
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN PRODUK OLAHAN HASIL PERIKANAN DI DESA LOK BANTAN KECAMATAN SUNGAI TABUK KABUPATEN BANJAR

Community Empowerment Through Improvement Skills of Processed Fishery Products in Lok Baintan Village, Tabuk River District Banjar District

Ermina Syainah^{1*}, Rusmini Yanti¹, Isnawati¹

¹Kementerian Kesehatan, Poltekkes Kemenkes Banjarmasin

*Korespondensi: ermina.saner@gmail.com

Diterima: 30 Mei 2023

Dipublikasikan: 31 Mei 2023

ABSTRAK

Pendahuluan: Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan didesa lok Baintan Kecamatan Sungai Tabuk dengan cara pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan produk olahan hasil perikanan (hasil olahan hewani) oleh ibu-ibu PKK dan karang taruna serta Kader. Permasalahan yang dikeluhkan oleh Mitra adalah ketidaktahuan mereka tentang tata cara pemilihan bahan pangan yang segar dan baik, tata cara penimbangan dan pengukuran yang benar seperti apa, serta persiapan dan penggunaan peralatan yang tepat dan benar, tahapan demi tahapan pengolahan produk. Permasalahan lain yaitu susahnyamendapatkan bahan baku dan bahan tambahan yang mudah dan harganya terjangkau, dikarenakan jarak yang ditempuh antara tempat pelatihan dan kota lumayan jauh sekitar 10 km, dengan demikian mereka harus mempersiapkan waktu beberapa hari sebelumnya.

Tujuan: Peningkatan pengetahuan tentang manfaat mengonsumsi ikan dan keterampilan ibu-ibu anggota PKK dan anggota Karang Taruna tentang pengolahan hasil ikan di pinggiransungai didesa Lok Baintan, untuk memproduksi produk yang bermutu dan bergizi sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang benar, dan terciptanya produk disukai oleh masyarakat.

Metode: Sosialisasi, Penyuluhan, Diskusi

Hasil: Kegiatan ceramah dan edukasi untuk pertama kalinya dengan agenda kegiatan yaitu melakukan sosialisasi, pengenalan, koordinasi oleh tim pengabmas Jurusan Kesehatan Gizi kepada pihak Mitra.

Simpulan: Memberikan edukasi produk olahan ikan serta melatih keterampilan kader dalam melakukan persiapan, penimbangan dan pengukuran bahan serta pengolahan produk dari hewani.

Kata kunci: Persiapan, Pemilihan bahan, Penimbangan, Pengolahan

ABSTRACT

Introduction: Based on the results of research that has been carried out in Lok Baintan Village, Sungai Tabuk District by empowering the community through increasing the skills of processed fishery products (processed animal products) by PKK women and youth organizations and cadres. The problem that Partners complain about is their ignorance about the procedures for selecting fresh and good food ingredients, what the correct addition and measurement procedures are, as well as the preparation and use of appropriate and correct equipment, step by step product processing. Another problem is the difficulty of getting raw materials and additives that are easy and affordable, because the distance between the training site and the city is quite far, about 10 km, so they have to prepare several days in advance.

Objectives: Increased knowledge about the benefits of consuming fish and the skills of PKK members and Karang Tarua members regarding processing fish products on the banks of the river in Lok Baintan village, to produce quality and nutritious products in accordance with Indonesian National Standards, increased knowledge about how to produce better by applying sanitation and proper hygiene, and the creation of products liked by the public.

Methods: Socialization, Counseling, Discussion

Results: *The first agenda of socialization and educational activities such as conducting socializations, introductions, coordination by the Nutrition Health Service community service team to the Partnership.*

Conclusions: *Provide education about processed fish products and train cadres skills in preparing, weighing and measuring ingredients and processing animal products.*

Keywords: *Preparation, Material Selection, Weighing, Processing*

PENDAHULUAN

Hasil perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan, hal ini karena ikan mengandung zat gizi yang tinggi terutama protein. Ikan selain sebagai sumber protein juga dikenal sebagai pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (didalamnya mengandung EPA dan DHA) yang cukup populer dapat menjaga dan menurunkan kolesterol, mengandung vitamin dan mineral. Masalah gizi utama di Indonesia masih didominasi oleh gizi kurang atau Kurang Energi Protein (KEP). Salah satu prioritas pembangunan nasional di bidang kesehatan adalah upaya perbaikan gizi yang berbasis pada sumber daya, kelembagaan dan budaya lokal (Agrina 2010).

Desa Lok Baintan memiliki keunggulan spesifik dalam bidang perikanan, namun belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra adalah tentang pengetahuan mengenai betapa banyak manfaat dari ikan/ zat gizi dari ikan dan bagaimana membuat suatu produk pengolahan ikan dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan, penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi, kemasan produk, perijinan usaha, dan pemasaran hasil produksi.

Peningkatan pengetahuan tentang manfaat mengonsumsi ikan dan keterampilan ibu-ibu anggota PKK dan anggota Karang Taruna tentang pengolahan hasil ikan di pinggir sungai didesa Lok Baintan, untuk memproduksi produk yang bermutu dan bergizi sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang benar, dan terciptanya produk disukai oleh masyarakat .

Target luaran dari Pihak Mitra menjadi lebih memahami dan terampil untuk menghasilkan produk olahan hasil perikanan. Serta terjalinnya kerjasama yang berkelanjutan dengan pembakal, ibu-ibu PKK, karang taruna, serta kader.

METODE

A. Kelompok Sasaran

Metode yang digunakan Program Pengembangan Desa Mitra Sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK dan Karang Taruna yang bertempat tinggal di Rumah kepala desa Lok Baintan. Jumlah sasaran 30 orang ibu-ibu PKK dan Karang Taruna.

B. Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabmas dilaksanakan mulai bulan 25 Pebruari s/d bulan Nopember tahun 2022 dengan agenda kegiatan yaitu Bulan ke 1 (kegiatan I-II); Bulan ke 2 (kegiatan

III-IV); Bulan ke 3 (kegiatan V-VI). Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Kemitraan masyarakat (PKM) pada masyarakat lok Baintan kecamatan sungai tabuk kabupaten banjar ini di support oleh 2 (dua) orang dosen sebagai anggota tim sesuai dengan skema PKM dan juga melibatkan 1 (satu) orang staf serta 3 (tiga) orang mahasiswa dengan tujuan untuk memberikan kesempatan, menambahkan pengalaman, dan kemampuan secara nyata agar menjadi generasi yang lebih siap untuk memasuki dunia kerja dan mengabdikan di masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabmas yang telah dilakukan pada lokasi desa lok baintan kecamatan sungai tabuk kabupaten banjar diuraikan sebagai berikut: Pada hari Kamis , tanggal 22 September 2022 dilaksanakan kegiatan ceramah dan edukasi untuk pertama kalinya dengan agenda kegiatan yaitu melakukan sosialisasi, pengenalan, koordinasi oleh tim pengabmas Jurusan Kesehatan Gizi kepada pihak Mitra . Tim pengabmas dari Jurusan Gizi yaitu sebagai Ketua Tim: Ibu Ir.Hj. Ermina Syainah, MP (Dosen), Anggota Tim: Ibu Rusmini Yanti, SKM, MS (Dosen), Ibu Dr. Isnawati, SKM, M.Kes (Dosen), Mukti Rahayu Amg, staff , Dhea Nur Fitriani (Mahasiswa D3), Fadla Salsabila (Mahasiswa D3), dan Desyani Eka Syafitri (Mahasiswa D3), Maidah (Mahasiswa D3), Pihak Mitra adalah Pembakal Lok Baintan beserta ibu-ibu PKK, Karang Taruna, para Kader, Kecamatan Sungai Tabuk Kabupaten Banjar. Letak desa lok baintan kecamatan sungai tabuk kabupaten banjar dengan jarak tempuh 12,5 km dengan waktu tempuh 40 menit dan jarak tempuh dari kampus sekitar 25 km.



Gambar 1. Pemberian materi kepada kader dan ibu – ibu PKK karang taruna



Gambar 2. Pemberian materi kepada kader dan ibu – ibu PKK karang taruna

SIMPULAN

1. Kegiatan pengabmas ini memberikan edukasi pengolahan produk olahan hasil perikanan
2. Kegiatan pengabmas ini mendorong ibu-ibu PKK dan Karang Taruna serta para Kader agar terlatih keterampilannya mulai persiapan bahan, penimbangan dan pengukuran.
3. Kegiatan pengabmas ini memberikan kesempatan penerapan keilmuan secara nyata melalui aktivitas bimbingan teknis mulai dari perencanaan, persiapan bahan, penimbangan dan pengolahan produk yang berasal dari hewani dan prinsip hygiene sanitasi makanan yang baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Seluruh civitas akademik Poltekkes Kemenkes Banjarmasin khususnya Jurusan Gizi.

REFERENSI

- Djafar, M.J. 2003. Aplikasi Penggunaan Konsentrat Protein Ikan dalam Pembuatan Produk Pangan Berprotein Tinggi.
- Laporan Akhir Program Insentif Peningkata Kapasitas Iptek Sistem Produksi Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty.Yogyakarta.
- Kurniawati, N., Junianto., Rostini, I. 2015. Pemanfaatan Daging Ikan dari Waduk Cirata sebagai suplementasi pada Kecimpring Singkong dan Daya Simpannya dalam Berbagai Kondisi Kemasan.Laporan Tahunan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Wijaya, F.P. 2015. Fortifikasi Protein Surimi Manyung terhadap Tingkat Kesukaan Donat. Skripsi.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran Jatinangor.



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