

OPTIMALISASI HASIL LAUT DALAM BENTUK SIOMAY BAGI MASYARAKAT PESISIR DI DESA LABUHAN HAJI, LOMBOK TIMUR

Etty Sumiyati¹, Hopipah², Muhammad Firdaus³, Amniatin Naqiah Hopipah³, Septira Ega Santika³,
Imanun Nuzul³, Wawan Setiawan³, Soca Kusumaningsih³, Faesal Fahfozi⁴, Al Hafizh Fairin Dariastu⁴,
Abdul Rahman Wahid^{1*}

¹Program Studi Farmasi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Mataram

²Program Studi Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Mataram

³Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Mataram

⁴Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Mataram

Corresponding author : Abdul Rahman Wahid
E-mail : rahman_apt@yahoo.co.id

Diterima 18 Oktober 2022, Disetujui 30 Oktober 2022

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu hasil laut terbanyak yang di hasilkan oleh para nelayan di Desa Labuhan Haji, Lombok Timur. Diversifikasi olahan ikan merupakan upaya mencari dan mengembangkan suatu produk dengan tujuan salah satunya adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dan nilai guna produk tersebut. Diversifikasi olahan ikan juga merupakan kreasi agar ikan dapat dinikmati oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun dewasa. Tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat ikan dan meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah siomay dengan rasa sehingga dapat menambah penghasilan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan demonstrasi. Kegiatan berjalan dengan lancar dan para warga yang mengikuti pelatihan lebih memahami manfaat ikan tuna bagi kesehatan dan meningkatkan keterampilan dalam mengolah siomay dengan berbagai rasa. Selanjutnya, diharapkan setelah diadakan sosialisasi dan demonstrasi diversifikasi olahan ikan ini, keterampilan yang didapatkan oleh warga saat pelatihan dapat diterapkan pada bisnis skala kecil.

Kata kunci: diversifikasi, olahan ikan, siomay

ABSTRACT

Fish is one of the most abundant marine products produced by fishermen in Labuhan Haji Village, East Lombok. Diversification of processed fish is an effort to find and develop a product with the aim of one of which is to increase the economic value and use value of the product. Diversification of processed fish is also a creation so that fish can be enjoyed by all groups, both children and adults. The purpose of this service is to provide knowledge about the benefits of fish and improve partners' skills in processing siomay with taste so that they can increase income. The method used in this activity is socialization and demonstration. The activity ran smoothly and the residents who took part in the training understood more about the benefits of tuna for health and improved their skills in processing siomay with various flavors. Furthermore, it is hoped that after the dissemination and demonstration of the diversification of processed fish is held, the skills acquired by residents during the training can be applied to small-scale businesses.

Keywords: *Diversification, processed fish, siomay*

PENDAHULUAN

Ikan hasil penangkapan nelayan tentu saja tidak semuanya laku dan berhasil di perjualkan, entah itu karena kurangnya pasar konsumen maupun berbagai hal lainnya. Hal ini menjadi salah satu masalah nelayan untuk meningkatkan perekonomiannya.

Dengan usaha yang ada sekarang ini sudah terbilang banyak dan beranekaragam usaha yang berkembang, jumlah penduduk yang terus bertambah, perekonomian yang semakin sulit dan lapangan kerja yang peluangnya semakin sedikit,

membuat penduduk semakin banyak menganggur. Menurut saya, masalah yang cenderung sekarang ini tidak jadi persoalan selama ada kemauan dari kita, memanfaatkan kemampuan dari skill yang ada pada kita, bisa mengurangi permasalahan pemerintah soal pengangguran dan masalah krisis ekonomi. sekarang ini menyalurkan bakat dengan membuka usaha seperti berdagang menjual barang langsung kepada konsumen, apalagi untuk sekarang jumlah penduduk dengan terus bertambah, peradapan manusia semakin berkembang dan kemajuan teknologi yang sangat

canggih, maka selera masyarakat akan makanan semakin tinggi. Masyarakat yang sibuk bekerja lebih memilih untuk membeli makanan extra saji yang cepat dan praktis dibandingkan membuatnya sendiri. Dengan demikian, hal tersebut yang mendasari kami tertarik untuk membuat usaha siomay secara kecil-kecilan.

Masalah

Berdasarkan analisa situasi di atas, permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah hasil ikan yang berlimpah dengan nilai jual yang berkurang membuat masyarakat khususnya nelayan tidak mendapatkan harga jual yang baik.

Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat terkait dengan manfaat pembuatan siomay dengan daging ikan guna meningkatkan dan mengembangkan perekonomian masyarakat.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan ini adalah Ibu-ibu para istri nelayan di Desa Labuhan Haji yang dapat memanfaatkan hasil tangkapan suami mereka, sehingga tidak hanya dapat di perjual dengan bentuk ikan saja tetapi dapat di jual dengan bentuk produk siomay.

Manfaat Kegiatan

Manfaat yang didapatkan dari kegiatan ini adalah Melakukan pemberdayaan masyarakat melalui optimalisasi hasil laut untuk peningkatan ekonomi masyarakat.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Labuhan Haji, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur dilakukan bersama tim pengabdian dari Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Mataram beserta narasumber yaitu Ibu Nurul Ihwani yang melibatkan Ibu-ibu Desa Labuhan Haji. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah presentasi dan diskusi dengan demonstrasi oleh narasumber.

PEMBAHASAN

Gambaran umum lokasi kegiatan

Desa Labuhan Haji merupakan salah satu desa yang berada di Lombok Timur kecamatan Labuhan Haji. Labuhan Haji ini berlokasi disebelah utara desa Suryawangi Kecamatan Aikmel.

1. sebelah utara : desa suryawangi kec. aikmel
2. sebelah selatan : desa kertasari kec. sakra timur

3. sebelah timur : desa selat alas kec. selat alas
4. sebelah barat : desa penedagandor kec. Selong



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan berlangsung selama 1 (Minggu). Menyelesaikan jadwal kegiatan yang ada dengan alokasi dana yang sesuai secara komprehensif dengan kerjasama aktif bersama mitra dengan r jadwal kegiatan sebagai berikut:

Tabel 1. Jadwal pelaksanaan kegiatan

N o	Kegiatan	sabtu	mingg u	seni n	Sela sa
1	Persiapan				
2	Pelaksanaan				
3	Evaluasi				
4	Penulisan Laporan				
5	Penggandaan Laporan				

Kegiatan dilaksanakan di Salah Satu Rumah Masyarakat Desa Labuhan Haji yang disediakan langsung oleh Mitra kegiatan. Berikut dokumentasi pelaksanaan kegiatan yang disajikan pada gambar dibawah ini.



Gambar 2. Acara pembukaan langsung oleh narasumber



Gambar 3. Pemaparan materi penyuluhan



Gambar 4. Sosialisasi dan demonstrasi olahan ikan menjadi siomay oleh narasumber ke warga yang mengikuti pelatihan

Adapun materi-materi yang disampaikan berupa materi-materi yang berkaitan dengan proses pembuatan siomay, seperti alat bahan dan cara pembuatan siomay ikan.

Pembuatan Siomay Dengan Daging Ikan Hasil Tangkapan Nelayan

a. bahan-bahan yang diperlukan

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Adonan Siomay dilihat di **Tabel 2** dibawah ini.

Tabel 2. Bahan-bahan pembuatan siomay

No	Bahan-Bahan	Satuan
1	Ikan	5 kg
2	Tepung Kanji	2 kg
3	Tepung terigu	1,2 kg
4	Kulit Pangsit	2 sacet
5	Bawang Putih	5 siung
6	Daun Bawang	5 siung
7	Daun sup	5 daun
8	Telur	5 butir
9	Garam	Secukupnya
10	Msg	Secukupnya
11	Masako	Secukupnya
12	Merica	Secukupnya

b. proses pembuatan



Gambar 5. ikan tuna di giling halus dan campurkan bumbu.



Gambar 6. Setelah ikan di giling, campurkan tepung kanji dan tepung terigu lalu aduk hingga merata.



Gambar 7. Tambahkan sayur-sayuran seperti wortel dan daun bawang.



Gambar 8. Setelah semuanya tercampur rata, kemudian kita membuat bulatan-bulatan somay kecil dan besar.



Gambar 9. Kemudian kita kukus bulatan siomay yang telah kita buat selama 15 menit



Gambar 10. Setelah matang lalu angkat dan tiriskan



Gambar 11. Hasil pembuatan siomay ikan

Pada saat pelaksanaan penyuluhan didapatkan beberapa permasalahan lain yang dialami oleh masyarakat, diantaranya:

- Penyuluhan pernah dilakukan namun tidak ada hasil akhir berupa produk yang dihasilkan setelah penyuluhan.
- Kurangnya alat yang tersedia di rumah sehingga mengharuskan ibu-ibu untuk menyediakan dan membelinya

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Ikan memiliki banyak manfaat salah satunya banyak mengandung asam lemak omega-3 yang sehat yang dapat mengurangi peradangan,

membantu melindungi jantung dan mencegah penyakit kronis. Dengan adanya pembuatan siomay ikan ini di harapkan mampu membuat kreasi pengolahan ikan yang dapat di makan oleh setiap kalangan. Pemilihan mengembangkan hasil tangkapan nelayan di harapkan mendapat nilai jual lebih sehingga meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Labuhan Haji. Dengan adanya pengembangan usaha siomay ikan ini masyarakat mampu membuat dan mengolah sendiri baik sebagai konsumsi pribadi ataupun sebagai produksi penjualan.

Saran

Menjual bukan usaha yang memalukan, namun dari usaha menjual kita bisa mendapatkan keuntungan yang berlipat ganda. Dengan niat dan tekad yang bulat yakinlah segala hal yang kita pikirkan sulit pasti akan mudah kita jalani. hal yang patut kita hargai adalah rasa malu, namun kita bukan mengurung rasa malu kita terus menerus tetapi kita olah rasa malu tersebut menjadi sebuah sugesti kita agar kita bisa menjadi pribadi yang tegar, mau berusaha, dan bekerja keras. Hidup adalah perjuangan dan perjuangan dan jangan malu melakukan pekerjaan yang halal tapi malulah terhadap pekerjaan yang tidak halal.

DAFTAR RUJUKAN

Hadinoto, S., dan Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna Ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14 (02) : 51-57

Labobar, F., Tebay, S., Fenetiruma, O.A. (2021). Produksi Ikan Tuna di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Sanggeng Kabupaten Manokwari Provinsi Papua Barat. (*JRPK*) *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan* , 3(2) : 358 - 369

Pudji, E., Purnamawati, dan E., Yuliatin. (2021). Proses pembuatan siomay dari ikan lele untuk menambah pendapatan rumah Tangga. *Abiyasa-Jurnal Abdimas dan Ilmu Rekayasa*, 1(1) : 20