

PENINGKATAN PENDAPATAN NELAYAN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK BERBAHAN BAKU UDANG REBON DI DESA SIALANG PASUNG KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI

Nursyirwani¹, Irwan Effendi¹, Dessy Yoswati¹, Suparmi Suparmi¹, Netti Aryani¹ dan
Arman Effendi²

¹Faculty of Fisheries and Marine Sciences, Riau University, Pekanbaru

²Faculty of Agriculture, Riau University, Pekanbaru

*nursyirwani_adnan@yahoo.com

Diterima: 16 Oktober 2019; Disetujui: 24 Oktober 2019

Abstract

Udang rebon (Acetes sp.) is one of marine fishery products that in certain seasons the production is quite abundant in Desa Sialang Pasung Kecamatan Ransang Barat of Kepulauan Meranti District. An effort to increase the price and to optimize the use of udang rebon is through product diversification such as bakso (meat ball) and nugget. The objective of this community service activity was to increase knowledge and skill of local community and fishermen in Desa Sialang Pasung in the use udang rebon as raw materials in the production of bakso and nugget. Participants of the activity were local fishermen and wives and other house wives. This activity was performed in three steps: (1) preparation, (2) lecture and discussion and (3) demonstration practical in preparing meat ball and nugget by using udang rebon as raw material. Participants were very active during the lecturing and practical work, both from their responds and discussion. The community service activity was very valuable, particularly in order to increase local people income and in consumption of fishery products. Hopefully, this activity can motivate other local community and other community in other villages surrounding.

Keyword: Fishermen' income, diversification, udang rebon, bakso (meat ball), nugget

Abstrak

Rebon Udang (*Acetes sp.*) Adalah salah satu produk perikanan laut yang pada musim-musim tertentu produksinya cukup melimpah di Desa Sialang Pasung Kecamatan Ransang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. Upaya untuk meningkatkan harga dan mengoptimalkan penggunaan udang rebon adalah melalui diversifikasi produk seperti bakso (bakso) dan nugget. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dan nelayan di Desa Sialang Pasung dalam menggunakan udang rebon sebagai bahan baku dalam produksi bakso dan nugget. Peserta kegiatan adalah nelayan dan istri setempat dan istri rumah lainnya. Kegiatan ini dilakukan dalam tiga langkah: (1) persiapan, (2) ceramah dan diskusi dan (3) demonstrasi praktis dalam mempersiapkan bakso dan nugget dengan menggunakan udang rebon sebagai bahan baku. Peserta sangat aktif selama perkuliahan dan kerja praktek, baik dari tanggapan dan diskusi mereka. Kegiatan pengabdian masyarakat sangat berharga, terutama untuk meningkatkan pendapatan masyarakat lokal dan konsumsi produk perikanan. Semoga kegiatan ini dapat memotivasi komunitas lokal lain dan komunitas lain di desa-desa lain di sekitarnya.

Kata Kunci: Nelayan, diversifikasi, udang rebon, bakso, nugget

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu hasil perikanan yang banyak dijumpai di Desa Sialang Pasung adalah udang rebon (*Acetes sp.*). Pada musim-musim

tertentu, hasil laut tersebut banyak dijumpai. Karena produksinya melimpah, hasil tangkapan udang rebon kadang-kadang banyak yang tidak dimanfaatkan, sehingga

terjadi kehilangan nilai jual dari hasil laut tersebut.

Udang rebon, oleh masyarakat nelayan setempat, selain dalam bentuk kering (udang pepai), juga ada yang diolah secara tradisional dengan teknik fermentasi menjadi terasi dan cincaluk. Akan tetapi tidak semua lapisan masyarakat yang menyukai kedua produk tradisional ini. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha penganeekaragaman (diversifikasi) produk melalui berbagai teknologi pengolahan hasil perikanan, sehingga menghasilkan produk yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas. Diversifikasi adalah penganeekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual (Saimima, 2015).

Di samping itu, adanya kelebihan produksi alami hasil-hasil laut pada musim-musim tertentu sudah seharusnya mendapat penanganan dan pengolahan dengan cara yang lebih baik, sehingga produknya mempunyai nilai jual dan nilai gizi yang cukup tinggi. Dengan meningkatnya nilai jual produk perikanan, kerusakan bahan baku dapat ditekan, pendapatan nelayan dan pengolah, dan konsumsi protein masyarakat dapat meningkat.

Selain diolah menjadi terasi dan cincaluk, udang rebon juga dapat diolah menjadi kerupuk, nugget, sosis, bakso, otak-otak dan kecap. Di samping itu, udang rebon juga dapat diawetkan menjadi silase untuk dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Karena ukurannya yang kecil inilah, udang ini disebut dengan udang "rebon". Di mancanegara, udang ini lebih dikenal sebagai terasi shrimp karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Di pasaranpun udang ini lebih mudah ditemukan sebagai bahan seperti terasi, atau telah dikeringkan

dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Astawan, 2009).

Seperti jenis udang lainnya, udang rebon memiliki kandungan protein yang tinggi. Dari setiap 100 g udang rebon kering, 59,4 g merupakan protein. Berlawanan dengan tingginya kandungan protein udang rebon kering, kandungan lemak udang rebon termasuk rendah, hanya 3,6 g dari setiap 100 g udang rebon kering (PERSAGI, 2009).

Udang rebon juga banyak ditambahkan pada berbagai produk makanan terutama untuk menambah cita rasa dan meningkatkan kandungan gizi produk. Udang rebon yang ditambahkan pada bola-bola tempe sebanyak 15% dapat meningkatkan hasil uji hedonik dan memiliki kandungan protein, zat besi dan kalsium tertinggi, yaitu 17,88 g%, 4,36 mg% dan 305,25 mg% (Fatty, 2012). Demikian pula, udang rebon yang ditambahkan pada sala lauk menunjukkan perbedaan pengaruh terhadap kualitas warna, aroma, rasa gurih dan rasa udang rebon (Syarif *et al.*, 2017).

Pada umumnya bakso terbuat dari bahan daging ayam, daging sapi dan daging ikan. Namun hasil penelitian Monaliza *et al.* (2018) menunjukkan bahwa bakso yang diproduksi dari udang rebon kering memiliki nilai protein yang lebih tinggi 23,36% dan penerimaan konsumen lebih baik daripada bakso dari udang rebon basah (protein 12,30%).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dan nelayan di Desa Sialang Pasung di dalam memanfaatkan udang rebon sebagai bahan baku dalam pembuatan nugget dan bakso.

2. METODE

2.1. Lokasi dan Waktu Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dari bulan Juni - Juli 2019. Lokasi pelaksanaan kegiatan adalah di Desa Sialang Pasung Kecamatan Ransang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau, bertempat di Kantor Kepala Desa Sialang Pasung.

2.2. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukandengan metode

ceramah, tanya jawab, diskusi, peragaan gambar dan poster, dan praktek pembuatan nugget dan bakso berbahan baku udang rebon. Materi yang disampaikan pada sesi ceramah adalah: (1) Penganekaragaman produk olahan hasil perikanan laut, (2) Prinsip-prinsip pengolahan dan pengawetan hasil perikanan, (3) Nilai gizi ikan dan produk olahannya, (4) Teknologi pengolahan hasil perikanan, (5) Proses pembuatan bakso dan nugget dari udang rebon dan ikan, dan (6) Teknik pengemasan produk makanan. Praktek pembuatan bakso dan nugget udang rebon dimulai dari persiapan bahan-bahan, pengolahan hingga pengemasan produk.

2.3. Analisis Data

Untuk mengukur tingkat ketercapaian target, yaitu bagaimana pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan

hasil-hasil tangkapan nelayan, maka dilakukan evaluasi pada awal dan akhir kegiatan. Alat ukur yang digunakan adalah kuisioner yang diberikan pada awal/sebelum kegiatan dan pada akhir/setelah pelaksanaan kegiatan. Data kemudian dikumpulkan dan dibahas secara deskriptif.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Gambaran Umum Masyarakat Sasaran

Desa Sialang Pasung merupakan salah satu Desa di Kecamatan Rangsang Barat Kabupaten Kepulauan Meranti. Masyarakat Desa Sialang Pasung, kehidupan masyarakatnya ada bergantung dari aktivitas di darat dan ada yang di laut. Kegiatan masyarakat Desa Sialang Pasung terhadap laut masih terbatas dari nelayan dengan menangkap ikan dan biota lainnya. Salah satu jenis tangkapan nelayan ialah udang rebon.



Gambar 1. Pembukaan acara pengabdian



Gambar 2. Sambutan Kepala Desa Sialang Pasung.



Gambar 3. Praktek pembuatan bakso dan nugget



Gambar 4. Bakso dan nugget yang diproduksi

3.2. Potensi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang "Peningkatan Pendapatan Nelayan

Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang Rebon" telah dilaksanakan pada tanggal 29-30 Juli 2019 di Aula Kantor Kepala Desa Sialang Pasung Kecamatan Rangsang

Barat Kabupaten Kepulauan Meranti yang diikuti oleh 30 orang peserta. Peserta terdiri dari kepala-kepala dusun, nelayan, istri-istri nelayan, ibu-ibu rumahtangga lainnya dan 10 orang mahasiswa kuliah kerja nyata (Kukerta) Unri 2019. Acara dibuka langsung oleh Kepala Desa Sialang Pasung.

Masyarakat menyambut baik kegiatan ini. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam mengikuti acara mulai dari ceramah, diskusi hingga berakhirnya praktek pembuatan produk berupa nugget dan bakso. Tingginya antusiasme masyarakat dalam mengikuti kegiatan pengabdian ini sangat memungkinkan usaha diversifikasi produk perikanan laut di Desa Sialang Pasung dapat dikembangkan. Pengembangan usaha juga sangat dimungkinkan karena besarnya potensi hasil-hasil laut seperti udang rebon dan jenis-jenis ikan lain yang produksinya melimpah pada musim-musim tertentu. Kelebihan produksi udang rebon tidak hanya dapat diolah secara tradisional, tetapi juga dapat dikembangkan ke dalam produk yang lebih modern seperti pembuatan bakso, nugget sosis dan kecap udang rebon. Pengembangan produk tidak hanya dari bahan baku udang rebon, tetapi juga dapat menggunakan hasil-hasil laut lain yang produksi melimpah pada musim penangkapan tertentu.

Pemanfaatan hasil perikanan melalui penganeka-ragaman produk-produk *value added* memiliki prospek yang bagus di masa mendatang dan dapat mendukung suksesnya Program Ketahanan Pangan Nasional bila disertai dengan kerjasama yang baik antarlembaga terkait (Agustini dan Swastawati, 2003).

3.3. Solusi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Berdasarkan hasil pengamatan dan evaluasi terhadap aktivitas peserta pengabdian selama berlangsungnya kegiatan, maka dapat disimpulkan bahwa peserta sangat berminat untuk mengembangkan usaha pembuatan bakso dan nugget berbahan baku udang rebon. Pengembangan usaha masyarakat ini dapat dilakukan dengan adanya tuntunan dan panduan yang tepat

dalam pengolahan hasil-hasil laut seperti pembuatan bakso dan nugget ikan. Oleh karena itu, maka diperlukan buku panduan praktis teknologi tepat guna (TTG) yang diterbitkan bersama laporan kegiatan ini.

Di samping itu, pengembangan usaha masyarakat ini juga memerlukan pendampingan dan pembinaan agar produk yang dihasilkan dapat bernilai jual dan bergizi tinggi. Pembinaan diperlukan mulai dari pemilihan bahan baku yang baik, pengolahan yang higienis dan pengemasan produk yang menarik. Pengembangan usaha dapat dilakukan secara mandiri atau berkelompok.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sialang Pasung ini maka dapat disimpulkan bahwa (1) pelaksanaan kegiatan secara umum berlangsung dengan baik; (2) adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang diversifikasi produk perikanan seperti bakso dan nugget berbahan baku udang rebon, dan (3) pengembangan usaha secara mandiri dan berkelompok memerlukan pembinaan dan pendampingan untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh dana DIPA Universitas Riau melalui LPPM dengan Nomor Kontrak477 /UN19.5.1.3/PT.01.03/2019. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Riau yang telah memberikan dana. Terimakasih juga disampaikan kepada semua anggota tim pengabdian, Kepala Desa Sialang Pasung dan mahasiswa sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, T.W. dan F. Swastawati. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (*Value- Added*) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* IV (1): 74-81.

- Astawan, M. 2009. Udang rebon bikin tulang padat". "Tempe cegah penuaan dan kanker payudara". Kompas: <http://kompas.co.id>. Diakses April 2012.
- Fatty, A.R. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik pada Bola-Bola Tempe. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta. 87 hlm.
- Monaliza, R., Suparmi dan M. Sukmiwati. 2018. Studi penerimaan konsumen terhadap bakso udang rebon (*Acetes erythraeus*) yang berbeda. *JOM Faperika Universitas Riau*.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Saimina, N.A. 2015. Diktat Pengolahan Modern. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Badan Pengembangan SDM-KP, Sekolah Usaha Perikanan Menengah Wauheru, Ambon. 45 hlm.
- Syarif, W., R. Holinesti, A. Faridah dan L. Fridayati. 2017. Analisis kualitas sala udang rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21(4): 45-51.