Peningkatan Penghasilan Rumah Tangga Nelayan Melalui Pengolahan Hasil Tangkap Nelayan Desa Teluk Rhu Kec. Rupat Utara Kab. Bengkalis

Feli Feliatra ^{a,1}, Mardalisa Mardalisa ^{a,2*}, Ummi Mardhiah Batubara ^{a,3}, Iesje Lukystiowati ^{b,4}, Pipin Kurnia ^{c,5}, Tengku Muhammad Ghazali ^{d,6}

- ^a Ilmu Kelautan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia
- ^b Budidaya Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau, Riau, Pekanbaru, Indonesia
- ^c Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Riau, Riau, Pekanbaru, Indonesia
- ^d Akuakultur Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Matauli, Tapanuli Tengah, Indonesia
- ¹ feliatra@yahoo.com; ² mardalisa@lecturer.unri.ac.id*; ³ ummimardhiah@lecturer.unri.ac.id; ⁴ iesjel@yahoo.com; ⁵ pipinjazzy@yahoo.com;
- ⁶ ghazali.tengku@gmail.com

INFO ARTIKEL

Received 2021-08-16 Revised 2021-08-19 Accepted 2021-08-28

Kata Kunci

Diversifikasi

Ikan

Inovasi Teknologi

Nelayar

Pemberdayaan

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini merupakan salah satu wahana untuk meningkatkan perekonomian rakyat yang dilakukan oleh istri nelayan. Pelatihan diberikan kepada dua kelompok usaha nelayan Desa Teluk Rhu dalam mengolah ikan menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi berupa nugget, bakso, kerupuk dan stik ikan. Kegiatan pengabdian ini meliputi tiga tahapan inti berupa ceramah terkait literasi digital dan inovasi produk olahan ikan, diskusi dan pengisian kuisioner, serta praktek pembuatan produk diversifikasi. Hasil observasi menunjukkan bahwa kelompok usaha nelayan Desa Teluk Rhu memiliki potensi dalam memproduksi bahan makanan berbahan dasar ikan dikarenakan tingginya ketersediaan bahan baku. Hasil pelatihan dari 20 peserta menyatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dan berkeinginan untuk mengaplikasikan ilmu yang mereka dapatnya. Produk yang paling disukai adalah bakso dan nugget ikan dikarenakan prosesnya yang mudah dan rasanya yang enak. Kedepannya masyarakat diharapkan mampu untuk memulai usaha produk olahan ikan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

This is an open access article under the CC-BY-SA license.



1. Pengenalan

Masyarakat pesisir Indonesia, khususnya nelayan skala kecil dan buruh nelayan memiliki problem hidup dan ritme kehidupan yang khas. Selain dihadapkan pada keadaan alam yang keras, masyarakat pesisir yang umumnya didominasi oleh kelompok masyarakat nelayan masih berkutat dalam permasalahan di bidang ekonomi [1]. Keberadaan lokasi desa-desa pesisir yang letaknya terpencil mengakibatkan sulitnya program-program pembangunan dalam menjangkau daerah tersebut [2]. Kemiskinan sering pula menjadi lingkaran setan (*vicious circle*) penyebab utama terjadinya degradasi lingkungan pesisir [3].

Kemiskinan pada nelayan disebabkan oleh kemampuan modal yang lemah, permainan harga jual ikan, terbatasnya daya serap industri, serta terbatasnya penguasaan pengetahuan dan teknologi

pengelolaan hasil. Ikan mengandung nilai gizi yang tinggi. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang rendah kolesterol serta tinggi nilai vitamin dan minreral [4]. Hal ini menjadi dasar kenapa ikan potensial untuk dijadikan bahan dasar produk olahan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Saat ini, laju permintaan akan hasil perikanan semakin bertambah sedangkan ketersediian suplai bahan baku mengalami penurunan. Disisi lain, terdapat beberapa jenis ikan yang memiliki nilai jual rendah dan tidak dimanfaatkan dengan baik ketersediaannyanya. Kegiatan pengolahan hasil perikanan memegang peranan penting dalam masalah ini.Mengingat kondidi bahan baku ikan yang sifatnya mudah rusak dan menjadi tidak bernilai [5]. Dengan demikian kegiatan pengolahan ikan diharapkan menjadi wadah dalam penerapan Iptek yan mampu membantu perekonomian nelayan/petani ikan pada skala kecil dan kegiatan perekonomian nasional pada skala besar. Penganekaragaman atau diversifikasi pangan ini merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat [6,7]. Beberapa jenis produk *value-added* yang telah dikembangkan dengan baik di masyarakat secara luas ada berupaka bakso ikan, pindang presto, sosis ikan dan lain-lain.

Pengembangan kemitraan merupakan salah satu cara pemberdayaan masyarakat yang dapat ditempuh untuk menjamin keberlangsungan usaha di sektor perikanan. Pemberdayaan menunjuk pada keadaan atau hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perubahan sosial yaitu masyarakat yang berdaya, mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidup yang bersifat fisik, ekonomi, maupun sosial [8]. Selain meningkatkan pendapatan, pengembangan kemitraan juga dapat melepas ketergantungan pelaku usaha perikanan terhadap lembaga permodalan tradisional [9], Bahkan mampu untuk menjadi sarana dalam mencapai pembangunan yang lebih adil dan berkelanjutan. Pengembangan kemitraan tersebut dapat dilakukan jika terdapat sinergi antara pemerintah daerah, dunia usaha dan kelompok pelaku usaha [10].

2. Masyarakat Target kegiatan

Khalayak sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kelompok usaha bersama pesisir jaya dengan ketua kelompok Saimat yang menjalankan kelompok isteri nelayan dan kelompok cik dely dengan Ketua kelompok Zairi Efendi yang saat ini kedua kelompok hanya berusaha dalam kelompok penjualan ikan segar. Di samping itu, kegiatan ini juga melibatkan unsur pemerintahan setempat, yaitu unit pelaksana teknis Dinas Perikanan Kecamatan Rupat Utara. Untuk memberikan pengaruh yang lebih luas, maka para peserta dapat menyebarluaskan pengetahuan ini kepada masyarakat di lingkungan tempat tinggal mereka, bahkan ke desa-desa tetangga.



Gambar 1. Tim pengabdian masyarakat dan peserta pelatihan di Desa Teluk Rhu

3. Metodologi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Teluk Rhu Kecamatan Rupat Utara Kabupaten Bengkalis. Pengabdiaan Kemitraan ini akan dilakukan dengan cara memberikan ceramah dan praktek tentang Pengolahan Hasil Tangkap Nelayan Desa Teluk Rhu Kecamatan Rupat Utara Kabupaten Bengkalis. Teknik pengolahan ikan yang dilakukan dipilih yaitu produk yangdisukai oleh masyarakat umum, sehingga ketika kelompok masyarakat sudah memahami dan bisa melakukan usaha di bidang ini nantinya.

3.1. Ceramah

Pada sesi ini dilakukan proses transfer ilmu terkait pentingnya konsumsi ikan bagi masyarakat dalam mencegah *stunting*. Selain itu, masyarakat diberikan pengetahuan terkait bagaimana memanfaatkan literasi digital yang terdapat diberbagai aktivitas masyarakat guna menghasilkan dan memasarkan berbagai macam inovasi produk perikanan. Ini merupakan salah satu langkah yang sangat membantu terutama dalam kondisi pandemic covid-19 yang membatasi ruang mobilitas masyarakat.

3.2. Diskusi dan Penyebaran Kuisioner

Tahapan ini melibatkan tim pengabdian dan dua puluh peserta yang berperan sebagi responden. Karena ragam jenis pendidikan dan tingkat kesejahteraan yang ada pada para peserta, kondisi dibuat senyaman mungkin bagi para peserta yang gugup dengan kondisi baru.

3.3. Praktek Pembuatan Produk

Proses diversifikasi ini menggunakan berbagai macam alat dan bahan yang berguna dalam proses pembuatan produk berupa nugget ikan, bakso ikan, kerupuk ikan, dan stik ikan. Kegiatan ini melibatkan dua kelompok dimana masing-masing kelompok terdiri atas sepuluh orang istri nelayan.

4. Hasil dan Pembahasan

Desa teluk Rhu merupakan desa wisata yang barumuncul, dan sangat diperlukan buah tangan bagi wisata. Satu-satunya oleh-oleh yang ada di desa teluk Rhu adalah Kerupuk ikan/ kerupuk Udang yang di produksi oleh kelompok nelayan, yang saat ini produksi sangat terbatas, karena Sampai saat ini produksi masing-masing kelompok 10-20 kg sebulannya, karena penjualan hanya dilakukan untuk wisata yang datang, belum ada yang dijual di luar desa. Karena hanya merupakan satu produk kerupuk ikan/ udang (gambar 2). Kondisi ini merupakan potnsi yan bisa dikembangkan bagi nelayan dan istri nyauntuk mengolah ikan.



Gambar 2. Produk usaha kelompok nelayan di Desa Teluk Rhu

4.1. Potensi Pengembangan Masysrakat

Dari kuisioner yang diedarkan kepada peserta didapatkan data bahwa pendidikan peserta tersebar antara tidak tamat sekolah dasar sampai lulusan S1. Semua peserta bisa membaca cukup baik. Keadaan ini mempermudah memberikan materi pelatihan kepada peserta.

5. Tabel I. Karakteristik Peserta Pelatihan

No	Parameter	Hasil
1	Umur	27-60 tahun
2	Pendidikan	Tidak taman SD – S1
3	Jumlah Anak	1-6 orang
4	Penghasilan Suami	Rp. 1.000.000,00 – 3.000.000,00

No	Parameter	Hasil
5	Usaha Sampingan	8 orang memiliki usaha sampingan sedangkan 12 orang hanya sebagai istri nelayan
6	Intensitas Makan Ikan	2 orang makan ikan 3 kali seminggu, sedangkan 12 orang hanya 3 x seminggu
7	Ikut Pelatihan Pengolahan Ikan	15 orang belum pernah, 5 orang sudah pernah
8	Penilaian Pelatihan	Sangat Bermanfaat
9	Hal yang Paling Disukai selama Pelatihan	Pembuatan bakso sangat disukai semua peserta, pembuatan nugget sebanyak 17 orang, 3 orang biasa saja. Pembuatan stik ikan 15 orang sangat menyukai sedangkan 5 orang biasa saja. Dalam pembuatan kerupuk 5 orang mengaku sangat menyukai, 10 orang biasa saja sedangkan 5 orang tidak suka karena sudah mengerti dalam pembuatannya.

Para nelayan memiliki jumlah anggota keluarga yang relatif besar. Dari hasil observasi sebahagian besar keluarga nelayan memiliki anak sebanyak 1-6 orang. Dari 20 orang peserta istri nelayan/anggota kelompok sebanyak 8 orang memiliki usaha sampingan yaitu pembuatan kerupuk ikan, clening service, bekerja dikantor, pembantu di wisma dan guru Paud, sedangkan 12 orang lainnya memiliki profesi sebagai ibu rumah tangga. Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh data bahwa sebagian besar keluarga nelayan sangat menyukai ikan. Sebanyak 11 keluarga menyatakan setiap hari mengkonsumsi ikan, 2 keluarga menyatakan 3 kali seminggu mengkonsumsi ikan dan 7 keluarga menyatakan 2 kali seminggu mengkonsumsi ikan. Dari data yang didapatkan terlihat bahwa potensi masyarakat di Desa Teluk Rhu dalam memperoleh hasil tangkapan ikan sangat baik. Hal ini juga menjadi potensi bagi istri/kelompok nelayan untuk menjual atau memproduksi bahan makanan yang berasal dari hasil olahan ikan. Walaupun demikian, tingkat produksi ikan masih sangat bergantung pada hasil tangkapan nelayan sehingga hasil tangkapan sangat mendukung keberlangsungan usaha yang akan dikembangkan di Desa Teluk Rhu.



Gambar 3. Kelompok istri nelayan sebagai peserta

4.2. Solusi Pengembangan Masyarakat

Peserta pengabdian 20 orang istri nelayan dan 5 perangkat desa diantara pernah mengikuti pelatihan pengolah hasil ikan, sehingga 2 diantaranya sudah berusaha membuat kerupuk ikan sebagai penghasilan tambahan. Hasil pelatihan dari 20 peserta menyatakan sangat bermanfaat dan ingin mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama pelatihan. Selama pelatihan yang paling disukai adalah pembuatan bakso dan nugget ikan semua peserta sangat menyukai, sedangkan pembuatan kerupuk ikan hanyak 17 orang yang sangat menyukai dan 3 diantaranya hanya menyukai pembuatan kerupuk.

Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan kegiatan ceramah tentang pentingnya makan ikan, dan pemberian upaya penambahan perekonomian keluarga nelayan dan selanjutnya langsung praktek

pembuatan kerupuk ikan, nugget dan bakso ikan. Semua peserta dibimbing hingga melakukan dengan baik. Selama pelatihan dilakukan ada beberapa masukan dari peserta:

- 1. Perlu dilakukan pelatihan yang lebih lanjut.
- 2. Pelatihan produk perikanan lainnya.
- 3. Perlu diberi modal untuk membuka usaha.
- 4. Pelatihan pengemasan yang lebih baik.
- 5. Mengajari pemasaran produk hasil perikanan.



Gambar 4. Praktek pengolahan produk ikan berupa kerupuk, bakso, stik dan nugget.

4.3. Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Kegiatan pengabdian ini dapat diikuti dengan baik sampai selesei oleh seluruh peserta yang terdiri atas dua puluh istri nelayan. Seluruh peserta menyadari pentingnya literasi digital dan inovasi produk perikanan untuk meningkatkan nilai ekonomis. Produk diversifikasi yang paling diminati oleh para peserta jika diurutkan yakni bakso ikan, nugget ikan, stik ikan, dan kerupuk ikan. Istri nelayan diharapkan mampu produktif dalam memanfaatkan waktu luang untuk menghasilkan produk olahan ikan demi meningkatnya sumber pendapatan rumah tangga.

5. Kesimpulan

Dari hasil pengabdian dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan olahan berbahan baku ikan sangat bermanfaat bagi peserta. Hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat khususnya istri-istri nelayan belum pernah mengikuti pelatihan tentang pengolahan ikan menjadi produk bernilai jual seperti bakso, nugget, stik, dan kerupuk.

Penghargaan

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Riau atas bantuan dana (No. 625/UN.19.5.1.3/PT.01.03/2021) dan dukungan yang diberikan dalam kelancaran kegiatan ini.

Rujukan

- [1] Tambunan ,Y.S. 2015. Analisis Pembangunan Ekonomi Kawasan Berpendapatan Rendah Di Kabupaten Serdang Bedagai. Jurnal Bis-A: Jurnal Bisnis Administrasi. 4(2), pp.87-100.
- [2] Suarthawan, I.G., dan Pertiwi, N. 2019. Persepsi Nelayan di Kec. Liukang Tuppabiring Terhadap Praktek Penangkapan Ikan Dengan Cara Illegal Fishing di Perairan Sulawesi Selatan. UNM Environmental Journals. 2(3), pp.77-84.
- [3] Anwar. Z., dan Wahyuni. 2019 Miskin Di Laut Yang Kaya: Nelayan Indonesia Dan Kemiskinan. Sosio religius. 4(1), pp.51-60.
- [4] Harnisah, R. S., dan Jaya, F. M. 2018. Karakteristik Dendeng Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Dengan Konsentrasi PenambahanGula Aren Berbeda, Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan. 13(1), pp.12-17.
- [5] Paladini, E.P., Avilés, B.G., Schumacher, L., Lorenz, M., dan Urquiza, Y. R. 2019. Quality management model for perishable food in a fishing industry. Journal of Food Process Engineering. 42(6), pp.13171.
- [6] Kurnia, P., Feliatra, F., dan Lukistyowati, I. 2019. Empowering fisherismen's wives in diversifying fishery products in Tanjung Medang Village, Bengkalis District, Riau, Indonesia. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. 348(1), pp.012010.
- [7] Effendi, I., Mardalisa, M., Batubara, U. M., Wijaya, R., Wibowo, M. A. 2020. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso dan Nugget Ikan Bersama LAZISMU Pekanbaru. Journal of Rural and Urban Community Empowerment. 2(1), pp.63-8.
- [8] Sari. I. D. M.,Septiani.P.E., Suri U.A., Salamah H., Nuvitalia S. 2019. Pemberdayaan perempuan pesisir dalammewujudkan kampung Krumi untuk meningkatkan perekonomian Desa Bendar. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 3(1), pp.105-111.
- [9] Malik E, Adan LH, Rais M, Abdullah R, Dja'wa A. 2021. Program Kemitraan Masyarakat Usaha Keripik Pisang Di Desa Waowangi Kecamatan Sampolawa. Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2(1), pp.72-5.
- [10] Asiati, D., Nawawi. 2016. Kemitraan di sektor perikanan tangkap: strategi untuk kelangsungan usaha dan pekerjaan (partnership in the fishery sector: strategies for business and employment sustainability). Jurnal Kependudukan Indonesia. 11(2), pp.103-118.