

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Pascapanen Hasil Perikanan untuk Meningkatkan Kualitas dan Nilai Ekonomis Produk Perikanan

Training and Assistance for Postharvest Processing of Fishery Products to Improve the Quality and Economic Value of Fishery Products

Nur Fitriani Usdyana Attahmid¹, Muhammad Yusuf², Syahriati³, Rahmawati Saleh⁴

^{1,3,4}Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, Pangkep

²Program Studi Teknologi Kimia Industri, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

*Email: nurfitriani.poltekpangkep@gmail.com

Article History:

Received: 15 Juli 2021

Revised: 11 Agustus 2021

Accepted: 22 September 2021

Keywords: *Postharvest Fisheries, Cold Chain, Sanitary Hygiene*

Abstract: *Barru Regency has enormous marine and fisheries potential that is coastal and marine resources, especially abundant fish biological resources making largest fish suppliers. Leading commodities such as Banjar Fish are one of sources income of Pancana Village, Tanete Rilau District, Barru Regency. Training and assistance in handling, storing, processing fish is needed to produce quality seafood and products. Appropriate technology carried out to prevent damage in the processing fishery products. This training can foster entrepreneurial spirit that creates small industries in rural areas. Counseling on post-harvest handling of fish with cold chain techniques, freezing, storage of fishery products, technical guidance on sanitation procedures for premises and workers, and fish quality hygiene was carried out fishermen groups accompanied by the team. The fishing community of Pancana Village very enthusiastic adopting training and mentoring activities every practice processing fishery products by determining the type packaging that adjusted the conditions of the products.*

Abstrak

Kabupaten Barru memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar dengan potensi sumberdaya pesisir dan laut utamanya sumberdaya hayati ikan yang melimpah, sehingga menjadi salah satu pemasok ikan terbesar. Komoditi unggulan seperti Ikan Banjar menjadi salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Pancana, Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru. Pelatihan dan pendampingan penanganan, penyimpanan, pengolahan ikan diperlukan untuk menghasilkan hasil laut dan produk berkualitas. Teknologi tepat guna dilakukan untuk mencegah kerusakan dalam pengolahan produk perikanan. Pelatihan ini dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang menciptakan industri kecil di pedesaan. Pendampingan penanganan pasca panen ikan dengan teknik rantai dingin, pembekuan, penyimpanan produk hasil perikanan, bimbingan teknis tata cara sanitasi tempat dan pekerja, dan higiene mutu ikan dilakukan pada kelompok nelayan didampingi oleh tim pelaksana. Masyarakat nelayan Desa Pancana sangat antusias mengadopsi kegiatan pelatihan dan pendampingan disetiap praktek pengolahan produk hasil perikanan yang disertai dengan penentuan jenis kemasan yang disesuaikan dengan kondisi produk yang dibuat.

Kata Kunci: Pascapanen Perikanan, Rantai Dingin, Sanitasi Higiene

PENDAHULUAN

Pembangunan sumberdaya pesisir dan laut pada saat ini menjadi andalan bagi Sulawesi selatan untuk melakukan pemulihan ekonomi. Hal ini tentu saja memberikan peluang yang lebih besar bagi daerah untuk mengelolah dan memanfaatkan potensi pesisir dan laut bagi kesejahteraan daerah (Murniyati dan Sunarman, 2000). Kabupaten Barru memiliki potensi kelautan dan Perikanan yang sangat besar. Garis pantainya membentang di Wilayah Barat Kabupaten, menghadap ke selat Makassar. Potensi sumberdaya pesisir dan laut di Kabupaten Barru utamanya sumberdaya hayati ikan dan sejenisnya sangat melimpah, sehingga Barru menjadi salah satu pemasok ikan terbesar untuk beberapa Kabupaten disekitarnya seperti Sebelah Utara dengan Kota Pare-Pare dan Kabupaten Sidrap, Sebelah Timur dengan Kabupaten Soppeng dan Kabupaten Bone, Sebelah Selatan dengan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

Salah satu komoditi unggulan sektor perikanan seperti Ikan Banjar atau dengan nama lokal "Ikan Bannyara" telah menjadi salah satu sumber pendapatan bagi masyarakat di Desa Pancana, Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru saat ini. Ikan Banjar merupakan komoditi yang potensial dalam memberikan kontribusi pada pendapatan keluarga petani. Desa Pancana merupakan daerah pesisir yang terletak kurang lebih 20 Km dari kota kabupaten Barru, Propinsi Sulawesi Selatan. Sebagian besar masyarakat Desa Pancana menggantungkan hidupnya pada kekayaan laut sebagai Nelayan. Kehidupan masyarakatnya bergantung dari Laut, sehingga apabila musim barat di bulan November hingga Mei, nelayan tidak bisa rutin melaut, karena angin dan ombak tinggi yang membuat mereka beralih menjadi petani melon untuk dapat menutupi kebutuhan sehari-hari.

Sekitar 70% potensi ikan tangkap atau sekitar 600 ribu ton dari 900 ton total sumber daya ikan tangkap di Sulawesi Selatan belum dimanfaatkan, sehingga potensi ikan tangkap ini masih perlu dioptimalkan (Kuncoro, 2005). Berdasarkan wawancara dan pengamatan langsung di sentra penangkapan ikan mitra, sebagian hasil tangkap rusak karena penanganan yang kurang tepat dan sebagian besar terbuang tanpa adanya usaha untuk mengolah ikan banjar menjadi berbagai produk olahan pangan. Hal ini terjadi karena nelayan sekitar hanya mengetahui cara mengolah ikan banjar menjadi produk ikan asin saja, sedangkan keadaan iklim di Indonesia tidak menentu. Saat ini terdapat kurang lebih 30 keluarga petani dan nelayan yang berada di Desa Pancana, Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru.

Persoalan eksisting secara menyeluruh bagi nelayan ikan banjar di wilayah mitra adalah :

1. Kurangnya pelatihan bagi nelayan dalam penanganan dan penyimpanan ikan banjar saat ditangkap. Para nelayan rata-rata hanya berpendidikan rendah, bahkan ada yang tak pernah mengenyam bangku sekolah. Pelatihan dan pendampingan tata carapenanganan, penyimpanan, pengolahan ikan yang baik dan benar diperlukan untuk menghasilkan hasil laut yang berkualitas. Teknologi tepat guna secara sederhana dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan produk perikanan.
2. Kurangnya teknologi tepat guna. Nelayan di Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau belum tersentuh oleh teknologi tepat guna dalam pengolahan ikan. Penerapan teknologi diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang mampu menciptakan industri kecil dan rumah tangga di pedesaan.
3. Sanitasi dan Higiene Pascapanen Ikan Kurang Tepat. Produk perikanan mempunyai sifat khusus, yaitu cepat mengalami rusak (membusuk) dalam delapan jam setelah ikan ditangkap dan didaratkan ikan-ikan sudah memperlihatkan tanda-tanda kerusakan, oleh karena itu produk perikanan perlu penanganan khusus agar mutu dan kualitas ikan dapat dipertahan lebih lama. Pengolahan merupakan salah satu cara mengatasi masalah pembusukan ini, sehingga ikan mampu disimpan lebih lama lagi hingga tiba waktunya dijadikan sebagai bahan konsumsi. Seiring dengan peningkatan permintaan pasar ekspor dan domestik diperlukan hasil panen ikan yang dapat diterima oleh pasar dengan mutu dan kualitas yang terjaga dan tidak busuk. Potensi produksi ikan selama beberapa tahun terakhir telah berkontribusi signifikan terhadap pengentasan kemiskinan, penyerapan tenaga kerja dan pertumbuhan ekonomi. Kelompok tani "Tokkede" dan "Koding" adalah dua dari beberapa kelompok nelayan ikan di desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru yang sejak awal telah merintis kelompok penangkap ikan di Desa Pancana yang menjadi mitra dalam kegiatan ini.

Kualitas dan mutu ikan yang dihasilkan masyarakat dan nelayan di Desa Pancana jauh di bawah mutu untuk ekspor. Hal ini disebabkan saat ikan setelah ditangkap tidak diberi perlakuan rantai dingin (*cold chain system*) untuk menjaga kerusakan mikrobiologi. Penurunan mutu juga berlanjut pada saat ikan sampai di daratan, nelayan kurang memiliki pengetahuan yang memadai tentang preparasi dan penanganan ikan, kemudian didukung dengan sanitasi dan higiene lingkungan yang dapat mempercepat proses pembusukan dan kerusakan ikan (Kuncoro, 2005).

Mengacu pada kompleksnya permasalahan mitra, maka secara prioritas atau menjadi urgen untuk dilaksanakan bersama mitra adalah beberapa persoalan yang menyangkut tiga aspek yaitu aspek penanganan rantai dingin (*cold chain system*) ikan lepas tangkap, aspek sanitasi dan higiene serta penanganan (*handling*) yang buruk dan aspek kerusakan ikan serta daya simpan terbatas,

sehingga pemanfaatan dan pengembangan produk baru diperlukan untuk dapat meningkatkan nilai tambah bagi nelayan.

METODE

Berdasarkan masalah prioritas yang teridentifikasi dari serangkaian masalah yang dihadapi oleh kedua mitra dalam aspek penanganan ikan selama di kapal sampai ke daratan, aspek sanitasi lingkungan dan higiene pekerja dan aspek kurangnya pemanfaatan ikan menjadi produk olahan pangan yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi nelayan sekitar. Maka solusi yang ditawarkan keseluruhan merupakan upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok nelayan ikan melalui pendekatan:

- 1) Penerapan *Good Handling* (penanganan yang tepat) dan sistem rantai dingin (*Cold Chain System*)
- 2) Pembelajaran, pendampingan dan pelatihan
- 3) Penyediaan kotak pendingin (*cool box*) untuk aplikasi sistem rantai dingin (*Cold Chain System*)
- 4) Pendampingan dan pengawasan SOP (*Standar Operational Procedure*) dalam Sanitasi Lingkungan dan Higiene Pekerja
- 5) Aplikasi Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Hasil Perikanan. Ilmu pengetahuan dan teknologi yang diintroduksi adalah teknologi dan pengetahuan yang mudah dan dapat diterapkan (*proven technology*), melalui metode pelatihan/praktek langsung untuk menjadi contoh dan dilaksanakan oleh pelaku usaha, penyediaan model teknologi tepat guna, rancang bangun alat atau perbaharuan metode dan demo plot (Plot Percontohan).

Dalam pelaksanaan dibuatkan semacam panduan praktis bagi mitra. Bentuk partisipasi aktif kelompok nelayan di Desa Pancana Kecamatan Tanete Rilau, Kabupaten Barru dalam realisasi program yang telah disusun antara lain :

- 1) Dalam setiap kegiatan, partisipasi aktif mitra ditunjukkan dalam bentuk dukungan motivasi bagi anggota, partisipasi langsung, penyediaan waktu, tempat (lokasi mitra) dan bahan praktek/pelatihan yang diperlukan, sehingga terlaksananya kegiatan pelatihan dan demonstrasi sesuai dengan jadwal yang disepakati bersama demi menjamin keberhasilan kegiatan ini
- 2) Melakukan uji sensorik atau organoleptik terhadap produk-produk olahan hasil perikanan yang dihasilkan
- 3) Pemantauan kondisi produk.

HASIL

Konsolidasi dan persiapan tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di kampus untuk mempermudah tim dalam menyusun jadwal dan rencana kegiatan tindak lanjut pengabdian. Konsolidasi tim dilakukan bertujuan untuk membagi *job description* yang ada pada jadwal rencana kegiatan kepada anggota tim pelaksana agar dapat memudahkan anggota tim dalam melaksanakan tugasnya masing-masing pada saat kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung di Desa Pancana Kabupaten Barru.

Sarana pendukung dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan ini adalah mempersiapkan terlebih dahulu sarana dengan pembelian beragam peralatan yang dibutuhkan di lapangan yang berkaitan langsung dengan kegiatan pelatihan, pendampingan, demoplot, dan praktek pengolahan ikan. Hal ini dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan dan bimbingan teknis di lapangan serta mempermudah masyarakat nelayan di Desa Pancana Kabupaten Barru dalam mengadopsi langsung pengetahuan yang disampaikan guna mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Sosialisasi dan survey pelaksanaan kegiatan dilakukan bersama tim dengan mengunjungi langsung kedua Mitra di Desa Pancana Kabupaten Barru. Diskusi bersama tim dilakukan dengan masing-masing ketua kelompok nelayan yang terlibat langsung untuk mensinergikan penyusunan rencana pelaksanaan kegiatan. Peninjauan lokasi dan pemasangan spanduk kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan di lokasi sekitar pemukiman penduduk nelayan yang akan digunakan sebagai tempat melaksanakan kegiatan pengabdian.



Gambar 1. Dokumentasi Sesi Kegiatan Pelatihan dan Praktek Pengolahan Produk Perikanan

Kegiatan pelatihan, pendampingan, demoplot, dan praktek pengolahan ikan merupakan kegiatan inti pada pengabdian ini. Tahap-tahap dari kegiatan ini adalah bimbingan teknis penanganan pasca panen ikan dengan pemanfaatan *cool box* sebagai rantai dingin. Tahap kegiatan selanjutnya adalah pendampingan pada masyarakat nelayan di Desa Pancana Kabupaten Barru mengenai petunjuk teknis perbaikan teknik pendinginan yang tepat pada ikan, pembekuan dan penyimpanan produk hasil perikanan. Tahap kegiatan berikutnya dilanjutkan dengan bimbingan teknis tata cara sanitasi dan higiene mutu ikan yang baik dan agar mampu memperpanjang umur simpan ikan serta hasil olahannya. Kegiatan inti lainnya adalah praktek pengolahan ikan dengan menerapkan teknologi tepat guna dan praktek memilih jenis kemasan sesuai dengan jenis dan kondisi produk yang dibuat, hal ini membantu masyarakat dalam memperpanjang daya tahan dan umur simpan produk olahan ikan.



Gambar 2 . Dokumentasi Hasil Praktek Pengolahan Produk Perikanan

Produk pengolahan hasil perikanan yang dipraktikkan antara lain adalah; kamaboko, fish katsu, *fish roll* dan kaki naga. Produk pengolahan hasil perikanan tersebut merupakan hasil penerapan teknologi tepat guna untuk menambah umur simpan sekaligus menambah nilai ekonomis dari hasil perikanan. Selain itu tim pengabdian masyarakat juga memberikan pengetahuan mengenai bagaimana cara pemilihan dan penyesuaian bahan pengemas untuk produk pengolahan hasil perikanan yang berbeda, sehingga menambah umur simpan dan tentunya bertujuan agar tampilan produk yang telah dikemas akan lebih menarik bagi konsumen dan memberikan informasi pada label yang tertera dikemasan.

Kegiatan pendampingan proses mampu meningkatkan pengetahuan dan kemampuan kelompok nelayan dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan sesuai dengan apa yang diharapkan. Pendampingan proses dilakukan dengan tim pelaksana, baik secara langsung dengan mengunjungi lokasi maupun melalui via telepon. Monitoring dan evaluasi berguna untuk memantau dan memperbaiki jika terdapat kesalahan dalam kegiatan kelompok nelayan serta memotivasi kelompok nelayan agar mengembangkan produk olahan dari hasil perikanan yang telah diperoleh dari pelatihan dan praktek yang diberikan oleh tim pelaksana.

DISKUSI

Metode pendekatan yang dilakukan adalah Pelatihan, Praktek dan Pendampingan dengan langkah sebagai berikut :

- Penyuluhan partisipatif yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang hal yang menjadi masalah pokok bagi kelompok nelayan ikan. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi ditingkat kelompok nelayan yang ada.
- *Focus Group Discussion* (FGD) yaitu metode dialog aktif dalam kelompok-kelompok kecil antara masyarakat dengan fasilitator untuk menginvestigasi permasalahan lokal lain yang mungkin timbul atau belum tergalai secara keseluruhan menyangkut aspek utama yaitu pascapanen, pengolahan dan sanitasi serta higiene.
- Pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota pada kelompok. Pada kegiatan demonstrasi oleh tim pelaksana untuk memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik mengenai teknologi penanganan dan pascapanen ikan yang baik dan benar, teknologi pengolahan ikan yang tepat guna serta aspek manajemen dan pengendalian mutu.

- Pendampingan dilakukan dengan pendekatan yaitu proses pendampingan yang terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok nelayan dalam hal penerapan teknologi penanganan dan pascapanen ikan, teknologi pengolahan ikan yang tepat guna serta pelaksanaan SOP (*Standar Operational Procedure*) manajemen dan pengendalian mutu

KESIMPULAN

Tahap kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan ini antara lain adalah kegiatan konsolidasi tim dengan pembagian *job description* kepada masing-masing anggota tim, persiapan sarana dan peralatan-peralatan penunjang yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini untuk mempermudah proses adopsi inovasi masyarakat, pemasangan atribut dan sosialisasi, kegiatan inti berupa; pelatihan, pendampingan, demo plot, dan praktek pengolahan ikan kegiatan di lokasi tempat melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat disekitar pemukiman masyarakat nelayan di Desa Pancana, Kabupaten Barru.

Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan antara lain adalah penanganan pasca panen ikan dengan teknik rantai dingin, perbaikan teknik pendinginan ikan, pembekuan, dan penyimpanan produk hasil perikanan. Bimbingan teknis tata cara sanitasi tempat dan pekerja, serta hygiene mutu ikan yang baik dilakukan pada masing-masing kelompok nelayan didampingi oleh anggota tim pelaksana. Masyarakat nelayan di Desa Pancana, Kabupaten Barru menyambut dengan antusias kegiatan pelatihan dan pendampingan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, mereka mengadopsi dengan baik setiap praktek pengolahan produk hasil perikanan yang disertai dengan penentuan jenis kemasan yang disesuaikan dengan kondisi produk yang dibuat.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih disampaikan penulis kepada Ibu Ketua UPPM Politeknik Pertanian Negeri Pangkep atas dukungannya dalam melaksanakan Program Pengabdian Kepada Masyarakat, Bapak Kepala Desa Pancana, Tanete Rilau, Kabupaten Barru yang telah menerima dan menyambut program PKM ini, Bapak Ketua Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, serta Bapak/Ibu dosen dan mahasiswa Program Studi Agroindustri yang telah ikut serta dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat serta Masyarakat Desa Pancana, Tanete Rilau, Kabupaten Barru yang sangat terbuka dan antusias mengikuti program ini.

DAFTAR REFERENSI

Drucker, P.F. 2016. *Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi*. Erlangga, Jakarta.

Franky Slamet, dkk. 2014. *Dasar-Dasar Kewirausahaan: Teori dan Praktek*. Permata Puri Media, Jakarta.

Junianto. 2018. *Teknik Penanganan Ikan. Seri Agriwawasan*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Kuncoro, W. 2015. *Penanganan Hasil Tangkap Sistem Pembekuan*. Pusat Pengembangan dan pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Pertanian, Cianjur.

Moeljanto. 2016. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Murniyati dan Sunarman. 2018. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.

Widjajanto, S., dkk. 2019. *Pemanfaatan Sumberdaya Perairan*. Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, Jakarta.