

Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Keterampilan Ibu Rumah tangga Mengolah Ikan Tuna Menjadi Dempo Ikan

Improving Family Economy Through Housewife Skills in Processing Tuna Fish into Fish Dempo

Andi Sitti Halimah*¹, Nur Ida², Darma³

¹PPs Agribisnis Universitas Muhammadiyah Parepare

²Pendidikan Non-Formal FKIP Universitas Muhammadiyah Parepare

³STIP Yapi Bone

*Email: ashalimagaansil1@gmail.com

(Diterima 16-07-2024; Disetujui 02-09-2024)

ABSTRAK

Kebutuhan akan ikan dan berbagai olahannya masih menjadi pilihan sebagian besar masyarakat untuk dikonsumsi. Keterampilan yang minim menjadikan olahan ikan menjadi sesuatu yang membosankan dan bernilai ekonomi rendah. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membantu ibu rumah tangga untuk lebih terampil dalam mengolah ikan tuna menjadi dempo yang memiliki cita rasa yang berbeda dari produk sejenis di pasaran dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Selain mempersiapkan bahan baku, kegiatan ini juga menambah informasi dan pengetahuan tentang kandungan gizi dan pengolahan ikan tuna yang tepat sehingga menambah nilai jualnya. Hasil kegiatan ini menunjukkan antusiasme ibu rumah tangga dalam mempraktikkan cara pengolahan hingga menjadi produk siap santap, siap kemas, dan siap jual. Diperlukan motivasi dan fasilitas dari pemerintah setempat dalam mengawal kegiatan ibu rumah tangga sehingga mendorong kemandirian ekonomi desa.

Kata kunci: Dempo Ikan; Ekonomi Keluarga; Ikan Tuna

ABSTRACT

The need for fish and its various processed products is still the choice of most people for consumption. Minimal skills make fish processing something boring and has low economic value. The purpose of this community service activity is to help housewives to be more skilled in processing tuna into dempo which has a different taste from similar products on the market in improving the family economy. In addition to preparing raw materials, this activity also adds information and knowledge about the nutritional content and how to process tuna properly so that it can increase its selling value. The results of this activity show the enthusiasm of housewives in practicing processing methods to become ready-to-eat, ready-to-pack, and ready-to-sell products. Motivation and facilities from the local government are needed to supervise the activities of housewives so that they can encourage village economic independence.

Keywords: Dempo; Family Economy; Tuna Fish

PENDAHULUAN

Salah satu sumber protein yang banyak diminati adalah ikan, yang diketahui dapat memberikan asupan gizi sebagai pembentuk dan pengganti bagian tubuh yang rusak. Kandungan asam amino dan omega 3 pada ikan menjadikannya sebagai functional food yang penting bagi kesehatan (Andhikawati dkk., 2021). Meski demikian, ikan merupakan komoditi mudah rusak/busuk karena mengandung kadar air dan protein cukup tinggi dimana degradasi daging ikan akibat aktivitas enzim, perubahan biokimia dan pertumbuhan mikroorganisme menyebabkan pembusukan pada ikan (Suprayitno, 2020). Hal ini pula yang

mendasari pengolahan ikan harus dilakukan secara tepat sehingga nilai gizi dan nilai ekonominya dapat diperoleh.

Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone merupakan wilayah yang dekat dengan laut. Beberapa desa yang mengandalkan hasil perikanan laut sebagai sumber nafkah bagi masyarakat setempat dan umumnya hasil tangkapan ikan dijual di pasar kecamatan hingga ke desa-desa tetangga. Dengan harga yang cukup terjangkau, masyarakat bisa memenuhi kebutuhan protein mereka dengan mengolah ikan sesuai keinginan (Dewi dkk., 2022). Salah satu desa yang menjadi tujuan pasar nelayan adalah Desa Polewali yang hampir semua penduduknya bermata pencaharian dari sub sektor tanaman pangan dan peternakan. Masyarakat desa ini mengandalkan kebutuhan konsumsi ikan mereka dari penjual atau pedagang ikan di pasar atau pedagang keliling dari tetangga desa penghasil ikan.

Hasil observasi lapangan, di peroleh informasi bahwa ikan jenis tuna merupakan ikan yang paling banyak dibeli oleh masyarakat tetangga desa dari para nelayan Kecamatan Sibulue untuk diolah menjadi ikan asap dan abon sebagai isian lemper atau penganan lainnya. Beberapa ibu rumah tangga Desa Polewali mengakui jika sambil menunggu musim tanam dan atau musim panen, mereka kerap membeli ikan tuna untuk diolah dan dijual ke pasar. Jenis olahan pun tidak bervariasi. Hal ini menunjukkan tingkat keterampilan mereka masih terbatas, padahal metode Hayami dalam Muharom dkk. (2019) menjelaskan bahwa suatu produk akan mempunyai nilai tambah ketika barang tersebut mengalami perubahan bentuk, tempat, waktu dan kepemilikan. Minimnya kreatifitas yang di miliki oleh ibu-ibu rumah tangga juga dipengaruhi oleh tingkat pemahaman mereka terhadap informasi pengolahan ikan yang lebih menguntungkan, proses olah hingga pemasarannya (Huda dkk., 2021). Selain itu, produk olahan ikan tuna dapat dihasilkan dengan pengolahan ide yang melibatkan ilmu pengetahuan dan teknologi (Sulistiawati dkk., 2021). Berdasarkan hal tersebut, dianggap perlu untuk memberi tambahan keterampilan bagi ibu rumah tangga di Desa Polewali dalam memanfaatkan waktu dan bahan baku yang terbilang cukup terjangkau bagi mereka. Dalam kegiatan pengabdian mandiri ini, keterampilan yang diperoleh ibu rumah tangga dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan ini dilakukan secara mandiri dan difasilitasi oleh BUMDes Desa Polewali Kecamatan Sibulue pada 14 April 2024 memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu rumah tangga dalam mengolah ikan tuna sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan terdiri atas dua tahapan, yaitu *tahap persiapan*, dimana

survey pendahuluan dilakukan untuk melihat kondisi di lapangan tentang ketersediaan bahan baku, tempat dan waktu. Sebelum pelatihan dilakukan pada masyarakat, dilakukan pembekalan berupa pengetahuan terkait diversifikasi produk ikan tuna. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah terhadap ibu rumah tangga yang berisi beberapa contoh olahan ikan melalui tampilan video. Diskusi juga dilakukan untuk memberi kesempatan dalam memahami tentang materi yang disampaikan serta membangun komunikasi antar pelaksana dan peserta pelatihan. Tahap selanjutnya merupakan *tahapan pelaksanaan* kegiatan, dimana pada tahap ini peserta praktek mengolah ikan tuna seperti video yang telah ditunjukkan dipandu oleh pelaksana pengabdian mandiri ini. Keterampilan ibu rumah tangga sebagai peserta kegiatan pelatihan mencoba menduplikasi olahan ikan tuna menjadi dempo ikan dengan cita rasa berbeda dari produk sejenis di tempat lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku berupa ikan tuna yang cukup terjangkau bagi masyarakat Desa Polewali memungkinkan untuk menjadi produk perikanan yang menguntungkan bagi keluarga di lokasi pengabdian ini. Peningkatan ekonomi keluarga dengan memberdayakan ibu rumah tangga menjadi potensi kemandirian ekonomi desa dengan memaksimalkan ketersediaan ikan tuna untuk dikembangkan menjadi makanan olahan. Materi pelatihan dimulai dari pengetahuan akan gizi ikan tuna hingga cara mengolah yang baik dan benar. Materi tersebut diharapkan dapat mengubah dan membentuk pola pikir yang dapat menghasilkan peluang-peluang wirausaha dengan mandiri untuk selanjutnya terbangun sifat-sifat produktif, kreatif, serta inovatif (Supriyadi dkk., 2022). Antusias peserta pada tahap ini cukup besar, mengingat pemahaman mereka terbatas pada pengolahan dasar seperti memasak ikan dan menyajikan untuk makan keluarga. Mereka hanya tahu jika konsumsi ikan akan menguatkan tubuh anggota keluarganya. Disamping itu, jika ikan tersebut diolah untuk dijual dipasar setidaknya mereka akan mendapat uang tambahan bagi keluarganya.

Tahap kedua atau tahap pelaksanaan kegiatan dengan praktek pengolahan ikan menjadi dempo, dibantu oleh pengelola BUMDes cukup berjalan lancar dengan penuh suasana kekeluargaan. Dimulai dengan mengarahkan untuk membersihkan ikan, diiris sesuai ukuran yang diinginkan hingga siap diolah lebih lanjut.



Gambar 1. Praktik Pembersihan Ikan



Gambar 2. Mengiris Ikan. sesuai yang diinginkan dengan ketebalan yang sama, tiriskan dan dimasukkan ke wadah lalu disimpan ke lemari pendingin untuk menjaga keawetan ikan



Gambar 3. Ikan yang telah digoreng, siap disantap atau dikemas untuk dijual

Hasil pada tahap pelaksanaan kegiatan menunjukkan peserta mampu menduplikasi arahan yang diberikan bahkan mereka menambahkan bumbu sesuai yang diinginkan sehingga menciptakan rasa yang khas dibanding produk sejenis di pasaran. Jika dikuantifikasi setelah pengolahan, 1kg ikan tuna yang dibeli dengan harga Rp30.000/kg bisa menghasilkan 2 pack masing-masing seberat 500gr dempo ikan. Pada simulasi yang dilakukan untuk penjualan produk contoh ini, peserta mampu menjual Rp50.000/pack. Hal ini membuat peserta merasa bersemangat untuk melanjutkan keterampilan yang diperoleh

sebagai usaha sampingan, bahkan pemerintah desa melalui pengelola BUMDes berjanji akan memfasilitasi mereka untuk membesarkan usaha ini sebagai produk khas dari Desa Polewali.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, hasil dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Peserta menyadari olahan ikan tuna tidak hanya ikan asap atau abon ikan yang cukup menyita waktu dalam pembuatannya, tetapi ada olahan yang cukup singkat cara pengolahannya dan bisa dijadikan tambahan pendapatan bagi keluarga.
2. Peserta mampu menambah pengetahuan sekaligus keterampilan dalam pengolahan ikan tuna yang tepat sehingga menambah nilai ekonomi ikan tersebut.

Diharapkan kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan dan pemasaran secara digital untuk produk tersebut sehingga bisa memperluas wilayah pemasaran dan mengenalkan produk ini ke masyarakat lintas daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Andhikawati, A., Junianto, Permana, R., Oktavia, Y. 2021. Review : Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade* Vol. 04(02) : 76 – 84 DOI: <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Dewi, R.S., Apriyani, M., Saty, F.M., Unteawati, B. 2022. Analisis Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Ikan Asin Di Pasar Tradisional Bandar Lampung. *dwijenAGRO* Vol. 12 No. 2 : 61-68 <http://ejournal.undwi.ac.id/index.php/dwijenagro/article/view/1345/1166>
- Huda, N., Jaenab, M. Tasrin. 2021. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Di Desa NIpa Kecamatan Ambalawi Kabupaten Bima. *Dharma Jnana* Vol 1 No 3 : 237-243 <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/dharmajnana/article/view/3109/2439>
- Muharom, Y.P., Anna, Z., Riyantini, I., Suryana. A.A.H. 2019. Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna Di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. X No. 2 : 9-16 <https://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/view/26089>
- Sulistiawati, S., Asy'ari, Rinto M. Nur, Wahab, I., Sofiati, T., Alwi, D., Kismanto Koroy, Nurafni, Muhammad, S. 2021. Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Tuna untuk meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. *Journal Of Khairun Community Services (JKC)* Vol 1 No 1 : 61-72 <https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/jkc/article/download/3731/2422>
- Suprayitno, E. 2020. Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research* Vol. 4 No. 2 : 289-295 DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Supriyadi, D., Firmansyah, M.A., Marlina, N.C. 2022. Pelatihan Kewirausahaan dalam Meningkatkan Wawasan dan Keterampilan Berwirausaha Bagi Warga di Kelurahan Padang Harapan Kota Bengkulu. *JAMS: Jurnal Abdimas Serawai* Vol 2 No 1 : 22-30 DOI: <https://doi.org/10.36085/jams.v2i1.4602>