

Pendampingan terhadap Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal

Luh Gede Sumahiradewi¹, Naning Dwi Sulystyaningsih¹, Lalu Achmad Tantilar Wangsajati Sukmaring Kalih², Aryani Rahmawati²

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

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

Penulis korespondensi : Luh Gede Sumahiradewi

E-mail : sumahiradewi@upatma.ac.id

Diterima: 25 Maret 2025 | Direvisi: 26 April 2025 | Disetujui: 28 April 2025 | Online: 06 Mei 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal adalah kelompok usaha ibu – ibu atau istri nelayan yang melakukan pengolahan terhadap hasil perikanan yang didapatkan dari hasil tangkapan nelayan. Hasil tangkapan berupa Ikan teri yang selama ini hanya diolah dengan cara pemindangan dan dijual langsung. Kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok pengolahan mengenai pentingnya diversifikasi olahan ikan teri menjadi stik ikan yang memiliki ketahanan, gizi dan nilai jual yang lebih baik. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu dengan observasi, penyuluhan, demonstrasi, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan yaitu mampu mengolah stik ikan teri secara mandiri serta kepuasan terhadap kegiatan yang dilakukan sebesar 98%.

Kata kunci: ikan teri; stik ikan; diversifikasi

Abstract

The Fishery Products Processing and Marketing Group (POKLAHSAR) in Dusun Kuranji Bangsal is a women's business group consisting of fishermen's wives who process the fishery products obtained from local catches. One of the main catches, anchovies, has traditionally only been processed through boiling and sold directly. This community service activity aims to provide knowledge and skills to the processing group regarding diversifying anchovy-based products by turning them into fish sticks, which offer better shelf life, nutritional value, and marketability. The implementation methods used in this activity include observation, counseling, demonstration, and evaluation. The results of the program showed that the group is now capable of independently producing anchovy sticks, with a satisfaction rate of 98% among participants.

Keywords: anchovies; fish sticks; diversification

PENDAHULUAN

Dusun Kuranji Bangsal terletak di Desa Kuranji Dalang, Kecamatan Labuapi, Kabupaten Lombok Barat merupakan dusun yang kaya akan potensi sumber daya alam, pariwisata, konservasi penyus dan perikanan tangkap. Mayoritas penduduknya merupakan nelayan dan mencari nafkah melalui kegiatan penangkapan ikan. Hasil tangkapan yang banyak didapatkan oleh nelayan Dusun Kuranji Bangsal adalah ikan Tongkol, Teri, lemuru, layang, petek, baronang, layur, dan tambun. Hasil tangkapan tersebut biasanya langsung dijual kepasar dalam keadaan segar atau dipindang seperti ikan tongkol dan teri.

Ikan teri merupakan salah satu hasil laut yang paling sering ditangkap oleh nelayan di desa kuranji Bangsal. Ikan teri adalah komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Ikan ini

mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein, mineral, vitamin, serta nutrisi lainnya yang berperan dalam mendukung kesehatan tubuh dan perkembangan kecerdasan (Djamhur et al., 2023). Ikan teri juga mengandung berbagai zat gizi penting, di antaranya fosfor sebesar 500 mg, protein 16 gram, zat besi 1,0 mg, energi 77 kkal, lemak 1 gram, kalsium 500 mg, vitamin B sebanyak 0,1 mg, serta vitamin A sebesar 47 IU per 100 gram bahan. Selain itu, ikan teri juga dikenal sebagai salah satu sumber kalsium terbaik yang berperan penting dalam mencegah osteoporosis serta membantu proses pembentukan tulang dan gigi (Aryati et al., 2014). Menurut (Nasution et al., 2018), Salah satu keunggulan ikan teri adalah dapat dikonsumsi oleh semua kelompok usia dalam berbagai olahan sebagai lauk pauk. Hal ini dikarenakan seluruh bagian tubuh ikan dapat dikonsumsi, mulai dari kepala, daging, hingga tulang.

Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal adalah kelompok usaha ibu – ibu atau istri nelayan yang melakukan pengolahan terhadap hasil perikanan yang didapatkan dari hasil tangkapan nelayan. POKLAHSAR biasanya mengolah ikan teri dengan cara dipindang agar daya tahannya lebih lama. Pengolahan terhadap ikan teri dilakukan untuk meningkatkan manfaat ekonomi, social dan gizi dari ikan teri. Hal ini sejalan dengan temuan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), yang menyatakan bahwa pengolahan hasil perikanan dapat meningkatkan nilai jual hingga 3-5 kali lipat (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020), selain itu pengolahan membantu memperpanjang umur simpan produk, sehingga dapat dipasarkan lebih luas dan tidak cepat rusak (Rachmawati et al., 2019).

Pengembangan diversifikasi produk dipandang strategis dalam menunjang pemberdayaan ekonomi masyarakat. Selain itu juga sebagai ketahanan pangan bagi masyarakat. Sehingga dapat mendorong produktivitas pada sektor hulu karena sektor hilirnya sangat produktif. Artinya, terjadi penguatan komoditi unggulan pada daerah tersebut (Herawati et al., 2020) sehingga dapat menciptakan kesejahteraan bagi masyarakat pesisir. Menurut (Yanuar et al., 2016) Saat ini, berbagai produk olahan berbahan dasar ikan telah mengalami banyak pengembangan, mulai dari produk-produk semi basah seperti jelly fish hingga makanan kering seperti stik ikan. Selain itu (Utami, 2018), mengatakan ikan bisa menarik perhatian konsumen, terutama mereka yang kurang menyukai ikan dalam bentuk utuh, jika diolah menjadi produk yang lebih menarik, seperti stik ikan.

Salah satu produk olahan ikan teri yang akan diperkenalkan kepada POKLAHSAR di dusun Kuranji Bangsal adalah stik ikan teri. Stik ikan merupakan jenis camilan yang dibuat dari bahan utama seperti tepung terigu, margarin atau kuning telur, baking powder, penyedap rasa, air, dan garam (Hizni et al., 2018). Adonan tersebut dibentuk memanjang dan pipih, kemudian digoreng hingga menghasilkan tekstur yang renyah serta cita rasa yang gurih (Pratiwi, 2013). Stik ikan dapat dikategorikan sebagai camilan yang mengandung protein hewani karena menggunakan daging ikan sebagai bahan utamanya (Salaman et al., 2015). Penambahan ikan dalam produk stik bertujuan untuk meningkatkan kandungan gizi pada camilan tersebut (Siswanti et al., 2017).

Melalui kegiatan ini, diharapkan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan, khususnya pada saat musim panen dapat meningkat sehingga hasil tangkapan dapat dimanfaatkan secara optimal. Dimana saat itu jumlah ikan yang didapat melimpah sehingga menyebabkan harga jual ikan teri menjadi sangat murah dan banyak ikan yang terbuang sia – sia karena busuk.

METODE

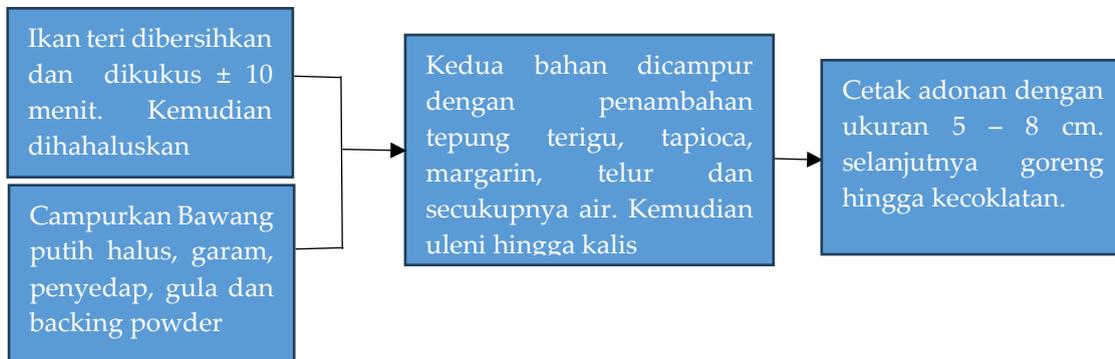
Pendampingan terhadap POKLAHSAR di Dusun Kuranji Bangsal dilaksanakan pada tanggal 3 Juli 2024 di salah satu rumah warga di dusun Kuranji Bangsal. Kegiatan ini diikuti oleh 20 peserta yang dibagi ke dalam dua kelompok.

Metode yang digunakan yaitu penyuluhan. Adapun kegiatan terbagi dalam 3 tahap pelaksanaan yaitu:

1. Tahap persiapan meliputi persiapan alat dan bahan
2. Tahap pelaksanaan meliputi penyampaian program kegiatan, penyuluhan terkait program pengolahan ikan teri, dan pelatihan pembuatan stik ikan teri
3. Tahap akhir meliputi pelatihan pengemasan produk olahan dan evaluasi terhadap kegiatan yang dilakukan melalui post test.

Pendampingan terhadap Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal

Bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan stik ikan teri meliputi: ikan teri, bawang putih, tepung terigu, tepung tapioka, garam, penyedap, telur, mentega, gula, minyak, air, *baking powder*, kompor, wajan, timbangan, blender, baskom dan alat cetak stik.



Gambar 1. Tahapan pembuatan stik ikan teri

HASIL DAN PEMBAHASAN

Capaian dari kegiatan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Fakultas Perikanan Universitas 45 Mataram terhadap Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal dapat dirinci sebagai berikut:

Penyuluhan

Pada kegiatan ini dilakukan untuk menyampaikan materi terkait kandungan protein yang tinggi dalam ikan teri, manfaat ikan teri untuk tubuh serta diversifikasi produk yang dapat dibuat dari ikan teri. Ikan teri dikenal sebagai sumber protein dan kalsium yang tinggi. Kedua nutrisi ini berperan penting dalam membantu tubuh memperbaiki jaringan tulang dan gigi (Aryati et al., 2014). Selanjutnya dijelaskan mengenai pengertian diversifikasi produk yaitu merupakan strategi yang dilakukan untuk menciptakan variasi pada suatu produk, sehingga tidak terpaku pada satu bentuk olahan saja, serta sebagai langkah untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan potensi keuntungan secara optimal (Sofia & Yunita, 2021). Selain itu dijelaskan pula tujuan dilakukannya diversifikasi terhadap ikan teri tersebut dimana tujuannya untuk pengkayaan dan memberi nilai tambah dari suatu produk. Selain itu tujuan dari diversifikasi adalah untuk mengatasi kejenuhan terhadap jenis olahan ikan, sekaligus meningkatkan kandungan gizi pada suatu produk (Djamhur et al., 2023).

Adanya penyuluhan ini memberikan gambaran dan pengetahuan kepada ibu – ibu Kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan bahwa ikan teri dapat diolah menjadi produk stik yang digemari mulai dari anak - anak hingga dewasa dan berperan dalam mengatasi stunting (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021).



Gambar 2. Penyuluhan dan Peserta pelatihan

Pendampingan terhadap Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal

Kesimpulan dari kegiatan penyuluhan ini menunjukkan bahwa ibu-ibu yang tergabung dalam POKLAHSAR di Dusun Kuranji Bangsal menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap materi yang disampaikan. Hal ini ditandai dengan adanya sesi diskusi berupa tanya jawab selama kegiatan berlangsung, selain itu mereka sangat tertarik untuk mencoba membuat stik dari ikan teri.

Demonstrasi

Kegiatan pembuatan stik ikan dimulai dengan menyiapkan sampel ikan teri yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan yang ada di Dusun Kuranji Bangsal. Tahap selanjutnya ikan dibersihkan kemudian dikukus kurang lebih 10 menit. Tujuan dilakukannya pengukusan agar daging ikan lebih matang dan tidak menyebabkan rasa gatal. Setelah dikukus ikan dihaluskan dan ditambahkan bawang putih halus, garam, penyedap, dan *baking powder*. Tahap akhir ditambahkan tepung terigu, tapioka dan mentega, telur dan diuleni hingga kalis. Setelah kalis adonan siap dicetak sesuai ukuran yaitu 5 – 8 cm dan selanjutnya digoreng hingga matang ditandai dengan warna kecoklatan.



Gambar 3. Sampel ikan teri



Gambar 4. Tahap penggorengan stik ikan teri

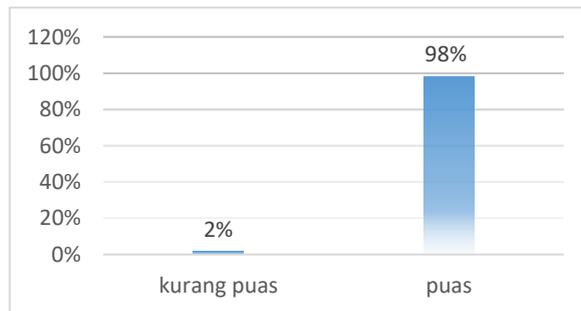
Setelah matang selanjutnya menjelaskan cara *packing* agar stik ikan ini menarik untuk dijual yaitu dengan menggunakan wadah yang kedap udara dan penambahan stiker pada bungkus agar terlihat menarik serta sebagai identitas dari produk tersebut. Peserta juga diberikan edukasi mengenai manfaat menggunakan kemasan sebagai wadah yaitu untuk melindungi produk dari kontaminan seperti bakteri, menjadikan produk lebih aman, serta mengurangi kerusakan disaat distribusi produk (Ermawati, 2019). Beberapa dokumentasi pengemasan disajikan pada Gambar 4.

Kegiatan pelatihan pembuatan stik dari ikan teri dirasakan sangat bermanfaat bagi peserta, melalui kegiatan ini mereka mendapatkan pengetahuan bahwa pentingnya diversifikasi dan alternatif olahan dari ikan teri serta peningkatan ketrampilan membuat stik. Selain itu ikan teri tidak hanya dijual dalam bentuk segar atau di pindang tetapi dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik dengan nilai jualnya yang lebih menjanjikan.

Evaluasi dari kegiatan yang telah dilakukan yaitu melakukan *post test* dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada peserta terkait kegiatan yang telah dilakukan setelah kegiatan berlangsung, Dimana hasil yang diperoleh yaitu 98% peserta merasa puas dengan kegiatan yang dilakukan. Lebih jelasnya hasil post test terhadap kepuasan kegiatan yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 5. Proses pengemasan dan kemasan stik ikan teri



Gambar 6. Grafik Kepuasan terhadap kegiatan yang dilakukan

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan yang dilakukan yaitu ibu – ibu dari Kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal mampu melakukan diversifikasi produk olahan dari ikan hasil tangkapan nelayan di desa setempat yaitu ikan teri, menjadi stik ikan yang memiliki nilai gizi dan jual yang lebih tinggi.

Kedepannya diharapkan kegiatan ini dapat membantu ibu – ibu POKLAHSAR di Dusun Kuranji Bangsal untuk memasarkan hasil olahan mereka baik secara langsung maupun secara online melalui media sosial.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih terutama ditujukan kepada pemberi dana pengabdian atau donatur. Ucapan terimakasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Fakultas Perikanan, Universitas 45 Mataram, atas kesempatan melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat ini. Penghargaan dan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh warga serta jajaran Pemerintah Dusun Kuranji Bangsal atas sambutan hangat dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Aryati, E., Dharmayanti, S., & Wulan, A. (2014). MANFAAT IKAN TERI SEGAR (*Stolephorus* sp) TERHADAP PERTUMBUHAN TULANG DAN GIGI. *ODONTO: Dental Journal*, 1(2), 52. <https://doi.org/10.30659/odj.1.2.52-56>
- Djamhur, M., Mutmainnah, M., Yuliana, Y., & Sero, R. S. (2023). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KELOMPOK USAHA MELALUI DIVERSIFIKASI IKAN TERI (*Stolephorus* Sp.) SEBAGAI STIK. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 294–301. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.873>
- Ermawati, E. (2019). PENDAMPINGAN PERANAN DAN FUNGSI KEMASAN PRODUK DALAM DUNIA PEMASARAN DESA YOSOWILANGUN LOR. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22. <http://ejournal.stiewidyagamalumajang.ac.id/index.php/eps>
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten

Pendampingan terhadap Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (POKLAHSAR) di Dusun Kuranji Bangsal

- Semarang. *Jurnal Pasopati*, 4(2), 216–221.
<https://doi.org/https://doi.org/10.14710/halal.v%vi%i.9249>
- Hizni, A., Sholichin, S., & Hendarman, H. (2018). PEMANFAATAN FORMULA TEMPE MENJADI PRODUK HEALTHY FOOD. *Prosiding Pengabmas*, 1(1), 63–68.
<http://ejurnal.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/PPM/article/view/135>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). *Laporan Tahunan Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman Gizi Seimbang dan Pencegahan Stunting*.
- Nasution, Y. S., Hendrik., & Warningsih, T. (2018). Analisis bioekonomi ikan teri nasi (*Stolephorus commersonii*) di Perairan Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 23(2), 38–49. <https://trislawarningsih.staff.unri.ac.id/files/2021/06/Analisis-Bioekonomi-Ikan-Teri-Nasi-Stolephorus-commer-sonii-di-Perairan-Kabupaten-Labuhanbatu-Provinsi-Sumatera-Utara.pdf>
- Pratiwi, F. I. (2013). *PEMANFAATAN TEPUNG DAGING IKAN LAYANG UNTUK PEMBUATAN STICK IKAN*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:190260149>
- Rachmawati, Handayani, & Nurhidayat. (2019). Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Skala Rumah Tangga. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 1(23), 45–53.
- Salaman, Y., Novita, S., & Shaliha, N. R. (2015). Pengaruh Proporsi Daging Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Wortel(*Daucus carota* L) Terhadap Kadar Protein, Kalsium dan Daya Terima Stik Nugget Ikan. *Jurkessia*, 5(3), 51–58.
- Siswanti, S., Agnesia, P. Y., & A, R. B. K. (2017). Pemanfaatan Daging dan Tulang Ikan Kembung (*Rastrelliger kangurta*) dalam Pembuatan Cemilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41–49. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17492>
- Sofia, L. A., & Yunita, R. (2021). PKM DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS IKAN PATIN BAGI POKLAHSAR AL KHALIFI. *PRO SEJAHTERA (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(1). <https://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-abdimas/article/view/608>
- Utami, D. C. (2018). Pemberdayaan Perempuan Pesisir Melalui Pengembangan dan Penguatan Perekonomian Berbasis Komoditas Lokal. *Jurnal Soeropati.*, 1(1), 11–22.
- Yanuar, V., Suharjo, M., & Igas, A. (2016). Pengaruh bahan baku ikan terhadap nilai organoleptik dan nilai kandungan gizi produk stik ikan di kabupaten kotawaringin Barat. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(3), 346–354. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraaah/article/viewFile/538/465>