

Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Hasil Laut dan Tambak di Desa Jambo Timu, Lhokseumawe

Erna Yusniyanti¹, Deni Iqbal², Ibrahim³, Iskandar⁴, Mirza Fahmi⁵, M Milawarni^{6*}

^{1,2,3,4,5}. *Jurusan Teknik Sipil Politeknik Negeri Lhokseumawe*

⁶ *Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Lhokseumawe*

Jln. B. Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301 INDONESIA

¹erna.yusniyanti1@pnl.ac.id

^{6*}milawarni@pnl.ac.id

Abstrak— Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat telah dilakukan di Desa Jambo Timu, Kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe, oleh tim dari Politeknik Negeri Lhokseumawe. Mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga (khususnya istri-istri para nelayan dan petani tambak), dengan jumlah lima orang di desa tersebut. Desa ini dikenal dengan desa petani tambak dan nelayan, karena mayoritas pekerjaan masyarakatnya adalah nelayan dan petani tambak. Hasil tangkapan ikan yang banyak oleh para nelayan adalah ikan tongkol dan hasil tambak yang banyak adalah udang, sehingga diperlukan diversifikasi produk hasil laut dan tambak. Permasalahan yang dihadapi mitra adalah: 1) Banyaknya hasil tangkapan ikan dan udang menyebabkan harganya murah dan jika tidak habis dijual sehingga membusuk, 2) Mitra tidak mengetahui cara pengurusan izin usaha. . Solusi yang diberikan atas permasalahan ini adalah dalam bentuk kegiatan: 1) Memberikan pengetahuan melalui penyuluhan tentang diversifikasi hasil laut dan tambak dengan cara membri pelatihan cara membuat bakso ikan tongkol, nugget udang dan udang crispy. Metode yang digunakan mencakup observasi, penyelesaian masalah atau solusi, kegiatan di lapangan (pelatihan) dan keberlanjutan program/pendampingan. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa mitra mengalami peningkatan rata-rata kemampuan pengetahuan dan praktik pengolahan hasil laut dan tambak seperti bakso ikan tomgkol, nugget udang dan udang crispy sebesar 61,3%.

Kata kunci— Diversifikasi Hasil Laut dan Tambak, Desa Jambo Timu, Bakso ikan tongkol, Nugget Udang, Udang crispy

Abstract— Community Service Activities were carried out in Jambo Timu Village, Balng Mangat District, Lhokseumawe City, by a team from the Lhokseumawe State Polytechnic. The partners in this activity are a group of housewives (especially the wives of fishermen and pond farmers), with a total of five people in the village. This village is known as the village of pond farmers and fishermen, because the majority of the people's jobs are fishermen and pond farmers. The large number of fish caught by fishermen is tuna and the large number of fish caught by ponds is shrimp, so it is necessary to diversify marine and pond products. The problems faced by partners are: 1) The large amount of fish and shrimp caught causes the price to be cheap and if it is not sold out it will rot, 2) Partners do not know how to process business permits. . The solution given to this problem is in the form of activities: 1) Providing knowledge through counseling about the diversification of marine and pond products by providing training on how to make tuna fish balls, shrimp nuggets and crispy shrimp. The methods used include observation, problem solving or solutions, activities in the field (training) and program sustainability/mentoring. The results obtained show that partners experienced an increase in the average knowledge and practice of processing marine and pond products such as tomgkol fish balls, shrimp nuggets and crispy shrimp by 61.3%.

Keywords— Diversification of Sea and Pond Products, Jambo Timu Village, Tuna fish balls, Shrimp Nugget, Crispy Shrimp

I. PENDAHULUAN

Luas perairan laut Lhokseumawe menawarkan potensi besar dalam sektor perikanan sebagai pendorong utama perekonomian daerah. Namun, industri pengolahan perikanan di Kota Lhokseumawe masih sangat terbatas, terutama dalam skala mikro dan tidak ada industri besar yang berfokus pada produk perikanan. Meskipun demikian, potensi perikanan, terutama untuk jenis ikan tangkap di wilayah Lhokseumawe dan sekitarnya, sangat menjanjikan dengan total hasil tangkapan ikan nelayan setempat mencapai 4.657 ton [1].

Namun, industri pengolahan perikanan sangat terbatas dan hanya mencakup pengolahan produk ikan asin. Akibat kurangnya perkembangan di sektor ini, kesejahteraan nelayan terpengaruh karena nilai jual yang rendah. Namun jika banyaknya tangkapan ikan dapat diserap dengan baik oleh industri perikanan, kesejahteraan nelayan akan meningkat. Jika industri perikanan berkembang dengan baik di tingkat mikro maupun makro, maka nelayan juga akan menikmati kesejahteraan yang lebih baik karena nilai produk perikanan yang semakin meningkat.

Diversifikasi produk olahan hasil perikanan merupakan penganekaragaman produk yang menggunakan bahan baku

ikan, seperti nugget, bakso, samosa, amplang, kerupuk dan lainnya. Pengembangan produk ini dapat memberikan nilai tambah, baik untuk olahan tradisional maupun modern, sehingga memaksimalkan pemanfaatan hasil perikanan. Ini menjadi motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan, yang biasanya dikonsumsi dengan cara digoreng, dibakar atau dimasak utuh, dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi.

Desa Jambo Timu terletak di Kecamatan Blang Mangat, Aceh Utara dan merupakan desa binaan Politeknik Negeri Lhokseumawe. Dengan luas sekitar 1.000 hektar, desa ini memiliki populasi sekitar 2.457 jiwa. Dari jumlah tersebut hampir 70% penduduknya bekerja sebagai petani tambak dan nelayan [2]. Salah satu hasil lautnya adalah ikan, dan kawasan ini memiliki potensi besar sebagai sumber daya alam perikanan.

Hasil laut yang banyak ditangkap oleh nelayan ini adalah ikan tongkol dan tuna. Ketika hasil tangkapan melimpah, masyarakat nelayan menjualnya dengan harga yang sangat rendah yaitu Rp. 10.000,- per kg [3]. Saat panen ini sebagian ikan tongkol sering digunakan sebagai pakan ternak, dan yang tidak terjual biasanya dibuang karena sudah membusuk. Begitu juga dengan hasil tambak udang yang tidak terjual, agar tidak

membusuk nelayan sering mengeringkannya di bawah sinar matahari.

Keadaan ini menunjukkan permasalahan yang dihadapi mitra terkait kondisi, potensi dan peluang pengembangan sumber daya alam (SDA) dan manusianya (SDM). Adapun permasalahan prioritas yang dihadapi mitra adalah a) Hasil panen ikan tongkol dan udang yang melimpah sehingga dijual murah dan sebahagian membujuk, b) Mitra belum memahami tentang pengurusan izin usaha.

Oleh karena itu, ada peluang untuk mengembangkan SDA melalui diversifikasi pengolahan hasil laut dan tambak menjadi bakso ikan, nugget udang dan udang crispy. Dengan memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga, khususnya istri nelayan dan petani tambak. Sehingga mereka memperoleh keterampilan dalam mengolah hasil laut dan tambak. Keahlian dalam mengolah SDA ini dapat meningkatkan ekonomi mereka. Kegiatan pengabdian

II. METODOLOGI PELAKSANAAN

Tempat dilakukan kegiatan pengabdian adalah Rumah Baca Hasan-Savvas Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe pada Tanggal 1 Juni 2024.

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah mitra adalah : a) Memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra cara mengolah dan membuat bakso ikan tongkol, nugget udang dan udang crispy, b) Melatih mitra cara melakukan izin usaha. Target kegiatan ini adalah mitra memahami cara mengolah ikan tongkol menjadi bakso, udang menjadi nugget dan udang crispy sebesar 70% dan memahami cara mengurus izin usaha sebesar 80%.

Ada beberapa Langkah-langkah kegiatan yang dilakukan untuk mencapai target dari kegiatan ini , diantaranya:

a. Observasi

Langkah yang dilakukan adalah melakukan wawancara dengan Perangkat Desa dan Masyarakat perihal permasalahan yang dihadapi. Kepala Desa menunjuk anggota mitra yaitu ibu-ibu istri nelayan dan petani tambak desa Jambo Timu sebanyak 5 orang.

- b. Tim Pengabdian berdiskusi bersama mitra mencari solusi atas permasalahan dengan membuat prioritas permasalahan.
- c. Setelah mendapatkan solusi maka diatur jadwal pelaksanaan.
- d. Tahap pelaksanaan
- e. Evaluasi awal untuk melihat kemampuan dasar mitra
- f. Penyampaian materi oleh Tim Pengabdian.
- g. Demonstrasi pembuatan pengolahan ikan tongkol dan udang oleh Tim Pengabdian. Ada 3 jenis pengolahan yaitu: bakso ikan tongkol, nugget udang dan udang crispy.
- h. Mitra membuat 3 jenis pengolahan dengan dipantau oleh Tim.
- i. Pelatihan langkah-langkah izin usaha.
- j. Evaluasi akhir
- k. Penyerahan modul pengolahan hasil Laut dan Tambak.
- l. Monitoring keberlanjutan kegiatan.

Partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah menyediakan tempat pelaksanaan, menyediakan kompor dan prasarana lainnya dimana mitra terlibat langsung dalam kegiatan ini.

Tahap pembuatan bakso ikan tongkol adalah mempersiapkan bahan-bahan :

- 500 gram ikan tongkol, fillet
- 100 gram tepung tapioka
- 100 gram tepung terigu
- 2 siung bawang putih, dihaluskan
- 1 butir telur
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh penyedap rasa (opsional)
- Air secukupnya [4].

Langkah-langkahnya:

- Persiapan ikan: kukus fillet ikan tongkol selama 15-20 menit hingga matang. Setelah itu biarkan dingin.
- Menghaluskan Ikan: Setelah dingin, haluskan ikan tongkol menggunakan blender atau food processor hingga halus.
- Mencampur Bahan: Dalam wadah besar, campurkan ikan yang sudah dihaluskan dengan tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, telur, garam, merica dan penyedap rasa, aduk hingga rata.
- Menambahkan air: Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga adonan bisa dipadatkan namun tetap kenyal. Pastikan adonan tidak terlalu cair.
- Merebus Bakso: Rebus air dalam panci. Setelah mendidih, masukkan bakso yang sudah dibentuk. Masak hingga bakso mengapung, tanda bahwa bakso sudah matang. Angkat dan tiriskan.

Tahap pembuatan Nugget Udang adalah mempersiapkan bahan-bahan :

- 250 gram udang, kupas dan cincang
- 100 gram tepung terigu
- 50 gram tepung sagu
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh penyedap rasa (opsional)
- Minyak untuk menggoreng [4]

Langkah-langkah pembuatannya:

- Persiapan udang : Cincang halus udang
- Mencampurkan Bahan : Dalam wadah, campurkan udang cincang dengan tepung terigu, tepung sagu, bawang putih halus, garam, merica dan penyedap rasa. Aduk hingga semua bahan tercampur.
- Membentuk Nugget : Masukkan adonan kedalam wadah segi empat yang telah dilapisi kertas plastik dan kukus dengan api sedang sekitar 10 menit. Setelah itu dikeluarkan dan dinginkan , dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan nugget dilumuri telur dan ditaburi panir. Nugget dapat langsung digoreng atau disimpan di freezer.

Tahap pembuatan Udang Crispy Kemasan : Mempersiapkan bahan-bahan:

- 250 gram udang, kupas dan bersihkan
- 100 gram tepung terigu
- 50 gram tepung sagu atau maizena
- 1 sendok teh baking powder
- 1 sendok teh bawang putih bubuk
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- Air es secukupnya
- Minyak untuk menggoreng [5].

Langkah-langkah pembuatan :

- Persiapan Udang : Cuci udang yang sudah dikupas hingga bersih, lalu tiriskan.
- Tambahkan air es sedikit-sedikit hingga adonan mencapai konsistensi yang kental tetapi masih bisa dicelupkan.
- Membalut Udang : Celupkan udang satu persatu ke dalam adonan hingga terbalut rata.
- Menggoreng udang: Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Setelah minyak panas, goreng udang yang telah dibalut adonan hingga berwarna keemasan dan crispy. Angkat dan tiriskan di atas minyak atau mengurangi kelebihan minyak dapat menggunakan mesin *spinner*.
- Penyimpanan : Setelah udang dingin, masukkan ke dalam kemasan kedap udara untuk menjaga kerenyanya.

Langkah-langkah pengurusan izin usaha khususnya makanan :

- Persiapan Dokumen : Identitas pemohon (KTP), Surat permohonan izin usaha, Rencana usaha (profil usaha, lokasi, jenis produk) dan dokumen pendukung lainnya (misalnya surat keterangan domisili).
- Pilih Jenis Izin Usaha : Izin Usaha Mikro dan Kecil (IUMK).
Izin Usaha Pedagang (SIUP)
Izin Pangan dari Badan POM atau Dinas Kesehatan.
- Daftar di Dinas Kesehatan atau Badan POM : Ajukan permohonan izin ke Dinas Kesehatan setempat atau Badan POM, sesuai dengan skala usaha dan jenis produk makanan.
- Survei Lokasi : Petugas instansi terkait mungkin akan melakukan survei ke lokasi usaha untuk memastikan kelayakan tempat dan kepatuhan terhadap regulasi.
- Mengisi Formulir Permohonan : Isi formulir yang disediakan oleh instansi yang berwenang.
- Penuhi Syarat Kesehatan : Pastikan semua syarat kesehatan dan sanitasi terpenuhi, termasuk pelatihan bagi karyawan jika diperlukan.
- Bayar biaya izin : Lakukan pembayaran sesuai dengan ketentuan yang berlaku di instansi terkait.
- Tunggu Proses Verifikasi : Setelah mengajukan izin, tunggu proses verifikasi dan evaluasi dari pihak berwenang.
- Dapatkan Izin : Setelah semua proses selesai dan disetujui, anda akan menerima izin usaha.
- Perpanjangan dan Pemeliharaan : Masa berlaku izin dan perpanjangan disesuaikan dengan ketentuan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan di terhadap mitra istri-istri nelayan di Desa Jambo Timu melalui beberapa tahap mulai dari identifikasi kebutuhan mitra, pelatihan dan evaluasi.

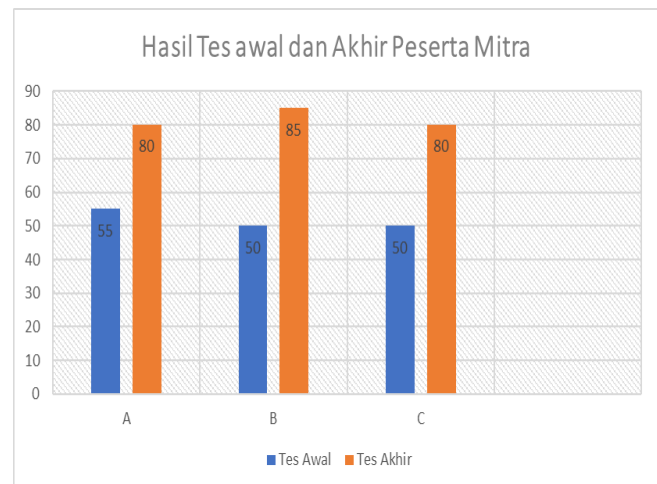
Tahap identifikasi kebutuhan mitra dilakukan untuk memahami permasalahan yang mereka hadapi melalui diskusi guna menentukan prioritas masalah. Salah satu masalah yang dihadapi mitra adalah melimpahnya hasil panen laut dan tambak. Jika produksi ikan dan udang tinggi sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak laku dipasaran maka hasil panen membusuk menyebabkan kerugian bagi nelayan. Selain itu mitra juga belum mengetahui cara mendapatkan

izin usaha. Tim PKM saling berkoordinasi dengan mitra, sehingga didapatkan solusi yaitu melatih mitra untuk mengolah hasil laut dan tambak, diantaranya membuat bakso ikan, nugget udang, udang crispy dan bileh crispy. Selain itu mengajarkan cara mendapatkan izin usaha.

Diawal kegiatan ini dilakukan tes awal untuk mengetahui kemampuan dasar dari mitra. Kemudian diakhir kegiatan dilakukan tes akhir, untuk mengetahui kemampuan mitra setelah dilakukan kegiatan. Adapun materi teori dan praktek yang diuji adalah :

- a. Pengetahuan tentang diversifikasi hasil laut diantaranya pembuatan hasil turunan ikan dan udang.
- b. Praktek pembuatan bakso ikan, nugget udang, udang crispy dan bileh crispy.
- c. Pengetahuan izin usaha.

Dari ketiga materi yang di uji ini, didapat akumulasi hasil kegiatan, seperti ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Nilai evaluasi awal dan akhir peserta mitra pada kegiatan Pengabdian Desa Binaan. (Ket : A. Pengetahuan tentang diversifikasi hasil laut dan tambak, B. Praktek pembuatan bakso ikan, nugget udang, udang crispy dan bileh crispy, C. Pengetahuan izin usaha.)

Pada Gambar 1 menunjukkan nilai awal peserta mitra tentang pengetahuannya terhadap diversifikasi pengolahan hasil laut dan tambak masih rendah sebesar 55, hal ini menunjukkan mitra belum memahami bagaimana memanfaatkan produk hasil laut seperti ikan dan hasil tambak seperti udang. Setelah dilakukan pelatihan maka nilainya meningkat menjadi 80, sehingga persen kenaikan pengetahuannya meningkat 45%. Nilai Untuk praktek pembuatan bakso ikan, nugget udang dan udang crispy sebelum pelatihan adalah 50 sementara setelah pelatihan menjadi 85, sehingga persen peningkatannya sebesar 70%. Untuk materi pengetahuan izin usaha sebelum kegiatan, nilai peserta adalah 50 sementara setelah kegiatan dilakukan sebesar 85, sehingga terjadi peningkatan sebesar 70%. Nilai rata-rata evaluasi awal adalah 51,67 dan nilai rata-rata evaluasi akhir adalah 83,33. Sehingga rata-rata persen kenaikan pengetahuan mitra setelah dilakukan kegiatan pengabdian adalah 61,3%.

Kegiatan pelaksanaan pengabdian Tim bersama mitara ditunjukkan pada Gambar 2, 3, 4 dan 5.



Gambar 2. Proses pembuatan bakso ikan tongkol



Gambar 3. Proses pembuatan udang crispy



Gambar 4. Proses pembuatan nugget udang



Gambar 5. Foto bersama Tim dan Mitra

50% dan setelah kegiatan meningkat menjadi 85%. Rata-rata persentase kemampuan mitra dalam mengolah hasil laut dan tambah serta pengetahuan isin usaha meningkat menjadi 61,3%.

REFERENSI

- [1] Redaksi antara aceh, "Hasil tangkapan ikan nelayan Lhokseumawe capai 4.657 ton," Antara Aceh, 2023. <https://aceh.antaranews.com/berita/350343/hasil-tangkapan-ikan-nelayan-lhokseumawe-capai-4657-ton> (accessed Feb. 23, 2023).
- [2] K. Pengantar, "No Title."
- [3] Badan Pusat Statistik Kota Lhokseumawe, "Kota Lhokseumawe Dalam Angka 2022," 2022. <https://www.lhokseumawekota.go.id/headline/Kota-Lhokseumawe-Dalam-Angka-2022.pdf> (accessed Jan. 02, 2024).
- [4] K. E. I. Besar et al., "PENYULUHAN DAN PELATIHAN PRODUK DIVERSIFIKASI HASIL LAUT DI OHOI," no. January, 2023, doi: 10.58300/abdiwina.v2i2.319.
- [5] N. I. Hidaati and N. Lidyana, "Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Olahan Ikan Laut di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan," vol. 3, no. 2, pp. 61–67, 2022.

IV. KESIMPULAN

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian di Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe maka dapat disimpulkan kegiatan ini telah terlaksana dengan baik. Pihak mitra telah mendapatkan pengetahuan dalam mengolah hasil samping laut dan tambak. Kemampuan pengetahuan mitra terhadap diversifikasi hasil laut dan tambak sebelum dilakukan kegiatan sebesar 51,67% dan setelah kegiatan pengabdian meningkat menjadi 80%. Kegiatan praktek pengolahan dan pembuatan hasil laut dan tambak berupa pembuatan bakso ikan tongkol, nugget udan dan udang crispy sebelum kegiatan ini sebesar 50% dan setelah kegiatan meningkat menjadi 85%. Kemampuan mitra dalam kegiatan pengetahuan dan praktek izin usaha sebelum kegiatan sebesar