



Upaya Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Karangjaladri Kabupaten Pangandaran melalui Produk Olahan Ikan Bilis

Nora Akbarsyah¹, Luthfi Thirafi², Farisadri Fauzan²

^{1,2} Universitas Padjadjaran, Indonesia

ABSTRACT

Amid Indonesia's large fishery potential, groups of small fishermen who play a role in this sector face uncertainty and unresolved welfare problems. This can be found in Bojong Salawe Hamlet, Karangjaladri Village, Pangandaran Regency. The fishing families of Bojong Salawe Hamlet only depend on the sale of fish without adding much-added value to their catch. There's a need for an activity that encourages the fishing families of Karangjaladri Village to process their catches. This activity begins with the observation process, followed by product research and demonstrations as well as product processing training. Based on survey data, the knowledge and skills of the community, especially fishermen's wives, towards fish processing are fairly good, so the manufacture of processed products is not difficult. The processing of wilis fish that can be made into chili sauce has very good potential as an alternative income, as a job opportunity, and also as a typical processed product of Karangjaladri Village, Bojongsalawe Hamlet, especially for fishing families in this region.

Keywords: Empowerment, Fisherman Wife, Food, Pangandaran.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
30.03.2023	14.04.2023	22.06.2023	07.07.2023

Suggested citation:

Akbarsyah, N., Thirafi, L., & Fauzan, F. (2023). Upaya Pemberdayaan Istri Nelayan Desa Karangjaladri Kabupaten Pangandaran melalui Produk Olahan Ikan Bilis. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 40-46. DOI: 10.24235/dimasejati.202353.13408

Open Access | URL: <https://syekhnurjati.ac.id/jurnal/index.php/dimasejati/article/view/13408>

¹ Corresponding Author: Perikanan Laut Tropis, Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran; Email: n.akbarsyah@unpad.ac.id

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang memiliki wilayah laut yang luas, Indonesia memiliki potensi hasil laut yang sangat besar. Berdasarkan pada rilis Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2021 hasil tangkapan laut Indonesia mencapai lebih dari 6 juta ton. Beranjak dari fakta tersebut sektor perikanan di Indonesia memegang peranan yang sangat penting bagi perekonomian Indonesia serta mampu menghadirkan lapangan pekerjaan bagi masyarakat (Imelda et al., 2019). Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki hasil laut yang berlimpah adalah Kabupaten Pangandaran. Hal ini tercermin dari kontribusi sektor perikanan Kabupaten Pangandaran yang tidak hanya berdampak pada perekonomian daerah namun juga bagi masyarakat Kabupaten Pangandaran (Nurhayati, 2013). Sekitar 39% masyarakat Kabupaten Pangandaran merupakan nelayan dan buruh nelayan (Prasetyo et al., 2016). Adapun mayoritas nelayan di Kabupaten Pangandaran adalah nelayan kecil serta menggunakan kapal motor tempel (Ginanjari et al., 2022).

Salah satu permasalahan yang dialami oleh nelayan berskala kecil adalah tidak menentunya hasil tangkapan karena bersifat musiman (Imelda et al., 2019) serta sangat dipengaruhi oleh kondisi cuaca (Ginanjari et al., 2022). Nelayan kecil juga sangat bergantung pada ketersediaan sumber daya ikan di laut (Luciana et al., 2017). Hal ini tentunya membahayakan kesejahteraan para nelayan itu sendiri. Selain itu salah satu kelemahan nelayan adalah minimnya pemahaman serta kemampuan untuk mengolah hasil tangkapan (Imelda et al., 2019). Kondisi ini ditemukan pula oleh peneliti melalui observasi kepada Kelompok Nelayan Dusun Bojong Salawe, Desa Karangjaladri, Kabupaten Pangandaran. Masih banyak ditemukan keluarga nelayan yang menggantungkan penghasilannya pada penjualan hasil tangkap saja. Disisi lain salah satu aspek penting dalam sektor perikanan adalah kemampuan pengolahan hasil tangkap nelayan (Yaskun & Sugiarto, 2017). Untuk itu perlu adanya sebuah upaya menghadirkan kemampuan dan kesadaran para nelayan untuk memberikan *value added* bagi hasil tangkapannya.

Ikan merupakan salah satu komoditas yang tidak bertahan lama serta membutuhkan pengolahan lebih lanjut agar lebih tahan lama dan siap dikonsumsi oleh masyarakat (Howara, 2013). Selain itu dengan dilakukan pengolahan maka hasil perikanan akan memiliki nilai tambah atau *value added* (Sa'adah, 2021). Salah satu komoditas ikan yang dihasilkan Kabupaten Pangandaran, khususnya Dusun Bojong Salawe, adalah ikan bilis. Secara umum selama ini ikan bilis yang dihasilkan oleh nelayan Dusun Bojong Salawe hanya dijadikan ikan asin saja sehingga tidak memiliki keunggulan yang signifikan dibandingkan produk olahan ikan lainnya. Saat ini salah satu jenis makanan olahan yang sedang digandrungi oleh masyarakat adalah makanan olahan sambal. Ikan asin bilis yang sudah diproduksi masyarakat Dusun Bojong Salawe selama ini sangat potensial untuk dijadikan bahan olahan sambal. Hal ini akan memberikan nilai tambah pada hasil olahan ikan bilis masyarakat Dusun Bojong Salawe, sehingga diharapkan dapat memberi tambahan pemasukan dan meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan di Dusun Bojong Salawe. Untuk itu kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan Dusun Bojong Salawe melalui penambahan *value* produk olahan ikan bilis menjadi sambal ikan asin Bilis.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dapat dibagi kedalam tiga tahapan kegiatan yakni persiapan, pelaksanaan dan *monitoring/evaluasi*. Tahap persiapan diawali dengan melakukan survey dan observasi kepada keluarga nelayan di Dusun Bojong Salawe. Hal ini dilakukan guna memastikan permasalahan dan peluang pemberdayaan yang dapat dilakukan dalam kegiatan pengabdian. Observasi dilakukan pada tanggal 14 hingga 17 Januari 2023. Hasil observasi selanjutnya digunakan untuk merumuskan rancangan kegiatan yang akan dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian. Beberapa hasil observasi adalah tercetusnya ide sambal ikan asin bilis yang dinamai "Sambal Bojes" serta kebutuhan-kebutuhan pelatihan pembuatan sambal seperti bahan dan bumbu-bumbu dapur yang diperlukan dalam pengolahan sambal. Selanjutnya dalam tahapan persiapan dilakukan pula proses *Research and Development* (RnD) untuk menghasilkan olahan sambal ikan asin bilis yang baik dari segi kualitas dan rasa, proses *trial and error* dilakukan beberapa kali pada tahapan ini. Komposisi akhir yang diperoleh dari tahapan ini dituangkan dalam bentuk resep serta diproduksi sebanyak 30 botol untuk dibagikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian. Adapun alat dan bahan yang diperlukan antara lain wadah botol sambal, ikan asin bilis, bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai merah besar, cabai rawit domba, minyak goreng, penyedap rasa, gula, asam jawa, terasi dan jahe. Selanjutnya adalah persiapan pelaksanaan kegiatan seperti penyiapan resep untuk dibagikan dan alat masak untuk demo pembuatan sambal ikan asin bilis.

Tahapan pelaksanaan selanjutnya dilakukan pada tanggal 28 Januari 2023 pada pukul 08.00 WIB bertempat di Lapangan Voli Dusun Bojong Salawe. Dalam kegiatan ini diundang para istri nelayan di Desa Karangjaladri. Kegiatan diisi dengan pemaparan mengenai dasar pemilihan olahan sambal sebagai upaya *value added* lalu dilanjutkan dengan proses demo pembuatan "Sambal Bojes" yang diikuti secara aktif oleh para istri nelayan. Kegiatan lalu ditutup dengan pembagian resep dan contoh produk jadi yang sudah disiapkan sebelumnya. Tahapan terakhir dalam kegiatan ini adalah *monitoring/evaluasi*. Kegiatan ini masih berlangsung hingga saat ini guna memastikan *sustainability* kegiatan pengabdian ini. Tahapan evaluasi dilakukan dengan mengunjungi istri-istri nelayan dan berdiskusi mengenai kesulitan dan tantangan yang dihadapi untuk mengoptimalkan produk "Sambal Bojes" sebagai sumber penghasilan tambahan keluarga nelayan. Informasi yang diperoleh digunakan untuk pengembangan kegiatan pengabdian selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk kepada para ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Karangjaladri, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahapan yaitu:

Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan oleh kelompok kami untuk melaksanakan pengabdian masyarakat mengenai pengelolaan dan upaya peningkatan ekonomi istri nelayan yaitu dengan dibuatnya kuesioner yang dilakukan untuk mengetahui kebutuhan istri nelayan yang dapat meningkatkan ekonomi mereka. Kuesioner terdiri dari permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh istri nelayan hingga cara untuk meningkatkan ekonomi mereka. Tipe survei yang digunakan yaitu berupa wawancara kepada istri nelayan di Desa Karangjaladri dengan pengisian *google form* sesuai dengan jawaban hasil dari wawancara yang dilakukan oleh mahasiswa PPM. Selanjutnya *Google form* dikelola dan di analisis untuk menentukan usaha atau kegiatan yang akan dilaksanakan pada saat kegiatan sosialisasi mega proker. Hasilnya beberapa istri nelayan dan anak buah kapal ternyata tidak memiliki pekerjaan lain, atau dapat dikatakan bahwa mereka tidak memiliki usaha sampingan guna menunjang keuangan keluarganya. Maka dari itu, kelompok kami membuat suatu produk pengolahan yang bahan utamanya adalah bahan yang mudah ditemukan di lingkungan warga Desa Karangjaladri. Yaitu produk olahan sambal dengan campuran ikan wilis.



Seberapa sering anda mengkonsumsi ikan

Your answer

Biasanya ikan yang dikonsumsi tersebut diolah menjadi apa

Your answer

Limbah ikan yang tersisa dari olahan ikan konsumsi biasanya dibuang atau diolah menjadi suatu produk

dibuang

diolah

Gambar 1. Pembuatan pertanyaan untuk keperluan survei



Gambar 2. Survei Kuisisioner kepada istri nelayan di Bojongsalawe

Pelaksanaan

Sebelum melakukan pembuatan olahan sambal, dilakukan riset dan percobaan atau yang dapat dikatakan suatu rangkaian proses riset dan pengembangan yang bertujuan untuk menciptakan suatu produk, guna mencoba masakan yang akan di demokan kepada istri nelayan yang akan menjadi produk olahan yang akan dijual secara online. Kegiatan dilakukan mulai dari membeli alat dan bahan yang akan digunakan hingga memasak beberapa produk yang digunakan untuk doorprize kepada para peserta yang hadir pada saat kegiatan mega proker.



Gambar 3. Percobaan pembuatan produk pengolahan untuk mega proker

Tindak Lanjut Kegiatan

Tindak lanjut kegiatan yang dilakukan adalah dengan melakukan kegiatan demonstrasi kepada istri nelayan terkait pengolahan sambal ikan asin yang dapat dipasarkan secara online. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan ekonomi istri nelayan dengan memulai usaha secara online. Hasil analisis yang didapatkan dari wawancara istri nelayan didapatkan bahwa istri nelayan minim sekali pengetahuan terkait jual beli online dan mereka bingung untuk memulai usaha. Oleh kerana itu pada saat pelaksanaan kegiatan mega proker kami memberi gambaran terkait pentingnya usaha mandiri atau kelompok kecil untuk

meningkatkan ekonomi, contoh usaha kecil yang berkembang dengan penjualan online, dan juga cara pemasaran serta demonstrasi produk sederhana yang dapat dijual secara online.



Gambar 4. Pelaksanaan megaproker, tahap pengolahan

SIMPULAN

Berdasarkan data survey, pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya istri nelayan terhadap pengolahan ikan terbilang baik, maka untuk pembuatan produk olahan ini pun terbilang tidak sulit. Penelitian dilakukan dengan cara melakukan percobaan yang dilakukan dua kali. Hasil penelitian yang didapat adalah resep dan konsentrasi ikan dan sambal yang tepat untuk pembuatan produk olahan. Pengolahan ikan wilis yang dapat dibuat menjadi sambal ini memiliki potensi yang sangat bagus sebagai alternatif pemasukan, sebagai lapangan pekerjaan, dan juga sebagai produk olahan khas Desa Karangjaladri, Dusun Bojongsalawe, khususnya bagi para keluarga nelayan di wilayah ini.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada Rukun Nelayan Bojongsalawe, Desa Karangjaladri yang telah memberikan kepercayaan kepada Tim KKN-PPM Unpad untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat. Tidak lupa ucapan terimakasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat Internal (DRPMI) Universitas Padjadjaran yang telah memberikan dukungan dana terhadap pelaksanaan program sehingga kegiatan berjalan dengan lancar.

REFERENSI

- Ginangjar, M. A., Suyasa, I. N., & Dewi, I. J. P. (2022). Karakteristik Perikanan Tangkap di Kabupaten Pangandaran. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(1), 226-238.
- Howara, D. (2013). Strategi pengembangan pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Donggala. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 20(1), 75-81.
- Imelda, Kusri, N., & Hidayat, R. (2019). Strategi Pengelolaan Perikanan Tangkap Berkelanjutan di Wilayah Pesisir Kabupaten Kubu Raya. *Marine Fisheries*, 10(1), 59-69.
- Luciana, L., Hamzah, A., & Mardin. (2017). Sumber Penghasilan Masyarakat Nelayan (Studi Kasus di Desa Bungin Permai Kecamatan Tinanggea Kabupaten Konawe Selatan). *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian*, 2(1), 20-24.

- Nurhayati, A. (2013). Analisis Potensi Lestari Perikanan Tangkap di Kawasan Pangandaran. *Jurnal Akuatika*, 4(2), 195-209.
- Prasetyo, D. E., Zulfikar, F., & Ningrum, S. A. (2016). Penguatan Modal Sosial sebagai Upaya Pengembangan Ekonomi dan Kapasitas Rumah Tangga Nelayan Berkelanjutan di Desa Pangandaran. *Omni-Akuatika*, 12(1), 41-47.
- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Mujair Menjadi Ikan Asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Mimbar Agribisnis*, 7(1), 466-475.
- Yaskun, M., & Sugiarto, E. (2017). Potensi Hasil Perikanan Laut Terhadap Kesejahteraan Para Nelayan dan Masyarakat di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 4(1), 257-264.

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2023 Nora Akbarsyah, Luthfi Thirafi, Farisadri Fauzan.

Published by LP2M of IAIN Syekh Nurjati Cirebon