



PAPER – OPEN ACCESS

Pengolahan Hasil Laut Sebagai Upaya Peningkatan Aktivitas Ekonomi Masyarakat Desa Nelayan Sebrang Belawan

Author : Aisyah, dkk
DOI : 10.32734/lwsa.v5i4.1412
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 5 Issue 3 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Pengolahan Hasil Laut Sebagai Upaya Peningkatan Aktivitas Ekonomi Masyarakat Desa Nelayan Sebrang Belawan

Aisyah^a, Prihatin Lumbanraja^a, Arlina Nurbaity Lubis^a, Beby Kendida Hasibuan^a, R. Adrian Hilman^b

^aFakultas Ekonomi dan Bisnis, Jl. Prof. TM. Hanafiah Kampus USU Medan, 20155, Indonesia

^bFakultas Pertanian, Jl. Dr. A. Sofian No. 3 Padang Bulan, Medan Baru, Medan 20155, Indonesia

putri_aiz@yahoo.co.id, Prihatinlumbanraja20@gmail.com, arlina@usu.ac.id, bebykendida@usu.ac.id, Adrian.hilman@gmail.com

Abstrak

Sebagai negara kepulauan yang memiliki hutan mangrove yang luas, sudah sewajarnya para nelayan di Indonesia mengolah mangrove sehingga memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Sampai saat ini mangrove hanya dimanfaatkan untuk melindungi dari pantai dari abrasi laut, tempat tinggal biota laut dan bahan dasar pembuatan kayu bakar. Sedangkan mangrove sendiri dapat diolah untuk memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Salah satu olahan mangrove yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi adalah jika diolah menjadi kuliner. Salah satu olahan yang dapat diproduksi dari pohon mangrove yang banyak terdapat di kampung nelayan Belawan adalah sirup mangrove yang dibuat dari buah mangrove jenis pidada. Masyarakat diajarkan bagaimana mengolah buah mentah menjadi sirup mangrove. Pengolahannya dilakukan dengan memanfaatkan peralatan dapur dan dengan komposisi bahan yang sesuai serta tidak menggunakan pengawet dan pewarna buatan. Selain itu Tim Pengabdian juga memberikan ipteks pengolahan ikan yang kurang memiliki nilai jual tinggi diolah menjadi abon dan bakso ikan yang lebih diminati konsumen. Diharapkan pengembangan produksi ini dapat membantu peningkatan ekonomi masyarakat di kampung nelayan seberang Belawan.

Kata Kunci: pengembangan produksi; mangrove; sirup

Abstract

Indonesia has a quite large mangrove forest area and some region has a quite extensive mangrove area which make many of fishermen in Indonesia cultivated mangroves so that they have a better economic condition. Up to these days, mangroves actually have only been used by people to protect the coast area from sea abrasion, become a home to many marine life and the basic material for firewood. Whereas, people need to realize that mangroves themselves could be used as raw materials to many products and generate a better economic value. Culinary was one of many sector that can optimize the value of mangrove. Kampung Desa Nelayan Sebrang which located in Belawan, Medan, North Sumatera enriched themselves with many of mangrove fruits called 'pidada'. We suggest that the fruit can be processed into syrup thus making it into mangrove syrup. We served the community to transfer the knowledge how to process raw fruit into mangrove syrup. The processing carried out using basic kitchen utensils and with the appropriate composition of ingredients and without using preservatives and artificial coloring. In addition, we also provides science and technology for fish processing which by nature come with less value and is processed into shredded fish (abon) and fish balls (baso) which are more attractive to consumers. It is hoped that the development of this production can help improve the economy of the community in the Desa Nelayan Sebrang, Medan, Indonesia.

Keywords: production development; mangrove; syrup

1. Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki luas laut yang besar, dimana luas daratan Indonesia adalah sebesar 1.922.570 km² sedangkan luas lautannya adalah sebesar 3.257.483 km² (wikipedia). Kondisi ini menyebabkan Indonesia kaya dengan hasil lautnya. Salah satu provinsi yang memiliki luas dan kekayaan laut yang besar di Indonesia adalah Sumatera Utara. Salah satu pemukiman yang terdapat di pesisir laut Sumatera Utara adalah kampung Nelayan Sebrang yang terdapat Belawan.

Kampung Nelayan merupakan sebuah desa yang terletak di keluarah Belawan I Medan. Lokasi tersebut dapat dicapai dengan melakukan penyebrangan dari Medan ke Desa Nelayan dengan menggunakan perahu yang beroperasi di wilayah tersebut. Lokasinya yang terletak di sekeliling lautan menjadikan Kampung Nelayan kaya akan sumber daya alam, seperti hutan bakau beserta ekosistem bakau dan kelautan. Oleh karena itu mayoritas dari masyarakat berprofesi sebagai nelayan lepas. Di sisi lain, ibu-ibu rumah tangga cenderung tidak aktif secara ekonomi dengan berfokus sebagai ibu rumah tangga menunggu suami pulang.

Situasi saat ini menunjukkan bahwa sumber daya alam yang berlimpah tidak dibarengi dengan kapasitas sumber daya manusia yang mumpuni untuk mengoptimalkan sumber daya alam tersebut. Hasilnya, banyak sekali nilai tambah maupun nilai ekonomis yang hilang dari Desa Nelayan tersebut [5]. Hasil melaut juga tidak optimal akibat kurangnya informasi pasar dan rendahnya bargaining power dari para nelayan. Padahal, harga jual dari hasil tangkapan dapat meningkat hingga 40% apabila daya tawar nelayan tinggi [1]. Sebelumnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Nelayan mencoba untuk produktif dengan menghasilkan olahan laut menjadi belacan dan keripik bakau, namun dinilai kurang produktif. Akhirnya usaha tersebut ditutup oleh kelompok masyarakat dan tidak lagi beroperasi. Padahal, kreativitas diperlukan untuk menciptakan nilai tambah atas produk tersebut [4].

Kewirausahaan hadir sebagai wadah untuk mengubah kesempatan menjadi nilai ekonomi dengan melakukan pengelolaan dan aktivitas operasi. Aktivitas operasi berkaitan dengan pengelolaan input menjadi output dengan memberikan nilai tambah [3]. Nilai tambah mengubah sumber daya alam yang masih berupa bahan baku (raw materials) menjadi bahan siap pakai ataupun bahan setengah jadi. Kebutuhan mendasar dalam mengelola potensi alam yang berlimpah tersebut adalah kewirausahaan yang disertai dengan kepemimpinan dan kreativitas pengelolaan usaha.

Lokasi strategis dari Desa Nelayan yang memberikan sumber daya alam berlimpah juga memberikan tantangan serta permasalahan tersendiri. Akses yang sulit ke luar desa karena dikelilingi oleh lautan mengakibatkan kepemilikan alat-alat produksi serta mengetahui metode produksi yang efektif dan efisien terhambat. Ketidaklengkapan peralatan dan informasi ini juga mendorong permasalahan dalam pengembangan kewirausahaan serta realisasi produktivitas di lingkungan masyarakat Desa Nelayan.

Masyarakat desa nelayan juga sempat aktif memproduksi keripik bakau yang terbuat dari pemanfaatan tanaman bakau. Produsen setempat merasa produk potensialnya tidak dapat menjangkau pasar yang lebih luas, bukan karena potensi yang lemah, namun kemampuan untuk memasarkan produk yang tidak mumpuni. Tanaman bakau yang digunakan adalah daun bakaunya saja. Sedangkan banyak bagian lain dari tanaman bakau yang dapat diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang tinggi.

Tim Pengabdian Desa Binaan bidang produksi memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga di kampung nelayan Seberang Belawan bagaimana memanfaatkan potensi kekayaan laut selain seafood dan ikan untuk diolah menjadi sesuatu yang bernilai ekonomis tinggi. Salah satu kekayaan laut yang dapat dimanfaatkan adalah tanaman bakau. Tanaman bakau dapat diolah menjadi sirup, kue, tepung, jelly, permen, dan lain sebagainya. Pada pengabdian kali ini tim fokus pada sirup dari tanaman bakau. Sirup dari tanaman bakau ini selain memiliki rasa yang segar juga berkasiat untuk menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Hal ini tentu menjadi nilai jual tersendiri dipasar. Karena saat ini masyarakat cenderung menyukai pengobatan secara herbal dibandingkan pengobatan secara kimia.

2. Metode Penelitian

Metode pelaksanaan yang diberikan dalam pengabdian ini dibagikan kedalam dua tahap. Dimana tahap pertama adalah metode pelatihan dan metode kedua adalah pemberian alat. Metode pelatihan pertama adalah sosialisasi untuk menumbuhkan minat masyarakat untuk berwirausaha. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan minat berwirausaha sehingga ketika minat berwirausaha tumbuh maka mereka akan memiliki komitmen yang tinggi untuk berusaha.

Selain itu juga diberikan pelatihan bagaimana membuat buah tanaman bakau menjadi sirup. Pelatihan ini dimulai dari pelatihan memilih buah bagaimana yang sesuai untuk diolah menjadi sirup yang dilihat dari tingkat kematangan sirup. Setelah itu diajarkan bagaimana cara menyimpan buah tersebut sehingga dapat diolah kembali dan bagaimana mengolah menjadi sirup dengan komposisi dan cara pengolahan yang tepat. Pada tahap ini juga diajarkan bagaimana mengolah dengan proses pemasakan yang tepat agar bakteri yang terdapat dalam buah menjadi mati. Selain membuat sirup Tim juga mengedukasi mitra untuk membuat olahan dari ikan yang mereka enggak kurang bernilai ekonomis. Dan tim mengajarkan mitra membuat baso ikan dan abon ikan. Hal ini selain untuk dijual juga dilakukan untuk konsumsi pribadi sehingga menimbulkan minat keluarga untuk mengkonsumsi ikan.

Kegiatan ini akan dievaluasi satu bulan setelah pemberian materi dan peralatan. Evaluasi dilakukan dengan mendatangi lokasi pengabdian. Disini tim pengabdian menanyakan kepada mitra apakah sudah melakukan proses produksi kembali. Setelah kegiatan berjalan maka hasil evaluasi yang dilakukan adalah: Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini berlangsung dengan baik dan lancar, serta perlu dilakukan perbaikan dikemudian hari. Proses diskusi dan penyuluhan berlangsung dengan menarik dan para peserta sangat antusias. Hal ini ditandai dengan banyaknya pertanyaan seputar bagaimana menumbuhkan minat berwirausaha dan juga memberikan video-video motivasi pelaku UMKM yang sudah berhasil. Pada saat pelatihan pembuatan sirup, baso ikan dan abon ikan, mitra juga semangat untuk ikut membuat ketiga produk ini. Mitra berpartisipasi dengan baik dan sangat antusias. Dalam kegiatan ini mitra dan tim berperan aktif dan saling bertukar ide mengenai hal-hal yang menjadi permasalahan mitra dan mencari solusi atas permasalahan yang dihadapi.

Pada tahapan ini yang menjadi kendala utama adalah mereka tidak memiliki kemauan yang kuat untuk berwirausaha. Mereka terkendala pada bagaimana membagi menjual produk mereka ke luar dari wilayah kampung nelayan belawan karena mereka takut atau tidak berani untuk pergi ke kota. Faktor lain yang menjadi kendala adalah bagaimana menyimpan produk yang sudah jadi

sehingga tidak cepat terkontaminasi bakteri. Karena tidak menggunakan bahan pengawet maka sirup ini cepat mengalami proses kadaluarsa. Dan mengalami perubahan warna akibat proses oksidasi vitamin C. Untuk baso ikan dan abon ikan masalah utamanya adalah ketersediaan ikan yang tidak selalu terdapat terutama pada saat mengalami pasang mati. Sedangkan ikan lain harganya lumayan mahal.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dimulai pada bulan Juli 2020. Pada tahap ini dimulailah pra survey untuk melihat jenis tanaman bakau yang banyak terdapat di kawasan kampung nelayan sebrang belawan dan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomis rendah tetapi berpotensi untuk diolah. Setelah melakukan proses pengamatan maka diketahui bahwa jenis tanaman bakau yang banyak terdapat adalah tanaman dengan jenis buah pidada. Jenis buah ini cocok untuk diolah menjadi sirup. Sedangkan jenis ikan yang memiliki nilai ekonomi yang rendah dan kurang dimanfaatkan adalah jenis ikan Moolgarda seheli atau yang dikenal dengan nama ikan belanak. Ikan ini dinilai kurang bernilai ekonomis dan kurang dimanfaatkan. Tim pengabdian kemudian mengajarkan bagaimana mengolah ikan ini menjadi produk baso dan abon ikan.



Gambar 1. Bahan Baku Pengolahan Produk Mangrove (Pidada) dan Ikan

Pada tahap selanjutnya, tanggal 22 Agustus 2020 tim kembali datang guna memberikan pelatihan untuk menumbuhkan minat berwirausaha dan mengolah buah bakau menjadi sirup dan juga mengolah ikan menjadi baso dan abon. Pada kegiatan ini mereka diberikan pelatihan langsung dan ikut terlibat dalam proses pembuatan sirup, baso, dan abon. Pada tahap ini tim juga mengamati apa bahan produksi yang tidak dimiliki mitra sehingga kedepannya akan diberikan peralatan yang sesuai.



Gambar 2. Pengolahan Produk Turunan Ikan dan Mangrove (Pidada)

Pada tahapan ini, mitra diminta berperan aktif mengikuti pelatihan pengolahan ikan dan mangrove ke dalam bentuk makanan olahan berupa abon dan baso ikan serta jus mangrove. Pelaksanaan pelatihan ini berlangsung secara kondusif dan interaktif. Pada sesi ini diakhiri dengan uji coba rasa produk dan meminta mitra untuk secara aktif mencoba kembali resep pengolahan yang telah diberikan kepada mitra.



Gambar 3. Pemerasan Sirup Mangrove untuk Mengambil Sari

Pada proses pembuatan sirup, buah mangrove yang telah dipotong-potong direbus bersama gula hingga menjadi bertekstur lembut. Hasil rebusan ini kemudian melalui beberapa tahapan penyaringan guna mendapatkan sari mangrove. Hasil akhir dicapai ketika tidak ada lagi serat sisa pengolahan dalam sirup tersebut.



Gambar 4. Hasil Kerja Mitra dalam Pengolahan Hasil Biota Laut

Tim pengabdian kembali mendatangi mitra pada tanggal 27 Agustus 2020 mitra berproduksi membuat sirup buah bakau dan ketika tanggal 28 Agustus 2020 tim yang hadir dalam rangka sosialisasi pembentukan koperasi nelayan cinta mangrove dapat melihat hasil produksi mitra. Sampai dengan saat ini mitra masih memproduksi sirup buah bakau tersebut dan dijual pada masyarakat sekitar.

4. Kesimpulan

Dari hasil pengabdian masyarakat yang dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- a. Sampai dengan saat ini komitmen berwirausaha mitra masih rendah sehingga untuk berwirausaha masih belum optimal.
- b. Buah tanaman mangrove yang sesuai untuk dijadikan sirupa dalah jenis buah pidada.

Melalui kegiatan pengabdian ini pula tim menyarankan dalam pelaksanaannya agar mitra berkomitmen dalam menumbuhkan minat berwirausahanya sehingga kedepannya usaha ini lebih maju. Selain itu, tim mengharapkan pula agar dilakukan pelestarian jenis tanaman bakau yang menghasilkan buah pidada agar keberlangsungan produksi tetap terjaga.

Referensi

- [1] Indiatsy C M, Mwangi M S, Mandere, E N Bichanga, J M, George, G E, Mandere, E N & Bichanga, J. M. (2014) "The Application of Porter 's Five Forces Model on Organization Performance : A Case of Cooperative Bank of Kenya Ltd" *European Journal of Business and Management*, **6(16)**, 75–86.
- [2] Lumbanraja P, Lubis, A N, & Hasibuan B K. (2019) "Sustaining Lake Toba ' s Tourism : Role of Creative Industry , Green Tourism Marketing and Tourism Experience" *Asian Journal of Business and Accounting*, **12(1)**, 257–278.
- [3] Mbizi R, Hove L, Thondhlana A & Kakava N. (2013) "Innovation in SMEs : A review of its role to organisational performance and SMEs operations sustainability. Interdisciplinary" *Journal of Contemporary Research in Business*. **4(11)**, 370–389.
- [4] Okpara F. (2007) "The Value of Creativity and Innovation in Entrepreneurship" *Journal of Asia and Entrepreneurship And Sustainability*, **3(2)**, 1–14.
- [5] Pangemanan S A dan Walukow I M (2018) "Marketing Strategy Analysis for Small and Medium Scale Business Enterprise (SMEs) for Home Industry Furniture in Leilem, the Regency of Minahasa" *Journal of Physics: Conference Series*, **953(1)**, 0–13. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/953/1/012033>