

# PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DI KABUPATEN PANGANDARAN

Iis Rostini, Rusky Intan Pratama, dan Evi Liviawaty  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan/Universitas Padjadjaran  
E-mail: iis.rostini@unpad.ac.id

## ABSTRAK,

Masyarakat Desa Pananjung Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran memiliki potensi yang tinggi dalam bidang perikanan. Potensi daerah tersebut belum dikembangkan secara maksimal untuk dijadikan sebagai sumber protein pada pangan dan sumber penghasilan pendapatan masyarakat. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu. Salah satu upaya untuk mempercepat pengembangan masyarakat Kabupaten Pangandaran berdasarkan potensi yang dimilikinya yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam teknologi hasil perikanan dengan peran serta pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat Unpad yaitu melaksanakan kegiatan pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan. Metode yang dilakukan adalah demonstrasi dan peragaan, melalui pelatihan, praktek dan pendampingan mengenai peningkatan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk olahan yang bermutu dan bergizi dengan teknologi yang tepat, memberikan pengetahuan, pengarahan serta pendampingan kepada mitra mengenai cara memproduksi yang baik dengan menerapkan sistem sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Masyarakat peserta mengikuti kegiatan pengabdian dengan antusias dan aktif, peserta ikut mempraktekkan pembuatan produk hasil perikanan. Kegiatan bersifat dua arah, sehingga peserta dapat melakukan diskusi jika ada permasalahan dalam melakukan kegiatan produksi olahan perikanan. Kegiatan pelatihan pembuatan produk antara dari hasil perikanan, dan pengetahuan mengenai sanitasi dan higienis proses produksi dalam kegiatan PPM ini diharapkan akan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Dengan demikian dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat, dapat dijadikan sebagai kelompok usaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya masyarakat Desa Pananjung Kecamatan Pangandaran.

**Kata kunci:** hasil perikanan, Pangandaran, pelatihan, produk antara, sanitasi higienis

## ABSTRACT,

*The community of Pananjung Village, Pangandaran District, Pangandaran Regency has high potential in the fisheries sector. The potential of the area has not been fully developed to serve as a source of protein for food and income sources for the community. The general constraints that are felt are the level of knowledge and skills of the people that are still low, especially in producing quality fishery products. One of the efforts to accelerate the development of the Pangandaran Regency community is based on its potential, namely increasing understanding and knowledge in fisheries product technology with the participation of Universitas Padjadjaran Community Service providers, namely conducting training on fisheries product processing technology. The method used are demonstration and practice, through training, practice and assistance on improving partner skills in producing quality and nutritious processed products with the right technology, providing knowledge, direction and assistance to partners on how to produce well by implementing sanitation and hygiene systems in the production process. The community participants participated in the service activities enthusiastically and actively, participants participated in the practice of making fishery products. Activities are two-way, so participants can discuss if there are problems in carrying out fisheries processing activities. The training activities in the manufacture of intermediate products from fishery products, and knowledge on the maintenance and hygiene of the production process in the community service activities (PPM) are expected to increase the knowledge and skills of processing fisheries products. Thus can increase consumption of fish protein in the community, can be used as a business group so that it can improve the economy of the community, especially the people of Pananjung Village, Pangandaran District.*

**Key words:** fishery products, Pangandaran, training, intermediate products, hygiene sanitation

## PENDAHULUAN

Kabupaten Pangandaran merupakan salah satu dari berbagai daerah yang berbatasan langsung dengan lautan. Maka dari itu, sumber daya alam bahari merupakan komoditas yang diunggulkan bagi Kabupaten Pangandaran. Hasil tangkapan ikan dari perairan Pangandaran pada umumnya berupa ikan-ikan yang berukuran kecil karena para nelayan melakukan penangkapan dengan menggunakan kapal berukuran kecil, sehingga jarak tempuhnya juga menjadi pendek. Hasil perikanan yang dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) bervariasi pada umumnya terdiri dari ikan montok,

ikan kembung, ikan kurisi, ikan layur, ikan bawal, dan udang jerbung. Hasil tangkapan tersebut berbeda-beda jumlahnya tergantung pada musim. Pada suatu waktu ikan melimpah, sehingga dapat mempengaruhi terhadap harga. Ketika ikan melimpah harga menjadi sangat rendah, di sisi lain masyarakat belum memiliki pengetahuan tentang cara menangani dan mengolah ikan dengan baik, terutama untuk persediaan stok bahan baku ketika ikan mengalami masa paceklik.

Desa Pananjung yang terletak di Kecamatan Pangandaran, merupakan desa yang mempunyai potensi sumber daya alam bahari yang melimpah. Dengan melimpahnya sumber daya bahari di Desa Pananjung, ekonomi

dari masyarakat sekitar bertumpu pada berbagai hasil perikanan, seperti menjual ikan segar dan berbagai hasil pengolahan ikan di pasar setempat. Namun, masyarakat setempat masih belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam teknologi pengolahan produk antara maupun produk olahan hasil perikanan yang bermutu atau sesuai Standar Nasional Indonesia.

Salah satu upaya untuk mempercepat pengembangan masyarakat Kabupaten Pangandaran berdasarkan potensi yang dimilikinya yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam produksi pangan dengan peran serta pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan oleh Universitas Padjadjaran yaitu melaksanakan kegiatan sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan mengenai teknologi pengolahan hasil perikanan. Daging ikan merupakan bahan yang dapat diolah menjadi berbagai produk pangan seperti sosis, baso, nugget (Hadiwiyoto 1993). Daging ikan dapat dibuat menjadi surimi yang selanjutnya dapat dijadikan sebagai bahan baku berbagai produk olahan (Rostini 2013). Daging ikan juga dapat ditambahkan ke produk yang lain seperti kecipring (Kurniawati dkk 2015), donat (Wijaya 2015), biskuit, roti (Djafar 2003) dan sebagainya, yang bertujuan antara lain untuk memenuhi gizi terutama protein, selera masyarakat yang beragam sehingga ada alternatif dalam menyajikan menu baru dan meningkatkan tingkat penerimaan dengan tidak mengurangi kualitas produk akhir. Upaya penganeekaragaman produk olahan ikan diutamakan pada produk-produk yang biasa dikonsumsi masyarakat sehingga peluang produk diterima dan dipasarkan akan lebih besar.

Tujuan dan manfaat dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah:

1. Transfer ilmu pengetahuan berdasarkan hasil penelitian mengenai penanganan ikan yang baik untuk persediaan stok melalui pembuatan produk antara yaitu filet dan surimi
2. Peningkatan keterampilan untuk memproduksi produk yang bermutu dan bergizi dengan penerapan teknologi tepat guna
3. Peningkatan Pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang baik dalam proses produksi.
4. meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat
5. Terciptanya peluang pasar untuk produk yang dihasilkan
6. Dapat meningkatkan perekonomian masyarakat

## METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Metode pelaksanaan dilakukan melalui pelatihan, praktek dan pendampingan mengenai peningkatan keterampilan

mitra dalam menghasilkan produk olahan yang bermutu dan bergizi dengan teknologi yang tepat, memberikan pengetahuan, pengarahan serta pendampingan kepada mitra mengenai cara memproduksi yang baik dengan menerapkan sistem sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Metode penyampaian melalui pendekatan adragogi sehingga diharapkan terjadi interaksi yang intensif antara peserta dengan tim pelaksana.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul Pengembangan Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Hasil Perikanan di Kabupaten Pangandaran berjalan dengan lancar. Tahap sosialisasi dilakukan kepada masyarakat calon pengusaha dengan memberikan pengetahuan tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Disampaikan juga sosialisasi mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi.

Peningkatan keterampilan pengolahan produk hasil perikanan dilaksanakan melalui penyuluhan, pelatihan teknis dengan metode peragaan dan demonstrasi. Kegiatan pelatihan telah dilaksanakan pada tanggal 3 Juli 2018. Peserta kegiatan yang hadir terdiri dari 26 orang. Usia peserta pelatihan berkisar antara 20-40 tahun. Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai dasar-dasar sanitasi dan higiene pangan, bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, Pembuatan filet dan surimi, produk diversifikasi hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktekan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar. Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan.

Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk perikanan dilakukan bersama dengan peserta pelatihan. Masyarakat di Desa Pananjung antusias dan berperan aktif mengikuti kegiatan pelatihan diakhiri dengan diskusi mengenai proses pelatihan dan produk yang telah dibuat dalam kegiatan ini (evaluasi).

Kegiatan PKM juga melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Unpad. Kegiatan KKN diintegrasikan dengan kegiatan PKM dosen. Pada saat pelaksanaan kegiatan, mahasiswa berperan aktif turut mendampingi peserta. Selanjutnya bersama mahasiswa dilakukan juga sosialisasi mengenai materi yang teknologi pengolahan hasil perikanan ke pasar ikan yang ada di Pangandaran.

Transfer keterampilan pengolahan produk hasil perikanan yang diberikan adalah pembuatan filet ikan dengan ketentuan sesuai SNI dan proses pembuatan surimi, serta praktek sanitasi dan higiene produksi yang baik. Pengetahuan mengenai keterampilan dalam mengolah berbagai produk hasil perikanan sangat diperlukan oleh masyarakat di wilayah Desa

Pananjung. Hal ini terlihat dari semangat masyarakat untuk membuka usaha pengolahan hasil perikanan.

Dengan adanya kegiatan PKM Unpad ini, masyarakat merasa terbantu dalam menangani ikan hasil tangkapan yang melimpah dengan cara dibuat filet dan surimi. Jika terjadi musim paceklik atau iklim sedang tidak bersahabat untuk melaut, maka mereka masih memiliki stok bahan baku untuk proses produksi olahan hasil perikanan. menentukan jenis produk perikanan yang akan diproduksi. Begitu juga ketika ikan melimpah dan harganya murah, masyarakat dapat memanfaatkan ikan tersebut menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi. Produk olahan tersebut dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah Pangandaran. Dengan demikian akan muncul kelompok masyarakat pengusaha/UKM pengolahan hasil perikanan, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pengetahuan mengenai bahan baku dan diversifikasi produk perikanan pada saat sebelum dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat belum diketahui dengan baik oleh masyarakat di wilayah Desa Pananjung Kecamatan Pangandaran. Setelah dilakukan kegiatan pelatihan, masyarakat mengetahui dan dapat membuat filet, surimi, dan produk *fish jelly* dengan benar dan produk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian mengenai pengolahan hasil perikanan yang telah dilakukan oleh dosen di Perguruan Tinggi, khususnya Universitas Padjadjaran telah ditransfer kepada masyarakat di wilayah Desa Pananjung Kecamatan Pangandaran dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat tersebut.

### SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Pananjung Kabupaten Pangandaran dapat diterima dengan

baik oleh masyarakat sekitar. Ikan hasil tangkapan dari Perairan lokal Pangandaran meliputi ikan gulamah (ikan montok), ikan kembung, ikan kuniran, udang krosok, dan udang dogol. Dengan adanya kegiatan PKM Unpad ini, masyarakat merasa terbantu dalam menangani ikan hasil tangkapan yang melimpah dengan cara dibuat filet dan surimi. Jika terjadi musim paceklik atau iklim sedang tidak bersahabat untuk melaut, maka mereka masih memiliki stok bahan baku untuk proses produksi olahan hasil perikanan dan menentukan jenis produk perikanan yang akan diproduksi. Begitu juga ketika ikan melimpah dan harganya murah, masyarakat dapat memanfaatkan ikan tersebut menjadi produk yang memiliki nilai tambah.

### DAFTAR PUSTAKA

- Djafar, M.J. 2003. Aplikasi Penggunaan Konsentrat Protein Ikan dalam Pembuatan Produk Pangan Berprotein Tinggi. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kapasitas Iptek Sistem Produksi. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Kurniawati, N., Junianto., Rostini, I. 2015. *Pemanfaatan Daging Ikan dari Waduk Cirata sebagai suplementasi pada Kecimpring Singkong dan Daya Simpannya dalam Berbagai Kondisi Kemasan*. Laporan Tahunan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Limbah Filet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*, 4(2) 141-148.
- Wijaya, F.P. 2015. Fortifikasi Protein Surimi Manyung terhadap Tingkat Kesukaan Donat. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran Jatinangor.