

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN HIU DI DESA RUMBUK KEC. SAKRA KAB. LOMBOK TIMUR

Satrijo Saloko^{*1} dan Ahmad Alamsyah
Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram,

^{*1}Korespondensi: satrijo_s@yahoo.com

Diterima 23 Desember 2017 / Disetujui 26 Februari 2018

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, dalam kurun waktu 8 jam mengalami proses perubahan mengarah kebusukan. Oleh karena itu, perlu dilakukan proses pengolahan dengan cara mengolah menjadi produk pangan siap saji seperti abon ikan, dendeng ikan dan kerupuk ikan. Tujuan kegiatan lbM ini adalah memberi pendampingan bagi Mitra untuk mengolah daging ikan yang sesuai standar proses, higienitas dan sanitasi pengolahan menjadi aneka produk dan pendampingan perluasan jaringan pemasaran produk yang dihasilkan. Metode yang digunakan adalah Pelatihan dan Pendampingan dengan metode Pendidikan Orang Dewasa (POD) atau Androgogi dengan menekankan partisipasi aktif dari anggota kelompok UD. Kurnia untuk demonstrasi produksi aneka produk olahan ikan seperti abon ikan, dendeng ikan dan kerupuk ikan. Sedangkan UD. Askot untuk manajemen usaha dan desain perluasan pemasaran. Teknik pelatihan dan pendampingan ini adalah teknik partisipatif. Kegiatan juga dilaksanakan secara klasikal melalui pelatihan dan pendampingan selama dua hari efektif dan pendampingan teknis dilakukan selama berlangsungnya proses produksi diversifikasi pengolahan ikan (sekitar empat bulan efektif) melalui praktek atau pendidikan lapang yang akan dilakukan di lokasi. Pengolahan ikan dilaksanakan di UD. Kurnia di Desa Rumbuk. Sedangkan perluasan jaringan pemasaran akan dilakukan di UD. Akot di Kec. Taman Sari Kota Mataram. Hasil kegiatan berupa produk aneka olahan daging ikan yang sesuai standar proses baik dari sisi penanganan bahan baku, higienitas selama pengolahan, sanitasi produksi yang diarahkan untuk tujuan komersial.

Kata kunci: abon, dendeng, kerupuk ikan, diversifikasi produk

PENDAHULUAN

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menerapkan kebijakan *Blue Economy* untuk peningkatan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat. Dengan kebijakan ini, sektor kelautan dan perikanan diharapkan mampu menjadi penggerak pembangunan ekonomi Indonesia. Penerapan *Blue*

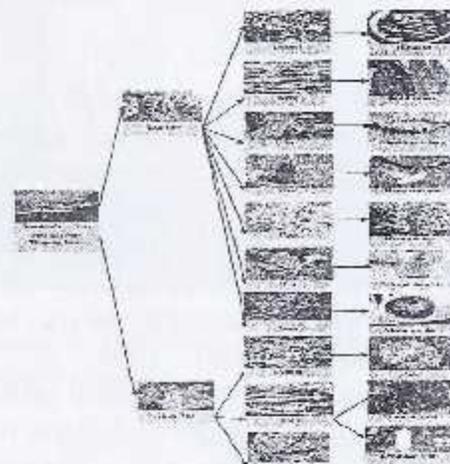
Economy dalam industrialisasi kelautan dan perikanan sangat penting untuk mengoreksi pola konvensional yang sering merusak lingkungan. Kebijakan *Blue Economy* diharapkan dapat mendorong pemanfaatan sumber daya alam secara efisien, tanpa limbah, dan dapat melipatgandakan manfaat ekonomi dalam berbagai sektor.

Industri perikanan, mulai dari hulu ke hilir, dimulai dari proses penyediaan bahan baku melalui kegiatan penangkapan ikan maupun budidaya ikan, hingga menjadi produk olahan dan dipasarkan. Dalam pengembangan potensi wilayah untuk sektor kelautan dan perikanan, ikan hiu merupakan salah satu jenis sumber daya alam hayati mempunyai nilai secara ekonomi (Purnomo dan Apriliani, 2006), selain juga berperan penting dari sisi ekologi dalam menjaga keseimbangan ekosistem perairan.

Akhir akhir ini aktivitas penangkapan hiu, terutama perdagangan sirip banyak mendapat sorotan dunia internasional. Penangkapan yang tidak terkendali dikuawatirkan menyebabkan ancaman kepunahan ikan hiu dunia (Dulvy *et al.*, 2008; Rahardjo, 2009). Oleh karenanya dalam kerangka untuk mendukung implementasi kebijakan pemerintah menjadikan Kab. Lombok Timur sebagai lokasi percontohan *Blue Economy* akan dihadapkan pada tingginya penangkapan dan pemanfaatan hiu di Tanjung Luar oleh masyarakat. Berdasarkan permasalahan tersebut, tulisan ini bertujuan untuk mengungkapkan beberapa aspek sosial ekonomi dalam pemanfaatan ikan hiu dan pari yang diperkirakan akan bersinggungan dengan upaya implementasi *Blue Economy* di Kab. Lombok Timur.

Sentra pengolahan ikan hiu terletak di Desa Rumbuk, Kec. Sakra. Proses pengangkutan diorganisir oleh satu pengepul besar. Sirip dikeringkan dengan cara dijemur. Sebagian pengolah menjemur di para-para, sebagian menjemur di atas tanah. Kulit ikan dijemur sampai kering untuk selanjutnya diolah menjadi kerupuk. Daging hiu hanya sebagian kecil diolah oleh kelompok pembuat sate hiu.

Suryawati dan Triyanti (2015) menunjukkan bahwa perikanan hiu dan pari juga telah menciptakan ekonomi yang terkait dengan usaha penangkapan spesies tersebut. Hal ini dilaras dengan hasil kajian Purnomo dan Apriliani (2007) bahwa produksi hiu dan ikan pari memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan nelayan, baik yang menangkap hiu sebagai target utama maupun hasil sampingan. Pemanfaatan ikan hiu dilakukan pada semua bagian ikan hiu, yaitu: daging, kulit, tulang, gigi, usus, hati dan sirip (Gambar 1). Hal ini menunjukkan bahwa terjadi pengembangan usaha yang memberikan kontribusi ekonomis pada sebagian kelompok masyarakat.



Gambar 1. Skema Pemanfaatan Ikan Hiu dan Pari di Kab. Lombok Timur (Sumber: Suryawati dan Triyanti, 2015)

UD. Kurnia merupakan Mitra I yang merupakan target sasaran yang bergerak dibidang pengolahan kerupuk kulit ikan Hiu, mempunyai visi menjadi pengusaha yang profesional dalam menciptakan hasil produk yang aman dan berkualitas dan misi yaitu meningkatkan pengusaha menengah yang lebih baik dan mempunyai produk lebih baik dan berkualitas, meningkatkan akses pemasaran yang lebih

baik dan luas, meningkatkan pendapatan pada pengusaha menengah, dan meningkatkan lapangan kerja. Pengolahan ikan Hiu hanya terbatas pada pembuatan kerupuk kulit dan sebagian dibuat menjadi sate ikan Hiu (Gambar 2).



Gambar 2. Aktivitas Pengolahan Ikan Hiu di UD. Kurnia

Sedangkan Mitra II adalah UD. Askot yang merupakan UKM yang banyak bergerak di bidang pemasaran dan pengolahan hasil pertanian, telah banyak membantu usaha pendampingan maupun pemasaran. UD. Askot banyak mendapatkan tawaran kegiatan pelatihan bagi UKM di bidang pengolahan pangan baik di sekitar Kota Mataram, Kab. Lombok Barat maupun di luar Provinsi NTB. Sedangkan di bidang pengolahan telah banyak produk yang dihasilkan seperti kerupuk ikan, kerupuk rumput laut dan abon ikan. Produk-produk tersebut telah mendapatkan ijin P-IRT maupun Sertifikat Halal.

METODE KEGIATAN

1. Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan sekurang-kurangnya meliputi : Gambaran umum tentang ikan; Pedoman penanganan pasca panen ikan; Pembuatan aneka produk

berbasis ikan dan peralatan pengolahan secara terpadu beserta cara perawatan alat; Dasar-dasar analisis ekonomi; Rencana kerja tindak lanjut (RKLT)

Cakupan materi kegiatan Pendampingan teknis sekurang-kurangnya meliputi : - Persiapan bahan baku; Menentukan rancangan pengolahan; Teknis perawatan peralatan; Penanganan Bahan dan Pengendalian Mutu; RKTL

Secara rinci kegiatan yang akan dilakukan sebagai strategi atau kerangka pemecahan masalah antara lain: Memberikan pelatihan secara teoritis kepada para peserta; Memberikan pendidikan atau praktik pengolahan kepada para peserta; Pembuatan kelompok usaha kecil pengolahan di lokasi kelompok.

2. Metode Pendekatan

Metode yang digunakan pada pelatihan dalam Pendampingan ini adalah metode Pendidikan Orang Dewasa (POD) atau Androgogi dengan menekankan partisipasi aktif dari kelompok kedua Mitra dan demonstrasi produksi diversifikasi olahan berbasis ikan. Sedangkan teknik pendampingan ini adalah teknik partisipatif.

Kegiatan ini dilaksanakan secara klasikal melalui pelatihan dan pendampingan selama dua hari efektif dan pendampingan teknis dilakukan selama berlangsungnya proses produksi diversifikasi pengolahan ikan (sekitar empat bulan efektif) melalui praktek atau pendidikan lapang yang akan dilakukan di lokasi. Proses pengolahan diversifikasi ikan akan dilaksanakan di lokasi UD. Kurnia dan perluasan jaringan pemasaran dan teknik manajemen usaha dilakukan di UD. Askot.

3. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

UD. Kurnia (Mitra I) memberi kontribusi terhadap ketersediaan bahan baku, peralatan produksi dan ruang pertemuan selama kegiatan. Sedangkan Mitra II member kontribusi terhadap jaringan pasar dan studi banding terhadap produk sejenis.

4. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program

Evaluasi dari kegiatan pelatihan dan pendampingan teknis ini meliputi tahapan sebagai berikut: **Tahap pertama:** peserta diberikan pengetahuan teoritis tentang: gambaran umum pengolahan dan teknik penanganan pascapenen ikan, pedoman teknik peralatan pengolahan, pemeliharaan peralatan, dasar-dasar analisis ekonomi usaha pengolahan, rencana kerja tindak lanjut (RKLT). Evaluasi dilakukan dengan melihat respon peserta pada saat materi disajikan dan saat diskusi serta cari penilaian hasil pre-test dan post test. **Tahap kedua:** evaluasi kesungguhan peserta pada kegiatan demonstrasi pengolahan ikan dilakukan dengan cara melihat respon peserta dan laporan selama pengamatan produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan dalam mitra yaitu memberikan kegiatan pendampingan dalam bentuk pelatihan diversifikasi produk olahan ikan untuk mengantisipasi tidak terolahnya hasil tangkapan yang melimpah, seperti produk abon ikan, dendeng ikan dan kerupuk ikan. Disamping itu, akses pemasaran dan permodalan bagi mitra sangat dibutuhkan untuk penguatan

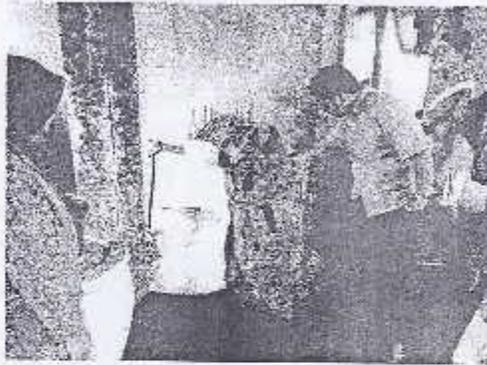
modal usaha dan peningkatan kapasitas produksi.

Kegiatan diawali dengan diskusi oleh UD. KURNIA (Mitra I) ke Tim Pelaksana, dan sebaliknya dari Tim Pelaksana ke Mitra I (Gambar 3) yang bertujuan untuk memantapkan persiapan kegiatan berupa pembelian bahan dan peralatan serta pengembangan jaringan perizinan dan legalitas merk produk dagang seperti PIRT dan Label Halal ke Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian Provinsi NTB. Peluang pasar dilakukan Mitra I ke UD. ASKOT sebagai Mitra II untuk menjajaki segmen pasar dan keperluan bahan kemasan.



Gambar 3. Diskusi dengan Mitra terhadap kesiapan kegiatan

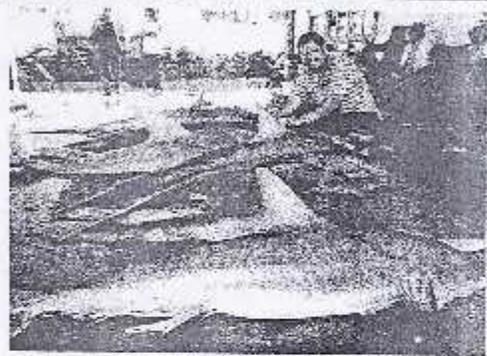
Sebelum pelatihan pengolahan ikan dilakukan, Tim Pelaksana Kegiatan juga melakukan kunjungan ke Sentra Pengolahan Ikan di Desa Rumbuk untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan kesiapan lokasi untuk kegiatan pelatihan (Gambar 4a). Hasil kunjungan tersebut disimpulkan bahwa bahan baku berupa daging dan kulit ikan Hiu cukup tersedia melimpah untuk pembuatan kerupuk, abon dan dendeng, namun dari kesiapan lokasi berupa ruang pelatihan yang memadai dan sanitasi pengolahan masih belum memenuhi persyaratan kebersihan dan higienitas.



Gambar 4. Survei sentra lokasi pengolahan sebelum kegiatan pelatihan

Sebelum dimulai pelatihan, dilakukan sosialisasi ke Bapak Kepala Desa Rumbuk di kantor Desa Rumbuk yang bertujuan untuk mendapatkan dukungan moril dari aparat Desa Rumbuk, tokoh masyarakat maupun karang taruna, karena produk olah ikan di Desa Rumbuk merupakan mata pencaharian yang sudah dilakukan secara turun temurun dan diharapkan dapat menopang kesejahteraan bagi warga Desa Rumbuk (Gambar 4).

Dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan, Tim Pelaksana beserta Mitra I (UD. Kurnia) dan Mitra II (UD. Akot) melakukan kegiatan diskusi tentang teknik pelaksanaan pelatihan dan survei bahan baku di TPI Tanjung Luar di Kecamatan Keruak. Tujuan survey ini untuk mengetahui dan meyakinkan bahwa daging ikan Hiu yang digunakan sebagai bahan baku merupakan daging yang berasal dari ikan Hiu yang diijinkan ditangkap berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan. Disamping itu, juga melihat penanganan post mortem dari daging ikan Hiu setelah ditangkap dan di tangani dengan baik dan benar (Gambar 5).



Gambar 5. Diskusi Pemantapan Kegiatan Pelatihan dan Survei Bahan Baku di TPI Tanjung Luar

Palaksanaan kegiatan pengolahan abon, dendeng dan kerupuk ikan Hiu dilakukan di Aula Kantor Desa Rumbuk dihadiri oleh semua anggota kelompok UD. Kurnia (Mitra I) dan dibuka oleh Sekretaris Desa Rumbuk. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa KKN Tematik dari Universitas Mataram (Gambar 6). Sekretaris Desa memberikan harapan dari kegiatan IbM ini karena sumber bahan baku ikan Hiu tidak banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai salah satu alternative sumber gizi tetapi untuk produk olahan yang dapat digunakan untuk peningkatan pendapatan.



Gambar 6. Kegiatan pelatihan pengolahan dibuka oleh Sekretaris Desa Rumbuk dan diikuti oleh anggota Kelompok Mitra.

Hasil analisa kandungan gizi beberapa produk olahan ikan Hiu yaitu Abon dan Dendeng dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan FATEPA Universitas Mataram, disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Produk Abon, Dendeng Ikan, Kerupuk Kulit dan Kerupuk Daging Hiu

No	Parameter [%]	Produk			
		Abon	Dendeng	Kerupuk Kulit	Kerupuk Daging
1	Karbohidrat	36,09	12,03	16,86	80,27
2	Protein	31,52	52,17	63,27	5,81
3	Lemak	20,64	0,61	0,74	0,61
4	Kadar air	7,51	10,16	12,67	10,50
5	Kadar abu	4,24	25,03	5,09	2,03

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Diversifikasi produk olahan ikan Hiu di Desa Rumbuk Kec. Sakra Kab. Lombok Timur memberikan peluang besar untuk peningkatan pendapatan masyarakat di sektor pengolahan ikan, disamping mengurangi limbah hasil tangkapan berupa daging yang tidak dapat dimanfaatkan ketika melimpah. Saran dari kegiatan ini yaitu perlu promosi akan khasiat mengkonsumsi produk olahan ikan hiu dan perluasan pemasaran tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar lokal tetapi untuk pemasaran yang lebih luas melalui jejaring e commerce.

Saran

Perlu dilakukan pendampingan secara terus-menerus kepada UKM mitra agar produktivitas mereka meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Kegiatan mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti melalui Program Ipteks bagi Masyarakat (IbM)

Tahun 2017 yang telah mendanai kegiatan ini sehingga berjalan lancar. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada kelompok mitra yang telah aktif berpartisipasi sehingga kegiatan ini dapat terselenggara dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Dulvy, N.K., Baum, J.K., Clarke, S., Compagno, L.J.V., Cortés, E., Domingo, A., Fordham, S., Fowler, S., Francis, M.P., Gibson, C., Martinez, J., Musick, J.A., Soldo, A., Stevens, J.D., and S. Valenti. 2008. You can swim but you can't hide: the global status and conservation of oceanic pelagic sharks and rays. *Aquatic Conservation: Marine and Fresh water Ecosystems*.
- Rahardjo, P. 2009. Krisis Hiu dan Pari Dunia. Dalam Buku Hiu dan Pari Indonesia: _ Biologi, Eksploitasi, Pengelolaan, Konservasi. Balai Riset Perikanan Laut. Pusat Riset Perikanan Tangkap. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Susanto, H.A. 2011. Progress Pengembangan Sistem Kawasan Konservasi Perairan Indonesia. Kerjasama Kementerian Kelautan dan Perikanan dengan USAID. Jakarta.
- Triyanti, R., S.H. Suryawati dan C.M. Witomo. 2014. Profil Kegiatan Ekonomi Lokal Masyarakat Pesisir di Kabupaten Lombok Timur dalam Merdukung Implementasi Blue Economy. Prosiding Seminar Nasional Riset dan Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan Tahun 2014. Kerjasama Balai Besar Penelitian Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, IMFISERN dan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran. Bandung. Hal 289 – 298.

- Gorbatov, V.M; N.N. Krylova; V.P. Volovinskaya; Y.N, Lyaskovskaya; K.I Bazarova; R.I Khlamova and G.Y. Yakovleva, 1971. Liquid Smokes For Use in Cured Meat. *Food Technology* (25): 71-77.
- Jaya, I Ketut; P. Darmadji dan Suhardi, 1997. Penurunan Kandungan Benzoapyrene Asap Cair dengan Zeolit dalam Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Bali, 16-17 Juli 1997.
- Maga, J.A., 1987. *Smoke in Food Processing*. CRC Press Inc. Boca Raton Florida.
- Person, A.M. and F.W. Tauber, 1984. *Processed Meat. Second Edition. Smoking*. AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut. 69-85
- Purnomo, A.H. dan T. Apriliani. 2007. Nilai Ekonomi Perikanan Cucut dan Pari dan Implikasi Pengeolaannya. *Jurnal Kebijakan dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 2(2): 123-135.
- Purnomo, A.H. dan T. Apriliani. 2007. Nilai Ekonomi Perikanan Cucut dan Pari dan Implikasi Pengeolaannya. *Jurnal Kebijakan dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 2(2): 123-135.
- Rusz, J and K.B.M. Miller, 1976. *Physical and Chemical Process Involved in The Production and Application of Smoke*. Pergamon Press. Oxford.
- Setiawan, I.; P. Darmadji dan B. Rahardjo. Pengawetan Ikan dengan Pencelupan Dalam Asap Cair. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Bali, 16-17 Juli 1997.
- Tilman, D., 1981, *Wood Combution : Principles, Processes and Economics*, Academic Press Inc., New York, 74-93.
- Yulistiani, R.; P. Darmadji dan E. Harmayani. Kemampuan Penghambatan Asap Cair Terhadap Pertumbuhan Bakteri Patogen dan Perusak pada Lidah Sapi. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Bali, 16-17 Juli 1997.