

Edukasi Gemarikan dan Pengenalan Produk Olahan Ikan di SDN 2 Karangjaladri, Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran

Gemarikan Education and Introduction of Processed Fish Products at SDN 2 Karangjaladri, Parigi District, Pangandaran Regency

Nora Akbarsyah¹, Luthfi Thirafi², Farisadri Fauzan³

*** Korespondensi Penulis:**

Nora Akbarsyah

E-mail: n.akbarsyah@unpad.ac.id

¹Perikanan K. Pangandaran, Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Padjadjaran
^{2,3}Administrasi Bisnis K.
Pangandaran, Fakultas Ilmu Sosial
dan Ilmu Politik, Universitas
Padjajaran

Submitted Jul 17, 2023.

Revised Jul 30, 2023.

Accepted Aug 5, 2023.

Abstract

Community service activities integrated with real work lectures (KKN-PPM Integrative) will be carried out in January 2023. The intended target was elementary school students in Karangjaladri village who in this activity were represented by 36 grade V students of State Elementary School 2 Karangjaladri. Activities are carried out through several stages, namely: presentation of material like to eat fish, mini games in the form of questions and answers related to the material that has been delivered, distribution of processed fish food. This integrative KKN-PPM activity succeeded in providing understanding to elementary school students about the importance of consuming fish and processed fish foods as foods with high nutritional value.

Keywords: Children, Nutrition enhancement, Product Diversification, Fisheries, Coastal

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang terintegrasi dengan kuliah kerja nyata (KKN-PPM Integratif) dilaksanakan di bulan Januari 2023. Sasaran yang dituju yaitu siswa sekolah dasar yang ada di desa Karangjaladri yang pada kegiatan kali ini diwakili oleh siswa siswi kelas V Sekolah Dasar Negeri 2 Karangjaladri yang berjumlah 36 orang. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu: presentasi materi gemar makan ikan, mini games berupa tanya jawab terkait materi yang telah disampaikan, pembagian makanan hasil olahan ikan. Kegiatan KKN-PPM integratif ini berhasil memberikan pemahaman kepada siswa-siswa SD tentang pentingnya mengkonsumsi ikan dan makanan olahan ikan sebagai makanan dengan nilai gizi yang tinggi.

Kata Kunci: Anak-anak, Peningkatan Gizi, Diversifikasi Produk, Perikanan, Pesisir

Pendahuluan

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang terbaik untuk manusia karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi (Mahendradatta et al., 2023). Protein dari ikan dibutuhkan oleh tubuh manusia karena relatif mudah dicerna (Inara, 2020). Selain itu asam lemak omega-3 yang berasal dari ikan baik laut maupun tawar mempunyai kadar yang lebih tinggi daripada hewan darat maupun nabati lain. Potensi ketersediaan ikan baik ikan laut maupun ikan budidaya pun lebih banyak dibanding sumber gizi yang lain (Andhikawati et al., 2021). Kebijakan untuk mendukung ketersediaan sumberdaya laut sebagai sumber protein hewani memainkan peranan yang penting dalam meningkatkan pola makan sehingga dapat mencegah terganggunya pertumbuhan anak.

Masyarakat pesisir yang mempunyai mata pencaharian sebagai nelayan belum maksimal menikmati hasil tangkapan (Inara, 2020). Potensi sumberdaya ikan yang dimiliki oleh sumberdaya pesisir belum diikuti dengan kesejahteraan kehidupan masyarakatnya, termasuk dalam kesejahteraan ekonomi yang dapat mempengaruhi pemenuhan kebutuhan gizi keluarga sehari-hari (Yuliantini et al., 2022). Salah satu penyebabnya adalah para nelayan memprioritaskan hasil tangkapan untuk dijual dan memenuhi kebutuhan harian keluarga (Erwantiningsih et al., 2022). Adapun tingkat konsumsi ikan pada keluarga nelayan dipengaruhi oleh beberapa hal yakni dari pendapatan, jumlah anggota keluarga, persepsi harga ikan, selera dan juga tingkat pendidikan atau mungkin juga tingkat pengetahuan mengenai manfaat mengkonsumsi ikan (Tiffany et al., 2020). Faktor yang mempunyai pengaruh paling tinggi dari semuanya adalah tingkat pendapatan dan selera (Mar'ie et al., 2022). Tetapi, ada satu faktor lagi yang mempengaruhi pola dan tingkat konsumsi ikan, yaitu rendahnya ragam jenis ikan dan produk diversifikasi olahan hasil perikanan (Sokib & Palupi, 2012). Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh keluarga nelayan dalam mengembangkan olahan ikan hasil tangkapan (Abdullah et al., 2022). Sedangkan, ragam jenis hasil olahan ikan yang menarik diharapkan dapat meningkatkan pola konsumsi ikan pada masyarakat, khususnya pada anak-anak yang dalam masa pertumbuhan (Herawati et al., 2020).

Pengabdian kepada masyarakat ini menasar kepada anak-anak sekolah dasar di SDN 2 Karangjaladri, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan edukasi mengenai manfaat mengonsumsi ikan, dan mengalihkan jajanan pada hasil olahan ikan yang menyehatkan dan bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di SD Negeri 2 Karangjaladri pada Bulan Januari 2023. Pengabdian ini dilakukan secara kolaboratif dengan pelaksanaan program kuliah kerja nyata (KKN) mahasiswa Universitas Padjadjaran. Kegiatan ini menggunakan metode

partisipatif, ceramah dan diskusi. Materi yang disampaikan pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah mengenai Gemarikan kependekan dari Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan. Gemarikan merupakan program dari Kementerian Kelautan dan Perikanan Indonesia yang melibatkan seluruh elemen masyarakat, mulai dari pemerintah pusat, daerah, profesional, pendidikan, pelaku usaha, sampai dengan organisasi masyarakat untuk membangun kegemaran mengkonsumsi ikan sebagai wujud peningkatan kesadaran dalam memperbaiki gizi baik individu maupun masyarakat. Hasil akhir dari kegiatan ini diharapkan dapat membuat para siswa mempunyai pengetahuan lebih dan mulai menyukai hasil olahan ikan berupa kaki naga dan olahan ikan yang bertema *farm animal*. Target dari kegiatan ini adalah 36 siswa kelas V SD Negeri 2 Karangjaladri, Dusun Bojongsalawe, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Indikator penilaian kepaahaman para siswa dilihat dari jawaban masing-masing individu pada saat diskusi. Pemateri melemparkan pertanyaan yang terkait dengan materi kemudian mengamati berapa anak di dalam kelas tersebut yang menjawab pertanyaan dengan jawaban yang sesuai. Adapun tahapan dalam penyampaian materi adalah sebagai berikut:

- 1) Edukasi mengenai pentingnya makan ikan beserta manfaatnya
- 2) Pengenalan produk olahan ikan
- 3) Makan bersama produk olahan ikan
- 4) Diskusi mengenai produk olahan ikan

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu (a) perizinan kepada pengelola SDN 2 Karangjaladri dan penentuan kelas untuk sosialisai, (b) pemberian materi dalam beberapa tahapan. Fokus dari kegiatan ini adalah untuk memberikan sosialisasi gemar makan ikan dalam upaya peningkatan gizi anak sejak usia dini. Anak-anak SDN 2 Karangjaladri merupakan anak-anak yang tinggal di daerah pesisir Pangandaran yang mana sebenarnya mempunyai akses yang bagus dalam mengonsumsi ikan laut segar. Tetapi justru masyarakat pesisir sendiri yang belum maksimal dalam menikmati hasil tangkapan ikan. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah dan meningkatkan nilai jual ikan (Erwantiningsih et al., 2022). Sehingga dari hasil observasi pada siswa kelas V

SDN 2 Karangjaladri belum banyak yang mengenal produk olahan hasil perikanan.

Penyampaian materi kepada para siswa kelas V SDN 2 Karangjaladri yaitu melalui paparan *powerpoint*. Materi yang pertama yaitu tentang pentingnya makan ikan sehingga para siswa mengetahui manfaat mengonsumsi ikan bagi perkembangan fisik dan otak. Selanjutnya materi yang kedua yaitu mengenalkan beberapa produk olahan ikan berupa kaki naga dan olahan ikan yang bertema *farm animal* yang lezat dan bergizi. Para siswa antusias mendengarkan serta menimpali pada waktu diajak berdiskusi. Pada materi yang kedua ini, pemateri juga memberikan edukasi terkait dengan jajanan yang sehat dan tidak sehat. Agenda selanjutnya setelah pematerian adalah makan bersama produk olahan ikan.



Gambar 1 (a) Penyampaian materi dan diskusi dengan siswa kelas V SDN 2 Karangjaladri
(b) Produk Olahan Ikan yang dikenalkan kepada para siswa SDN 2 Karangjaladri

Berdasarkan hasil review singkat materi yang telah disampaikan kepada siswa dan siswi SDN 2 Karangjaladri diketahui bahwa rata-rata siswa-siswi menjawab makan ikan memiliki banyak manfaat dan dapat meningkatkan kecerdasan atau baik untuk perkembangan otak, sumber vitamin D yang baik, dapat menjaga kesehatan mata & jantung, dapat mencegah asma pada anak, meningkatkan kualitas tidur. Hal ini terlihat dari 100% anak di dalam kelas tersebut yang menjawab pertanyaan dengan jawaban yang sesuai. Selain itu, siswa-siswi juga beberapa menghafal produk olahan ikan yang telah disampaikan. Hal tersebut menunjukkan siswa-siswi memperhatikan dengan baik materi yang telah disampaikan. Saat proses edukasi pemateri memberikan banyak informasi terkait produk olahan ikan. Beberapa informasi yang diberikan adalah tentang produk olahan berbahan dasar ikan seperti bakso ikan, tekwan, pempek, otak-otak, nugget ikan.

Sehingga anak-anak mengerti mereka dapat mengonsumsi ikan dengan rasa, aroma serta cara yang lebih enak dan lebih menyukai ikan dalam bentuk utuh maupun dalam bentuk olahan.

Kesimpulan

Kegiatan pengenalan hasil olahan ikan sebagai pendukung program gemarikan ini memberikan informasi bahwa para siswa kelas V SDN 2 Karangjaladri antusias dalam menerima materi dan juga dengan aktif berdiskusi serta menjawab pertanyaan terkait manfaat mengonsumsi ikan dan juga menerima informasi beberapa produk hasil olahan ikan.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada seluruh aparaturnya Desa Karangjaladri dan jajaran guru SDN 2 Karangjaladri yang telah membantu mengarahkan dan memfasilitasi kegiatan ini hingga dapat berjalan dengan lancar. Terima kasih kami ucapkan pula kepada mahasiswa KKN Universitas Padjadjaran Periode Januari-Februari 2023 di Desa Karangjaladri yang telah membantu kelancaran kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Abdullah, S., Wianti, N. I., Tadjuddah, M., & Buana, T. (2022). Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol Di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1).
- Andhikawati, A., Junianto, J., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(02), 76–84. <https://doi.org/10.31629/Marinade.V4i02.3871>
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung Di Desa Jatirejo*.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). *Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk*

- Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang*. 2(4).
- Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut Untuk Mencegah Penyakit Dan Menjaga Kesehatan Tubuh Bagi Masyarakat Pesisir. *Jurnal Kalwedo Sains (Kasa)*, 1(2).
- Mahendradatta, M., Rahmayanti, A., Tawali, A. B., Clausthaldi, F. R., & Fathanah, N. (2023). *Produksi Dan Komersialisasi Surabi Dengan Campuran Ikan Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-Anak Di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan*. 8(2).
- Mar'ie, M., Saifullah, & Istiqamah, N. (2022). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Ikan Pada Masyarakat Di Kecamatan Sajad. *Nekton: Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.47767/Nekton.V2i1.323>
- Sokib, N., & Palupi, N. S. (2012). *Strategi Peningkatan Konsumsi Ikan Di Kota Depok, Jawa Barat*. 7(2).
- Tiffany, A. E., Mudzakir, A. K., & Wibowo, B. A. (2020). *Analisis Tingkat Konsumsi Ikan Laut Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Masyarakat Semarang*. 9.
- Yuliantini, E., Kamsiah, K., Maigoda, T. C., & Ahmad, A. (2022). Asupan Makanan Dengan Kejadian Stunting Pada Keluarga Nelayan Di Kota Bengkulu. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 79. <https://doi.org/10.30867/Action.V7i1.579>