

PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT PESISIR MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN RUCAH

Rika Diananing Putri^{1*}, Anis Kurli², Aryo Wibisono³

¹Prodi. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Wiraraja, Indonesia

²Prodi. Desain Komunikasi Visual, Universitas Wiraraja, Indonesia

³Prodi. Manajemen, Universitas Wiraraja, Indonesia

rikadepe@wiraraja.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Ikan rucah, salah ikan yang tidak dikonsumsi dan dijadikan sebagai pakan ternak. Kandungan gizi ikan rucah tinggi akan protein, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi akan protein tubuh. Permasalahan yang ada, ikan rucah tidak dilirik dan dianggap limbah oleh masyarakat sehingga keberadaannya sangat berlimpah, tetapi tidak di konsumsi. Tujuan pengabdian untuk meningkatkan keterampilan pengolahan ikan rucah pada kelompok msyarakat pesisir sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat pesisir. Metode yang dilakukan dengan sosialisasi dan praktek pengolahan ikan rucah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini bertempat di Rumah Ketua Poklahsar seRama, yang diikuti oleh 25 peserta dari kelompok. Sebelum dlaksanakan praktek, peserta terlebih dahulu menjawab pertanyaan sebagai ujian awal [pretest], untuk mengetahui sejauh mana kemampuan dan pengetahuan tentang ikan rucah dan pemanfaatannya. Lalu dilakukan praktek pengolahan ikan rucah menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Setelah itu, dilakukan evaluasi kembali (posttest) untuk mengetahui pemahaman peserta pelatihan. Hasil yang telah dicapai terjadi peningkatan sebesar 80% baik softskill dan hardskill.

Kata Kunci: Ikan Rucah; Ekonomi; Pengolahan; Masyarakat Pesisir.

Abstract: Trash fish, one of the fish that is not consumed and used as animal feed. The nutritional content of trash fish is high in protein, so it can meet the body's nutritional needs for protein. The problem is that trash fish is not looked at and is considered waste by the community, so it is very abundant, but not consumed. The aim of the service is to improve the processing skills of rucah fish in coastal community groups as an effort to improve the economy of coastal communities. The method used is socialization and practice of processing trash fish into products of high economic value. This activity took place at the Poklahsar seRama Chair's house, which was attended by 25 people from the group. Before carrying out the practice, participants first answer questions as an initial test (pretest), to find out the extent of their abilities and knowledge about trash fish and their use. Then the practice of processing trash fish into products with high selling value is carried out. After that, a re-evaluation (posttest) was carried out to determine the training participants' understanding. The results achieved were an increase of 80% in both soft skills and hard skills.

Keywords: Trash Fish; Economics; Processing; Coastal Communities.



Article History:

Received: 21-09-2024

Revised : 06-11-2024

Accepted: 12-11-2024

Online : 01-12-2024



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

A. LATAR BELAKANG

Potensi perikanan sangat besar yang ditandai banyaknya jenis ikan yang dimiliki, baik ikan hias dan ikan yang dapat dikonsumsi masyarakat (Anugrah & Alfarizi, 2021). Konsumsi ikan masyarakat hingga saat masih terbatas pada ikan tertentu misalnya ikan tongkol, ikan mujair/nila, ikan kakap, ikan dorang dan kurang meminati ikan lokal yang nutrisinya melimpah namun pemanfaatan masih kurang. Ikan rucah, yang sering kali dianggap sebagai limbah oleh para nelayan dan industri perikanan, memiliki potensi luar biasa yang belum sepenuhnya dimanfaatkan. Dalam konteks meningkatnya kebutuhan protein hewani dan kesadaran akan keberlanjutan sumber daya alam, pengolahan ikan rucah menjadi produk bernilai menjadi suatu langkah strategis yang sangat penting. Melalui pendekatan inovatif, mengolah ikan rucah dapat dialihfungsikan menjadi berbagai macam produk seperti tepung ikan (Haris & Nafsiyah, 2019), atau bahkan untuk produk olahan lainnya, yang dapat mengurangi limbah, sehingga meningkatkan nilai ekonomi bagi nelayan/masyarakat pesisir. Selain itu, dengan penelitian dan pengembangan berbagai produk yang membantu dalam memenuhi kebutuhan pasar (Assadad et al., 2015). Nutrisi ikan rucah sangat tinggi yaitu pada komposisi protein (Diamahesa et al., 2023). Dengan memanfaatkan setiap bagian dari ikan, kita dapat membantu menjaga keseimbangan ekosistem laut dan mengurangi dampak negatif dari praktik penangkapan ikan yang berlebihan. Dalam dunia yang semakin peduli terhadap isu-isu lingkungan, inisiatif ini bisa menjadi salah satu solusi yang efektif.

Olahan ikan yang sering kita temui yaitu antara lain ikan nila (Dahlan & Selatan, 2018), (Hidayat & Komariah, 2019), diolah menjadi produk selingan (snack bar), ikan lele (WidaR & Anam, 2016), (Putri et al., 2022) ikan tongkol, ikan bandeng dengan metode pengasapan (Ismawati et al., 2022), dan berbagai ikan besar lainnya. Ikan rucah termasuk ikan yang belum banyak yang kenal meskipun berdasarkan berbagai sumber, ikan rucah termasuk ikan yang memiliki nutrisi tinggi (Diamahesa et al., 2023). Beberapa inovasi teknologi pengolahan ikan rucah yaitu pengeringan menggunakan gelombang inframerah sehingga cepat dan efisien guna mempertahankan nutrisi dan rasa yang lebih baik (Indrastuti et al., 2019). Permasalahan mitra berdasarkan hasil diskusi bersama mitra yaitu ada dua, diantaranya dari segi produksi dan pemasaran, permasalahan yang dihadapi mitra sebagaimana berikut:

1. Aspek produksi: permasalahan pada aspek produksi cukup kompleks yaitu pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan terbatas, keterbatasan peralatan produksi serta pengemasan produk yang tidak menarik dan masih sangat sederhana.

2. Aspek pemasaran: permasalahan pada aspek pemasaran yaitu kurangnya jangkauan pemasaran produk mitra hal ini sebenarnya terkait juga dengan permasalahan pada aspek produksi, legalitas usaha belum serta keterbatasan dalam modal usaha.

Berdasar permasalahan tersebut diatas, tim pelaksana melaksanakan kegiatan pengabdian dengan menyelesaikan permasalahan sisi produksi yaitu dengan meningkatkan keterampilan mengolah ikan khususnya ikan rucah yang banyak diperoleh sekitar mitra. Transfer ilmu yaitu dengan mengolah menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi sehingga meningkatkan nilai tambah ikan rucah. Solusi yang ditawarkan dengan memberikan pelatihan dengan materi Teknologi Pengolahan ikan (spesifik ikan rucah) bagi masyarakat pesisir. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir khususnya mitra dalam mengolah ikan khususnya ikan rucah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan khususnya mitra.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui berbagai metode atau tahapan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, pendampingan, monitoring dan evaluasi, dan keberlanjutan program. Pelatihan meliputi kegiatan pelatihan pengolahan ikan dengan dua metode, tradisional dan modern/ dengan teknologi. Kegiatan bulan September 2024, mulai dari kunjungan ke mitra untuk koordinasi tentang pelaksanaan program pengabdian, persiapan pelaksanaan pelatihan (koordinasi waktu, tanggal, kelengkapan praktek) yang dilakukan pada tanggal hari senin, 2 September 2024. Disepakati pelaksanaan pelatihan pada tanggal 5 September 2024 pada jam 8.00 wib, bertempat di rumah mitra yang berlokasi di Desa Kertasada Kec. Kalianget Kab. Sumenep, dan diikuti 25 peserta, yang terdiri anggota kelompok dan perempuan pesisir disekitar lokasi mitra. Langkah atau tahapan pelaksanaan sebagai berikut.

1. Pra Kegiatan

Langkah pertama melakukan identifikasi kebutuhan mitra melalui survei dan wawancara pada tanggal 2 September 2024. Hasil pra kegiatan yaitu berupa jadwal kegiatan yang akan dilakukan selama periode pengabdian bersama mitra. Pra kegiatan merupakan upaya tim pengabdian untuk merancang pelaksanaan pelatihan agar sesuai dengan harapan. Pra pelatihan dilakukan dengan mengumpulkan seluruh anggota mitra dan mensosialisasikan kegiatan pengabdian dan diakhir sosialisasi dilakukan penetapan jadwal kegiatan selanjutnya.

2. Kegiatan

Kegiatan yang dilakukan yaitu berupa pelatihan pengolahan ikan rucah. Pelatihan berupa penyampaian materi dan praktek pengolahan. Adapun materi pada kegiatan yang disampaikan yaitu cara pemilihan ikan rucah yang segar, metode pembersihan, metode penyimpanan bahan, metode penghancuran dan formulasi bahan dalam pengolahan produk berbasis ikan rucah. Pelaksanaan kegiatan, hari Kamis, 5 September 2024 yang dimulai pukul 8.00 wib, peserta sejumlah 25 orang, tempat pelaksanaan di rumah mitra yang berlokasi di Desa Kertasada Kec. Kalianget. Penilaian dilakukan sebelum dan setelah kegiatan pelatihan.

3. Evaluasi

Agar hasil kegiatan dapat terukur maka dilakukan evaluasi dengan cara memberikan kuesioner survei pengetahuan mitra dalam pemilihan ikan yang segar, pembersihan, penyimpanan ikan yang sudah dibersihkan dan formulasi bahan pada proses pengolahan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan Kegiatan

Tahapan persiapan kegiatan dimulai dari melakukan koordinasi dengan mitra, terkait sarana dan prasarana untuk pelatihan antara lain: banner kegiatan, modul pelatihan, penilaian (kuesioner) sebelum dan setelah kegiatan, alat dan bahan yang digunakan. Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim pelaksana bersama pembantu lapang yaitu mahasiswa. Hasilnya, mitra bersedia dan berkenan menyediakan tempat, mitra juga menyediakan bahan praktek sesuai yang dibutuhkan untuk pelatihan pembuatan produk. Tim pengabdian menyediakan modul yang dibagikan ke peserta pelatihan, serta melakukan evaluasi dan monitoring yang dilakukan di awal (untuk memahami sejauh mana kemampuan mitra/peserta terkait pengolahan (praktik) dan pemanfaatannya dan diakhir kegiatan (untuk memonitor peserta terhadap daya terima saat kegiatan berlangsung).

2. Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan pada hari Kamis, 5 September 2024 bertempat di rumah mitra Desa Kertasada Kec. Kalianget Kab. Sumenep, diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari anggota mitra dan masyarakat perempuan pesisir sekitar lokasi mitra. Tahapan pelaksanaan sebagaimana tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Pelatihan

Hari dan Tanggal	Pukul	Uraian Kegiatan	Penanggung jawab
Kamis, 5 September 2024	08.00-08.15	Pembukaan	Tim Pelaksana PKM
	08.15-08.30	Penyampaian kegiatan pelatihan	Aryo Wibisono, S.T., M.M
	08.30-09.30	Penyampaian materi Teknologi Pengolahan Ikan	Anis Kurli, S.I.K., M.Med.Kom
	09.30-10.15	Praktik pengolahan Ikan	Rika Diananing Putri, S.TP., MMA
	10.15-10.30	Diskusi dan Tanya jawab	Tim Pelaksana PKM
	10.30-10.45	Evaluasi	Tim Pelaksana PKM
	10.45-11.00	Penutup	Tim Pelaksana PKM

Pelaksanaan pelatihan sangat dibutuhkan untuk meningkatkan keberhasilan suatu perusahaan (Bariqi, 2018). Pelatihan dan pengembangan bertujuan supaya dapat berdaya saing. Novie et al. (2023) terdapat pengaruh hubungan antara pelatihan dan kinerja karyawan pada suatu usaha. Tahapan pembukaan. Tim pelaksana melakukan registrasi peserta dan pengecekan alat dan bahan yang akan digunakan pelatihan yang tertera pada Gambar 1. Setelah itu, dilakukan penilaian (pretest) untuk mengetahui pengetahuan mitra/ peserta pelatihan terhadap pengolahan ikan, serta diversifikasi olahan ikan. Setelah itu, pengenalan tim pelaksana yang terdiri dari 3 orang dan dibantu oleh pembantu lapang (mahasiswa 2 orang) asal prodi. Prodi Teknologi Hasil Pertanian dan Prodi. Desain Komunikasi Visual Universitas Wiraraja. Penyampaian materi oleh bapak Anis Kurli, S.I.K., M.Med.Kom, tentang teknologi pengolahan ikan, dan dilanjutkan dengan praktek membuat olahan ikan berbahan ikan rucah, sebagaimana pada Gambar 2. Setelah kegiatan selesai, peserta diminta untuk mengikuti penilaian setelah kegiatan (posttest) dengan tujuan untuk mengetahui keberhasilan pelatihan berdasarkan tingkat pengetahuan mitra terhadap materi yang disampaikan khususnya terhadap diversifikasi olahan ikan pada ikan rucah.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Rucah



Gambar 2. Salah satu Produk Olahan Ikan

Pelaksanaan pelatihan berjalan dengan baik, dan sesuai dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir. Berbagai olahan ikan yaitu mengolah tepung ikan (Assadad et al., 2015), olahan ikan rucah menjadi bakso dan nugget (Anam et al., 2023), pembuatan bakso dengan bahan tambahan pangan (Nugroho et al., 2019), substitusi, dan berbagai inovasi lainnya (Nuringtyas & Adi, 2017). Hasil monitoring dan evaluasi terhadap tingkat pengetahuan mitra terhadap diversifikasi olahan ikan tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Evaluasi

No	Pernyataan	Pengetahuan		Peningkatan Prosentase
		Sebelum	Sesudah	
1	Olahan ikan yang diketahui dan sudah dibuat oleh peserta.	40	100	60
2	Cara mengolah dengan baik dan benar pada produk hasil tangkapan laut	10	100	90
3	Bahan dan peralatan yang digunakan untuk mengolah	30	100	70
4	Inovasi dan kualitas bahan baku dan produk yang ada	0	100	100
Total				320
Rerata				80

Berdasarkan Tabel 2 hasil evaluasi terhadap pengetahuan peserta tentang olahan ikan terdapat peningkatan prosentase ke 80%. Peserta mengetahui dan memahami serta dapat mengolah ikan menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Peserta juga dapat mengolah hasil tangkapan mereka sesuai dengan Cara Pengolahan olahan ikan dengan benar, serta dapat meningkatkan pendapatan khususnya mitra (Rukmi et al., n.d.; Siringoringo, n.d.)(Rukmi et al., n.d.).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan, bahwa kegiatan ini terlaksana dengan baik dan tercapai tujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir khususnya mitra dalam mengolah ikan khususnya ikan rucah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan khususnya mitra. Hasil pelaksanaan melalui monitoring dan evaluasi yang dilakukan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra hingga 80% dari 25 peserta.

Diversifikasi olahan ikan rucah menjadi berbagai macam olahan pangan, dapat meningkatkan pendapatan mitra. Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil kegiatan yaitu adanya pendampingan lebih lanjut pemasaran produk olahan ikan rucah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Wiraraja, atas suport pendanaan pada pelaksanaan pengabdian masyarakat, dengan kontrak pengabdian kepada masyarakat dana internal universitas wiraraja tahun anggaran 2024, nomor: 103/LPPM/PP-04/I.02/UNIJA/VIII/2024

DAFTAR RUJUKAN

- Anam, C., Zakaria, M. B., Kholifah, A. N., & Hermawan, M. (2023). Pemberdayaan Warga Desa Weru Paciran Lamongan melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Rucah. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 2722–2730.
- Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature Review Potensi Dan Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Laut Di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2), 31–36.
- Assadad, L., Hakim, A. R., & Widiyanto, T. N. (2015). Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan. *Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan*, 0(0), 53–62.
- Bariqi, M. D. (2018). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *JSMB; Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 5(2), 64–69.
- Dahlan, U. A., & Selatan, J. R. (2018). *Diversifikasi Olahan Ikan Nila*. 2(2), 375–380.
- Diamahesa, W., Setyono, B., Affandi, R., & Diniariwisian, D. (2023). Potensi Dan Kadar Nutrisi Ikan Rucah Yang Didaratkan Di Pantai Ampenan, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Perikanan*, 13(4), 971–978.
- Diamahesa, W., Setyono, Bd., Affandi, R., & Damai, D. (2023). *View of Potensi Dan Kadar Nutrisi Ikan Rucah Yang Didaratkan Di Pantai Ampenan, Nusa Tenggara Barat* (pp. 791–798).
- Haris, H., & Nafsiyah, I. (2019). Formulasi Campuran Limbah Ikan Dan Ikan Rucah Terhadap Kandungan Dan Daya Cerna Protein Tepung. *Majalah BIAM Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, 82–93.
- Hidayat, N., & Komariah, K. (2019). *Inovasi produk snack bar serundeng ikan nila sebagai makanan ringan selingan*.
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2019). Profil Pengolahan Ikan Asin Di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke. *JPHPI*, 22(2), 218–228.
- Ismawati, I., Putri, R. D., & Furqani, A. (2022). Efisiensi biaya pengolahan bandeng isi dengan metode pengasapan dalam meminimalkan penggunaan minyak goreng. *JMM(Jurnal MAsyarakat MAndiri)*, 6(6), 4525–4532.
- Novie, D., Arta, C., Leuhery, F., Abubakar, H., & Yusuf, M. (2023). Performance in a Company Literature Review : Analisis Hubungan Antara Pelatihan dan Kinerja Karyawan di Sebuah Perusahaan. *MSEJ. Manajemen Studies and Enterpreneurship Jurnal*, 4(January), 162–168.
- Nugroho, H., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia Bakso

- Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55.
- Nuringtyas, D., & Adi, A. (2017). Mutu Organoleptik, Kandungan Protein Dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah Dan Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia*, 12(2), 164–172.
- Putri, R., Destryana, R., & Sari, T. (2022). Pendampingan Olahan Ikan Pada SMK Nasyrul Ulum Kecamatan Bluto. *J.Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(7), 5419–5426.
- Rukmi, H. S., Novirani, D., & Sahrul, A. (n.d.). Evaluasi Training Dengan Menggunakan Model Kirkpatrick (Studi Kasus Training Foreman Development Program Di PT . Krakatau Industrial Estate Cilegon). *5th National Industrial Engineering Conference Evaluasi*, 131–138.
- Siringoringo, R. H. (n.d.). *Evaluasi Pendidikan dan Pelatihan*.
- WidaR, E., & Anam, C. (2016). Peningkatan Kualitas Dan Diversifikasi Produk Olahai\ Ikan Lele. *E-DIMAS.Education Pengabdian Kepada Masyarakat, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 07(2), 27–38.