

Sosialisasi Pengolahan Hasil Tangkapan Ikan Menjadi Produk Siap Saji Masyarakat Nelayan Tambak Lorok Semarang

Diterima:

18 Oktober 2023

Revisi:

6 November 2023

Terbit:

21 November 2023

^{1*} **Mariana Kristiyanti**, ²**Renny Hermawati**, ³**Kundori**
¹⁻³*Universitas Maritim AMNI, Semarang, Indonesia*

Abstrak—Seiring dengan meningkatnya hasil tangkapan ikan nelayan maka penjualan ikan juga meningkat, namun ternyata juga terjadi permasalahan terkait dengan peningkatan stok ikan tangkapan. Mayoritas nelayan membuang hasil tangkapan ikan yang tidak laku terjual. Hal ini dikarenakan ikan membusuk, walaupun sudah di disimpan dalam *cool box*. Tujuan program Pengabdian Masyarakat ini adalah memberikan kemampuan kelompok nelayan agar mampu mengolah hasil ikan yang tidak terjual, menjadi produk siap saji. Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan adalah metode observasi, wawancara dan studi literatur. Hasil olahan Ikan laut diolah menjadi makanan setengah jadi ataupun makanan siap saji makanan setengah jadi misalnya dapat dibuat nugget ikan, sosis ikan, bakso ikan. Sedangkan makanan siap saji dapat berupa seafood, cumi goreng, ikan bakar dan lainnya. Diharapkan dengan program-program pengolahan hasil tangkapan ikan menjadi produk siap saji, dapat meningkatkan pola hidup sehat dan peningkatan pendapatan bagi masyarakat Tambaklorok Semarang.

Kata Kunci— Kelompok Nelayan; Hasil Tangkapan Ikan; Pendapatan

Abstract—Along with the increase in fishermen's catches, fish sales also increased, but it turned out that there were also problems related to increasing fish stocks. The majority of fishermen throw away fish catches that are not sold. This is because the fish rots, even though it has been stored in a cool box. The purpose of this Community Service program is to provide the ability of fishermen groups to be able to process unsold fish products into ready-to-eat products. The methods of implementing the activities used are observation, interview and literature study methods. Processed sea fish products are processed into semi-finished food or ready-to-eat food semi-finished foods, for example, fish nuggets, fish sausages, fish balls. While ready meals can be in the form of seafood, fried squid, grilled fish and others. It is hoped that with programs to process fish catches into ready-to-eat products, it can improve a healthy lifestyle and increase income for the people of Tambachlorok Semarang.

Keywords— Fisherman Group; Fish Catch; Income

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



Penulis Korespondensi:

Nama Penulis, Mariana Kristiyanti
Program Studi Ketatalaksanaan Pelayaran Niaga dan Kepelabuhan
Universitas Maritim AMNI
Email: mkristiyanti75@gmail.com

I. PENDAHULUAN

Masyarakat pesisir adalah kumpulan manusia yang menggantungkan hidupnya di wilayah pesisir. Sebagaimana dijelaskan oleh (Hur et al., 2020). Wilayah yang potensial untuk dilakukan berbagai usaha di bidang Perikanan adalah wilayah pesisir. Wilayah tersebut merupakan peralihan antara daratan dan lautan sehingga pengelolaan di bidang Perikanan pada wilayah pesisir di Indonesia perlu untuk ditingkatkan, ditambah lagi dengan dukungan dari luas wilayah garis pantai yang sangat besar (Kundori, 2018; Purwantomo et al., 2018). Masyarakat nelayan merupakan kelompok masyarakat yang menggantungkan kehidupannya pada hasil laut Baik dengan cara penangkapan ataupun budidaya ikan (Fanesa Fargomeli, 2014; Ndori & Palapa, 2021). Nelayan bukan merupakan suatu entitas tunggal tetapi terdiri dari beberapa kelompok. Jika dilihat dari segi penggunaan Alat tangkap nelayan dibedakan menjadi tiga kelompok yaitu nelayan buruh, nelayan Juragan, dan nelayan perorangan (Rosni, 2017).

Kota Semarang memiliki wilayah laut dengan panjang garis pantai sekitar 21 km dan lebar 4 mil laut. Kota Semarang terletak pada wilayah utara dan berbatasan langsung dengan laut Jawa. Kota ini memiliki beberapa kampung-kampung daerah pantai yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Kampung Tambak Lorok merupakan salah satunya dan terletak di tepi sungai Banjir Kanal Timur dan Kali Banger. Kampung tambaklorok Kelurahan Tanjung Mas Kecamatan Semarang Utara merupakan perkampungan nelayan terbesar di kota Semarang yang terletak berada di pantai utara Jawa. Kawasan ini memiliki luas sekitar 84,8 hektar yang terbagi menjadi dua wilayah yaitu wilayah Tambak Mulyo di sebelah barat dan wilayah Tambakrejo di sebelah timur (Kumalasari et al., 2016). Kelembagaan masyarakat, tradisi dan kearifan lokal masyarakat pesisir diharapkan dapat menjadi modal sosial dan pintu masuk untuk menunjang program pemerintah dalam menunjang peningkatan taraf hidup nelayan serta keberhasilan peningkatan pemanfaatan wilayah pesisir dalam usaha perikanan (Juniarta et al., 2013).

Masyarakat nelayan desa tambaklorok pada umumnya bekerja sebagai nelayan harian (one day fishing) dengan target tanggapan jenis ikan kembung udang rajungan. Jenis Armada yang digunakan pada umumnya perahu motor tempel berbahan dasar kayu dengan ukuran kurang dari 5 GT. Alat tangkap yang digunakan cukup beragam seperti sodo, Arad (Pukat Pantai), Gillnet (Jaring Insang Hanyut) rumpon, dan pancing. Jumlah anggota keluarga nelayan mayoritas berjumlah 2 sampai 4 orang (Rengganis et al., 2017).

Potensi sumber daya hasil tangkapan nelayan masyarakat tambaklorok Semarang cukup besar namun dalam pemanfaatannya dirasa masih belum optimal karena berbagai kendala antara lain rendahnya kualitas sumber daya manusia dalam ilmu pengetahuan dan teknologi yang dapat

dilihat dari rendahnya tingkat pendidikan, rendahnya akses modal, kondisi sosial ekonomi dan hambatan serta kerusakan fisik lingkungan (Agustina & Aminata, 2022; Kundori et al., 2020). Data nilai produksi perikanan laut TPI Tambak lorok Kota Semarang tahun 2019.

Tabel 1. Hasil tangkapan nelayan tambak lorok Semarang tahun 2019

No.	Jenis hasil tangkapan	Produksi (kg)	Nilai (Rp)
1	Kembung	10.621	106.210.000
2	Selar	337	3.370.000
3	Tembang/Jui	7.118	71.180.000
4	Rebon	1.615	24.225.000
5	teri	36.989	739.780.000
6	tongkol	9.430	105.106.000
7	bandeng	970	11.640.000
8	tenggiri	168	3.360.000
9	Layur	3.280	82.000.000
10	Petek	39.905	399.050.000

Berdasarkan tabel 1 hasil tangkapan nelayan tambaklorok selama tahun 2019 paling banyak adalah ikan teri sebanyak 36.989 kg, diikuti oleh ikan kembung sebanyak 10.621 kg, selanjutnya ikan tongkol sebanyak 9.430 kg, dan ikan jui sebanyak 7.118 kg sedangkan jenis lainnya cenderung lebih sedikit. Hal ini merupakan potensi ekonomis karena ketersediaan bahan baku pembuatan hasil olahan ikan.

Universitas Maritim AMNI Semarang (UNIMAR AMNI) Semarang melalui tim kegiatan pengabdian masyarakat mendapatkan kesempatan untuk mengembangkan dan memberdayakan masyarakat pesisir pantai kampung Tambaklorok Kelurahan Tanjungmas Kecamatan Semarang Utara. Kegiatan difokuskan pada memberdayakan masyarakat kampung Tambaklorok dengan memberikan sosialisasi peningkatan pendapatan nelayan melalui olahan hasil tangkapan ikan menjadi produk siap saji dan pelatihan memasak bahan-bahan utama yang berbahan dasar ikan yang merupakan ciri khas kampung Tambak lorok Semarang.

Permasalahan yang akan diselesaikan guna meningkatkan pemberdayaan masyarakat Tambaklorok Semarang diharapkan dapat mengolah hasil tangkapan ikan yang tidak terjual di pasaran untuk diolah menjadi produk siap saji, Dengan demikian nelayan dapat meningkatkan pendapatannya, sehingga tingkat kesejahteraan kelompok nelayan kampung Tambaklorok Semarang juga semakin membaik dan bahkan meningkat.

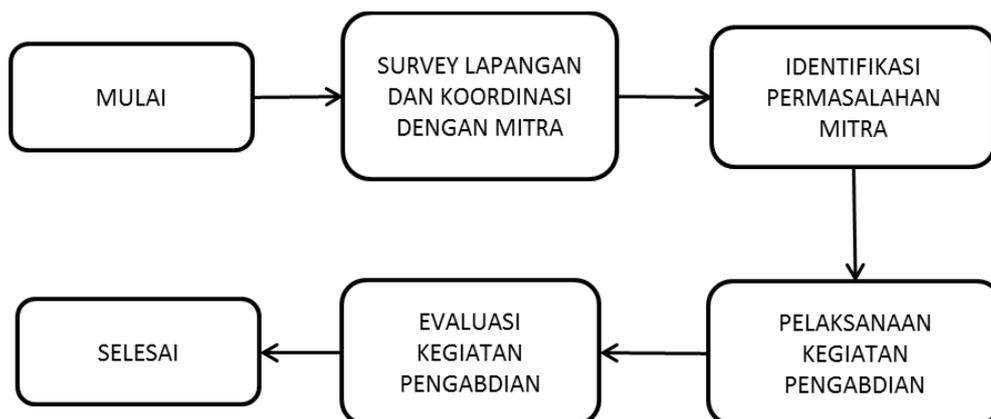
Tujuan dari pemberdayaan masyarakat Tambaklorok Semarang adalah untuk mensukseskan program percepatan penanggulangan kemiskinan di kota Semarang. Untuk mencapai tujuan diatas, maka beberapa upaya telah dilakukan, diantaranya yaitu dengan menyelenggarakan pelatihan pengolahan hasil ikan menjadi prosuk jadi, Disamping itu, dengan dipilihnya masyarakat Tambaklorok, diharapkan penanggulangan kemiskinan dapat tepat sasaran dan

bermanfaat bagi masyarakat khususnya masyarakat di Tambaklorok Semarang. Pendampingan di Tambaklorok tersebut akan terus dilakukan guna mengoptimalkan hasil yang sudah di targetkan. Manfaat yang diharapkan adalah masyarakat di Tambaklorok dapat meningkatkan pendapatan tambahan dengan pembekalan pelatihan memasak bagi ibu-ibu masyarakat Tambaklorok yang tidak memiliki kegiatan selain menjadi ibu rumah tangga.

II. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan adalah metode observasi, wawancara dan studi literatur. Dimana observasi diadakan di kampung Tambaklorok. Sedangkan pengumpulan data dilaksanakan melalui metode wawancara dengan Masyarakat nelayan Tambak Lorok. Dan sebagai dasar acuan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, menggunakan metode studi literatur. Kegiatan pengabdian ini merujuk pada penelitian (Sarwanto et al., 2014) dimana strategi yang dilakukan untuk melakukan diversifikasi pengolahan produk hasil tangkapan nelayan yang melimpah.

Kegiatan pengabdian masyarakat Dalam pelaksanaannya dilapangan didasarkan pada analisis situasi kelompok sasaran (masalah, potensi dan peluang), dimana setelah melaksanakan evaluasi terhadap masyarakat nelayan Tambaklorok, maka langkah selanjutnya adalah mencari solusi baru guna mendapatkan pemecahan masalah yang mengadopsi dari tulisan (Halum et al., 2021). Sementara evaluasi dan alternatif pemecahan masalah akan dilaksanakan setelah wawancara dengan masyarakat Kampung Tambaklorok selesai dilaksanakan dengan beberapa cara. Berikut Gambar 1 diagram alur kegiatan pengabdian kepada masyarakat



Gambar 1. Diagram Alir Pengabdian Kepada Masyarakat

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Tambaklorok dilaksanakan dalam beberapa pentahapan. Tahapan pelaksanaan disesuaikan dengan kondisi yang ada di lingkungan Kampung Tambaklorok. Keterlibatan masyarakat dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat sangat baik. Disamping masyarakat Kampung Tambaklorok, mahasiswa/taruna beserta dosen Universitas Maritim AMNI Semarang juga bersama-sama melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Dalam pelaksanaannya, kegiatan pengabdian masyarakat di Kampung Tambaklorok diawali dengan sosialisasi peningkatan pendapatan Rumah tangga dengan mengolah makanan siap saji berbahan dasar ikan. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan memasak dengan berbagai resep yang sudah dipersiapkan oleh tim kegiatan pengabdian masyarakat.



Gambar 2. Sosialisasi Peningkatan pendapatan nelayan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada gambar 2 dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi dengan masyarakat mengenai manfaat ikan dan memberikan solusi yang ditawarkan mengenai jenis pengolahan ikan laut untuk dibuat berbagai produk olahan ikan.

Banyaknya hasil laut yang didapatkan oleh Kampung Tambaklorok, membawa masalah apabila hasil tangkapan ikan tidak semuanya terjual, dan ikan-ikan yang tidak terjual tersebut, membusuk dan akhirnya terbuang sia-sia. Hal ini bisa mendatangkan kerugian untuk para

nelayan. Untuk itu dibutuhkan antisipasi agar hasil tangkapan ikan tidak terbuang secara sia-sia. Dari hasil tangkapan ikan yang tidak terjual, dapat langsung diolah menjadi olahan produk siap saji atau siap di konsumsi. Hasil olahan siap saji dapat berupa nagget ikan, abon ikan, keripik ikan, dan lain sebagainya.



Gambar 3. Pelaksanaan mengolah bahan dasar ikan menjadi bahan siap saji

Proses pengolahan ikan laut pada gambar 3 menjadi bahan makanan siap saji dilaksanakan oleh kelompok ibu rumah tangga masyarakat nelayan tambaklorok. Kegiatan diawali dengan memilih ikan yang masih bagus, membersihkan kotoran, dan mengolah menjadi makanan. Ikan laut dapat diolah menjadi makanan setengah jadi ataupun makanan siap saji makanan setengah jadi misalnya dapat dibuat nugget ikan, sosis ikan, bakso ikan. sedangkan makanan siap saji dapat berupa seafood, cumi goreng, ikan bakar dan lainnya

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman Mitra mengenai pengolahan ikan laut menjadi makanan siap saji. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan kuesioner berupa soal sebelum pelaksanaan pengabdian dan setelah penyampaian materi. Peserta yang telah mengisi kuesioner dengan lengkap dengan jumlah 25 orang. Perbandingan nilai pretest dan post test merupakan tolak ukur dari keberhasilan pemberian materi penyuluhan dan pelatihan. Soal pretest dan post test berisi pertanyaan mengenai pengertian ikan laut kandungan gizi ikan laut manfaat ikan laut dan hasil produksi olahan ikan laut dengan skor total 10. Berdasarkan analisis statistik dengan uji Wilcoxon pada tabel 2 didapatkan nilai $P < 0,000$ yang menandakan adanya peningkatan yang signifikan pada pemahaman dan pengetahuan masyarakat.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Materi Penyuluhan

No.	Jenis Penilaian	Median (minimum-maksimum)	Nilai P
1	Nilai pretest	7 (4-8)	<0,000
2	Nilai post test	8 (8-10)	

Rata-rata nilai post test peserta pelatihan masih menunjukkan adanya peserta yang belum mencapai nilai minimal. Berdasarkan data pengetahuan peserta mengenai pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan nugget ikan sosis ikan masih belum banyak diketahui Hal ini dapat dilihat pada nilai pretest adalah 45%. Sedangkan pada post test naik menjadi 100%. Hal ini disebabkan karena masyarakat masih belum mengetahui cara mengolah ikan laut menjadi bakso ikan, sosis ikan, nugget ikan.

Berdasarkan diskusi, tanya jawab, dan pengamatan secara langsung selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat peserta pengabdian sangat antusias dan merespon positif terhadap kegiatan ini. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain , meningkatkan pengetahuan dan pemahaman Mitra tentang kandungan gizi ikan laut dan pangsa pasar terhadap produk olahan ikan, Menambah pengetahuan dan pemahaman masyarakat nelayan tentang potensi ikan laut sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso dan kerupuk, meningkatkan keterampilan masyarakat nelayan dalam membuat produk yang dimungkinkan untuk di komersialkan.

Berbagai macam masakan olahan hasil ikan telah diberikan untuk menjadi alternatif pendapatan tambahan masyarakat Kampung Tambaklorok. Dengan memasak, masyarakat dapat mengolah hasil ikan dari para nelayan yang kadang hasil tangkapannya lebih banyak dari hari biasanya. Dengan keahlian memasak dengan bahan dasar ikan, diharapkan masyarakat Kampung Tambaklorok dapat mandiri dan menjadi masyarakat yang mahir dalam mengolah ikan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sejalan dengan kegiatan yang dilakukan oleh (Yusuf et al., 2020) yaitu pengembangan kewirausahaan dalam peningkatan hasil pendapatan nelayan namun hanya menitikberatkan pada pembuatan nugget ikan. Makanan laut atau hasil olahan ikan laut merupakan salah satu jenis makanan yang paling banyak disukai. ikan laut memiliki kandungan nutrisi penting baik itu kandungan protein, asam lemak, omega 3, vitamin, dan mineral. Mengonsumsi ikan laut juga dianggap sebagai salah satu sumber nutrisi penting bagi yang menjalani diet.

IV. KESIMPULAN

Dengan adanya program peningkatan pendapatan nelayan melalui pengolahan hasil tangkapan ikan menjadi prosook siap saji di Kampung Tambaklorok Semarang, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan maupun penghasilan masyarakat Kampung Tambaklorok. Kemandirian dengan menghasilkan pendapatan tambahan melalui hasil olahan ikan yang diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakatnya. Dengan peran aktif masyarakat Kampung Tambaklorok, kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat di Kampung Tambaklorok dapat berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T., & Aminata, J. (2022). Analisis Pembangunan Regional Sektor Perikanan Dengan Simulasi Fuzzy AHP (Studi Kasus: Wilayah Tambak Lorok, Kota Semarang).
- Fanesa Fargomeli. (2014). Interaksi Kelompok Nelayan Dalam Meningkatkan Taraf Hidup Di Desa Tewil Kecamatan Sangaji Kabupaten Maba Halmahera Timur. *Acta Diurna*, 3(3).
- Halum, Y. S., Selamat, E. H., Jemadi, F., & Hame, S. (2021). Pendampingan masyarakat desa wisata sano nggoang sebagai langkah awal penetapan destinasi wisata super prioritas Komodo-Labuan Bajo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(4), 308–313. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v27i4.24717>
- Hur, R. R., Ruchimat, T., & Nuraini, Y. (2020). Analisis Potensi dan Permasalahan Pengembangan Wilayah Pesisir di Kecamatan Arosbaya Kabupaten Bangkalan Madura Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(2), 137–157. <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i2.202>
- Juniarta, H. P., Susilo, E., & Primyastanto, M. (2013). Kajian profil kearifan lokal masyarakat pesisir pulau gili kecamatan Sumberasih kabupaten Probolinggo Jawa Timur. *ECSOFiM (Economic and Social of Fisheries and Marine Journal)*, 1(1).
- Kumalasari, K., Bintang, N. P., & Siti, R. (2016). Kampung Nelayan Vertikal Tambak Lorok Semarang.
- Kundori, K. (2018). Sustainability Of Coastal Community Empowerment Programs To Support Economic Development In Central Java. *Prosiding Seminar Nasional: Pemerataan Pembangunan Untuk Pertumbuhan Berkualitas*. ISBN: 978-602-8816-35-6.
- Kundori, K., Wibowo, R. H. S., Kensiwi, F., Pratama, D., Daryanto, D., Mustholiq, M., & Riyanto, R. (2020). Optimization of Marine and Fisheries Resources in Central Java: A Challenge to Contribute in Realizing Indonesia as a Maritime Axis. 1(1), 159–162.
- Ndori, K., & Palapa, A. (2021). Implementation Of The Strong Coastal Development Program In The Efforts To Develop Coastal Areas As Poverty Reduction Efforts In Central Java Province. *Majalah Ilmiah Bahari Jogja*, 19(1), 19–24. <https://doi.org/10.33489/mibj.v19i1.235>
- Purwantomo, A. H., Ritonga, A. I., Wibowo, R. J. H. S., Widarbowo, D., & Hendiawan, A. (2018). Development of the Marine Sector, Fishery, and Public Empowerment to Increase Real Original Revenues in Central JAVA. *Information: An International Interdisciplinary Journal*, 21(5), 1637–1644.
- Rengganis, A., Mudzakir, A. K., & Hapsari, T. D. (2017). Analisis tingkat kesejahteraan nelayan arad di pangkalan pendaratan ikan (ppi) tambak lorok semarang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*, 6(3), 20–26.
- Rosni, R. (2017). Analisis tingkat kesejahteraan masyarakat nelayan di desa dahari selebar

- kecamatan talawi kabupaten batubara. *Jurnal Geografi*, 9(1), 53–66.
<https://doi.org/10.24114/jg.v9i1.6038>
- Sarwanto, C., Wiyono, E. S., Nurani, T. W., & Haluan, J. (2014). Kajian sistem pemasaran ikan hasil tangkapan nelayan di Kabupaten Gunungkidul, Provinsi DIY. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 9(2), 207–217.
<http://dx.doi.org/10.15578/jsekp.v9i2.1222>
- Yusuf, M., Munir, M., & Suwardana, H. (2020). Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2). <https://doi.org/10.29303/amtpb.v2i2.49>