

Pengabdian Diversifikasi Olahan Ikan Slengek

Andwini Prasetya¹⁾; Ana Nurmalia²⁾; Yossie Yumiati³⁾; Ririn Afriani⁴⁾; Resta Purnamasari⁵⁾

^{1,2,3,4} Dosen Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu

⁵⁾ Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹andwini@unived.ac.id; ²ananurmalia@unived.ac.id; ³yossieyumiati74@unived.ac;
⁴afrianiririn22@gmail.com; ⁵Resta@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [24 Juni 2023]
Revised [21 Maret 2024]
Accepted [30 Maret 2024]

KEYWORDS

Diversifikasi, DimSum,
Slengek Fish, Kawasan
Kota Tuo

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Kawasan Kota Tuo merupakan salah satu kawasan pesisir di Kota Bengkulu. Sebagian mata pencaharian penduduk Kawasan Kota Tuo adalah nelayan. Salah satu ikan yang banyak diperoleh nelayan kota tuo yakni ikan slengek. Ikan slengek merupakan ikan khas daerah Bengkulu yang biasanya diperoleh dalam jumlah besar. Namun ikan ini memiliki harga yang terbilang murah yakni sekitar Rp.5000,-/Kg. Maka perlu adanya informasi dan teknologi pengolahan yang bisa menambah nilai tambah serta umur simpan. Maka dari itu diadakan pelatihan dan penyuluhan pengolahan dimsum dan nugget berbahan dasar ikan slengek. Setelah dilaksanakan pengabdian di Kawasan Kota Tuo masyarakat telah memperoleh informasi dan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan ikan slengek menjadi produk yang memiliki nilai tambah yakni dimsum dan nugget serta masyarakat telah menerima penyuluhan pelatihan digital marketing yang belum pernah diterima sebelumnya dan melalui pelatihan ini mitra dibimbing bagaimana memanfaatkan sosial media sebagai wadah promosi produknya sehingga diharapkan menjadi stimulan pertumbuhan ekonomi.

ABSTRACT

Kawasan Kota Tuo is one of the coastal areas in Bengkulu City. Most of the livelihoods of the residents of Kawasan Kota Tuo are fishermen. One of the fish that many fishermen get from Tuo City is slengek fish. Slengek fish is a typical fish from the Bengkulu region which is usually obtained in large quantities. However, this fish has a fairly cheap price, which is around Rp. 5000,-/Kg. So it is necessary to have information and processing technology that can add added value and shelf life. Therefore, training and counseling were held on the processing of dimsum and nuggets made from slengek fish. After the service was carried out in Kawasan Kota Tuo, the community had obtained information and knowledge about the technology for processing slengek fish into products that have added value, namely dimsum and nuggets and the community had received digital marketing counseling that had never been received before and through this training partners were guided how to use social media as a forum for the promotion of its products so that it is expected to be a stimulant of economic growth.

PENDAHULUAN

Kawasan Pesisir Kota Tuo merupakan salah satu kawasan pesisir yang cukup terkenal di Bengkulu adalah Kawasan Kota Tuo. Masyarakat yang tinggal di Kawasan Kota Tuo rata-rata merupakan masyarakat asli Bengkulu, mereka menyebut diri mereka masyarakat "Melayu Bengkulu". Kota Tuo memiliki nilai historis tinggi dan memainkan peran signifikan dalam perjuangan kebangsaan Indonesia.

Sebagian besar masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan konvensional yang memiliki pendapatan terbatas. Terdapat beberapa faktor yang menyebabkan rendahnya pendapatan masyarakat di wilayah pesisir, khususnya nelayan, yaitu minimnya pengetahuan tentang pengolahan hasil tangkapan serta sebagian dari mereka masih berharap program bantuan yang diberikan pemerintah (Prihatini et al., 2022). Padahal potensi perikanan merupakan faktor penting untuk menetapkan arah dan kebijakan dalam membangun dan mengembangkan wilayah pesisir (Amir et al., 2021). Berbagai potensi sumberdaya perikanan laut Indonesia, yaitu sekitar 6,4 juta ton per tahun Arianto, 2020).

Salah satu ikan yang banyak diperoleh nelayan kota tuo yakni ikan slengek. Ikan slengek merupakan ikan khas daerah Bengkulu yang biasanya diperoleh dalam jumlah besar. Namun ikan ini memiliki harga yang terbilang murah yakni sekitar Rp.5000,-/Kg. Ikan Slengek merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional Bengkulu. Ikan ini masih kurang dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat Kota Bengkulu. Hal inilah yang membuat ikan Slengek memiliki harga yang relative lebih murah dibanding ikan lainnya padahal Ikan slengek sama seperti ikan pada umumnya memiliki kandungan gizi protein yang baik untuk kesehatan, perbaikan sel yang rusak dan menambah masa otot. Ikan slengek mengandung Rendemen sebesar 19,6%, Kalsium 22,86 mg/g, Protein 58,97%, Lemak 14,38%, Air 5,67%, Abu 15,87%, Karbohidrat 5,12% (Brillyana, 2022).

Karakteristik dari produk pertanian dan perikanan yakni mudah cepat rusak. Sehingga untuk menanggulangi rendahnya harga dan banyaknya ketersediaan ikan slengek maka perlu dilakukan diversifikasi produk. Diversifikasi pengolahan pangan lokal dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Salah satu olahan kekinian yang digemari semua kalangan yakni olahan nugget dan dimsum. Selain rasanya enak juga dapat memperpanjang umur simpan dengan dijadikan produk frozen food. Nugget dan dimsum ini akan menjadi alternatif produk pangan yang memiliki harga bersaing karena berbahan dasar ikan selengek yang memiliki harga cukup rendah. Nugget merupakan salah satu makanan yang kini menjadi tren konsumsi pangan praktis yang digemari oleh anak-anak termasuk para penderita autisme. Pada umumnya nugget dibuat dari pangan hewani, menurut (Khomsan, 2004). Sedangkan Dim sum merupakan makanan dari daerah Tiongkok yang cukup populer di Indonesia. Dim sum disajikan dalam bentuk snack berukuran kecil, baik dengan cara dikukus maupun digoreng, dan biasanya disajikan bersama dengan teh (Ardhanaeswari, 2019).

Permasalahan tersebut menarik minat mitra dan pengusul untuk dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat dengan tema Olahan Dimsum dan Nugget Ikan Frozen Sebagai Diversifikasi Komoditas Perairan Lokal di Kawasan Kota Tuo Bengkulu. Pengusul bersama-sama mitra mengidentifikasi bahwa perlu dilakukannya peningkatan soft skill dan keterampilan masyarakat terkait teknologi pengelolaan ikan selengek menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Dilaksanakan melalui pendidikan, pelatihan dalam program pengabdian yang diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pengolahan.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kawasan Kota Tua yang melibatkan 30 peserta. Pendekatan yang dilakukan pengusul dan mitra bersama-sama menetapkan visi misi yang dapat menjadi solusi permasalahan mitra, diantaranya adalah melalui pendekatan dengan mensinergikan kegiatan – kegiatan berbasis pemanfaatan sumber daya yang telah ada. Selama ini ikan selengek yang belum di manfaatkan secara maksimal.

Solusi diarahkan melalui pengarahan untuk memberikan stimulan dan pengetahuan terkait teknologi pengolahan ikan selengek menjadi dimsum dan nugget yang memiliki peluang pasar dan nilai tambah. Informasi terkait strategi pemasaran juga disampaikan kepada masyarakat untuk menarik minat masyarakat untuk meningkatkan pendapatan melalui pemasaran online dan offline. Sehingga secara rinci tahapan kegiatan diklatnya meliputi :

1. Pengolahan ikan selengek menjadi dimsum ikan selengek dilakukan untuk memberi nilai tambah pada ikan selengek baik dari segi ekonomi maupun masa simpan.(Prasetya et al., 2019)
2. Perancangan desain kemasan yang sesuai dengan standar minimal kemasan. Perancangan metode pemasaran dengan nama merk dan kemasan yang menarik serta memasarkan dengan jaringan yang luas dan penggunaan media online (Kottler, P dan Gery, A, 2013; Kottler, P dan Kevin, L.K, 2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Universitas Dehasen dan Kelompok Pemanfaat dan Pemelihara (KPP) Kawasan Kota Tuo Kota Bengkulu juga telah menandatangani nota kerjasama dalam pemberdayaan masyarakat. Sebagai upaya lanjutan dari kerja sama (MoU) yang telah dilakukan antara Fakultas Pertanian Universitas Dehasen dengan Kelompok Pemanfaat dan Pemelihara (KPP) Kawasan Kota Tuo Kota Bengkulu, beberapa Dosen dan Mahasiswa/mahasiswi Fakultas Pertanian telah melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan tema Olahan Dimsum dan Nugget Ikan Frozen Sebagai Diversifikasi Komoditas Perairan Lokal di Kawasan Kota Tuo Bengkulu. Dengan adanya kegiatan PKM tersebut diharapkan ibu-ibu anggota KPP memberikan inspirasi dalam mengolah ikan Selengek yang merupakan salah satu ikan yang banyak ditemukan di perairan Kota Bengkulu yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi produk olahan baru yang bisa dijadikan sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Teknologi Pengolahan Produk Berbahan Dasar Ikan Selengek

A. Dimsum

Alat olahan dimsum:

- Pisau tajam
- Baskom besar
- Baskom kecil
- Blender
- Ember
- kompor
- Panci kukus



- parutan
- spatula kayu

Bahan olahan dimsum:

- Bahan pembuatan dimsum;
- Tepung tapioka
- Daging ikan selengek
- Telur
- Kulit pangsit
- Daun sawi putih yang masih segar
- Wortel parut
- Saus sambal secukupnya untuk cocolan Garam
- Daun Bawang
- Daun Bombay
- Bawang Putih
- Bawang merah
- Lada bubuk
- Minyak wijen
- Minyak ikan
- Penyedap rasa

Cara Pembuatan Dimsum:

- Siapkan semua bahan dan bumbu.
- Haluskan daging ikan selengek.
- Tambahkan tepung sagu, telur, daun bawang, wortel parut, aduk rata.
- Masukkan semua bumbu yang telah disiapkan.
- Ambil selembar kulit pangsit isi tengahnya dengan adonan daging secukupnya.
- Lipat Kulit pangsit agar bahan isian tertutup rapat.
- Lakukan proses diatas sampai semua adonan habis.
- Kemudian kukus dimsum sawi sampai matang selama 30 menit.

B. Nugget

Alat Olahan Nugget:

- Kukusan
- Telenan Loyang
- Parutan pisau
- Mangkok piring Sendok
- Kompor
- Loyang

Bahan Olahan Nugget:

- Bahan Olahan Nugget:
- Daging ikan Slengek,
- Tepung roti,
- Tepung terigu,
- Tepung maizena,
- Bawang putih,
- Bawang merah,
- Daun seledri,
- Garam,
- Penyedap rasa,
- Lada bubuk,
- Telur,
- Gula
- Minyak goreng

Cara Pembuatan Nugget:

- Daging ikan yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan bawang putih giling, bawang merah giling, tepung terigu, tepung maizena, daun seledri cincang, telur, garam, penyedap rasa dan lada secukupnya.

- Semua bahan diaduk rata, selanjutnya dimasukkan Loyang.
- Kukus kurang lebih 30-45 menit
- Setelah matang kemudian angkat dan dinginkan
- Setelah dingin potong atau cetak sesuai keinginan.

Penyelesaian Masalah

Pengolahan Ikan Slengek Menjadi Dimsum

Kegiatan ini dilakukan oleh tim PKM bersama-sama dengan peserta pelatihan agar mereka lebih paham mengenai cara pengolahan yang benar, diversifikasi, dan cara pengemasan. Tim PKM memberikan resep pengolahan dimsum dan nugget. Kedua resep ini diberikan sebagai pembandingan sehingga peserta pelatihan dapat membandingkan dan mencoba kedua resep tersebut.

Peserta pelatihan langsung mempraktekkannya dibantu oleh tim PKM. Hasil dari pengolahan berupa contoh produk juga diberikan langsung kepada peserta pelatihan sehingga mereka dapat mencicipi dan memilih mana produk yang lebih mereka sukai sehingga cocok untuk dikembangkan. Pada pertemuan ini, peserta pelatihan langsung mempraktekkan cara menguji produk untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dinilai dari segi rasa dan tekstur. Evaluasi sensoris atau organoleptik digunakan untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk makanan beku yang telah dikembangkan.

Uji yang dilakukan pada kegiatan ini yaitu uji perbedaan berpasangan, panelis diminta untuk menilai ada tidaknya perbedaan rasa dan kekenyalan. Secara keseluruhan, panelis yang terlibat pada uji yaitu 10 orang. Uji perbedaan pasangan bertujuan untuk menguji atau menilai ada tidaknya perbedaan antara dua macam produk. Pada umumnya produk yang diuji adalah produk baru, sedangkan produk pembandingan adalah produk yang telah diterima masyarakat.

Uji sensoris juga dilakukan untuk menentukan kelayakan pada makanan beku berbahan ikan slengek. Pendugaan umur simpan produk dilakukan dengan metode konvensional. Nugget dibiarkan pada suhu ruang diuji kelayakannya berdasarkan rasa, warna dan aroma setiap satu jam. Begitu pula pada makanan dimsum. Hasilnya dimsum dan nugget hanya bertahan antara tidak lebih dari 2 hari, sementara dengan makanan beku dapat bertahan selama 6 bulan atau selama dilakukan penyimpanan di dalam freezer. Pada pembuatan makanan beku hanya diperlukan teknologi pembekuan makanan (Frozen Food Technology) dengan menurunkan temperaturnya hingga mencapai titik beku air yaitu 0 oC (Evans, 2008) selain itu, teknologi pengemasan vakum diperlukan untuk menghilangkan udara di dalam kemasan makanan beku. Berkurangnya ketersediaan air dan udara akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim pada makanan sehingga tidak mudah membusuk. Teknik pembekuan makanan dapat mempertahankan nilai nutrisi makanan dan sifat organoleptiknya. Produk makanan beku (frozen food) ini sifatnya lebih praktis untuk disajikan dan lebih populer sehingga dapat meningkatkan minat konsumen. Faktor yang paling penting dalam mempengaruhi preferensi konsumen dalam memilih produk frozen food yaitu rasa, harga, kemasan dan merek (Rahardjo, 2016).

Pengemasan dan Strategi Pemasaran Digital

Modal utama yang dibutuhkan dalam pemasaran adalah packaging produk yang menarik. Packaging menjadi sangat penting karena dalam pemasaran dapat mempermudah konsumen untuk menandai suatu produk. Oleh karena itu pada saat penyuluhan diberikan informasi mengenai packing yang benar mulai dari penyiapan produk siap dikemas hingga pemilihan kemasan yang tepat sesuai produk hingga cara pelabelan.

Pada bagian ini Tim PKM membantu mitra dalam proses pemilihan kemasan yang sesuai yaitu menggunakan plastik foodgrade yang khusus digunakan untuk kemasan kedap udara dan sebagai alternatifnya juga dapat digunakan plastik khusus untuk produk yang mengandung sedikit air sehingga memudahkan saat direkat (sealing). Sementara dalam proses pembuatan label yang akan digunakan dipilih contoh label berupa stiker yang ditempelkan pada bagian luar kemasan. Label stiker ini berisikan informasi yang jelas dari produk yaitu berupa nama makanan, gambar produk dan bahan baku yang digunakan, informasi nilai gizi, komposisi, berat bersih, saran penyajian, label halal, waktu produksi dan produsen serta contact person. Kemasan produk frozen food (dimsum dan nugget dari ikan slengek) dapat dilihat pada gambar berikut:

Gambar 1 Kemasan dimsum dan nugget



Pada tahap pengembangan sistem pemasaran, tim PKM memberikan pengarahan dari bagian awal tahap pengenalan produk. Perancangan metode pemasaran dimulai dengan nama merk dan kemasan yang menarik serta memasarkan dengan jaringan yang luas. Pada era sekarang, jaringan yang luas dapat dicapai melalui media sosial sehingga sistem pemasaran yang ditawarkan berupa iklan media online memanfaatkan sosial media yang sudah ada seperti facebook (FB), WhatsApp (WA), instagram dan line. Pada media sosial terutama WhatsApp dan line biasanya memiliki hubungan yang sifatnya personal. Artinya antara akun dapat terkoneksi satu sama lain jika kedua akun menyimpan nomor WA satu sama lain sehingga perubahan status ataupun foto-foto dan keterangan pribadi hanya dapat dilihat atau diikuti. Dengan demikian, penjualan ini dimaksudkan untuk mengenai sasaran orang terdekat terlebih dahulu. Sementara pada FB dan instagram memiliki hubungan yang lebih luas karena biasanya bentuk pertemanan yang ada karena konfirmasi sehingga memungkinkan memiliki hubungan pertemanan dari daerah lain. Jadi memungkinkan untuk beriklan sampai keluar daerah tanpa mengeluarkan budget yang besar. Beriklan produk baru seperti ini biasanya lebih efektif dan efisien karena tidak memerlukan biaya promosi yang besar cukup koneksi internet, mudah dilakukan dan hemat waktu.

Pada era ini digital marketing adalah hal yang harus kita pelajari karena internet marketing merupakan bentuk usaha dari perusahaan untuk memasarkan produk dan jasanya serta membangun hubungan dengan pelanggan melalui media internet. Bentuk pemasaran ini pada dasarnya merupakan situs publik yang sangat besar di jaringan komputer dengan berbagai tipe yang berbeda dan berasal dari berbagai negara di seluruh dunia satu sama lainnya kedalam suatu wadah informasi yang sangat besar (Kotler dan Armstrong (2008)). Internet marketing adalah sarana untuk memasarkan produk atau jasa melalui internet. Internet marketing juga merupakan aplikasi dari internet dan teknologi-teknologi digital terkait untuk mencapai tujuan-tujuan pemasaran, teknologi-teknologi itu seperti media internet, kabel-kabel, satelit, perangkat keras, perangkat lunak yang diperlukan untuk keperluan internet marketing tersebut (Chaffey et al, 2000).

Mitra diajarkan untuk mempunyai akun pada sosial media tersebut dan mereka dapat beriklan didalamnya. Jadi mitra disarankan untuk terus menerus update status mereka pada pagi, siang, sore dan malam hari. Pada update-an status inilah, hal-hal positif mengenai produk ini misalnya informasi kandungan gizinya, keunggulan produk dan lain sebagainya ditampilkan untuk menarik minat konsumen. Diharapkan dari beriklan melalui media online dapat mempersingkat waktu pengenalan produk karena tidak memerlukan banyak waktu jika dibandingkan harus door to door atau menjajakan produknya. Selain itu memperkecil resiko produk yang tidak laku karena dapat mempersiapkan stok produk setelah ada pesanan. Tim PKM pun memberikan saran untuk memberikan tester selama masa promosi. Jika kegiatan promosi telah berjalan lancar maka dilanjutkan dengan membuka layanan reseller guna memperoleh mitra penjualan yang bersedia untuk diajak kerjasama. Sharing informasi metode pemasaran produk yang efektif dengan melibatkan media online diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat untuk berwirausaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Bagian ini menyimpulkan hasil penting apa yang sangat berkontribusi terhadap penyelesaian masalah. Bagian ini juga berisi saran perbaikan ke depan terkait kelemahan dan hambatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih kepada Universitas Dehasen Bengkulu yang telah membiayai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini serta terima kasih kepada segenap masyarakat Kawasan Kota Tuo yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan Pengabdian ini sehingga acara berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, S., Hilyana, S., Waspododo, S., Gigentika, S., & Jefri, E. (2021). Analisis Potensi dan Pemanfaatan Sumberdaya Ikan (SDI) Yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Teluk Awang. *JSTL: Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan, Special Issue*, 108–116. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/jstl.v0i0.265>
- Ardhanareswari, Ni Putu. 2019. "Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dim Sum Yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Dan Pure Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Snack Balita." *Media Gizi Indonesia* 14(2): 123–31.
- Arianto, M. F. (2020). Potensi Wilayah Pesisir di Negara Indonesia. *Jurnal Geografi*, 20(20), 1–7.
- Brillyana, Sukmaila. 2022. Kualitas Konsentrat Protein Ikan Dari Ikan Selangkat (*Anodontostoma Chacunda*), Ikan Seluang (*Rasbora Argyrotaenia*) Dan Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*). Skripsi Universitas Lambung Mangkurat
- Chaffey, Dave. 2002. *E-Business and E-Commerce Management. Strategy, Implementation and Practice*. Fourth Edition. Prentice Hall.
- Khomsan, A. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Kotler P., Gary A. 2013. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12 jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kotler P., Kevin. 2013. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12 jilid 1. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kotler, Philip & Gary Armstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Erlangga. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Prasetya, A., Apriyani, S., & Wahyudi, J. (2019). Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Ikan slenkek sebagai Nilai Tambah di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bembah Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 4(2), 110–121.
- Prihatini, J., Elungan, P. C., & Rifai, M. (2022). Pemberdayaan Kelompok Nelayan Melalui Program Sentra Kelautan dan Perikanan Terpadu di Desa Dalam Kecamatan Salibabu Kabupaten Kepulauan Talaud. *J3P: Jurnal Pembangunan Pemberdayaan Pemerintah*, 7(1), 20–44. [https://doi.org/Doi: https://doi.org/10.33701/j-3p.v7i1.2489](https://doi.org/Doi:https://doi.org/10.33701/j-3p.v7i1.2489)
- Rahardjo, C. R. 2016. Faktor yang Menjadi Preferensi Konsumen dalam Membeli Produk Frozen Food. *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* 1(1): 32-43.