

PELATIHAN PENGOLAHAN, PENGEMASAN DAN PEMASARAN IKAN ASAP DI DESA BEJI KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN

Diana Evawati¹, Susilowati², Yunus Karyanto³, Rina Asmaul⁴

¹Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga,

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

*Email: diana@unipasby.ac.id

Abstract

Kegiatan pengabdian masyarakat mencakup pelatihan dalam pembuatan berbagai produk olahan yang terbuat dari ikan untuk memenuhi kebutuhan gizi gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan demikian, masyarakat dapat mencari alternatif untuk memenuhi kebutuhan gizi mereka dan meningkatkan pendapatan mereka dalam menghadapi tantangan perputaran ekonomi. Kegiatan pengabdian masyarakat juga mencakup penerapan kebiasaan baru dalam mengolah dan mengembangkan hasil tangkapan para Nelayan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan gizi dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri dalam membuat berbagai olahan produk berbahan dasar ikan. Berbagai tindakan dapat membantu mencapai tujuan ini, seperti: (1) pendampingan pangan dan gizi secara umum; (2) penyuluhan tentang komposisi nutrisi dan manfaat ikan; (3) penyuluhan tentang berbagai olahan produk berbasis ikan; dan (4) pelatihan dalam pengolahan ikan menjadi bakso, abon ikan, dan nugget ikan, antara lain. Untuk mencapai tujuan tersebut, masyarakat dibantu dan dilatih melalui transfer pengetahuan. Pembelajaran kelompok tentang mengelola ikan menjadi produk dan strategi pemasarannya digunakan. Pelatihan ini ditujukan untuk kaum ibu-ibu dan remaja putri yang membutuhkan bimbingan agar mereka dapat memperoleh keterampilan hidup yang dapat memenuhi kebutuhan keluarga, baik dari segi gizi, kesehatan, dan pendapatan. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa (1) pengetahuan masyarakat tentang makanan dan nutrisi serta inovasi dalam pengolahan ikan telah meningkat; (2) orang sekarang dapat mengolah produk ikan menjadi bakso, abon ikan, dan nugget ikan, dan (3) pengetahuan dan

keterampilan ini dapat digunakan untuk memulai usaha untuk memenuhi kebutuhan hidup masyarakat, sehingga mengurangi stunting.

Kata unci: pengambian, olahan ikan, pelatihan

Abstract

Community service activities include training in the manufacture of various processed products made from fish to meet the nutritional needs of family nutrition and increase family income. Thus, the community can find alternatives to fulfill their nutritional needs and increase their income in the face of the challenges of economic turnaround. Community service activities also include the application of new habits in processing and developing the catch of the Fishermen. The objective of this service is to improve the nutritional knowledge and skills of housewives and young women in making various processed fish-based products. Various actions can help achieve this goal, such as: (1) general food and nutrition counseling; (2) counseling on the nutritional composition and benefits of fish; (3) counseling on various processed fish-based products; and (4) training in processing fish into meatballs, shredded fish, and fish nuggets, among others. To achieve these objectives, the community is assisted and trained through knowledge transfer. Group learning on managing fish into products and their marketing strategies was used. The training was aimed at mothers and young women who need guidance so that they can acquire life skills that can meet the needs of the family, both in terms of nutrition, health, and income. The results of this activity show that (1) people's knowledge about food and nutrition and innovations in fish processing have improved; (2) people can now process fish products into meatballs, shredded fish, and fish nuggets, and (3) this knowledge and skills can be used to start a business to meet people's needs, thereby reducing stunting.

Keywords: retrieval, fish processing, training

PENDAHULUAN

Desa Beji, yang terletak di Kecamatan Jenu, Kabupaten Tuban, merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi sumber daya laut yang penting. Potensi hasil laut di Desa Beji dapat mencakup berbagai jenis ikan, udang, dan hasil laut lainnya yang menjadi sumber utama pendapatan bagi

penduduk setempat. Pemanfaatan hasil laut di Desa Beji tidak hanya untuk konsumsi lokal tetapi juga untuk perdagangan regional dan bahkan internasional. Pentingnya pengelolaan sumber daya laut secara berkelanjutan dan perlindungan lingkungan juga menjadi perhatian utama dalam memastikan kelangsungan hasil laut di masa mendatang. Dengan memanfaatkan potensi hasil laut ini secara berkelanjutan dan efisien, Desa Beji dapat terus berkembang sebagai salah satu pusat produksi perikanan yang penting di Kabupaten Tuban.

Di Desa Beji, Tuban, meskipun terdapat potensi besar dalam produksi hasil laut seperti ikan asap, terdapat beberapa kelemahan yang dapat mempengaruhi pengolahan, pengemasan, dan pemasaran ikan asap:

1. **Infrastruktur:** Salah satu masalah utama adalah infrastruktur yang terbatas atau kurang memadai. Ini termasuk fasilitas pengolahan ikan yang mungkin tidak memenuhi standar, kurangnya aksesibilitas transportasi yang memadai untuk mengirimkan hasil produksi ke pasar, dan fasilitas penyimpanan yang kurang memadai.
2. **Keterampilan dan Pengetahuan:** Tidak semua penduduk Desa Beji mungkin memiliki keterampilan atau pengetahuan yang memadai dalam teknik pengolahan ikan asap yang baik. Pelatihan yang kurang atau minim dalam hal ini dapat menghambat kemampuan mereka untuk menghasilkan produk ikan asap dengan kualitas yang tinggi.
3. **Pengemasan dan Standar Higienis:** Pengemasan yang tidak memadai dapat menyebabkan produk menjadi rentan terhadap kerusakan selama transportasi atau penyimpanan. Selain itu, kurangnya

pemahaman tentang standar higienis dan keamanan pangan dapat menimbulkan risiko terhadap kualitas produk akhir.

4. **Pemasaran dan Jaringan Distribusi:** Kurangnya strategi pemasaran yang efektif dan jaringan distribusi yang baik dapat menghambat kemampuan Desa Beji untuk mencapai pasar yang lebih luas. Hal ini termasuk kurangnya akses informasi pasar, hubungan yang terbatas dengan pembeli potensial, dan kemampuan untuk memasarkan produk secara kompetitif.
5. **Regulasi dan Administrasi:** Tidak adanya pemahaman atau kepatuhan terhadap regulasi pemerintah terkait dengan pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk perikanan juga bisa menjadi kendala. Hal ini dapat mencakup perizinan usaha, persyaratan sanitasi, dan peraturan perdagangan internasional.

Untuk mengatasi kelemahan ini, penting untuk melibatkan pemerintah daerah, lembaga pendidikan atau pelatihan, serta pihak swasta dalam memberikan dukungan dalam bentuk pelatihan, pendampingan teknis, pengadaan infrastruktur, dan pengembangan jaringan pemasaran yang lebih luas. Dengan cara ini, Desa Beji dapat memaksimalkan potensi mereka dalam industri pengolahan, pengemasan, dan pemasaran ikan asap secara berkelanjutan dan menguntungkan.

Pelatihan dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran ikan asap sangat penting dalam mengembangkan industri perikanan, terutama di daerah yang mengandalkan ikan sebagai sumber utama

pendapatan. Pelatihan ini membantu meningkatkan nilai tambah produk perikanan, memperluas pasar, dan meningkatkan pendapatan bagi para pelaku usaha di sektor ini. Pengolahan ikan asap melibatkan proses pengasapan untuk memperpanjang umur simpan ikan tanpa mengurangi kualitasnya. Teknik-teknik ini meliputi pemilihan bahan baku yang berkualitas baik, persiapan, proses pengasapan yang tepat, dan pengemasan yang sesuai standar higienis dan keamanan pangan. Seperti yang dijelaskan oleh Belch dan Belch (2003), bahwa setiap usaha perlu adanya inovasi pengembangan khususnya dalam bidang pemasaran dan teknologi agar usaha bisa bertahan dan terus berkembang.

Saran tersebut juga sesuai dengan hasil penelitian Rianto dkk. (2017), yang menyatakan bahwa termasuk industri rumahan usahanya harus selalu melakukan perubahan, kreatif, dan inovatif supaya tidak mengalami penurunan atau kebangkrutan antara lain dengan cara *mem-branding* usahanya. Pengemasan yang baik juga sangat penting karena membantu melindungi produk dari kerusakan fisik dan mikrobiologis selama transportasi dan penyimpanan. Pemasaran yang efektif, baik secara lokal maupun internasional, memungkinkan produk ikan asap untuk mencapai konsumen dengan harga yang kompetitif dan memperluas jangkauan pasar. Pelatihan ini tidak hanya mencakup keterampilan teknis dalam proses produksi, tetapi juga aspek manajemen usaha, pemasaran, dan pemenuhan standar keamanan pangan. Hal ini penting untuk memastikan bahwa produk

ikan asap yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga memenuhi persyaratan pasar yang semakin ketat dalam hal keamanan pangan dan kualitas.

Secara keseluruhan, pelatihan dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran ikan asap berperan krusial dalam mendukung pertumbuhan ekonomi lokal, meningkatkan daya saing produk perikanan, dan memberdayakan masyarakat nelayan serta pelaku usaha di sektor ini. Berdasarkan kelemahan dan permasalahan di atas, maka perlu ada upaya dan solusi untuk mengatasinya yaitu dengan cara memberikan pelatihan pengolahan ikan asap yang sehat, aman, dan memiliki keawetan yang cukup lama dilengkapi dengan *design packaging* yang memiliki nilai jual tinggi, dan memperluas pemasaran melalui *digital marketing* yang saat ini sedang tren di masyarakat. Konsep penerapan *digital marketing* adalah suatu hal yang dilakukan untuk mendongkrak penjualan suatu barang. Jika sebuah usaha akan mempromosikan produk, maka harus terdapat jaminan produk makanan memiliki kualitas Pengolahan Ikan Asap Berdasarkan Konsep Cara yang terpercaya baik dari sisi rasa, tekstur, warna, maupun kemasan yang dapat menarik konsumen untuk membeli.

A. Tujuan Kegiatan

Adapun tujuan diadakannya kegiatan ini:

1. Menambah wawasan dan keterampilan Ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban dalam mengolah, mengemas dan memasarkan ikan asap.

2. Memperkenalkan/mempromosikan Program Studi PVKK ke masyarakat luas.

B. Manfaat Kegiatan

Pendampingan pelatihan keterampilan mengolah, mengemas dan memasarkan ikan asap guna untuk meningkatkan keterampilan menginovasi potensi di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban untuk dibuat usaha bidang kuliner .

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

Sebelum pelatihan diberikan kepada masyarakat, pendidikan diberikan kepada siswa dan kelompok yang akan melakukan pelatihan produk ikan.

A. Tahap Pelaksanaan Program

1. Survey
2. Penyusunan proposal
3. Pengurusan perijinan
4. Persiapan materi yang akan disampaikan
5. Persiapan alat dan bahan demonstrasi
6. Persiapan Tempat

B. Nama Kegiatan

“Pelatihan Pengolahan, Pengemasan dan Pemasaran Ikan Asap di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban”.

C. Bentuk Kegiatan

1. Pemaparan materi.
2. Pendampingan praktik.

D. Metode Pelaksanaan

Adapun metode yang digunakan dalam PPM ini adalah :

1. Perencanaan yang disusun sesuai dengan kebutuhan mitra yang digandeng
2. Perizinan
3. Persiapan
4. Pemaparan materi
5. Diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang akan dipaparkan
6. Pendampingan praktik
7. Monitoring dan Evaluasi

E. Sasaran Kegiatan

Sasaran Kegiatan PPM adalah Ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban.

F. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan PPM Prodi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dilaksanakan pada:

Bulan : 01 Juni- 30 Juni 2024

Waktu : 09.00 WIB-Selesai

Tempat : Kelurahan Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban

G. Kegiatan PPM

Adapun langkah-langkah kegiatan PPM ini melalui tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan untuk Ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban dan kegiatan ini meliputi perencanaan, perizinan, persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi kegiatan (Musdalipah dkk., 2021). Perencanaan kegiatan dilakukan melalui observasi dengan tujuan mengumpulkan permasalahan yang dihadapi warga setelah mendapatkan pelatihan dapat diidentifikasi dengan cara mewawancarai langsung Ibu-ibu PKK Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban mengenai permasalahan yg dihadapi. Langkah selanjutnya ialah dengan melakukan rapat serta berkoordinasi dengan Tim Pengabdian Masyarakat Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk dapat dilakukan penyusunan timeline kegiatan yang direncanakan.

2. Tahap Perizinan

Proses perizinan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan mengajukan surat permohonan pelaksanaan kegiatan dan diajukan kepada Lurah Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban. Lalu koordinasi dilakukan secara aktif dengan mitra utama pelaksanaan pengabdian yakni bapak lurah Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban mengenai waktu pelaksanaan kegiatan untuk memperoleh kesepakatan mengenai pelaksanaan kegiatan.

3. Tahap Persiapan

Pada tahapan persiapan kegiatan dilakukan dengan terlebih

dahulu melakukan koordinasi antara Humas Tim Pengabdian Masyarakat Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dengan bapak lurah Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban yang bertujuan agar memudahkan komunikasi untuk persiapan kegiatan yang dilakukan mulai dari satu minggu sebelum pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan hasil koordinasi dengan bapak lurah Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban untuk jumlah warga yang tergabung dalam kegiatan ialah sebanyak 50 warga. Kemudian dilakukan persiapan bahan dan alat serta materi untuk cara pengolahan, pengemasan dan pemasaran.

4. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tahap selanjutnya pengabdian berperan sebagai fasilitator dalam penanganan masalah pelatihan pengolahan, pengemasan dan pemasaran ikan asap. Permasalahan bisnis kuliner yang ditemukan perencanaan, pengolahan dan penyajian dan pengemasan labeling yang menarik kemudian dipraktikkan cara penyelesaian permasalahannya. Seperti contoh. Semua contoh tersebut diperlihatkan pelaksanaan perbaikannya untuk tujuan sebagai bekal berwirausaha mandiri.

5. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan Pengabdian ini berlangsung dengan kehadiran peserta sebesar 50 warga dan Tim Pengabdian Masyarakat Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang terdiri atas 10 dosen dan mahasiswa sebanyak 7 orang. Tim dosen bertindak sebagai penyuluh atau pemberi materi

kewirausahaan sebagai peningkatan ekonomi sedangkan tim mahasiswa bertanggung jawab dalam mempersiapkan bahan pembuatan dan mengarahkan demo pembuatan aneka olahan dari ikan asap yg di inovasi. Pada tahap monitoring dan evaluasi produk ikan asap dievaluasi secara organoleptik dan hedonik atau kesukaan peserta pengabdian terhadap produk ikan asap yang dilakukan dengan wawancara secara langsung pada saat kegiatan pengabdian berlangsung. Dan evaluasi kegiatan pengabdian diukur berdasarkan tingkat antusiasme peserta pada kegiatan pengabdian.

Dokumentasi Kegiatan



Presentasi materi



Pelatihan pembuatan ikan asap



Pengasapan ikan asap



Hasil bakso Ikan Asap

HASIL DAN PEMBAHASAN

Anggota kelompok nelayan Desa Beji mendukung penuh inisiatif pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan produk olahan ikan mulai dari persiapan hingga pelaksanaan. Karena pelatihan ini melibatkan 23 orang peserta dan memberikan manfaat teknis dan ekonomis bagi anggota kelompok nelayan Desa Beji. Dimulai dengan materi tentang produk diversifikasi olahan ikan, brosur tentang produk olahan ikan, dan pelatihan pembuatan hasil olahan ikan. Diversifikasi adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah digunakan dengan memperhatikan faktor kualitas dan gizi. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun jumlah.

Untuk mencegah stunting dan kekurangan gizi bagi keluarga nelayan di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban, Pengabdian Masyarakat Pengolahan mengadakan seminar dan pelatihan tentang pengolahan ikan.

Seminar dan pelatihan tersebut diadakan di Aula Kantor Desa Beji dan dipandu langsung oleh Dr. Diana Evawati, S.Pd., M.Kes. dan Dr. Susilowati, M.Pd. Dengan memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada keluarga nelayan tentang makanan yang bergizi, sehat, dan alami, seperti pembuatan berbagai olahan ikan yang terbuat dari ikan, program seminar tematik Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban ini diharapkan dapat membantu mencegah stunting dan masalah gizi di wilayah tersebut.

Pemerintah desa bekerja sama untuk melakukan pelatihan ini dengan tujuan mengurangi stunting dan gizi buruk di wilayah pedesaan, terutama di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban. Tujuan pelatihan ini adalah agar masyarakat pedesaan, terutama nelayan di Desa Beji, dapat mengembangkan dan menciptakan cara baru untuk mengolah hasil tangkapan ikan mereka menjadi makanan bergizi, yaitu olahan ikan, yang sangat diminati oleh banyak orang, terutama untuk memenuhi kebutuhan keluarga nelayan.

Untuk mengetahui dan memahami cara mengolah ikan menjadi makanan yang bergizi, sehat, dan alami, maka perlu diberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat pedesaan tentang inovasi dan kreatifitas agar mereka dapat memanfaatkan hasil tangkapan ikan untuk kesehatan keluarga nelayan. Pelatihan ini terutama melibatkan istri dan remaja putri nelayan untuk membuat variasi makanan yang sehat dan alami. Pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan bakso ikan sebagai pilihan makanan sehat dan alami

KESIMPULAN

1. Dalam upaya mengurangi gizi buruk dan stunting serta meningkatkan pendapatan masyarakat, keluarga nelayan di Desa Beji Kecamatan Jenu Kabupaten Tuban dapat memperoleh pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan ikan. Pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan keluarga nelayan tentang inovasi dan kreasi dalam mengolah ikan menjadi makanan yang menarik dan diminati oleh semua orang.
2. Ketika mahasiswa mengolah ikan sebagai bahan dasar, mereka dapat membuat bakso ikan yang sehat, alami, dan kaya gizi.
3. Pelatihan pembuatan bakso ikan diberikan kepada istri dan remaja putri nelayan yang lebih banyak menghabiskan waktu di rumah, sehingga sangat tepat untuk memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang berbagai produk yang terbuat dari bahan dasar ikan untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan masyarakat nelayan.
4. Masyarakat Desa Beji mampu mencegah stunting dan gizi buruk dengan mengikuti pelatihan dan pendampingan untuk mengolah ikan menjadi bakso yang bergizi tinggi. Kegiatan ini juga dapat membantu keluarga nelayan mendapatkan uang baru.

Daftar Pustaka

Astuti, R. T., Y.S. Darmanto, dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Karakteristik Bakso dari Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*). Jurnal

- Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(3): 47-54.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. Standar Nasional Indonesia Bakso Ikan (SNI 7266: 2014). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningrum, D., T.W. Agustini, dan Romadhon. 2015. Pengaruh Frekuensi Pencucian yang Berbeda Terhadap Kualitas Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2): 33-39.
- Dian S, dkk. (2019) Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *BIOLOGI SEL* (vol 8 no 2 edisi jUL-DES 2019 issn 2252-858x/e-ISSN 2541-1225) Page 122
- Herbudhi, C. N. dkk. (2019) Karakteristik Fisiko Kimia Bakso Ikan Rucah Dengan Penambahan Transglutaminase Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan* Volume 1 No 2 (2019)
- Laode Muhammad Hazairin Nadia, dkk (2021) Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*. Volume 5, Nomor 1, April 2021. p-ISSN: 2581-2238, e-ISSN:2745-6900
- Rijal, M. (2016). Pengolahan Dan Peningkatan Kadar Protein Fish Nugget Berbahan Dasar Limbah Ikan Dengan Pemberian Ekstrak Kulit Nanas. *Biosel (Biology Science And Education): Jurnal Penelitian Sains Dan Pendidikan*, 5(1), 84-92.

Ricci, Ignacio. (2011). Penanganan Ikan di Kapal (Hendling) Alat Tangkap dan Pengawet Ikan. Dalam <http://www.perikanan.web.id>

Seadragon. (2010). Pendinginan ikan dengan menggunakan es balok. Dalam Pendinginan-ikan-dengan-menggunakan-es.html.

Susanto, dkk. 2004. Pengolahan Bakso Ikan, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan