

Pengembangan Usaha Olahan Ikan Di Desa Suradadi, Kabupaten Tegal

Sri Mulyani¹, Ike Desi Florina², Hendrayana³

¹ Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Pancasakti Tegal

² Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Pancasakti Tegal

² Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

Email: mdsrimulyani@gmail.com

Abstrak

Kegiatan usaha olahan di Desa Suradadi memiliki potensi sebagai pusat industri olahan ikan di Kab. Tegal. Tujuan dari kegiatan ini untuk usaha peningkatan daya saing produk perikanan Desa Suradadi melalui Good Manufacturing Product. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah transfer knowledge. Materi yang disampaikan wirausaha dan perizinan usaha, olahan ikan, serta perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Terdapat pula pelatihan secara langsung mengenai olahan ikan yang sehat dan non MSG, sebagai upaya pengembangan dan peningkatan daya saing produk perikanan Desa Suradadi. Dalam kegiatan tersebut peserta diberikan pemahaman dan praktik langsung bagaimana menerapkan salah satu syarat GMP dan upaya mendapatkan PIRT yang dimaksud. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pada awalnya masyarakat pengolah kurang memahami tentang perizinan usaha, teknologi pangan dan olahan ikan yang sehat. Namun dengan adanya kegiatan ini, peserta menjadi lebih paham penerapan dan upaya-upaya dan dalam mendapatkan perizinan Industri Rumah Tangga, namun masih diperlukannya fasilitasi dan pendampingan perizinan usaha dan peningkatan teknologi pengolahan pangan dari desa dan dinas terkait lebih lanjut lagi.

Kata Kunci: Pengolahan, Ikan, PIRT, Pengabdian, Suradadi

Pendahuluan

Desa Suradadi merupakan salah satu desa yang masuk dalam daerah administrasi Kecamatan Suradadi, Kabupaten Tegal. Wilayah Desa Suradadi terletak tepat di bagian utara Kab. Tegal. Penduduk Desa sebagian besar mengandalkan sektor perikanan sebagai mata pecaharian utama. Keberadaan TPI Suradadi sebagai salah satu TPI utama pendaratan ikan laut di Kab Tegal menunjang kegiatan masyarakat pada sektor perikanan, seperti kegiatan usaha olahan ikan.

Kegiatan usaha olahan ikan di Suradadi pada dasarnya sudah berkembang dengan baik. Hal ini dapat dilihat dari banyaknya usaha olahan ikan yang berkembang di daerah tersebut, seperti pengolahan terasi, krupuk, ikan asin dan ikan asap hingga terdapat perusahaan pengolah rajungan dan ikan teri. Kegiatan olahan ini secara umum terletak disepanjang jalan Pantura di Desa Suradadi yang dilakukan dalam skala *home industry*.

Home industry bidang pengolahan produk perikanan banyak terdapat di Desa Suradadi. Berdasarkan sudut pandang produksi, usaha ini telah berjalan secara rutin. Rata - rata industri ini mampu menyerap 5-10 tenaga pekerja/industri. Perkembangan industri ini menghadapi beberapa kendala terutama menyangkut daya saing produk di pasar dan perizinan usaha. Kendala ini menyebabkan industri olahan perikanan di Desa Suradadi berkembang secara lambat dan perkembangan pemasaran hanya sampai pada pasar lokal.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut perlu dilakukan perbaikan mutu produk yang dimulai dari aspek teknologi, keamanan produk dan perluasan izin usaha. Peningkatan kualitas ini merupakan bagian dari *branding image* produk guna meningkatkan daya saing produk pada pasar. Tujuan dari kegiatan ini adalah usaha peningkatan daya saing produk perikanan Surodadi melalui *Good Manufacturing Product*.

Metode Pelaksanaan

Metode dalam kegiatan ini menggunakan metode *transfer knowledge* dan *skill* yaitu proses transfer ilmu pengetahuan melalui optimalisasi komunikasi sehingga tercipta nilai unggul ataupun keahlian yang berkesinambungan (Sangkala, 2007). Bentuk kegiatan adalah penyuluhan oleh dinas UMKM dan Dinas Kesehatan Kab. Tegal dan kegiatan diskusi terarah mengenai kesehatan produk. Kegiatan dilakukan melalui 3 tahap yaitu:

1. Persiapan

Kegiatan dilakukan melalui koordinasi antara pelaksana dengan Pemerintah Desa Suradadi serta mitra pendukung seperti Dinas Perdagangan, Koperasi dan UMKM Kab Tegal dan Pemerintah Kecamatan Suradadi. Pemerintah desa berperan sebagai komunikator dengan masyarakat sebagai penggerak masyarakat dan menyiapkan tempat pelaksanaan. Pelaksana berlaku sebagai fasilitator kegiatan dan menyiapkan modul pelatihan sedangkan dan Dinas Perdagangan, Koperasi dan UMKM menyiapkan materi kegiatan.

2. Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Surodadi, Kec. Surodadi, Kab. Tegal pada Bulan Juli 2019. Kegiatan dilaksanakan dengan kelompok mitra sebanyak 40 orang. Mitra berasal dari kelompok usaha olahan perikanan binaan oleh Pemerintah Desa Surodadi, Kecamatan Suradadi, Kabupaten Tegal. Materi yang disampaikan dalam pelatihan meliputi: 1) Wirausaha, aturan dan perizinannya 2) P-IRT dan 3) Pengolahan Ikan yang disampaikan dengan power point dan 4) berupa pelatihan olahan ikan yang sehat dan tanpa MSG.

3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta. Kegiatan ini dilakukan dengan kuesioner yang dibagikan kepada peserta pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan 1

Kegiatan ini dilakukan dalam 3 sesi ini. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan dengan 3 materi utama melalui presentasi power point. Materi yang disampaikan yakni tentang (a) wirausaha dan perizinan usaha, (b) perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan (c) pengolahan ikan.

Materi wirausaha dan perizinan usaha disampaikan bahwa kegiatan wirausaha ataupun industri rumah tangga memiliki prospek yang sangat baik di pasaran serta proses perizinan yang mudah. Sedangkan untuk materi perizinan pangan industri rumah tangga disampaikan materi bahwa hasil olahan pangan hendaknya memenuhi persyaratan dan standar keamanan tertentu, sehingga produk dapat diproduksi dan diedarkan di pasar. Sesi terakhir yang merupakan materi terakhir adalah mengenai olahan ikan, peserta diberikan pengetahuan bagaimana mengolah ikan dengan cara higienis, sehat dan tanpa MSG. Hal ini dapat dilakukan untuk meningkatkan daya saing produk dipasaran.

Kegiatan awal ini dimaksudkan memberikan pengetahuan dan pemahaman awal kepada peserta terkait dengan pengembangan produk olahan yang dimiliki. Dari info yang didapat pada survei awal, kebanyakan usaha diolah dalam skala rumahan, produksi dibuat hanya sesuai kebutuhan atau pemesanan. Hanya beberapa saja yang bersedia menyediakan stock produk, karena belum yakin atas daya saing produknya.

Atas penyampaian materi-materi diatas, peserta mendapatkan pengetahuan dan pemahaman baru. Terlihat dari kegiatan berlangsung interaktif dan antusias masyarakat tinggi, dari keaktifan masyarakat dalam bertanya kepada pemateri.

Gambar 1. Penyampaian Materi Kegiatan pengabdian Masyarakat di Desa Suradadi Tahun





Sumber: dokumen pribadi

Gambar 3. Pelatihan olahan ikan, sesuai GMP



Sumber: dokumen penulis

Kegiatan ini, selain juga memberikan pengetahuan, pemahaman para peserta juga dilakukan pelatihan mengenai olahan ikan yang higienis, sehat dan tanpa MSG. Pelatihan yang berlangsung satu hari ini melatih bagaimana ikan diolah menjadi produk *nugget*, *ekkado*, *keong mas* dan *kaki naga*. Kesemua produk dalam pelatihan tersebut nantinya dapat pula dimaksimalkan oleh peserta untuk menjadi produk andalan yang memiliki keunggulan dalam hal olahan sehat dan non MSG. Hal ini sebagai salah satu langkah meningkatkan daya saing produk olahan ikan Desa Suradadi terhadap produk olahan ikan lainnya.

Pada kegiatan pelatihan, para peserta juga secara langsung dipraktikkan bagaimana mengolah produk mulai dari bahan baku hingga pada sajian dengan menggunakan perlengkapan yang higienis (menggunakan sarung tangan, masker dan celemek), alat-alat yang bersih dan sesuai penggunaan serta kebersihan lingkungan hingga pada pembersihan akhir barang yang telah digunakan.

Pada kesempatan ini pula bagi peserta yang telah memiliki produk lain, dapat mengkonsultasikan kepada pelaksana kegiatan, yang memang cukup ahli dalam bidang olahan ikan. Dalam mengikuti kegiatan ini, para peserta tidak segan untuk langsung bertanya dan mempraktikkan langsung materi yang telah disosialisasikan sebelumnya. Para peserta antusias mulai dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan yang diikuti langsung dengan mencicipi produk langsung, sehingga lebih paham mengenai apa yang diperlukan guna pengolahan selanjutnya.

Kegiatan 2

Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan materi penyuluhan kepada kelompok pengolah. Kegiatan ini dilakukan melalui pertemuan informal maupun diskusi dengan kelompok pengolah. Pelaksana kegiatan bertugas sebagai fasilitator penyuluh. Materi penyuluhan meliputi materi kesehatan pangan. Penyampaian materi dilakukan secara langsung dengan kelompok pengolah melalui kegiatan diskusi. Kegiatan ini juga bersifat pendampingan, dengan maksud memberikan kepercayaan dan kedekatan lebih pada peserta agar dapat secara nyaman untuk berkonsultasi mengenai kendala terkait produk olahannya.

Gambar 4. Penyuluhan dan pendampingan lapangan



Sumber: dokumen pribadi

Kesehatan pangan dari tingkat pra produksi hingga pasca produksi perlu ditingkatkan oleh pengolah. Saat ini pengolahan di Suradadi dihadapkan pada *image* bahwa hasil olahan ikan tidak *higienis* yang disebabkan karena rendahnya pengetahuan pengolah mengenai kesehatan pangan. Melalui kegiatan ini pengolah mendapatkan pengetahuan mengenai cara meningkatkan kesehatan dan ketahanan produk olahan.

Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan oleh pelaksana. Hasil menunjukkan bahwa masyarakat lebih memahami mengenai ketahanan dan kesehatan produk pangan yang juga dipraktikkan secara langsung bagaimana mengolah ikan dengan sehat dan tanpa MSG. Melalui pemahaman ini, peserta juga dapat menerapkannya untuk produk olahan mereka sendiri kedepannya sesuai syarat GMP dan sebagai upaya mendapatkan perizinan usaha, seperti yang telah dijabarkan syaratnya pada saat sosialisasi.

Meskipun demikian, masih terdapat masalah dalam ketahanan dan kesehatan produk terutama menyangkut masalah teknologi. Dengan demikian perlu adanya usaha peningkatan pemahaman teknologi kepada masyarakat.

Gambar 5. Peserta mengisi angket evaluasi



Sumber: dokumen pribadi

Simpulan

Usaha peningkatan produk olahan ikan di Desa Surodadi ditingkatkan melalui fasilitasi perizinan usaha dan pengolahan produk perikanan yang sehat dan non MSG. Pelatihan olahan ikan yang dilakukan bertujuan memberikan pengetahuan dan pemahaman secara langsung dalam pengolahan produk dan salah satu penerapan GMP. Untuk kegiatan lanjutan, hendaknya diperlukan pendampingan, oleh pemerintah desa dan dinas terkait sehingga kekurangan yang ada dalam perizinan dapat diperbaiki. Selain itu perlu adanya transfer teknologi pengolahan pangan guna meningkatkan kualitas produk perikanan.

Ucapan Terima Kasih

Tulisan ini merupakan kontribusi dari Pengabdian Masyarakat skim KKN PPM yang didanai oleh Kemenristekdikti Tahun 2019. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Surodadi serta seluruh pihak yang membantu terlaksananya kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Hendrayana, Millyaningrum' I.H, Hartanti, N.U. 2018. Ikan Petek (*Leiognathus* sp.) dalam Perekonomian Nelayan Suradadi Kabupaten Tegal. *EDUSAINSTEK*. 978-602
- Nisa, A.K dan Wardani, A.K. 2016. Pengaruh Lama Pengasapan dan Lama Fermentasi Terhadap Sosis Fermentasi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 4:No 1. Hal 367-376
- Purwanto, B., Suyoso., Rosana, D. 2013. Pemberdayaan Masyarakat Pemulung Dalam Produksi Kit Praktikum Sains Realistik Hasil *Re-Use* Limbah Anorganik Sebagai Media *Joyfull Learning* Untuk Implementasi Kurikulum 2013 Aspek Penelitian Ilmiah. *Laporan*. UNY. Yogyakarta
- Sangkala. 2007. *Knowledge Management: Suatu Pengantar Memahami Bagaimana Organisasi Mengelola Pengetahuan Sehingga Menjadi Organisasi yang Unggul*. Jakarta, PT. Rajagrafindo Persada
- Widyasanti, Putri, dan Dwiratna. 2016. Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Produk Sabun Berbasis Komoditas Lokal di Kecamatan Sukamantri Ciamis. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat* Vol. 5, No. 1, Mei 2016: 29-33.