



Community Services Journal (CSJ)

Jurnal Homepage: <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/index>

Pengolahan Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir Desa Nyamplungsari, Kecamatan Petarukan, Kabupaten Pemalang

Ayu Rizki Amalia*, Hermawan Gatot Priyadi, dan Nunik Mulyandari

Politeknik Ahli Usaha Perikanan

*Email Korespondensi: adamkiki3535@gmail.com

How To Cite:

Amalia, A. R., Priyadi, H. G., Mulyandari, N. (2023). Pengolahan Hasil Perikanan Masyarakat Pesisir Desa Nyamplungsari, Kecamatan Petarukan, Kabupaten Pemalang. *Community Service Journal (CSJ)*, 6 (5), 50-21. <https://doi.org/10.22225/csj.6.1.2023.16-21>

Abstrak

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan wanita nelayan di Desa Nyamplungsari melalui pengolahan diversifikasi produk perikanan. Kegiatan pelatihan melalui 3 tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Materi yang diberikan pada pelaksanaan pelatihan adalah pengolahan panko ebi, siomay ikan dan kaki naga. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ceramah, diskusi dan praktek. Setelah mengikuti pelatihan pengetahuan mengenai pengolahan hasil perikanan meningkat dengan rata-rata skor hasil pretest dan posttest yaitu 45 menjadi 86. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik dan lancar serta memberikan manfaat kepada masyarakat Desa Nyamplungsari, Kecamatan Petarukan, Kabupaten Pemalang.

Kata Kunci: kaki naga; panko ebi; siomay ikan

1. PENDAHULUAN

Desa Nyamplungsari terletak di Kecamatan Petarukan, Kabupaten Pemalang Jawa Tengah. Desa ini berada di pesisir pantai utara yang dikenal sebagai wilayah yang memiliki banyak potensi wisata. Masyarakat Desa Nyamplungsari sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan atau pelaku utama dalam bidang kelautan dan perikanan. Hal ini dikarenakan dekatnya wilayah perairan yang terdapat di Desa Nyamplungsari.

Berdasarkan hasil survei lokasi, di Desa Nyamplungsari Dusun Tingkir sampai saat ini masyarakatnya hanya melakukan penangkapan ikan dan budidaya perikanan. Hal ini dikarenakan warga belum memiliki pengetahuan dan pemahaman dalam hal pengolahan diversifikasi produk hasil perikanan.

Diversifikasi hasil perikanan merupakan terobosan 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, samosa ikan, dan amplang ikan (Suwarti, et al, 2015).

Diversifikasi hasil perikanan dapat dilaksanakan dengan menggunakan bahan baku ikan dan ditambahkan dengan bahan tambahan lain seperti tepung terigu, tepung tapioca, telur, bawang merah, bawang putih, lada, garam, serta bumbu-bumbu yang dapat memberikan rasa dan aroma sehingga menghasilkan produk yang mempunyai nilai tambah.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Nyamplungsari dilaksanakan pada tanggal 1 s.d 4 Oktober 2022. Pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 15 peserta ibu-ibu wanita nelayan Desa Nyamplungsari. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan dalam 3 tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Pada tahap persiapan, dilakukan sosialisasi program pelatihan yang akan dilaksanakan pada pengabdian masyarakat pengolahan hasil perikanan serta menggali potensi perikanan di Desa Nyamplungsari. Tahap pelaksanaan, dilaksanakan penyampaian materi dan praktik pengolahan panko ebi, siomay ikan dan kaki naga. Tahap ketiga yaitu evaluasi dengan melakukan pretest-postest sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Soal yang diberikan sebanyak 10 soal dengan skor maksimal 100. Selain itu, dilakukan mentoring selama 2 bulan untuk membantu dan mengembangkan potensi peserta setelah mengikuti pelatihan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pada tahap pertama dilakukan sosialisasi mengenai tujuan kegiatan serta menggali potensi perikanan yang ada di Desa Nyamplungsari, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. Kegiatan ini dihadiri perangkat desa serta peserta pelatihan. Hasil diskusi diperoleh permasalahan bahwa potensi perikanan seperti udang dan ikan hasil tangkapan dan budidaya yang ada di Desa Nyamplungsari melimpah tetapi kurang dapat dimanfaatkan hingga belum mendapatkan nilai jual tinggi. Peserta mengharapkan pelatihan yang diberikan dapat membantu dalam meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan di desa tersebut. Berdasarkan permasalahan yang muncul dilakukan penyusunan program kegiatan serta persiapan alat dan bahan yang diperlukan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan hasil perikanan dilaksanakan pada tanggal 3 – 4 Oktober 2023 bertempat di rumah Kepala Dusun Desa Nyamplungsari. Kegiatan dihadiri Kepala Desa, Sekertaris Desa, Kepala Dusun, 15 peserta pelatihan, 6 orang dosen serta 5 mahasiswa. Kegiatan dimulai dengan pembukaan serta sambutan dari Kepala Desa serta Ketua Panitia Kegiatan. Selanjutnya, dilakukan pretest untuk mengetahui pengetahuan awal tentang pengolahan hasil perikanan dari peserta pelatihan. Kegiatan inti dilaksanakan dengan memberikan pelatihan dan praktik pengolahan panko ebi, siomay ikan dan kaki naga.

Pelatihan Pengolahan Panko Ebi

Panko ebi merupakan salah satu produk olahan diversifikasi yang dibuat dari udang yang telah dikupas kulitnya dan dilumuri dengan tepung roti dan digoreng untuk dihidangkan. Kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan panko ebi disampaikan oleh narasumber dengan metode ceramah, diskusi dan praktek. Narasumber menyampaikan pemahaman kepada peserta mengenai cara pemanfaatan udang menjadi produk panko ebi. Kegiatan praktik pengolahan panko ebi dipandu oleh narasumber, dan dipraktikkan secara langsung oleh peserta kegiatan. Adapun bahan dan alat yang digunakan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Bahan dan alat

No	Bahan	Alat
1	1 kg Udang segar	Pisau
2	1 kg Tepung kobe	Talenan
3	1 kg Tepung terigu	Baskom
4	1 kg Tepung roti	Wajan
5	Air secukupnya	Thinwal untuk kemasan



Gambar 1. Pemberian materi pengolahan panko ebi

Adapun langkah kerja pengolahan panko ebi adalah sebagai berikut:

- Udang dibersihkan dengan air mengalir;
- Potong kepala udang kemudian kupas kulit udang sampai dengan ruas terakhir, sehingga bentuk udang yang diperoleh PTO (*Peeled Tail On*);
- Udang yang telah dikupas dilakukan pengepresan agar udang berbentuk lurus;
- Udang yang telah dipres dilakukan pelumuran dengan butter, butter berguna untuk merekatkan dengan tepung roti;
- Dikemas dengan plastic dan disimpan dalam lemari pendingin/freezer.



Gambar 2. Praktik pengolahan panko ebi

Pelatihan Pengolahan Siomay Ikan

Salah satu hasil olahan yang sangat terkenal adalah siomay ikan. Siomay ikan yang dibuat menggunakan bahan baku dari ikan dan komponen lainnya (Bahari, *et al*, 2018).

Pelatihan pengolahan siomay ikan dilakukan dengan cara mempraktikkan tahapan-tahapan dalam pengolahan siomay ikan. Adapun bahan dan alat yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Bahan dan Alat

No	Bahan	Alat
1	1 kg Daging ikan	Pisau
2	200 gr Tepung tapioca	Talenan
3	15 siung Bawang merah	Baskom
4	5 siung Bawang putih	Wajan
5	1 ruas Jahe	Panci pengukus
6	1 bh labu siam	Thinwal untuk kemasan
7	6 sdm Minyak goreng	
8	5 sdm Minyak wijen	
9	2 sdm Gula pasir	
10	1 sdt Merica	
11	1 sdt Garam	

Langkah-langkah pengolahan siomay ikan adalah sebagai berikut:

- Buatlah fillet ikan dan buang kulitnya;
- Cincang kasar daging ikan dan ditimbang 1 kg;
- Peraslah daging ikan dengan menggunakan kain saring/alat pengepres;
- Campurkan daging ikan dengan labu siam, garam, gula, bumbu-bumbu, merica, minyak wijen, tepung tapioca, dan telur aduk sampai merata;
- Timbang adonan 10 gr;
- Bungkus dengan kulit pangsit dan bentuklah bulatan agak membuka dan ditaburi dengan parutan wortel pada bagian atas siomay;
- Bila ingin langsung disajikan, siomay dapat langsung dikukus atau digoreng. Sajikan dalam keadaan hangat dengan sambal kacang.

**Gambar 3.** Pengolahan Siomay Ikan

Pelatihan Pengolahan Kaki Naga

Kaki naga adalah produk olahan hasil perikanan yang berasal dari campuran daging ikan lumat dengan sedikit tepung dan bumbu. (Ratnasari *et al*, 2018). Adapun bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan kaki naga dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Bahan dan Alat

No	Bahan	Alat
1	1 kg Daging ikan	Pisau
2	20 gr Garam	Penggiling
3	10 gr Gula	Talenan
4	2 gr Merica	Baskom
5	20 gram Bawang putih	Wajan
6	30 gram Bawang merah	Panci pengukus
7	10 gram Jahe	Thinwal untuk kemasan
8	150 gram tepung tapioca	Stik es krim
9	1 sdm Mentega	
10	1 btr Telur	
11	50 cc Air es	
12	Tepung bumbu	
13	Minyak goreng	

Proses pengolahan pembuatan kaki naga ikan dimulai dari penerimaan bahan baku berupa fillet ikan yang masih segar, kemudian dilanjutkan dengan proses penggilingan fillet ikan hingga berbentuk pasta, pengadukan adonan dengan penambahan bahan baku lainnya, pemasakan, pencetakan menggunakan tangan dan sendok atau garpu, penggorengan secara deep frying, penirisan di meja penirisan, batter, breading, ditusuk dengan sumpit, pengemasan, dan pembekuan (Yasin, *et al*, 2020).

**Gambar 4.** Pengolahan Kaki Naga

Kegiatan diakhiri dengan pemberian *posttest* dengan soal yang sama untuk mengetahui pemahaman materi yang diberikan. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 5.

**Gambar 4.** Skor *pretest-posttes* pengetahuan peserta pelatihan.

Berdasarkan Gambar 4. Disimpulkan bahwa pengetahuan peserta pelatihan meningkat setelah kegiatan pelatihan dengan skor rata-rata *pretest-posttest* yaitu 45 menjadi 86. Selanjutnya, melalui pengetahuan yang diberikan dapat menambah wawasan dan pengalaman untuk memanfaatkan potensi perikanan yang terdapat di Desa Nyamplungsari khususnya dalam mengolah hasil perikanan agar memperoleh nilai jual. Melalui pelatihan hasil pengolahan perikanan dapat dikembangkan menjadi produk usaha yang dapat diperjual belikan dan memberikan penghasilan lebih serta meningkatkan perekonomian bagi peserta dan masyarakat sekitar. Pasca pelaksanaan pelatihan untuk monitoring agar mengetahui dampak berkelanjutan dari pelatihan dilakukan mentoring dan pendampingan baik secara daring maupun langsung.

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan wanita nelayan tentang pengolahan diversifikasi ikan. Materi pelatihan yang diberikan yaitu pengolahan panko ebi, siomay ikan dan kaki naga. Kegiatan ini berjalan baik dan lancar, serta peserta sangat antusias dalam menerima materi. Melalui pelatihan yang diberikan, peserta mengalami peningkatan pengetahuan mengenai pengolahan hasil perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahari, *et al.* (2018). Strategi Pengembangan Usaha Siomay Ikan (studi Siomay Bang Ari Di Kelurahan Kambu Kota Kendari). *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*. FPIK UHO, ISSN 2502-664X: 3(4).
- Ratnasari I, *et al.* (2018) Pendampingan Dan Diversifikasi Olahan Ikan Lokal Menjadi Produk Kaki Naga Untuk Pengembangan Kelompok Usaha Masyarakat Di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio: Assistance and Diversification of Processed Local Fish into Dragon Foot Products for the Development of Community Business Groups in Tiwingan Lama Village, Aranio District. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat* . Vol 3 No 2: 194-200.
- Suwarti, *et al.* (2015). *Kumpulan informasi teknologi pengolahan produk berbasis ikan*. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Direktorat Jenderal Penguatan daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.
- Yasin M. N., Firlianty F., dan Najamudin A. (2020). "Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Di Kelurahan Pahandut Seberang Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya." *Gervasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat 4.1* . Vol 4 No 1: 150-158.