

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PERIKANAN SKALA TRADISIONAL BERDASARKAN PROSEDUR TERSTANDAR

Rusky Intan Pratama, Iis Rostini, dan Nia Kurniawati
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan/Universitas Padjadjaran
E-mail: rusky@unpad.ac.id

ABSTRAK,

Masyarakat Desa Parigi Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat merupakan salah satu desa di wilayah wisata Pangandaran yang telah dikenal oleh para wisatawan baik domestik maupun mancanegara dan menjadi salah satu desa yang disurvei pada kegiatan pengabdian pada masyarakat ini. Potensi desa yang dimiliki oleh desa ini masih harus terus digali terutama dari sektor pertanian dan perikanan. Jenis mata pencaharian yang digeluti sebagian besar ialah pegawai negeri sipil dan buruh tani sementara pedagang atau wiraswasta jumlahnya sangat minim. Hal ini berbeda dengan jenis mata pencaharian di desa Pangandaran yang dekat dengan pantai. Sebagian warga juga diketahui melakukan produksi hasil-hasil perikanan seperti ikan asin jambal selain itu juga terdapat berbagai usaha kuliner berbasis hasil ikan. Produksi hasil olahan ikan secara tradisional di desa ini dirasa masih kurang maksimal dalam menghasilkan produk-produk yang bermutu dilihat dari sisi Good Manufacturing Practice dan sanitasinya, sehingga standar-standar prosedur dari pengolahan produk yang dihasilkan masih perlu ditingkatkan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan mutu hasil perikanan ialah dengan dilakukannya sosialisasi, diseminasi dan praktik tentang bagaimana cara memproduksi hasil olahan tradisional berbahan baku lokal yang sesuai dengan aturan-aturan yang berlaku dalam hal penanganan bahan baku dan prosedur pengolahan, sehingga produk yang dihasilkan akan seragam, aman dan bermutu. Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Padjadjaran ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan perikanan yang bermutu sesuai dengan standar, sekaligus juga meningkatkan pendapatan dari keluarga pengolah maupun nelayan di lingkungan desa di kecamatan Pangandaran.

Kata kunci: perikanan, produk olahan, Pangandaran, Parigi

ABSTRACT,

The community of Parigi Village, Parigi District, Pangandaran Regency, West Java is one of the villages in the Pangandaran tourist area which has been known by both domestic and foreign tourists and is one of the villages surveyed in this community service activity. The village's potential possessed by the village still has to be explored, especially from the agriculture and fisheries sectors. The types of livelihoods involved are mostly civil servants and farm workers while the number of traders or entrepreneurs is very minimal. This is different from the type of livelihood in Pangandaran village which is close to the coast. Some residents are also known to produce fishery products such as salted jambal fish, besides that there are also various fish-based culinary efforts. Traditional production of processed fish in the village is still considered to be less than optimal in producing quality products in terms of Good Manufacturing Practice and sanitation, so standard procedures from processing the products produced still need to be improved. One effort that can be done in improving the quality of fishery products is by conducting socialization, dissemination and practice on how to produce traditional processed products made from local raw materials in accordance with applicable rules in terms of handling raw materials and processing procedures, so that the products produced will be uniform, safe and quality. The community service activities organized by the University of Padjadjaran are expected to increase the knowledge and skills of the community in producing quality fishery products in accordance with the standards, while also increasing the income of the families of processors and fishermen in the village environment in the Pangandaran sub-district.

Key words: fisheries, Pangandaran, Parigi, processing product

PENDAHULUAN

Mutu dan keamanan pangan harus dipertimbangkan pada tahap-tahap penyusunan konsep, perancangan dan pengembangan suatu produk pangan. Makanan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan secara otomatis tidak memenuhi persyaratan mutu. Keamanan pangan ialah suatu kondisi dan atau usaha apapun sehingga makanan tidak mengandung bahaya biologis, kimia, atau fisik pada tingkat yang dapat menyebabkan pengaruh yang merugikan bagi kesehatan manusia.

Kondisi pengolahan hasil perikanan di Indonesia sebagian besar masih dilakukan secara tradisional, padahal industri perikanan merupakan industri yang cukup besar dan bila ditangani dengan serius dan modern maka akan

dapat menjangkau pasaran yang luas. Kondisi pengolahan dan higiene pekerja yang tidak baik serta jenis-jenis bahaya lainnya senantiasa mengancam konsumen jika produk hasil perikanan ditangani dan diolah dengan kurang memperhatikan prinsip-prinsip pengolahan dan sanitasi yang baik.

Kabupaten Pangandaran memiliki potensi yang sangat tinggi terutama pada sektor pariwisata, pertanian dan perikanan. Hal ini terlihat dari sebagian mata pencaharian warganya yang bergerak dalam ketiga bidang itu. Sektor perikanan dapat menjadi pendukung untuk sektor pariwisata Kabupaten Pangandaran jika terus dilakukan pengembangan dan perbaikan dalam pengelolaannya dan pada akhirnya dapat menjadi salah satu cara dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten

Pangandaran. Nilai produksi hasil tangkapan ikan laut di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Pangandaran memiliki nilai yang cukup besar yaitu mencapai 2.220 ton dengan nilai 43,03 milyar pada tahun 2012. Produksi hasil tangkapan sebesar ini dapat menjadi sumber bahan baku bagi para industri pengolah hasil perikanan skala rumah tangga khususnya di daerah Desa Parigi yang memiliki beberapa industri pengolahan skala rumah tangga. Desa Parigi merupakan salah satu desa di Kecamatan Parigi yang cukup strategis perannya dalam pengembangan kawasan Pangandaran karena selain sebagian warganya yang memiliki mata pencaharian sebagai pedagang dan pengolah juga desa ini mencakup tempat-tempat penting seperti pasar, bengkel dan berbagai jenis usaha kecil yang dapat turut menyumbangkan pendapatan daerah.

Keamanan makanan olahan hasil perikanan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan mengingat Desa Parigi memiliki produk khas olahan berbasis ikan walaupun jumlah pengolahnya hanya sedikit. Hal ini menyebabkan kebutuhan akan produk pangan tinggi sementara penguasaan teknologi, pengetahuan dalam memproduksi produk makanan yang bermutu dan aman tidak mengalami perkembangan yang signifikan. Ketidaktahuan dalam cara penanganan, pengolahan dan penyediaan makanan yang sesuai menurut standar akan dapat menyebabkan bertambah besarnya resiko keamanan pangan yang dapat menjadi penyebab keracunan makanan. Kesadaran dan pengetahuan konsumen yang semakin meningkat dalam masalah keamanan makanan yang mereka konsumsi juga dianggap sebagai salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan makanan yang dihasilkan.

Sebagian pengusaha produk olahan perikanan yang masih menggunakan metode tradisional dalam mengolah dan produksinya skala rumah tangga masih menunjukkan hasil olahan yang belum memenuhi beberapa standar yang berlaku seperti Good Manufacturing Practice dan Sanitation Standard Operating Procedure, akibatnya produk yang dihasilkan masih belum seragam dan kontinuitasnya belum baik. Standar-standar ini perlu untuk diikuti dalam rangka menghasilkan produk yang bermutu dan aman. Pangandaran merupakan daerah wisata dan adanya pelatihan mengenai diversifikasi produk olahan dapat membantu meningkatkan pendapatan dan sebagai usaha untuk mencari produk khas Pangandaran yang dapat dijadikan cinderamata/oleh-oleh khas Pangandaran, khususnya bagi Desa Parigi.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Parigi, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran ini ialah untuk meningkatkan pengetahuan sebagian masyarakat desa terutama para istri petani/nelayan atau kelompok pengolah atau ibu-ibu yang tergabung pada PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dalam menghasilkan produk hasil perikanan yang bermutu dan aman sesuai standar yang berlaku.

METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Pendekatan jenis ini sering digunakan dalam kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pemberdayaan masyarakat (Astuti 2001). Metode penyampaian melalui pendekatan andragogi yang merupakan proses pembelajaran yang dapat membantu orang dewasa menemukan dan menggunakan hasil temuannya yang berkaitan dengan lingkungan sosial, adanya interaksi dan saling pengaruh antara pemateri dengan peserta (Raharjo dan Suminar 2016). Penyuluhan dan demonstrasi praktik produk olahan perikanan dilaksanakan pada tanggal 28-29 November 2018 dan berlokasi di Aula Desa Parigi, Kecamatan Parigi, Pangandaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu unsur Tridharma Perguruan Tinggi. Komunitas akademis dalam hal ini Universitas Padjadjaran dalam upaya melaksanakan tugasnya membentuk suatu Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat dan Inovasi (DRPMI). Tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini terdiri dari tiga orang dosen dengan melibatkan teknisi dan mahasiswa. Bidang keahlian tim terdiri dari teknologi pengolahan hasil perikanan dan manajemen mutu terpadu yang sangat bermanfaat dalam transfer pengetahuan dan teknologi materi yang dibawakan. Tim pelaksana yang terlibat telah mempunyai pengalaman memadai di bidang pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Padjadjaran.

Riset yang dilakukan mengenai flavor akan selalu terkait dengan produk olahan perikanan, karena pada akhirnya ekstrak flavor yang dihasilkan akan digunakan pada produk olahan perikanan. Agar masyarakat dapat menghasilkan produk olahan perikanan yang bermutu dan aman maka serangkaian peraturan dan prosedur yang tercantum pada GMP, SSOP serta beberapa peraturan pemerintah yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan dan Badan Pengawas Obat dan Makanan perlu untuk dipahami dan diikuti. Selain itu, bahan baku yang akan digunakan pada tahun pertama dalam mengolah produk pada kegiatan ini sesuai dengan bahan baku yang digunakan pada riset yaitu ikan tenggiri dan udang vaname. Kedua bahan baku tersebut pada kegiatan pengabdian ini digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon ikan, bubuk flavor, dendeng lembaran dan tik-tik ikan.

Tahapan awal dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang dilakukan terlebih dahulu yaitu studi pustaka untuk memperbaharui materi pelatihan berkenaan dengan peraturan perundangan dan manajemen mutu terpadu, survey lokasi, observasi permasalahan di lapangan

dan penentuan khalayak sasaran. Khalayak sasaran yang ditentukan ialah kegiatan ini ditargetkan bagi istri-istri para petani/nelayan, ibu-ibu PKK dan kelompok pengolah tradisional yang masih berskala rumah tangga atau baru mau memulai usahanya yang terdapat di lingkungan Desa Parigi.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara pada beberapa warga diketahui bahwa potensi warga dalam mengolah produk hasil perikanan masih rendah. Hal ini sebaian disebabkan sedikitnya warga desa yang berprofesi sebagai wiraswastawan karena sebagian besar penduduk Desa ini berprofesi sebagai Pengawai Negeri Sipil dan buruh tani. Warga desa masih mengkonsumsi ikan dalam bentuk produk-produk kuliner dan belum dalam bentuk produk olahan teknologi pengolahan pangan yang dapat dijual. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Selain itu juga teramati bahwa beberapa pengolah tradisional di Pangandaran secara umum belum memenuhi standar sanitasi yang benar sehingga kontaminasi rawan terjadi pada produk yang dihasilkan. Pada saat survey, Kepala Desa Parigi dan Ketua PKK sebagai wakil dari masyarakat desa menyambut baik dari kegiatan yang akan dilakukan oleh dosen-dosen Universitas Padjadjaran karena dapat memberikan pengaruh positif bagi peningkatan kemampuan dari masyarakat Desa Parigi dan diharapkan kegiatan ini mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari masyarakat desa khususnya dalam mengolah produk hasil perikanan, mengingat minimnya penduduk yang berprofesi sebagai pengolah.

Sosialisasi dilakukan beberapa waktu kemudian dengan cara memberikan informasi mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan di Desa Parigi. Model pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan menyampaikan pengetahuan mengenai cara produksi pangan yang baik, prosedur sanitasi dan peraturan serta perundangan yang terkait dengan standar produk olahan. Selain materi tersebut juga akan dilakukan demonstrasi praktik beberapa produk olahan hasil perikanan (abon ikan, dendeng lembaran, bubuk flavor dan tik-tik ikan) bersama khalayak sasaran serta dialog dua arah mengenai rangkaian kegiatan yang dilakukan selama 2 hari. Sambutan warga Desa Parigi terhadap sosialisasi ini sangat baik terutama dari ibu-ibu yang tergabung di PKK.

Kegiatan utama berupa penyuluhan dan demonstrasi praktik mengolah dilaksanakan selama dua hari yaitu pada tanggal 28-29 November 2018 di ruang Aula Balai Desa Parigi, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Materi yang disampaikan terdiri dari Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), prosedur standar sanitasi, peraturan serta perundangan yang terkait dengan mutu dan pengenalan mengenai Standar Nasional Indonesia untuk produk olahan perikanan (abon ikan). Penyuluhan ini dilakukan pada hari pertama dan kedua, dimana setelah setiap

penyuluhan terdapat demonstrasi dan praktik dimana warga desa yang hadir dapat turut berpartisipasi dalam membuat produk olahan karena disiapkan seperangkat alat dan bahan khusus bagi warga desa yang ingin turut mencoba. Terdapat empat prosedur pembuatan produk olahan hasil perikanan yang dipraktikkan bersama warga yaitu pembuatan abon ikan tenggiri, bubuk flavor yang terbuat dari cangkang dan kepala udang, dendeng lembaran ikan tenggiri dan tik-tik ikan tenggiri. Alat dan bahan yang digunakan seluruhnya mempertimbangkan tingkat ketersediaan di daerah sehingga hampir seluruhnya tidak menggunakan alat atau proses otomatis (seperti blender, grinder dan food processor) dan digantikan dengan cara yang lebih konvensional. Produk dipilih berdasarkan keragaman jenis, proses, kegunaan, kemudahan dan kesesuaian dengan keahlian dari tim pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dihadiri oleh 39 orang pada hari pertama dan 35 orang pada hari kedua dengan usia peserta kegiatan bervariasi antara 20 hingga 40 tahun dengan.

Hari pertama kegiatan ini diawali dengan penyuluhan berkenaan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik serta peraturan dan perundangan pemerintah yang terkait dengan mutu produk olahan. Untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu maka hal ini tidak hanya dipengaruhi oleh formulasi produknya tetapi juga faktor-faktor lain yang mendukung seperti bangunan, pekerja, manajemen, fasilitas, air dan lain-lain. Warga yang hadir seluruhnya menyimak dengan seksama dan mengajukan beberapa pertanyaan pada sesi diskusi dan pertanyaan. Pertanyaan warga pada hari pertama berkisar pada produk yang bermutu hingga pemasaran produk jika produk tersebut telah dapat diproduksi. Setelah tahap diskusi selesai, warga kemudian mengikuti kegiatan selanjutnya yaitu demonstrasi dan praktik, dimana pada tahap ini tim pengabdian terlebih dahulu mendemonstrasikan cara pembuatan abon ikan dan bubuk flavor yang kemudian dapat diikuti dan dilaksanakan secara langsung oleh warga yang hadir pada kegiatan ini karena tempat, peralatan dan bahan telah disiapkan khusus bagi para warga sebagai peserta kegiatan. Pada akhir kegiatan, produk yang dibuat oleh warga dievaluasi dan diberikan saran agar produk yang dibuat lebih baik lagi, walaupun tidak banyak saran yang diberikan karena produk abon dan bubuk flavor yang dibuat telah cukup baik secara organoleptik.

Hari kedua kegiatan ini diawali dengan penyuluhan mengenai prosedur sanitasi standar dan pengenalan dokumen dan isi dari Standar Nasional Indonesia mengenai abon ikan. Termasuk di dalamnya cara mencuci tangan yang baik, cara pembersihan dan disinfeksi serta pengendalian hama. Sama seperti hari sebelumnya, warga mengajukan beberapa pertanyaan pada sesi diskusi mengenai pengemasan, jenis ikan sebagai bahan baku, prosedur pembuatan produk olahan perikanan dan lain-lain. Setelah itu, tahap demonstrasi dan praktik dimulai dengan alur kegiatan dan cara yang sama dengan hari sebelumnya, tetapi produk yang dibuat berbeda yaitu

dendeng lembaran ikan tenggiri dan tik-tik ikan tenggiri. Alat, bahan dan cara pembuatan dendeng lembaran dan tik-tik ikan yang dilakukan pada hari kedua ini dapat dilihat pada Lampiran 2. Warga dan tim pengabdian menjawab pertanyaan-pertanyaan dan berdialog seputar prosedur pembuatan kedua produk olahan ini dan sama seperti hari sebelumnya produk-produk yang dibuat dievaluasi dengan cara mengamati dan mencicipi dengan tujuan mengevaluasi produk yang dibuat sebelumnya. Produk dendeng yang dibuat bersama memiliki karakteristik tekstur yang cukup baik tetapi pada produk tik-tik ikan terdapat saran yang diberikan tim pada warga agar memperhatikan permukaan adonan yang terkena panas minyak sehingga seluruh panasnya merata dan tekstur tik-tik tetap renyah.

Tingkat partisipasi dan antusiasme warga yang hadir sangat baik. Hal ini dilihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan seputar cara menghasilkan produk yang bermutu dan prosedur pembuatan produk olahan yang dilakukan. Selain itu juga, warga yang diwakili Ketua PKK Desa dan perwakilan dari Kecamatan Parigi meminta agar kegiatan seperti ini dilanjutkan dan dilakukan kembali dalam waktu dekat hingga ke pengemasan dan pemasaran. Pada tahap evaluasi juga diketahui bahwa warga Desa Parigi yang sebelumnya sama sekali belum mengetahui mengenai cara produksi pangan yang baik, prosedur sanitasi yang dilakukan sesuai standar menjadi lebih mengenal mengenai prinsip-prinsip tersebut. Hampir seluruh warga Desa Parigi mengkonsumsi hasil perikanan dalam bentuk pengolahan kuliner sederhana seperti dibakar dan digoreng dan belum memanfaatkan teknologi pengolahan pangan yang sebenarnya tidak sulit dan tersedia di sekitar warga. Warga juga berterima kasih pada akhir acara atas pengetahuan dan praktik yang telah dilakukan tim pengabdian pada kegiatan selama dua hari ini. Diharapkan dengan bertambahnya pengetahuan dan dilakukannya praktik pengolahan ini, warga menjadi tergerak untuk membuat produk khas olahan dari daerahnya masing-masing serta dapat menumbuhkan minat untuk membuka usaha berbasis perikanan dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Parigi.

SIMPULAN

Warga desa masih mengkonsumsi ikan dalam bentuk produk-produk kuliner dan belum dalam bentuk produk olahan teknologi pengolahan pangan yang dapat dijual. Warga desa masih mengkonsumsi ikan dalam bentuk produk-produk kuliner dan belum dalam bentuk produk olahan teknologi pengolahan pangan yang dapat dijual. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama

dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Parigi, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, khususnya perwakilan warga yang menghadiri kegiatan penyuluhan dan demonstrasi mengenai produk olahan perikanan terstandar. Tingkat partisipasi dan antusiasme warga yang hadir dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan seputar cara menghasilkan produk yang bermutu dan prosedur pembuatan produk olahan yang dilakukan. Diharapkan kegiatan ini mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari masyarakat desa khususnya dalam mengolah produk hasil perikanan, mengingat minimnya penduduk yang berprofesi sebagai pengolah.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S.I., 2001. Pendekatan Partisipatif Lewat Pemberdayaan Rakyat: Alternatif Bagi Pembangunan Berwawasan Otonomi Daerah. *Mimbar* 2(17): 212-237
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2002. *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta
- Darwanto, S.B., dan Murniyati A.S. 2003. *Program Manajemen Mutu Terpadu*. Departemen Kelautan dan Perikanan, Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan. Jakarta
- Peranginangin, R., S. Wibowo dan Y.N. Fawzya. 1999. *Teknologi Pengolahan Surimi*. PaTek No.06/PaTek/03/1999, Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Balai Penelitian Perikanan Laut, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta
- Pratama, R.I., Rostini I., Afrianto, E. *Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Deepublisher. Yogyakarta
- Purnomo, D. 2017. *Sociopreneur Millenial* Bitread Publishing. Bandung
- Raharjo, T.J., dan Suminar, T. 2016. Penerapan Pedagogi Dan Andragogi Pada Pembelajaran Pendidikan Kesetaraan Kelompok Belajar Paket A, B, Dan C Di Kota Semarang yang diunduh dari: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=136482&val=5663> pada tanggal 5 Agustus 2018
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-BRIO Press. Bogor