



**PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN BAGI PEREMPUAN PESISIR DI
KABUPATEN LOMBOK TIMUR**

*Diversification Of Processed Fish Products Training For Fisherman's Wife's In Lombok
Timur District*

Muslihuddin Aini^{1,2}, Zia Zannitah Pawana², Miftahurrizki²

¹*Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Universitas Gunung Rinjani,

²Coastal Environmental & Fisheries

*Jalan Raya Mataram-Labuhan Lombok KM 50, Kec. Suralaga, Kab. Lombok Timur, Nusa
Tenggara Barat, 83600*

*Alamat korespondensi: muslihuddin.aini@gmail.com

(Tanggal Submission: 8 Juli 2023, Tanggal Accepted : 28 Juli 2023)



Kata Kunci :

*Perempuan
pesisir,
Diversifikasi,
Olahan Ikan,
Lombok Timur*

Abstrak :

Dampak cuaca dan iklim menyebabkan ketidakpastian dalam melakukan penangkapan ikan. Hal ini berpengaruh terhadap pendapatan nelayan kecil yang berdampak pada kesejahteraan keluarga nelayan. Untuk menanggulangi hal tersebut perlu dilakukan upaya penciptaan mata pencaharian alternatif bagi keluarga nelayan kecil. Salah satu mata pencaharian yang berpotensi dikembangkan adalah bisnis olahan hasil perikanan. Dengan menyoar perempuan pesisir yang berasal dari keluarga nelayan dilakukan upaya peningkatan kapasitas dalam pengolahan hasil perikanan. Tujuan kegiatan ini yaitu untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan pesisir di Kabupaten Lombok Timur pada bidang pengolahan hasil perikanan; meningkatkan perekonomian keluarga nelayan kecil di Pesisir Kabupaten Lombok Timur. Pada kegiatan ini dilakukan pelatihan diversifikasi olahan ikan bagi perempuan pesisir di Lombok Timur. Tahapan yang dilakukan pada pengabdian ini, yaitu survei pendahuluan dengan metode observasi dan wawancara, sedangkan untuk pelatihan menggunakan metode ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktek. Hasil dari pengabdian ini adalah perempuan pesisir di Kabupaten Lombok Timur memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk olahan berbahan dasar ikan. Poklaksar Keluarga Bahari dan Poklaksar Senang Hati di Desa Sugian memiliki kemampuan untuk membuat bakso ikan, otak-otak ikan, dan kerupuk ikan. Poklaksar Dapur Pesisir dan Poklaksar Pawon Mandar di Desa Labuhan Haji memiliki kemampuan untuk membuat sambal ikan. Poklaksar Bujamatasa dan Poklaksar Bunga Tanjoh di

Desa Tanjung Luar memiliki kemampuan untuk membuat dimsum ikan, nugget ikan, dan kerupuk ikan. Perlu dilakukan pelatihan lanjutan berupa pelatihan pengemasan, pemasaran, manajemen keuangan, legalitas produk, hingga manajemen usaha dan evaluasi bisnis.

Key word :

Fisherman's wives, Diversification, Processed fish products, East Lombok

Abstract :

The impact of weather and climate causes uncertainty in fishing. This affects the income of small fishermen which has an impact on the welfare of fishermen's families. To overcome this, it is necessary to make efforts to create alternative livelihoods for small fishing families. One of the livelihoods that has the potential to be developed is the fishery product processing business. By targeting coastal women who come from fishing families, efforts are made to increase capacity in processing fishery products. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of coastal women in East Lombok Regency in the field of processing fishery products; improving the economy of small fishing families in the Coastal District of East Lombok. In this activity, training on fish processing diversification was conducted for coastal women in East Lombok. The stages carried out in this service were a preliminary survey using observation and interview methods, while for training using lecture, discussion, question and answer and practice methods. The result of this service is that coastal women in East Lombok Regency have knowledge and skills in making fish-based processed products. The Poklahsar Keluarga Bahari and Poklahsar Selamat Hati in Sugian Village have the ability to make fish balls, fish brains and fish crackers. The Coastal Kitchen Poklahsar and the Pawon Mandar Poklahsar in Labuhan Haji Village have the ability to make fish sauce. Poklahsar Bujamatasa and Poklahsar Bunga Tanjoh in Tanjung Luar Village have the ability to make fish dimsum, fish nuggets and fish crackers. Further training is needed in the form of training on packaging, marketing, financial management, product legality, to business management and business evaluation.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Aini, M., Pawana, Z. Z., & Miftahurrizki. (2023). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Perempuan Pesisir Di Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1224-1234. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1007>

PENDAHULUAN

Masyarakat yang mendiami wilayah pesisir identik dengan kemiskinan yang disebabkan faktor kualitas sumber daya manusia, penguasaan teknologi, pasar dan modal. Masyarakat nelayan sebagai masyarakat yang memanfaatkan potensi laut dan pesisir laut sebagai pendapatan perekonomian tidak dapat disandingkan dengan masyarakat ekonomi di sektor lain seperti sektor pertanian, sektor perindustrian dan lain-lain.

Ketidakpastian hasil tangkapan nelayan menjadi salah satu penyebab kemiskinan yang terjadi di masyarakat pesisir. Ada beberapa faktor mendasar yang mengakibatkan besar-kecilnya hasil tangkapan nelayan, salah satunya adalah faktor perubahan iklim. Menurut Thornton *et al.*, (2014) bahwa perubahan iklim pasti mengakibatkan variabilitas iklim, seperti frekuensi, intensitas, durasi, dan waktu peristiwa cuaca dan iklim yang ekstim. Perubahan iklim akan memperbesar nilai variabilitas iklim dan mempercepat periode terjadinya variabilitas iklim tersebut.

Terjadinya variabilitas iklim memberikan dampak diberbagai sektor kehidupan manusia yang berujung pada perekonomian. Adapun dampak yang terjadi pada perikanan menurut Yogiswara &



Sutrisna (2021), yaitu terjadinya peningkatan frekuensi ombak besar yang menjadi tantangan bagi nelayan untuk melakukan penangkapan. Kondisi perairan yang tidak bersahabat menyebabkan nelayan sering menunda waktu untuk melakukan penangkapan ikan sehingga mempengaruhi pendapatan dari hasil tangkapan ikan. Selain itu, menurut Azizi *et al.*, (2017) menyebutkan bahwa faktor yang mempengaruhi pendapatan nelayan antara lain teknologi, sosio ekonomi, tata niaga, modal dan biaya produksi, tenaga kerja serta jarak tempuh melaut.

Maka dari itu, untuk mengubah persepsi masyarakat pesisir terhadap prekonomian yang hanya mampu didapatkan melalui penangkapan ikan, maka perlu dilakukannya pemberdayaan. Pemberdayaan ini merupakan paradigma dari pembangunan yang memfokuskan perhatiannya terhadap semua aspek yang prinsipil terhadap manusia dan lingkungannya yakni mulai dari aspek intelektual (Kualitas SDM), aspek material dan fisik, sampai kepada aspek manajerial. Tujuan utama dari pemberdayaan ini menurut Ratnaningsih *et al.*, (2020) adalah memperkuat kekuasaan masyarakat, khususnya kelompok lemah yang memiliki ketidakberdayaan, karena kondisi internal dan eksternal.

Pemberdayaan bagi masyarakat pesisir dimaksudkan untuk meningkatkan ekonomi mereka dengan memberi pembekalan dan pendampingan agar lebih maksimal menggali potensi sumber daya alam yang tersedia. Selain itu, pemberdayaan ini dimaksudkan untuk meningkatkan harga jual dari hasil tangkapan suami mereka, sehingga menjadi salah satu penopang perekonomian keluarga mereka.

Langkah awal yang dilakukan dalam pemberdayaan masyarakat pesisir yaitu meningkatkan kapasitas dan pengetahuan yang sesuai dengan tujuan dari pemberdayaan tersebut. Tujuan dari pemberdayaan ini adalah menyediakan mata pencaharian alternatif bagi masyarakat pesisir agar tidak terpaksa dalam kegiatan penangkapan ikan saja. Maka dari itu, pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan diversifikasi produk olahan ikan sebagai upaya untuk peningkatan perekonomian masyarakat pesisir di Kabupaten Lombok Timur. Sasaran kegiatan ini adalah perempuan pesisir yang tergabung dalam kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) yang berdomisili di Kabupaten Lombok Timur. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan perempuan pesisir dibidang pengolahan hasil perikanan sehingga dapat menciptakan beberapa produk baru berbahan ikan. Manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah perempuan pesisir memiliki modal berupa keterampilan dalam memulai bisnis dibidang olahan hasil perikanan. Harapannya hasil pelatihan ini dapat diimplementasikan oleh Poklahsar secara berkelanjutan dan menjadi sebuah mata pencaharian alternatif yang dapat menopang perekonomian mereka.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilakukan di 3 (tiga) desa pesisir di Kabupaten Lombok Timur, yaitu Desa Sugian, Desa Labuhan Haji, dan Desa Tanjung Luar. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 11-16 Maret 2021. Total peserta yang hadir pada kegiatan ini berjumlah 6 (enam) Poklahsar yang masing-masing beranggotakan 10 (sepuluh) orang. Poklahsar yang hadir pada kegiatan pengabdian ini yaitu, Poklahsar Keluarga Bahari dari Desa Sugian, Poklahsar Senang Hati dari Desa Sugian, Poklahsar Dapur Pesisir dari Desa Labuhan Haji, Poklahsar Pawon Mandar dari Desa Labuhan Haji, Poklahsar Bunga Tanjoh dari Desa Tanjung Luar, dan Poklahsar Bujamatasa dari Desa Tanjung Luar. Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan 2 (dua) tahap.

Survei Pendahuluan

Tahap pertama yaitu melakukan survei pendahuluan, metode yang digunakan adalah observasi dan wawancara mendalam dengan masyarakat sasaran. Observasi adalah kegiatan pengumpulan data dengan cara melihat situasi dan kondisi sesuatu dari luar, kemudian mencatatnya sesuai dengan apa yang dibutuhkan pada penelitian (Kristanto, 2018). Wawancara mendalam atau *indepth interview* adalah proses pengumpulan data dengan cara tanya jawab langsung dengan responden dan saling



bertatap muka, sehingga pewawancara seolah-olah terlibat dalam kehidupan sosial si informan atau responden (Arikunto, 2011). Tahapan ini dilakukan untuk mengetahui permasalahan masyarakat sasaran, mengetahui potensi perikanan setiap desa, melakukan koordinasi dan perizinan di setiap pemerintah desa. Koordinasi dilakukan untuk menciptakan pemahaman yang sama dengan pemerintah desa dimasing-masing lokasi kegiatan. Menurut Aini *et al.*, (2023), Koordinasi merupakan cara yang tepat untuk meningkatkan pemahaman dan kesepakatan antara sebuah organisasi dengan organisasi lainnya untuk menentukan tujuan yang sama.

Pelaksanaan Kegiatan

Tahap kedua yaitu pelaksanaan kegiatan, tahapan pelaksanaan ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab dan praktek pembuatan produk olahan berbahan ikan. Metode ini dilakukan untuk transfer ilmu melalui peningkatan pengetahuan teori dan peningkatan *skill* dalam praktek pengolahan hasil perikanan. Materi pelatihan yang diberikan berbeda-beda disetiap desa, sesuai dengan potensi perikanan yang dimiliki setiap desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tujuan kegiatan serta metode pelaksanaan kegiatan, maka telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tahapan sebagai berikut:

Survei Pendahuluan

Pada tahapan ini dilakukan kegiatan survei pendahuluan di tiap-tiap desa untuk mengetahui kondisi awal masyarakat sasaran, potensi perikanan disetiap desa, serta melakukan koordinasi dan perizinan disetiap pemerintah desa. Berikut merupakan hasil survei yang dilakukan dimasing-masing desa sasaran.

Desa Sugian, Kecamatan Sambelia, Kabupaten Lombok Timur

Terdapat 2 (dua) kelompok perempuan pesisir di Desa Sugian, yaitu Poklhasr Senang Hati dan Poklhasr Keluarga Bahari. Kelompok ini beranggotakan masing-masing 10 dan 11 orang dengan struktur organisasi yang sederhana, yaitu ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Pada kegiatan survei tersebut, diperoleh informasi bahwa masing-masing kelompok belum memiliki produk olahan ikan yang siap untuk dipasarkan. Mereka hanya memasarkan ikan segar yang didapatkan oleh suami mereka yang menjadi nelayan. Potensi perikanan di Desa Sugian meliputi teri penjang, tongkol, dan bengkunis. Melihat potensi tersebut maka pada kegiatan pelaksanaan pelatihan akan diajarkan untuk membuat produk berupa bakso ikan, otak-otak ikan, dan krupuk ikan.



Gambar 1. Wawancara dengan Poklhasr di Desa Sugian



Gambar 2. Potensi Ikan di Desa Sugian

Desa Labuhan Haji, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur

Hasil survei yang dilakukan di Desa Labuhan Haji adalah terdapat 2 (dua) kelompok perempuan pesisir, yaitu Poklhasr Pawon Mandar dan Poklhasr Dapur Pesisir. Kelompok ini beranggotakan masing-masing 11 dan 10 orang dengan struktur organisasi yang sederhana, yaitu ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Kedua kelompok tersebut belum memiliki produk olahan yang dapat dipasarkan, mereka hanya menjual ikan segar hasil tangkapan suami dan terkadang menjual ikan bakar. Potensi perikanan yang ada di Desa Labuhan Haji adalah ikan tongkol. Melihat kondisi tersebut maka pada kegiatan pelaksanaan pelatihan akan diajarkan untuk membuat sambal ikan.



Gambar 3. Wawancara dengan Poklhasr di Desa Labuhan Haji



Gambar 4. Potensi Ikan di Desa Labuhan Haji

Desa Tanjung Luar, Kecamatan Keruak, Kabupaten Lombok Timur

Hasil survei yang dilakukan di Desa Tanjung Luar adalah terdapat 2 (dua) kelompok perempuan pesisir, yaitu Poklamsar Bujamatasana dan Poklamsar Bunga Tanjoh. Kelompok ini beranggotakan masing-masing 11 dan 10 orang dengan struktur organisasi yang sederhana, yaitu ketua, sekretaris, bendahara dan anggota. Poklamsar Bujamatasana telah memiliki produk berupa abon, tetapi hanya dipasarkan ditingkat lokal, sedangkan Poklamsar Bunga Tanjoh belum memiliki produk, mereka hanya memasarkan ikan segar hasil tangkapan suami. Potensi perikanan yang ada di Desa Tanjung Luar adalah ikan tenggiri, bengkunis, dan cakalang. Melihat kondisi tersebut maka pada kegiatan pelaksanaan pelatihan akan diajarkan untuk membuat krupuk ikan, dimsum ikan, dan nugget ikan.



Gambar 5. Wawancara dengan Poklamsar di Desa Tanjung Luar



Gambar 6. Potensi Ikan di Desa Tanjung Luar

Tabel 1. Potensi Perikanan di Lokasi Kegiatan Pengabdian

No	Lokasi Kegiatan	Potensi Wilayah	Kegiatan Pelatihan Yang Diadakan
1	Desa Sugian	Bengkunis, Tongkol, Teri Penjang	Bakso Ikan, Otak-otak Ikan, Krupuk Ikan
2	Desa Labuan Haji	Tongkol	Sambal Ikan
3	Desa Tanjung Luar	Tenggiri, Bengkunis, Cakalang	Dimsum Ikan, Nugget Ikan, Krupuk Ikan

Sumber: Hasil Wawancara Poklamsar, 2021

Pelaksanaan Pelatihan

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, maka selanjutnya dilakukan kegiatan pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan. Produk olahan ikan yang dilatih berbeda-beda setiap desa dikarenakan melihat potensi dan kondisi kelompok. Dengan adanya produk yang berbeda disetiap desa akan menyebabkan tidak ada persaingan nantinya didalam pemasaran produk hasil olahan ikan.

Pelaksanaan pelatihan ini dilaksanakan di tiap-tiap desa sasaran dengan waktu yang berbeda-beda. Berikut merupakan hasil kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dimasing-masing desa.

Pelatihan di Desa Sugian

Kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis, 11 Maret 2021 bertempat di Aula Kantor Desa Sugian - Lombok Timur. Kegiatan dihadiri oleh 22 orang (11 laki-laki; 11 perempuan) yang terdiri dari Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Prov. NTB, Pemerintah Desa Sugian, Poklhasar Senang Hati, Poklhasar Keluarga Bahari, dan *Coastal Environmental & Fisheries* (CEF).



Gambar 7. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan, Otak-Otak Ikan, dan Kerupuk Ikan di Desa Sugian

Pelatihan ini merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan kapasitas dan skill dari kelompok Istri Nelayan dalam proses pengolahan ikan yang merupakan hasil tangkapan dari nelayan. Pelatihan ini tidak lepas dari dukungan perangkat Desa dan berharap agar poklhasar agar mengikuti dengan baik dan ditindak lanjuti dengan melakukan proses produksi secara kontinyu. Selain itu, DKP Provinsi memberikan dukungan terkait proses pelatihan yang difasilitasi oleh CEF terhadap poklhasar sehingga kedepannya hasil olahan tersebut memiliki pasar sendiri, serta kedepannya dapat meningkatkan prekonomian masyarakat pesisir.

Kegiatan pelatihan ini diisi oleh dua trainer yang telah berpengalaman dalam kuliner. Kedua trainer tersebut memberikan materi pelatihan terkait pengolahan ikan menjadi beberapa produk yang dapat dikemas seperti produk frozen food yaitu Dinsum dan Bakso dari bahan ikan bengkunis, serta produk Kerupuk Ikan. Selain kegiatan pengolahan, poklhasar juga mendapatkan materi cara menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dari masing-masing produk. Penghitungan HPP ini sangat penting untuk setiap produk yang dihadirkan guna untuk menciptakan harga yang sesuai dengan target pasar yang diinginkan. Kemudian dari HPP tersebut persentase keuntungan dapat dihitung sehingga poklhasar tersebut memiliki keuangan yang dapat disimpan dari masing-masing produk yang terjual.

Pelatihan di Desa Labuhan Haji

Kegiatan dilaksanakan pada hari Senin, 15 Maret 2021 bertempat di sekretariat Poklhasar, Desa Labuhan Haji - Lombok Timur. Kegiatan dihadiri oleh 26 orang (7 laki-laki; 19 perempuan) yang terdiri dari Penyuluh Perikanan Kec. Labuhan Haji, Poklhasar Desa Labuhan Haji, dan CEF.



Gambar 8. Pelatihan Pembuatan Sambal Ikan di Desa Labuhan Haji

Dari kegiatan pelatihan ini, Dinas Perikanan Lombok timur yang diwakili oleh penyuluh perikanan labuhan haji memberikan dukungan terhadap upaya-upaya yang dilakukan oleh kelompok-kelompok masyarakat dalam hal ini poklarsar yang ada di desa Labuhan Haji. Salah satu upaya dukungan yang dilakukan oleh pihak dinas perikanan yakni pemberian bantuan kepada kelompok-kelompok nelayan secara bertahap dikarenakan jumlah kelompok yang begitu banyak. Selain itu, upaya pemerintah juga dalam memberikan dukungan kepada kelompok yakni dengan memberikan akses perizinan produk berupa PIRT, Halal MUI dan BPOM.

Poklarsar Labuhan Haji diberikan pelatihan oleh satu trainer dalam hal proses pengolahan ikan tongkol menjadi sambal ikan kering. Pada pelatihan tersebut, peserta pelatihan diajarkan bagaimana cara memilih ikan tongkol yang segar sebagai bahan baku pembuatan sambal ikan. Metode yang diajarkan pada peserta pelatihan dalam menentukan kesegaran ikan tongkol adalah dengan uji organoleptik. Uji Organoleptik merupakan metode yang cepat dan tidak membutuhkan biaya yang besar dalam menentukan kesegaran ikan (Hadiwiyoto, 1993). Uji organoleptik dapat dilakukan dengan cara melihat organ-organ pada ikan, seperti mata, daging perut, insang, lender pada permukaan tubuh, bau dan tekstur (Manggaprouw *et al.*, 2014; Masinambou *et al.*, 2022). Penggunaan ikan tongkol yang segar sebagai bahan baku sambal ikan dapat meningkatkan cita rasa dan kualitas dari produk sambal ikan yang dihasilkan. Penggunaan ikan tongkol yang tidak segar dapat menyebabkan kemunduran mutu pada produk, seperti rasa yang tidak enak, menyebabkan gatal-gatal dan menyebabkan keracunan yang dihasilkan oleh senyawa histamin pada ikan tongkol (Prasetiawan *et al.*, 2013; Fatuni *et al.*, 2014). Setelah itu, peserta pelatihan diberikan keterampilan tentang cara melakukan pembuatan sambal ikan. Pada pelatihan tersebut, trainer selalu menekankan agar setiap proses produksi harus tetap menjaga kebersihan dan higienisasi produk. Kebersihan tempat produksi, peralatan produksi, orang yang melakukan produksi, dan tempat penyimpanan produk pada proses pembuatan sambal ikan harus tetap dijaga (Yulianto & Nurcholiz, 2015; Atmoko, 2017).

Sambal ikan kering ini merupakan salah satu produk yang laku di pasar baik tradisional dan modern karena merupakan salah satu produk yang komplis untuk dijadikan lauk-pauk. Selain itu, CEF juga memberikan prasarana kepada poklarsar Labuhan Haji guna mendukung keberlanjutan proses produksi, serta pengembangan dalam proses pengolahan serta meningkatkan kuantitas dan kualitas dari produk yang dihasilkan, sehingga diharapkan produk-produk tersebut dapat menjadi salah satu yang mendorong upaya kesejahteraan masyarakat wilayah pesisir.

Kemudian, pelatihan poklarsar ini juga diberikan materi cara untuk menghitung modal atau harga pokok produksi (HPP) dalam satu produk jadi dan menghitung persentase keuntungan yang akan didapatkan dari satu produk yang terjual. Setelah itu, rencana tindak lanjut dari kegiatan pelatihan ini yakni CEF berkomitmen untuk memberikan akses untuk proses perizinan ke Dinas Perindustrian sehingga produk ini layak masuk dipasar baik tradisional dan modern.

Pelatihan di Desa Tanjung Luar

Kegiatan dilaksanakan pada hari Selasa, 16 Maret 2021 bertempat di Aula Kantor Desa Tanjung Luar - Lombok Timur. Kegiatan dihadiri oleh 34 orang (11 laki-laki; 23 perempuan) yang terdiri dari DKP Provinsi NTB bidang PDS, Penyuluh Perikanan Kec. Keruak, Poklahsar Desa Tanjung Luar dan CEF.



Gambar 9. Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan, Nugget Ikan, dan Kerupuk Ikan di Desa Tanjung Luar

Pasar Tanjung Luar merupakan salah satu pasar perikanan yang terbesar di Lombok Timur, karena merupakan salah satu pasar yang banyak didatangi oleh para pedagang dari berbagai wilayah yang ada di Lombok timur yang kemudian akan dipasarkan kembali di wilayahnya masing-masing. Berdasarkan hal tersebut, poklahsar yang ada di desa tanjung luar memiliki peran dalam proses diversifikasi produk ikan menjadi olahan produk siap saji dan siap dinikmati oleh konsumen yang di wilayah perkotaan. Oleh karena itu, pihak Pemerintah Desa dan Dinas Perikanan Kabupaten Lombok timur memberikan dukungan terhadap kegiatan pelatihan yang difasilitasi oleh CEF sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir dan meningkatkan kualitas poklahsar dalam proses pengolahan produk perikanan.

Kegiatan pelatihan ini menghadirkan dua trainer dalam proses pembuatan produk yakni produk nugget, dimsum dan kerupuk yang berasal dari ikan tengiri. Bahan dasar yang digunakan yakni ikan tengiri karena merupakan salah satu potensi hasil tangkapan dari Nelayan yang ada di desa tanjung luar. Salah satu yang paling ditekankan pada pelatihan tersebut adalah bahaya penggunaan boraks. Boraks atau biasanya disebut soda oleh masyarakat lokal di Lombok Timur merupakan bahan tambahan yang masih sering dijumpai diolah krupuk. Bahan ini digunakan agar krupuk memiliki tekstur yang renyah. Akan tetapi hal ini sangat berbahaya apabila krupuk yang mengandung boraks dikonsumsi secara terus-menerus. Krupuk yang mengandung boraks dapat menyebabkan kerusakan pada hati, sistem kardiovaskular, dan sistem saraf pusat (Azmi *et al.*, 2018; Juwita & Sanuddin, 2021). Selain itu trainer juga menekankan pentingnya dalam menjaga kebersihan pada proses produksi.

Selain itu, untuk menunjang proses produksi dari poklahsar tersebut, CEF memberikan dukungan berupa prasarana atau alat-alat yang dibutuhkan untuk proses produksi dan pengemasan, sehingga kedepannya produk ini mampu menjadi salah satu produk unggulan yang berkualitas dan dapat dipasarkan di wilayah perkotaan.

Kemudian materi penghitungan harga pokok produksi (HPP) juga diberikan kepada poklahsar sehingga modal pokok untuk produk siap jual dapat dihitung dan persentase keuntungan untuk masing-masing produk dapat terhitung dengan baik dan menemukan harga jual yang sesuai dengan target pasar. Rencana tindak lanjut dari kegiatan ini yakni CEF berkomitmen memberikan akses legalitas perizinan terhadap masing-masing produk sehingga dapat diperjual-belikan secara meluas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Perempuan pesisir yang tergabung dalam kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan (POKLAHSAR) di Kabupaten Lombok Timur telah memiliki kapasitas tentang pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk olahan berbahan dasar ikan. Produk olahan yang berhasil diciptakan, yaitu bakso ikan, otak-otak ikan, nugget ikan, dimsum ikan, krupuk ikan, dan sambal ikan. Diharapkan kedepannya ada pelatihan mengenai pengemasan, pemasaran, manajemen keuangan, izin legalitas produk dan segala bentuk pelatihan yang dapat mendukung bisnis usaha olahan ikan bagi perempuan pesisir di Kabupaten Lombok Timur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada *Coastal Environmental & Fisheries* (CEF) yang telah memberikan dana hibah sehingga pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M., Pawana, Z. Z., Friandi, F. S., Kurniasaputra, M. Z., & Zain, A. F. S. (2023). PEMBANGUNAN TRASH TRAP SEBAGAI PELINDUNG LAUT DARI ANCAMAN SAMPAH PLASTIK. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2 SE-section editor). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.988>
- Arikunto, S. (2011). *Prosedur penelitian : suatu pendekatan praktik / Suharsimi Arikunto*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9. khasanah.bsi.ac.id
- Azizi, A., Kumala Putri, E. I., & Fahrudin, A. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perubahan Pendapatan Nelayan Akibat Variabilitas Iklim. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 12(2), 225. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v12i2.5320>
- Azmi, A. R., Masri, M., & Rasyid, R. (2018). Uji Kualitatif Boraks pada Beberapa Produk Kerupuk Ikan yang Dijual di Kota Padang Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(4), 521–525. <https://doi.org/https://doi.org/10.25077/jka.v7i4.911>
- Fatuni, Y. S., Suwandi, R., & Jaecob, A. M. (2014). HISTAMIN DARI P Identification on Histamine Content and Histamin-Forming Bacteria of Boiled Badeng Slender Tuna. *JPHPI*, 17(2), 112–118.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid 1*. Yogyakarta: Liberty, Yogyakarta.
- Juwita, A., & Sanuddin, M. (2021). Uji Boraks pada Beberapa Kerupuk Mentah dari Pasar Tradisional Kota Jambi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(3), 464–469. <https://doi.org/https://doi.org/10.25026/jsk.v3i3.449>
- Kristanto, V.H., (2018). *Metodologi penelitian : pedoman penulisan karya ilmiah (KTI)/ Vigih Hery Kristanto*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Manggaprouw, A. E., Montolalu, R. I., & Ketut, I. (2014). KAJIAN MUTU IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) SEGAR DI PASAR BAHU MANADO. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(2), 51–57.
- Masinambou, C. D., Mentang, F., Montolalu, L. A. D. Y., Dotulong, V., Montolalu, R. I., Reo, A. R., & Wonggo, D. (2022). PENGUJIAN KANDUNGAN HISTAMIN DAN MUTU ORGANOLEPTIK BAHAN BAKU IKAN TUNA *Thunnus Albacares* KALENG. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 143–149. <https://doi.org/https://doi.org/10.35800/mthp.10.3.2022.40328>
- Prasatiawan, N. R., Agustini, T. W., & Farid, W. (2013). PENGHAMBATAN PEMBENTUKAN HISTAMIN PADA DAGING IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) OLEH QUERCETIN SELAMA PENYIMPANAN Histamine Inhibition on Mackerel (*Euthynnus affinis*) Flesh by using Quercetine during Storage. *JPHPI*, 16(2), 150–158. <https://core.ac.uk/download/pdf/230319459.pdf>
- Ratnaningsih, R., Indrawati, D., Rinanti, A., & Wijayanti, A. (2020). Training for Fasilitator (Tff) Desa Bersih Dan Pengelolaan Sampah 3R (Bank Sampah) Di Desa Cibodas, Kecamatan Pasirjambu,

- Kabupaten Bandung. *Jurnal AKAL: Abdimas Dan Kearifan Lokal*, 1(1), 58–68.
<https://doi.org/10.25105/akal.v1i1.7751>
- Thornton, P. K., Ericksen, P. J., Herrero, M., & Challinor, A. J. (2014). Climate variability and vulnerability to climate change: A review. *Global Change Biology*, 20(11), 3313–3328.
<https://doi.org/10.1111/gcb.12581>
- Yogiswara, I. G. N. A., & Sutrisna, I. K. (2021). Pengaruh Perubahan Iklim Terhadap Hasil Produksi Ikan di Kabupaten Badung. *E-Jurnal EP Unud*, 10(9), 3613–3643.
- Yulianto, A., & Nurcholis, N. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39. lppm3.bsi.ac.id/jurnal

