

Diseminasi Pemetaan Sumber Potensi Limbah Pengolahan Perikanan di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran

Dissemination of Mapping Potential Sources of Fisheries Processed Waste in Parigi District, Pangandaran

Aulia Andhikawati¹, Rega Permana²

* Korespondensi Penulis:

Aulia Andhikawati

E-mail:

aulia.andhikawati@unpad.ac.id

^{1,2}Program Studi Perikanan K.
Pangandaran, PSDKU UNPAD
Pangandaran, Universitas Padjadjaran,
Jawa Barat

Submitted Jul 30, 2023.

Revised Aug 3, 2023.

Accepted Aug 10, 2023.

Abstract

Pangandaran Regency has high activity in the fisheries sector, which includes marine fisheries and freshwater fisheries. Fishery is the main business field for the people of Pangandaran. The location of the area directly adjacent to the coast makes processed fishery the main product as a characteristic of Pangandaran souvenirs, especially jambal roti salted fish. Many Home Industry are made from fishery products. This increases the waste generated so that it is necessary to map the basis for the distribution of processing activities and the waste they produce. This activity was carried out using survey methods and dissemination of mapping results. The data that has been collected from 3 Poklhasar in Parigi sub-district is used as the basis for making a map of the sources and potential of fishery waste in Pangandaran Regency. This mapping of potential sources of waste contains information on the location of Poklhasar, the type of processing, the type of solid waste produced and also the volume of production every month. Fishery processing activities in Parigi District consist of 1 Poklhasar and 2 IKM. The fishery products it produces are jambal roti salted fish, snakehead salted fish, anchovy salted fish, and anchovy sauce. The solid waste generated is in the form of offal and fish heads. The average volume of waste production from the whole group is 20 kg/month. The waste generated is still relatively low.

Keywords: fish, fish processing, fisheries waste, Pangandaran, Parigi

Abstrak

Kabupaten Pangandaran memiliki aktivitas yang tinggi di bidang perikanan, yang mencakup perikanan laut maupun perikanan air tawar. Perikanan menjadi ladang usaha utama bagi masyarakat Pangandaran. Letak wilayah yang berbatasan langsung dengan pesisir pantai menjadikan olahan perikanan menjadi produk utama sebagai ciri khas oleh-oleh Pangandaran, terutama ikan asin jambal roti. Banyak UMKM yang berbahan baku hasil perikanan. Hal ini meningkatkan limbah yang dihasilkan sehingga perlu pemetaan dasar sebaran kegiatan pengolahan beserta limbah yang dihasilkannya. Kegiatan ini dilakukan dengan metode survey dan diseminasi hasil pemetaan. Data yang telah dihimpun dari 3 Poklhasar yang ada di kecamatan Parigi dijadikan basis pembuatan peta sumber dan potensi limbah hasil perikanan Kabupaten Pangandaran. Pemetaan sumber potensi limbah ini memuat informasi letak Poklhasar, jenis olahannya, jenis limbah padat yang diproduksi dan juga volume produksinya setiap bulan. Kegiatan pengolahan perikanan di Kecamatan Parigi terdiri dari 1 Poklhasar dan 2 IKM. Produk perikanan yang dihasilkannya berupa ikan asin jambal roti, ikan asin gabus, ikan asin teri, dan sambal teri. Limbah padat yang dihasilkan berupa jeroan dan kepala ikan. Rata-rata volume produksi limbah yang dihasilkan dari keseluruhan pokhlar sebesar 20 kg/bulan. Limbah yang dihasilkan masih tergolong rendah.

Kata Kunci: Ikan, limbah perikanan, Pangandaran, Parigi, pengolahan ikan

Pendahuluan

Kabupaten Pangandaran memiliki luas wilayah sebesar 1.011,04 km². Secara Geografi, Kabupaten Pangandaran berbatasan dengan Kabupaten Ciamis di bagian Utara, Tasikmalaya di bagian Barat, Samudra Hindia di bagian Selatan, dan Kabupaten Cilacap di bagian Timur. Secara administrative, wilayah Kabupaten Pangandaran terdiri dari 10 Kecamatan, yaitu Cimerak, Cijulang, Cigugur, Langkaplancar, Parigi, Sidamulih, Pangandaran, Kalipucang, Padaherang, dan Mangunjaya. Persentase luas wilayah Kecamatan Parigi sebesar 12% dari total luas wilayah Kabupaten Pangandaran (BPS, 2021).

Wilayah Pangandaran yang berbatasan langsung dengan laut sehingga memiliki potensi perikanan yang tinggi. Lapangan usaha dan industry terbanyak di Pangandaran yaitu bidang perikanan dan pertanian. Berdasarkan data BPS (2020), untuk wilayah Pangandaran memproduksi sekitar 146,26ton ikan pada kolam budidaya dan khususnya wilayah Parigi sebesar 31,22 ton. Produksi ikan air tawar wilayah Parigi, yaitu ikan Nila 27,35 ton, ikan mas 0,40 ton, ikan lele 3,19 ton, ikan tawes 0,23 ton, dan ikan gurami 0,05 ton. Menurut Firiyaniti (2020) total rata-rata keuntungan yang diperoleh produsen ikan asin di Kabupaten Pangandaran adalah sebesar Rp13.778.588,47 per bulan dengan R/C ratio lebih dari satu yaitu 1.71. hal ini menunjukkan bahwa usaha kegiatan pengolahan hasil perikanan khususnya ikan asin cukup menjanjikan di Kabupaten Pangandaran.

Optimalisasi hasil perikanan di Kabupaten Pangandaran salah satunya membuat produk berbahan dasar perikanan. Produk perikanan unggulan hasil perikanan berupa ikan asin jambal roti, kerupuk ikan, abon iakn dan lainnya. Pengolahan hasil perikanan ini masih berskala sedang dan kecil yang dikelola oleh UMKM. Semakin tinggi kegiatan pengolahan hasil perikanan, maka akan semakin tinggi limbah yang dihasilkannya. Untuk dapat memaksimalkan potensi pemanfaatan limbah hasil kegiatan pengolahan perikanan di Kabupaten Pangandaran, informasi mengenai sebaran, jenis dan kapasitas setiap kegiatan pengolahan perikanan perlu diketahui. Dengan tersedianya informasi tersebut kegiatan pengolahan perikanan di Kabupaten Pangandaran dapat terpetakan dengan baik sehingga penentuan upaya pemanfaatan limbah yang diterapkan dapat tepat dilakukan secara terarah dan bias diaplikasikan oleh pelaku usaha sesuai dengan jenis pengolahannya.

Pemetaan kegiatan pengolahan perikanan ini juga berguna bagi pemerintah dan dinas terkait untuk dapat mendesain model pengelolaan yang tepat dalam rangka peningkatan kapasitas dan potensi perikanan setempat.

Atas dasar tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dan diusulkan untuk menjadi landasan awal yang berguna bagi pengelolaan selanjutnya khususnya dalam rangka optimalisasi peran masyarakat dalam peningkatan potensi perikanan melalui kegiatan pengolahan produk dan pemanfaatan limbah yang berkelanjutan.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilakukan di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran Sasaran utama pada kegiatan pengabdian ini adalah pelaku usaha pengolahan hasil perikanan yang tersebar di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran baik itu skala industri maupun skala rumah tangga. Sasaran lainnya adalah Pemerintah Kabupaten Pangandaran dan Dinas Kelautan, Perikanan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Pangandaran sebagai badan berwenang pemangku kebijakan yang akan menjadi target rekomendasi hasil kegiatan.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah metode survey. Metode survey adalah metode riset yang bertujuan untuk mendapatkan data yang valid dengan memberi batas yang jelas atas data kepada suatu objek tertentu. Batas yang dimaksud dalam kegiatan ini adalah kegiatan pengolahan perikanan yang meliputi jenis produk, kapasitas produksi dan produksi limbah. Teknik pengambilan data dengan cara observasi langsung lapangan melalui wawancara kepada responden. Menurut Sandham (2019) pengambilan data dilengkapi dengan teknik evaluasi berupa *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu teknik yang melibatkan masyarakat untuk turut serta dalam membuat tindakan nyata yang berpengaruh terhadap kehidupannya.

Hasil dan Pembahasan

Pengambilan data dengan survey langsung ke Kelompok Pengolah dan Pemasar Ikan (Pokhlasar) dan Industri Kecil menengah (IKM) yang ada di Kecamatan Parigi. Data yang diambil berupa jenis

pengolahan, produk sampingan, jenis limbah yang dihasilkan, dan jenis limbah yang sudah dimanfaatkan. Adapun Pohlksar dan IKM yang berhasil disurvei secara langsung pada kegiatan ini dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Data Poklksar dan IKM yang Menjadi Sumber Pengambilan Data

No	Nama Poklksar dan IKM	Produk
1	IKM D'Sambel	Sambel ikan teri
2	IKM Ikan Asin Bu Neni	Abon ikan, dan ikan asin
3	Poklksar Marga Mina	Ikan asin teri, ikan asin jambal roti, ikan asin gabus

Data – data tersebut kemudian dijadikan bahan acuan dalam pembuatan peta sumber dan potensi limbah hasil perikanan di Parigi, Kabupaten Pangandaran. Peta interaktif ini berfungsi sebagai informasi ketersediaan limbah hasil pengolahan perikanan yang masih dapat dimanfaatkan menjadi produk bernilai ekonomis maupun sebagai bahan baku pengembangan produk pangan atau non-pangan yang dibutuhkan oleh industri dan akademisi.

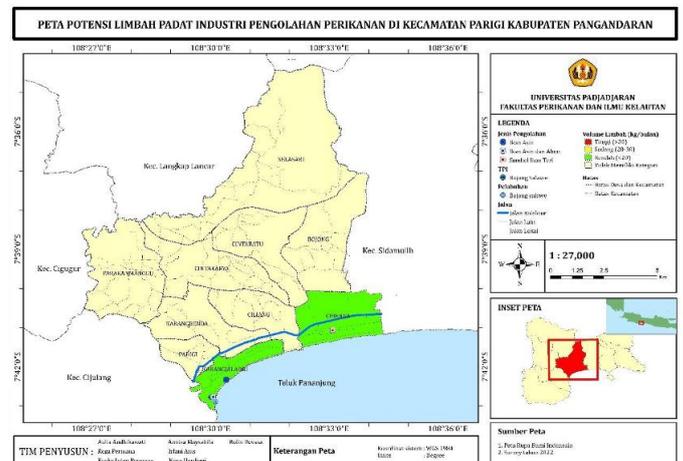
Pada proses pelaksanaan kegiatan sosialisasi sumber dan potensi pemanfaatan limbah hasil perikanan sekaligus diseminasi hasil pemetaan yang merupakan kegiatan utama dari pengabdian kepada masyarakat ini, tahap persiapan merupakan tahap yang cukup penting. Persiapan yang dilakukan dalam kegiatan PPM ini dimulai dengan persiapan secara administratif meliputi persiapan proposal, surat tugas, surat perijinan kegiatan yang ditunjukkan kepada Dinas terkait, Kecamatan dan juga perwakilan Kelompok Pengolah dan Pemasar hasil Perikanan (Poklksar).

Data yang telah dihimpun dari 3 Poklksar yang ada di kecamatan Parigi dijadikan basis pembuatan peta sumber dan potensi limbah hasil perikanan Kabupaten Pangandaran. Pemetaan sumber potensi limbah ini memuat informasi letak Poklksar, jenis olahannya, jenis limbah padat yang diproduksi dan juga volume produksinya setiap bulan. Limbah padat yang dihasilkan pada kegiatan olahan ikan asin berupa jeroan ikan. Jeroan ikan dapat dimanfaatkan menjadi pakan ikan. Limbah padat lainnya berupa kepala dan sisik ikan. Menurut Atma (2016), limbah sisa pengolahan ikan seperti kulit, tulang, kepala, dan jeroan dapat dimanfaatkan untuk produksi gelatin.

Jenis olahan yang paling umum ditemui adalah olahan ikan asin. Selain itu ditemukan juga olahan ikan lainnya seperti abon ikan dan sambal

teri. Total kumulatif limbah dari seluruh aktivitas pengolahan di Kecamatan Parigi kurang dari 20 kg per bulan (Gambar 1). Hal ini menunjukkan volume sumber potensi limbah yang dihasilkan relatif rendah. Menurut penelitian Prihatiningsih et al. (2015) limbah padat ikan asin di Muara Angke mencapai 30-45 kg/ hari atau mencapai 271.000 ton per tahun. Limbah padat ikan asin mencakup isi perut, insang, lendir, sisik, dan bahan sisa proses pembuatan ikan asin. 85.7% responden memanfaatkan kembali limbahnya untuk diolah menjadi pakan ternak.

Proses pengolahan ikan secara tradisional belum menerapkan proses pengolahan dengan menerapkan standar pengolahan yang baik sehingga limbah belum dikelola dan dimanfaatkan secara maksimal. Menurut Indriastuti, et.al (2019), proses penanganan bahan baku secara umum belum memenuhi pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Metode penggaraman kombinasi (pickling) lebih banyak digunakan dibandingkan dengan penggaraman kering dan penggaraman basah. Pengolahan ikan asin di PHPT Muara Angke belum menerapkan proses produksi secara saniter dan higienis.



Gambar 1 Peta Sumber Potensi Limbah Padat Pengolahan Ikan di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 18 November 2022, bertempat di Aula Kecamatan Pangandaran. Kegiatan sosialisasi berlangsung selama 2 jam, dimulai dari pukul 09.00 hingga pukul 12.00 WIB. Acara disusun dalam 2 sesi, yaitu sesi pertama pemaparan materi sumber potensi limbah hasil perikanan oleh Aulia Andhikawati S.Pi., M.Si dan materi pengolahan limbah hasil perikanan oleh Rusky Intan Pratum,

S.TP., M.Si., diikuti dengan diskusi dan Tanya jawab. Sesi selanjutnya adalah diseminasi peta potensi limbah hasil perikanan di Kabupaten Pangandaran oleh Rega Permana, S.Kel., M.S., dan penyerahan peta kepada perwakilan daerah Kecamatan Parigi. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 25 orang dengan tetap mengikuti protokol kesehatan.

Akhir dari sesi penyampaian materi adalah diskusi. Beberapa perwakilan Poklhasar yang hadir tertarik dengan metode baru dalam mengolah limbah ikan dan beberapa lainnya menceritakan keluhannya akan limbah ikan yang tidak termanfaatkan sehingga menumpuk dan mencemari lingkungannya. Peserta berharap PSDKU Pangandaran dan Program Studi Perikanan K Pangandaran khususnya mampu memberikan solusi atas permasalahan tersebut.

Kesimpulan

Kegiatan Pemetaan Industri Pengolahan Hasil Perikanan di Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran Beserta Pemanfaatan Limbah yang Dihasilkannya telah berhasil dilaksanakan. Kegiatan pengolahan perikanan di Kecamatan Parigi terdiri dari 1 Poklhasar dan 2 IKM. Produk perikanan yang dihasilkannya berupa ikan asin jambal roti, ikan asin gabus, ikan asin teri, dan sambal teri. Limbah padat yang dihasilkan berupa jeroan dan kepala ikan. Rata-rata volume produksi limbah yang dihasilkan dari keseluruhan poklhasar sebesar 20 kg/bulan. Limbah yang dihasilkan masih tergolong rendah.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Universitas Padjadjaran atas pendanaan hibah kegiatan ini pada skema Hibah PPM PSDKU Tahun 2022. Kami ucapkan terima kasih juga kepada tim Waste Free Pangandaran Initiative (WFPI) sebagai anggota lapangan yang membantu kegiatan pemetaan limbah pengolahan di Pangandaran

Daftar Pustaka

Atma, Y. (2016). Pemanfaatan Limbah Ikan sebagai Sumber Alternatif Produksi Gelatin dan Peptida Bioaktif: Review. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.

- Badan Pusat Statistik. (2021). *Katalog: Kabupaten Pangandaran dalam Angka*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Ciamis.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran. (2018). *Laporan Perbandingan Tingkat Kunjungan Wisatawan Tahunan Kabupaten Pangandaran*. Pangandaran. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Pangandaran. 3 hlm.
- Firiyanti, L. (2020). Sistem Manajemen Mutu Pembuatan Ikan Asin Jambal Roti Sampai Dengan Pemasaran di Kabupaten Pangandaran (Studi Kasus BUMD dan Nelayan di Kabupaten Pangandaran). *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 12(1).
- Sandham, L.A., Chabalala, J.J., Spaling, H.H. (2019). Participatory rural appraisal approaches for public participation in EIA: Lessons from South Africa. *Land*, 8(10), 150.
- Prihatiningih, K., Silviana, I., Wandasari, N. (2015). Hubungan Perilaku Pengolahan Limbah Ikan Asin dengan Sanitasi Lingkungan Kerja Fisik pada Industri Ikan Asin di Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke Pluit, Jakarta Utara Tahun 2014. *Forum Ilmiah*, 12 (1): 77-86
- Indrastuti, N.A., Wulandari, N., Palupi, N.S. (2019). Profil Pengolahan Ikan Asin di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke. *JHPI*, 22 (2): 218-228