

## DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL PERIKANAN SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN MASYARAKAT KABUPATEN BANTUL

Elly Puspitaningrum<sup>1\*</sup> dan Annita Sari<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Bidang Pengolahan Pemasaran Hasil Perikanan dan Pengawasan (P2HPP), Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bantul

<sup>2</sup> Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Yapis Papua, Jayapura, Papua.

*ellypuspitaningrum@gmail.com; annitasarie@gmail.com*

*Received: 03 April 2024 - Accepted: 14 Juni 2024*

### ABSTRAK

*Diversifikasi produk olahan hasil perikanan menjadi salah satu alternatif bagi pelaku usaha perikanan untuk menambah nilai jual terhadap ikan tersebut. Umumnya masyarakat mengkonsumsi ikan dengan cara digoreng, dibakar ataupun dimasak kuah dan produk-produk tersebut umumnya hanya disukai oleh orang dewasa, sehingga dibuatlah dalam bentuk lain yang disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan antara lain: bakso ikan, nugget ikan, dimsum, dan ekado. Tujuan dari kegiatan ini antara lain :1). Mengenalkan dan memberi pemahaman tentang manfaat ikan untuk kesehatan keluarga dan kecerdasan anak, 2). Menanamkan minat untuk menyukai ikan sebagai makanan sehari-hari, 3). Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan cara pelatihan yang meliputi pengolahan ikan menjadi bakso, nugget, dimsum dan ekado, pengemasan produk olahan ikan, pengelolaan administrasi dan keuangan, serta pendampingan usaha. Kegiatan ini diikuti oleh 20 Orang peserta. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta sudah mampu dalam melakukan pengolahan ikan menjadi bakso, nungget, dimsum dan ekado. Peserta juga sudah mampu mengemas dan memasarkan hasil olahan tersebut dalam lingkup lokal.*

*Kata Kunci: Diversifikasi, Gizi, Ikan, Produk Olahan, Ekonomi*

\* Korespondensi:

Email : [ellypuspitaningrum@gmail.com](mailto:ellypuspitaningrum@gmail.com)

Alamat : Komplek Perkantoran Terpadu Pemda II, Jl. Lingkar Timur Manding  
Tirrenggo Bantul, Indonesia. Tel./Fax:0274-367509

## ABSTRACT

*Diversification of processed fishery products is an alternative for fishery business actors to increase the selling value of these fish. In general, people consume fish by frying, baking or cooking in gravy and these products are generally only liked by adults, so they are made in other forms that are liked by children to adults. Some diversified fishery products include: fish meatballs, fish nuggets, dim sum, and ekado. The objectives of this activity include: 1). Introducing and giving an understanding of the benefits of fish for family health and children's intelligence, 2). Instill an interest in liking fish as daily food, 3). Improving skills in making diversified fishery products. The method used in this activity is by way of training which includes processing fish into meatballs, nuggets, dimsum and ekado, packaging processed fish products, administrative and financial management, and business assistance. This activity was attended by 20 participants. The results of this activity showed that the participants were able to process fish into meatballs, noodles, dimsum and ekado. Participants have also been able to package and market these processed products locally.*

*Keywords: Diversification, Nutrition, Fish, Processed Products, Economy*

## PENDAHULUAN

Potensi Perikanan memiliki peluang besar dalam bidang usaha perikanan. Jenis-jenis usaha yang dapat dikembangkan salah satunya produk olahan hasil perikanan. Saat ini masyarakat masih belum secara optimal dalam memanfaatkan hasil sumberdaya perikanan (Wodi *et al.*, 2018). Umumnya hasil tangkapan di konsumsi sendiri atau langsung dijual ke pasar, hal tersebut terjadi karena minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan hasil perikanan (Budhiati, 2018; Ranggo'o *et al.*, 2020).

Kabupaten Bantul adalah salah satu wilayah yang terdapat usaha perikanan laut di Daerah Istimewa Yogyakarta. Sentra usaha perikanan laut Kabupaten Bantul terletak dipesisir selatan Kabupaen Bantul yaitu Desa Parangtritis dan Desa Poncosari. Dinas Kelautan dan Perikanan (KKP) Kabupaten Bantul menyatakan bahwa pengelolaan usaha perikanan laut terbaik di

DIY adalah pengelolaan yang dilakukan oleh nelayan Pantai Depok Hasil tangkapan nelayan dipasarkan dalam bentuk ikan segar. Ikan segar dijual di pasar ikan (Ranggo'o *et al.*, 2020).

Masyarakat pesisir di Kabupaten Bantul bermata pencaharian sebagai nelayan penangkap ikan di perairan pantai. Walaupun mata pencaharian dominan sebagai nelayan, namun usaha pengolahan hasil tangkap ikan masih sangat minim. Masyarakat selama ini hanya mengandalkan penjualan ikan secara mentah sehingga nilai ekonomisnya masih sangat kecil.

Masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi suatu produk olahan menyebabkan pengembangan usaha perikanan khususnya bidang kuliner menjadi lambat. Pemilihan produk bakso, nugget, dimsum dan ekado sebagai hasil

olahan didasari dengan alasan bahawa jenis makanan ini sudah sangat populer dan disukai masyarakat, sehingga nantinya tidak sulit untuk memasarkan produk olahan ini. Berdasarkan kondisi ini, maka dinilai sangat perlu adanya pembinaan dan pelatihan masyarakat dalam diversifikasi produk hasil perikanan.

Industri pengolahan hasil perikanan melalui Diversifikasi Produk Olahan, dapat meningkatkan manfaat dan nilai tambah, menekan kerusakan dan kehilangan (losses) penyedia lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat (Sabawa dan Ustadi, 2014). Diversifikasi Olahan Ikan merupakan motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, dibakar atau dimasak dalam keadaan utuh dapat dibuat makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi yang dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan antara lain: bakso ikan, nugget ikan, dimsum dan ekado (Suwarti *et al.*, 2015; Damanik *et al.*, 2017)

## METODE PENELITIAN

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari ikan segar, udangn, tepung, bumbu, sayuran, minyak, dan bahan tambahan. Untuk pengemasan produk menggunakan bahan streofoam dan plastik wrapping. Sedangkan alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi peralatan memasak seperti kompor gas, wajan, blender, chopper, dan peralatan pendukung lainnya.

Sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu nelayan Kabupaten Bantul. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Mei-Juli 2023.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melalui pelatihan dan pendamping. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

a) Tahapan Persiapan:

Tahapan persiapan ini dimulai dengan observasi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat Kabupaten Bantul untuk mendiskusikan strategi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di wilayah tersebut. Pada tahap persiapan ini, tim melakukan penyiapan sarana-prasarana.

b) Tahap Pelatihan Produksi:

Pelatihan produksi ini diberikan kepada peserta dimulai dari pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan cara pengolahan berupa ikan dan udang segar. Kegiatan ini bersifat aktif dengan melibatkan peranpeserta dalam proses pengolahan produksi. Materi dalam pelatihan ini diberikan kepada setiap peserta pelatihan untuk mempermudah peserta mencoba mengulang kembali secara mandiri sesuai dengan panduan materi yang diberikan, sehingga kesiapan kelompok mitra menjadi pengusaha nugget ikan, bakso ikan, dimsum dan ekado dapat terealisasi sebagai upaya peningkatan perekonomian keluarga.

c) Pelatihan Mendesain Kemasan dan Pemasaran:

Pada pelatihan ini, peserta diberikan pelatihan mendesain kemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan memiliki daya tarik untuk dijual disamping kemasan dapat difungsikan untuk pengawetan makanan. Setelah pelatihan pengemasan, kelompok mitra diberikan keterampilan memasarkan

produk hasil olahan kepada konsumen agar usaha yang dikembangkan ini dapat berkelanjutan.

d) Pendampingan:

Setelah pelatihan dilaksanakan, kelompok mitra didampingi sampai pada tingkat terampil. Target dari pendampingan yang dilakukan kepada kelompok mitra adalah: Peserta telah terampil mengolah produk nugget ikan dan bakso ikan dan berinovasi dengan produk olahan sehingga mampu memodifikasi olahan dengan rasa yang khas dan Peserta telah memiliki desain kemasan yang khas dan menjadi ciri produksi olahan dari peserta.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Produk olahan berbasis ikan yang disampaikan pada kegiatan ini adalah bakso ikan, nugget ikan, dimsum dan ekado. Peserta sangat antusias dan tertarik dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Selain itu hasil yang diperoleh oleh peserta dalam kegiatan ini berupa alat masak, alat penghalus bumbu, dan alat pengemas, peralatan tersebut merupakan aset awal untuk melakukan usaha pengolahan produk perikanan. Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan menjadi bakso ikan, nugget ikan, dimsum dan ekado di Kabupaten Bantul telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana kegiatan. Peserta sangat antusias mengikuti dan menerima pendampingan yang dilakukan oleh tim kegiatan. Peserta juga sudah mampu mengolah ikan jenis Tuna dan udang menjadi bakso, nugget, dimsum dan ekado. Dalam kegiatan tersebut, 20 orang ibu-ibu nelayan telah terampil dalam pengolahan

bakso, nugget, dimsum dan ekado berbahan dasar ikan dan udang.

Pada tahapan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso dan nugget berbahan dasar ikan, kelompok peserta menghasilkan 1 kg bakso dan 1 kg nugget. Bakso dan nugget yang dihasilkan berbahan dasar ikan tuna. Jenis ikan ini memang memiliki harga modal yang tinggi. Pembuatan dimsum dan ekado berbahan dasar udang peserta menghasilkan masing-masing 500 gr dan 500 gr. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan yang memiliki kualitas tinggi untuk menghasilkan rasa yang lebih enak. Dalam penilaian hasil produk, rasa bakso, nugget, dimsum dan ekado yang diproduksi sangat memuaskan. Proses kerja pengolahan bakso dan nugget oleh peserta dinilai sudah baik. Kemampuan peserta untuk mengikuti dan melaksanakan setiap langkah dan tahapan kerja sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Aspek kebersihan dan ketertiban kerja peserta juga dinilai sangat baik.

Pengemasan menjadi salah satu faktor suatu produk memiliki nilai ekonomi tinggi dan menarik perhatian konsumen, sehingga dalam pelatihan ini maka bakso, nugget, dimsum dan ekado dikemas dalam keamanan yang lebih higienis dan menarik. Peserta juga didampingi untuk mampu melakukan pengemasan produk. Dalam pelaksanaannya, produk olahan bakso, nugget, dimsum dan ekado dikemas menggunakan styrofoam dan plastik wrapping untuk menjaga keawetan dan kebersihan produk. Hasilnya, peserta dapat mengikuti pelatihan pengemasan dengan baik dan mampu mengemas produk dengan sangat rapi. Pengemasan yang dihasilkan dinilai sudah sangat baik dan sesuai dengan standar layak untuk masuk ke pasar modern.

Pelaksanaan kegiatan ini juga menekankan pada aspek inovasi dan keberlanjutan. Ditinjau dari aspek inovasinya, hasilnya peserta berhasil mengolah bakso ikan, nugget ikan, dimsum

dan ekado dari bahan ikan tuna dan udang. Pemilihan jenis ini didasari karena jenis ikan ini karena ikan tuna mengandung asam lemak omega-3 sehingga ikan tuna memiliki manfaat yang sangat baik untuk kesehatan, misalnya untuk mencegah anemia, meningkatkan kesehatan jantung hingga dapat mengontrol kadar gula darah (Utami *et al.*, 2021).

Kegiatan ini juga sudah mencoba memasarkan produk tersebut walaupun masih dalam tingkat lokal. Hasilnya masyarakat dapat menjual produk seharga Rp 22.000-25.000 per paket. Dengan harga tersebut, peserta dapat menghasilkan keuntungan 80-90% dari modal bahan baku. Kendala yang dijumpai adalah belum adanya standarisasi BPOM terkait produk yang dihasilkan sehingga tentunya kepercayaan publik masih belum tinggi terhadap produk hasil.

Dari aspek keberlanjutan, peserta-peserta yang mengikuti pelatihan ini akhirnya membentuk kelompok usaha dan bersama-sama terus melakukan produksi terhadap bakso ikan, nugget ikan, dimsum dan ekado. Para peserta ini juga berkomitmen untuk mengembangkan usaha ini sehingga produk-produk olahan ikan yang dibuat dapat menjadi salah satu produk unggulan yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan desa khususnya peningkatan ekonomi mereka.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil kegiatan di peroleh bahwa peserta kegiatan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan diversifikasi produk hasil perikanan. Selain itu diversifikasi produk olahan ikan merupakan salah satu cara untuk menjaga produk agar tahan lebih lama sehingga kerusakan dapat dihindari dan dengan

diversifikasi akan menambah nilai jual dari produk tersebut serta akan meningkatkan pendapatan nelayan.

Sasaran kegiatan pelatihan ini tertuju kepada para ibu-ibu nelayan, karena umumnya ibu-ibu nelayan berstatus sebagai ibu rumah tangga sehingga memiliki waktu lebih banyak. Keuntungan dari uji coba penjualan produk (bakso ikan, nugget ikan, dimsum dan ekado) yang dilakukan secara lokal memperoleh keuntungan berkisar 80-90% dari modal bahan baku.

## REFERENSI

- Budhiati, R. 2018. Penerapan teknologi tepat guna variasi olahan ikan untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Prosiding Seminar Nasional Unimus. Vol 1: 222-230
- Damanik, Muhammad Ridha, Syafii., Sriadhi., Habibi, Muhammad Ridha., Harefa, Meilinda Suriani. 2017. Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Volume 23 No. 4, Oktober – Desember 2017.
- Rango'o, Nelasari Exelantia., Sujarto, Djoko., Kurniati, Ayu Candra. 2020. Kajian Penetapan Lokasi Prioritas Kawasan Minapolitan Di Kabupaten Bantul. Matra. Vol. 1 No. 1. Bulan 8. P. 12-22
- Sabawa L, Ustadi. 2014. Teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Suwarti, Rahayu S, Putri AR. 2015. Kumpulan informasi teknologi

pengolahan produk berbasis ikan. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Direktorat Jenderal Penguatan daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.

Utami, Novi Dwi., Ratnaningsih Nani., Lastariwati, Badraningsih. 2021. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Tuna

Mentai Sebagai Alternatif Main Course Untuk Mencegah Stunting. AGROINTEK. Vol. 15 No. 1 Maret : 382-388.

Wodi, S. I. M, Cahyono E, Kota N. 2018. Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. Jurnal Fishtech. 8(1):7-11.