

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat
21 November 2020, Hal. 147-
e-ISSN: 2686-2964

Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan di daerah Tanjung Selor Kalimantan Utara menjadi produk unggulan di daerah 3 T

Retnosyari Septiyani¹, S Agus Widada², Ridwan Budi Prasetyo³

Universitas Ahmad Dahlan, Jl Pramuka no 42 Sidikan, Umbulharjo, Yogyakarta¹
Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMK Provinsi Kalimantan Utara, Tanjung
Selor, Bulungan, Kalimantan Utara²
BPPT, Baron Techno Park, Gunung Kidul, Yogyakarta³
Email: retnosyari.septiyani@culinary.uad.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat di daerah Tanjung Selor Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara ini bertujuan untuk melakukan diversifikasi produk olahan ikan untuk menjadi produk unggulan di daerah 3 T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar). Di daerah ini hasil perikanan sangat melimpah tetapi pemanfaatan menjadi produk olahan pangan masih sangat terbatas karena masih minimnya pengalaman dan pengetahuan mengenai produk olahan perikanan. Selama ini hasil perikanan hanya dijual dalam bentuk ikan segar dan ikan asin saja sehingga pemasarannya masih sangat terbatas. Pada program pelatihan dan pendampingan yang didanai oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kalimantan Utara ini dilakukan diversifikasi olahan ikan berupa sempol ikan, kue kering (*cookies*) ikan, abon ikan dan dawet ikan yang diharapkan dapat menjadi produk unggulan yang diproduksi oleh UMKM wanita sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan masyarakat setempat. Selain itu diberikan pula pelatihan pengemasan produk dan cara pengolahan makanan yang baik sehingga produk dapat dipasarkan lebih luas dengan kualitas yang baik. Pelatihan ini diikuti oleh 20 UMKM dengan pelaku usaha wanita yang mengolah hasil perikanan di daerah Tanjung Selor Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. Hasil pelatihan ini selanjutnya dipamerkan pada pameran produk lokal daerah.

Kata kunci: diversifikasi olahan ikan, UMKM wanita, Daerah 3 T

ABSTRACT

This community service in the Tanjung Selor area, Bulungan Regency, North Kalimantan aims to diversify processed fish products to become featured products in the 3 T regions (Least Developed, Frontier and Outermost). In this area, fishery products are very abundant, but the use of processed food products is still very limited because of the lack of experience and knowledge about processed fishery products. So far, fishery products are only sold in the form of fresh fish and salted fish, so their marketing is still very limited. In this training and mentoring program which is funded by the Department of Industry, Trade and Cooperatives of North Kalimantan, diversification is carried out in the form of fish sempol, fish cookies, fish floss and fish dawet drink which are expected to be superior products produced by MSMEs. to increase the welfare and income of the local community. In addition, training on product

packaging and proper food processing was also provided so that products could be marketed more widely with good quality. This training was attended by 20 MSMEs with female entrepreneurs processing fishery products in the Tanjung Selor area, Bulungan Regency, North Kalimantan. The results of the subsequent training were exhibited at the local regional product exhibition.

Keywords: *diversification of fish products, women MSMEs, 3T regions*

PENDAHULUAN

. Pengabdian masyarakat di daerah kecamatan Tanjung Selor, Kabupaten Bulungan, Propinsi Kalimantan Utara bertujuan untuk membuat produk olahan ikan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, dapat dipasarkan lebih luas dan menjadi produk unggulan daerah 3 T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar). Di daerah ini hasil perikanan sangat melimpah, khususnya tambak bandeng yang mempunyai luas 77.369,88 Ha dengan kapasitas produksi 50.995.300 ton/tahun. Akan tetapi pemanfaatan menjadi produk olahan pangan berbasis bandeng masih sangat terbatas. Hal ini dikarenakan masih terbatasnya pengalaman dan pengetahuan mengenai produk olahan perikanan tambak bandeng. Selama ini hasil perikanan hanya dijual dalam bentuk ikan segar dan ikan asin saja sehingga pemasarannya masih sangat terbatas di pasar lokal serta harga jual yang masih murah. Dari permasalahan tersebut, maka diadakan program pelatihan dan pendampingan yang diprakarsai oleh Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kalimantan Utara. Program pelatihan tersebut dilakukan melalui diversifikasi olahan ikan berupa sempol ikan, kue kering (*cookies*) ikan, abon ikan dan dawet ikan. Produk olahan hasil pelatihan diharapkan dapat menjadi kandidat produk unggulan yang diproduksi oleh UMKM wanita.. Sebagai daerah yang berkembang dan masuk dalam provinsi baru di Indonesia, maka diharapkan memiliki produk unggulan yang dapat dijadikan sebagai icon atau sebagai oleh-oleh yang dapat dibawa oleh pengunjung dari luar daerah yang sedang bertugas maupun berwisata ke daerah Kalimantan Utara, khususnya di daerah Tanjung Selor. Oleh karena itu diversifikasi produk olahan ikan ini sangatlah tepat sebagai salah satu cara pemanfaatan ikan yang melimpah.

Pada pelatihan ini digunakan bahan baku ikan bandeng dengan berat 0,5-1 Kg per ekor yang didapat dari pasar ikan tradisional. Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) adalah salah satu komoditas unggulan dan melimpah jumlahnya di kabupaten Bulungan Kalimantan Utara. Ikan bandeng memiliki rasa daging yang enak dan nilai gizi yang tinggi (Syamsudin, 2010). Diversifikasi yang dilakukan yaitu membuat olahan ikan menjadi abon ikan, sempol ikan, kue kering (Cookies) dan dawet ikan. Resep kue kering (cookies) ikan mengacu pada hasil penelitian Gita dan Danuji dengan beberapa modifikasi yaitu bahan utama daging ikan dengan tambahan tepung terigu (2018). Pembuatan abon ikan dan sempol ikan mengacu pada resep yang dibuat oleh Umar, *et al* (2018) yaitu menggunakan daging ikan bandeng dengan penambahan bumbu-bumbu yang telah dimodifikasi. Pembuatan dawet ikan mengacu pada buku resep yang ditulis oleh Dapur Aliza (2013) yaitu pembuatan cendol dari bahan tepung beras yang dimodifikasi dengan penambahan daging ikan bandeng dengan kuah dari gula jawa.

Selain praktek membuat olahan ikan, diberikan pula pelatihan pengemasan produk dan cara pengolahan makanan yang baik sehingga produk dapat dipasarkan lebih luas dengan kualitas yang baik. Pelatihan ini diikuti oleh 20 UMKM dengan pelaku usaha wanita yang mengolah hasil perikanan di daerah Tanjung Selor Kabupaten Bulungan Kalimantan Utara.

METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada pelatihan ini meliputi baskom, wajan, pisau, blender, kompor, oven, dandang. Bahan yang digunakan antara lain yaitu ikan bandeng, tepung terigu, tepung beras margarin, telur, sayuran dan kemasan yang mendukung yaitu toples dan aluminium foil.

Tahapan Pelaksanaan

1. Persiapan

Persiapan pelatihan diversifikasi olahan ikan ini dimulai dari pembelian bahan baku berupa ikan bandeng di pasar ikan tradisional Tanjung Selor dan pembelian bahan baku kering serta peralatan di supermarket terdekat. Selain itu dilakukan koordinasi dengan aparat dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMK Provinsi Kalimantan Utara terkait persiapan tempat pelatihan dan kesiapan para peserta.

2. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan selama tiga hari, yaitu hari pertama penyuluhan tentang cara pengolahan makanan yang baik dan keamanan pangan. Hari kedua yaitu pembuatan produk olahan ikan berupa sempol ikan, abon ikan, kue kering ikan (cookies) dan dawet ikan. Hari ketiga yaitu penyuluhan tentang pengemasan yang baik dan pelabelan yang sesuai dengan aturan dalam label pangan. Pada pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu yang tergabung UMKM Wanita dibawah binaan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMK Provinsi Kalimantan Utara sejumlah 20 orang. Peserta dapat mengikuti pelatihan ini dengan baik dan ikut aktif dalam pembuatan produk olahan ikan sesuai dengan materi yang diberikan.

3. Evaluasi

Pelatihan diversifikasi olahan ikan ini berjalan dengan lancar. Namun belum semua peserta bisa melakukan praktek secara individu karena keterbatasan alat sehingga pelaksanaan praktek dalam bentuk berkelompok.

Table 1. Pelaksanaan Kegiatan Diversifikasi Olahan Ikan

No	Kegiatan	Waktu pelaksanaan	Tanggal Pelaksanaan
1.	Penyampaian materi Cara Pengolahan Makanan yang Baik dan Kemanan Pangan	120 menit	30 Juli 2019
2.	Pelatihan pembuatan sempol ikan, abon ikan, kue kering ikan dan dawet ikan	240 menit	31 Juli 2019
3	Penyampaian materi Pengemasan Makanan dan Pelabelan	120 menit	1 Agustus 2019

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pelatihan yang dilaksanakan selama tiga hari ini berjalan lancar dan memberikan manfaat bagi UMKM wanita untuk mengembangkan produk inovasi baru yang dapat dijadikan produk unggulan di daerah 3 T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar). Sebelum adanya pelatihan diversifikasi olahan ikan ini, produk olahan ikan yang ada di Tanjung Selor masih sangat terbatas, biasanya hanya dijual segar atau dikeringkan saja. Ada yang sudah membuat empek-empek ikan, tetapi masih terbatas pemasarannya. Selain itu produk olahan yang awet atau lebih

tahan lama diperlukan untuk mengatasi panen ikan yang berlimpah dan tidak semua terserap di pasar ikan segar, sehingga membuat diversifikasi produk olahan ikan menjadi salah satu solusinya. Pelaksanaan pelatihan selama tiga hari adalah sebagai berikut :

1. Penyuluhan Cara Pengolahan Makanan yang Baik dan Keamanan Pangan

Materi cara pengolahan makanan yang baik dan keamanan pangan disampaikan dengan presentasi yang disertai dengan gambar, foto dan video tentang pengolahan yang bersih dan higienis mulai dari pembelian bahan baku sampai pengemasan. Peserta menjadi lebih memahami dan berkomitmen untuk meningkatkan kualitasnya dalam pengolahan makanan sehingga produk yang dihasilkan terjamin mutu dan keamanan pangannya.

2. Praktek pembuatan Sempol Ikan, Abon Ikan, Kue Kering (*cookies*) Ikan dan Dawet Ikan

Praktek pembuatan Sempol ikan, olahan ikan dilakukan secara berkelompok yaitu setiap kelompok terdiri dari 5 orang ibu. Peserta belajar membuat sempol ikan, abon ikan, kue kering (*cookies*) ikan dan dawet ikan sesuai dengan resep yang diberikan oleh pemateri.

3. Penyuluhan Pengemasan Makanan dan Pelabelan

Materi pengemasan makanan dan pelabelan diberikan agar peserta dapat memperbaiki kemasan yang sudah ada sebelumnya agar lebih baik dan menarik serta pelabelan sesuai dengan aturan label pangan. Perkembangan produk sebelum dan setelah adanya pelatihan diversifikasi olahan ikan terlihat pada Tabel 2. Gambaran aktivitas pelaksana terlihat pada Gambar 1 dan 2.

Tabel 2. Produk Sebelum dan Setelah adanya pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan

No	Produk sebelum pelatihan	Diversifikasi produk setelah pelatihan
1.	Belum memiliki produk olahan ikan	Tambahan produk: <ul style="list-style-type: none"> • Sempol ikan (siap makan dan frozen) • Dawet ikan (siap minum)
2.	Produk ikan segar dan ikan kering, empek-empek ikan	Tambahan produk: <ul style="list-style-type: none"> • Abon ikan (umur simpan 8-12 bulan) • Kue kering (<i>cookies</i>) ikan (umur simpan 6-8 bulan)



Gambar 1. Pembelian bahan baku ikan di pasar ikan tradisional Tanjung Selor

Dampak dari pelatihan diversifikasi olahan ikan ini antara lain, ibu-ibu peserta pelatihan memiliki tambahan keterampilan membuat produk baru yaitu sempol ikan, abon ikan, kue kering ikan (*cookies*) ikan dan dawet ikan. Abon ikan dan kue kering dapat memiliki umur simpan yang lama antara 6-8 bulan sehingga bisa dipasarkan lebih luas ke luar daerah. Sempol ikan juga bisa dijadikan *frozen food* yang bisa awet sekitar 3-6 bulan dalam freezer. Untuk dawet ikan bisa dibuat untuk acara-acara seperti dalam prasmanan pernikahan atau dikembangkan dalam *standing booth* yang dijual di tempat-tempat strategis seperti sekolah atau di depan supermarket. Selain itu ibu-ibu peserta pelatihan dapat lebih meningkatkan kualitas dan keamanan pangan dalam proses pengolahan dan memperbaiki kemasan produknya agar lebih menarik dan dapat meningkatkan umur simpan produk dengan pengemasan yang sesuai sehingga diharapkan pemasaran dapat lebih luas bahkan sampai di luar daerah.



Gambar 2. A) Penyampaian materi cara pengolahan makanan yang baik, B) Praktek pembuatan sempol ikan

SIMPULAN

Dari hasil pelatihan diversifikasi olahan ikan pada UMKM wanita di Tanjung Selor Bulungan Kalimantan Utara ini berjalan dengan baik dan lancar. Dihasilkan beberapa produk inovasi berupa kue kering (*cookies*) ikan, dawet ikan, sempol ikan, abon ikan yang dapat dijadikan produk unggulan berbahan baku ikan di daerah 3 T (Tertinggal, Terdepan dan Terluar) dan dapat dipasarkan lebih luas keluar daerah dengan pengemasan yang lebih baik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Dinas Perindustrian,Perdagangan, Koperasi dan UMK Provinsi Kalimantan Utara yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini serta UMKM wanita di Tanjung Selor, Bulungan, Kalimantan Utara yang telah berpartisipasi mengikuti kegiatan ini. Tak lupa ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah memberikan izin dan dukungan dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dapur Aliza. (2013). *25 Resep Kreasi Cendol Minuman Dingin Tradisional Paling Digemari*. Jakarta: Gramedia
- Gita, R.S.D dan Danuji, Sarwo. (2018). *Studi Pembuatan Biskuit Fungsional Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor*. BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains, 1(2), 155-162
- Syamsudin,R.(2010). *Sektor Perikanan Kawasan Indonesia Timur: Potensi, Permasalahan dan Prospek*. Jakarta:PT Perca

Umar, Layli, V.N.N, Hariyokko, Y. (2018). *Analisis Pengolahan Ikan Bandeng oleh Masyarakat di Desa Dukunanyar*. Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa. 01(1), 46-51