

PELATIHAN PENGOLAHAN HASIL LAUT MENJADI PRODUK KAYA GIZI DAN KEKINIAN DI KUB MINA SEJAHTERA DESA PENJAJAP KECAMATAN PEMANGKAT KABUPATEN SAMBAS

Nelly Wahyuni¹⁾, Endah Sayekti²⁾, Gusrizal³⁾, Titin Anita Zaharah⁴⁾, Risa Nofiani⁵⁾

^{1,2,3,4,5}Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Pontianak

email: nellywahyuni@chemistry.untan.ac.id

Submit : 18/12/2021| Accept : 05/02/2022| Publish: 30/03/2022|

Abstract

Penjajap Village, Pemangkat District, Sambas Regency, West Kalimantan is located near the sea. Most of the population are fishermen, either small or medium fishermen. Currently, the village has a joint cooperative, namely KUB Mina Sejahtera Penjajap Village. This cooperative fosters fisherwomen who process processed seafood such as meatballs, frozen meatballs, and nuggets. In order to fulfil nutrition and increase the selling value of marine products, it is necessary to diversify into processed products with complete and contemporary nutritional value. This activity aims to provide training on making dim sum that has complete nutritional content, namely protein, fibre, vitamins, and carbohydrates, and is a contemporary food with a high selling value. The implementation of community service is carried out using the community development method, namely community involvement starting from problem identification and program implementation. In addition, educational methods are used, namely socialization, training and mentoring approaches, as a means of knowledge transfer and education for community empowerment. The evaluation of the activities was carried out using a questionnaire which showed that the participants very much awaited the dim sum-making training because this processed food is very popular, easy to work with, can be applied directly both for daily menus that have complete nutritional content, and has the potential to be sold.

Keywords: Dim Sum, Nutrition, Penjajap Village, Training

Abstrak

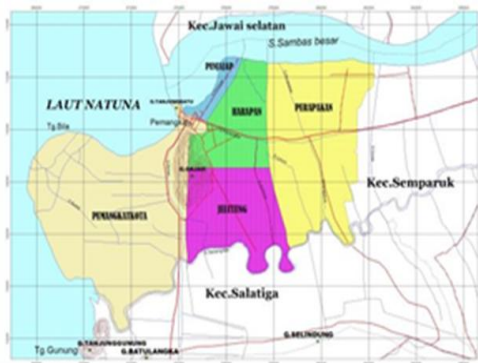
Desa Penjajap Kecamatan Pemangkat Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat merupakan desa yang berada di daerah dekat laut. Sebagian besar penduduk adalah nelayan baik nelayan kecil atau menengah. Saat ini desa telah memiliki koperasi bersama yaitu KUB Mina Sejahtera Desa Penjajap. Koperasi membina ibu-ibu nelayan yang mengolah produk olahan laut berupa bakso, bakso beku, dan nugget. Dalam rangka pemenuhan gizi serta meningkatkan nilai jual hasil laut perlu dilakukan diversifikasi menjadi produk olahan yang bernilai gizi lengkap dan kekinian. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan dimsum yang memiliki kandungan gizi lengkap yaitu protein, serat, vitamin, dan karbohidrat serta merupakan pangan kekinian yang memiliki nilai jual tinggi. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metoda community development yaitu pelibatan masyarakat mulai dari identifikasi masalah dan pelaksanaan program. Selain itu digunakan metoda edukatif yaitu pendekatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan sebagai sarana transfer pengetahuan dan pendidikan untuk pemberdayaan masyarakat. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan kuisioner yang menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan dimsum sangat diminati oleh peserta karena olahan ini merupakan panganan olahan yang sangat digemari dan populer saat ini, mudah dalam pengerjaan dan dapat diaplikasikan langsung baik untuk menu harian yang memiliki kandungan gizi lengkap, serta berpotensi untuk dijual.

Kata Kunci: Dimsum, Gizi, Desa Penjajap, Pelatihan

PENDAHULUAN

Penjajap merupakan salah satu desa di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten

Sambas, Propinsi Kalimantan Barat yang terletak di pesisir Kecamatan Pemangkat, berbatasan dengan Desa Harapan dan Desa Pemangkat Kota (Gambar 1).



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Penjajap dalam Peta Kecamatan Pemangkat

Berdasarkan data dari profil Desa (2021), perekonomian desa sangat bergantung pada pelabuhan perikanan nasional yang berada di desa tersebut. Mata pencaharian utama kepala keluarga di Desa Penjajap adalah sebagai nelayan atau pembantu awak kapal nelayan dalam membongkar ikan. Kondisi ini dibenarkan oleh pimpinan Pelabuhan Perikanan Nasional (PPN) Kecamatan Pemangkat saat orientasi lapang untuk mengidentifikasi permasalahan dengan tim (Gambar 2).



Gambar 2. Identifikasi Permasalahan ke Desa Penjajap

Kunjungan tim pelaksana ke Desa Penjajap mendapatkan beberapa informasi dan melihat secara langsung kondisi lapangan. Informasi dari hasil orientasi lapangan diantaranya pendapatan kepala keluarga yang mayoritas berkerja sebagai nelayan skala kecil tidak menentu karena sangat bergantung pada beberapa faktor, diantaranya cuaca dan musim, keterbatasan aset, dan permodalan. Ketidakpastian pendapatan yang diperoleh kepala keluarga sebagai nelayan, mendorong para istri nelayan untuk bekerja dengan membentuk Kelompok Usaha Bersama (KUB) untuk mengolah hasil tangkapan laut serta memasarkannya.

KUB Mina Sejahtera yang ada di Desa Penjajap telah mengolah hasil laut diantaranya menjadi ikan asin, bakso, nugget, kerupuk, dan amplang. Produk hasil olahan KUB Mina Sejahtera disajikan pada Gambar 3 dimana secara umum adalah produk berbasis protein. Namun demikian, masih kurang pengetahuan tentang cara pengolahan produk olahan laut yang bernilai gizi lengkap dan higienis.



Gambar 3. Produk Olahan Hasil Laut oleh KUB Mina Sejahtera

Berdasarkan identifikasi permasalahan dan kesepakatan dengan KUB Mina Sejahtera maka prioritas kegiatan akan dilaksanakan adalah

pelatihan pengolahan olahan laut berupa dimsum. Dimsum makanan kecil yang memiliki nilai gizi tinggi ini biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran (Apriany dkk, 2015). Dimsum merupakan produk makanan beku kekinian yang sedang populer saat ini. Dimsum memiliki berbagai macam bentuk diantaranya hakau yang berupa kulit tipis bening membungkus isinya, selain itu juga terdapat dimsum berbentuk lembaran transparan seperti mangkok berisi seafood yang dapat dikreasikan dengan sayuran (Prasetya dkk, 2019).

Olahan pangan harus mengikuti Food safety yang dapat diartikan sebagai kondisi dari upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan pencemaran biologi, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Winiati, R., et al. 2002).

Menurut World Health Organization (Robertson et al, 2004), ada 5 faktor yang mempengaruhi keamanan makanan (food safety), yaitu : menjaga kebersihan, memisahkan makanan mentah dan yang sudah dimasak, mengolah makanan dengan benar sesuai dengan jenis bahannya, menyimpan makanan pada suhu aman, dan menggunakan air dan bahan makanan yang bersih dan aman untuk dikonsumsi

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan dengan metoda pelibatan pihak-pihak terkait mulai dari identifikasi permasalahan, solusi yang diharapkan, tahap pelaksanaan kegiatan hingga evaluasi. Pihak PPN sebagai instansi Pembina KUB di Desa Penjajap dilibatkan langsung pada kegiatan ini, dimulai dari orientasi. Selain itu permasalahan yang ditemukan serta solusi yang ditawarkan oleh tim pelaksana dikonfirmasi langsung kepada KUB.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metoda edukatif yaitu tim pelaksana menyampaikan info tentang dimsum udang yaitu nilai gizi serta resep pembuatannya. Selanjutnya dilakukan demo praktek pembuatan dan diikuti oleh praktek langsung oleh peserta dengan pendampingan dari tim. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan kuisioner kepada peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman materi pelatihan dan kemanfaatan bagi peserta.

Alat utama yang digunakan pada pelatihan pembuatan dimsum adalah: blender, panci kukus, kompor. Sedangkan bahan utama yang digunakan adalah udang, kulit lumpia, wortel, telur, tepung, dan penyedap rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum praktek pembuatan dimsum narasumber menanyakan tentang kebutuhan gizi tubuh dan sumber-sumber gizi. Pengetahuan tentang sumber gizi 5 sehat 5 sempurna sudah baik terlihat dari respon peserta pada saat diskusi. Pengetahuan tentang nilai gizi olahan laut berupa dimsum (gambar 4) telah difahami oleh peserta sebagai adalah salah satu produk olahan yang bernilai gizi lengkap yang dapat dikonsumsi untuk kebutuhan sendiri ataupun dijual. Hal ini dikarenakan karena peserta sudah cukup mengenal olahan ini dengan baik.



Gambar 4. Dimsum

Antusiasme peserta dapat dilihat dari jumlah peserta yang melebihi rencana awal. Peserta juga secara aktif mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir. Aktivitas kegiatan ditampilkan pada gambar 5 berikut ini:



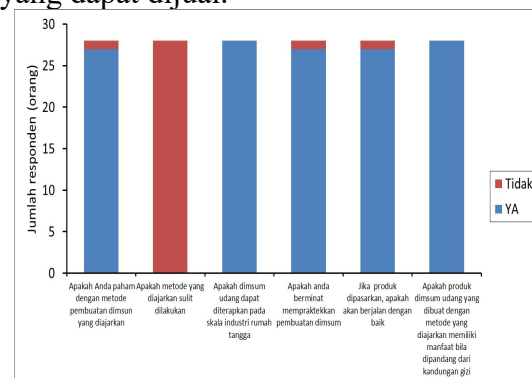
Gambar 4. Pelaksanaan PKM

Kegiatan PKM yang dilakukan dievaluasi dalam bentuk pemberian pertanyaan melalui kuisisioner yang akan melihat dampak dari pelaksanaan kegiatan baik terhadap pengetahuan, dan keterampilan. Beberapa pertanyaan yang ada diberikan kepada peserta yaitu:

1. Apakah Anda memahami metode pembuatan dimsum yang diajarkan
2. Apakah metode yang diajarkan sulit dilakukan
3. Apakah dimsum udang dapat diterapkan pada skala industri rumah tangga
4. Apakah anda berminat mempraktekkan pembuatan dimsum
5. Jika produk dipasarkan, apakah akan berjalan dengan baik

6. Apakah produk dimsum udang yang dibuat dengan metode yang diajarkan memiliki manfaat bila dipandang dari kandungan gizi.

Berdasarkan isian kuisisioner yang diberikan (gambar 6), pengetahuan peserta tentang cara pembuatan dan nilai gizi produk olahan laut dan dimsum bertambah. Pelatihan dimsum udang dapat dengan mudah dipraktekkan oleh peserta baik untuk konsumsi pangan di rumah yang sehat ataupun dapat dijadikan olahan laut yang dapat dijual.



Gambar 6. Hasil kuisisioner peserta pelatihan

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan dimsum udang dapat menjadi alternatif olahan laut bagi anggota KUB di Desa Penjajap. Olahan laut yang bergizi ini juga dapat dijadikan produk olahan yang dapat dijual sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih penulis sampaikan kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Tanjungpura yang telah mendanai kegiatan ini melalui dana DIPA FMIPA Universitas Tanjungpura nomor SP DIPA-023.17.2.677517/2021 tanggal 23 November 2020 sesuai kontrak No. 3037/UN.22.8/AM/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriany, R., Ira Sari, N., dan Dahlia. 2015. Karakteristik Mutu Kulit Dim Sum Hakau Yang Difortifikasi Dengan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*) Berbeda. JOM: 1-12 (<https://media.neliti.com/media/publications/201460>, diakses 16 Mei 2021).
- Prasetya, A., Apriyani, S., dan Wahyudi, J. 2019. Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit sebagai Nilai Tambah di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bembah Kabupaten Bengkulu Utara, (JAPI) Jurnal Akses Pengabdian Indonesia, Volume 4, Nomor 2, hal: 110-121.
- Profil Data Desa Penjadjap Kabupaten Sambas tahun 2021.
- Robertson, A., et al. (2004). Food And Health In Europe: A New Basis For Action. Copenhagen: World Health Organization (World Health Organization) Regional Publications European Series, No.96.
- Winiati, R., et al. (2002). Materi penyuluhan keamanan pangan bagi penyuluh keamanan pangan industry rumah tangga. Jakarta: Badan Pengawasan Obat & Makanan.