

## Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Nelayan untuk Pengembangan Olahan Hasil Tangkapan Ikan di Desa Bukit Batu Kabupaten Bengkalis

*Empowerment of fisherman community groups for developing processed fish catches in Bukit Batu Village, Bengkalis District*

Nursyirwani<sup>1\*</sup>, Feliatra<sup>1</sup>, Yusni Ikhwan Siregar<sup>1</sup>, Ummi Mardhiah Batubara<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

\*[nursyirwani@lecturer.unri.ac.id](mailto:nursyirwani@lecturer.unri.ac.id)

Diterima: 26 Oktober 2023; Disetujui: 17 Maret 2024

### Abstrak

Desa Buruk Bakul yang terdapat di wilayah pesisir Pulau Sumatera merupakan penghasil ikan laut di daerah Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Beberapa jenis ikan ekonomis penting seperti ikan terubuk (*Tenualosa macrura*), tenggiri (*Scomberomorus commerson*), debuk (*Arius thalassinus*), biang (*Septipina* sp), dan lomek (*Harpodon nehereus*) diperoleh dari hasil tangkapan nelayan di desa tersebut. Ikan-ikan tersebut biasanya dijual dalam bentuk segar, namun jika tidak habis terjual, sebagian hanya diolah menjadi ikan kering dan kerupuk ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok Ibu Rumah Tangga (IRT) nelayan di Desa Bukit Batu dalam mengolah ikan-ikan seperti ikan tenggiri menjadi produk yang lebih bervariasi seperti bakso, nugget dan stik ikan. Program ini dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu (1) pendekatan dan sosialisasi program, (2) pelatihan dan peningkatan kompetensi, dan (3) pendampingan kelompok, monitoring dan evaluasi. Kegiatan PKM melibatkan 25 IRT nelayan (60%) dan ibu-ibu rumah tangga lainnya. Pelaksanaan kegiatan juga dibantu oleh 10 orang mahasiswa KKN Terintegrasi UNRI 2023. Berdasarkan kegiatan PKM diperoleh hasil adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta (85%) setelah mengikuti pelatihan tentang teknik diversifikasi olahan ikan. Hasil monitoring dan evaluasi menunjukkan bahwa 100% peserta program menyatakan program PKM sangat bermanfaat. Dari analisa keberlanjutan program menunjukkan bahwa terdapat 2 jenis pelatihan yang diinginkan oleh peserta, yaitu (1) pengolahan jenis olahan berbasis ikan yang lain, dan (2) pembuatan rancangan kemasan produk.

**Kata Kunci:** Desa Bukit Batu, Olahan ikan, Pelatihan, Diversifikasi.

### Abstract

*Buruk Bakul Village, located in the coastal area of Sumatera Island, is a marine fish producer in the Bengkalis Regency, Riau Province. Several types of economically important fish, such as terubuk (*Tenualosa macrura*), mackerel (*Scomberomorus commerson*), debuk (*Arius thalassinus*), biang (*Septipina* sp), and lomek (*Harpodon nehereus*) are caught by fishermen in the village. These fish are usually sold fresh, but some are only processed into dried fish and fish crackers if they are not sold out. This community service activity (PKM) aims to improve the skills of the fishing housewives (IRT) group in Bukit Batu Village in processing fish such as mackerel into more varied products such as meatballs, nuggets, and fish sticks. This program was carried out in three stages, namely (1) approach and socialization program, (2) training and competency improvement, and (3) group mentoring, monitoring and evaluation. PKM activities involve 25 fishermen IRT (60%) and other homemakers. 10 UNRI Integrated KKN students also assisted in implementing the activity in 2023. Based on the PKM activities, it was found that participants' knowledge and skills increased (85%) after attending training on diversification techniques for processed fish. Monitoring and evaluation results showed that 100% of program participants stated that the PKM program was beneficial. The program sustainability analysis shows that the participants desired two training types: (1) processing other types of fish-based preparations and (2) designing product packaging.*

**Keywords:** Bukit Batu Village, Fish, Training, Diversification.

## 1. PENDAHULUAN

Desa Bukit Batu merupakan daerah yang memiliki potensi perikanan yang sangat prospektif untuk dikembangkan, hal ini didukung dengan sebahagian besar wilayahnya merupakan wilayah pesisir dan berhadapan langsung dengan Selat Melaka sehingga wilayah ini merupakan daerah penangkapan bagi masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan. Dengan potensi yang ada merupakan sumber mata pencaharian bagi sebahagian masyarakat perikanan yang berupa usaha penangkapan. Secara keseluruhan jumlah rumah tangga nelayan perikanan laut di Kecamatan Bukit Batu tahun 2020 tercatat sebanyak 216 RTP dengan produksi perikanan tangkap sebanyak 180 ton (BPS) Kabupaten Bengkalis, 2021). Di Desa Bukit Batu sendiri terdapat 70 orang nelayan.

Umumnya nelayan menangkap ikan di sekitar pantai dan di perairan Selat Bengkalis. Alat-alat penangkapan yang biasa digunakan adalah jaring, penggilar dan pancing. Jenis-jenis ikan yang banyak tertangkap adalah lomek (*Harpodon nehereus*), terubuk (*Tenualosa macrura*), biang (*Septipina* sp), tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dan debuk atau manyung (*Arius thalassinus*) (Suwarso *et al.*, 2017). Ikan hasil tangkapan nelayan biasanya dijual dalam bentuk segar. Jika tidak habis terjual, ikan diolah menjadi ikan asin kering dan kerupuk ikan

Kerupuk ikan biasanya dibuat oleh ibu-ibu rumah tangga (IRT) nelayan dari ikan tenggiri dan ikan teri. Ikan tenggiri mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Hasil analisis terhadap kandungan air adalah 76,5%, protein 21,4%, lemak 0,56%, karbohidrat 0,61% dan kadar abu 0,93% (BBPMHP, 2005). Sedangkan ikan kering biasa dibuat dari ikan lomek yang pada musim-musim tertentu tinggi produksinya. Beberapa ibu-ibu rumah tangga yang bukan istri-istri nelayan juga telah membuat olahan ikan tenggiri berupa mpek-mpek ikan. Selain itu, belum banyak jenis-jenis olahan makanan yang berbasis ikan oleh dikembangkan masyarakat, terutama dari keluarga nelayan di Desa Bukit Batu. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengenalan jenis makanan dengan bahan baku dari ikan melalui

pelatihan dan pendampingan masyarakat di desa tersebut.

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) merupakan salah satu program untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, dalam hal ini khususnya adalah IRT nelayan dan masyarakat yang ada di Desa Bukit Batu. Kegiatan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi kelompok IRT nelayan dan ibu-ibu lainnya dalam mengembangkan olahan makanan berbasis ikan. Berbagai macam jenis makanan berbasis ikan saat ini telah banyak dijumpai di pasaran, seperti kerupuk ikan/udang, amplang ikan, bakso ikan, nugget ikan, abon ikan, sosis ikan dan stik ikan (Suparmi *et al.*, 2017). Produk-produk tersebut biasanya dibuat untuk mengatasi kelebihan penangkapan ikan segar pada musim-musim tertentu. Harapan akhir dari PKM ini adalah adanya peningkatan pada pendapatan keluarga nelayan.

## 2. METODE PENERAPAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Bukit Batu Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis dilakukan melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui tiga pendekatan, yaitu:

### *Pendekatan dan Sosialisasi program*

Kegiatan pendekatan dan sosialisasi program kerja dilakukan secara langsung dan terbuka dalam bentuk FGD (Forum Group Discussion). Dalam kegiatan ini Tim mengajak seluruh anggota masyarakat nelayan produktif untuk terlibat aktif dalam pelaksanaan program. Selain itu, kegiatan FGD juga diharapkan dapat menarik minat masyarakat di Desa Bukit Batu untuk lebih semangat dan termotivasi dalam peningkatan kompetensi, pengetahuan dan pendapatan keluarga.

### *Pelatihan dan Peningkatan Kompetensi*

Kegiatan pelatihan dan peningkatan kompetensi dilakukan sebagai upaya menambah pengetahuan dan kompetensi masyarakat produktif nelayan dalam memanfaatkan dan mengolah hasil tangkapan ikan. Ada 3 jenis pelatihan yang dilakukan yaitu (1) pelatihan teknologi diversifikasi; (2)

Pelatihan dan penyuluhan kaidah Good Manufacturing Practice (GMP) yang harus diterapkan dalam pembuatan produk; dan (3) Pelatihan manajemen promosi dan pemasaran produk.

***Pendampingan Kelompok, Monitoring dan Evaluasi***

Setelah pelatihan dan peningkatan kompetensi dilakukan, maka kegiatan selanjutnya adalah pendampingan kelompok masyarakat nelayan. Kegiatan pendampingan dilakukan secara berkala untuk melihat sejauh mana penerapan dan aplikasi program dilaksanakan. Kegiatan pendampingan dilakukan melalui dua cara yaitu komunikasi secara langsung pada saat kunjungan dilakukan atau komunikasi melalui jejaring sosial seperti Whatsapp dan Handphone. Selain itu, pada saat pendampingan juga akan dilakukan monitoring dan evaluasi keberhasilan program, yang berupa komitmen kelompok masyarakat nelayan dalam menjalankan program. Untuk memberikan motivasi kepada seluruh peserta kegiatan, maka diberikan reward bagi kelompok

masyarakat nelayan yang berhasil mengimplementasikan program dengan baik.

**3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN Pendekatan dan Sosialisasi Program**

Sasaran utama masyarakat yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini adalah nelayan dan istri-istri para nelayan di Desa Bukit Batu. Namun, ibu-ibu dari kelompok Masyarakat lain juga adanya yang tertarik untuk mengikuti pelatihan. Untuk mengetahui kondisi peserta pelatihan, maka dilakukan melalui wawancara dan penyebaran kuisioner. Dari hasil wawancara yang telah dilakukan terhadap 25 orang peserta, diketahui 60% adalah istri nelayan, selebihnya adalah ibu-ibu rumah tangga yang pekerjaan utama suaminya adalah sebagai pegawai swasta, wirausaha, guru, pensiunan dan tukang bangunan. Data kondisi peserta pengabdian di Desa Bukit Batu dapat dilihat pada Tabel 1. Hasil wawancara dengan peserta menyimpulkan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat bagi mereka, dan mengharapkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan dalam berbagai variasi dan jenis produk.

**Tabel 1. Kondisi ibu-ibu peserta pengabdian di Desa Bukit Batu**

No	Parameter	Keterangan Hasil
1	Tingkat umur	25 – 56 tahun
2	Pendidikan terakhir	SD – S2
3	Jumlah anggota keluarga	3 – 9 orang
4	Pekerjaan suami	Nelayan, pegawai swasta, wirausaha, guru, pensiunan dan tukang bangunan.
5	Pendapatan suami per bulan	Rp. 500.000 – Rp. 3.000.000.
6	Usaha sampingan	Pembuatan kerupuk/kue dan bertenun, berjualan, berkebun.
7	Penguasaan penggunaan smart phone	50% mempunyai dan menguasai.
8	Keinginan mempunyai usaha	Ya
9	Keikutsertaan dalam pelatihan	60% pernah dan sudah pernah memasarkan.
10	Manfaat pelatihan	Sangat bermanfaat (100%).
11	Peningkatan pengetahuan dan keterampilan	Ada peningkatan (85%)
11	Produk yang ingin dikembangkan	Membuat mpek-mpek, bakso ikan dan jenis produk olahan ikan lainnya.

***Pelatihan dan Peningkatan Kompetensi***

Kegiatan pelatihan dan peningkatan kompetensi dilakukan sebagai upaya menambah ilmu dan keterampilan kelompok

IRT nelayan dan ibu-ibu peserta lainnya dalam memanfaatkan dan mengolah ikan hasil tangkapan nelayan. Ada tiga jenis pelatihan yang dilakukan oleh Tim PKM yaitu: (1)

pelatihan teknologi diversifikasi produk, meliputi pengenalan dan cara pembuatan produk-produk diversifikasi berbasis ikan seperti bakso, nugget dan nugget ikan, (2) Pelatihan dan penyuluhan kaidah *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan (3) Pelatihan manajemen promosi dan pemasaran produk.

Pada pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan, ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri. Namun, jenis-jenis ikan yang produksinya cukup tinggi juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku, seperti ikan lomek. Dalam kegiatan produksi bahan makanan, kaidah GMP juga harus diterapkan untuk keamanan produk pada tingkat konsumen. Oleh karena itu, pada pelatihan kedua ini peserta juga dilatih untuk membiasakan memproses makanan secara

higienis, yaitu dengan mengutamakan tingkat kebersihan diri seperti memakai celemek, sarung tangan, penutup kepala dan mulut (Gambar 1). Di samping itu, kebersihan alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan, kebersihan lingkungan kerja juga harus menjadi fokus dan penilaian selama pelatihan.

Menurut Zulhasmi (2021), *Good Manufacturing Practices* adalah suatu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk yang bermutu sesuai tuntutan konsumen, yang berarti produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi. Pelatihan manajemen promosi dan pemasaran produk olahan ikan juga diperkenalkan pada kegiatan ini, yaitu pengenalan pemasaran secara *online* seperti melalui media tiktok dan *shoopee*.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan dan peningkatan keterampilan peserta dalam diversifikasi olahan hasil perikanan

### *Pendampingan kelompok, monitoring dan evaluasi*

Kegiatan pendampingan kelompok, monitoring dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan kegiatan pelatihan dan peningkatan kompetensi kepada kelompok IRT nelayan dan peserta lain. Dalam kegiatan ini, Tim PKM melakukan kunjungan secara berkala yang dibantu oleh mahasiswa KKN Terintegrasi UNRI. Kegiatan pendampingan dilakukan melalui dua cara yaitu komunikasi melalui *Whatsapp* Grup ataupun jaringan langsung (telepon seluler) dan kunjungan langsung ke

Desa Bukit Batu. Kegiatan ini juga telah didukung sepenuhnya oleh Ketua PKK Desa Bukit Batu, yaitu dengan ikut memasarkan produk-produk yang dibuat oleh ibu-ibu peserta pada kegiatan MTQ tingkat Kecamatan Bukit Batu, dan pada saat kunjungan Tim dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif di Desa Bukit Batu.

Evaluasi dari kompetisi yang diikuti oleh dua kelompok peserta yang masing-masing terdiri dari 10 orang. Penilaian dilakukan terhadap proses pengolahan dan penyiapan produk olahan ikan yaitu bakso dan nugget

ikan, dan penilaian terhadap cita rasa dan penampilan produk (Gambar 2). Penilaian dilakukan untuk memotivasi peserta dalam meningkatkan kualitas produk dan

pengembangan usahanya di masa-masa mendatang. Sebagai bentuk apresiasi Tim PKM selanjutnya memberikan *reward* dalam bentuk bantuan modal usaha.



**Gambar 2. Monitoring dan penilaian terhadap bakso, nugget dan stik ikan**

Pada akhir pelaksanaan kegiatan, tim PKM kemudian melakukan analisis kebermanfaatan dan tingkat keberhasilan sebagai salah satu upaya untuk mendukung keberlanjutan program. Berdasarkan hasil analisis kuesioner yang dilakukan terhadap 25 orang peserta menunjukkan 100% menyatakan bahwa program PKM yang telah dilakukan sangat bermanfaat dan menambah pengetahuan mereka sehingga dapat digunakan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

#### 4. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan disimpulkan bahwa, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh kelompok IRT nelayan dan kelompok masyarakat lain di Desa Bukit Batu tentang teknik diversifikasi hasil olahan ikan, yaitu pembuatan bakso, nugget dan stik ikan. Dengan adanya keterampilan baru yang dimiliki oleh kelompok IRT nelayan dan masyarakat diharapkan dapat membantu peningkatan ekonomi keluarga nelayan khususnya di Desa Buruk Bakul Kabupaten Bengkalis.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Bengkalis. (2021). Kabupaten Bengkalis dalam Angka. <https://bengkaliskab.bps.go.id/publication/2021/02/26/>
- BBPMHP. (2005). *Teknologi pengolahan surimi dan produk fish jelly*. Balai Pengujian dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP). Jakarta.
- Suparmi, S., Amrizal, A., & Dahlia. (2017). *Fortifikasi hidrolisat udang rebon (Mysis relicta) pada sagu instan sebagai produk unggulan daerah Riau*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Riau.
- Suwarso, S., Taufik, M., & Zamroni, A. (2017). Tipe perikanan dan status sumberdaya ikan terubuk (*Tenualosa macrura*, Bleeker 1852), di perairan estuarin Bengkalis dan Selat Panjang. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 23(4): 261-273.
- Zulhasmi. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) sebagai strategi dalam peningkatan mutu dan keamanan produk olahan peternakan*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat.