**Pembuatan Olahan Makanan dari Ikan Sampah Serta
Pemasarannya Bagi Nelayan dan Istri Nelayan di Desa Bagan
Percut Kabupaten Deli Serdang**

***Manufacture of Processed Food From Waste Fish and Its
Marketing for Fisherman And Fisherman Wife in The Bagan
Percut Village Deli Serdang District***

Rahmiati¹⁾, Zulfikar Sembiring²⁾ & Chalis Fajri Hasibuan³⁾*

1)Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Medan Area, Indonesia

2) Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area, Indonesia

3) Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Medan Area, Indonesia

Diterima: 21 Mei 2020 ; Disetujui: 27 Agustus 2020 ; Dipublish: 16 September 2020

[*Chalishasibuan@gmail.com](mailto:Chalishasibuan@gmail.com)

Abstrak

Masyarakat di kawasan daerah Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan Sumatera Utara sebagian besar berprofesi sebagai nelayan, hampir 80% masyarakatnya merupakan bekerja sebagai nelayan yang dilakukan oleh kepala rumah tangga yang ada di daerah tersebut. Daerah Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan memiliki banyak tangkapan ikan sampah yang hanya di buang oleh nelayan, padahal ikan sampah tersebut memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat diolah menjadi olahan makanan seperti otak-otak, cilok dan lain sebagainya yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Bagan tersebut. Banyaknya ikan sampah yang terjaring oleh nelayan dan tidak dimanfaatkan dengan maksimal mengakibatkan ikan sampah tersebut hanya menjadi limbah dan menimbulkan bau dan penyakit di sekitar pemukiman masyarakat nelayan di Bagan Percut tersebut, ketidakmampuan masyarakat untuk merubah ikan sampah tersebut menjadi olahan makanan dan layak jual mengakibatkan taraf perekonomian masyarakat nelayan tidak meningkat, dengan adanya pelatihan pembuatan olahan makanan dari ikan sampah tersebut, pelatihan pembuatan kemasan yang baik dan layak serta pelatihan pemasaran dengan menggunakan media internet diharapkan kedepannya keluarga nelayan dapat meningkatkan taraf perekonomiannya menjadi lebih baik.

Kata Kunci: Nelayan, Ikan Sampah, Pelatihan, Pemasaran Media Internet

Abstract

Most of the people in the Bagan area, Percut Sei Tuan Subdistrict, North Sumatra, are mostly fishermen, almost 80% of the people work as fishermen, which is done by the head of the household in the area. The Bagan area of Percut Sei Tuan District has a lot of catches of trash fish that are only thrown away by fishermen, even though the trash fish has a high protein content and can be processed into processed food such as brains, peanut butter and so on which can improve the economy of the people in Bagan. The large number of trash fish caught by fishermen and not being utilized optimally resulted in the garbage fish only becoming waste and causing odors and diseases around the fishing community settlements in Bagan Percut, the inability of the community to turn the trash fish into processed food and be worth selling it resulted in an economic level. The fishing community has not increased, with training on how to make processed food from trash fish, training on good and proper packaging and marketing training using internet media, it is hoped that in the future fishermen families can improve their economic level for the better.

Keywords: Fishermen, Garbage Fish, Training, Internet Media Marketing.

How to Cite: Rahmiati, Sembiring, Z. & Hasibuan, C.F (2020). Pembuatan Olahan Makanan dari Ikan Sampah Serta Pemasarannya Bagi Nelayan dan Istri Nelayan di Desa Bagan Percut Kabupaten Deli Serdang. *Pelita Masyarakat*: 1(2): 44-50.

PENDAHULUAN

Masyarakat di kawasan pesisir Indonesia sebagian besar berprofesi sebagai nelayan yang diperoleh secara turun-temurun dari nenek moyang mereka. Karakteristik masyarakat nelayan terbentuk mengikuti sifat dinamis sumberdaya yang digarapnya, sehingga untuk mendapatkan hasil tangkapan yang maksimal, nelayan harus berpindah-pindah. Selain itu, resiko usaha yang tinggi menyebabkan masyarakat nelayan hidup dalam suasana alam yang keras yang selalu diliputi ketidakpastian dalam menjalankan usahanya (Sebenan, 2007).

Rumahtangga nelayan memiliki ciri khusus seperti penggunaan wilayah pesisir dan laut (*common property*) sebagai faktor produksi, jam kerja harus mengikuti kondisi oseanografis (melaut hanya rata-rata sekitar 20 hari dalam satu bulan, sisanya relatif menganggur). Demikian juga pekerjaan menangkap ikan adalah pekerjaan yang penuh resiko, sehingga pekerjaan ini umumnya dikerjakan oleh lelaki. Hal ini mengandung arti bahwa keluarga yang lain tidak dapat membantu secara penuh, sehingga masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir pada umumnya sering diidentikkan dengan masyarakat miskin. (Masyuri, 2001)

Salah satu daerah pesisir yang ada di Sumatera Utara adalah daerah Desa Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deliserdang Sumatera Utara dimana daerah tersebut memiliki 12 dusun yang hampir 80% masyarakatnya merupakan bekerja sebagai nelayan yang dilakukan oleh kepala rumah tangga yang ada di daerah tersebut, sedangkan istri-istri nelayan sebanyak 60% melakukan kegiatan pembuatan ikan asin dan pengumpul kerang sebagai tambahan pemasukan untuk membantu perekonomian keluarga. Pemberdayaan masyarakat menjadi penting di sini, karena bisa memberikan arahan dan masukan untuk meningkatkan ekonomi dari apa yang sudah dikerjakan oleh masyarakat setempat. Hal ini dilakukan agar masyarakat bisa menambah penghasilan untuk membantu perekonomian dengan beberapa kegiatan (Santifa, et al., 2019; Adam, 2020; Hulu, et al., Arini, et al., 2018)

Permasalahan timbul jika suami-suami mereka tidak melaut dan terjadi pasang laut yang besar mengakibatkan tidak adanya ikan yang dapat ditangkap dan kerang yang susah dicari sehingga tidak ada kegiatan pembuatan ikan asin dan pengumpul kerang yang dapat mereka lakukan yang ada hanya ikat kecil-kecil yang tidak memiliki daya guna menurut para nelayan, para nelayan memberi nama ikan tersebut dengan nama "Ikan Sampah", sehingga perekonomian keluarga hanya berharap dari hasil penjualan ikan yang diperoleh

oleh suami pada waktu sebelumnya sampai menunggu keadaan alam yang membaik untuk dapat melaut kembali. Untuk menjaga perekonomian keluarga tetap stabil dan baik kelompok ibu-ibu pembuat ikan asin dan pengumpul kerang harus dapat melakukan pekerjaan lain.

Daerah Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan memiliki banyak tangkapan ikan sampah yang hanya di buang oleh nelayan, padahal ikan sampah tersebut memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat diolah menjadi olahan makanan seperti otak-otak, cilok dan lain sebagainya yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Bagan tersebut.

Untuk mentransformasikan pembuatan produk tersebut maka perlu dilakukan pelatihan dan pemahaman kepada istri-istri nelayan dan juga kelompok nelayan mulai dari proses produksi sampai dengan proses pembungkusan bahkan sampai dengan pembuatan merek yang siap untuk dijual bahkan dengan berkembangnya teknologi informasi dapat memasarkan dengan menggunakan media social sehingga dapat meningkat taraf perekonomian keluarga nelayan di Daerah Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara. Yang menjadi sasaran pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah kelompok ibu-ibu pembuat ikan asin dan kelompok nelayan

ANALISIS SITUASIONAL

Banyaknya ikan sampah yang terjaring oleh nelayan dan tidak dimanfaatkan dengan maksimal mengakibatkan ikan sampah tersebut hanya menjadi limbah dan menimbulkan bau dan penyakit di sekitar pemukiman masyarakat nelayan di Bagan Percut tersebut, ketidakmampuan masyarakat untuk merubah ikan sampah tersebut menjadi olahan makanan dan layak jual mengakibatkan taraf perekonomian masyarakat nelayan tidak meningkat, dengan adanya pelatihan pembuatan olahan makanan dari ikan sampah tersebut, pelatihan pembuatan kemasan yang baik dan layak serta pelatihan pemasaran dengan menggunakan media internet diharapkan kedepannya keluarga nelayan dapat meningkatkan taraf perekonomiannya menjadi lebih baik.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung selama 2 hari yaitu pada tanggal 20 – 21 November 2019 pukul 10.00 – 16.00 WIB. Kegiatan dilaksanakan di aula pertemuan masyarakat yang terletak di rumah kepala dusun Desa Bagan Kecamatan

Percut. Kegiatan yang dilakukan berupa penyampaian materi dan praktek langsung pembuatan bakso dan kerupuk ikan. Peserta dibagi dalam 4 kelompok. Setiap kelompok melakukan praktek langsung setelah diberikan penjelasan oleh tim pelaksana kegiatan.

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu dengan cara persentasi dan pelatihan pembuatan bakso dan kerupuk ikan sampah secara langsung. Tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Hari ke-1

- Pemaparan materi tentang perkembangan industri pangan dan potensi ikan sampah sebagai bahan baku produk makanan.
- Pemaparan tentang desain kemasan produk makanan dan pemasaran berbasis internet.
- Diskusi antara pelaksana kegiatan dengan mitra.

2. Hari ke-2

- Pelatihan pembuatan bakso dan kerupuk ikan sampah

Metode pembuatan bakso dan kerupuk ikan sampah terdiri dari: persiapan alat dan bahan, sortasi bahan baku, proses sterilisasi bahan, pemasakan dan pencampuran bahan tambahan, proses pengemasan, uji organoleptik dan penentuan masa kadaluarsa produk secara biologis. Proses pengolahan ikan sampah menjadi berbagai produk makanan dilakukan dengan cara praktek langsung bersama dengan mitra. Produk yang dihasilkan dari ikan sampah yaitu bakso dan kerupuk.

HASIL KEGIATAN

Berdasarkan diskusi, tanya jawab serta pengamatan langsung selama kegiatan berlangsung, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mendapat respon positif dari nelayan dan istri nelayan di Desa Bagan Kecamatan Percut. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme mitra yang mengikuti pelatihan dan peran aktif mitra selama kegiatan berlangsung. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan hasil sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman nelayan dan istri nelayan tentang kandungan gizi ikan dan pasar potensial aneka produk olahan ikan.
2. Meningkatnya pengetahuan dan pemahaman nelayan dan istri nelayan tentang potensi ikan sampah sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso dan kerupuk.
3. Meningkatnya keterampilan nelayan dan istri nelayan dalam membuat bakso dan kerupuk ikan sampah secara sederhana berbasis biologi industri, sehingga

dimungkinkan peserta dapat membuat sendiri produk tersebut untuk kemudian dikomersialkan

4. Meningkatnya pemahaman nelayan dan istri nelayan tentang media internet sebagai media untuk memasarkan produk dan pentingnya pengemasan yang baik untuk menarik minat calon konsumen.

Dokumentasi selama kegiatan berlangsung dapat dilihat pada foto – foto berikut

PEMBAHASAN

Dari hasil kegiatan pelatihan pembuatan olahan ikan sampah terdapat beberapa pembahasan analisis terhadap pembuatan bakso ikan.

1. Modal bahan baku

Tabel 1. Modal bahan baku pembuatan bakso ikan

No	Nama bahan	Jumlah	Harga satuan	Total
1.	Ikan sampah	500 g	0	0
2.	Tepung tapioca	1 kg	8.000	8.000
3.	Terigu	250 g	2.000	2.000
4.	Bumbu halus	1 kegiatan	5.000	5.000
5.	Minyak goreng	1 kg	15.000	15.000
6.	Telur	2 butir	1.500	3.000
Total				

1. Peluang penjualan

Tabel 2. Peluang penjualan dan keuntungan dalam satu kali produksi

No	Modal	Total produksi	Harga jual	Keuntungan/ produksi 80 pcs
1.	550	60	1.000	47.000

Dalam usaha ini, produk bakso ikan yang dibuat dapat dimodifikasi dengan penambahan aneka sayuran. Hal ini dilakukan agar bakso yang dihasilkan memiliki aneka varian rasa, sehingga dapat memikat hati konsumen.

2. Kualitas produk yang dibuat

Kualitas bakso ikan dan kerupuk yang dihasilkan harus menjadi hal prioritas. Dalam satu kali siklus produksi bakso ikan (sebagai contoh salah 1 produk) dari 1 kg ikan sampah, jumlah bakso yang dihasilkan adalah sebanyak 60 buah. Harga jual perbuah di patok Rp. 1.000. Usaha ini memegang prinsip kerja cepat dengan hasil yang memuaskan. Sehingga konsumen akan tetap melirik usaha ini dan menjadi pelanggannya.

3. Profil para Konsumen yang dituju

Konsumen yang akan menjadi target penjualan berasal dari setiap kalangan masyarakat, baik muda maupun tua. Bakso ikan direkomendasikan dipasarkan sebagai cemilan semua kalangan masyarakat. Selain secara online, bakso ikan juga dapat dipasarkan secara konvensional di sekolah – sekolah, warung, rumah makan dan dapat juga dijual dalam bentuk frozen food (makanan beku).

SIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan kegiatan diperoleh bahwa meningkatnya pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya ibu rumah tangga di daerah pesisir Desa Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara tentang pengolahan ikan sampah sisa tangkapan nelayan menjadi makanan yang dapat dikonsumsi dan dapat dijual di pasaran. Meningkatnya keterampilan ibu rumah tangga di daerah pesisir Desa Bagan Kecamatan Percut Sei Tuan dalam membuat bakso dan kerupuk ikan dari ikan sampah hasil tangkapan nelayan, sehingga dapat menambah penghasilan rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam (2020). Implementasi Model Penyaluran Program Bantuan Sosial Pemberdayaan Ekonomi Untuk Petani Serai Wangi. *PERSPEKTIF*, 9 (1): 66-78.
- Ahmed R, Moushumi SJ, Ahmed H, Ali M, Haq WM, Jahan R, Rahmatullah M. (2010). Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. (*Sonneratiaceae*) leaf powder in diet. *Advances in Natural and Applied Sciences* 4(2):171-173.

- Arini, H. Badarrudin & Kariono. (2018). Efektivitas Inkubator Bisnis dalam Pelaksanaan Pembinaan Usaha Masyarakat Kecil Menengah. *Jurnal Administrasi Publik : Public Administration Journal : Public Admnistration Journal*. 8 (1): 1-17.
- Chen L, Zan Q, Li Mingguang, Shen J, Liao W. (2009). Litter dynamics and forest structure of the introduced *Sonneratia caseolaris* mangrove forest in Shenzhen, China. *Estuarine, Coastal and Shelf Science* 85(2):241-246.
- Dwi R. (2011). Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Hasil Olahannya. Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hulu, Y. Harahap, R.H. & Nasutian, M.A. (2018). Pengelolaan Dana Desa dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 10 (1): 146-154.
- Masyuri I. (2001). Pemberdayaan masyarakat nelayan. Media Presind. Jogjakarta.
- Santifa, M., Warjio, W., Harahap, D., & Isnaini, I. (2019). Evaluasi Program Pemberdayaan Masyarakat Melalui Bank Sampah Mawar Sejadi di Kelurahan Sijambi Kecamatan Datuk Bandar Kota Tanjung Balai. *Strukturasi: Jurnal Ilmiah Magister Administrasi Publik*, 1(1), 89-98
- Sebenan RD. (2007). Strategi pemberdayaan rumah tangga nelayandi Desa Gangga II Kecamatan Likupang Barat Kabupaten Minahasa Utara. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi Manado.