Pemberdayaan Wanita Pesisir Melalui Pengembangan Olahan Produk Perikanan Di Desa Kuranji, Lombok Barat

Nurliah Buhari*, Sitti Hilyana, Sadikin Amir, Muhammad Marzuki, Chandrika Eka Larasati

Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian,

Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Kata Kunci:
Kuranji, mata
pencaharian
alternatif,
olahan ikan

Abstrak: Permasalahan yang terjadi di hampir wilayah pesisir, termasuk di Desa Kuranji Dalang Lombok Barat, adalah rendahnya pendapatan rumah tangga. Salah satu peluang yang dapat dikembangkan sebagai mata pencaharian alternatif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat adalah produk olahan perikanan siap saji. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga yang mempunyai ketertarikan untuk membuat produk olahan. Kegiatan pengabdian berupa transfer pengetahuan dan keahlian melalui metode pelatihan andragogi yang melibatkan peserta secara aktif. Peserta diberikan pengetahuan mengenai penggunaan asap cair sebagai bahan pengawet alami dan pemberi rasa asap. Sedangkan resep bumbu khas Lombok dibuat sendiri oleh peserta. Jenis produk yang dihasilkan adalah tuna asap bumbu khas Lombok.

Korespondensi: Nurliah.buhari@unram.ac.id

PENDAHULUAN

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), dengan luas laut 29.142 km², mempunyai potensi lestari perikanan yang diperkirakan sebanyak 129.863 ton per tahun. Potensi tersebut terdiri dari ikan pelagis sebesar 55.917,4 ton dan potensi ikan demersal sebesar 73.945,6 ton. Sedangkan potensi budidaya laut sebesar 500 ton per tahun (Hilyana *et al.*, 2013). Hal ini menjadi paradox dengan tingkat kesejahteraan masyarakat yang mendiami wilayah pesisir yang terjadi secara nasional termasuk di Provinsi NTB.

Rendahnya tingkat kesejahteraan di wilayah pesisir disebabkan oleh berbagai faktor. Menurut Kusnadi (2002) bahwa kesejahteraan nelayan tradisional dipengaruhi oleh sejumlah faktor internal dan eksternal. Adapun faktor-faktornya sebagai berikut : faktor internal, yakni (1) keterbatasan kualitas sumberdaya manusia; (2) keterbatasan kemampuan modal usaha dan teknologi penangkapan; (3) hubungan kerja dalam organisasi penangkapan yang seringkali kurang menguntungkan buruh; (4) kesulitan melakukan diversifikasi usaha penangkapan; (5) ketergantungan yang sangat tinggi terhadap okupasi melaut; (6) gaya hidup yang dipandang boros, sehingga kurang berorientasi ke masa depan. Sedangkan, faktor eksternal yakni: (1) kebijakan pembangunan perikanan yang lebih berorientasi kepada produktifitas untuk menunjang pertumbuhan ekonomi nasional dan parsial; (2) sistem hasil pemasaran hasil perikanan yang lebih menguntungkan pedagang perantara; (3) kerusakan akan ekosistem.

Salah satu faktor yang secara langsung mempengaruhi tingkat kesejahteraan adalah pendapatan (Rosni, 2012). Pendapatan dijadikan sebagai tolak ukur untuk mengetahui kesejahteraan seseorang yaitu dengan melihat pendapatan perkapita per bulan dari satu keluarga.

Desa Kuranji Dalang Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat terletak di wilayah pesisir Pulau Lombok dan berbatasan langsung dengan perairan Selat Lombok.

Sebagian besar masyarakat yang bermukim di desa ini bekerja di bidang perikanan, baik sebagai nelayan maupun sebagai penjual hasil perikanan.

Berdasarkan hasil FGD sebelumnya (unpublished), spesies hasil tangkapan bervariasi sesuai dengan musim penangkapan. Hasil tangkapan ini langsung dijual di pasar di tingkat kecamatan tanpa melalui proses olahan. Hasil penjualan hanya mampu mencukupi kebutuhan sehari-hari. Pada musim-musim tertentu seperti pada saat musim Barat, pendapatan mereka sangat kurang. Hal ini disebabkan karena nelayan tidak bisa melaut setiap hari karena cuaca yang tidak mendukung. Sehingga, pada musim tersebut, mereka bekerja secara serabutan apa saja yang bisa menghasilkan pendapatan.

Di sisi lain, tingkat partisipasi wanita dalam mendukung perekonomian keluarga masih kurang. Salah satu faktor yang menjadi penyebab adalah rendahnya tingkat pendidikan dan keahlian yang mereka miliki sehingga belum mampu memanfaatkan peluang yang tersedia.

Salah satu peluang yang potensi untuk dikembangkan menjadi mata pencaharian alternatif adalah pengolahan hasil produksi perikanan. Produk perikanan banyak tersedia di sekitar lokasi baik yang berasal dari hasil tangkapan nelayan di Desa Kuranji maupun hasil tangkapan yang berasal dari luar.

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung berbagai macam zat nutrisi. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan dengan produk lainnya adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahannya untuk dicerna. Hasil penelitian dari Osman, et.al (2001) menunjukkan bahwa kandungan asam arachidonat (AA), asam eicosapentaenoic (EPA), dan asam docosahexaenoic (DHA) pada ikan laut secara berurutan adalah 0-19 – 0,68%, 0,82 – 6,77 %, dan 9,36 – 28,6 %. Selain itu, menurut Enser, et.al (1997) bahwa kandungan lemak jenuh pada ikan lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi dan domba. Dengan kandungan gizi tersebut maka produk perikanan sangat baik untuk kesehatan dan mudah diterima oleh masyarakat. Olehnya itu peluang pasar produk olahan ikan masih besar.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilakukan di Kecamatan Labuapi Desa Kuranji Dalang Dusun Kuranji Bangsal. Desa Kuranji Dalang secara administratif termasuk dalam pemerintahan Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat. Luas wilayah desa adalah 3,4 km² yang terbagi dalam 5 Dusun. Salah satunya adalah Dusun Kuranji Bangsal yang terletak persis di pinggir Pantai Kuranji.

Gambar 1. Lokasi Pengabdian

Kegiatan pengabdian terdiri dari 3 tahap kegiatan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi. Pada tahap persiapan dilakukan observasi dan wawancara untuk mengidentifikasi dan menentukan kelompok sasaran. Selain itu dilakukan uji coba metode untuk mengaplikasikan asap cair. Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan pembuatan olahan siap saji berbasis ikan menggunakan asap cair. Selanjutnya di tahap evaluasi dilakukan pendampingan kelompok untuk mengetahui kemampuan kelompok menyerap hasil pelatihan dan peluang pasar produk olahan yang dihasilkan dari kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian, sebagaimana yang sudah dijelaskan di bagian metode, terdiri dari tiga tahap yaitu 1) tahap persiapan, 2) tahap pelaksanaan dan 3) tahap evaluasi. Masing-masing tahap kegiatan tersebut dijelaskan sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan dengan mengidentifikasi dan menentukan kelompok sasaran. Berdasarkan hasil suvei diketahui bahwa di Dusun Kuranji Bangsal telah terbentuk tiga kelompok wanita pengolah hasil perikanan dengan anggota masing-masing berjumlah 10 orang. Ketiga kelompok ini terbentuk melalui program IFAD pada tahun 2016. Jenis produk olahan yang sudah diproduksi adalah abon ikan.

Calon peserta pelatihan ditentukan berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa anggota kelompok. Calon peserta dipilih berdasarkan dua kriteria yaitu 1) mempunyai motivasi untuk belajar, 2) bersedia meluangkan waktu untuk mengikuti pelatihan. Calon peserta terpilih berasal dari tiga kelompok pengolah tersebut.

Selain itu, di tahap persiapan dilakukan uji coba resep pengolahan ikan asap khususnya metode pengaplikasian asap cair. Setelah melakukan beberapa kali uji coba, ditemukan perbandingan asap cair dan air adalah 1 : 2. Ikan yang akan diolah direndam dalam larutan tersebut selama kurang lebih 30 menit. Larutan dapat digunakan maksimal 6 kali perendaman.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap ini, kegiatan berfokus pada proses produksi produk olahan melalui pelatihan. Jenis olahan yang diperkenalkan ke kelompok sasaran adalah ikan asap dengan bumbu tradisional Lombok.

Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku adalah ikan-ikan pelagis kecil seperti ikan tongkol dan layang. Spesies tersebut tersedia sepanjang tahun sehingga mudah diperoleh. Selain itu, pada waktu-waktu tertentu spesies tersebut mendominasi hasil tangkapan nelayan di lokasi kegiatan. Dengan demikian, harga bahan baku akan relatif stabil sepanjang tahun bahkan ada masa-masa tertentu akan lebih murah. Jika dibandingkan dengan jenis ikan yang lain, harga ikan tongkol dan layang relatif lebih murah.

Ikan asap dibuat dengan menggunakan asap cair *food grade*. Asap cair tersebut diperoleh melalui pasar *on-line*. Selain digunakan untuk memberikan aroma asap, asap cair juga berfungsi sebagai anti bakteri (Lingbeck *et al.*, 2014; Saloko *et al.*, 2014) sehingga produk olahan diharapkan bisa bertahan lebih lama tanpa tambahan bahan pengawet buatan.

Penggunaan asap cair dalam pembuatan produk olahan belum pernah dilakukan oleh kelompok sasaran. Namun demikian, sebagian dari mereka sudah mendapatkan informasi bahwa penggunaan asap cair tidak terlalu diminati oleh konsumen karena rasanya yang kurang enak. Ada kemungkinan, rasa kurang enak tersebut disebabkan karena metode aplikasi asap cair kurang tepat.

Pelatihan pembuatan ikan asap bumbu tradisional diikuti oleh 10 orang yang berasal dari tiga kelompok pengolah ikan yang sudah terbentuk sebelumnya. Sebelum pelatihan dimulai, dilakukan diskusi untuk menentukan jenis bumbu yang akan dibuat. Peserta menyepakati untuk menggunakan dua jenis bumbu yaitu bumbu plecing dan bumbu lemak daging. Kedua jenis bumbu tersebut adalah khas lombok yang biasa dibuat baik menggunakan daging maupun ikan.

Secara garis besar, pembuatan ikan asap bumbu tradisional dimulai dengan membersihkan ikan, merendam dalam larutan asap cair, mengukus/meng-oven ikan, dan kemudian memisahkan daging dengan tulang. Daging ikan yang sudah terpisah dari tulang kemudian ditumis dengan bumbu yang telah disiapkan sampai matang dan kering. Selama proses tersebut, masing-masing peserta berpartisipasi aktif. Dalam hal ini, tim pengabdian bertindak sebagai fasilitator yang menjelaskan setiap tahap dan hanya memberi contoh (Gambar 2).

Gambar 2. Pelatihan pembuatan ikan asap cair dengan bumbu khas Lombok

Tahap selanjutnya adalah pengemasan. Jenis kemasan yang dipilih adalah wadah kaca dengan tutup kaleng. Kemasan ini dipilih karena dianggap paling baik untuk melindungi produk dari pengaruh eksternal baik kimia, biologi dan fisik (Marsh dan Bugusu, 2017). Selain itu, kemasan kaca juga dapat mengurangi penggunaan plastik sekali pakai yang dampaknya sangat buruk terhadap lingkungan (Posatto, *et al.*, 2011; Jahnke *et al.*, 2017).

Gambar 3. Produk yang telah dikemas dengan wadah kaca

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan difokuskan untuk mengetahui tingkat penerimaan kelompok terhadap hasil pelatihan, daya tahan produk dan potensi pendapatan hasil olahan. Melalui diskusi, observasi dan analisis usaha, diketahui beberapa hal berikut:

- Peserta pelatihan mengakui bahwa metode pelatihan secara partisipatif memungkinkan mereka dapat membuat produk olahan siap saji seperti ikan asap bumbu khas Lombok.
- Kemasan kaca sangat baik melindungi produk dan memperpanjang daya tahan produk. Setelah 2 bulan suhu ruang, rasa dan tampilan produk tidak berubah serta tidak dijumpai adanya jamur. Namun dari segi harga, kemasan kaca relatif mahal sehingga akan berdampak pada harga jual.
- Untuk setiap 5 kg ikan segar, potensi keuntungan sekitar Rp 128.000,- dengan rincian harga ikan dan bumbu-bumbu sebesar Rp 165.000,-, upah tenaga kerja selama 4 jam sebesar Rp 50.000,-, kemasan sebesar Rp 97.000 dan biaya lain-lain Rp 10.000,- sehingga total biaya produksi sebesar Rp 312.5000,-. Sedangkan potensi penerimaan adalah Rp 450.000 yang berasal dari 15 botol dengan harga Rp 30.000,-/botol.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa pelatihan secara partisipatif dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam membuat diversifikasi olahan berbasis ikan khususnya produk siap saji ikan asap bumbu khas Lombok. Produk tersebut berpotensi untuk dikembangkan sebagai mata pencaharian bagi wanita-wanita pesisir. Namun demikian, diperlukan pendampingan lebih lanjut untuk memperbaiki mutu produk dan pemasaran.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Mataram yang telah membiayai kegiatan ini melalui skema PNPB tahun 2019. Terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Kuranji Dalang dan kepada Kelompok Pengolah Perikanan Karunia atas bantuannya selama pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Enser, M., K. G. Hallett., B. Hewett., G. A. J. Fursey., O J. D. Wood., G. Harrington. 1998. Fatty Acid Content and Composition of UK Beef and Lamb Muscle in Relation to

- Production System and Implications for Human Nutrition. *Meat Science*. Vol. 49, No. 329 - 341.
- Jahnke, A., Arp, Hans Peter H., Beate I. Escher, Berit Gewert, Elena Gorokhova, Dana Kühnel, Martin Ogonowski, Annegret Potthoff, Christoph Rummel, Mechthild Schmitt-Jansen, Erik Toorman, Matthew MacLeod. 2017. Reducing Uncertainty and Confronting Ignorance about the Possible Impacts of Weathering Plastic in the Marine Environment. *Environmental Science & Technology Letters*. Vol 4, Issue 3, hal 85-90.
- Kusnadi. 2002. Keberdayaan Nelayan dan Dinamika Ekonomi Pesisir. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Lingbeck, J.M., Cordero, P., O'Bryan, C.A., Johnson, M.A., Ricke, S.C., Crandall, P.G. 2014. Functionality Of Liquid Smoke As An All-Natural Antimicrobial In Food Preservation. *Meat Science*. Vol 97, Issue 2, hal 197 – 206.
- Marsh, K., Bugusu, B. 2007. Food Packaging – Roles, Materials, and Environmental Issues. *Journal of Food Science*. Vol 72, Issue 3, hal R39 – R55.
- Osman, H., A.R.Suriah., E. C. Law. 2001. Fatty Acid Composition and Cholesterol Content of Selected Marine Fish in Malaysian Waters. *Food Chemistry*. Vol 73, hal 55 -60.
- Possatto, F.E., Barletta, M., Costa, M.F., Ivar do Sul, J.A., Dantas, D.V. 2011. Plastic Debris Ingestion By Marine Catfish: An Unexpected Fisheries Impact. *Marine Pollution Bulletin*. Vol. 62, Issue 5, hal 1098 – 1102.
- Saloko, S., P Darmadji, B Setiaji, Y Pranoto. 2014. Antioxidative and antimicrobial activities of liquid smoke nanocapsules using chitosan and maltodextrin and its application on tuna fish preservation. *Food Bioscience* 7, hal 71-79