

Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Berbasis Bahan Dasar Lokal di Ekosistem Gambut Desa Bahaur Hulu Permai, Kabupaten Pulang Pisau

Eti Dewi Nopembereni¹, Rosana Elvince^{1*}, Adi Jaya¹, Maryani¹, Evnaweri¹, Pratiwi Subianto², Osi Karina Saragih³, Alma Adventa⁴, Susan E. Page⁴, Caroline Upton⁴

¹ Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Palangka Raya

³ Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Palangka Raya

⁴ Universitas Leicester, Inggris

*Email: rosana@fish.upr.ac.id

Abstrak

Tujuan kegiatan pelatihan di Desa Bahaur Hulu Permai adalah suatu upaya dalam rangka meningkatkan kemampuan dan keterampilan bagi masyarakat yang hidup di ekosistem gambut terutama di wilayah pesisir. Wilayah pesisir tidak hanya berpotensi sebagai sumber daya perikanan, namun juga pertanian dalam arti luas. Pendapatan utama masyarakat pesisir adalah perikanan laut, dan perikanan air payau, jika berada pada ekosistem air payau. Potensi perikanan laut maupun sungai, dan perikanan darat di Indonesia sangat besar. Permasalahannya adalah masyarakat yang berada di wilayah pesisir masih belum mampu mengelola potensi alam, menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Pentingnya peningkatan kemampuan dan keterampilan masyarakat di wilayah pesisir dengan melakukan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan pembuatan makanan berbahan dasar ikan. Salah satu ketrampilan yang bisa dikembangkan adalah pembuatan stik ikan, agar mampu meningkatkan pendapatan bagi keluarga nelayan khususnya, dan masyarakat pesisir pada umumnya.

Kata Kunci: ekosistem gambut, pendapatan, stik ikan, wilayah pesisir

Abstract

The aim of training activities in Bahaur Hulu Permai Village is an effort to improve the abilities and skills of people living in peat ecosystems, especially in coastal areas. Coastal areas not only have potential as fisheries resources, but also agriculture in a broad sense. The main income of coastal communities is marine fisheries and brackish water fisheries, if they are in a brackish water ecosystem. The potential for marine and river fisheries and land fisheries in Indonesia is very large. The problem is that people in coastal areas are still unable to manage natural potential into goods or products that have high economic benefits. The importance of increasing the abilities and skills of communities in coastal areas by conducting outreach, counseling and training in making fish-based food. One of the activities that can be improved is making fish sticks, in order to increase income for fishing families in particular, and coastal communities in general.

Keywords: coastal area, fish sticks, income, peat ecosystem

Pendahuluan

Ekosistem gambut yang ada di Indonesia meliputi juga wilayah pesisir, di mana wilayah pesisir merupakan salah satu pilar pembangunan ekonomi nasional (Birawa dan Sukarna, 2016). Wilayah pesisir di Indonesia memiliki potensi besar (Arianto, 2020) khususnya di Kalimantan Tengah. Potensi perikanan yang cukup besar (Djojoatmodjo *et*

al., 2020) sebagai sumber pendapatan masyarakat terutama untuk hasil tangkapan nelayan berupa ikan laut maupun ikan sungai (Pricilla *et al.*, 2023). Namun wilayah pesisir dengan pengairan pasang surut memiliki kecenderungan berada pada ekosistem gambut (Dinas Kelautan dan Perikanan Kalimantan Tengah, 2018). Desa Bahaur Hulu Permai sebagai lokasi pelatihan, memiliki potensi perikanan laut terutama perikanan tangkap.

Hasil penangkapan ikan belum dimanfaatkan secara maksimal.

Permasalahan masyarakat di wilayah pesisir adalah masih rendahnya kemampuan masyarakat dalam hal melihat potensi alam yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Hasil tangkapan nelayan, umumnya hanya dijual segar (Yasin *et al.*, 2020), atau dibuat menjadi ikan asin atau pengasinan (Rahmawati *et al.*, 2024). Keterbatasan kemampuan nelayan untuk meningkatkan nilai tambah bagi produksi ikan masih rendah. Ikan merupakan sumber protein hewani dan masyarakat bisa mengkonsumsi daging ikan secara mudah dan terjangkau dengan berbagai bentuk olahannya (Juharni *et al.*, 2023). Produk ikan memiliki nilai ekonomis tinggi (Setiawan dan Hamzah (2020), salah satu produk yang bisa diolah dari bahan baku ikan adalah stik ikan, karena stik ikan memiliki kandungan protein yang baik. Stik merupakan bentuk dari sebuah komoditi yang berbentuk pipih panjang, sedangkan stik ikan adalah camilan kering dengan rasa gurih berbahan baku dasar ikan, dan memiliki tekstur yang renyah (Silaban *et al.*, 2022). Secara ekonomi stik ikan mampu meningkatkan pendapat keluarga (Inna Nisawati dan Adibah Yahya, 2021). Stik ikan memiliki kandungan protein cukup tinggi, sekitar 24,65% (Putri, *et al.*, 2022), dan merupakan jajanan sehat bagi anak-anak (Fatmawati *et al.*, 2022).

Produk perikanan yang dihasilkan di Desa Bahaur Hulu Permai masih dalam bentuk pengolahan sederhana yaitu dalam bentuk ikan asin atau dijual dalam bentuk segar. Hasil perikanan tangkap mampu memberikan penghasilan bagi masyarakat apabila dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Pengolahan hasil perikanan dapat membantu upaya ketahanan pangan rumah tangga dan sumber pendapatan bagi masyarakat Desa Bahaur Hulu Permai.

Pelatihan merupakan bagian dari pemberdayaan masyarakat yang bertujuan agar masyarakat memiliki kemampuan dan keterampilan dalam sesuatu bidang tertentu, dan dapat berpartisipasi secara ekonomi dan sosial (Hasdiansyah, 2023). Selanjutnya Suryani *et al.* (2023) menyatakan bahwa pengembangan usaha masyarakat dipengaruhi oleh pelatihan sehingga pelatihan pembuatan stik ikan adalah upaya dalam rangka peningkatan kemampuan dan keterampilan masyarakat atau individu dalam mengelola sumber daya alam sekitarnya.

Metode

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan selama 1 (satu) bulan yaitu pada bulan April hingga Mei Tahun 2024. Lokasi kegiatan di Desa Bahaur Hulu Permai Kecamatan Kahayan Kuala Kabupaten Pulang Pisau. Pelaksanaan Sosialisasi, Penyuluhan, serta Pelatihan dilaksanakan atau bertempat di balai pertemuan Desa Bahaur Hulu Permai. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan stik ikan, yang bertujuan untuk memberdayakan kelompok mitra, adalah proses memahami dari awal potensi daerah, serta membangkitkan keinginan mitra agar memiliki keterampilan secara teknis pembuatan stik ikan yang baik, benar, higienis, dengan praktik langsung secara partisipatif, bersama narasumber/pelatih yang ahli di bidangnya.

Metode Pelaksanaan

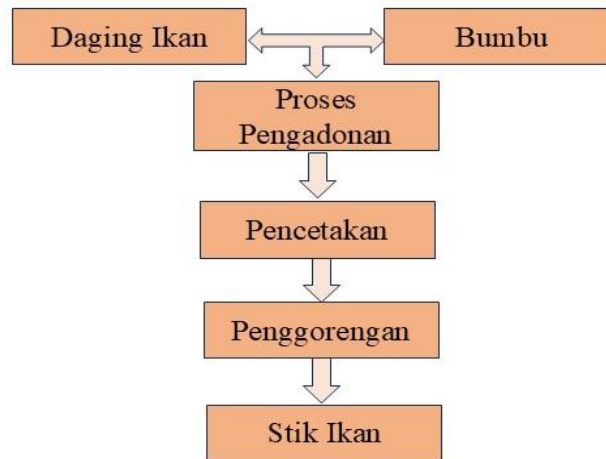
Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat ini meliputi beberapa tahap yaitu:

1. Koordinasi bersama kelompok ibu-ibu rumah tangga dan aparat desa Bahaur hulu Permai.
2. Sosialisasi kegiatan bersama kelompok Mitra dan Aparat Desa Bahaur Hulu Permai.

3. Penyuluhan tentang diversifikasi produk perikanan yakni berbahan baku ikan menjadi produk pangan berupa stik ikan, cara pengemasan yang baik untuk meningkatkan masa simpan dan daya tarik produk stik ikan, serta strategi pemasaran sederhana. Penyampaian materi dilakukan oleh tim pelaksana yang terdiri atas 2 orang dosen Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, dan 1 orang dosen Program Studi Agribisnis, serta 1

orang dosen Program Studi Manajemen sumberdaya perairan, dan 1 orang dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya yang kompeten di bidangnya masing-masing. Kelompok mitra merupakan kelompok yang dinamai Kelompok Bajorah yang beranggotakan 15 orang ibu-ibu rumah tangga.

4. Pembuatan stik ikan dilakukan secara bertahap seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Proses Pembuatan Stik Ikan

Pelatihan pembuatan stik ikan, dalam rangka pemanfaatan potensi sumber daya lokal, yang ada di Desa Bahur Hulu Permai Kecamatan Kahayan Kuala Kabupaten Pulang Pisau, pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), oleh dosen-dosen dilingkup Fakultas

Pertanian, dan Fakultas Ekonomi Universitas Palangka Raya pada Tahun 2024. Pelatihan pembuatan produk stik ikan, di Desa Bahur Hulu Permai dimulai dari tahap persiapan hingga tahap pemasaran produk, meliputi proses sebagai mana Gambar 2.



Gambar 2. Diagram Alur Proses Pembuatan Stik Ikan

Teknik pengemasan yang diperkenalkan berupa pengemasan sederhana menggunakan kemasan plastik berperekat, namun jika penjualan akan menjangkau tempat yang lebih jauh, maka kemasan haruslah yang tebal, kuat dan tertutup rapat, antara lain penggunaan *standing pouch*, stoples, dan lainnya, serta pentingnya pelabelan pada kemasannya, sebagai identitas produk.

5. Monitoring dan evaluasi, bertujuan melihat sejauhmana kegiatan yang telah dilaksanakan telah sesuai dengan rencana, dan melakukan penilaian apakah kegiatan pelatihan telah sesuai dengan rencana, dan kegiatan tersebut mampu dikembangkan oleh kelompok mitra, dan dampaknya bisa berkelanjutan.

Koordinasi Kepada Pihak Desa Bahaur Hulu Permai

Desa Bahaur Hulu Permai memiliki potensi perikanan laut dan air tawar. Ekosistem gambut merupakan salah satu ekosistem penting yang berperan dalam pembangunan perekonomian masyarakat, kerusakan ekosistem gambut disebabkan berbagai faktor, diantaranya konversi lahan, ekstraksi berlebihan, pengeringan/drainase, hingga kebakaran mengancam kelestarian hutan, lingkungan hidup, serta ekonomi masyarakat. Komoditas lain yang cukup banyak dihasilkan, adalah hasil perikanan tangkap, terutama ikan Betok (Papuyu), dan ikan Gabus (Haruan), dan beberapa ikan lainnya, termasuk ikan laut, karena wilayah ini merupakan wilayah pesisir. Potensi sumber daya alam yang ada, seharusnya bisa memberikan dampak secara ekonomis dan sosial bagi masyarakat yang hidup di wilayah pesisir ini. Berdasarkan data tersebut potensi sumber daya di lokasi mitra cukup baik, dan dapat dikembangkan, sehingga kegiatan pelatihan ini dilaksanakannya. Kegiatan koordinasi kepada pihak Desa Bahaur Hulu Permai dapat terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Koordinasi dengan Sekretaris Desa Bahaur Hulu Permai

Hasil dan Pembahasan

Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Desa Bahaur Hulu Permai, merupakan wilayah yang berada pada wilayah pesisir, yang hilirnya menghadap ke laut Jawa. Potensi perikanan laut terutama perikanan tangkap, masih potensial sebagai sumber pendapatan bagi masyarakat di daerah pesisir ini. Agar potensi ini bisa berkembang, tidak hanya untuk komoditi ikan segar, namun juga bisa menjadi sumber pendapatan tambahan, dengan mengolah hasil tangkapan ikan, menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual tinggi, bergizi dan tahan lama. Salah satu produk ikan yang bisa diolah adalah stik ikan. Banyak produk olahan ikan yang telah terkenal di masyarakat salah satunya adalah keripik ikan, kerupuk ikan, namun stik ikan menjadi peluang usaha yang bisa dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga nelayan, yang bisa dibuat skala rumah tangga, sehingga mampu memberikan tambahan pendapatan bagi keluarga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan mitra adalah anggota masyarakat yang berada di wilayah sumber bahan baku lokal ini, bertujuan agar masyarakat memiliki pengetahuan, dan keterampilan yang meningkat.

Program diversifikasi pangan bagi masyarakat, salah satunya adalah pengolahan produk perikanan berupa stik ikan. Pembuatan stik ikan tidak sulit, hanya butuh ketekunan dan kemauan yang tinggi, apalagi wilayah bahaur hulu permai merupakan wilayah penghasil komoditi ikan, sebagai hasil dari wilayah pesisir kalimantan tengah. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan stik ikan ini merupakan

kegiatan pelatihan secara partisipatif, antara narasumber/pelatih dengan peserta pelatihan. Keberhasilan kegiatan pelatihan ini adalah keterlibatan peserta, sehingga bisa memahami dan mampu mempraktikkannya dengan terampil. Hal ini tergambar pada dokumentasi kegiatan yang dimuali dari persiapan bahan dan alat, yang dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Persiapan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Stik Ikan

Sosialisasi, Penyuluhan, dan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yang dilakukan oleh tim dosen dari Universitas Palangka Raya, tidak hanya melaksanakan pelatihan, namun juga memberikan informasi melalui kegiatan sosialisasi dan edukasi melalui kegiatan penyuluhan, yang dilakukan sebelum

kegiatan pelatihan pembuatan stik ikan dimulai, tujuan sosialisasi dan penyuluhan adalah agar peserta pelatihan memahami potensi alam, memahami potensi ekonomi dan sosial sebagai modal sosial masyarakat, dalam rangka peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilannya. Hal ini tergambar pada dokumentasi pada Gambar 5.



Gambar 5. Sosialisasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Bahaur Hulu Permai

Potensi perikanan yang menghasilkan produk ikan, yang memiliki protein hewani yang baik untuk dikonsumsi oleh masyarakat, dengan mudah dan murah, artinya ikan merupakan sumber protein yang terjangkau bagi masyarakat. Mata pencaharian masyarakat di Desa Bahaur Hulu Permai, sebagian besar adalah nelayan tangkap, dan nelayan budidaya kolam. Namun ikan yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk segar, atau diawetkan dengan cara dijemur menjadi ikan asin, untuk menghindari kerusakan pada ikan, dengan kondisi ini maka pelatihan pembuatan stik ikan sangat diperlukan oleh masyarakat. Upaya

untuk memperoleh olahan ikan yang berkualitas, maka perlu cara pengolahan yang tepat, bahan baku harus segar, peralatan harus bersih, sehingga produk olahan yang dihasilkan bermutu baik, sehat dan bergizi. Mengingat perolehan bahan baku lokal mudah di dapat, maka pengembangan produk olahan berbahan baku ikan perlu dilakukan, sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya para nelayan di Desa Bahaur Hulu Permai. Proses pengenalan bahan baku pembuatan stik ikan, dapat dilihat pada dokumentasi pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses Pengenalan Bahan Baku Pembuatan Stik Ikan Oleh Narasumber Kepada Peserta Pelatihan

Proses pembuatan stik ikan dapat dilihat pada Gambar 7. Kegiatan pelatihan pembuatan olahan makanan berbahan baku ikan, tidak menghadapi kendala yang berarti, disamping itu antusias peserta sangat tinggi, terutama dalam bekerjasama dalam proses pembuatannya, sehingga kerjasama yang baik menghasilkan produk stik ikan yang baik pula. Bahan baku mudah didapat, dan tersedia sepanjang tahun di perairan pesisir, dan cara pembuatan stik ikan mudah dipahami, sehingga kedepannya masyarakat lebih antusias lagi dalam mengelola hasil perikananannya, dan mampu meningkatkan keuangan dan perekonomian keluarga dan masyarakat. Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat, salah satunya

adalah peningkatan keterampilan untuk membuat produk hasil olahan perikanan berupa stik ikan, yang memiliki citarasa istimewa, dan pemasaran produk olahan bisa dilakukan melalui media sosial, baik secara *online* dan *offline*. Pelatihan ini berhasil dilaksanakan dengan baik, oleh ibu-ibu rumah tangga nelayan, sehingga perlu peningkatan kemampuan dalam hal pemasaran produk, melalui pendampingan dalam pengemasan produk, identitas/logo/merek dagang, legalitas kesehatan dari BPOM, dan sertifikat produk halal, sehingga produk terjamin dan aman bagi masyarakat. Hal ini terlihat pada dokumentasi pada Gambar 8.



Gambar 7. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Olahan Stik Ikan



Gambar 8. Stik Ikan yang sudah dikemas dalam plastik

Kesimpulan

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat telah selesai dilaksanakan, baik teori maupun praktiknya, dari sosialisasi kegiatan, penyuluhan hingga pelatihan pembuatan makanan berbahan baku ikan, berupa stik ikan dari bahan baku lokal, hingga selesai sampai proses pengemasan, agar bisa dijual atau dipasarkan.
2. Kelompok masyarakat berupa nelayan dan ibu-ibu rumah tangga, diharapkan mampu mengadopsi cara pengolahan stik ikan dengan baik, karena bahan baku ikan tidak sulit didapat, sehingga bisa memproduksi dan memasarkan hasil olahan ikan berupa stik ikan, khususnya di wilayah Bahaur Hulu Permai.
3. Kelompok nelayan terutama ibu-ibu rumah tangga diharapkan terus melakukan uji coba, agar meningkatkan keterampilan, sehingga bisa melakukan pemasaran dengan continue, dan memberikan tambahan pendapatan, bagi keluarga atau rumah tangga nelayan khususnya, dan masyarakat secara umum di wilayah Bahaur Hulu Permai.

Ucapan Terimakasih

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di bawah Proyek Penelitian Kalimantan Lestari yang didanai oleh UKRI *Global Challenges Research Fund*, Hibah Nomor: NE/T010401/1. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih kepada Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN), UPT Lab. Lahan Gambut (CIMTROP) Universitas Palangka Raya, serta Kelompok Masyarakat di Desa Bahaur Hulu Permai, Kecamatan Kahayan Kuala Kabupaten Pulang Pisau, atas dukungannya selama proyek penelitian dan juga pengabdian masyarakat ini.

Daftar Pustaka

- Arianto, M.F. 2020. Potensi Wilayah Pesisir Di Negara Indonesia. *Jurnal Geografi. Geografi dan Pengajarannya*, 20 (20): 1-7.
- Putri, A., Rizky, M, Arsil, Y., Marlina, Y., Roziana. 2022. Tingkat Kesukaan Dan Analisa Kadar Protein Pada Stik Ikan Patin. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 11 (1): 24-34.
- Birawa, C dan Sukarna, R.M. 2016. Zonasi Ekowisata Kawasan Konservasi Pesisir Di Kecamatan Katingan Kuala, Kabupaten Katingan, Provinsi Kalimantan Tengah Melalui Pendekatan Ekologi Bentang Lahan. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 10 (1): 19-32.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kalimantan Tengah . 2018. *Rencana Zonasi Wilayah Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil (RZWP-3-K) Provinsi Kalimantan Tengah* (Buku). Palangka Raya. Indonesia.
- Djojoatmodjo, K., Ferdinand, Mantikei, B. 2020. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Pada MEFs Foods and Snacks Palangka Raya. *Journal of Environment and Management*, 1 (2): 112-123.
- Fatmawati, Suwarni, Hariani, Ellyani Abadi. 2022. Penyuluhan Jajanan Sehat “Stik Ikan Nila” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 23 Kota Kendari. *JUKESHUM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2 (2): 203-208.
- Hasdiansyah A., 2023. *Buku Ajar Pemberdayaan Masyarakat*. Penerbit Cv. Eureka Media Aksara. Purbalingga. Indonesia.
- Nisawati, I dan Yahya, A. 2021. Stik Ikan Patin: Wujud Ekonomi Kreatif Ibu Rumah Tangga Desa Jatibaru Cikarang. *Jurnal Abdimas Pelita Bangsa*, 2 (2): 1-8.

- Juharni, J., Irfan, M., Muchdar, F., Andriani, R., & Marus, I. 2023. Pemberdayaan Perempuan Nelayan Pulau Maitara Melalui Pengolahan Ikan Laut Menjadi Bakso Ikan, Nugget Ikan Dan Stick Ikan. *Jurnal Abdi Insani*, 10 (4): 2036–2047.
- Pricilla, P. C., Nedik, M., dan Pebti, F. L. 2023. Potensi Pengembangan Pangan Ikan Haruan Sebagai Ikan Lokal Kalimantan Tengah melalui Perbaikan Sistem P4t1 di Era Milenial. *SCIENTIA: Journal of Multi Disciplinary Science*, 2 (1): 43–51.
- Putri, A., Rizky, M, Arsil, Y., Marlina, Y., Roziana. 2022. Tingkat Kesukaan Dan Analisa Kadar Protein Pada Stik Ikan Patin. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 11 (1): 24-34.
- Rachmawati, K., Mulyati, S., Utama, S., Wurlina, Santoso, K.P., Suwasanti, N.L. 2024. Peningkatan Nilai Produk Olahan Hasil laut dan gerakan gemar makan ikan bagi kelompok istri dan anak nelayan guna mencegah stunting. *Buletin Pengabdian, Bull. Community. Serv.* 4 (1): 1-7.
- Setiawan, D.G, E. dan Sri Nuryatin Hamzah, S.N. 2020. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Danau Limboto Melalui Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Menjadi Produk Unggulan KKN-PPM. *JPKM : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26 (4): 266-270.
- Silaban, S. B dan Nanlohy, E.E.M. 2022. Pemanfaatan Tepung Undur-Undur Laut (*Hippa* sp.) Untuk Pembuatan Cemilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 2 (01) :113-120.
- Suryani, S, Yeni, A., dan Nirwana, I. 2023. Pengaruh Pelatihan dan Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Usaha Masyarakat di Kelurahan Kubang Sirakuk Selatan Kota Sawahlunto (Studi Kasus Masyarakat Kelurahan Kubang Sirakuk Selatan Kota Sawahlunto). *MRI: Jurnal Manajemen Riset Inovasi*, 1 (1): 1-15.
- Yasin, M. N. Firlianty, Najamuddin, A. 2020. Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Di Kelurahan Pahandut Seberang Kecamatan Pahandut Kota Palangka Raya. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4 (1): 150-158.