



## PKM PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN TERI (PURI) KRISPY TERHADAP ISTRI NELAYAN DI PULAU RAAM, PAPUA BARAT DAYA

Oleh

Sulfiana<sup>1</sup>, Ratna<sup>2</sup>, Ahmad Fahrizal<sup>3</sup>, Ilham Marabessy<sup>4</sup>, Fatimah Hardianti A<sup>5</sup>

<sup>1,5</sup>Prodi Pengolahan Hasil Perikanan, Universitas Muhammadiyah Sorong

<sup>2,3,4</sup>Prodi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Sorong

E-mail: [1sulfianasaiif@um-sorong.ac.id](mailto:sulfianasaiif@um-sorong.ac.id)

---

### Article History:

Received: 14-01-2023

Revised: 19-01-2023

Accepted: 20-02-2023

### Keywords:

PKM, Istri nelayan,  
Pengolahan, Teri (puri)

**Abstract:** Pengabdian ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan istri nelayan tentang cara mengolah hasil tangkapan suami nelayan. Mitra yang terlibat dalam Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah istri nelayan di Pulau Raam, Distrik Sorong Kepulauan, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya. Kurangnya wawasan dan pengetahuan yang didapatkan oleh nelayan dan istri nelayan yang membuat mereka menjual ikan teri (puri) yang tertangkap, sebagian besar dijual dalam bentuk segar dan sebagian lagi diolah menjadi ikan teri kering. Sehingga pendapatan yang mereka dapatkan juga tidak seberapa atau kurang. Sehingga dibutuhkan inovasi dalam pengolahan hasil tangkapan yang akan menambah nilai penjualan. Hasil pengabdian yang telah dicapai yaitu meningkatnya pengetahuan istri nelayan tentang pentingnya makan ikan dan pengetahuan (softskill) serta keterampilan (hardskill) dalam hal pengolahan produk hasil perikanan.

---

## PENDAHULUAN

Raam merupakan salah satu kelurahan di Distrik Sorong Kepulauan, Kota Sorong, Provinsi Barat Daya. Dimana masyarakat pulau Raam ini rata-rata bermata pencaharian sebagai nelayan, yang menghasilkan tangkapan seperti tuna, tongkol, cakalang, layang dan teri (puri) (*Stolephorus comersonii*). Potensi besar yang dimiliki kota Sorong khususnya pulau Raam dari sektor perikananannya, sebagai base kegiatan Perikanan dan Kelautan sampai saat ini belum dikelola secara maksimal khususnya bagi kesejahteraan masyarakat pesisir [1]. Ikan teri (puri) (*Stolephorus comersonii*) merupakan hasil tangkapan nelayan di pulau Raam yang jumlah tangkapannya itu cukup banyak. Jika dilihat dari segi kualitas harga, ikan teri (puri) (*Stolephorus comersonii*) memiliki harga yang lebih rendah bila dibandingkan dengan ikan lainnya. Jika dilihat dari segi kuantitas, ikan teri dapat ditemukan dalam jumlah yang sangat besar dalam satu *schooling* (kelompok) [2]. Ikan teri (puri) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan gizi tinggi dalam bentuk kering diantaranya 170 kalori, 33,4 g protein, 3 g lemak, 1200 mg kalsium, 1500 mg fosfor dan 3,6 mg zat besi sehingga sangat bermanfaat dalam perbaikan dan membangun jaringan seperti tulang dan gigi [3]. Namun, kurangnya wawasan dan pengetahuan yang didapatkan oleh nelayan dan istri



nelayan yang membuat mereka menjual ikan teri (puri) (*Stolephorus comersonii*) yang tertangkap, sebagian besar dijual dalam bentuk segar dan sebagian lagi diolah menjadi ikan teri kering. Sehingga pendapatan yang mereka dapatkan juga tidak seberapa atau kurang.

Pengetahuan terhadap sentuhan inovasi ikan teri (puri) (*Stolephorus comersonii*) perlu dilakukan sehingga menambah nilai jual dan pendapat juga dapat bertambah. Puri krispi merupakan salah satu inovasi yang dapat dilakukan karena rasanya yang asin dan gurih membuat teri kripsi lebih nikmat saat disantap. Sehingga disukai oleh berbagai kalangan usia, baik itu balita maupun orang dewasa. Teri (puri) krispi ini dapat dijadikan cemilan maupun teman makan (lauk). Dengan diadakannya pelatihan pembuatan produk olahan teri (puri) krispi terhadap istri nelayan di Pulau Raam, diharapkan dapat menambah value pendapatan. Sehingga diharapkan dengan adanya pelatihan ini kehidupan para nelayan lebih sejahtera dan ilmu pengetahuan yang didapatkan oleh istri nelayan bisa diterapkan.

## METODE

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan pada buhari Sabtu tanggal 12 November 2022 di Pulau Raam, Distrik Sorong Kepulauan, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya, pada sekelompok istri nelayan. Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian ini yaitu metode sosialisasi atau penyuluhan, diskusi dan pelatihan. Pada kegiatan ini diharapkan dapat memberikan beberapa solusi terkait pemecahan masalah-masalah di atas dengan langkah-langkah sebagai berikut:

### 1. Pemenuhan kebutuhan

Adapun beberapa alat dan bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan PKM ini secara rinci dapat dilihat pada tabel 1 dan 2 di bawah ini :

**Tabel. 1. Alat yang dibutuhkan**

Nama Alat	Kegunaannya
Timbangan	Menimbang bahan baku dan bumbu-bumbu
Kompore	Menggoreng teri (puri) crispy
Pisau	Memotong bahan dan bumbu
Wajan	Wadah saat menggoreng
Baskom	Wadah bahan-bahan
Piring	Wadah bumbu-bumbu
Talenan	Alas saat memotong bahan
Spatula	Alat bantu saat menggoreng
Sendok makan	Alat bantu saat mengaduk adonan
Saringan	Untuk menyaring teri (puri) crispy yang sudah digoreng

**Tabel. 2. Bahan yang digunakan**

Nama Bahan	Kegunaannya
Ikan teri (puri)	Bahan baku
Minyak goreng	Menggoreng teri (puri) crispy
Merica bubuk, bawang putih halus, bawang merah halus	Bahan bumbu yang dicampurkan kedalam adonan
MSG, garam, gula, tepung terigu, tepung terigu,	Bahan pelengkap



tepung siap saji	
Air	Dicampurkan kedalam adonan (sedikit)

## 2. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

- Penyajian Materi : Materi yang disajikan terkait dengan pentingnya makan ikan dan cara pengolahan hasil tangkapan (perikanan), serta keuntungan yang bisa didapatkan lebih banyak jika mengolah ikan terlebih dahulu sebelum di jual ke konsumen, jika dibandingkan dengan langsung menjual ikan dalam keadaan utuh (belum dilakukan pengolahan) ke konsumen. Metode pembelajaran yang diterapkan yaitu menggunakan pembelajaran orang dewasa antara lain : ceramah, diskusi dan tanya jawab. Ini diterapkan dengan pendekatan pembelajaran tersebut diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta dalam melakukan pengolahan perikanan secara variatif dan produktif.
- Pelatihan Pengolahan : Dilakukan pelatihan cara pembuatan produk hasil perikanan yaitu teri (puri) crispy sebagai salah satu produk yang dapat dijual dalam kemasan, karena dapat dijadikan sebagai cemilan saat santai maupun lauk saat makan. Dimana peserta terlibat langsung dalam pembuatan produk teri (puri) crispy. Keterlibatan peserta secara langsung diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan keahliannya dalam mengolah produk-produk hasil perikanan.
- Evaluasi Kegiatan : Pada tahap ini tim PKM melakukan diskusi kepada istri nelayan untuk mengetahui tingkat pemahaman terkait materi dan pelatihan pengolahan yang telah dijelaskan oleh tim PKM.

## HASIL

Diperoleh hasil dari pelaksanaan PKM di Pulau Raam, Distrik Sorong Kepulauan, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya adalah sebagai berikut:

- Bertambahnya pengetahuan istri nelayan tentang pentingnya makan ikan karena banyak mengandung protein yang relatif besar yaitu 15-25% per 100 g, lemak (minyak ikan) 0,2-24% terutama asam lemak essensial yaitu omega 3 (EPA) yang dapat meningkatkan kecerdasan anak, sehingga mempengaruhi prestasi [4].
- Mengetahui cara pengolahan teri (puri) crispy, sehingga mereka bisa memasarkan ke berbagai daerah.
- Mendapatkan keuntungan yang lebih banyak jika mengolah hasil tangkapan terlebih dahulu sebelum dijual ke konsumen
- Keterampilan istri nelayan dalam pembuatan teri (puri) crispy lebih meningkat.

Kegiatan PKM ini sangat penting dan dibutuhkan oleh istri nelayan di Pulau Raam. Kegiatan ini terdiri dari dua sesi, yaitu sesi pertama dilakukan penyuluhan (pemaparan materi) yang mudah dipahami terkait pentingnya mengkonsumsi ikan dan cara pengolahan teri (puri) crispy, kemudian disesi kedua dilakukan pelatihan dan praktek langsung pembuatan produk teri (puri) crispy oleh istri nelayan dengan didampingi oleh tim PKM.



Gambar 1. Sosialisasi/penyuluhan

Pengolahan hasil tangkapan yang dilakukan istri-istri nelayan umumnya hanya mengetahui pengolahan hasil perikanan secara sederhana, yang dilakukan sebatas pengolahan standar seperti direbus, digoreng dan dibakar. Pelatihan tentang peningkatan kemampuan pengolahan hasil perikanan dengan cara memanfaatkan hasil tangkapan ikan membuat para istri nelayan lebih kreatif, sehingga menghasilkan produk yang memiliki nilai yang lebih tinggi. Sesuai dengan pernyataan [5] yang menyatakan bahwa permasalahan mendasar yang menyebabkan masih minimnya masyarakat yang mengembangkan usaha-



usaha lain untuk memperoleh pendapatan tambahan itu dikarenakan rendahnya pengetahuan dan kreatifitas masyarakat untuk mengolah hasil tangkapan mereka menjadi suatu produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi.

Hasil diskusi bersama istri-istri nelayan menyatakan bahwa mereka pernah mengikuti pelatihan pembuatan produk sebelumnya namun itu sudah lama. Sehingga mereka sangat antusias terhadap pelatihan pembuatan produk teri (puri) crispy yang kami adakan. Mereka juga mengusulkan agar pelatihan yang pembuatan produk itu rutin untuk dilakukan, karena dengan adanya kegiatan PKM ini memberikan tambahan pengetahuan (*softskill*) dan keterampilan (*hardskill*) istri nelayan Pulau Raam dalam hal pengolahan produk hasil perikanan. Menurut [6] menyatakan bahwa perlu dilakukan pelatihan mengolah hasil perikanan karena akan memberikan kontribusi yang sangat besar, terutama dibidang ekonomi. Berbagai variasi olahan ikan juga akan meningkatkan gizi dan mengurangi masyarakat dalam mengkonsumsi makanan instan yang banyak mengandung penyedap rasa (MSG) yang akan berpengaruh terhadap kesehatan [7].



Gambar 2. Pengolahan teri (puri) crispy

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini tepat untuk dilakukan, dilihat dari segi potensi yang ada di Pulau Raam yang kurangtermanfaatkan secara baik, dikarenakan kurangnya wawasan dan pengetahuan serta inovasi masyarakat dalam mengolah hasil tangkapan suami nelayan menjadi suatu produk yang bernilai lebih. Setelah melakukan PKM ini istri nelayan lebih mengetahui cara mengolah hasil tangkapan suami nelayan, sehingga dapat menambah nilai jualnya. Ini berdasarkan materi yang telah disampaikan, diskusi dan tanya jawab serta pelatihan yang telah dilakukan.

## PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Sorong, khususnya Lembaga Penelitian, Publikasi dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP3M) yang



telah memberikan persetujuan untuk pelaksanaan kegiatan ini. Demikian juga terima kasi atas partisipasi dan antusiasnya para istri nelayan di Pulau Raam, Distrik Sorong Kepulauan, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat Daya.

#### DAFTAR REFERENSI

- [1] Gunaisah, E. Suruwaky, A, M. Priharanto, Y, E. 2012. Kajian kegiatan perikanan masyarakat nelayan tradisional Kota Sorong dan Peluang Pengembangannya. Jurnal Airaka. ISSN. 2301-7163.
- [2] Darmawan, I. 2017. Studi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri (*Stolephorus spp*) Menggunakan Alat Tangkap Bagan Perahu Di Perairan Sorong. Thesis. Universitas Terbuka. Jakarta.
- [3] Ariyati, E, E. & Dharmayanti, A, W, S. 2014. Manfaat ikan teri segar (*Stolephorus sp*) terhadap pertumbuhan tulang dan gigi. ODONTO Dental Journal. No. 1. Hal. 52-56.
- [4] Mahyudin. 2016. Optimalisasi Pemanfaatan dan Pengelolaan Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Klaligi Kota Sorong Provinsi Papua Barat. Thesis. Universitas Terbuka. Jakarta.
- [5] Damanik, M,R,S. Sriadhi. Habibi, M.R. Harefa, M.S. 2017. Pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan produk olahan hasil perikanan di wilayah yang terkena dampak genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 1 (1) : 60-63.
- [6] Andriani, T. 2014. Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. Jurnal Kewirausahaan. 13(1): 72-87.
- [7] Suwarjoyowirayatno. Inthe, M, G. Sadimantara, M, S. Sakir. Daniningsih, T. 2018. PKM peningkatan kemampuan pengolahan produk hasil perikanan bagi istri nelayan dan ibu rumah tangga Desa Batu Putih. Jurnal Pengabdian Masyarakat Amaliah. 2(2) : 36-48.