

## **PENGOLAHAN PRODUK HASIL PERIKANAN DI KELURAHAN PINCENGPUTE, KABUPATEN WAJO**

Sri Indriati<sup>1)</sup>, Fajriyati Masúd<sup>2)</sup>, Abigael Todingbua<sup>3)</sup>

<sup>1),2),3)</sup> *Dosen Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar*

### **ABSTRACT**

Doyok fish is found only in Lake Tempe and the amount is quite abundant, but not many who consume it because it has a lot of fine bones. This causes many catches of fish that do yok fish as waste. The purpose of this activity was empower the community to give economic value to the do yok fish in the form of processed products abon and fish nuggets, which can be sold so as to contribute economically to the local community. The specific target to be achieved was the formation of an economically independent community with the activities of entrepreneurial processing of fish products that do yok economic value. This activity is carried out in the form of Counseling, Demonstration and Training of do yok fish processing into abon product and fish nugget. The community conducts sensory tests of color, taste, and smell. This is a form of community participation in this activity in addition to providing fish do yok as the main ingredient in this activity.

**Keywords:** Pincengpute, do yok fish, abon, fish nugget.

### **PENDAHULUAN**

Kelurahan Pincengpute berada di Kabupaten Wajo dan terletak di pesisir Danau Tempe sehingga masyarakat umumnya bekerja sebagai nelayan. Produksi ikan di Danau Tempe pada tahun 2016 yang sempat tercatat sekitar 19.361 ton, dan hanya sekitar 5.000 ton yang dapat dimanfaatkan untuk memberikan kontribusi ekonomi kepada masyarakat dan pemerintah daerah. Kecilnya jumlah produksi ikan yang dapat dimanfaatkan tersebut umumnya dipengaruhi oleh perubahan iklim yang terjadi yang menyebabkan ikan tidak mampu bertahan hidup untuk mencapai usia dewasa, hal tersebut menyebabkan ikan yang ditangkap di danau berukuran kecil-kecil sehingga sebagian besar tidak laku dipasaran untuk dijual segar. Dapat dibayangkan besarnya jumlah ikan yang hanya menjadi limbah dan tidak dapat dimanfaatkan, hal tersebut lebih diperparah dengan cara masyarakat menangkap ikan yang umumnya menggunakan alat tradisional, sehingga ikan yang kecil-kecil pun ikut tertangkap (tidak selektif). Hal ini menjadi masalah utama bagi masyarakat setempat sebab ikan yang berukuran kecil-kecil sebagian besar membusuk dan terbuang karena tidak laku terjual.

Permasalahan mitra semakin diperparah akibat keberadaan ikan Doyok merupakan jenis ikan yang muncul sejak kemarau panjang melanda wilayah Danau Tempe tahun 2013-2014 dan telah menjadi masalah tersendiri bagi nelayan, sebab jumlah tangkapan ikan ini terus bertambah namun tidak disenangi masyarakat akibat keberadaan tulang-tulang halus pada dagingnya. Hal tersebut menyebabkan banyak tangkapan ikan do yok yang hanya dibuang. Tujuan kegiatan ini adalah memberdayakan masyarakat agar dapat memberikan nilai ekonomi pada ikan do yok dalam bentuk produk olahan abon dan nugget ikan, yang dapat dijual sehingga dapat memberikan kontribusi ekonomi pada masyarakat setempat. Target khusus yang ingin dicapai adalah terbentuknya masyarakat yang mandiri secara ekonomi dengan adanya kegiatan wirausaha pengolahan produk ikan do yok yang bernilai ekonomi. Harapan ke depan adalah terbentuknya UKM di Kelurahan Pincengpute yang dapat lebih meningkatkan perekonomian masyarakat. Luaran dari kegiatan ini adanya artikel tentang pengolahan ikan do yok menjadi produk abon dan nugget ikan yang terpublikasi nasional sehingga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas. Selain itu juga dapat menjadi bahan/materi untuk penyusunan Bahan Ajar yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa.

Berdasarkan masalah yang ada, maka bersama pemerintah Kelurahan Pincengpute telah disepakati untuk melakukan kegiatan yang dapat membekali masyarakat dengan pemahaman dan keterampilan tentang teknologi tepat guna pembuatan abon dan nugget ikan, luarannya berupa produk abon dan nugget ikan yang bernilai jual.

---

1 Korespondensi penulis: Sri Indriati, 081354931817, indriati.sri59@gmail.com

## 2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk Penyuluhan, Demonstrasi, dan Pelatihan pengolahan ikan doyok menjadi produk abon dan nugget ikan. Masyarakat melakukan uji sensorik terhadap warna, rasa dan aroma. Hal tersebut merupakan bentuk partisipasi masyarakat pada kegiatan ini (disamping menyediakan ikan doyok sebagai bahan utama pada kegiatan ini).

### 1. Penyuluhan

Tema penyuluhan terdiri atas:

- a. Potensi ikan doyok dan ikan yang berukuran kecil, serta metode pengolahan ikan air tawar yang tepat
- b. Jenis-jenis olahan ikan doyok dan ikan berukuran kecil yang dapat bernilai ekonomi

Pemberian penyuluhan dengan metode ceramah, dilengkapi dengan alat peraga berupa gambar, dan poster tentang materi penyuluhan. Diskusi yang melibatkan masyarakat, pejabat dinas terkait, dan anggota PKK tentang materi penyuluhan

### 2. Demonstrasi

Demonstrasi yang dilakukan terdiri atas pemberian contoh pembuatan abon ikan dan nugget ikan berbahan baku ikan doyok dan ikan yang berukuran kecil

### 3. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan terdiri atas pelatihan pembuatan abon, kerupuk, dan nugget ikan doyok serta ikan yang berukuran kecil.

Adapun bentuk partisipasi mitra dalam realisasi program-program yang telah disepakati bersama antara lain adalah:

- a. Partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung, masyarakat terlibat langsung dalam semua kegiatan, serta aktif dalam diskusi pada saat kegiatan penyuluhan
- b. Melakukan uji sensorik/organoleptik terhadap produk abon ikan dan nugget ikan yang dihasilkan

Kegiatan pendampingan selama 3 (tiga) bulan merupakan bentuk evaluasi pelaksanaan program. Tim pelaksana melakukan pemantauan dan pendampingan keberlanjutan program, tingkat keberhasilan program dapat dinilai minimal di tingkat masing-masing rumah tangga mitra telah mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dari hasil kegiatan ini, hal tersebut juga dapat dinilai dari berkurangnya jumlah ikan doyok dan ikan kecil-kecil hasil tangkapan yang terbuang.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Realisasi pelaksanaan program dilakukan dengan uraian sebagai berikut :

### 1. Penyuluhan

Bahan-bahan untuk penyuluhan adalah materi-materi yang terkait dengan tema penyuluhan, dikumpulkan dari berbagai pustaka dan hasil-hasil penelitian. Materi-materi tersebut disusun dalam bentuk power point sehingga diharapkan dapat lebih dimengerti oleh peserta. Tema penyuluhan yaitu "Potensi ikan doyok dan metode pengolahan ikan yang tepat". Tahap persiapan terdiri atas penyiapan bahan dan alat penyuluhan. Alat-alat yang disiapkan untuk penyuluhan adalah materi yang dibagikan kepada semua peserta dan spanduk kegiatan. Pelaksanaan penyuluhan terdiri atas pemberian penyuluhan dengan metode ceramah, dilengkapi dengan alat peraga berupa bahan tentang materi penyuluhan. Pada kegiatan ini peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan, selanjutnya diskusi yang melibatkan masyarakat.

### 2. Demosntrasi dan pelatihan

Pada kegiatan demosntrasi dan pelatihan terlebih dahulu dilakukan persiapan alat dan bahan untuk demonstrasi yang dilakukan sejak bulan Mei 2017 dengan membeli alat-alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan. Alat-alat yang dibutuhkan utamanya adalah alat-alat pengolahan abon dan nugget. Demonstrasi yang dilakukan terdiri atas pemberian contoh pembuatan abon dan nugget ikan doyok. Selanjutnya peserta melakukan uji sensorik/organoleptik terhadap produk. Penyerahan peralatan pengolahan ikan kepada mitra dilakukan setelah kegiatan pelatihan berlangsung. Peralatan tersebut antara lain adalah 2 (dua) buah kompor gas yang masing-masing dilengkapi dengan tabung gas 3 kg, selang dan regulator, baskom dan panci.



Gambar 1. Ikan doyok

Kegiatan tersebut dinilai cukup berhasil ditinjau dari antusias peserta dalam mengikuti setiap kegiatan, partisipasi aktif peserta selama kegiatan, serta harapan besar peserta untuk membuat usaha pengolahan ikan yang dilaksanakan secara berkelompok. Uji organoleptik secara umum peserta sangat menyukai produk yang dihasilkan, terutama produk nugget ikan, mengingat selama ini masyarakat hanya mengenal dan mengkonsumsi nugget curah yang dibeli di pasar.





Gambar 2. Dokumentasi kegiatan penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan

Peralatan pengolahan abon dan nugget ikan yang disumbangkan pada kelurahan Pincengpute merupakan modal awal yang digunakan masyarakat untuk mempelajari lebih lanjut pengolahan ikan khususnya menjadi produk nugget yang terbilang “hal baru” atau pengetahuan baru bagi mereka. Peralatan-peralatan tersebut disimpan di kantor kelurahan dan digunakan secara bergantian oleh masyarakat di setiap RW dan RT sehingga pengetahuan tentang mengolah ikan menjadi produk nugget dapat tersebar ke seluruh wilayah Kelurahan Pincengpute.

Saat ini, masyarakat sangat merasakan manfaat dari hasil kegiatan ini. Ikan doyok dan ikan-ikan yang kecil sudah dapat diselamatkan dengan mengolahnya menjadi produk nugget ikan yang ternyata sangat disukai oleh anak-anak. Pengolahan ikan menjadi produk nugget membuat anak-anak dapat mengkonsumsi ikan tanpa mereka tahu bahwa mereka telah mengkonsumsi ikan dalam bentuk/kenampakan yang berbeda. Pencampuran sayur-sayuran wortel dan buncis pada adonan nugget ikan juga menambah nilai gizi pada nugget ikan, sehingga anak-anak yang tidak senang mengkonsumsi sayuran akhirnya dapat mengkonsumsinya dalam bentuk lain. Pencampuran sayur-sayuran pada adonan nugget tersebut juga dapat menambah kuantitas produk nugget yang diperoleh, sehingga dapat menambah keuntungan jika produk tersebut dijual.

Pada saat lebaran dan acara-acara syukuran bahkan pada acara pernikahan, masyarakat tidak lagi membeli daging sapi yang cukup mahal sebagai lauk pauk, atau membeli telur yang biasanya merupakan menu sajian mereka pada acara-acara tersebut, masyarakat memanfaatkan ikan doyok dan ikan-ikan kecil yang diolah menjadi produk nugget sebagai menu sajian mereka. Dengan kata lain, kegiatan ini sangat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen sangat membantu masyarakat untuk mengenal teknologi. Pada kegiatan ini, teknologi pengolahan pangan khususnya pengolahan ikan doyok menjadi produk abon dan nugget ikan dinilai cukup berhasil ditinjau dari antusias peserta dalam mengikuti setiap kegiatan, partisipasi aktif peserta selama kegiatan, serta harapan besar peserta untuk membuat usaha pengolahan ikan yang dilaksanakan secara berkelompok. Pada uji organoleptik secara umum peserta sangat menyukai produk yang dihasilkan.

#### 5. SARAN

Departemen Pertanian sebaiknya membentuk tim penyuluh teknologi pengolahan pangan di setiap desa atau minimal di kecamatan, agar masyarakat bisa memperoleh pembinaan yang berkesinambungan. Sumber daya/bahan baku tersedia melimpah di daerah, namun masyarakat tidak mengenal teknologi untuk mengolah bahan baku tersebut menjadi produk yang dapat langsung dikonsumsi, bernilai jual dan menambah pendapatan masyarakat.

#### 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada pemerintah dan masyarakat Kelurahan Pinceng Pute atas partisipasi aktifnya selama kegiatan berlangsung.

## **REFERENSI**

- Eko Nurcahaya Dewi, Ratna Ibrahim, dan Nuzulia Yusniva, 2011. Daya simpan abon ikan nila merah yang diproses dengan metode penggorengan berbeda. *Jurnal Sainstek Perikanan* Vol. 6, no. 1:6-12.
- Istanti, I. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Kabupaten Wajo dalam Angka, 2016. Badan Pusat Statistik Kabupaten Wajo kerjasama dengan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Wajo.
- Restu, 2016. Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* Vol 5. No.1.
- Sakinah haryati dan Aris Munandar, 2012. Penerapan konsep zero waste pada pengolahan abon ikan bandeng. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol. II No. 2: 127-130.
- Siti Tsaniyatul Miratis Sulthoniyah, Titik Dwi Sulistiyati, dan Eddy Suprayitno, 2013. Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus. *THPi Student Journal*, Vol. I No. 1, pp 34-45.
- Sulthoniyah, S.T.M, Titik Dwi Sulistiyati, dan Eddy Suprayitno, 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus. *THPi Student Journal*, Vol. I, No. 1 pp 33-45
- Zulmanwardi dan Fajriyati, 2011. Optimasi Proses Pembuatan Surimi Ikan dari Ikan Kurisi. Laporan Hasil Penelitian. Politeknik Negeri Ujung Pandang.