

Identifikasi Berbagai Olahan Ikan Dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Banyu Biru Pandeglang Banten

Raudah Zaimah Dalimunthe^{1✉}, Herlina Siregar²

^{1,2}Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

raudah@untirta.ac.id, herlina.siregar@untirta.ac.id

Article history:

Received: 2022-01-11

Revised: 2022-02-22

Accepted: 2022-04-22

ABSTRAK

Studi pendahuluan yang dilakukan diperoleh informasi bahwa permasalahan yang sering dihadapi masyarakat kelompok usaha pengolahan ikan adalah terbatasnya pengetahuan tentang produksi ikan olahan, desain dan manajemen dalam hal variasi pengolahan makanan ikan, seperti: ikan asin, pindang ikan, ikan otak-otak. Hasil observasi langsung (20 Januari 2020), Usaha pengolahan ikan ini telah ditekuni secara turun temurun dari keluarga dimana hasil penjualannya mengalami penurunan dari tahun ke tahun akibat perubahan iklim dan belum adanya teknologi yang mendukung produksi variasi makanan. Oleh karena itu, diperlukan pengetahuan tentang produksi ikan olahan, desain, dan manajemen kewirausahaan, agar pengolahan ikan menjadi maksimal. Pendekatan dan metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif deskriptif. Pengumpulan data dan informasi dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan responden adalah orang tua sebanyak 10 orang. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa masih minimnya keterampilan dan pemahaman masyarakat desa teluk dalam pengelolaan ikan dalam berbagai ragam olahan pangan, sehingga perlu adanya tindak lanjut yang diberikan untuk dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat desa.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Olahan Ikan

ABSTRACT

Preliminary studies conducted obtained information that the problems often faced by fish processing business groups are knowledge of processed fish production, design and management in terms of variations in fish food processing, such as: salted fish, pindang fish, otak-otak fish. The results of direct observation (January 20, 2020), This fish processing business has been occupied for generations from the family where the sales have decreased from year to year due to climate change and the absence of technology that supports food variety. Therefore, knowledge of processed fish production, design, and entrepreneurial management is needed, so that fish processing can be maximized. The approach and method used in this research is a descriptive qualitative approach. The collection of data and information was carried out through observation and interviews with 10 respondents who were parents. The results of this study indicate that there is still a lack of skills and understanding of the Teluk Village community in managing fish in a variety of processed foods, so that there is a need for follow-up to be given to improve the understanding and skills of the village community.

Keywords: Community Empowerment, Processed Fish



PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1983 tentang Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE), Indonesia telah disetujui secara internasional untuk memperluas wilayah lautnya. Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia adalah jalur di luar dan berbatasan dengan laut wilayah Indonesia. ZEE diatur berdasarkan undang-undang yang berlaku tentang perairan Indonesia yang meliputi dasar laut, tanah di bawahnya, dan air di atasnya dengan batas terluar 200 mil laut diukur dari garis pangkal laut wilayah Indonesia. Wilayah daratan Indonesia terdiri atas pulau-pulau. Menurut data terakhir yang disurvei oleh LAPAN dan LIPI, jumlah pulau Indonesia pada tahun 2005 sebanyak 18.110 pulau besar dan kecil. Pulau yang paling besar adalah Kalimantan yang luasnya mencapai 574.194 km² atau sekitar 30,43% dari seluruh luas Indonesia. Pulau terbesar kedua adalah Pulau Sumatera dengan luas mencapai 480.647 km² atau 25,44% dari total luas Indonesia.

Perairan laut pandeglang menjadikan sektor kelautan dan perikanan memiliki potensi besar sebagai sektor unggulan dan penggerak utama (prime mover) pembangunan perekonomian daerah Provinsi Banten, Jakarta dan Jawa Barat. Ketersediaan sumberdaya alam yang melimpah dan potensi ekonomi luar biasa yang mampu menghasilkan ikan, udang, kepiting, dan berbagai macam jenis produk laut dengan kualitas tinggi. Di sisi lain ketersediaan kualitas sumber daya manusia juga dapat mendukung berbagai produk laut menjadi olahan pangan yang dapat berdaya saing tinggi, jika tepat dalam pengelolaannya. Sehingga sejalan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat sebagai dampak dari pelaksanaan pembangunan desa.

Selanjutnya, Desa Banyu Biru merupakan salah satu desa yang mendukung untuk memiliki home industri produk variasi makanan ikan di Provinsi Banten. Dikarenakan potensi luas area lautan sebesar 23.808 ha dan kapasitas produksi ikan tangkapan sebanyak 499.445 ton di TPI Labuan 1, sedangkan kapasitas produksi di TPI Labuan 2 sebanyak 1.529.445 ton (BPS Banten, 2015). Kabupaten Pandeglang mempunyai luas area laut terbesar dan produksi ikan paling banyak di Provinsi Banten. Produksi ikan yang terdapat di daerah Kabupaten Pandeglang lebih banyak memanfaatkan ikan olahan dan ikan segar untuk dijual ke pasar tradisional.

Desa Banyu Biru merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah Kecamatan Labuan Kabupaten Pandeglang yang berjarak sekitar 41 Km dari pusat kota Pandeglang dengan luas wilayah 1,79 Km² atau sekitar 12,59 % dari luas Kecamatan. Desa Banyu Biru memiliki 16 kampung yang terbagi dalam 13 Rukun Warga (RW) serta 33 Rukun Tetangga (RT). Kelompok usaha pengolahan ikan merupakan kategori masyarakat yang belum kreatif dalam menentukan strategi pemasaran yang efektif dalam mengembangkan usaha. Para kelompok usaha pengolahan ikan belum dapat memanfaatkan secara maksimal produksi olahan ikan. Hal ini menyebabkan para kelompok usaha pengelolaan ikan dalam membiayai kebutuhan rumah tangga keluarganya. Survey awal (18 Januari 2020) yang dilakukan ke desa, Kepala Desa Banyu Biru Bapak Ach Hinayatunur, SE. menjelaskan bahwa mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Banyu Biru adalah nelayan, dengan persentasi keluarga nelayan berjumlah sekitar 80 orang juragan (pemilik perahu) dan 1200 orang ABK (Anak Buah Kapal) dari 2842 keluarga. Desa Banyu Biru memiliki 2 TPI (Tempat Pelelangan Ikan) yaitu Tempat Pelelangan Ikan I (TPI I) berada di Kampung Nelayan I, sedangkan Tempat Pelelangan Ikan II berada di Kampung Nelayan II.

Salah satu masyarakat kelompok usaha pengolahan ikan yang berpotensi untuk meningkatkan pendapatan melalui produksi olahan ikan adalah masyarakat Kampung Nelayan I dan Kampung Nelayan II di Desa Banyu Biru Kecamatan Labuan, dimana merupakan salah satu sentra perikanan di Kabupaten Pandeglang. Potensi ikan yang dihasilkan Kecamatan Labuan adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Jumlah produksi ikan di Kecamatan Labuan

No.	Jenis Ikan	Produksi (Ton)	Nilai Produksi
1.	Ikan Tembang	2.409.0	5.728.914
2.	Ikan Kembung	1.548.2	21.381.112
3.	Ikan Tenggiri	1.664.0	54.073.710
4.	Ikan Tongkol Komo	2.014.4	23.345.395
5.	Ikan Teri	634.5	5.688.374
6.	Ikan Layur	661.5	6.878.895
7.	Pari Kembang/Pari Macan	489.4	3.809.855
8.	Ikan Manyung	535.8	7.276.725
9.	Ikan Kakap Merah	593.3	13.819.334
10.	Ikan Kakap Putih	446.7	13.799.270

Sumber : Desa Banyu Biru Kecamatan Labuan Dalam Angka 2011

Potensi hasil laut yang cukup besar diperoleh desa Banyu Biru sudah seharusnya dapat dikelola dengan baik oleh masyarakat desa menjadi berbagai jenis olahan pangan, dan limbah laut pun dapat dikemas menjadi produk-produk limbah bernilai ekonomis. Oleh karena itu, peneliti ingin meneliti tentang identifikasi ragam olahan ikan yang ada di desa Banyu Biru. Sehingga hasil penelitian ini dapat dijadikan dasar dalam menindak lanjutan keputusan pemerintahan provinsi dalam membantu pemberdayaan masyarakat desa menjadi lebih terampil dalam mengelola beragam jenis olahan ikan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif sedangkan metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Pendekatan kualitatif deskriptif yaitu suatu penelitian yang bermaksud memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa pada suatu konteks khusus yang alamiah serta dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah. (Tohirin, 2012:3). Adapun alasan penulis menggunakan pendekatan tersebut adalah untuk memperoleh gambaran tentang identifikasi berbagai olahan ikan dalam pemberdayaan masyarakat desa.

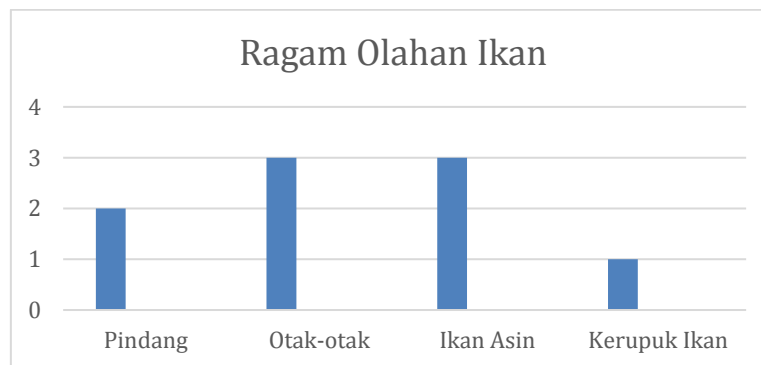
Lokasi penelitian dilakukan di Desa Banyu Biru Kecamatan Labuan Kota Pandeglang Banten. Adapun responden atau informan dalam penelitian ini yaitu kelompok masyarakat desa sebanyak 10 orang. Sampel penelitian menggunakan teknik purposive sampling yaitu dengan mengambil sampel berdasarkan kriteria yang telah ditentukan oleh peneliti. Kriteria yang ditentukan dengan 2 syarat yaitu: 1) Penduduk desa asli dan 2) pelaku usaha masyarakat di desa. Teknik pengumpulan data adalah langkah yang paling tepat dalam sebuah penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data yang akurat, sehingga tanpa mengetahui teknik pengumpulan data. Peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar yang telah ditetapkan (Sugiyono 2018:224). Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah teknik observasi dan wawancara.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil laut yang melimpah berupa ikan merupakan potensi besar untuk dikembangkan dalam menopang perekonomian dan meningkatkan kualitas hidup serta kesejahteraan masyarakat Desa

Banyu Biru Kecamatan Labuan Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten. Hampir rata-rata masyarakat desa Banyu Biru berprofesi sebagai nelayan dan banyaknya usaha kecil menengah dalam pengolahan ikan di Desa Banyu Biru. Tingginya hasil produksi perikanan tidak sebanding dengan olahan ikan yang diproduksi masyarakat desa. Sehingga data observasi ditemukan ikan sebagai hasil tangkap nelayan desa Banyu Biru umumnya hanya dijual dalam bentuk ikan segar dan sisanya diolah menjadi ikan asin.

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui bahwa hasil penelitian ditemukan bahwa masyarakat desa dalam pengolahan hasil laut terutama ikan, seperti: pindang, otak-otak, ikan asin, dan kerupuk ikan. UKM di Desa Banyu Biru masih sangat tradisional dan jenis olahan masih belum beragam. Ditemukan berdasarkan hasil observasi dan wawancara 10 kelompok masyarakat desa yaitu: 2 kelompok mengolah ikan menjadi pindang, 3 kelompok mengelola ikan menjadi ikan asin, 3 kelompok mengelola ikan menjadi otak-otak, dan 1 kelompok lagi mengelola ikan menjadi kerupuk ikan. Selain dari jenis yang masih belum beragam, masyarakat desa juga menggunakan cara-cara produksi dengan metode tradisional dan belum mampu menyesuaikan dengan tingkat permintaan pasar, sehingga banyak sekali hasil olahan ikan yang mengalami pembusukan dan menjadi limbah.



Gambar 1. Ragam Olahan Ikan

Dari hasil penelitian ini dapat dijadikan data awal dan perlu adanya peran pemerintah dalam memberikan pelatihan dalam meningkatkan keterampilan dan pemahaman kepada masyarakat desa dalam mengembangkan kualitas dan kuantitas produk olahan ikannya, serta memperbaiki proses pengolahan jika dirasakan perlu dalam menghasilkan produk yang konsisten dengan mutu, nilai nutrisi yang tinggi dan juga aman bagi konsumen. Sehingga dapat memberikan pengaruh signifikan terhadap kualitas peningkatan ekonomi masyarakat desa Banyu Biru Kecamatan Labuan Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten. Oleh karena itu data penelitian ini juga dapat dikembangkan oleh peneliti dari berbagai jenis bidang ilmu dengan menggunakan metode penelitian yang berbeda dalam mengembangkan kajian produk hasil laut dalam olahan ikan.

SIMPULAN

Simpulan dalam penelitian ini adalah pemberdayaan masyarakat desa 10 kelompok usaha masyarakat ditemukan dalam pengolahan ikan masih terlihat belum bervariasi, seperti: 2 kelompok pindang, 3 kelompok ikan asin, 3 kelompok otak-otak dan 1 kelompok kerupuk ikan.

REFERENSI

- Desa Teluk. 2018. *Profil Desa Teluk*. diakses www.teluk.desa.id. pada tanggal 20 Agustus 2018.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2015. *Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan 2015-2019*. Jakarta.



- Oktaviana, Selvia, dkk. 2015. *Analisis Degradasi dan Depresiasi Sumber Daya Ikan Demersal Pada Perikanan Dogol*. Jurnal Marine Fishseries, Vol. 6 No. 2, November 2015: 119-125.
- Pusat Data Statistik dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Profil Kelautan Dan Perikanan Provinsi Banten Untuk Mendukung Industrialisasi KP*. Jakarta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tohirin. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif dalam Pendidikan dan Bimbingan Konseling*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.