

Program Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Juata Kerikil, Kota Tarakan: Meningkatkan Pendapatan Dan Gizi Masyarakat Melalui Pengolahan Daging Ikan Tenggiri Menjadi Olahan Pempek

Nurul Hidayat¹, Dori Rachmawani², Febri Saputra³, Aby Aditya Ersa Putra⁴, Lusiana Safitri⁵, Marsanda⁶, Nor Asyirah⁷, Sri Kandi Sukmawati⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Borneo Tarakan, Indonesia

* Corresponding Author: nurul_hidayat@borneo.ac.id

Received: 02-02-2024 , Revised: 26-02-2024 , Accepted: 02-05-2024

Abstrak

Mitra dari program kemitraan masyarakat (PKM) ini adalah kelompok Ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Kelurahan Juata Kerikil, Kota Tarakan. Kota Tarakan merupakan kota perikanan, dimana ikan banyak dipasarkan di daerah ini. Pada musim tertentu, ikan berada dalam keadaan melimpah atau memiliki harga yang murah. Akan tetapi, masyarakat khususnya ibu-ibu yang tinggal di daerah ini, belum mengetahui bagaimana mengelolah ikan agar dapat dijadikan ikan olahan yang higienis dan dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama, seperti Pempek dari Ikan Tenggiri. Disamping itu, Pempek Ikan Tenggiri dapat dipasarkan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga yang mana jenis ikan olahan ini sangat disukai masyarakat, dari anak-anak sampai orang dewasa. Pemahaman tentang makanan bergizi yang terkandung dalam ikan dipaparkan dalam bentuk penyuluhan. Cara pembuatan ikan olahan (pempek ikan tenggiri) dilaksanakan dalam bentuk workshop/pelatihan, yang mendapat perhatian yang sangat serius dan antusias oleh kelompok mitra sehingga telah dipahami oleh mitra. Teknik pengemasan dan penyimpanan, baik untuk dipasarkan maupun untuk dikonsumsi sendiri telah diperkenalkan kepada kelompok mitra. Pembimbingan lanjutan dilakukan sehingga kelompok masyarakat tersebut mampu secara mandiri membuat ikan olahan dalam bentuk pempek.

Kata Kunci : Pempek, Ibu Rumah Tangga, Kota Tarakan.

Abstract

The partners of this community partnership program (PKM) are a group of housewives who live in Juata Pebble sub-district, Tarakan city. Tarakan city is a fishing city, where many fish are marketed in this area. In certain seasons, fish are abundant or have low prices. However, people, especially women who live in this area, do not know how to manage fish so that it can be made into processed fish that is hygienic and can be stored for a longer time, such as pempek from mackerel. Apart from that, mackerel fish pempek can be marketed so that it can increase family income because this type of processed fish is very popular with the public, from children to adults. An understanding of the nutritious foods contained in fish is presented in the form of counseling. How to make processed fish (pempek ikan mackeri) is carried out in the form of a workshop/training, which receives very serious and enthusiastic attention by the partner group so that it is understood by the partners. Packaging and storage techniques, both for marketing and for personal consumption, have been introduced to partner groups. Further guidance was provided so that this community group was able to independently make processed fish in the form of pempek.

Keywords : *Pempek, Housewives, Tarakan City.*

PENDAHULUAN

Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) adalah ikan laut yang termasuk dalam familiscombridae. Ikan tenggiri dikenal pula dengan namaspanish mackerel, namun nama tersebut berbeda-beda di setiap daerah. Ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) merupakan komoditi sumberdaya ikan pelagis yang mempunyai arti ekonomis cukup tinggi dan digunakan sebagai komoditi ekspor maupun untuk pemenuhan kebutuhan dalam negeri. Oleh karena itu, pengetahuan tentang pengolahan ikan sangat dibutuhkan, apalagi oleh ibu-ibu rumah tangga dan mengingat pentingnya konsumsi ikan bagi manusia. Ikan Tenggiri merupakan ikan pelagis dan merupakan ekonomis penting di Indonesia bahkan dunia karena kandungan protein yang tinggi dan bagus untuk pertumbuhan. Daging ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan pempek adalah ikan Tenggiri karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam. Hasil analisa proksimat daging ikan Tenggiri menunjukkan bahwa kadar lemak ikan Tenggiri cukup rendah dan proteinnya cukup tinggi. Ikan yang tidak berlemak dapat membentuk gel yang baik dengan kekuatan gel yang tinggi dan ikan yang berlemak kemampuan gelnya rendah.

Potensi kelautan dan perikanan di Provinsi Kalimantan utara sangat besar karena sekitar 96% wilayah Kalimantan utara adalah lautan. Potensi perikanan yang dimiliki Provinsi Kalimantan utara terdiri dari perikanan tangkap, perikanan budidaya, pengolahan produk perikanan, industri bioteknologi kelautan, industri sumberdaya laut-dalam dan pemanfaatan muatan barang kapal tenggelam, wisata bahari dan potensi mangrove dan terumbu karang.

Pemanfaatan ikan tenggiri tidak hanya digoreng, dipepes, atau dibakar tetapi ikan tenggiri dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar makanan seperti bakso, kerupuk, otakotak, dan pempek. Pemanfaatan ikan tenggiri sebagai bahan dasar pempek karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat, dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam. Pempek berbahan dasar daging ikan yang dilumatkan dan dicampur dengan bahan lain seperti tepung tapioka sebaagai bahan pengikat, garam sebagai pemberi cita rasa, air sebagai media pelarut garam dan bawang putih sebagai penyedap aroma (Sari, 2019). Pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, seperti otak-otak atau kamaboko di Jepang. Pempek terbuat dari bahan dasar ikan giling, tepung tapioka, garam dan air. Tidak hanya anak-anak, bahkan orang tua banyak menyukai pempek (Afrianti, 2014).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Juata Kerikil, Kecamatan Tarakan Utara, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 09 Februari 2024 pukul 09:00-16:00 WITA. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Sabariah dengan diikuti oleh anggota kelompok dan perwakilan dari beberapa ibu-ibu rumah tangga serta perwakilan kelompok lokal C. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan, pengelolaan, dokumentasi hasil laut yaitu pempek dari ikan tenggiri. Kegiatan ini dilakukan oleh kelompok satu dengan menyampaikan manfaat dari pelatihan yang diharapkan agar para audiens dan ibu-ibu rumah tangga memiliki kesadaran tentang pentingnya pengelolaan hasil laut. Pelatihan dilakukan dengan penjelasan dan praktek secara langsung pempek ikan tenggiri. Dokumentasi dilakukan dengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung. Alat yang digunakan proses dokumentasi ialah kamera handphone.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pelatihan dan praktek, acara inti, dan makan bersama. Pelatihan diawali dengan penjelasan oleh narasumber kepada para peserta pelatihan terkait cara membuat pempek ikan tenggiri khas Palembang. Praktek dilakukan oleh para peserta pelatihan yang ikut membantu dan mencoba membuat pempek ikan tenggiri sesuai arahan narasumber.

Acara inti terdiri dari sambutan oleh Ketua Pelaksana sekaligus menjelaskan tentang pengelolaan hasil laut menjadi olahan makanan jadi, tujuan dari diadakannya pengabdian, serta pentingnya mengetahui nilai gizi dari ikan tenggiri tersebut. Setelah penyampaian oleh Ketua Pelaksana, acara pun dibuka dengan mengucapkan basmalah secara bersama-sama. Kegiatan dilanjutkan dengan acara makan bersama oleh kelompok pengabdian, audiens, ibu-ibu rumah tangga serta narasumber yang diawali dengan do'a bersama yang dipimpin oleh MC Acara. Setelah makan bersama selesai, acara ditutup dengan mengucapkan hamdalah secara bersama-sama. Kegiatan ini secara keseluruhan dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai sebuah tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil pembahasan ini terdapat beberapa para audiens yang berasal dari beberapa perwakilan anggota kelompok lainnya. Dalam pengabdian ini terdapat 7 Anggota kelompok dua, dan 6 kelompok satu, ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Juata Kerikil, Kota Tarakan serta perwakilan setiap kelompok lokal c mahasiswa Universitas Borneo Tarakan, yang kegiatannya di Kelurahan Juata Kerikil Kota Tarakan, Kalimantan Utara.

Dari pengamatan yang telah dilakukan, peserta yang terlibat dalam pengabdian ini sebagian besar sangat menyukai pempek ikan tenggiri khas Palembang yang berasal dari hasil olahan laut. sehingga ketika pempek ikan tenggiri disantap tidak ada sisa makanan yang tersisa. Selanjutnya, saat proses pelatihan para peserta pelatihan juga cepat memahami langkah-langkah pembuatan pempek ikan tenggiri dan melakukan praktek dengan baik.

Kegiatan pengabdian pempek ikan tenggiri khas Palembang ini memberikan pendidikan kepada para ibu-ibu rumah tangga mengelola hasil laut dengan beragam. Pentingnya hasil olahan laut untuk Kota Tarakan agar masyarakat dapat berkreasi mengelola hasil laut dengan beraneka ragam. Pelatihan memasak pada kegiatan pengabdian membuat pempek ikan tenggiri khas Palembang, ini memberikan pengetahuan para audiens tentang nilai gizi dan membuat pempek dari ikan tenggiri.

Acara makan bersama atau kumpul bersama pada kegiatan pengabdian ini menjadikan ikatan silaturahmi antar antara kelompok pengabdian Mahasiswa Universitas Borneo Tarakan, Kota Tarakan menjadi semakin erat sehingga terciptanya ikatan-ikatan, perkumpulan baru, ataupun komunitas untuk melanjutkan program acara makan bersama.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Foto Bahan bahan pempek



Proses pembuatan pempek



Proses Penggilingan Ikan Tenggiri

Proses Penggilingan Ikan Tenggiri



Proses Pembentukan Adonan Pempek



Hasil : Pempek dan Cuko



Foto

Bersama Audiens dan Dokumentasi Terakhir

UCAPAN TERIMA KASIH

Program Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Juata Kerikil Kota Tarakan... (Hidayat, dkk)

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu sabariah yang sudah bersedia meminjamkan halaman rumahnya sebagai lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D yang sudah membimbing kami dari awal hingga selesai terlaksananya kegiatan. Dan turut terima kasih kepada para ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Juata Kerikil, Kota Tarakan yang sudah berpartisipasi di dalam kegiatan kami.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini mencerminkan tujuan yang komprehensif dari program pengabdian masyarakat yang mencakup aspek gizi dan ekonomi pada para ibu-ibu rumah tangga yang ikut serta atas kegiatan. Hal tersebut mencakup tentang adanya pendidikan nilai gizi, pelatihan pembuatan pempek dari ikan tenggiri, dan acara makan bersama.

Program ini bisa dikembangkan lebih baik lagi dengan memadukan unsur-unsur sosial budaya dalam pelaksanaannya, seperti, pelatihan, makan bersama dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2014). Teknologi Pengawetan Pangan (edisi revisi). *Alfabeta*.
- Butel, G. F., & Morse, S. A. (2005). *Buku 1 Mikrobiologi Kedokteran Jawetz Melnick Dan Adelberg*. Nganjuk: Salemba Medika.
- Christanti, S. D. (2019). Escherichia coli dan Salmonella sp. Tentang Hasil Perikanan Beku di Balai Karantyna Ikan, Pengendalian mutubdan keamanan hasil perikanan Surabaya II, Jawa Timur. *Ilmu Budidaya Perairan*.
- Nasional, B. S. (2006). Cara uji kimia Bagian 4 : Penentuan Kadar Protein dengan metode tototal nitrogen pada produk perikanan. *BSN*.
- Nasional, B. S. (2006). Cara uji mikro biologi bagian 1 - penentuan coliform dan E. coli pada produk perikanan . *BSN*.
- Nasional, B. S. (2010). Cara uji kimia bagian 1 - Penentuan kadar abu abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan. *BSN*.
- Nasional, B. S. (2013). Ikan Segar. *BSN*.
- Nasional, B. S. (2015). Cara Uji Kimia Bagian 2 Pengujian kadar air pada produk perikanan. *BSN*.
- Nasional, B. S. (2015). Cara uji Mikrobiologi bagian 3 - Penentuan Angka Lempeng Total pada produk perikanan. *BSN*.
- Nasional, B. S. (2017). Cara uji kimia bagian 3 - Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan. *BSN*.
- Program Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Kelurahan Juata Kerikil Kota Tarakan... (Hidayat, dkk)*

Nasional, B. S. (2017). Pempek ikan Rebus Beku. *BSN*.

Riau, D. k. (2019). Potensi Perikanan tangkap. *dkp.riau*.

Subekti, A. d. (2019). Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) di CV. Pacific Harvest Banyuwangi, East Java. *Marine and Coastal Science*, 56-65.