LAPORAN AKHIR PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

OLAHAN IKAN DALAM BENTUK IKAN RAMBUTAN DI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO

Oleh :

Ir. MARIA AGUSTINI, M.Si (0723086401)

MUHAJIR, S.Pi, M.Kes (0727056701)

Dr. SRI HANDINI, MM (0712115901)

PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERAIRAN

JURUSAN PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS DR. SOETOMO

SURABAYA

2018

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul	: Olahan Ikan Dalam Bentuk Ikan Rambutan Di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo
2. Ketua	
a. Nama Lengkap dengan Gelar	: Ir. Maria Agustini, M.Si.
b. Pangkat/Gol/NPP	: Penata/III-d/ 89.01.1.052
c. Jabatan Fungsional	: Lektor.
d..Program Studi/Jurusan	: Budidaya Perairan/Perikanan
e. Fakultas	: Pertanian
f. Alamat Rumah/HP	: Mutiara Citra Asri C-6/10 Candi- Sidoarjo
g. E-mail	: mariaagustini2017@gmail.com
3. Jumlah Tim	: 4 (empat) orang
Anggota (1)	
a. Nama Lengkap dengan Ggelar	: Muhajir ,S.Pi, M.Kes
b. Pangkat/Gol/NPP	: Penata/III-c/94.01.1.157
c. Jabatan Fungsional/Struktural	: Lektor
Anggota (2)	
a. Nama Lengkap dengan Gelar	: Dr.Sri Handini, MM
b. Pangkat/Gol/NPP	: Penata/III-d/89.01.1.050
c. Jabatan Fungsional/Struktural	: Lektor
Anggota (3)	
a. Nama	: Lailatul Izzah
b. Nim	: 2014120004
c. Fakultas	: Pertanian
d. Jurusan/Program Studi	: Perikanan/Budidaya Perairan
4. Lokasi	: Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo
5. Jangka Waktu Pelaksanaan	: 1 (satu) bulan
6. Biaya	: Rp. 1.000.000,- (*Satu Juta Rupiah)*

Dekan Fakultas Pertanian,

Ir.A. Kusyairi, M.Si
NPP.90.01.1.074

Surabaya, 17 Desember 2018
Ketua,

Ir. Maria Agustini, M.Si
NPP.89.01.1.052

Menyetujui,
Ketua Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat

Dr. Sulis Janu Hartati, MT
NPP.15.01.1.452

RINGKASAN

Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo merupakan daerah yang disekitarnya terdapat banyak industri rumah tangga, misalnya pengrajin pengolahan kupang dan petis kupang, tampar, oven, loyang, makanan ringan, kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kupang dan lain-lain. Sumorame merupakan salah satu Desa di Kecamatan Candi terdiri dari beberapa Rukun Warga dan Rukun Tetangga, di mana setiap Rukun Warga dan Rukun Tetangga memiliki kegiatan pemberdayaan masyarakat yang kebanyakan dikelola oleh ibu-ibu PKK. Kegiatan tersebut misalnya pertemuan kegiatan arisan, koperasi simpan pinjam, pelatihan kebersihan lingkungan serta penghijauan, bank sampah dan kegiatan lain yang bersifat insidentil. Penyuluhan tentang Penanganan Produk Perikanan dengan tema "Pengembangan Olahan Ikan Dalam Rangka Peningkatan Sumberdaya Perempuan Dan Kesejahteraan Masyarakat di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo" sangatlah tepat mengingat konsumsi ikan oleh masyarakat sudah mencapai angka 43 kilogram perkapita per tahun, angka tersebut akan terus digenjot naik hingga mencapai 46 kilogram per kapita per tahun pada 2018 dan 50 kilogram per kapita per tahun pada 2019. Hal ini ditegaskan Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti. Penyuluhan ini menggunakan bahan baku ikan dengan tujuan utama dapat memotivasi masyarakat untuk gemar makan ikan. Capaian pada penyuluhan ini seluruh peserta terutama ibu-ibu PKK dapat membuat olahan makanan sendiri berbahan baku ikan yang berkualitas dan higenis.

Kata kunci : ikan, gemar makan ikan, ikan rambutan

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN ---------- (i)

RINGKASAN ---------- (ii)

DAFTAR ISI ---------- (iii)

BAB 1. PENDAHULUAN ---------- 1
1.1. Analisis Situasi ---------- 1
1.2. Permasalahan Mitra ---------- 2

BAB 2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN KEGIATAN ---------- 3
2.1. Solusi ---------- 3
2.2. Target Luaran Kegiatan ---------- 3

BAB 3. METODE PELAKSANAAN ---------- 4
3.1. Ceramah ---------- 4
3.2. Demonstrasi ---------- 4

BAB 4..HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI ---------- 6
4.1. Hasil ---------- 6
4.2. Luaran Yang Dicapai ---------- 6

BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN ---------- 8
6.1. Simpulan ---------- 8
6.2. Saran ---------- 8

DAFTAR PUSTAKA ---------- 9

LAMPIRAN ---------- 10

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Pada umumnya ikan lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan lainnya, karena selain varietasnya sangat beragam juga sangat digemari oleh masyarakat. Ikan memang sudah dikenal sejak lama bahkan ribuan tahun yan lalu. Ikan termasuk hewan vertebrata, artinya hewan yang mempunyai tulang belakang dengan ciri yang khas adalah hidupnya di air dan pada umumnya bernafas dengan menggunakan insang. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena mengandung banyak unsur gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Ikan dan produk perikanan lainnya merupakan bahan pangan yang sang kaya dengan sumber protein hewani dan harganya relatif lebih murah bila dibandingkan dengan sumber-sumber protein lainnya, seperti daging sapi, ayam, susu dan telur. Namun demikian, ikan merupakan sumber bahan pangan yang mudah rusak, sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya. Disamping untuk menyediakan protein hewani dalam jumlah yang relatif tinggi, ikan juga memberikan asam-asam lemak tidak jenuh berantai panjang yang sangat diperlukan tubuh. Selain itu, ikan dikenal sebagai sumber vitamin A yang utama disamping vitamin-vitamin lainnya, serta berbagai macam mineral yang diperlukan tubuh manusia. Oleh karena itu ikan sangat diharap menjadi sumber zat gizi (protein, lemak, vitamin dan mineral) untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat.

Agar tingkat penerimaan oleh setiap lapisan masyarakat lebih meluas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, maka diperlukan berbagai cara untuk penganekaragaman produk olahan ikan. Penanganan hasil perikanan merupakan

masalah penting karena ikan merupakan komoditas mudah rusak, dengan kata lain ikan yang baru ditangkap bila tidak dilakukan penanganan akan menjadi busuk. Untuk mendapatkan mutu ikan sebagai bahan pangan yang bermutu, perlu dilakukan cara penanganan yang baik.

Penyebaran jenis-jenis ikan berdasarkan tempat hidupnya, dikenal dalam tiga golongan yaitu ikan air laut, ikan air darat dan ikan migrasi. Ikan laut merupakan ikan yang hidup dan berkembang biak di air asin, jenis ikan laut dibagi atas dua kelompok yaitu ikan-ikan demersal yang tersebar di perairan dasar kontinen sampai kedalaman 200 meter, golongan ikan ini tinggal di dasar perairan dan atau dekat dasar. Contoh ikan laut berkategori demersal antara lain ikan petek, ikan kurisi, ikan layur, ikan bangbangan, ikan beloso, ikan sebelah, ikan lidah, ikan manyung, ikan gulamah dan ikan pari. Sedangkan ikan laut yang dikelompokkan dalam perairan non demersal antara lain udang, kepiting, rajungan, tripang, cumi-cumi, sotong, gurita dan kerang-kerangan. Sedangkan jenis ikan laut demersal yang menempati ekosistem terumbu karang antara lain ikan kakap, kerapu dan udang barong.

1.2. Permasalahan Mitra

a) Pengetahuan tentang olahan produk perikanan masih tergolong rendah.
b) Tingkat mengkonsumsi ikan masih rendah
c) Pengetahuan kualitas ikan yang berkualitas, sehat dan segar masih rendah

BAB 2. TARGET DAN LUARAN KEGIATAN

2.1. Dari permasalahan yang teridentifikasi maka kerangka konsep solusi alternatif yang ditawarkan sebagai berikut :

Solusi alternatif terhadap peningkatan efisiensi kegiatan bagi ibu-ibu PKK dan motivasi untuk gemar makan ikan, diperlukan usaha untuk melakukan pertemuan rutin dengan tujuan dapat memotivasi ibu-ibu PKK untuk meningkatkan pengetahuan tentang gizi ikan, pengetahuan tentang pemakaian bahan pengawet berbahaya pada ikan dan meningkatkan kesadaran ibu-ibu PKK akan pentingnya mengkonsumsi ikan. Semua kegiatan tersebut diharapkan ibu-ibu PKK dapat membuat berbagai produk olahan dengan bahan baku ikan yang berkualitas dan memiliki nilai tambah secara ekonomi. Agar tidak membosankan, kegiatan tersebut diselingi dengan demo masak dengan bahan baku ikan dan dilengkapi pemberian *doorprice* sebagai umpan balik dari kegiatan yang sudah berlangsung dan untuk mengetahui seberapa jauh materi penyuluhan dapat dimengerti dan diserap peserta penyuluhan.

2.2. Target Luaran Kegiatan

Target luaran kegiatan ini sebagai berikut :

a) Meningkatkan kreativitas ibu-ibu PKK tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha.
b) Meningkatkan kesadaran ibu-ibu PKK agar lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan.

Target peningkatan dari sisi akademis, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan tambahan untuk mendukung pelaksanaan perkuliahan (*up date* materi kuliah).

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam program pengabdian pada masyarakat kali ini dengan memberikan penyuluhan dengan dua metode, yaitu menggunakan metode ceramah dan demonstrasi langsung.

3.1. Ceramah

Metode ceramah sengaja dipilih untuk menyampaikan konsep tentang penyuluhan bagi ibu-ibu PKK untuk motivasi gemar makan ikan .Dalam sesi ceramah ini, apabila peserta pelatihan kurang memahami isi materi yang disampaikan, maka peserta tersebut diberikan pertanyaan secara langsung dan si peserta diminta untuk langsung menjawabnya. Kegiatan ceramah juga didukung dengan selingan untuk mengusir kejenuhan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari satu orang sebagai ketua dan dua orang sebagai anggota. Peserta memiliki keantusiasan dalam mengikuti kegiatan ceramah dan tanya jawab, hal ini terlihat banyaknya peserta yang bertanya. Gambar kegitan ini dapat terlihat dalam lampiran.

3.2. Demontrasi

Metode demonstrasi sengaja dipilih untuk memberikan gambaran secara langsung atau menunjukkan proses kerja secara langsung sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dan penyuluhan. Metode ini sangat efektif dan sangat membantu untuk memberikan penjelasan secara langsung kepada peserta pelatihan dan penyuluhan. Kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian pada masyarakat dengan harapan dan tujuan agar peserta pelatihan dan penyuluhan dapat melaksanakan praktek secara sempurna tentang pengolahan bahan pangan berbasis

ikan dan dapat dipakai dalam berwirausaha untuk meningkatkan penghasilan tambahan.

BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

4.1. Hasil

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini mendapat dukungan penuh dari pengurus dan anggota PKK setempat, mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis, oleh ibu-ibu PKK materi kegiatan ini dipakai secara berkelanjutan.

Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu PKK tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu ibu-ibu PKK merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan. Lebih menggembirakan lagi, ibu-ibu PKK setempat setelah diberi materi pelatihan dan penyuluha respon terhadap konsumsi ikan semakin meningkat.

4.2. Luaran Yang Dicapai

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial untuk dikembangkan. Peningkatan konsumsi ikan diharapkan dapat menanggulangi masalah kekurangan protein yang masih banyak ditemui pada anak-anak pra sekolah, ibu hamil dan ibu menyusui di Indonesia. Hingga saat ini rata-rata konsumsi ikan secara nasional baru mencapai 70 % dari target sebesar 18 kg/kapita/tahun. Produksi perikanan pada umumnya mempunyai kecenderungan untuk meningkat setiap tahunnya dengan laju pertumbuhan rata-rata sebesar 4,9 % (Deddy, M, 2009). Dengan demikian tingkat konsumsi ikan di Indonesia tergolong rendah, hal ini bisa jadi disebabkan adanya kemungkinan karena tersedianya produk protein nabati yang lebih murah.

Kemungkinan-kemungkinan lain adalah akibat persediaan, harga dan sistem pemasaran yang selalu berubah-ubah.

Usaha untuk memanfaatkan ikan sebaik-baiknya agar dapat digunakan semaksimal mungkin sebagai bahan pangan karena produk yang berlimpah banyak dilakukan dengan berbagai cara. Ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya untuk jangka waktu yang cukup lama, dapat diolah maupun diawetkan dalam berbagai bentuk bahan pangan. Pada dasarnya usaha-usaha tersebut pada mulanya hanya dengan memanfaatkan proses-proses alami saja yang dikerjakan secara tradisional, tetapi adanya perkembangan ilmu dan teknologi maka berkembang pula pembuatan alat-alat mekanis yang dapat menunjang dan mempercepat proses, memperbanyak produk akhir sekaligus memperbaiki mutunya serta mereduksi kehilangan bahan selama proses. Nyoman, S, (2010), berpendapat bahwa pada hakikatnya semua pihak baik oleh para nelayan, pengusaha maupun pemerintah berkepentingan agar sumber daya ikan menjadi bahan utama protein yang dibutuhkan manusia. Target yang ingin dicapai adalah masyarakat tetap memperoleh sumber protein yang murah dan memberikan kontribusi bagi tubuh secara kontinyu

BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan pelatihan dan penyuluhan dalam program pengabdian pada masyarakat dengan tema “Olahan Ikan Dalam Bentuk Ikan Rambutan Di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo” dapat disimpulkan sebagai berikut :

a) Ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan dan penyuluhan untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat mengikuti dengan baik dan sangat antusia sehingga mampu menguasai materi dan teknologinya dengan baik.
b) Hasil olahan ikan rambutan dapat dikembangkan dengan baik sehingga dapat dijadikan bahan sebagai motivasi masyarakat untuk gemar makan ikan.
c) Pembuatan olahan ikan dalam bentuk ikan rambutan dapat dibuat dengan mudah karena bahan bakunya mudah didapat dan murah harganya.

5.2. Saran

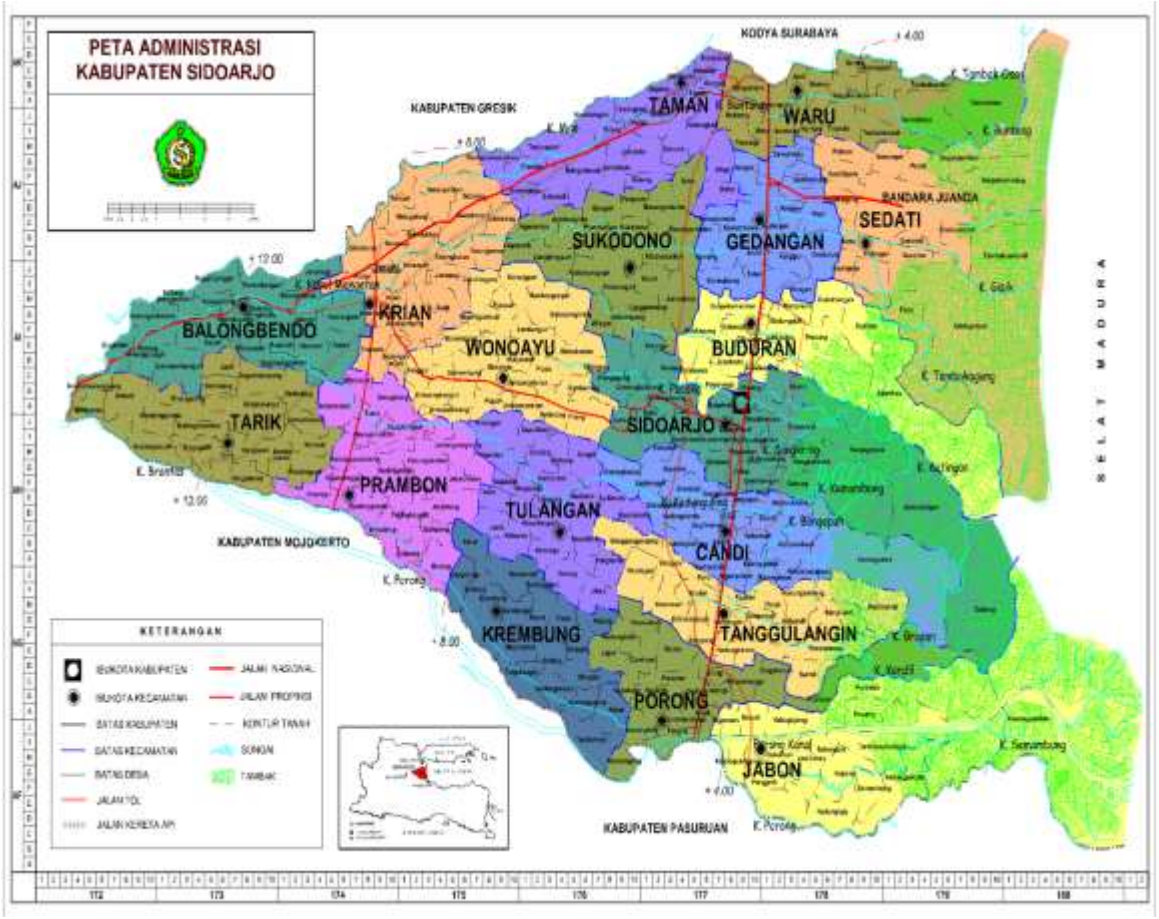
Guna memenuhi kebutuhan protein hewani diperlukan adanya program pelatihan dan pennyuluhan tentang aneka olahan dengan bahan dasar ikan dari berbagai jenis ikan, baik ikan air tawar, air laut, maupun air payau sehingga dapat memotivasi masyarakat gemar makan ikan

DAFTAR PUSTAKA

Deddy, M. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Penerbit ALFABETA, Bandung

Nyoman, S. 2010. Manajemen Sumber Daya Perikanan. IPB Press.

LAMPIRAN


PETA ADMINISTRASI
KABUPATEN SIDOARJO
KODYA SURABAYA
KABUPATEN GRESIK
KABUPATEN MOJOKERTO
KABUPATEN PASURUAN
SELAT MADURA
TAMAN
WARU
SUKODONO
GEDANGAN
SEDATI
BANDARA JUANDA
BALONGBENDO
KRIAN
WONOAYU
BUDURAN
TARIK
SIDOARJO
PRAMBON
TULANGAN
CANDI
KREMBUNG
TANGGULANGIN
PORONG
JABON
KETERANGAN
IBUKOTA KABUPATEN
IBUKOTA KECAMATAN
BATAS KABUPATEN
BATAS KECAMATAN
BATAS DESA
JALAN TOL
JALAN KERETA API
JALAN NASIONAL
JALAN PROPINSI
KONTUR TANAH
SUNGAI
TAMBAK