

DIVERSIFIKASI OLAHAN PRODUK PERIKANAN “DIMSUM TUNA” BAGI IBU PEMBINAAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

Meilya Suzan Triyastuti^{1*}, Daniel H. Ndahawali², Hetty M. P. Ondang³,
Novie Wijaya⁴

^{1,2,3}Teknik Pengolahan Produk Perikanan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung, Indonesia

⁴Mekanisasi Perikanan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung, Indonesia

meilyalia92@gmail.com¹

ABSTRAK

Abstrak: Ikan tuna merupakan komoditas perikanan tangkap di Indonesia yang mempunyai kandungan protein yang tinggi. Penanganan dan pengolahan yang tepat dengan menerapkan sanitasi dan hygiene dapat mencegah kemunduran produk perikanan. Angka Konsumsi Ikan di Karanganyar yang rendah, belum mengetahui penanganan ikan air laut yang baik dan benar, pengolahan ikan yang belum variative, maka tujuan dari pengabdian masyarakat yaitu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu PKK Dukuhrejo terkait diversifikasi produk perikanan, penanganan ikan air laut, sanitasi dan hygiene dan K3. Berdasarkan hal tersebut maka metode yang diterapkan pada kegiatan ini diantaranya melakukan survey lapangan dan wawancara secara langsung dengan mitra, penyuluhan penerapan sanitasi dan hygiene pengolahan produk perikanan, penyuluhan Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada proses pengolahan produk perikanan, pelatihan diversifikasi olahan produk dimsum tuna kepada ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga, monitoring dan evaluasi pengabdian masyarakat. Hasil evaluasi setelah kegiatan pengabdian Masyarakat ini adalah peningkatan pengetahuan dan ketrampilan Masyarakat dalam penanganan ikan laut hingga diversifikasi olahan produk ikan tuna dengan menerapkan sanitasi dan hygiene serta K3 dalam pengolahan produk perikanan.

Kata Kunci: Konsumsi Ikan; Diversifikasi Ikan Tuna; Sanitasi dan Hygiene; K3.

Abstract: Tuna fish is a capture fishery commodity in Indonesia that has a high protein content. Proper handling and processing by applying sanitation and hygiene can prevent the deterioration of fishery products. The low fish consumption rate in Karanganyar, not knowing the good and correct handling of seawater fish, processing fish that is not yet varied, so the purpose of community service is to increase the knowledge and skills of PKK Dukuhrejo women regarding diversification of fishery products, handling seawater fish, sanitation and hygiene and K3. Based on this, the methods applied in this activity include conducting field surveys and interviews directly with partners, counseling on the application of fishery product processing sanitation and hygiene, counseling on Occupational Safety and Health in the fishery product processing process, training on diversification of processed tuna dim sum products to mothers of Family Empowerment and Welfare, monitoring and evaluation of community service. The evaluation results after this community service activity are an increase in community knowledge and skills in handling sea fish to diversify processed tuna fish products by applying sanitation and hygiene and K3 in processing fishery products.

Keywords: Fish Consumption; Tuna Fish Diversification; Sanitation and Hygiene; K3.



Article History:

Received : 11-08-2023

Revised : 22-08-2023

Accepted : 04-09-2023

Online : 01-10-2023



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

A. LATAR BELAKANG

Lingkungan Dukuhrejo, Kelurahan Jantiharjo mempunyai lahan produktif yang dimanfaatkan masyarakat untuk lahan pertanian serta terdapat bendungan “dungdo”. Bendungan dungdo dimanfaatkan masyarakat sekitar untuk budidaya ikan air tawar. Pada aliran sungai dan bendungan terdapat ikan wader dan udang kecil. Saat ini, ikan wader dan udang kecil hanya diolah menjadi ikan wader dan udang goreng. Masyarakat di Lingkungan Dukuh Rejo hanya memanfaatkan ikan sebagai produk ikan goreng dan bothok sehingga diperlukan inovasi olahan produk perikanan yang menarik dan bergizi.

Profesi ibu-ibu PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) di Lingkungan dukuhrejo sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga, penjual tahu dan penjual abon ikan. Ibu Rumah Tangga (IRT) mempunyai peran mengatur rumah tangga dan memasak serta menyiapkan makanan untuk keluarga. Kegiatan tersebut tidak lepas dari sanitasi, hygiene dan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Ibu PKK di dukuhrejo 90% belum pernah mengolah ikan laut segar sehingga tidak mengetahui penanganan ikan laut segar dan pengolahan produk ikan laut. Dengan demikian Ibu Rumah Tangga harus mempunyai bekal ilmu pengetahuan dalam penerapan *Good Handling Practices* (GHP) agar menghasilkan produk pangan bermutu dan berkualitas yang bermanfaat bagi Kesehatan. Selain itu, perlu adanya pelatihan diversifikasi olahan produk perikanan.

Angka konsumsi ikan di Kabupaten Karanganyar yaitu 21 kg per kapita per tahun (DJPDSPKP, 2022). Angka tersebut menandakan rendahnya masyarakat Karanganyar mengkonsumsi ikan. Ikan mengandung protein yang tinggi. Kandungan asam amino pada ikan bermanfaat bagi Kesehatan. Kandungan protein pada ikan sangat rentan mengalami kerusakan dan kemunduran mutu (*highly perishable food*). Faktor kemunduran mutu ikan berkaitan pada komposisi kandungan ikan dan penanganan ikan. Maka diperlukan sistem rantai dingin yang dapat mencegah kemunduran mutu ikan (Rozi, 2018). Mengkonsumsi ikan dapat mencegah dan menghindari stunting. Program Kementerian Kelautan dan Perikanan yaitu GEMARIKAN dan Program Kabupaten Karanganyar yaitu Pendirian Kampung Seafood dan Pusat Ikan di Karanganyar. Hal ini merupakan sinergitas program Kementerian pusat dan Kabupaten dalam meningkatkan Angka Konsumsi Ikan. Selain itu, kami selaku akademisi mempunyai tugas dan kewajiban dalam pengabdian masyarakat untuk membantu permasalahan yang tengah dihadapi oleh masyarakat dan membantu program pemerintah. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada peluang pemanfaatan olahan produk perikanan di Karanganyar dengan memberikan Pelatihan Diversifikasi Olahan Produk Perikanan. Hasil pengamatan dan diskusi dengan pihak terkait, beberapa permasalahan yang dihadapi oleh ibu PKK Lingkungan Dukuhrejo sebagai mitra pengabdian ini diantaranya : Ibu Ibu PKK 90% belum pernah

mengolah ikan laut, belum mengetahui cara penanganan dan pengolahan ikan laut segar, angka konsumsi ikan di Kab. Karanganyar yang rendah.

Tim pengabdian mempunyai solusi atau metode dalam mengatasi permasalahan tersebut yaitu penyuluhan penanganan ikan laut yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), pelatihan diversifikasi olahan produk perikanan yaitu dimsum ikan tuna yang sesuai dengan SNI no 7756:2020 tentang produk dimsum ikan. Oleh karena itu, tujuan dari pengabdian masyarakat yaitu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu PKK Dukuhrejo terkait diversifikasi olahan produk perikanan, penanganan ikan air laut, sanitasi dan hygiene dan K3.

B. METODE PELAKSANAAN

Waktu Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berlangsung pada bulan Maret hingga Mei 2023 di Lingkungan Dukuhrejo, kelurahan Jantiharjo, Kabupaten Karanganyar. Peserta pengabdian melibatkan ibu ibu PKK Lingkungan Dukuhrejo sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan pada pengabdian ini yaitu metode penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada peserta. Kegiatan ini didampingi oleh kepala Lingkungan Dukuhrejo dan kepala desa Jantiharjo. Berikut ini tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat:

1. Tahap koordinasi dan persiapan kegiatan

Pada tahap ini ada beberapa langkah yaitu melakukan koordinasi dengan mitra terkait perizinan dan administrasi kegiatan, menyampaikan tujuan dan manfaat pelaksanaan kegiatan, waktu pelaksanaan kegiatan, metode pelaksanaan kegiatan dan luaran yang diharapkan pada kegiatan pengabdian. Persiapan tempat, peralatan dan bahan untuk pelatihan pengolahan dimsum ikan.

2. Tahap Utama atau Pelaksanaan

Kegiatan utama pada tahap ini meliputi: (1) Penyuluhan cara penanganan dan pengolahan ikan laut dengan metode presentasi dan diskusi interaktif. Tujuan dari penyuluhan penanganan dan pengolahan ikan laut adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra dalam menangani dan mengolah ikan yang baik dan benar sesuai SNI. Pada kegiatan ini mitra diberikan materi terkait penanganan ikan air laut dan ikan air tawar agar mutu dan kualitas ikan tetap terjaga, jenis-jenis atau diversifikasi pengolahan produk perikanan, sanitasi dan hygiene pengolahan produk perikanan; dan (2) Pelatihan pengolahan dimsum ikan dengan metode praktik secara langsung. Tim pengabdian memaparkan cara pengolahan dimsum ikan yang ada pada brosur dan mempraktekkan secara langsung, lalu peserta mengikuti tahapan pengolahan dimsum ikan. Selain itu, tim pengabdian memberikan informasi terkait penerapan penanganan ikan yang baik dan benar agar kandungan protein atau kualitas ikan tetap terjaga. Metode pendampingan secara langsung bermanfaat untuk

mengetahui kendala dan kesulitan yang dialami oleh peserta sehingga tim pengabdian segera memberikan solusi dan informasi terkait pengolahan produk ikan yang baik sesuai SNI.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap terakhir pada kegiatan pengabdian ini adalah monitoring dan evaluasi. Tahap evaluasi dilakukan pre-test pada awal kegiatan dan post-test pada akhir kegiatan pengabdian. Aspek evaluasi pengabdian masyarakat diantaranya pemahaman penanganan ikan air laut, pelatihan pengolahan produk perikanan, ketrampilan pengolahan produk perikanan, pemahaman sanitasi dan hygiene, penerapan sanitasi dan hygiene, pemahaman K3, penerapan K3 pada proses pengolahan produk perikanan. Tujuan evaluasi ini adalah untuk mengetahui dampak kegiatan terhadap peningkatan ketrampilan, pengetahuan hingga pemahaman masyarakat yang khususnya ibu-ibu PKK Lingkungan Dukuhrejo terhadap diversifikasi olahan dimsum ikan tuna. Tim pengabdian melakukan evaluasi kepada peserta pengabdian dengan memberikan kuisisioner evaluasi untuk mendapatkan tanggapan/respon terkait kegiatan dan dampak atau tolak ukur keberhasilan kegiatan pengabdian.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap koordinasi dan persiapan kegiatan

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini dihadiri oleh Lurah Jantiharjo dan diawali dengan sambutan dalam rangka tujuan dan harapan bahwa peningkatan angka konsumsi ikan, produktivitas dan kreatifitas ibu PKK dalam pengolahan produk perikanan lebih beragam, menghasilkan produk perikanan yang bermutu dan berkualitas, peningkatan pengetahuan dan ketrampilan ibu PKK di Jantiharjo. Pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Diversifikasi Olahan Produk Perikanan” yang telah dilaksanakan ini berupa peningkatan pengetahuan terkait sanitasi hygiene, penanganan ikan air tawar dan air laut, K3 dalam mengolah produk perikanan serta peningkatan ketrampilan dalam diversifikasi olahan produk perikanan yaitu dimsum tuna. Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian maka melakukan koordinasi dengan koordinator Lingkungan Dusun Dukuh Rejo dan Lurah Jantiharjo.

2. Tahap Utama atau Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan secara hybrid, materi pengabdian “sanitasi dan hygiene pengolahan produk perikanan” dan materi “penerapan system Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pengolahan Produk Perikanan” disampaikan kepada peserta pengabdian kepada masyarakat secara daring menggunakan zoom sedangkan untuk kegiatan praktek pembuatan diversifikasi olahan produk perikanan yaitu dimsum tuna

dilakukan secara luring dikediaman koordinator lingkungan Dukuh Rejo, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Materi "Prinsip sanitasi dan hygiene pengolahan produk perikanan" dan "Penerapan system Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pengolahan Produk Perikanan" yang dilaksanakan secara daring

Pemateri “prinsip sanitasi dan hygiene pengolahan produk perikanan” yang ditunjukkan pada Gambar 1. Materi tersebut berkaitan pada pengendalian yang terencana terhadap, lingkungan, bahan baku, peralatan dan pekerja untuk mencegah pencemaran pada hasil olahan serta memelihara dan melindungi kebersihan yang berdampak pada Kesehatan manusia. Selain itu, pemateri menyampaikan faktor-faktor penyebab kontaminasi pada Industri pengolahan hasil perikanan yaitu cemaran berupa tanah, cemaran bahan sisa pemungutan hasil, cemaran berwujud benda-benda asing, cemaran serangga dan cemaran biologi lain, cemaran bahan kimia, cemaran mikrobiologi. Tujuan dari materi ini agar mitra (Ibu PKK Dusun dukuhrejo) mengetahui dan menerapkan sanitasi dan hygiene dalam mengolah produk pangan. Materi sanitasi dan hygiene merupakan salah satu prosedur yang diterapkan pada Unit Pengolah Ikan untuk memproduksi produk yang aman, bersih, bermutu dan bermanfaat bagi tubuh (Domili, 2017). Sanitasi dan hygiene merupakan factor penting dalam menghasilkan kualitas makanan (Dakwani, 2019). Tujuan dari sanitasi dan hygiene untuk mencegah adanya keracunan dan penyakit yang dapat mengganggu Kesehatan yang disebabkan karena interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Triyastuti, 2022). Sanitasi dan hygiene saling berkaitan erat, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia no 2 tahun 2023 untuk persyaratan Kesehatan untuk Pangan Olahan Siap saji bahwa penerimaan/pemilihan bahan Pangan, penyimpanan bahan Pangan, persiapan dan pengelolaan, penyimpanan Pangan matang, pendistribusian/ pengangkutan, dan penyajian Pangan memenuhi prinsip higiene dan sanitasi. Selain itu, Pelindungan kualitas higiene dan sanitasi Pangan dilakukan melalui: (a) komunikasi, informasi, dan edukasi; (b) pemeriksaan kesehatan penjamah makanan; (c) penggunaan alat pelindung diri; dan/atau (d) pengembangan teknologi tepat guna. Oleh karena itu, tim pengabdian memberikan edukasi melalui materi sanitasi dan hygiene

(Rahmadhani & Sumarmi, 2017)(Kesehatan, 2023), seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. *Fire Triangle*

Pada Gambar 2 menunjukkan bahwa pemateri memberikan materi “Penerapan system Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pengolahan Produk Perikanan”. Materi ini berkaitan dengan pengetahuan teori segitiga api dan Tindakan pencegahan kebakaran pada saat pengolahan produk perikanan. Keselamatan dan Kesehatan kerja pada pengolahan produk perikanan merupakan salah satu hal penting karena mempunyai resiko dan bahaya kebakaran yang besar. Api menghasilkan panas dan cahaya yang terbentuk dari interaksi bahan bakar, oksigen, panas serta reaksi kimia berantai yang saling berkaitan. Proses terbentuknya api adanya proses oksidasi yang cepat yang berinteraksi dengan tiga unsur pembentuk api. Tiga sumber pembentuk api dikenal dengan segitiga api. Teori segitiga api yang ditunjukkan pada Gambar 2 meliputi (Setiawan et al., 2020) (Ramli,2016): sumber panas, bahan bakar dan oksigen. Sumber panas dapat mengakibatkan kebakaran jika berkontak langsung dengan bahan bakar dan oksigen di udara. Bahan bakar yang berbentuk padat, cair dan gas bercampur dengan sumber panas dan oksigen dapat mengakibatkan kebakaran. Kebakaran dapat dipicu oleh segitiga api atau 3 komponen tersebut. Oleh karena itu, penggunaan gas LPG dalam pengolahan produk perikanan rentan terjadinya kebakaran. Materi K3 merupakan salah satu materi yang penting dalam pencegahan kebakaran dalam pengolahan produk, penanganan atau pertolongan pertama saat terjadi kebakaran pada kompor maupun kebocoran gas LPG. Kebakaran merupakan proses pembakaran secara kimiawi pada suatu bahan yang menghasilkan cahaya, *heat*, serta variasi hasil reaksi kimia lainnya. Sumber nyala api atau unsur api diantaranya adanya oksigen, panas dan bahan bakar (bentuk padat, cair, dan gas). Dengan demikian, manfaat materi ini adalah mitra dapat memahami dan mencegah adanya kebakaran saat menggunakan api saat mengolah produk pangan dan mengetahui memadamkan api dengan tepat serta benar, seperti terlihat pada Gambar 3.

CARA PEMBUATAN KULIT DIMSUM

Kulit DIMSUM

Bahan :
120 gr tepung terigu serbaguna
65 gr air hangat
½ sdt garam

Prosedur Pembuatan :

1. Mencampurkan garam dengan air kemudian tuang kedalam terigu
2. Uleni hingga tercampur rata, bungkus dengan cling wrap dan diamkan minimal 1 jam
3. Bagi masing-masing adonan menjadi 4 bagian, lumuri dengan tepung maizena / tapioka
4. Jika menggunakan rolling pin, gulung memanjang adonan kemudian bagi 16-20 bagian tiap adonan kemudian bulatkan dan roll dengan gerakan maju mundur sambil diputar
5. Jika menggunakan penggiling manual, pipihkan adonan yang sudah dibagi 4 dengan rolling pin lalu giling dengan ukuran yang paling tebal dan lanjutkan berurutan hingga ketebalan yang paling tipis/ kedua dari yang paling tipis
6. Taburi lagi tiap lapisan dengan maizena, seragamkan ukuran (bisa ditarik perlahan) kemudian potong dengan menggunakan ring cutter atau mangkuk (ukuran sesuai kebutuhan)
7. Beri taburan maizena di setiap lembar supaya tidak menempel
8. Kulit dimsum siap digunakan atau disimpan didalam wadah kedap udara didalam kulkas/ freezer

Meningkatkan angka konsumsi ikan. Biasanya, ikan hanya diolah menjadi produk ikan goreng dan dibakar maka diperlukan diversifikasi olahan produk perikanan.

Mengapa harus konsumsi ikan?

PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN DI DUSUN JANDITIHARJO

DIMSUM IKAN

Tim Pengabdian :
Meilya Suzan Triyastuti, MT
Daniel H. Ndahawali, S.Pi, M.Si
Hetty M. P. Ondang, S.Pi, M.Si
Novie Wijaya, M. ST. Pi

Bahan adonan DIMSUM:
250 gr ikan
1 butir putih telur
100 gr tepung sagu
½ sdm garam
1 sdm gula
½ sdt merica
3 sdm es batu
50 gr wortel parut
15-20 kulit dimsum

Bahan saus cocol:
2 slung bawang putih
1 slung bawang merah
3 cabai rawit/cabai merah sedang
6 sdm saus sambal
1 sdm cuka
150 ml air
2 sdm minyak goreng
2 sdt gula

Prosedur Pembuatan :

1. Masukkan ikan, tepung sagu, putih telur, saus tiram, merica, garam, gula, kaldu jamur, dan es batu ke dalam food processor cincang hingga halus
2. Pindahkan ke wadah, masukkan ½ parutan wortel, aduk rata
3. Ambil kulit dim sum, beri 1 sdm adonan lalu bungkus dan beri parutan wortel di atasnya
4. Kukus dimsum 15-20 menit
5. Untuk saus cocolan, cincang bawang putih, cabai rawit, dan bawang merah. Tumis hingga wangi lalu tambahkan air
6. Masukkan saus sambal, cuka, gula, dan kaldu jamur. Masak hingga mendidih
7. Dimsum siap disajikan

KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN
BADAN RISET DAN SDM KELAUTAN DAN PERIKANAN
POLITEKNIK KELAUTAN DAN PERIKANAN BITUNG
TAHUN 2023

Gambar 3. Leaflet Dimsum Tuna

Pelatihan diversifikasi produk dimsum tuna di Dusun Dukuhrejo telah dilakukan. Pada kegiatan ini, tim pengabdian memberikan pelatihan menggunakan metode diskusi dan ceramah. Tim pengabdian memberikan ceramah kepada peserta yaitu penanganan ikan air laut, penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) untuk penjamah makanan yaitu handscoon dan masker, dan proses pembuatan dimsum tuna sesuai dengan resep. Selanjutnya, tim dan peserta melakukan praktik bersama pembuatan dimsum tuna yang ditunjukkan pada Gambar 3. Tujuan dari materi ini untuk memberikan pengetahuan dan peningkatan ketrampilan dalam penanganan ikan tuna hingga pembuatan produk dimsum ikan tuna tanpa penyedap rasa sintesis (Monosodium Glutamat). Potensi sumber daya ikan terbesar di Indonesia pada golongan pelagis besar diantaranya tuna, tongkol, cakalang (Triyastuti et al., 2021). Ikan tuna mengandung kadar protein yang tinggi dan bermanfaat bagi Kesehatan. Kadar protein pada ikan tuna sirip kuning (*yellowfin*) sebesar 23,84%. Kandungan asam glutamate pada ikan tuna sirip kuning lebih tinggi sebesar (124,5±0,04 mg/g) dibandingkan ikan tuna mata besar (*bigeye*) yaitu (112,8±0,12 mg/g) (Arbajayanti et al., 2021). Kandungan asam glutamate memberikan rasa gurih (umami) secara alami yang terdapat bahan pangan dengan kadar protein tinggi (Thariq et al., 2014) (Ardhanareswari, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa dimsum ikan tuna memberikan rasa gurih secara alami tanpa tambahan penyedap rasa sintesis. Selain itu, dimsum ikan tuna kukus ini lebih menyehatkan karena dapat meminimalisir peningkatan kandungan lemak jika menggunakan metode penggorengan serta mencegah denaturasi protein.

Peserta pengabdian menunjukkan antusiasme pada saat tim pengabdian memberikan materi dan diskusi permasalahan yang telah dihadapi pada proses pengolahan produk perikanan dengan menerapkan sanitasi dan

hygiene serta antisipasi pencegahan kebakaran gas LPG. Peningkatan pengetahuan para peserta pengabdian sehingga diharapkan mampu meningkatkan angka konsumsi ikan di Kabupaten Karanganyar. Selain itu, peserta yang berprofesi penjual abon ikan dapat melakukan diversifikasi produk ikan laut karena ikan merupakan salah satu protein hewani yang dapat mencegah stunting.

3. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Di akhir kegiatan melakukan evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan memberikan kuisisioner kepada peserta. Tujuan dari kuisisioner adalah untuk mengetahui dampak kegiatan ini dan mengukur kebermanfaatannya, peningkatan pengetahuan, ketrampilan serta kemudahan pelatihan yang telah diselenggarakan (Setiyoko et al., 2022) (Amar et al., 2022). Kuisisioner ini berisi pernyataan yang harus diisi dengan skala 1-4 dimana skor 4 berarti sangat setuju dan skor 1 berarti sangat tidak setuju.

Berdasarkan kuisisioner hasil evaluasi sebelum pelatihan bahwa 60% peserta tidak mengetahui penanganan ikan dan pengolahan ikan air tawar dan air laut, 75% peserta tidak mengetahui Sanitasi dan Hygiene Pengolahan Produk Perikanan, 80% peserta tidak mengetahui Penerapan system Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pengolahan Produk Perikanan. Setelah pelatihan pengabdian dilakukan hasil evaluasi maka diperoleh peningkatan yang signifikan dengan presentasi 95% peserta dalam mengetahui penanganan ikan dan pengolahan ikan air tawar dan air laut, Sanitasi dan Hygiene Pengolahan Produk Perikanan, Penerapan system Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pengolahan Produk Perikanan.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diantaranya penyuluhan materi sanitasi dan hygiene, materi Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada pengolahan produk perikanan, penanganan ikan air laut dan pelatihan pembuatan diversifikasi produk dimsum tuna. Tim pengabdian menyampaikan materi penyuluhan dan pelatihan kepada peserta pengabdian ibu PKK di dusun Dukuhrejo dengan baik dan sesuai dengan harapan. Hal ini sesuai dengan hasil evaluasi yang telah dilakukan oleh tim pengabdian bahwa presentase peserta pengabdian setelah mengikuti materi dan penyuluhan pengabdian mengalami peningkatan yang signifikan sebesar 40%. Dengan demikian, peserta telah memahami materi pengabdian sehingga dapat diterapkan dalam pengolahan produk perikanan serta meningkatkan angka konsumsi ikan di Karanganyar. Namun, mitra belum memanfaatkan penggunaan digital marketing sehingga perlu adanya program keberlanjutan pengabdian Masyarakat seperti pendampingan dan pelatihan dalam design, pengemasan produk dan penggunaan digital

marketing untuk pemasaran produk. Program tersebut dapat berdampak terhadap peningkatan perekonomian Masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Amar, M. I., Martana, B., Rizal, R., & Hidayati, A. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Masyarakat Tentang Pengolahan Hasil Budidaya Ikan Lele Melalui Diversifikasi Pada Olahan Ikan Lele. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6(2), 1340–1348.
- Arbajayanti, R. D., Nurhayati, T., & Nurilmala, M. (2021). Komponen Asam Amino dan Aktivitas Enzim Tripsin dari Usus Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) dan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 97–106. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i1.33878>
- Ardhanareswari, N. P. (2019). Daya terima dan kandungan gizi dim sum yang disubstitusi ikan patin (*Pangasius sp.*) dan pure kelor (*Moringa oleifera*) sebagai snack balita. *Media Gizi Indonesia*, 14(2), 123–131. <https://doi.org/10.204736/mgi.v14i2.123-131>
- Dakwani, T.-. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Domili, R. S. (2017). Sanitasi Dan Hygiene Pada Proses Pembuatan Rambak Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*) Di UKM Jaya Utama. *Jurnal Aquabis*, 7(2), 1–5.
- Kesehatan, M. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. *Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*, 55.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rozi, A. (2018). Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Pada Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(2), 169. <https://doi.org/10.35308/jpt.v5i2.1036>
- Setiawan, E., Nugroho, A., & Zaman, B. (2020). Analisis Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja Pada Lingkungan Area Berbahaya. *Indonesian Journal Of Halal*, 3(1), 88–93.
- Setiyoko, A., Nurdiarti, R. P., & Nastain, M. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Wader dan Manajemen Usaha Berbasis Marketing Online di BUMDes Margosari, Kulon Progo (Diversification of Wader Fish Processed Product and Online Marketing in the BUMDes Margosari, Kulon Progo). *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 67–76.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5662>
- Triyastuti, M. S. (2022). Sanitasi Dan Higiene Pada Proses Pengolahan Bakso Tuna Di Poklhasar Lamadang Sanitation and Hygiene in the Processing of Tuna Meatballs in Poklhasar Lamadang. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal* E-ISSN; 4(April), 79–85.
- Triyastuti, M. S., Ndahawali, D. H., & Ondang, H. M. P. (2021). Strategi Pemasaran Produk Ikan Cakalang Asap (Studi Kasus: Ukm Frozen Seas). *Pelagicus*, 2(2), 107. <https://doi.org/10.15578/plgc.v2i2.9727>

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. Produk Dimsum Ikan. SNO.7756:2020. Jakarta
- [DJPDSPKP] Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. 2022. Angka Konsumsi Ikan. Jakarta. Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Ramli, (2016). Sistem Manajemen Keselamatan & Kesehatan Kerja OHSAS 18001. Jakarta. Dian Rakyat