

Strategi Meningkatkan Nutrisi Makanan Bagi Masyarakat Pesisir Dan Peningkatan Ekonomi Bagi Pelaku Usaha Melalui Konsumsi Produk Olahan Ikan Laut

Strategy To Improve Food Nutrition For Coastal Communities And Improve The Economy For Business Actors Through Consumption

Dedy Khaerudin¹, Budiharjo², Ganjar Sidik Gandara³, Lucky Setiawan⁴, Bambang Setyo Panulisan⁵, M. Rizki Alfurkon⁶, Hasanah Musstajiah⁷, Nova Nabila⁸, Zakia Tunavisa⁹.

¹⁻⁹ Universitas Bina Bangsa

Korespondensi Penulis ; dedy.khaerudin@binabangsa.ac.id

Article History:

Received: 15 Juni 2023

Revised: 20 Juli 2023

Accepted: 31 Agustus 2023

Keywords: *Entrepreneurs, Food, Nutrition, Economy.*

Abstract: *Tanara Village as a Coastal Village has a potential source of food that comes from the sea, but the people around Tanara Village are still very low in consuming sea fish directly, therefore a way is needed so that the nutritional intake / nutrition consumed is able to meet the needs of the community's body. In supporting and encouraging nutritional intake, business actors have an important role to play in creating processed fish products made from marine fish with the aim of increasing appetite because they are stimulated by the results of the product variants created. Business actors must have the courage to innovate their product variants. The Lecturer Team and the KKM Group help provide solutions through assistance in terms of strategies to create innovative variants of processed seafood products for business people. This step is carried out through mentoring and training in creating flavor variants, product packaging and marketing. Another thing is that it is hoped that after the service assistance for business actors they can be more prosperous in the economic field.*

Abstrak

Desa Tanara sebagai Desa Pesisir memiliki potensi sumber makanan yang berasal dari laut, akan tetapi masyarakat sekitar Desa Tanara masih sangat rendah dalam mengkonsumsi langsung ikan laut oleh karena itu diperlukan suatu cara agar asupan nutrisi/ gizi yang dikonsumsi mampu mencukupi kebutuhan tubuh masyarakat. Dalam mendukung dan mendorong asupan nutrisi tersebut para pelaku usaha memiliki peranan penting untuk menciptakan produk olahan ikan berbahan dasar ikan laut dengan tujuan agar selera makan lebih meningkat karena terangsang akan hasil varian produk yang diciptakan. Para pelaku usaha harus memiliki keberanian dalam menciptakan inovasi varian produknya. Tim Dosen dan Kelompok KKM membantu memberikan solusi melalui pendampingan dalam hal strategi menciptakan inovasi varian produk olahan makanan ikan laut bagi para pelaku usaha. Langkah tersebut dilaksanakan melalui pendampingan dan pelatihan dalam menciptakan varian rasa, kemasan produk dan pemasaran. Hal yang lain diharapkan setelah pendampingan pengabdian bagi para pelaku usaha bisa lebih sejahtera dibidang ekonomi.

Kata Kunci: Pelaku usaha, Makanan, Nutrisi, Ekonomi.

PENDAHULUAN

Desa Tanara adalah sebuah Kecamatan bagian dari Kabupaten Serang yang menyandang sebutan daerah Agamis, atau daerah santri. Karena di Tanara lahir salah satu ulama terkenal yang mengarang sebuah kitab yang menjadi rujukan banyak ulama dan masyarakat, yaitu Syekh Nawawi Al-Bantani yang wafat di Kota Makkah Saudi Arabia. Banyak masyarakat yang mengunjungi Kecamatan Tanara terutama di Masjid Agung Tanara, untuk berziarah atau berkunjung ke makam ulama-ulama di Tanara dan tempat menulis kitab-

* Dedy Khaerudin, dedy.khaerudin@binabangsa.ac.id

kitab Syekh Nawawi yang termashur di seluruh dunia.

Desa Tanara, Kecamatan Tanara, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, secara geografis merupakan dataran rendah yang menjorok kelaut Banten dengan jumlah penghuni 2.735 jiwa. Terdiri dari 3 RW dan 9 Desa memiliki mata pencarian 43% nelayan dan petani, buruh 12%, wiraswasta 5%, karyawan swasta 5%, perdagangan dan jasa lain 35%. Sebagai Desa wilayah pesisir memiliki potensi luar biasa penghasil makanan olahan yang berbahan baku hasil dari laut semisal kerupuk ikan, kerupuk udang dan bontot. Selain itu Tanara disiapkan menjadi 10 destinasi wisata unggulan di provinsi Banten. Keunggulan mengkonsumsi ikan dan memproduksi olahan makanan berbahan dasar ikan yaitu sebagai sumber nutrisi esensial, bersifat universal, harga relatif murah, *white meat*, mudah untuk dibuat, bahan baku melimpah di daerah sekitar.

Tabel 1. Pelaku Usaha Olahan Ikan Desa Tanara

No.	Pelaku Usaha	Jenis Makanan	Status
1	Uliyanah	Keripik singkong	Tidak aktif
2	Baiyah	Kue basah	Aktif
3	Rupi'ah	Telor asin	Aktif
4	Sahroni	Kerupuk ikan dan udang	Aktif

Sumber: Laporan Tahunan Desa Tanara, 2023

Dari Tabel 1 keempat pelaku usaha yang masih aktif dan memiliki peluang usaha yang sangat menjanjikan yaitu produk hasil olahan ikan laut mengingat tingkat konsumsi ikan di Indonesia relatif rendah dibandingkan dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki. Pada proses pembuatan makanan olahan ikan sangat sederhana dimulai dari membersihkan ikan laut dengan cara membuang sisik, kulit dan tulang untuk menghilangkan kotoran. Belender/ haluskan daging ikan kemudian campuran terigu, garam, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya kemudian diaduk biar merata dan ditambahkan air secukupnya. Kemudian dibentuk sedemikian rupan dan di kukus selama 5 jam diatas api sedang, untuk menyempurnakan pematangan adonan. Kemudian dikeringkan samapai suhu ruangan dan terakhir di potong sesuai dengan ukuran dan di jemur di terik matahari sampai benar-benar kering, agar ketika di goreng bisa mengembang.



Gambar 1. Proses Pembuatan Produk Olahan Ikan Laut.

Rendahnya konsumsi ikan di banding dengan potensi sumber daya perikanan yang ada di Indonesia terlebih Desa Tanara dirasa perlu untuk membuat produk olahan yang berbahan baku dasar ikan dengan tujuan agar konsumsi masyarakat akan ikan meningkat terutama. Hasil produk makanan olahan ikan tersebut diharapkan mampu mendukung sekaligus memperkuat program pemerintah dalam hal mencerdaskan kehidupan bangsa. Dipandang perlunya membuat makanan olahan berbahan dasar ikan laut, mengingat tidak semua masyarakat menyukai ikan karena rasanya amis jika tidak diolah terlebih dahulu dengan mendambahkan bumbu, dan proses pembuatannya menjadi sesuatu produk yang baru tanpa mengurangi kandungan gizi yang ada didalamnya.

Menjadikanya produk makanan olahan baru dengan banyak varian yang dihasilkan diharapkan dapat menggiring hasrat masyarakat untuk mengkonsumsi makanan olahan ikan walaupun tidak sebagai lauk utama ketika makan dengan nasi. Dengan langkah tersebut diharapkan mampu menggiring hasrat masyarakat akan mengkonsumsi makanan yang bergizi dan mampu meningkatkan dan membuka peluang usaha bagi warga Desa Tanara dan merambat ke Desa tetangga yang berada di Kecamatan Tanara.

Dijadikanya Desa Tanara sebagai salah satu Desa dari 10 Desa tujuan destinasi wisata yang ada di provinsi Banten sebagai salahsatu bentuk penghargaan pemerintah daerah atas salah satu ulama ternama yakni syekh Nawawi Al-Bantani. Menjadinya desa destinasi jelas memberikan peluang bagi warga Desa Tanara dalam meningkatkan perekonomian warga sekitar. Peluang usaha tersebut mesti disambut dengan langkah postif salah satunya dengan upaya membuat varian lebih kreatif lagi akan makanan olahan berbahan dasar ikan laut tidak halnya dari produk yang dihasilkan bisa juga dalam hal *packaging* yang lebih menarik dan mampu mempertahankan kondisi produk yang ada di dalamnya biar tahan lama ketika produk tersebut di beli untuk oleh-oleh bagi masyarakat yang melancong diluar kecamatan Tanara.

METODE

Lokasi penelitian yang akan dilakukan berada di Desa Tanara, Kecamatan Tanara, Kabupaten Serang, Provinsi Banten, tempat tersebut memiliki alasan yang layak mengingat potensi bahan baku ikan laut mudah didapat.

Teknik Penentuan informan dengan menggunakan purposive sampling dengan melihat kriteria dan kemampuan paling expert memahami dan mengetahui dalam penelitian ini yang di anggap mampu memberikan informasi yang tepat, lengkap dan akurat sehingga data yang di peroleh dapat diakui keabsahanya yaitu:

1. Pelaku usaha baik yang masih aktif memproduksi dan sudah tidak aktif memproduksi
2. Kepala Desa Tanara
3. Dinas Koprasi Perindustrian dan Perdagangan, Kabupaten Serang

Metode yang digunakan membuat olahan makanan berbahan dasar ikan laut, varian produk makanan olahan yang akan dibuat dan packaging produk sebagai upaya untuk mempertahankan produk yang ada didalamnya.

Tabel 1 Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Kegiatan	Metode	Objek/ Alat dan Bahan
1.	Pengumpulan data dan informasi	Observasi dan wawancara	Pelaku Usaha dan Kepala Desa
2.	Pemaparan meteri usulan Inovasi varian produk dan packaging produk makanan olahan ikan laut	Ceramah, diskusi, Tanya jawab	Pelaku Usaha, Slide powerpoint, laptop dan infocus

HASIL

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara terhap pelaku usaha dengan tujuan mendapatkan infomasi yang sesuai akan permasalahan yang real di lapangan seperti terlihat pada Gambar 1



Gambar. 1 Observasi dan Wawancara Terhadap Pelaku Usaha

Hasil informasi yang diperoleh dari informan (pelaku usaha) kendala yang dihadapi para pelaku usaha saat ini minimnya pengetahuan dan keilmuan dalam membuat inovasi kreasi varian produk olahan makan ikan dan proses pembuatan sampai *packaging* menghasilkan produk baru.

Jumlah pelaku usaha olahan ikan laut di Desa Tanara hanya tersisa satu yang masih aktif padahal sebelumnya ada dua pelaku usaha, permasalahan tersebut minimnya pengetahuan dan keilmuan dalam membuat inovasi kreasi varian dari produk makanan olahan ikan laut, kurangnya keberanian dan trial/ uji coba agar menghasilkan produk yang berbeda, *packaging* masih sederhana dan pemasaran masih tradisional. Jika masyarakat sekitar mengetahui ada nilai tambah atau keuntungan ekonomi yang maksimal yang terbukti para pelaku usaha olahan ikan laut terlihat sejahtera dan makmur dari segi ekonomi.



Gambar. 2 Pemaparan Usulan Inovasi Varian Produk Olahan Ikan Laut

Informasi diperoleh dari pelaku usaha, kurangnya geliat akan usaha membuat produk makanan olahan ikan laut melekkan dengan pendapatan dari bulan ke bulan hanya bisa digunakan untuk menyambung hidup, tidak bisa mencukupi kebutuhan yang lain, akhirnya mereka beralih profesi menjadi pedagang, buruh pabrik dan menjadi tenaga kerja Indonesia ke daerah Arab. Perlunya menumbuhkan geliat usaha mikro kecil dan mengengga dan tekat mencari rejeki di negri sendiri itu dirasa penting.

Merangsang kreativitas pelaku usaha dalam inovasi pengembangan produk olahan makanan bersumber dari ikan laut diharapkan mampu mengisi peluang pasar yang ada, meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa. Hal tersebut harus dilakukan bukan tidak beralaskan terlebih Desa Tanara salah satu pusat destinasi wisata di Provinsi Banten.

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa/i Universitas Bina Bangsa diharapkan melahirkan ide dan gagasan produk yang lebih bervariasi karena kelebihan produk yang bervariasi akan mendorong konsumen memiliki kesempatan ketertarikan untuk memilih dan membeli banyak jenis pilihan dengan produk berbahan baku sama. Kreatifitas tersebut tentunya membutuhkan keberanian dari para pelaku

usaha untuk mencoba memberikan sentuhan inovasi lebih baik dari keseluruhan varian produk yang dihasilkan dengan kemasan produk yang berbeda.



Gambar. 3 Varian Produk Olahan Ikan Laut

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pembuatan logo produk, packaging dan pemasaran produk olahan makanan berbahan dasar ikan laut di Desa Tanara, Kecamatan Tanara, Prov. Banten dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Kegiatan pelatihan sangat bermanfaat untuk meningkatkan pemahaman bagi para pelaku usaha olahan makanan berbahan baku ikan laut maupun pelaku usaha yang lain.
- b. Kegiatan pelatihan dapat memaksimalkan penggalian dalam menumbuhkan kreatifitas bagi para pelaku usaha olahan makanan berbahan dasar ikan laut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Prapelaku usaha produk olahan makan ikan laut secara khusus dan para pelaku usaha makanan yang berada di Desa Tanara yang telah memberikan kesempatan sebagai program pengabdian masyarakat oleh tim dosen fakultas teknik, Universitas Bina Bangsa.

DAFTAR REFERENSI

- Iin Siti Djunaidah (2017). Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari. "Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan". Vol 11(1) : Halaman: 12-24.
- Badan Pusat Statistisi [BPS]. Kecamatan Tanara Dalam Angka 2019 - BPS Kab.Serang.
- Machmud Syahrizal (2021). Wisata Halal Di Banten: Perkembangan, Peluang Dan Tantangan Halal Tourism In Banten: Development, Opportunity And Challenge. "Dynamic Management Journal" Vol. 5 No. 2

- Arya Nugraha Soepardi, M. Henfi Abdul Khoir (2022). Segmentasi Pasar Wisatawan Di Provinsi Banten. "*Jurnal Dimensi*." Vol.2, No.2.
- Gardis Andari, Jamaludin, Parjono, Nina Maksimiliana Ginting (2021). Inovasi Pempek Sutra Berbahan Baku Ikan Gastor Sebagai Peluang Usaha Di Kampung Sumbermulya Distrik Kurik Kabupaten Merauke. "*Abditani : Jurnal Pengabdian Masyarakat*". Vol 4 (1) 38-42.
- Hartati, S., et al (2020). Pemberdayaan Perempuan Nelayan Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Desa Pangandaran Kabupaten Pangandaran. "*Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*" Vol. 9, No. 4, Desember 2020: 289 – 293
- Rastyaningtyas, E.W., et all (2023) Pendampingan Packaging Produk Dan Digital Marketing Pada Paguyupan Amreh Mulyo Desa Baleturi, Prambon, Nganjuk. "J U R N A L A B D I K M A S U K K".