



PENDAMPINGAN OLAHAN IKAN PADA SMK NASYRUL ULUM KECAMATAN BLUTO

Oleh

Rika Diananing Putri¹, R. Amilia Destryana², Tita Tanjung Sari³

^{1,2}Prodi. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Wiraraja,

³Prodi. PGSD Universitas Wiraraja

E-mail: rikadepe@wiraraja.ac.id

Article History:

Received: 09-10-2022

Revised: 12-11-2022

Accepted: 25-11-2022

Keywords:

Nasyrul Ulum, Diversifikasi,

Olahan Ikan

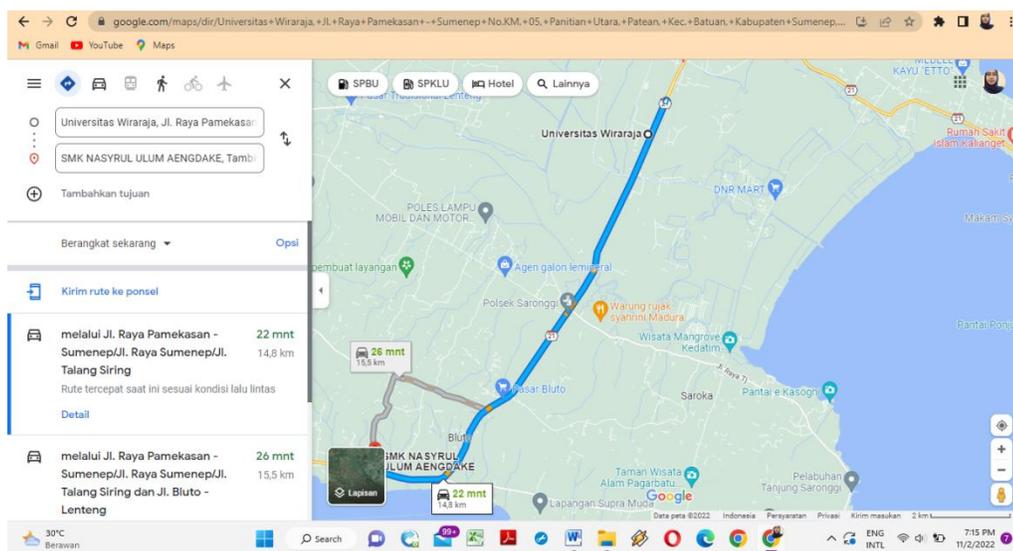
Abstract: *Nasyrul Ulum, salah satu lembaga pendidikan dibawah naungan Pondok Pesantren, dengan salah satu jurusan yaitu Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan. Untuk mendukung pengembangan potensi daerah, khususnya Kabupaten Sumenep, dengan mengolah potensi yang ada khususnya sector perikanan menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Mulai dari perikanan budidaya, perikanan tangkap, dan pasacapanen (pengolahan) ikan dan rumput laut. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pengetahuan, keterampilan, dan teknologi kepada siswa dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang bernilai. Manfaat kegiatan ini bagi mitra yaitu mitra mendapatkan keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi produk yang bernilai jual. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan memberikan penyuluhan/sosialisasi, praktek pengolahan ikan (ikan cakalang). Hasil kegiatan ini, mitra sangat senang dan berharap ada kegiatan lanjutan, karena dengan kegiatan ini, mitra terampil dalam mengolah ikan.*

PENDAHULUAN

SMK Nasyrul Ulum salah satu pengembangan lembaga Pondok Pesantren Nasyrul Ulum yang berdiri tanggal 10 Jumadil Akhir 1434H atau bertepatan dengan tanggal 21 April 2013. Makna Nasyrul Ulum mengandung arti Penyebar Ilmu. SMK Nasyrul ulum memiliki bidang keahlian budidaya perikanan dan Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP). Hal ini selaras dengan kondisi masyarakat sekitar yang mayoritas bermatapencaharian sebagai nelayan. Potensi perikanan dan kelautan di daerah sekitar SMK Nasyrul Ulum sangat besar, sehingga salah satu peluang untuk mengeksplor potensi perikanan dan kelautan. Tujuan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat untuk memberikan pengetahuan dan Keterampilan serta teknologi dalam pengembangan diversifikasi pangan lokal. Lokasi univ. wiraraja ke mitra berjarak 14,8km dan dapat ditempuh selama 19 menit.



Gambar 1. Jarak ke Mitra



Seperti kita ketahui, potensi perikanan dan kelautan khususnya Kabupaten Sumenep sangat besar. Hal ini ditandai dengan komoditas sector perikanan antara lain dari perikanan budidaya, perikanan tangkap, dan pengolahan ikan. Tidak hanya ikan, kabupaten Sumenep memiliki potensi kelautan sangat besar, yaitu adanya terumbu karang, padang lamun, rumput laut baik dengan budidaya long line maupun dengan budidaya metode rakit. Selain itu, support pemerintah baik daerah, propinsi, serta kementerian kelautan perikanan (KKP) sangat besar untuk sector perikanan dan kelautan. Program yang digalakkan oleh Pemerintah, GERMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) sejak tahun 2004 oleh Presiden RI. Bentuk kegiatan GEMARIKAN yaitu pameran produk kelautan dan perikanan, promosi menu olahan berbahan ikan, bazar dan festival ikan.

Pengolahan produk berbahan ikan beragam, (Ismail & Putra, 2017) pengolahan ikan menjadi abon dengan penambahan jantung pisang, (Kusumayanti et al., 2012) selain itu sebagai cara memperpanjang umur simpan ikan, (Adibrata et al., 2022) olahan dendeng ikan, dan masih banyak pengolahan ikan lainnya. Ikan merupakan sumber protein tinggi, dengan konsumsi protein, akan meminimalkan stunting. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), mitra tujuan SMK Nasyrul ulum. Pemilihan mitra, karena lokasi mitra termasuk desa pesisir yang memiliki potensi perikanan dan kelautan sehingga dapat memaksimalkan kegiatan pengabdian ini. Selain itu, berdasar permasalahan mitra, untuk meningkatkan keterampilan siswa didik dalam pengolahan ikan, sehingga sangat mendukung peningkatan kualitas lulusan. Sekolah diupayakan memperoleh peluang dalam menyiapkan diri salah satunya kualitas pendidikan, yang salah satu tanggungjawab pada Pemerintah dan stakeholder.

METODE

Kegiatan Pengabdian dengan beberapa tahapan sesuai dengan permasalahan yang disampaikan mitra. Tahapan pertama yaitu persiapan yang meliputi koordinasi dengan mitra (SMK Nasyrul Ulum) terkait kesepakatan kerja sama secara tertulis (MoA) yang dilakukan perjanjian antara Kepala Sekolah dan Fakultas Pertanian.



Gambar 2. Koordinasi dengan Mitra

Selanjutnya, koordinasi pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi/penyuluhan, dan praktek pengolahan ikan. Metode pelaksanaan kegiatan PKM tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1. Metode Kegiatan PKM

No	Permasalahan Mitra	Keterangan	Solusi yang ditawarkan	Metode
1	Mitra belum memiliki keterampilan dalam bidang pengolahan, belum optimal dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada siswa/siswi khususnya pengelolaan hasil perikanan	Pengetahuan, baik teori maupun praktik masih di pengolahan komoditas pertanian/perkebunan. Siswa di SMK Nasyrul Ulum Bluto memiliki pengetahuan dan keterampilan yang minim terkait proses pengolahan komoditas perikanan	Memberikan pengetahuan berupa teori pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan.	Penyuluhan/sosialisasi pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan,
2	Mitra belum memanfaatkan potensi daerah secara maksimal baik pengelolaan dan pengolahan,	Belum pernah praktek produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan. Kecamatan Bluto adalah kecamatan yang wilayahnya tepat berada di daerah pesisir.	Pelatihan (praktik) pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan	Praktek pembuatan fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan



3	Mitra belum memiliki produk olahan berbahan ikan dan rumput laut,	Belum adanya produk komersial perikanan yang dihasilkan	Pelatihan pengembangan produk dan siklus pemasaran	Penyuluhan tentang strategi pemasaran produk <i>fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan</i>
---	---	---	--	---

HASIL

Berdasar tahapan metode pelaksanaan yang di terapkan oleh tim PKM, yaitu terdapat dua kegiatan,

(1) **Sosialisasi** pada siswa SMK Nasyrul Ulum pada jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan (APHP) berupa pemaparan pengolahan ikan, khususnya ikan cakalang yang akan diolah, baik dari segi kandungan nutrisi yang dimiliki ikan tersebut,

(2) **Praktek pengolahan ikan cakalang.**

Pada tahap pertama, sosialisasi diikuti oleh sebanyak 20 siswa dan dua guru pendamping. Sosialisasi disampaikan oleh tim, dengan tema pemanfaatan olahan ikan. Pada tahapan sosialisasi, peserta sosialisasi (siswa) sangat antusias sekali, dan aktif bertanya dan diskusi bersama tim PKM. Hal ini, mayoritas domisilinya diwilayah pesisir sehingga minat untuk menerapkan dikehidupan sehari-hari

Gambar 3. Sosialisasi dan Foto bersama guru pendamping dan siswa



Ketua tim PKM menjelaskan pada tahapan kedua yaitu praktek pengolahan ikan menjadi 3 produk yaitu *fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan* seperti gambar berikut.

Gambar 4. Ketua Tim menjelaskan prosedur praktek



Penjelasan pengolahan ikan, dengan berbagai macam produk. Banyak olahan ikan seperti (Prameswari et al., 2019) dengan olahan ikan menjadi produk salah satu cara untuk meningkatkan konsumsi masyarakat pada ikan. Ikan dengan sumber protein tinggi akan memberikan nutrisi pada tubuh. Selain itu, dengan cara sosialisasi konsumsi ikan, maka masyarakat lebih memahami bahwa ikan memberikan sumber protein tinggi dan protein alternative. Tidak hanya ikan hasil tangkap, ikan yang dibudidaya dapat memberikan asupan protein yang dibutuhkan oleh tubuh sehingga lebih tahan terhadap penyakit. Salah satu aktifitas siswa dalam kegiatan tersebut seperti gambar berikut.

Gambar 5. Kegiatan Praktek Olahan Ikan



Hasil praktek olahan ikan, menghasilkan 3 (tiga) produk olahan ikan. Bahan mudah diperoleh baik bahan baku maupun bahan pendukung serta bahan tambahan pangan yang aman digunakan.

PEMBAHASAN

Kegiatan tim PKM ke mitra berjalan lancar, tanpa kendala. Setiap tahapan terlaksana dengan baik. Sosialisasi terlaksana sesuai dengan target, baik jumlah peserta maupun



antusias peserta dalam diskusi bersama tim PKM. Berikut hasil luaran yang diperoleh mitra tersaji tabel berikut.

Tabel 2. Hasil Luaran Yang Diperoleh Mitra

No	Permasalahan Mitra	Solusi yang ditawarkan	Metode	Luaran yang diperoleh mitra
1	Mitra belum memiliki keterampilan dalam bidang pengolahan, belum optimal dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada siswa/siswi khususnya pengelolaan hasil perikanan	Memberikan pengetahuan berupa teori pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan.	Penyuluhan/sosialisasi pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan,	Mitra mendapat pengetahuan, teknologi pengolahan pangan, khususnya bahan baku ikan supaya gizi yang diolah tetap dan dapat memberikan nutrisi bagi yang mengkonsumsi. (Modul/Bahan Ajar)
2	Mitra belum memanfaatkan potensi daerah secara maksimal baik pengelolaan dan pengolahan,	Pelatihan (praktik) pengolahan produk pangan berbahan dasar komoditas perikanan	Praktek pembuatan fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan	Mitra Praktik pembuatan fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan (Produk)
3	Mitra belum memiliki produk olahan berbahan ikan dan rumput laut,	Pelatihan pengembangan produk dan siklus pemasaran	Penyuluhan tentang strategi pemasaran produk fish tofu, fish churros, Slice dendeng ikan	Mitra mendapat pengetahuan cara pemasaran yang baik dan benar.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Dari segi aspek pendidikan

Pengembangan potensi dari aspek pendidikan yaitu dapat dijadikan mata pelajaran dan praktikum bagi siswa/siswi. Pembelajaran lebih diperdalam lagi yaitu pengkajian matapelajaran pengolahan berbahan ikan dan potensi perikanan dan kelautan, sehingga tercipta pengetahuan dan keterampilan terhadap pengolahan hasil perikanan dan kelautan yang merupakan potensi daerah.

2. Dari segi aspek ekonomi,

Aspek ekonomi keberlanjutan dalam pengembangan usaha siswa/siswi ketika lulus sebagai ilmu yang bermanfaat dan dapat dikembangkan untuk usaha mandiri sehingga mendapat tambahan penghasilan, serta memupuk enterprenuer.



3. *Dari segi aspek pengembangan Produk,*

Pengembangan produk yang dipraktekkan dapat dikembangkan dengan menambahkan teknologi pengolahan melalui penambahan bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki tekstur dan masa simpan sehingga dapat dipasarkan tidak hanya lokal wilayah pesantren, tetapi dapat dijadikan produk unggulan dari sekolah (SMK Nasyrul Ulum) dengan menambahkan kemasan yang baik sesuai segmentasi pasar, serta menambahkan legalitas produk seperti Sertifikat Halal, Ijin Usaha, dan lainnya yang dianggap perlu untuk melegalkan produk tersebut, termasuk Resep yang di PATENkan.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Adibrata, S., Gustomi, A., Syarif, A. F., & Rahmansyah, N. (2022). Implementasi Wirausaha dengan Budidaya Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Pembuatan Produk Olahan Dendeng di Pesantren Daarul Hasanah Balunijuk. *Indonesia Berdaya*, 3(3), 515–522.
- [2] Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45–54.
- [3] Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>
- [4] Prameswari, G. N., Kurnia, A. R., & Susilo, M. T. (2019). Peningkatan Pengetahuan Ibu melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Ikan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 3(3), 469–478. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN