

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN MIE BERBASIS HASIL TANGKAPAN NELAYAN DIPESISIR PANTAI MAPAK

Luh Gede Sumahiradewi¹⁾, Aan Kusnandi¹⁾, Moh. Ikrom¹⁾, Muarif¹⁾, Tariska Ardianingsih¹⁾, Hesti Winasari¹⁾, Ismiati Dewi¹⁾, Sahnim¹⁾, Evita Rosalinda Islamiah²⁾, Rian Permadi Bokhari²⁾, Muhammad Zaini²⁾, Muhammad Adi²⁾, M. Fathul Khair²⁾

¹⁾Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, Universitas 45 Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

²⁾Program Studi pemanfaatan sumberdaya perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas 45 Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

Corresponding author: Luh Gede Sumahiradewi
E-mail : sumahiradewi@upatma.ac.id

Diterima 19 Oktober 2023, Direvisi 05 Desember 2023, Disetujui 07 Desember 2023

ABSTRAK

Pantai mapak memiliki potensi yang sangat besar baik dari segi pariwisata maupun perikanan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat nelayan di pesisir pantai mapak berdasarkan potensi hasil tangkapan ikan dengan melaksanakan kegiatan pelatihan diversifikasi hasil perikanan melalui pembuatan mie berbahan ikan tongkol. Rendahnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat terkait keterampilan pengolahan hasil tangkapan yang keuntungannya relatif lebih besar dibanding menjual ikan dalam bentuk segar dengan harga yang naik turun sesuai dengan permintaan pasar. Mie dongkol merupakan produk mie siap saji yang berbahan dasar ikan tongkol yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu dengan observasi, penyuluhan, demonstrasi dan evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan yaitu masyarakat mampu mengolah ikan hasil tangkapan menjadi produk mie siap saji dan dapat melakukan pengemasan secara higienis dengan penyajian yang menarik sehingga meningkatkan pendapatan dari masyarakat.

Kata kunci: mie; ikan tongkol; pantai mapak

ABSTRACT

Mapak Beach has enormous potential, both in terms of tourism and fishing. This service activity aims to improve the economy of fishing communities on the coast of Mapak based on the potential of fish catches by carrying out training activities on fishery product diversification through making noodles made from tuna. The public's knowledge and understanding are low regarding skills in processing catches, the profits of which are relatively greater than selling fish in fresh form with prices that fluctuate according to market demand. Dongkol noodles are a ready-to-eat noodle product made from tuna that can be used as a business opportunity to increase income. The implementation methods used in this activity are observation, counseling, demonstration, and evaluation. The results of the community service activities that have been carried out are that the community is able to process the fish they catch into ready-to-eat noodle products and can package them hygienically with an attractive presentation, thereby increasing community income.

Keywords: noodles; mackarel tuna; mapak beach

PENDAHULUAN

Pesisir Pantai Mapak berada di ujung barat Kota Mataram tepatnya di Lingkungan Mapak Indah Kelurahan Jempong Baru Kecamatan Sekarbela Kota Mataram. Lokasi pantai ini dapat ditempuh sekitar 20 menit dari pusat Kota Mataram. Potensi yang terdapat di Pesisir Pantai Mapak dimanfaatkan sebagai tempat pariwisata, konservasi penyu berbasis edukasi, dan perikanan tangkap sebagai mata pencaharian masyarakat setempat. Mayoritas mata pencaharian penduduknya adalah sebagai nelayan tradisional. Salah satu hasil

laut yang banyak dihasilkan oleh nelayan di pesisir pantai mapak adalah ikan tongkol dengan hasil tangkapan pada saat musim tangkap melimpah. Menurut (Arnenda & Rochman, 2019); (Amri et al., 2018), Salah satu wilayah Indonesia sebagai penghasil utama dan habitat tongkol adalah Samudra Hindia di selatan Jawa sampai Nusa Tenggara.

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan hasil tangkapan nelayan yang paling dominan dipantai mapak. Ikan tongkol memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, rasanya lezat, dagingnya tebal dan lembut sehingga

baik untuk Kesehatan (Utomo et al., 2004). Salah satu kelebihan yang dimiliki ikan tongkol adalah kaya akan asam lemak omega 3 dan kandungan protein yang tinggi (Nuraini, 2013), sedangkan menurut (Pandia, 2019) ikan tongkol juga mengandung berbagai mineral seperti magnesium, yodium, zat besi, seng dan selenium yang berfungsi untuk mencegah kanker, anemia dan meningkatkan kekebalan tubuh. Selain itu merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan (Hastuti & Ruhibnur, 2016).

Hasil perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan, hal ini karena ikan mengandung zat gizi yang tinggi terutama protein. Namun disamping itu ikan sangat cepat mengalami pembusukan. Salah satu cara untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis pada ikan yaitu dengan cara pengolahan. Berbagai macam produk makanan yang sudah berhasil diolah dengan bahan dasar ikan salah satunya yaitu sosis, bakso dan nugget (Hadiwiyoto, 1993)

Sejauh ini masyarakat pesisir pantai mapak hanya memanfaatkan ikan hasil tangkapan untuk dijual kepasar dalam bentuk segar. Padahal selain dijual dalam bentuk segar, ikan hasil tangkapan dapat diolah menjadi suatu produk makanan hanya dengan bantuan teknologi yang sederhana dan tentunya memiliki harga jual yang relatif lebih tinggi dibandingkan dijual dalam bentuk segar yang harganya justru naik turun sesuai dengan permintaan pasar. Hal ini terjadi karena pengetahuan masyarakat setempat yang sangat minim terhadap jenis produk yang dapat dihasilkan dari bahan baku ikan tongkol.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian nelayan di pantai mapak yaitu melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat nelayan dengan memberikan keterampilan pengolahan hasil tangkapan ikan. Pengolahan hasil tangkapan nelayan tentunya harus diolah menjadi produk-produk yang biasa dikonsumsi masyarakat seperti mie sehingga peluang produk diterima dan dipasarkan akan lebih besar. Mie dongkol merupakan produk mie siap saji yang berbahan dasar dagingikan tongkol. Saat ini Ketersediaan makanan cepat saji dibutuhkan bagi masyarakat perkotaan karena bersifat *ready to cook and ready to eat* (Asrawaty & If'all, 2018). Mie dongkol ini berbeda dari mie pada umumnya, karena kandungan protein pada ikan tongkol yang sangat tinggi yaitu 48,38% sehingga baik untuk dikonsumsi oleh berbagai tingkatan usia mulai dari anak-anak

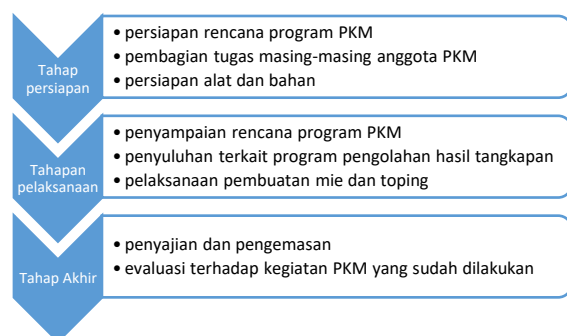
sampai orang dewasa (Laksono & Syahrul, 2001).

Dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat di pesisir pantai mapak perlu adanya pemberdayaan dari masyarakat nelayan. Komitmen dan Kompetensi yang dimiliki oleh masyarakat nelayan sangat berpengaruh terhadap proses pemberdayaan yang dilakukan. Oleh karena itu sangat penting untuk meningkatkan kompetensi nelayan dengan memberikan keterampilan pengolahan hasil tangkapan ikan dengan memberikan pelatihan pembuatan mie berbahan dasar ikan tongkol agar memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Melalui program pengabdian masyarakat ini pelatihan pengolahan hasil tangkapan diharapkan dapat mendorong perekonomian dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan.

METODE

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dengan kegiatan pelatihan pengolahan hasil tangkapan nelayan dilaksanakan pada tanggal 17 - 18 Maret 2023. Pelaksanaan dilakukan di salah satu rumah warga yang ada di pantai mapak, kelurahan jempong baru, kecamatan sekarbela, kota mataram. Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan ini yaitu ibu-ibu rumah tangga nelayan yang berjumlah 10 orang.

Metode yang digunakan yaitu wawancara secara langsung dengan ibu-ibu di pesisir pantai mapak. Adapun kegiatan terbagi dalam 3 tahap pelaksanaan seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Bagan Metode Pelaksanaan Kegiatan

Bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan mie dongkol (mie dari ikan tongkol) yaitu: Bahan mie berupa ikan tongkol, tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang putih, garam dan air. Bahan topping berupa bahan rempah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, lada, dan kunyit. Sedangkan alat yang digunakan berupa

penggiling, blender, baskom, pisau, panci, wajan, kompor, talenan, dan saringan.

Ada empat tahapan yang dilakukan dalam pembuatan mie dongkol, tahapan dari pembuatan mie merupakan modifikasi dari penelitian (Pambudi et al., 2021). Tahap pertama yaitu pembersihan bahan, pada proses ini pembersihan ikan tongkol adalah proses proses pembersihan yang memakan waktu cukup lama. hal ini dikarenakan ikan yang digunakan harus benar-benar diseleksi dengan memisahkan antara tulang dan daging. Tahap kedua pencampuran bahan, sebelum memulai tahap ini ikan yang telah dipisahkan antara daging dan tulang. Selanjutnya diblender untuk di haluskan. Daging yang telah halus selanjutnya dicampur dengan tepung yang sudah diberi garam terlebih dahulu. Berikutnya telur dicampur kedalam adonan dengan menambahkan air secukupnya. Tahap ketiga yaitu pembentukan mie, setelah semua bahan tercampur sampai kalis kemudian adonan ditimbang dengan berat yang sudah ditentukan. Selanjutnya adonan ditipiskan menggunakan cetakan mie sampai permukaannya halus dengan ketebalan yang diinginkan, adonan yang sudah ditipiskan dicetak menjadi bentuk mie. Tahap keempat yaitu pembuatan topping yang dilakukan dengan menghaluskan semua bumbu kemudian di tumis hingga wangi dan masukkan ikan tongkol.

Tahap akhir dari kegiatan ini adalah evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan melalui post test kepada ibu – ibu nelayan yang menjadi peserta kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang telah dicapai pada kegiatan pemberdayaan masyarakat nelayan melalui pelatihan pengolahan hasil tangkapan ikan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat fakultas perikanan Universitas 45 Mataram adalah sebagai berikut:

Observasi

Observasi dilakukan dengan beberapa tahap, yaitu dimulai dengan melakukan pendekatan kepada masyarakat mengenai kegiatan pengabdian ini, khususnya pelatihan pengolahan mie dari ikan tongkol kepada Ibu-Ibu yang ada di Pantai Mapak. Informasi yang didapatkan dari hasil observasi menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu mengenai diversifikasi produk olahan ikan masih terbilang minim, begitu pula dengan pengolahan daging ikan menjadi produk mie siap saji. Tahap berikutnya yaitu pemberitahuan kepada peserta kegiatan

mengenai agenda yang akan diadakan di pesisir pantai mapak.

Penyuluhan

Penyuluhan mengenai pentingnya pengetahuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang mereka miliki dan jenis pengolahan atau produk diversifikasi ikan yang sederhana.



Gambar 2. Kegiatan Observasi dan Penyuluhan Tentang Pengolahan Mie dari Ikan Tongkol
(Sumber : Dokumen pribadi, 2023)

Kesimpulan yang diperoleh dari tahap pengenalan ini dapat diketahui bahwa ibu-ibu sangat antusias dengan materi yang disajikan karena baru kali ini mereka mendengar bahwa ikan tongkol bisa diolah menjadi produk mie siap saji. Oleh karena itu mereka sangat tertarik untuk mencoba membuat mie dari daging ikan tongkol. Sebelumnya ibu-ibu di pesisir pantai mapak juga memiliki kelompok pengolahan hasil perikanan, kelompok tersebut sudah pernah melakukan pengolahan berupa

pembuatan abon ikan tongkol bahkan sudah sempat menjalin kerjasama dengan satu kemitraan, namun usaha itu tidak bertahan lama, dikarenakan adanya kesalahan dari proses pengemasan dan setelah itu usahanya tidak berjalan lagi karena terkendala dalam proses pemasaran.

Melalui kegiatan penyuluhan ini maka berdasarkan kesepakatan bersama, produk olahan ikan berupa mie siap saji adalah produk yang akan didemonstrasikan proses pembuatannya. Jenis ikan yang digunakan tentunya ikan tongkol karena ketersediaannya yang melimpah dan merupakan ikan hasil tangkapan nelayan yang paling dominan di pesisir pantai mapak. Mie siap saji yang di demonstrasikan proses pengolahannya di olah tanpa menggunakan bahan pengawet dan penambahan MSG (*Monosodium Glutamat*) sehingga produk yang dihasilkan lebih sehat dan higienis. Beberapa dokumentasi terkait proses observasi dan penyuluhan tentang pengolahan mie dari ikan tongkol tersaji pada Gambar 2.

Demonstrasi

Kegiatan pembuatan mie dongkol ini meliputi sejumlah tahapan, seperti tahap pertama yaitu menghaluskan daging ikan tongkol yang telah difillet atau dipisahkan dari tulang, tahap kedua mencampurkan bawang putih halus, garam, dan air. Tahap ketiga yaitu pembentukan mie dengan terlebih dahulu memipihkan adonan dengan menggunakan mesin pencetak menjadi lembaran. Setelah adonan memipih dilakukan kembali pembentukan mie dengan ketebalan berkisar 1-2 mm dan panjang berkisar 30-40 cm dengan alat pencetak yang sama.

Kegiatan pembuatan topping, bahan topping berupa daging ikan tongkol yang dipotong - potong kecil dicampurkan dengan bahan – bahan yang telah dihaluskan kemudian di goreng hingga matang. Beberapa dokumentasi terkait proses pembuatan mie dongkol dari ikan tongkol tersaji pada gambar 3.



Gambar 3. Proses Pembuatan mie dongkol
(Sumber : Dokumen pribadi, 2023)

Kegiatan pengemasan dan penyajian merupakan tahap akhir dalam pembuatan mie.

Pada proses penyajian ini dilakukan dengan merebus mie dan sayur terlebih dahulu. Sayur digunakan sebagai bahan tambahan topping, selanjutnya kuah dari kaldu ikan, topping ikan, kecap, saos, dan sambal di bungkus terpisah. Selanjutnya semua bahan tersebut dikemas dalam wadah Styrofoam. Beberapa dokumentasi terkait proses penyajian dan pengemasan tersaji dalam gambar 4.



Gambar 4. Proses penyajian dan pengemasan mie dongkol
(Sumber : Dokumen pribadi, 2023)

Kegiatan pelatihan pembuatan mie dari hasil tangkapan nelayan ini sangat bermanfaat bagi para peserta. Mereka mengakui bahwa dari kegiatan inilah mereka mendapatkan ilmu untuk membuat mie siap saji berbahan dasar ikan, produk olahan yang dapat dibuat menggunakan bahan baku ikan serta wawasan mengenai peluang pemasaran hasil tangkapan. Mereka juga menegaskan bahwa ternyata ikan hasil tangkapan selain dijual dalam bentuk segar juga bisa dipasarkan dalam bentuk produk olahan yang nilai jualnya lebih menjanjikan dibanding harus menjualnya dalam bentuk ikan segar. Dimana ikan tongkol yang masih segar dijual dengan harga Rp.35.000- Rp.40.000 per kg, sedangkan jika 1kg ikan tongkol diolah menjadi mie siap saji akan menghasilkan mie dongkol sekitar 20 porsi, dengan harga per porsi yaitu Rp.10.000. Dari sini kita bisa lihat bahwa keuntungan yang didapatkan dari pengolahan mie relatif lebih besar dibanding menjual ikan dalam bentuk segar dengan harga yang tak menentu sesuai dengan permintaan pasar.

Evaluasi terhadap program yang telah dilakukan dengan melakukan post test yaitu

memeberikan beberapa pertanyaan kepada para peserta setelah kegiatan berlangsung, dimana diperoleh hasil akhir yaitu 9 dari 10 peserta merasa puas dengan kegiatan PKM yang telah dilakukan, dimana awalnya mereka tidak mengetahui bahwa ikan tongkol bisa diolah menjadi mie siap saji menjadi mengetahui ikan tongkol bisa diolah menjadi mie siap saji, mampu membuat mie dongkol sendiri dengan melakukan pengemasan secara higienis dan penyajian yang menarik sehingga meningkatkan pendapatan dari masyarakat.

Kedepannya mereka berharap tim PKM mau membantu dalam proses pengemasan dan pembuatan label yang menarik agar dengan mudah bisa dipasarkan baik secara online maupun secara langsung.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari program pengabdian yang sudah dilakukan yaitu melalui kegiatan pelatihan pembuatan mie dari ikan tongkol mampu memberikan kontribusi yang luar biasa bagi para peserta, yaitu peserta mampu mengolah ikan hasil tangkapan menjadi mie dongkol yang siap saji yang memiliki harga jual lebih tinggi dibandingkan dengan dijual secara langsung. Dengan begitu masyarakat memiliki alternatif untuk memaksimalkan hasil tangkapan sehingga mampu meningkatkan perekonomian nelayan.

Saran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah perlu dilakukan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk, agar produk olahan yang dihasilkan bisa bertahan lama dan lebih dikenal luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Perikanan, Universitas 45 Mataram, yang telah memberikan kesempatan untuk dapat melakukan program pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada warga dan segenap jajaran Pemerintah Lingkungan Mapak Indah, Kelurahan Jempong Bru, Kecamatan Sekarbela, Kota Mataram yang telah menerima dengan sangat baik kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan.

DAFTAR RUJUKAN

Amri, K., Nora, F. A., Ernaningsih, D., & Hidayat, T. (2018). REPRODUKSI DAN MUSIM PEMIJAHAN TONGKOL KOMO (EUTHYNNUS AFFINIS) BERDASARKAN MONSUN DAN SUHU PERMUKAAN LAUT DI SAMUDERA HINDIA SELATAN JAWA-NUSA TENGGARA. *BAWAL Widya Riset Perikanan Tangkap*, 10(2).

Arnenda, G. L., & Rochman, F. (2019). Sebaran daerah penangkapan dan potensi stok sumber daya ikan tuna tongkol cakalang di Labuhan Lombok. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan Hasil Perikanan Dan Kelautan*, 274–282.

Asrawaty, A., & If'ail, I. (2018). PERBANDINGAN BERBAGAI BAHAN PENGIKAT DAN JENIS IKAN TERHADAP MUTU FISH NUGGET. *JURNAL GALUNG TROPIKA*, 7(1), 33. <https://doi.org/10.31850/jgt.v7i1.305>

Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. Liberty.

Hastuti, N. dwi, & Ruhibnur, R. (2016). NUGGET DAN KERUPUK IKAN TONGKOL SEBAGAI ALTERNATIF USAHA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT. *Agromix*, 7(1). <https://doi.org/10.35891/agx.v7i1.706>

Laksono, T., & Syahrul. (2001). Studi mutu dan penerimaan konsumen terhadap abon ikan. *Jurnal Natural Indonesia*, 2(III), 178–184.

Nuraini, T. (2013). *Human Resource Management (Manajemen Sumber Daya Manusia)*. Yayasan Aini Syam Prawirosentono.

Pambudi, R. A., Danuwari, L., Fauzi, A., & Lumbessy, S. Y. (2021). PEMANFAATAN IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS SP.) DALAM PEMBUATAN MIE SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KREATIF. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(2).

Pandia, N. R. (2019). *Pengaruh Promosi Gizi dengan Media Storytelling Gemar Makan Ikan dan Sayur terhadap Pengetahuan dan Sikap SDN 107982 Kecamatan Lubuk Pakam*. Politeknik Kesehatan Medan.

Utomo, A. R., Ristiarini, S., & Reynaldo, S. R. (2004). Penentuan Kombinasi Terbaik Penambahan Maltodekstrin De-12 Dan Stpp Pada Pengolahan Surimi Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis). *Seminar Nasional Dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI)*, 146–151.