

Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan Laut Menjadi Produk Bernilai Jual Tinggi di Desa Sokkolia, Kabupaten Gowa

Andi Asmawati Azis^a, Sitti Hajerah Hasyim^a, Andi Citra Pratiwi^a, Zakia Asrifah Ramly^{b,*},
Fadhilah Azzahra^a, & Siti Thania^a

^aUniversitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

^bUniversitas Indonesia Timur, Makassar, Indonesia

Abstract

Desa Sokkolia merupakan salah satu desa yang termasuk dalam wilayah administratif Kecamatan Bontomarannu, kabupaten gowa. Sebagian besar wilayah tersebut bermayoritaskan penduduk dengan sumber mata pencaharian sebagai nelayan ikan tuna. Namun, masyarakat kurang memahami cara memanfaatkan hasil tangkapan yang melimpah, sehingga banyak hasil tangkapan yang akhirnya terbuang sia-sia. Pelaksanaan program kemitraan masyarakat ditujukan kepada kelompok Majelis Taklim Borongbulo, di Kabupaten gowa, Kecamatan Bontomarannu, Desa/Kelurahan Sokkolia dengan memberikan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan mengenai pengolahan dan pemasaran produk hasil laut yakni sambal ikan tuna. Kegiatan program kemitraan masyarakat bermitra dengan Kelompok Majelis taklim Borong Bulo melalui pengolahan produk hasil laut yakni sambal ikan tuna. Peserta mendengar informasi dari narasumber yang merupakan Hasil dari kegiatan ini dapat memberikan pemahaman dan keterampilan kepada 13 peserta dalam mengolah ikan tuna menjadi sambal bernilai jual tinggi. Peserta tidak hanya memahami proses pembuatan sambal, tetapi juga memperoleh alat produksi untuk memulai usaha. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat Desa Sokkolia melalui diversifikasi produk hasil laut.

Keywords: Sambal, Diversifikasi, Ikan Tuna, Ekonomi Kreatif.

1. Pendahuluan

Desa Sokkolia merupakan salah satu desa yang termasuk dalam wilayah administratif Kecamatan Bontomarannu, kabupaten gowa. Memiliki luas wilayah sebanyak 7,50 km² yang di survei pada tahun 2019. Sebesar 14% dari luas wilayah tersebut bermayoritaskan penduduk dengan sumber mata pencaharian sebagai nelayan ikan tuna. umberdaya perikanan dan kelautan serta garis pantai yang diperkirakan mencapai kurang lebih 6 km menjadi acuan potensi untuk membuka peluang bagi masyarakat di desa ini untuk mengelola suatu produk dengan nilai jual tinggi yang dapat menunjang finansial ekonomi kebutuhan hidup mereka (Isma *et al.*, 2023)

Tahun 2022, jumlah nelayan di Kecamatan Gowa mencapai 1.210 orang. Mereka umumnya menggunakan alat tangkap berupa jaring, dengan hasil tangkapan terbanyak berupa ikan layur dan ikan tuna, terutama saat musim puncak dan peralihan. Pada tahun 2023, produksi perikanan tangkap di daerah ini mencapai 1.358,4 ton, melampaui target 1.301 ton dengan tingkat pencapaian sebesar 104,41%. Sementara itu, produksi pengolahan dan pemasaran hasil perikanan mencapai 143,89 ton, jauh melebihi target 70 ton dengan pencapaian 205,56% (Dinas Perikanan Gowa, 2023). Ikan tuna memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya dan dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi. Namun, karena kandungan proteinnya yang tinggi, ikan ini mudah busuk. Protein dalam ikan tuna mengandung asam amino bebas yang mendukung metabolisme mikroorganisme, sehingga menghasilkan amonia, amina biogenik, asam organik, keton, dan senyawa sulfur. Tuna juga kaya akan mineral seperti kalsium, besi, fosfor, sodium, serta vitamin A dan B (Nento, 2014; Onge *et al.*, 2021).

Penting untuk dicatat bahwa penelitian menunjukkan bahwa asupan gizi yang baik dapat meningkatkan prestasi siswa (Azis *et al.*, 2018). Selain itu, kandungan gizi ikan tuna dalam produk seperti sambal tuna kemasan juga dapat mendukung upaya pencegahan stunting di Desa Sokkolia, Gowa (Suryani *et al.*, 2022; Azis *et al.*, 2023). Meskipun

* Corresponding author:

E-mail address: zakia.ar28@gmail.com



berbagai upaya telah dilakukan untuk menekan angka stunting di desa tersebut, belum ada upaya diversifikasi produk ikan tuna yang dapat mendukung ketahanan ekonomi masyarakat sekaligus mencegah stunting.

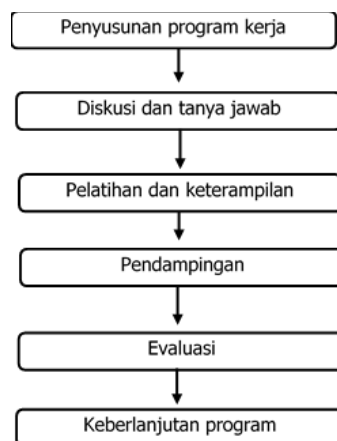
Harga jual ikan tuna di Kabupaten Gowa masih dianggap rendah, yang mengakibatkan fokus lebih pada pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat secara efisien daripada meningkatkan keuntungan dari usaha. Padahal, ikan tuna bisa diolah menjadi berbagai produk, salah satunya sambal ikan tuna. Menurut Abriana *et al.* (2017), mengemukakan bahwa dalam mengembangkan produk olahan seperti sambal ikan tuna, penting untuk memperhatikan penyimpanan setelah proses pengolahan. Pengolahan harus ditingkatkan agar sambal ikan tuna dapat bertahan lama tanpa bahan pengawet. Proses pemanasan sambal ikan tuna harus dilakukan pada suhu tinggi sehingga pemasakan menjadi kering dan penambahan minyak, yang dapat memperpanjang daya simpan hingga 197,96 jam (Indrajaya *et al.*, 2016). Pengemasan produk harus menggunakan botol plastik dengan tutup aluminium seal dan segel. Penggunaan aluminium foil sebagai kemasan primer dipilih karena kerapatannya yang sangat baik, mengatasi masalah kebocoran minyak yang ada pada kemasan lama yang hanya menggunakan sistem press. Selain itu, metode ini juga dapat memperpanjang usia produk tanpa perlu bahan pengawet (Sipahutar *et al.*, 2019).

Kurangnya pemahaman mengenai pengolahan hasil sumber daya memang tidak bisa diabaikan. Ikan, meskipun kaya akan nilai gizi, memiliki kandungan lemak tak jenuh yang membuatnya rentan terhadap oksidasi, sehingga bisa menyebabkan bau tengik (Litaay *et al.*, 2020). Produk perikanan umumnya bisa disimpan lebih lama, tetapi jika bahan mentah tidak diolah dengan baik, baik itu hasil tanaman atau hewani, akan cepat rusak. Mengolah bahan baku menjadi produk siap jual seperti bakso, ikan asap, nugget ikan, abon ikan, atau sambal ikan bisa menjadi solusi untuk masalah ini. Namun, sampai saat ini, diversifikasi olahan sambal ikan tuna belum banyak dilakukan. Jika tuna diolah menjadi sambal, produk ini akan lebih praktis untuk dikonsumsi masyarakat dan diharapkan bisa meningkatkan konsumsi ikan tuna. Oleh karena itu, program PKM pengolahan sambal ikan tuna menjadi penting untuk dilakukan.

Berdasarkan kajian situasi di Desa Sakkolia, Kabupaten Gowa maka Fokus PKM ini adalah: 1) Peningkatan produk olahan laut melalui pemberian pengetahuan diversifikasi hasil laut yaitu sambal ikan tuna kepada masyarakat desa Sakkolia. 2) Pengenalan produk sambal ikan tuna di pasaran. 3). Pengolahan produk dengan standar kualitas terjamin. 4) Pengemasan produk agar lebih steril dan segel, pelabelan dan desain kemasan yang lebih menarik. 5) Peningkatan penjualan produk melalui pemasaran berbasis digital marketing.

2. Metode

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat ditujukan kepada kelompok Majelis Taklim Borongbulo, di Kabupaten gowa, Kecamatan Bontomarannu, Desa/Kelurahan Sakkolia dengan memberikan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan mengenai pengolahan produk hasil laut yakni sambal ikan tuna. Penelitian ini dilakukan pada tahun 2024. Adapun pihak yang terlibat ialah kelompok majelis taklim Borongbulo, dosen, serta mahasiswa Univesitas Negeri Makassar yang berperan sebagai pelaksana dan Narasumber. Berikut ini adalah diagram alir tahapan pelaksanaan kegiatan:



Bagan 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Proses pelaksanaan program kemitraan dibagi menjadi 7 bagian, yaitu:

- 1) Penyusunan program kerja, penyusunan pedoman kerja dilakukan selama 1 bulan,

- 2) Sosialisasi, Sosialisasi tersebut berupa pemaparan materi kepada mitra terkait permasalahan yang dihadapi mitra yaitu memberikan penyampaian informasi serta mendemonstrasikan secara langsung mengenai sambal ikan tuna pada kelompok masyarakat “Majelis Taklim Borong Bulu” Dusun Borong Bulu,
- 3) Diskusi dan tanya jawab, Diskusi dilakukan sebagai kegiatan sharing dimana peserta atau dari kami sebagai pemateri menanyakan beberapa pertanyaan dalam hal ini menjawab setiap pertanyaan berdasarkan teori yang telah kami sampaikan,
- 4) Pelatihan keterampilan, pelatihan ini diharapkan kemampuan kelompok majelis taklim Dusun Borong Bulu dalam memanfaatkan sumber daya ikan,
- 5) Pendampingan, Proses pendampingan penting untuk dilakukan tidak hanya saat proses sosialisasi tetapi proses pendampingan juga wajib dilakukan setelahnya yaitu sampai pada tahap pemasaran dan analisis keuntungan hasil penjualan agar tim pelaksana bisa meninjau keberhasilan dan untuk mengetahui sejauh mana keterampilan yang dilatihkan dikuasai oleh peserta pelatihan,
- 6) Evaluasi, dilakukan oleh tim pelaksana untuk meninjau sejauh mana program telaksana,
- 7) Keberlanjutan program penelitian ini, meliputi: Monitoring pembuatan merek dan pendaftaran merek dagang/jasa, dan monitoring penerapan strategi pemasaran dalam kegiatan usaha.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten gowa, Kecamatan Bontomarannu, Desa Sökkolia. Kegiatan ini bermitra dengan Kelompok Majelis taklim melalui pengolahan produk hasil laut yakni sambal ikan tuna. Penelitian ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan pemahaman pengetahuan masyarakat mitra dalam mengolah hasil laut. Selain itu pemberian pendampingan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi olahan hasil laut menjadi produk yang memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya Desa Sökkolia.



Gambar 1. Foto Bersama Mitra Majelis Taklim Borong Bulu

Sambal tuna didemonstrasikan kepada ibu-ibu Majelis Taklim Borong Bulu yang seluruhnya berjumlah sekitar 13 orang. Kegiatan demonstrasi olahan produk sambal ikan tuna merupakan kegiatan utama yang dilakukan untuk memberi pengetahuan mengenai pengolahan ikan guna meningkatkan konsumsi ikan yang memiliki kualitas yang baik dan harga terjangkau. Pengetahuan yang diberi meliputi teknik pemilihan bahan, pencucian, sampai pegemasan produk dan tahapan pembuatan produk. Berdasarkan hasil observasi awal (Tabel 1), menunjukkan bahwa setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat, pengetahuan terkait teknik pengolahan, penyimpanan dan pemasaran ikan tuna meningkat sehingga menghasilkan produk bernilai jual tinggi.

Peserta mendengar informasi dari narasumber yang merupakan Ketua dan pengusul inisiatif kemitraan. Peserta mengajukan sejumlah pertanyaan yang akan dibahas dalam kegiatan diskusi saat mereka memiliki pemahaman dasar tentang produk sambal ikan tuna. Diskusi mitra dan dosen atas pertanyaan dan jawaban terarah dari pengusul berjalan dengan baik. Masyarakat diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan berdebat tentang bagaimana produk sambal ikan tuna dibuat jika menggunakan jenis ikan lain untuk menemukan jawaban terbaik atas kesulitan mereka.

Pelatihan dalam membuat produk sambal ikan tuna akan memungkinkan peserta untuk langsung mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh dari kegiatan yang telah dilakukan.

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Masyarakat terkait Pengolahan dan Pemasaran Sambal Ikan Tuna

No	Indikator	Persentase			
		Sangat Paham	Paham	Kurang Paham	Tidak Paham
1	Pengetahuan tentang manfaat konsumsi ikan tuna	95%	5%	0%	0%
2	Pengetahuan tentang metode pengolahan ikan tuna	90%	10%	0%	0%
3	Pengetahuan tentang metode penyimpanan produk sambal ikan tuna	75%	20%	5%	0%
4	Pengetahuan tentang strategi pemasaran produk sambal ikan tuna	80%	15%	5%	0%
5	Pengetahuan tentang perhitungan laba	90%	10%	0%	0%



Gambar 2. Demonstrasi dan Tanya Jawab terkait pengolahan ikan tuna

Ikan tuna ini diolah dengan cara diasapi terlebih dahulu. Kemudian tulangnya dibersihkan atau dihilangkan, dan dagingnya haluskan menggunakan *chopper*. Setelah itu, daging tuna digoreng sebelum diproses lebih lanjut. Dalam tahap penghalusan, ada dua alat yang dapat digunakan, yaitu blender dan chopper. Blender menghaluskan bahan dengan cepat dan menghasilkan tekstur yang lebih halus serta lembut, cocok untuk sambal dengan tekstur yang sangat halus. Sementara chopper memotong bahan dengan lebih kasar, sehingga tekstur yang dihasilkan lebih berbutir atau bertekstur, memberikan sensasi berbeda saat dimakan. Pemilihan alat tergantung pada jenis sambal yang diinginkan.

Bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai keriting, cabai rawit, dan tomat. Bumbu ini dihaluskan hingga benar-benar lembut, kemudian ditumis dalam wajan dengan minyak panas sampai aromanya tercium harum. Proses penumisan ini sangat penting karena dapat mengeluarkan cita rasa maksimal dari bumbu-bumbu tersebut sebelum dicampurkan dengan ikan tuna yang sudah dihaluskan. Penyedap rasa yang mendukung dalam pembuatan sambal tak kalah penting oleh karena itu penyedap rasa dimasukkan bersamaan setelah aromanya keluar.



Gambar 3. Proses pemisahan daging, kepala dan tulang ikan serta penumisan bumbu

Setelah bumbu matang, ikan tuna yang telah disuir dan digoreng dicampurkan ke dalam wajan. Ikan dan bumbu diaduk hingga merata agar semua rasa tercampur sempurna. Tidak lupa pula untuk menambahkan minyak dalam jumlah yang cukup banyak. Selain membantu dalam proses penggorengan, minyak ini berfungsi sebagai pengawet alami, sehingga sambal ikan tuna bisa bertahan lebih lama dan tidak cepat basi. Minyak berlebih ini penting untuk menjaga keawetan sambal tanpa perlu bahan pengawet kimia.

Setelah sambal ikan tuna selesai dimasak, langkah berikutnya adalah pengemasan. Saat memilih sebuah kemasan alangkah baiknya untuk menggunakan botol yang dilengkapi dengan segel. Penggunaan segel ini sangat penting karena bertujuan untuk menjaga kebersihan dan keamanan produk. Dengan adanya segel, botol tertutup rapat sehingga tidak ada udara, jamur, atau mikroba yang bisa masuk dan merusak sambal. Hal ini juga membantu memperpanjang umur simpan produk, memastikan sambal tetap segar dan aman dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama.

Penelitian mengenai olahan hasil laut menjadi sambal ikan tuna, pengemasan produk, pemasaran produk telah dilakukan penelitian sebelumnya dengan menggunakan ikan terbang. Penelitian ini dilakukan oleh Andi Asmawati Azis dan Sahri Bulan tahun 2024 dengan judul “Pengolahan Ikan Terbang Berbasis Kearifan Lokal Bagi Majelis Taklim di Sulawesi Barat” (belum di Publikasi). Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa pengemasan produk mempengaruhi masa simpan dari sambal ikan terbang, dimana terdapat 2 botol ditumbuhi jamur. Hal disebabkan karena kemasan yang digunakan kurang steril dan tidak kedap udara sehingga ada udara yang membuat sambal lekas basi dan ditumbuhi koloni jamur



Gambar 4. Memasukkan sambal yang telah matang ke dalam kemasan

Penelitian yang dilakukan oleh Rosaline et al. (2019) menunjukkan bahwa kemasan produk sangat berpengaruh terhadap daya simpan suatu produk pangan. Kemasan bioplastik memiliki efektivitas yang sama dengan kemasan plastik polipropilen (PP) dalam mempertahankan karakteristik sambal “maroto” yaitu pada kadar air, pH, kadar total

asam, kadar vitamin C, uji kapang, warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan. Masa simpan sambal “maroto” dalam kemasan bioplastik adalah tiga minggu dan masa simpan sambal “maroto” dalam kemasan plastik polipropilen (PP) adalah empat minggu pada suhu ruang $28 \pm 1^\circ\text{C}$.

Sebagai langkah akhir, kami menyerahkan alat-alat produksi kepada mitra usaha, agar mereka dapat langsung menerapkan ilmu kewirausahaan yang telah dipelajari selama penyuluhan. Alat-alat ini mencakup blender, chopper, wajan, dan peralatan lainnya yang diperlukan untuk memproduksi sambal ikan tuna. Dengan adanya alat-alat tersebut, mitra diharapkan mampu memulai usaha sendiri dan mengembangkan keterampilan yang telah mereka dapatkan, sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian keluarga dan desa.



Gambar 5. Penyerahan alat teknologi kepada kelompok Majelis Taklim Borong Bulu

Keberlanjutan Program Setelah keseluruhan program selesai dilaksanakan, maka penting untuk direncanakan keberlanjutan program tersebut. Adapun keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan, meliputi penerapan strategi pemasaran dalam kegiatan usaha dan sosialisasi pemasaran online dalam kegiatan bisnis beserta aspek hukumnya bagi mitra. Penelitian yang dilakukan oleh Soleh *et al.* (2022) pemasaran melalui *digital marketing* dapat meningkatkan volume penjualan semakin pesat dibandingkan saat penjualan dengan cara lama (*offline*). *Digital marketing* dipandang sebagai media yang paling baik sebagai sarana promosi yang paling efektif dan efisien serta mampu meningkatkan volume penjualan yang signifikan.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan program kemitraan masyarakat di Desa Sökkolia ini adalah berhasil memberikan pemahaman dan keterampilan kepada 13 peserta dalam mengolah ikan tuna menjadi sambal bernilai jual tinggi. Peserta tidak hanya memahami proses pembuatan sambal sampai pada tahap penjualan, tetapi juga memperoleh alat produksi untuk memulai usaha khususnya dalam sektor pangan. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat Desa Sökkolia melalui diversifikasi produk hasil laut.

Acknowledgements

Ucapan terima kasih kami kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan Program Kemitraan Masyarakat tahun anggaran 2024 sehingga dapat terselenggara dengan baik, dan juga kami ucapkan terima kasih kepada Kelompok Majelis Taklim Borong Bulu, Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini.

References

Abriana IA. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan: Fish Processing and Preservation Technology (IND SUB). CELEBES MEDIA PERKASA; 2017 Aug 31.

- Azis AA, Ristiana E, Pratiwi AC. (2023). Introduction Of Diversification Of Management Of Moringa Leaf (*Moringa Oleifera* L.) As An Effort To Prevent Stunting In Primary School Children In Sokkolia Village. *Patikala: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3(2):850-6.
- Azis AA, Pagarra H, Asriani A. (2018). Hubungan Asupan Zat Gizi Dan Status Gizi Dengan Hasil Belajar IPA Siswa Pesantren MTs Di Kabupaten Buru. *Jurnal IPA Terpadu*. 1(2):50-6.
- Azis, AA, Bulan S. (2024). *Pengolahan Ikan Terbang Berbasis Kearifan Lokal Bagi Majelis Taklim di Sulawesi Barat*. Penelitian PNB. 1-19.
- Dinas Perikanan Kabupaten Gowa. 2023. *Rencana Kerja Dinas Perikanan Kabupaten Gowa Tahun 2024*. Sungguminasa, Gowa.
- Indrajaya YC, Negara IN, Aryanto H. (2016). Perancangan Desain Kemasan Sambal Pecel" Bumbu Ndeso" Blitar. *Jurnal DKV Adiwarna*. 1(8):7.
- Isma A, Suriyanto DF, Fakhri MM, Ismail A, Nojeng A. (2023). Peningkatan Pemahaman Warga Desa Sokkolia Tentang Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Kripik Berbagai Rasa. *Vokatek: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1):7-12.
- Litaay C, Wisudo SH, Arfah H. (2020) Penanganan ikan cakalang oleh nelayan pole and line. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1):112-21.
- Maghu RA, Candra IP, Mangku IG. (2019). Jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik sambal "Maroto" khas Sumba Barat Daya. *Gema Agro*. 24(2):63-72.
- Nento WR. (2014). Quality changes of light flesh tuna at water of Tomini Bay, Gorontalo Province. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3):224-31.
- Onge D, Jayaputri HE, Rumbewas SY. (2021). Pengolahan Kerupuk Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) di Kampung Binyeri Distrik Yendidori Kabupaten Biak Numfor: Processing of Tuna Crackers (*Thunnus* Sp.) in Binyeri Village, Yendidori District, Biak Numfor Regency. *Jurnal Perikanan Kamasan: Smart, Fast, & Professional Services*. 1(2):64-72.
- Safitri D, Irmawaty I, Hambali H. (2020). Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. BIOSEL (Biology Science and Education): *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*. 8(2):122-30.
- Sipahutar YH, Purwandari WV, Sitorus TM. (2019). Mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) pasca penangkapan di pelabuhan perikanan samudera Kendari, Sulawesi Tenggara. *Prosiding Seminakel*. 69-78.
- Soleh A, Arlina A, Suwarni S, Susena KC, Anggara D. (2022). Implementasi *Digital marketing* Dalam Optimalisasi Potensi Industri Rumah Tangga Warga RT. 10 RW. 04 Kelurahan Padang Jati Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu. *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*. 1(2):89-94.
- Suryani AI, Azis AA, Purnamasari AB, Karim H, Idris IS, Majid AF. (2022). Diversification of processed miana leaves for community empowerment in Sokkolia Village, Gowa Regency. *Journal of Community Service and Empowerment*. 3(2):72-6.