Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Ikan Teri (*Stolephorus* sp.)

Community Empowerment Trough Diversification of Anchovy Fish (Stolephorus sp.)

Ernawati[1*], Intanurfemi B. Hismayasari[1], Asthervina W. Puspitasari[1], Ismail, Muhammad Ali Ulat[1], Hendra Poltak[1]

[1]Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong

*Korenpondensi : ernawati@polikpsorong.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: *Kegiatan ini bertujuan untuk mendampingi dan memberikan pelatihan kepada masyarakat kelompok nelayan victory jaya tentang diversifikasi ikan puri demi meningkatkan nilai ekonominya. Kegiatan ini diikuti oleh 25 peserta diantaranya 11 nelayan, 3 wiraswasta dan 11 istri nelayan. Pada pembuatan sambal puri menggunakan bahan baku cabe merah, bawang putih, bawang merah, terasi udang dan ikan puri kering. Metode pelaksanaan melalui pelatihan dan pendampingan praktik secara langsung. Berdasarkan hasil pelatihan tersebut, masyarakat memiliki selera tingkat kepedasan pada produk sambal berbeda-beda diantaranya 54% menyukai sangat pedas, 33% menyukai pedas dan 8% tidak menyukai pedas. Namun, hasil pelatihan pengolahan sambal dihasilkan cita rasa yang menggunggah selera sehingga produk yang dihasilkan diharapkan dapat disimpan dalam waktu yang lama serta mudah diterima oleh masyarakat..*

Kata Kunci: *diversifikasi; ekonomi; puri*

Abstract: *This activity aims to assist and provide training to the Victor Jaya fishing group community about the diversification of Anchovy fish in order to increase its economic value. This activity comprised 25 people, including 11 fishermen, 3 entrepreneurs, and 11 fisherman's wives, In the manufacture of anchovy sauce, raw materials are red chili, garlic, shallots, shrimp paste and dried puri fish. The method of implementation is through training and direct practical assistance. People have different tastes in spicy chili products, according to the training findings, with 54 percent preferring extremely spicy, 33 percent preferring spicy, and 8% preferring not spicy. The outcomes of the chili processing training, on the other hand, produced a tasty product that can be preserved for a long time and is well received by the general public.*

Keywords: *diversity; economic; anchovy*

A. PENDAHULUAN

Ikan puri/ teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah jenis ikan yang mengandung gizi tinggi dan harga yang ekonomis (Sapareng & Rosnina, 2019). Ikan tersebut memiliki kandungan gizi dalam bentuk kering diantaranya 170 kalori, 33,4 g protein, 3 g lemak, 1200 mg kalsium, 1500 mg fosfor dan 3, 6 mg zat besi sehingga sangat bermanfaat dalam perbaikan dan membangun jaringan seperti tulang dan gigi (Aryati & Dharmayanti, 2014). Semakin meningkatnya jiwa wirausaha dan pengetahuan masyarakat terhadap pengolahan ikan puri menghasilkan beragam jenis produk yang dapat dikonsumsi secara langsung salah satunya yaitu sambal.

Sambal merupakan salah satu jenis makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan Indonesia. Sambal tidak hanya dibuat dirumah tangga dengan alat sederhana, tetapi telah tersedia dalam bentuk sudah jadi keluaran pabrik (Kah Hin et al., 2008; Gamonpilas et al., 2011; Iqbal et al., 2013; Iqbal et al., 2017). Prospek pasarnya berkembang dengan cepat, kompetisinya masih terbuka luas untuk pengembangan produk karena masih banyak jenis sambal yang belum dikembangkan menjadi sambal jadi (Alex, 2012). Beragam jenis sambal yang pada umumnya berasal dari bahan baku cabe, bawang putih, bawang merah dan tomat. Kandungan nutrisi

cabai merah mengandung banyak kandungan gizi meliputi air (90%), energi (32 kkal), protein (0.5 g), lemak (0.3 g), karbohidrat (7.8 g), serat (1.6 g), abu (0.5 g), kalsium (29.0 mg), fosfor (45 mg), besi (0.5 mg), vitamin A (470 IU), vitamin C (18 mg), tiamin (0.05 mg), riboflavin (0.06 mg), niasin (0.9 mg) dan asam askorbat (18.0 mg) (Nimrotham et al., 2017; Rodríguez-Calzada et al., 2019). Namun, dalam meningkatkan cita rasa yang dapat meningkatkan selera ditambahkan bahan baku berupa ikan puri. Sambal puri dapat dijadikan sebagai produk usaha untuk berwirausaha karena memilik prospek yang baik.

Kelompok masyarakat di Kelurahan Kladufu memiliki kelompok tani "Victory Jaya" yang merupakan salah satu kelompok dengan bermata pencaharian sebagai nelayan. Setiap hari hasil tangkapan ikannya dikeringkan sebelum dijual dipasaran. Meski beragam jenis hasil tangkapan ikan namun sebagian besar jenis ikan puri (teri). Masyarakat hanya mengolah bahan ikan tersebut menjadi ikan kering guna mempertahankan mutunya sehingga bernilai ekonomi.

Pengetahuan terhadap sentuhan inovasi pada ikan puri masih rendah sehingga hasil tangkapan hanya diolah menjadi ikan kering. Namun, kegiatan ini dilakukan bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat melalui pemberian pengetahuan tentang diversifikasi ikan puri menjadi sambal yang memiliki cita rasa tinggi dan mampu bertahan lama sehingga dapat diterima pasar.

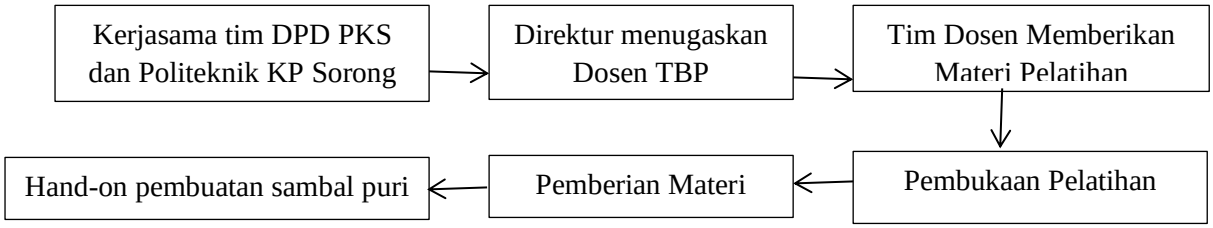
B. METODE PELAKSANAAN

1. Waktu dan Tempat

Pelatihan Pengolahan sambal puri menjadi produk ekonomis dan higienis dilaksanakan pada hari Sabtu, 23 Oktober 2021 bertempat di Kelurahan Kladufu Kecamatan Sorong Timur, Kota Sorong, Papua Barat yang diikuti oleh masyarakat kelompok tani Victory Jaya.

2. Kerangka Kegiatan

Pelaksana kegiatan ini diselenggarakan oleh Ketua DPD PKS Kota Sorong dengan pemateri oleh tim Dosen Teknik Budidaya Perikanan dari Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong dan diikuti oleh kelompok nelayan victory jaya berjumlah 25 orang diantaranya 11 orang nelayan, 3 orang wiraswasta dan 11 orang ibu rumah tangga/istri nelayan. Kerangka kegiatan pelaksanaan kegiatan diversifikasi ikan puri menjadi produk sambal diantaranya



Gambar 1. Kerangka Kegiatan Pelatihan Diversifikasi Ikan Puri

3. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pembukaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan diversifikasi ikan puri kepada masyarakat kelompok nelayan victory jaya yang diawali dengan pembukaan pelatihan oleh ketua DPD PKS kota Sorong.

Pemberian Materi

Pemateri menyampaikan materi tentang diversifikasi ikan puri menjadi sambal. Peserta dibagikan modul terkait materi yang diberikan yaitu tentang pengolahan ikan puri menjadi sambal.

Pendampingan Praktik Kegiatan

Pendampingan praktik langsung pembuatan sambal puri diawali dengan penyediaan bahan baku diantaranya cabe, bawang merah, bawang putih, terasi udang dan ikan puri/udang. Alat yang digunakan blender, cobekan, wajan dan kompor. Tahapan pembuatan sambal terasi adalah sebagai berikut :

- Panaskan minyak dan goreng ikan teri sampai berbau harum dan kecoklatan.
- Hancurkan ikan teri dengan menggunakan cobek set (jangan sampai terlalu halus)
- Kupas bawang merah, dan bawang putih lalu cuci bersih
- Goreng bawang merah, bawang putih, cabai sampai layu
- Haluskan semua bahan kecuali ikan teri.
- Sisihkan
- Panaskan minyak goreng, masukkan bawang merah bawang putih, dan cabai hingga harum dan matang. Kemudian masukkan ikan teri giling.
- Terakhir tambahkan garam dan gula sesuai selera.
- Masak hingga sambal agak mengering.
- Angkat dan sajikan

Evaluasi Kegiatan

Hasil akhir dari olahan tersebut diberikan ke peserta mencicipi untuk menilai tingkat kepedasan dan bau yang dihasilkan. Setiap peserta mengisi kuesioner yang telah dibagikan mengenai data peserta dan hasil olahan sambal puri tingkat kepedasan (sangat pedas, pedas dan tidak pedas)

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembukaan Pelatihan

Pelatihan diversifikasi ikan puri menjadi sambal puri diawali dengan pembukaan oleh ketua Dewan Perwakilan Daerah (DPD) Partai Keadilan Sejahtera (PKS) Kota Sorong oleh Bpk. H.Muhammad Taslim, S.Sos.,M.Pd (Gambar 2a). Pada sambutannya beliau menyampaikan pentingnya mengembangkan usaha masyarakat di zaman era digital saat ini. Pengembangan usaha dapat dilakukan dengan pengolahan bahan baku menjadi bernilai ekonomi (Kresnadipayana et al., 2020). Sesuai dengan lokasi pelatihan bahwa masyarakat di Kelurahan Kladufu mempunyai kelompok nelayan yang setiap hari pekerjaannya menangkap dan menjemur ikan sebagai sumber mata pencahariannya. Namun, melalui kegiatan pelatihan ini dapat menambah pengetahuan masyarakat dalam mengembangkan produk yang bernilai ekonomi dan dapat diterima pasar.



Gambar 2. a) Pembukaan oleh Ketua DPD PKS Sorong dan b) Sambutan Direktur Politeknik KP Sorong

Sambutan dari Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong mendorong masyarakat dalam mengembangkan hasil olahannya. Bersedia memberikan pengetahuan melalui pendampingan oleh dosen dari kampus dalam mengembangkan produk khususnya biota perikanan (Gambar 2b.).

2. *Pemberian Materi*

Materi yang disampaikan pada kegiatan ini adalah diversifikasi ikan puri menjadi sambal (Gambar 2). Beberapa hal yang disampaikan diantaranya manfaat dan kandungan gizi ikan puri/teri (*Stolephorus* sp.) diantaranya berdasarkan berat kering memiliki kandungan protein cukup tinggi, hampir 60%, profil asam amino berupa Fenilalanin, Valin, Treonin, Isoleusin, Metionin, Histidin, Lisin, Leusin, Arginin, Aspartat, Tirosin, Serin, Glutamat dan Glisin dan sumber kalsium (Savitri et al., 2021). Sambal puri hasil olahan tersebut diharapkan dapat digemari oleh semua tingkatan usia dengan memanfaatkan berbagai kriteria tingkat kepedasan.



Gambar 3. Pemberian Materi

3. *Pendampingan Praktik*

Pendampingan praktik langsung pada kegiatan diversifikasi ikan puri dilaksanakan dengan diawali persiapan alat dan bahan. Proses penggorengan dilakukan dua kali yaitu sebelum dan sesudah bahan baku dihaluskan. Penggorengan bahan baku sebelum dihaluskan bertujuan untuk menurunkan kadar airnya. Selain itu, tidak membutuhkan waktu yang lama untuk memasak bahan baku tersebut. Proses penggorengan menggunakan api sedang dan diaduk-aduk agar tidak menyebabkan gosong. Penggorengan dengan pemanasan dengan suhu tinggi dapat menurunkan air namun meningkatkan kadar karoten pada sambal namun jika pemanasan pada suhu di atas 150^{o}C dapat menurunkan kadar karoten (Hasibuan & Meilano 2018; Jonathan, 2011). Proses pengolahan bahan baku menjadi sambal harus diperhatikan dengan baik sehingga menghasilkan rasa pedas yang nikmat (Munawaroh, 2006).



Gambar 4. a. Alat dan bahan; b. dan c. hands-on

4. *Evaluasi Kegiatan*

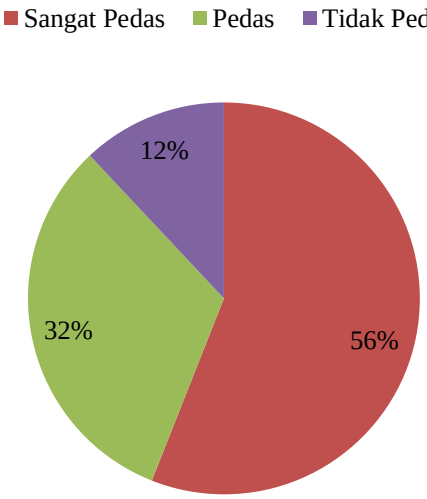
Hasil akhir dari kegiatan diversifikasi ikan puri menjadi sambal yaitu dipacking ke dalam botol plastik (Gambal 5). Penggunaan botol sebagai kemasan sambal agar tidak mudah kadaluwarsa dan tetap higienis. (Maghu et al., 2019)

menyatakan bahwa kemasan bioplastic memiliki efektivitas dalam mempertahankan karakteristik sambal maroto seperti kadar air, pH, kadar total asam, kadar vitamin C, uji kapang, warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan.



Gambar 5. Hasil olahan sambal puri

Pengolahan bahan baku dasar cabe dan puri menjadi sambal puri menghasilkan produk yang memiliki aroma dan rasa yang siap disajikan. Hasil evaluasi dari 24 peserta yang mengikuti kegiatan tersebut menyatakan bahwa 59% menyukai rasa sangat pedas, 33% menyukai pedas (sedang) dan 8% menyukai tidak pedas. Data tersebut memperlihatkan bahwa sebagian besar peserta lebih menyukai sambal dengan rasa sangat pedas. Namun, pada umumnya secara keseluruhan masyarakat antusias dan berpartisipasi aktif mengikuti seluruh rangkaian acara hingga selesai. Sambal puri yang diolah dapat dijadikan salah satu produk wirausaha yang mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.



Gambar 5. Hasil evaluasi kegiatan

D. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat tentang diversifikasi ikan puri menjadi produk sambal dapat dijadikan sebagai usaha dalam berwirausaha sehingga mampu meningkatkan nilai ekonominya. Kegiatan ini menghasilkan produk sambal puri yang bernilai ekonomi, tahan lama dan tetap higienis tanpa menggunakan bahan pengawet.

Diharapkan ada kegiatan lanjutan yang dapat menghasilkan produk lain yang berbahan baku ikan puri dalam menambah usaha kelompok nelayan victory jaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong dan Ketua DPD PKS Sorong atas kesempatan yang diberikan untuk mendampingi dan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang cara diversifikasi ikan puri. Terima kasih juga diucapkan kepada kelompok nelayan victory jaya atas semangat dan partisipasinya dalam mengikuti kegiatan tersebut hingga selesai.

DAFTAR RUJUKAN

Alex, S. 2012. (2012). *Usaha Tani Cabai, Kiat Jitu Ber- tanam... - Google Cendekia*. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Alex%2C+S.+2012.+Usaha+Tani+Cabai%2C+Kiat+Jitu+Ber-+tanam+Cabai+di+Segala+Musim.+Pustaka++Baru+Press.+Jakarta&btnG=

Aryati, E. E., & Dharmayanti, A. W. S. (2014). Manfaat Ikan Teri Segar (Stolephorus sp) Terhadap Pertumbuhan Tulang dan gigi. *ODONTO Dental Journal*, *1*, 52–56.

Gamonpilas, C., Pongjaruvat, W., Fuongfuchat, A., Methacanon, P., Seetapan, N., & Thamjedsada, N. (2011). Physicochemical and rheological characteristics of commercial chili sauces as thickened by modified starch or modified starch/xanthan mixture. *Journal of Food Engineering*, *105*(2), 233–240. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2011.02.024

Hasibuan, H. A., & Meilano, R. (2018). Penggunaan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *19*(2), 95–106. https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2018.019.02.4

Iqbal, S. Z., Asi, M. R., Mehmood, Z., Mumtaz, A., & Malik, N. (2017). Survey of aflatoxins and ochratoxin A in retail market chilies and chili sauce samples. *Food Control*, *81*(1881), 218–223. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.06.012

Iqbal, S. Z., Asi, M. R., Zuber, M., Akhtar, J., & Saif, M. J. (2013). Natural occurrence of aflatoxins and ochratoxin A in commercial Chilli and Chilli sauce samples. *Food Control*, *30*(2), 621–625. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.09.003

Jonathan, R. (2011). *Perubahan kandungan ß-Karoten dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (Capsicum frutescens L.) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer dan Freeze Dryer*.

Kah Hin, L., Zain, S. M., Radzi Abas, M., & Ali Mohd, M. (2008). Classification of Chilli Sauces: Multivariate Pattern Recognition Using Selected Gcms Retention Time Peaks of Chilli Sauce Samples. *The Malaysian Journal of Analytical Sciences*, *12*(1), 210–216.

Kresnadipayana, D., Setiawan, A. F., Sinaga, R. E. N., Ristiyanasari, D., & Yulandari, A. (2020). Peningkatan Nilai Daya Guna Bunga Rosela dan Honje Menjadi Bahan Sambal Berbasis Kearifan Lokal. *Warta LPM*, *23*(1), 1–9. https://doi.org/10.23917/warta.v23i1.8419

Maghu, R. A., Candra, I. P., & Mangku, I. G. P. (2019). Gema Agro Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Sambal " Maroto " Khas Sumba Barat Daya. *Gema Agro*, *24*(02), 63–72. http://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gema-agro

Munawaroh, B. (2006). *Aneka sambal Nusantara*. https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=VjUBw2dvl5wC&oi=fnd&pg=PA7&dq=Munawaroh,+B.+dan+Jasmine,+M.+(2006).+Aneka+Sambal+Nusantara,+Jakarta%3B+PT.+Kawan+Pustaka.&ots=bc8KhUDlNr&sig=KWC3Fj_Lhk9qI8uvoPUbBUA9t-o

Nimrotham, C., Songprakorp, R., Thepa, S., & Monyakul, V. (2017). Experimental Research of Drying Red Chili by Two Methods: Solar Drying and Low-Temperature System Drying. *Energy Procedia*, *138*, 512–517. https://doi.org/10.1016/j.egypro.2017.10.237

Rodríguez-Calzada, T., Qian, M., Strid, Å., Neugart, S., Schreiner, M., Torres-Pacheco, I., & Guevara-González, R. G. (2019). Effect of UV-B radiation on morphology, phenolic compound production, gene expression, and subsequent drought stress responses in chili pepper (Capsicum annuum L.). *Plant Physiology and Biochemistry*, *134*(March), 94–102. https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2018.06.025

Sapareng, S., & Rosnina, R. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Wirausaha Kripik Ikan Teri Di Kampung Nelayan Kota Palopo. *To Maega / Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(1), 25. https://doi.org/10.35914/tomaega.v2i1.236

Savitri, I. K. E., Tohata, V. D., Sormin, R. B. D., Lalopua, V. M. N., Mailoa, M. N., & Rieuwpassa, F. (2021). Chemical properties of dried anchovy (Stolephorus sp) from Buru Island. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *797*(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/797/1/012022