village Maladummes District Sorong City

Taslim^{#1}, Sukmawati Sukmawati¹, Abdul Rohid¹, Yudi Fataharis¹, Waima Difinubun¹, Muna¹, Nur Tri Cahyani¹, Firayanti Rumkawas¹, Jamila Notanubun¹, Henok Siboka Onim¹, Tasya Ramadanti¹, Lusye Ronsumbre¹

¹Universitas Muhammadiyah Sorong, Jl. Pendidikan No.27, Kota Sorong, 98419, Indonesia

* Correspondence: sukawatnurdin8@gmail.com

Diterima 7 Desember 2021, Disetujui 30 Maret 2022 Dipublikasikan 31 Maret 2022

Abstract – Maladummes district, Saoka village is a coastal area located in the city of Sorong. In the area, natural resources are quite abundant such as catches of fish, squid, shellfish and so on, but they are not utilized optimally because the catch is only sold in fresh form. Whereas in addition to being sold in fresh form, it can also be processed into products so that the selling value increases. This is due to the slow access to incoming information in the surrounding area, due to the low level of education of local residents. Apart from that, people are left behind in the development of technology and important information that has been and is being developed. Such as important information regarding simple appropriate technology that can be applied to produce fishery products, this is because there have never been socialization activities for processing fishery products and other foods. The purpose of this activity is that the people of Saoka village are able to know about the processing of fishery products, so that later the community will be able to apply it in daily life, or make it a business area on a household scale. The method of implementation is by means of lectures and discussions with participants on how to make fish balls, fish nuggets, fish floss, seaweed meatballs and seaweed syrup. The result of the activities that have been carried out is that the people of Saoka village, Maladum district mes, Sorong city, West Papua, responded very well and enthusiastically. This is indicated by the increase in the value of the pre-test and post-test regarding the processing procedures for fishery products. Increased knowledge of partner communities by 41%.

Keywords — Socialization, Processing, Products, Fisheries, Saoka Village

Pendahuluan

Distrik Maladummes, kelurahan Saoka merupakan daerah pesisir yang terletak di kota Sorong. Di daerah tersebut sumber daya alam cukup melimpah mulai dari hasil tangkapan ikan, cumi, kerang, dan rumput laut. Pada umumnya masyarakat setempat memiliki mata pencaharian sebagai nelayan [1]. Permasalahan atau kendala yang dihadapi oleh nelayan masyarakat pesisir distrik Maladummes adalah para nelayan bekerjasama dengan para pengepul ikan yang sistem transaksinya dengan cara pembelian menggunakan sistem borongan.

Sistem tersebut jika dinilai dari segi waktu termasuk efisien karena hasil tangkapan nelayan lebih cepat laku dan para nelayan langsung mendapatkan uang tunai, akan tetapi

secara finansial keuntungan nelayan tipis dikarenakan perbandingan harga eceran jauh lebih stabil dan menguntungkan.

Permasalahan lainnya yang terjadi di distrik Maladummes adalah lambannya akses informasi yang masuk di daerah sekitar, hal tersebut disebabkan tingkat pendidikan pada warga sekitar masih tergolong rendah. Selain daripada itu masyarakat ketinggalan terhadap perkembangan teknologi dan informasi-informasi penting yang telah dan sedang berkembang. Seperti informasi penting mengenai teknologi tepat guna yang dapat diterapkan untuk menghasilkan produk-produk hasil perikanan, hal tersebut disebabkan karena tidak pernah dilakukan kegiatan-kegiatan sosialisasi pengolahan hasil-hasil perikanan maupun pangan lainnya.

Selain itu tingkat pendidikan juga berpengaruh terhadap pola pikir kehidupan masyarakat sehingga kreasi-kreasi baru sulit mereka ciptakan dan dikembangkan. Sarana dan prasarana yang kurang, letak yang jauh dari pusat kota Sorong juga merupakan suatu hambatan dalam penerimaan teknologi terbaru. Sehingga perlu dilakukan pengenalan mengenai sosialisasi produk-produk hasil perikanan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang kemudian masyarakat setempat dapat mengolahnya, kemudian dapat dijadikan sebagai nilai tambah dalam pendapat ekonomi masyarakat setempat.

Masyarakat pesisir distrik Maladummes termasuk masyarakat dalam posisi marginal. Masyarakat pesisir mempunyai cara berbeda dalam aspek pengetahuan, kepercayaan, peranan sosial, dan struktur sosialnya. Sementara itu, dibalik kemarginalannya, masyarakat pesisir tidak mempunyai banyak cara dalam mengatasi masalah yang hadir. Keterbatasan pengetahuan untuk pengelolaan sumberdaya dan teknologi, dapat diatasi melalui peran aktif antara pihak luar dengan masyarakat pesisir sehingga dapat menghidupkan kualitas dan keterampilan masyarakat pesisir tanpa melunturkan karakter budayanya. Masyarakat pesisir memerlukan bentuk kegiatan nyata yang dapat membangun ekonomi mereka tanpa menghilangkan kultur dan karakteristik dari masyarakat pesisir tersebut. Maka diperlukan suatu bentuk kegiatan yang berbasis masyarakat.

Salah satu kegiatan yang dapat dilakukan sebagai tahap awal adalah “Sosialisasi Pengolahan Hasil Perikanan Di Kelurahan Saoka Distrik Maladum Mes Kota Sorong” tujuan dari kegiatan ini yaitu, masyarakat setempat mampu mengetahui perkembangan dan prosedur pengolahan produk-produk hasil perikanan yang diharapkan mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

Solusi/Teknologi

Adapun solusi dari permasalahan mitra ialah dilakukan metode penyuluhan mengenai sosialisasi pengolahan hasil perikanan di kelurahan Saoka distrik Maladum Mes kota Sorong. Tujuan dari kegiatan sosialisasi ini ialah Masyarakat pesisir kelurahan Saoka, distrik

Maladummes mampu mengembangkan pengetahuannya dengan menghasilkan produk olahan bahan baku ikan yang berkualitas dan memiliki daya saing. Selain dari itu, diharapkan setelah pelaksanaan kegiatan diharapkan masyarakat mitra mampu mendirikan kegiatan usaha yang jalankan olen individu, rumah tangga maupun badan usaha kecil (UMKM). Pada kegiatan yang telah dilakukan diberikan penjelasan dengan metode ceramah dan diskusi dengan peserta mengenai cara pembuatan berupa bakso ikan, nugget ikan, abon ikan, bakso rumput laut dan sirup rumput laut. Pada kegiatan sosialisasi tersebut juga diperkenalkan bahwa tepung tapioca dapat diganti dengan tepung sagu ataupun dapat dicampur antar keduanya. Mengingat tepung sagu sebagai salah-satu hasil komoditi di Papua Barat yang cukup melimpah. Selain dari itu juga dilakukan pretest dan posttest mengenai tingkat pengetahuan peserta terhadap olahan bakso ikan, nugget ikan, abon ikan dan bakso rumput laut dan sirup rumput laut.

Kegiatan ini dihadiri oleh 17 orang peserta, dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2021, dengan tetap memperhatikan dan mengikuti protokol kesehatan pandemi Covid-19.

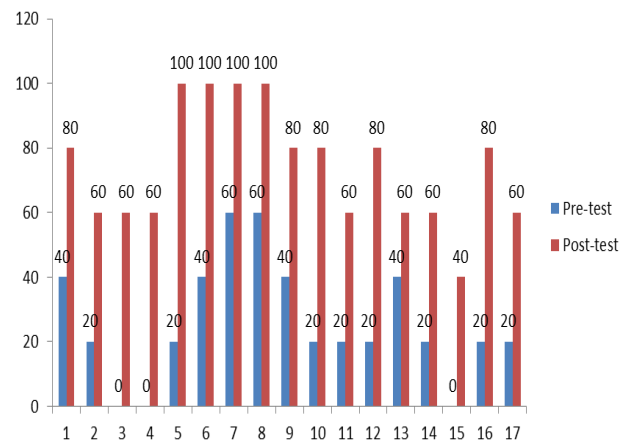
Hasil dan Diskusi

Kegiatan sosialisasi mengenai pengolahan hasil perikanan, diberikan penjelasan kepada masyarakat mitra terkait tata cara pengolahan. Tata cara pengolahan yang dipaparkan dan didiskusikan kepada masyarakat meliputi, takaran bahan, pengenalan alat yang digunakan, hingga prosedur kerja produk-produk olahan diantara adalah bakso ikan, nugget ikan, abon ikan, bakso rumput laut dan sirup rumput laut.. Selain kegiatan pemberian materi sosialisasi (Gambar 1), dilakukan juga kegiatan pre-tes dan post-test, hasil analisis data menunjukkan bahwa dari 17 orang peserta, menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan tentang tata cara olahan produk perikanan, dari data tersebut secara keseluruhan menunjukkan nilai peningkatan sebesar 41% (Gambar 2).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Pengolahan Produk Hasil Perikanan

Pada pelaksanaan sosialisasi pengolahan produk hasil perikanan, masyarakat sebagai mitra sangat antusias menyimak dan bertanya. Pertanyaan masyarakat tidak hanya seputar tata cara pengolahan produk-produk hasil perikanan, namun beberapa peserta juga bertanya mengenai cara pengemasan yang baik untuk suatu produk. Adapun yang harus diperhatikan dalam proses pengemasan ialah harus mampu melindungi makanan agar tetap bersih, awet dan higienis. Kemasan ini bertujuan untuk melindungi produk makanan dari uap air, dan mikroorganisme yang berpotensi merusak produk. Selain itu, kemasan



Gambar 2. Diagram hasil pre-tes dan post-tes kegiatan sosialisasi pengolahan produk hasil perikanan

juga berguna untuk melindungi produk dari benturan yang berisiko mengubah bentuk dan isi dari produk makanan tersebut.

Kemasan harus melindungi isi produk makanan dari pengaruh lingkungan, terutama saat proses distribusi, misalnya kerupuk akan lembek dan meliut jika kemasannya tidak dapat menahan udara (H_2O) yang masuk melalui pori-pori kemasan [2]. Syarat kemasan pangan yang baik juga diatur dalam Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012. Berdasar pasal 82 UU Pangan ayat 1 dan 2, kemasan pangan harus berfungsi mencegah pembusukan dan kerusakan, melindungi produk dari kotoran, dan membebaskan pangan dari jasad renik patogen [3]. Sedangkan materi pengolahan produk hasil perikanan yang di sosialisasikan kepada masyarakat diantaranya tata cara pembuatan bakso ikan. Bakso ikan merupakan salah satu bentuk pengolahan yang menggunakan daging ikan, dengan penambahan tepung tapioka dan bumbu. Bentuk bakso berbentuk bulat halus dengan tekstur kompak, elastis, dan kenyal .

Persyaratan bahan baku (ikan) yang sangat penting diperhatikan adalah tingkat kesegarannya. Semakin tinggi tingkat kesegaran ikan yang digunakan, maka semakin baik pula mutu bakso yang diproduksi. Jenis ikan yang berdaging tebal sangat baik digunakan untuk membuat bakso, karena mempunyai daya elastisitas. Misalnya ikan tenggiri, kakap, ekor kuning dan lain-lain.

Bahan tambahan pembuatan bakso adalah tepung tapioka atau tepung sagu dan bumbu-bumbu, untuk takaran 1000 gram daging ikan dibutuhkan bahan-bahan diantaranya; tapioka 100 gram + tepung sagu 50 gram, Garam 30 gram, Merica 5 gram, Bawang putih 20 gram, Penyedap 7,5 gram, Putih telur 2 butir [4]. Selain diberikan resep pembuatan bakso kepada mitra, juga dijelaskan mengenai langkah-langkah pembuatan bakso ikan.

Selanjutnya penjelasan mengenai pembuatan nugget ikan terhadap mitra. Pengolahan ikan perlu diketahui oleh masyarakat, agar mendapatkan hasil olahan yang bermutu tinggi. Untuk mencapai hal tersebut diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengolahan, seperti menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Nugget ikan adalah jenis makanan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu dan diolah secara modern. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk persegi atau sesuai selera, bau yang khas, awet dan mengandung protein yang tinggi. Keunggulan ikan laut adalah memiliki asam lemak Omega-3 yang bermanfaat untuk pencegahan penyakit jantung, dan berperan dalam proses tumbuh kembang otak [5];[6].

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku. Produk ini memiliki daya simpan yang relatif lama, pada penyimpanan dalam freezer bisa mencapai waktu 2 minggu. Bahan pembuatan nugget untuk takaran daging ikan 500 gram membutuhkan bahan-bahan diantara lain; (1) 1 sdt garam, (2) ½ sdt gula pasir, (3) ¼ sdt jahe parut, (4) ½ sdt lada/merica halus, (5) 3 siung bawang putih dicincang, (6) 1 buah bawang bombay dicincang, (7) 10 sdm tepung tapioka, (8) 50 cc air es/es serut, (9) Bumbu penyedap (boleh dilewatkan), (10) 1 sdt mentega/minyak goreng [7]. Selain penyampaian materi resep juga disampaikan tata cara pengolahannya. Kemudian dilakukan diskusi terbuka dengan mitra. Selama pelaksanaan masyarakat mitra sangat antusias, ditandai dengan banyaknya peserta yang bertanya dan tanggapan.

Kemudian materi sosialisasi selanjutnya adalah pembuatan abon ikan, dalam hal ini

diinformasikan kepada masyarakat mitra bahwa dalam pembuatan abon ikan dapat ditambahkan jantung pisang. Penambahna tersebut berguna untuk meningkatkan cita rasa abon dan juga berguna memberikan serat terhadap produk abon ikan. Adapaun bahan-bahan pembuatan abon ialah; Ikan (700 gram), jantung pisang 300 gram, bawang merah (100 g) yang dijadikan bawang goreng, bawang putih (25 gram), bubuk ketumbar (1 gram), lengkuas (1 gram) , daun salam (1 lembar), sereh (1 potong), gula pasir (1 gram), asam Jawa (1 gram), santan kental 1 bungkus [8]. Kemudian dijelaskan pula tata cara pembuatan abon ikan. Pada proses penyampaian materi pembuatan abon ikan diinformasikan bahwa penambahan jantung pisang boleh tidak digunakan. Namun pada saat kegiatan disarankan dengan penambahan jantung pisang agar meningkatkan cita rasa, serta pemanfaatan hasil pertanian masyarakat setempat.

Terakhir adalah menginformasikan resep pembuatan bakso rumput laut dan sirup rumput laut. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso rumput laut ialah; daging ikan 500gr, bawang putih 35 g, garam 8 gr, gula 12 gr, merica putih 3 gr, bawang merah 20 gr, bubur rumput laut 100 gr, Tapioka 100 gr, es batu. Sedangkan bahan-bahan untuk membuat sirup rumput laut ialah; rumput laut tawar 500 gram, gula pasir putih 1200 gram, air bersih 700 mL, glucosa 50 gram, Cmc 4 gram, asam sitrat 2 gram dan pewarna makanan [9];[10]

Selain penyampain materi resep juga dijelaskan kepada mitra langkah-langkah pembuatan olahan-olahan tersebut. Selama kegiatan berlangsung masyarakat mitra responsive ditandai dengan adanya sesi Tanya jawab, diskusi baik antar pengabdian dan mitra maupun sesama peserta kegiatan. Bukti bahwa masyarakat merespon baik kegiatan ini, dapat dinilai dari adanya nilai peningkatan dari *pre-test* ke *post-test* mengenai tata cara pengolahan produk-produk hasil perikanan. Masyarakat mitra juga meminta agar diadakan kegiatan yang berkesinambungan khususnya praktek langsung mengenai pengolahan produk-produk hasil perikanan.

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari kegiatan yang telah dilaksanakan ialah masyarakat kelurahan Saoka distrik Maladum mes kota Sorong Papua Barat, sangat merespon dengan baik dan antusias dengan adanya kegiatan tersebut. Hal tersebut dapat dilihat dari peningkatan nilai dari pre-test dan post-test mengenai tata cara pengolahan produk-produk hasil perikanan, ditunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebanyak 41%.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian masyarakat merupakan bagian dari Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (KEMENDIKBUD-RISTEK) kepadanya kami ucapkan banyak terima kasih.

Pustaka

- [1] Suruwaky, A., Mustasim, M., Sururi, M., Katili, V. R. A., & Poltak, H. (2021). Peningkatan Hard Skill Sistem Informasi Digital Perikanan Tangkap di Era Digital 4.0 Improved Hard Skills of Digital Information Systems of Capture Fisheries in the Era Digital 4.0. *Buletin SWIMP*, 1(01), 008-013.
- [2] Nuryanto, I., & Kelik Wardiono, S. H. (2020). *Obat Tradisional dan/atau Jamu Herbal (Perlindungan Hukum Mengenai Produksi Jamu/Obat Herbal Kemasan Yang Tidak Terdaftar Oleh BPOM)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- [3] Undang-Undang (UU) Nomor 18 Tahun 2012, pasal 82 UU Pangan ayat 1 dan 2 tentang Syarat kemasan pangan.
- [4] Rusherlistyani, R., Sudaryati, D., & Heriningsih, S. (2017). Resep Masakan Olahan Ikan Lele.
- [5] Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Kalwedo Sains*, 1(2), 92-95.
- [6] Razak, A. (2013). Keragaman jenis ikan laut sebagai sumber gizi untuk kecerdasan otak.
- [7] Winnarko, H., & Mulyani, Y. (2020). Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L). *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 4(1), 13-20.
- [8] Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45-54.
- [9] Pebriani, D. A. A., Saraswati, S. A., Negara, K. W., Pratiwi, M. A., & Wijayanti, N. P. P. (2018). Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan Dan Kemandirian Masyarakat Desa Patas, Kabupaten Buleleng.
- [10] Sulistyaningsih, S. (2021). Peningkatan Nilai Tambah Dan Diversifikasi Olahan Rumput Laut. *Integritas: Jurnal Pengabdian*, 5(1), 186-193.