

Bimtek Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan Pindang Sa`at Pangandaran dengan *Frozen Food*

Guidance on Improving the Quality of Processed Fish Products of Sa`at Pangandaran with Frozen Food

Ade Komaludin¹, Dodi Tirtana^{1*}, Risna Amalia Hamzah¹, Nisa Noor Wahid²,
Tiara Pradani²

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Siliwangi

²Program Studi Akuntansi, Universitas Siliwangi

*Email: dodi.ta@unsil.ac.id

(Diterima 05-08-2024; Disetujui 09-09-2024)

ABSTRAK

Bimtek ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk olahan ikan pindang Sa`at Pangandaran dengan penerapan teknologi makanan beku (*frozen food*). Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai tambah produk ikan pindang, yang merupakan salah satu produk unggulan daerah Pangandaran. Melalui penerapan metode pembekuan, produk olahan ikan pindang diharapkan dapat lebih tahan lama, menjaga kualitas gizi, serta memenuhi standar keamanan pangan. Bimtek ini melibatkan pelatihan dan pendampingan langsung kepada para pelaku usaha ikan pindang di Pangandaran. Materi yang disampaikan meliputi teknik pembekuan yang tepat, penggunaan peralatan modern *vacuum sealer*, serta pengemasan yang sesuai standar. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam kualitas produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya tahan simpan. Selain itu, produk olahan ikan pindang yang telah dibekukan juga lebih diterima di pasar modern, membuka peluang ekspansi ke pasar yang lebih luas. Bimtek ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan bagi daerah lain dengan potensi serupa.

Kata kunci: *frozen food*, pindang sa`at, bimtek

ABSTRACT

This technical guidance aims to improve the quality of Sa`at Pangandaran pindang fish products by applying frozen food technology. This activity is motivated by the need to extend the shelf life and increase the added value of pindang fish products, which are one of the superior products of the Pangandaran area. Through the application of freezing methods, pindang fish products are expected to last longer, maintain nutritional quality, and meet food safety standards. This technical guidance involves direct training and mentoring to pindang fish business actors in Pangandaran. The materials presented included proper freezing techniques, modern vacuum sealer equipment, and standardized packaging. This activity showed a significant improvement in product quality, taste, texture, and shelf life. In addition, processed pindang fish products that have been frozen are also more accepted in modern markets, opening opportunities for expansion to a wider market. This guidance is expected to serve as a development model for other regions with similar potential.

Keywords: *frozen food*, pindang sa`at, guidance

PENDAHULUAN

Pindang Sa`at merupakan makanan tradisional berbahan dasar ikan khas Kabupaten Pangandaran. Berbeda dengan pindang pada umumnya yakni berbentuk ikan utuh berukuran kecil, pindang Sa`at ini merupakan olahan khusus daging ikan *fillet* tanpa duri. Ketersediaan makanan ini langka dikarenakan sedikitnya jumlah pemasok atau *supplier* yang memproduksi pindang Sa`at. Masalah utama minimnya ketersediaan ikan pindang sa`at ini dikarenakan umur simpan setelah pengolahan menjadi ikan pindang sehingga proses pemasaran tidak optimal.

Strategi pemasaran merupakan faktor krusial dalam keberhasilan sebuah produk di pasar (Rahmah & Ibrahim, 2023). Strategi ini berfungsi sebagai pedoman untuk mengidentifikasi peluang pasar yang menguntungkan, mengalokasikan sumber daya secara efektif, dan menciptakan keunggulan kompetitif yang berkelanjutan (Shyle, 2012). Strategi pemasaran produk pindang gunung menjadi salah satu masalah yang di hadapi oleh industri rumah tangga yang sebagian besar di kelola oleh ibu-ibu Poklamsar Marga Mina dan PKK di Desa Karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran, Namun dalam pengelolaannya mereka masih kurang memahami strategi pemasaran melalui kualitas produk dan pengemasannya yang baik dan modern sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan penjualan serta kemampuan bersaing dengan produk lain tentunya supaya produk pindang gunung bisa terkenal sampai keluar kabupaten Pangandaran, dan menjadi pilihan makanan yang disantap oleh wisatawan. Pemasaran adalah Suatu proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok mendapatkan kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan dan bertukar sesuatu yang bernilai satu sama lain.

Beberapa poin penting berkaitan dengan pemasaran salah satunya harus memperhatikan kualitas produk khususnya ketahanan makanan dalam usia cukup lama. Proses pengawetan ini dapat menggunakan metode *frozen food* (Afriza et al., 2022). Menyimpan makanan di lemari pendingin atau *freezer* adalah salah satu metode pengawetan. Setelah disimpan dalam kondisi beku atau dingin, perubahan pada makanan akan terjadi dan bisa diamati. Dengan kata lain, jika kualitas makanan sudah buruk saat dibekukan, maka kualitasnya akan semakin menurun ketika dicairkan (Alsailawi et al., 2020). Oleh sebab itu, proses pembekuan ini harus didukung dengan alat dan fasilitas yang memadai.

Pada abad ke-20, permintaan akan makanan beku terus meningkat akibat perubahan gaya hidup dan demografi, termasuk meningkatnya jumlah keluarga dengan orang tua tunggal dan keluarga dengan dua orang tua yang bekerja (Suroso et al., 2022). Akibatnya, teknologi untuk memproduksi dan menyimpan makanan beku juga berkembang. Pada tahun 1998, nilai pasar makanan beku di Amerika Serikat mencapai \$64,3 miliar, dengan \$25,7 miliar dari toko ritel, yang setara dengan 18% dari penjualan makanan ritel, dan \$38,6 miliar dari sektor jasa makanan. Di Inggris, nilai pasar makanan beku pada tahun 1998 adalah £4,96 miliar dan terus tumbuh sebesar 3,5% per tahun. Secara umum, makanan beku mencakup hampir semua kategori produk makanan. Dapat diperkirakan bahwa dengan peningkatan gaya hidup dan teknologi Barat, konsumsi makanan beku akan meningkat karena kenyamanan dan ketersediaannya. Lebih banyak konsumen cenderung memilih untuk

mengonsumsi makanan di luar rumah, yang menguntungkan pertumbuhan industri ini (Luh et al., 2006).

Berdasarkan uraian masalah di atas, pengabdian kepada masyarakat ini berlokasi di Desa Karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Pindang Sa`at sedang diupayakan menjadi kuliner ikonik khas Pangandaran yang diinisiasi oleh Bappeda Pangandaran. Masalah muncul berkaitan dengan ketahanan umur simpan olahan ikan. Sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan bimbingan teknis terkait olahan makanan beku dengan bantuan *vacuum sealer* sebagai pengemasan produk yang disarankan. Melalui kegiatan ini diharapkan memberikan ilmu baru mengenai prosedur penyimpanan ikan olahan agar kualitas tetap terjaga sehingga pada saat sampai ke konsumen kualitas produk masih terjamin. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mengusung tema "Bimbingan Teknis Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan Pindang Sa`at Khas Kabupaten Pangandaran.

BAHAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan memberdayakan masyarakat melalui pelatihan, pendampingan, serta transfer pengetahuan dan sumber daya yang diperlukan (Irawan & Tanzil, 2020; Katili et al., 2019; Nurhayati et al., 2023). Tujuannya adalah agar masyarakat yang menjadi sasaran dapat secara mandiri mengatasi dan menghadapi tantangan dalam memperluas akses terhadap teknologi modern, khususnya yang berkaitan dengan makanan beku. Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPUD) memiliki tiga tahapan dalam pelaksanaan yakni:

1. Tahap Perencanaan dan Persiapan

Tahap perencanaan dan persiapan dimulai dengan mengajukan proposal Pengabdian Kepada Masyarakat ke LPPM Universitas Siliwangi. Dilanjutkan dengan perbaikan proposal termasuk penggunaan anggaran yang telah disetujui oleh pihak LPPM Universitas Siliwangi.

Persiapan yang dilakukan yakni dengan mengunjungi lokasi/ survey sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Kegiatan ini rencananya akan dilaksanakan di Desa Karangjaladri, Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Survey ini menghubungi kepada desa setempat dan berdiskusi mengenai masalah apa yang sedang dihadapi Oleh Poklahsar Marga Mina Karangjaladri Kabupaten Pangandaran. Poklahsar Marga Mina di pelopori oleh Ibu Ncuk yang juga menjual ikan pindang sa`at dan [indang gunung khas kabupaten pangandaran.

Survey ini merumuskan bahwa masalah utama dalam pengemasan ikan indang yakni berkaitan umur simpan yang tidak bertahan lama. Oleh sebab itu kegiatan ini melaksanakan rogram pengembangan produk unggulan daerah yakni Pindang Sa`at sebagai kuliner ikonik Kabupaten pangandaran. Maka dari itu beberapa peralatan yang disiapkan antara lain sebagai berikut:

- a. Mesin *Vacuum Sealer* untuk produk berkuah
 - b. Plastik Vacum polos
 - c. *Ice gell*
2. Tahapan kegiatan pelaksanaan

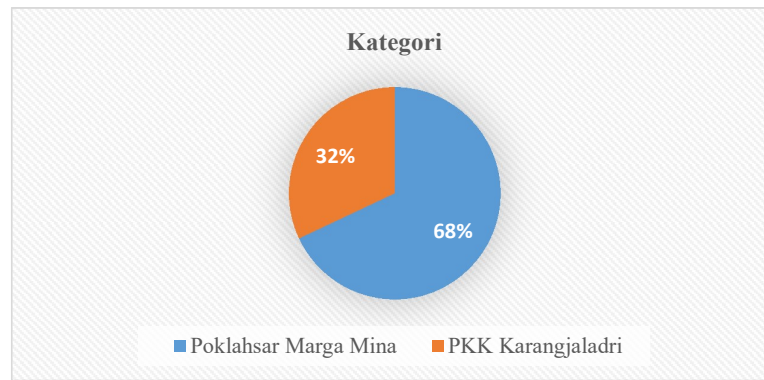
Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki 2 tahapan yakni sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan pelatihan. Tahap ini menggunakan metode diskusi langsung dengan peserta mengenai kendala dan keluhan yang dihadapi oleh UMKM berkaitan dengan pengawetan ikan melalui pembekuan. Sosialisasi dilakukan dengan cara mentransfer pengetahuan, sementara pelatihan dilaksanakan melalui sesi intensif dengan pendekatan yang interaktif.
 2. Pendampingan bimbingan teknis. Tahap ini menggunakan pendekatan praktik langsung dengan membekukan produk olahan ikan dan pengemasan dengan *vacuum sealer*. Melaukan praktek *vvacum* dari mulai menghidupkan, *setting* alat sampai proses selesai. Setiap peserta diharapkan untuk mencoba langsung alat *vacuum* sebagai tools bimbingan teknis.
3. Tahapan Evaluasi

Menggunakan indikator kinerja yang telah ditetapkan untuk mengevaluasi hasil pekerjaan melalui metode observasi langsung dan wawancara. Evaluasi menyeluruh dilakukan di akhir pelaksanaan untuk mengidentifikasi kendala, kekurangan serta program selanjutnya yang perlu dilakukan sebagai kegiatan berkelanjutan.

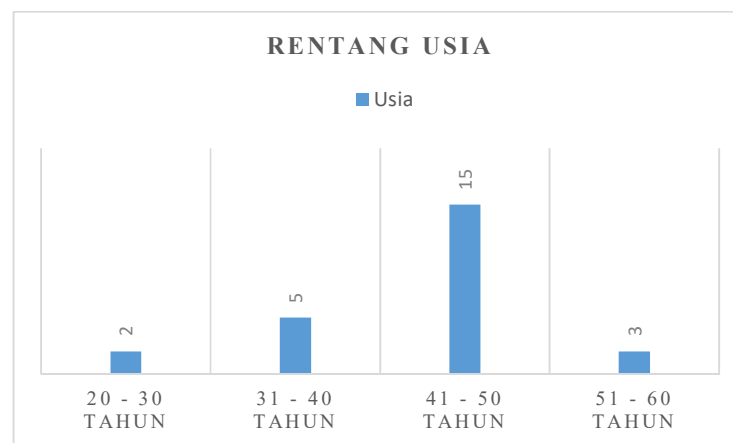
HASIL DAN PEMBAHASAN

Target peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPUD) ini telah diikuti oleh Poklhasar Marga Mina dan anggota PKK Desa karangjaladri Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini berjumlah 25 orang. Adapun karakteristik peserta dapat disimak pada chart di bawah ini.



Gambar 1. Kategori Peserta Bimtek

Gambar 1 menjelaskan bahwa peserta kegiatan bimtek terdiri dari Poklamsar Marga Mina sebanyak 68% dengan jumlah peserta 17 orang. Sedangkan perwakilan dari PKK Desa Karangjaladri memiliki kontribusi 32% dengan jumlah peserta sebanyak 8 orang. Seluruh peserta kegiatan berjenis kelamin perempuan dengan rincian rentang usia sebagai berikut.



Gambar 2. Rentang Usia Peserta Bimtek

Rentang usia peserta dijelaskan melalui gambar 1 dengan klasifikasi rentang usia dari 20-30 Tahun, 31-40 Tahun 41-50 Tahun dan 51-6 tahun dengan masing-masing jumlah orang sebanyak 2, 5, 15 serta 3.

Pelaksanaan Bimbingan Teknis (Bimtek) untuk peningkatan kualitas produk olahan ikan pindang Sa'at Pangandaran dengan metode *frozen food* dilakukan dalam beberapa tahap yang melibatkan berbagai elemen masyarakat. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi dan dilanjutkan dengan pelatihan intensif serta pendampingan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman dan keterampilan para peserta dalam mengolah ikan pindang menjadi produk beku yang berkualitas.



Gambar 3. Praktik Pengemasan Menggunakan *Vacuum Sealer*

Sosialisasi yang dilakukan melalui transfer pengetahuan memberikan pemahaman dasar kepada para peserta mengenai pentingnya teknologi *frozen food* dalam meningkatkan daya saing produk olahan ikan pindang. Pelatihan intensif yang diselenggarakan dengan pendekatan interaktif berhasil meningkatkan keterampilan teknis para peserta. Mereka tidak hanya diajarkan mengenai teknik pembekuan yang benar, tetapi juga tentang penanganan pasca pengemasan yakni dengan memasukkan kembali ke *freezer* agar kualitas produk tetap terjaga. Pendampingan yang dilakukan selama kegiatan Bimtek memberikan kesempatan kepada peserta untuk mendapatkan bimbingan langsung dari industri makanan beku yang berpengalaman.

Meskipun Bimtek ini berhasil meningkatkan kualitas produk, ada beberapa tantangan yang dihadapi selama pelaksanaannya. Salah satunya adalah kurangnya pemahaman awal peserta mengenai teknologi *frozen food*. Beberapa peserta juga menghadapi kendala dalam hal peralatan dan infrastruktur yang diperlukan untuk produksi skala UMKM. Namun, dengan adanya pendampingan dan transfer sumber daya, tantangan-tantangan tersebut dapat diatasi secara bertahap. Untuk memastikan keberlanjutan hasil dari Bimtek ini, diperlukan adanya dukungan berkelanjutan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan lembaga terkait. Dukungan ini dapat berupa penyediaan peralatan, akses terhadap pasar, dan program pelatihan lanjutan. Selain itu, peserta juga didorong untuk membentuk kelompok usaha bersama yang dapat saling mendukung dan berbagi pengetahuan. Dengan demikian, hasil dari Bimtek ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kualitas produk olahan ikan

pandang sa`at khas Pangandaran, tetapi juga pada peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat di Desa Karangjaladri.



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan Bimtek

KESIMPULAN DAN SARAN

Bimbingan Teknis (Bimtek) yang berfokus pada peningkatan kualitas produk olahan ikan pindang Sa`at Pangandaran melalui penerapan teknologi makanan beku (*frozen food*) menunjukkan bahwa penerapan teknologi ini membawa dampak positif yang signifikan bagi para pelaku usaha dan kualitas produk mereka. Sehingga dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pertama, kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman mendalam kepada para pelaku usaha tentang pentingnya metode pembekuan dalam memperpanjang masa simpan produk olahan ikan pindang. Melalui teknik pembekuan yang tepat, kualitas gizi ikan pindang dapat dijaga, sehingga produk yang dihasilkan tetap bernutrisi tinggi dan aman untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.
2. Kedua, penggunaan peralatan modern seperti vacuum sealer serta teknik pengemasan yang sesuai standar, terbukti mampu meningkatkan kualitas produk dari segi rasa, tekstur, dan daya tahan. Hal tersebut membuka peluang baru bagi para pelaku usaha untuk memperluas pasar, terutama di pasar modern yang lebih menuntut produk dengan kualitas dan standar yang tinggi.
3. Selain itu, pelatihan dan pendampingan yang dilakukan selama Bimtek juga meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para pelaku usaha. Mereka kini lebih kompeten dalam mengoperasikan peralatan modern dan menerapkan teknik pembekuan

serta pengemasan yang benar. Hal tersebut tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga efisiensi produksi, yang pada akhirnya dapat meningkatkan keuntungan usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Siliwangi yang telah mendanai kegiatan yang telah kami ajukan sehingga pengabdian kepada masyarakat di Desa Karangjaladri ini selesai dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, E., et al. (2022). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Frozen Food Dalam Rangka Menumbuhkan Perekonomian dan Mewujudkan Ketahanan Pangan. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 159-164. doi:10.54259/pakmas.v2i1.835
- Alsailawi, H., et al. (2020). Effect of Frozen Storage on the Quality of Frozen Foods—A Review. *Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 14. doi:10.17265/1934-7375/2020.03.002
- Irawan, A., & Tanzil, L. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Perbatasan dalam Rangka Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *Societas : Jurnal Ilmu Administrasi dan Sosial*, 9, 129-139. doi:10.35724/sjias.v9i2.3121
- Katili, M., et al. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan dan Pendampingan dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 8, 181-191. doi:10.37905/sibermas.v8i2.7847
- Luh, B., et al. (2006). Several factors affecting Color, texture and drained weight of canned dry lima beans. *Journal of Food Science*, 40, 557-561. doi:10.1111/j.1365-2621.1975.tb12527.x
- Nurhayati, et al. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Program Wirausaha Nugget Ikan Cakalang di Desa Tombulilato Kabupaten Bone Pantai. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, 4. doi:10.22219/janayu.v4i2.27389
- Rahmah, M., & Ibrahim, H. (2023). Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Daya Saing Produk dalam Perdagangan Internasional. *Jurnal Minfo Polgan*, 12, 412-2417. doi:10.33395/jmp.v12i2.13281
- Shyle, I. (2012). "The study of brand equity as a relationship between brand personality and consumer personality".
- Suroso, E., et al. (2022). Frozen Food Olahan Singkong: Alternatif Solusi Ketahanan Pangan Keluarga Di Kampung Anaka Kota Tasikmalaya. *1*(8), 1853-1860.