

Pemanfaatan Ikan Sebagai Produk Olahan Frozen Food Bagi Income Generation Masyarakat Desa Kuala Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe

Zusma Widawaty A. Wahab¹, Elvina², Dwi Meilvinasvita³, Halimatus Sa'diyah⁴, Irwan⁵

¹⁻⁵Jurusan Tata Niaga Politeknik Negeri Lhokseumawe.

Jalan B.Aceh Medan Km 280 Buketrata 24301 Lhokseumawe.

¹z.widawaty@yahoo.co.id, ²elvinanoerdina@yahoo.com, ³dwi.nasvita@gmail.com, ⁴emma.dahlan@gmail.com, ⁵irwan@pnl.ac.id

Abstrak— *Frozen food* adalah olahan makanan setengah matang yang dikemas dan dibekukan untuk diolah kembali dengan cara memanaskannya. *Frozen food* saat ini tidak hanya berbahan baku dari daging sapi atau ayam saja, banyak sumber hasil laut yang juga dimanfaatkan menjadi *frozen food* seperti nugget ikan, otak-otak ikan, tempura, sosis ikan dan lain sebagainya. Pelatihan ini bertujuan agar masyarakat mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang pemanfaatan potensi kekayaan laut yang ada didesa mereka dengan cara mengolahnya menjadi produk olahan *frozen food*. Melalui olahan *frozen food*, maka tangkapan ikan yang berlimpah dan tidak habis terjual dapat dimanfaatkan dengan cara yang menguntungkan sehingga terhindar dari kerugian. Hal ini menjadi peluang yang menguntungkan bagi masyarakat Desa Kuala di tengah kesulitan ekonomi selama Pandemi Covid 19. Metode yang digunakan pada pelatihan ini ada beberapa tahap yang digunakan, mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa 95% mitra sudah mampu membuat *frozen food*.

Kata kunci— **Frozen food, ikan, income generating**

I. PENDAHULUAN

Kota Lhokseumawe sebagai salah satu kota di provinsi Aceh dengan luas wilayah perairan 3.774,4 km² memiliki potensi hasil perikanan laut yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya nelayan. Produksi perikanan laut yang ada di Kota Lhokseumawe sekitar 9.726 ton (Sumber: BPS Kota Lhokseumawe, Online 2021) dan masih belum dapat dimanfaatkan secara baik. Hasil perikanan laut selama ini hanya dimanfaatkan untuk dijual dan memenuhi kebutuhan sehari-hari sehingga masih belum mampu meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya para nelayan. Terlebih kondisi pandemi Covid 19 yang masih terjadi memberikan dampak hasil tangkapan nelayan banyak yang tidak habis terjual. Besarnya potensi perikanan di Kota Lhokseumawe masih belum diimbangi dengan industri pengolahan ikan yang relatif masih sangat terbatas.

Dengan potensi kekayaan laut yang sangat besar, sudah selayaknya dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya nelayan dan keluarganya. Mengingat banyaknya hasil tangkapan ikan nelayan yang terkadang melimpah dan tidak dimanfaatkan serta tidak habis terjual, maka perlu dikembangkan suatu olahan produk dari ikan agar memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat memenuhi peluang pasar yang besar. Salah satu produk olahan yang saat ini semakin banyak dikembangkan dan dijual adalah *frozen food*. *Frozen food* dapat diolah dengan memanfaatkan kekayaan laut khususnya ikan dan seafood. Ketersediaan bahan baku ikan yang cukup besar untuk *frozen food* menjadi peluang usaha yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk meningkatkan pendapatan mereka. Selama ini ikan hanya diolah dengan cara diasinkan dan membuat ikan kayu (keumamah).

Frozen food atau makanan beku adalah makanan setengah matang yang dikemas dan dibekukan yang kemudian bisa diolah kembali dengan cara memanaskannya saja. Biasanya daging sapi dan ayam yang diolah menjadi *frozen food*, tetapi kini semakin banyak variasi bahan baku yang dapat

dimanfaatkan. Misalnya bahan-bahan dari hasil laut (Alamsyah : 2016). *Frozen food* banyak dipilih karena praktis, bisa disimpan dalam waktu lama, dan dapat dimasak sewaktu-waktu serta dapat dikreasikan menjadi beragam jenis menu yang sesuai dengan selera konsumen. Saat ini peluang usaha *frozen food* sudah banyak jenisnya mulai dari usaha *frozen food* bakar, usaha *frozen food* goreng hingga usaha *frozen food* rebus. Hal inilah yang menyebabkan permintaan akan produk *frozen food* juga semakin meningkat (Majid : Online 2021).

Tujuan dari kegiatan ini adalah agar masyarakat mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang pemanfaatan potensi kekayaan laut yang ada didesa mereka dengan cara mengolahnya menjadi produk olahan *frozen food*. Desa Kuala merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Blang Mangat yang berbatasan dengan laut. Hal ini menjadi peluang bagi masyarakat desa untuk dapat memanfaatkan hasil perikanan laut untuk dijadikan sebagai produk olahan.

Selama ini, hasil perikanan laut disamping dijual juga diolah menjadi ikan asin, ikan kering, ikan kayu dan abon ikan, walaupun masih terbatas jumlahnya. Padahal ikan dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi seperti produk olahan *frozen food*. Varian dari *frozen food* yang berbahan dasar ikan diantaranya nugget, pempek, kekian, otak-otak, bakso, siomay, fish stick, tekwan instan, tempura ikan, kaki naga dan sebagainya. Disamping memiliki nilai ekonomis yang tinggi, *frozen food* juga dinilai memiliki kepraktisan dan disukai banyak orang. Usaha *Frozen Food* bias dimulai dari rumah, jika dikelola dengan sungguh- sungguh bisa mendapatkan laba yang lumayan besar (Merina : Online 2021).

II. METODOLOGI PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 15 Agustus 2021 di Desa Kuala Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe.

B. Alat dan Bahan

Alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat frozen food berupa pempek adalah kompor, panci, wajan, chopper/penggiling daging, baskom plastik, pisau, spatula, dan blender. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah ikan tenggiri, air es, bawang merah, bawang putih, telur, lada bubuk, kaldu bubuk, tepung kanji, gula merah, minyak goreng, cabe rawit, timun, asam jawa, garam, dan jeruk nipis.

C. Pemilihan Mitra

Mitra yang dipilih adalah masyarakat Desa Kuala karena desa tersebut dekat dengan pesisir pantai. Oleh karena itu, diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat meningkatkan ketrampilan para mitra dalam mengolah ikan menjadi frozen food sehingga hasil dari usaha tersebut dapat bernilai ekonomis dan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga mitra. Masyarakat yang terlibat sebanyak 10 orang. Para mitra diberikan praktek langsung proses pembuatan frozen food yaitu pembuatan pempek ikan. Selain itu, pelaksana juga menjelaskan cara membuat nugget ikan. Pelatihan pembuatan nugget tidak dilaksanakan karena keterbatasan waktu sehingga pelaksana hanya membagikan resep dan hasil nugget ikan kepada mitra. Kegiatan ini dilakukan dengan mengikuti protokol kesehatan Covid-19.

D. Metode Pelaksanaan

Tahapan pelatihan pembuatan abon ikan adalah sebagai berikut :

1. Tahap persiapan, metode yang dilakukan:
 - a. Melakukan komunikasi awal dengan pihak kantor keuchik Desa Kuala
 - b. Melakukan survey awal ke lokasi kegiatan.
 - c. Pembuatan dan penggandaan modul dan resep serta pembelian bahan.
2. Tahap pelaksanaan, metode yang dilakukan :
 - a. Membersihkan ikan dan memberikan garam serta perasan air jeruk nipis untuk menghindari dari bau amis dan menjaga ikan tetap segar.
 - b. Ikan yang sudah dibersihkan selanjutnya dihaluskan, kemudian menambahkan air es dan telur, bumbu halus, kaldu bubuk, lada dan garam lalu diaduk hingga merata.
 - c. Selanjutnya menambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit hingga kalis dan masukkan garam. Lakukan tes rasa.
 - d. Didihkan air untuk merebus pempek.
 - e. Sambil menunggu air mendidih, adonan pempek dibuat dalam 2 bentuk yaitu bentuk lonjong untuk pempek lenjer dan untuk pempek kapal selam, adonan diisi dengan telur yang sudah dikocok lalu direkatkan agar tidak bocor.
 - f. Rebus pempek sampai mengapung, angkat dan tiriskan. Goreng sampai matang.
 - g. Potong-potong pempek sesuai selera dan siap disantap dengan kuah cuko

E. Kuah cuko:

- a. Gula merah diiris lalu dimasak dengan air dan asam jawa hingga mendidih. Setelah dingin air gula merah disaring.

- b. Panaskan kembali air gula merah yang telah disaring lalu masukkan cabe rawit giling, garam dan bawang putih yang telah dihaluskan.
- c. Masak kembali sampai mendidih dan air menyusut.
- d. Siap disajikan dengan pempek.

F. Tahap Evaluasi

Pelaksana melakukan evaluasi pempek ikan yang sudah dipraktikkan. Evaluasi mencakup kualitas rasa pempek dan kuah cuko.

Evaluasi dilakukan juga dengan melihat hasil pre test dan posttest. Dengan melihat jawaban tersebut, maka pelaksana dapat menilai sejauh peserta sudah memahami tentang olahan frozen food.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan frozen food yang dilaksanakan di Desa Kuala mendapatkan apresiasi yang baik dari para mitra, dimana seluruh peserta mengikuti kegiatan ini.

A. Keadaan Sebelum Pelatihan

Pada saat melakukan survey awal, tim pelaksana mendapatkan informasi dari mitra bahwa peserta belum pernah mendapatkan pelatihan yang menggunakan bahan baku ikan menjadi produk olahan. Sebelum pelatihan diberikan, tim pelaksana membuat pre-test untuk mengetahui sejauh mana peserta mengetahui tentang *frozen food* dan pembuatannya. Tim pelaksana menampilkan produk olahan berupa empek-empek dengan beberapa varian seperti lenjeran, adan dan kapal selam serta produk *frozen food* lainnya yaitu nugget.

Dari hasil pre-test menunjukkan 90% peserta tidak mengenal dan belum pernah mencoba makanan tersebut serta belum mengetahui proses pembuatannya, dan 10% dari peserta sudah pernah mencoba membuat olahan ikan berupa siomay tetapi tidak dalam bentuk *frozen food*. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan ini sangat tepat diberikan agar masyarakat Desa Kuala khususnya para mitra dapat memanfaatkan ikan sebagai potensi kekayaan laut mereka menjadi produk yang memiliki nilai jual sehingga dapat membantu ekonomi keluarga.

B. Keadaan Setelah Pelatihan

Setelah peserta mempraktikkan proses pembuatan pempek ikan, tim pelaksana melakukan evaluasi terhadap hasil kerja peserta untuk melihat sejauhmana keberhasilan mereka dalam membuat pempek ikan. Hasil kerja para peserta harus memenuhi kriteria yang sudah ditentukan yaitu:

1. Kualitas pempek yang dihasilkan harus sesuai dengan resep yang diberikan, dimana rasa gurih dari ikan harus lebih menonjol, bentuk pempek harus sesuai dengan jenis pempek yang dihasilkan
2. Kualitas rasa kuah cuko juga harus sesuai resep, komposisi bahan sudah tepat dimana rasa manis, asam dan pedas sudah sesuai.

Setelah pelatihan diberikan, tim pelaksana membuat post-test untuk melihat hasil kerja para peserta. Hasil post-test menunjukkan bahwa sudah 95% memahami langkah kerja pengolahan pempek ikan dan sudah dapat mempraktikkannya, dimana rasa pempek ikan yang dibuat sudah sesuai resep dan perpaduan rasa sudah tepat. Hanya saja, untuk bentuk tentang masih belum sesuai karena mitra baru pertama kali membuat

pempek. Untuk itu, dibutuhkan latihan lebih lanjut oleh mitra agar bisa menghasilkan bentuk pempek yang sesuai. Untuk kuah cukonya, perpaduan rasa sudah sesuai. Posttest tersebut juga digunakan untuk menilai sejauh mana peserta sudah memahami tentang produk frozen food tersebut.



Gambar 1. Proses mempersiapkan bahan



Gambar 2. Penjelasan pembuatan empek-empek ikan



Gambar 3. Proses pengisian telur dalam empek-empek kapal selam



Gambar 4. Pempek ikan yang telah siap dibentuk dan siap direbus.



Gambar 5. Proses perebusan pempek ikan.



Gambar 6. Proses pembuatan kuah cuko



Gambar 7. Pempek ikan siap disajikan

IV. KESIMPULAN

Dari hasil pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa para peserta sudah memahami proses pembuatan pempek ikan dan dapat mempraktikkannya dengan baik. Pelatihan ini, memberikan manfaat berupa ketrampilan dalam mengolah ikan menjadi pempek yang memiliki nilai jual sehingga dapat membantu ekonomi keluarga di masa pandemi Covid-19.

Pelatihan ini memberikan dampak positif bagi peserta, dimana peserta meminta pelatihan memasak khususnya pelatihan membuat cake untuk acara pernikahan atau ulang tahun agar mereka memiliki ketrampilan lain selain mengolah hasil laut menjadi frozen food dan dapat dijadikan usaha sampingan yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi mereka

REFERENSI

- [1] Y. Alamsyah, *Homemade Frozen Food*, Jakarta: Gramedia, 2016.

- [2] M. Majid, "Panduan sukses jalankan usaha frozen food rumahan," 2019. [Online]. Available: <https://maxmanroe.com>. [Accessed 10 February 2021].
- [3] N. Merina, "Peluang usaha frozen food rumahan, bisnis makanan beku yang menguntungkan," 2017. [Online]. Available: <https://goukm.id>. [Accessed 17 February 2021].