

Original Research Paper

Diversifikasi Olahan Pangan Berbahan Dasar Hasil Laut Untuk Pengembangan Ekowisata Kuliner Di Kawasan Pesisir Sekotong Lombok Barat

Immy Suci Rohyani, Ahmad Jupri, Hilman Ahyadi, Rachmawati Noviana Rahayu, Isrowati, Ernawati.

¹Program Studi Ilmu Lingkungan, FMIPA, Universitas Mataram, Indonesia

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v6i3.5371>

Sitasi: Rochyani, I., Jupri, A., Ahyadi, H., Rahayu, R. N., Isrowati., & Ernawati. (2023). Diversifikasi Olahan Pangan Berbahan Dasar Hasil Laut Untuk Pengembangan Ekowisata Kuliner Di Kawasan Pesisir Sekotong Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(3)

Article history

Received: 30 Juni 2023

Revised: 27 Agustus 2023

Accepted: 31 Agustus 2023

*Corresponding Author: **Immy Suci Rohyani**, Program Studi Ilmu Lingkungan, FMIPA, Universitas Mataram, Indonesia;
Email: immysuci@yahoo.co.id

Abstrak: Kawasan pesisir Sekotong merupakan salah satu lokasi pengembangan ekowisata di Kabupaten Lombok Barat. Adanya ekowisata di kawasan ini dapat membuka peluang usaha dan peluang tenaga kerja bagi masyarakat setempat. Peluang ini muncul karena adanya permintaan wisatawan, salah satunya adalah kuliner. Wisatawan mengunjungi suatu daerah berwisata kuliner untuk menikmati ragam produk pangan khususnya hasil laut baik sebagai hidangan di lokasi wisata maupun produk pangan yang dijadikan oleh-oleh. Metode yang digunakan melalui beberapa tahapan yaitu Tahap persiapan merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menunjang kelancaran penyusunan rencana kegiatan diantaranya adalah survey lokasi untuk tempat pelaksanaan kegiatan. Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode diskusi partisipatif dan *Focus Group Discuss* (FGD) yang dilakukan di lapangan. Sebelum kegiatan FGD dilakukan Warga diperkenalkan tentang prospek bisnis wirausaha pangan berbahan dasar hasil laut. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk workshop dan demo cara pengolahan produk. Tahap akhir yaitu dilakukan monitoring terhadap pemasaran dan pembentukan usaha Bersama dan pendampingan Industri Kecil Menengah (IKM). Hasil yang diperoleh adalah kemampuan peserta dalam mengolah beragam produk olahan pangan berbahan dasar sumberdaya hasil laut yang dapat digunakan sebagai menu pelengkap gizi keluarga. Peningkatan pendapatan keluarga masyarakat melalui wirausaha penganekaragaman produk olahan pangan hasil laut yang dapat menunjang pengembangan ekowisata.

Kata kunci: Ekowisata, Diversifikasi Pangan, Hasil Laut.

Pendahuluan

Desa Sekotong Barat, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat yang terletak pada bagian barat daya pulau Lombok. Jumlah penduduk Desa Sekotong Barat saat ini sebanyak 8.027 jiwa atau (Sekitar 2.749KK) yang terdiri atas 4.031 penduduk laki-laki dan 3.996 penduduk perempuan dan seluruhnya tersebar dalam sebelas dusun yakni dusun Medang, Gunung Ketapang, Batu Kijuk, Tawun, Batu Leong, Pandanan, Pengawisan, Gili Genting, Gawah Puduk, Tembong, dan Labuan Petung. Adapun mata

pencaharian masyarakat setempat diantaranya bertani, baik bertani tambak maupun petani padi, dan palawija, serta nelayan. Selain itu ada yang bermata pencaharian dari penjualan hasil laut, dan beberapa pekerjaan lainnya (Jasa transportasi, bengkel, berdagang, oprator wisata, servis elektronik, dan penambang emas) (DKP Lomobok Barat, 2014).

Kawasan pesisir Sekotong merupakan salah satu Desa Wisata Pantai (DWP) pada hakekatnya adalah mengembangkan dan memanfaatkan obyek serta daya tarik wisata bahari di kawasan pesisir dan laut, berupa kekayaan laut yang indah,

keragaman flora dan fauna. Dengan potensi yang demikian besar, dapat memberikan manfaat bagi pembangunan umumnya dan peningkatan pendapatan masyarakat khususnya, maka dalam pelaksanaannya dibutuhkan strategi yang terencana, sistematis dan terintegrasi dengan pengembangan masyarakat nelayan yang aktivitas umumnya tidak lepas dari laut dan pantai. Pengembangan dan keberlanjutan wisata sangat bergantung pada keterlibatan atau partisipasi masyarakat lokal itu sendiri dalam hal perlindungan terhadap lingkungan maupun peningkatan bagi kesejahteraan masyarakat (Kay, 1999).

Wilayah Sekotong sebagai salah satu lokasi pengembangan ekowisata di Kabupaten Lombok Barat. Saat ini pengelolaan ekowisata di kawasan pesisir Sekotong, masih belum optimal. Keberlanjutan kegiatan ekowisata di kawasan ini sangat bergantung pada kondisi sumberdaya alamnya. Terpeliharanya sumberdaya alamnya dengan baik berdampak pada keberlanjutan kegiatan ekowisata di kawasan Sekotong. Adanya ekowisata di kawasan ini dapat membuka peluang usaha dan peluang tenaga kerja bagi masyarakat setempat.

Peluang ini muncul karena adanya permintaan wisatawan, salah satunya adalah kuliner. Wisatawan mengunjungi suatu daerah bukan saja bertujuan untuk melihat keindahan alam dan uniknya budaya masyarakat lokal tetapi juga berwisata kuliner untuk menikmati ragam produk pangan khususnya hasil laut baik sebagai hidangan di lokasi wisata maupun produk pangan yang dijadikan oleh-oleh. Permasalahan yang ada yaitu disaat musim tertentu hasil tangkapan melimpah namun kemampuan masyarakat untuk mengolah hasil laut masih sangat kurang. Permasalahan lain yang di hadapi yaitu pemasaran produk. Sehingga perlu adanya diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar hasil laut dan pemasaran yang strategis dalam proses pengembangan ekowisata berbasis kuliner (Hendriani dan Nulhaqim, 2008).

Peluang usaha tersebut dapat memberikan kesempatan pada masyarakat lainnya untuk bekerja, sehingga dapat menambah pendapatan guna mencukupi kebutuhan rumah tangganya. Hal ini dinyatakan oleh Kusumastanto (2003), bahwa berkembangnya wisata dalam suatu kawasan pesisir dan sekitarnya akan mampu memberikan multiplier effect

terhadap ekonomi masyarakatnya. Inilah yang nantinya mampu membantu upaya pengentasan kemiskinan di wilayah pesisir dan penciptaan lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat.

Segmentasi dari kegiatan ini adalah desa yang sudah, akan dan belum memiliki olahan produk olahan pangan hasil laut atau UMKM. Manfaat dari program pengabdian masyarakat ini adalah dapat memberikan nilai tambah produk pangan hasil laut sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi serta dapat mendukung pengembangan ekowisata di Kawasan pantai Sekotong Lombok Barat.

Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbahan dasar hasil laut untuk pemenuhan gizi keluarga dan daya simpan produk pangan. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar hasil laut yang menunjang pengembangan ekowisata kuliner. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam pemasaran produk. Inisiasi tumbuhnya Industri Kecil Menengah (IKM) pangan berbahan dasar hasil laut di wilayah pesisir Sekotong Lombok Barat. Manfaat pelaksanaan kegiatan ini adalah diharapkan masyarakat memiliki kemampuan dan keterampilan dalam mengembangkan dan membuat produk olahan pangan berbahan dasar hasil laut untuk peningkatan gizi dan pendapatan keluarga, melalui pengembangan ekowisata kuliner.

Metode

Metode yang digunakan untuk kegiatan pengelolaan pangan berbahan dasar hasil laut melalui beberapa tahapan yaitu Tahap persiapan merupakan rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menunjang kelancaran penyusunan rencana kegiatan diantaranya adalah survey lokasi untuk tempat pelaksanaan kegiatan.

Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode diskusi partisipatif dan Focus Group Discuss (FGD) yang dilakukan di lapangan. Sebelum kegiatan FGD dilakukan Warga diperkenalkan tentang prospek bisnis wirausaha pangan berbahan dasar hasil laut. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk workshop dan demo cara pengolahan produk. Tahap akhir yaitu dilakukan monitoring terhadap pemasaran dan pembentukan

usaha Bersama dan pendampingan Industri Kecil Menengah (IKM).

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian Diversifikasi Olahan Pangan Berbahan Dasar Hasil Laut untuk Pengembangan Ekowisata Kuliner Di Kawasan Pesisir Sekotong Lombok Barat. Telah dilaksanakan yang dihadiri 43 orang peserta pelatihan yang berasal dari unsur pemuda yang diwakili oleh karang taruna, mahasiswa, ibu-ibu PKK dan pokdarwis yang berada di desa Bagek Kembar Kecamatan Sekotong Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan berbahan dasar hasil laut untuk pemenuhan gizi keluarga dan daya simpan produk pangan. Meningkatkan kemampuan masyarakat dalam diversifikasi produk olahan pangan berbahan dasar hasil laut yang menunjang pengembangan ekowisata kuliner. Meningkatnya kemampuan masyarakat dalam pemasaran produk. Diharapkan dapat melahirkan Industri Kecil Menengah (IKM) pangan berbahan dasar hasil laut di wilayah pesisir Sekotong Lombok Barat



Gambar 1. Penjelasan Terkait Materi Potensi Sumberdaya pangan hasil laut

Pencapaian Hasil kegiatan pengabdian ini ditunjukkan oleh besarnya respon dan apresiasi yang positif dari peserta untuk mengikuti kegiatan ini dari awal hingga akhir acara. Respon positif ini juga terlihat dari jumlah peserta yang hadir yang berasal dari wakil elemen masyarakat seperti mahasiswa, volunteer, ibu-ibu PKK dan Pokdaewis. Antusiasme peserta tampak dari rasa ingin tahu peserta yang sangat tinggi melalui pertanyaan dan diskusi yang dilakukan selama acara. Keinginan peserta untuk terlibat langsung selama demo pembuatan produk juga sangat tinggi. Hal ini disebabkan karena produk olahan yang dibuat merupakan hasil sumberdaya yang seringkali melimpah dan selama ini belum pernah di olah lebih lanjut oleh masyarakat. Umumnya peserta sangat antusias mengikuti kegiatan karena selama ini mereka belum pernah mendapatkan materi terkait pengolahan pangan hasil laut berdasarkan jumlah dan jenis hasil laut yang melimpah dikawasan mereka, masyarakat hanya pernah mendapatkan pelatihan cara pembuatan abon ikan yang sebagian besar sudah mereka praktikan.

Hasil evaluasi yang dilakukan sebagian besar jenis ikan yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan ada yang dijual dan ada yang di konsumsi sendiri untuk pemenuhan gizi keluarga. Sejauh ini ikan hasil tangkapan masyarakat di olah dengan cara di goreng, dibakar atau di masak bumbu rajang. Sedangkan untuk pengawetan hanya dikeringkan untuk dijadikan ikan asin. Sebagian besar peserta belum pernah melakukan pengolahan lebih lanjut terhadap ikan hasil tangkapan mereka, peserta belum pernah membuat olahan seperti somay, pempek atau cireng berbahan baku ikan tongkol. Ikan tongkol dipilih sebagai bahan dasar karena jumlah tangkapannya yang seringkali melimpah dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Ikan tongkol banyak disukai masyarakat dan memiliki nilai yang ekonomis (Sitompul et al., 2020). Menurut Djaafar (2007), ikan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, tetapi ikan merupakan sumber pangan yang mudah rusak karena sangat cocok untuk pertumbuhan mikroba baik patogen maupun non-patogen. Sejauh ini upaya masyarakat untuk menghindari agar ikan tongkol tidak mudah rusak dengan cara dibuat olahan dengan cara di pindag dan di buat abon yang seringkali harga jualnya masih rendah di pasaran.

Pada pelatihan ini pemateri juga menjelaskan cara penanganan hasil tangkapan agar tidak cepat rusak, pengenalan beragam jenis tepung dan cara pengolahannya ketika dipadukan dengan ikan. Perhitungan Analisis usaha, pengemasan dan pemasaran produk hasil olahan. Materi yang dipaparkan memberi perspektif baru kepada peserta terkait olahan hasil laut yang selama ini hanya diolah secara sederhana untuk pemenuhan gizi keluarga. Pengolahan ikan tongkol menjadi pempek merupakan hal baru bagi masyarakat. Pempek merupakan hasil olahan berbahan dasar ikan yang digemari oleh semua kalangan. Menurut Alhanannasir, et al (2018) Pempek memiliki beragam bentuk dan nama, seperti pempek lenjer, pempek keriting, pempek kapal selam, pempek pastel dan lainnya. Sementara jenis ikan yang digunakan akan berpengaruh terhadap aroma, warna, rasa dan kekenyalan pempek (Murtado, 2016). Pempek ikan tongkol memiliki tekstur yang kurang kenyal dan warna cenderung gelap, bahkan kehitaman. Hal ini disebabkan oleh struktur protein (albumin) dan warna daging ikan tongkol yang gelap. Albumin ikan tongkol hanya sekitar 13,87 %, sementara hasil penelitian lainnya diperoleh kandungan albumin ikan gabus sebesar 54,2 % pada ekstraksi pH 4,7 dan 62,9 % pada ekstraksi pH 4,6 (Asfar et al., 2019). Albumin merupakan protein yang sensitif terhadap panas dan akan mengalami koagulasi atau penggumpalan. Sifat ini berperan dalam membentuk kekenyalan dan kerenyahan produk pangan, termasuk pempek (Muchsiri et al., 2023)



Gambar 2. Peserta secara bergantian terlibat dalam demo pembuatan produk pangan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dalam bentuk ceramah, FGD dan praktik langsung di lapangan ini diikuti oleh sekitar 43 peserta melebihi dari target yang di rencanakan, peserta tersebut berasal dari Volunteer, mahasiswa, ibu-ibu PKK, Pokdarwis yang berasal dari kota Mataram, Gerung, Sekotong dan wilayah sekitar. Secara umum dapat dinyatakan bahwa kegiatan ini dapat mencapai sasaran baik dari segi jumlah maupun keragaman peserta seperti yang diharapkan.

Faktor Penghambat

Beberapa faktor yang menjadi penghambat yang ditemukan pada kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Adanya persepsi awal sebagian peserta bahwa hasil tangkapan laut tidak perlu diolah lebih lanjut cukup di goreng atau di bakar saja sudah enak
2. Kegiatan yang dilakukan di luar ruangan dengan area yang cukup luas membuat konsentrasi peserta seringkali terganggu karena banyak gangguan seperti angin yang cukup kencang, suara yang cukup berisik dan cuaca yang sangat panas
3. Aktifitas di lapangan membutuhkan peralatan yang juga cukup banyak ditambah kesulitan air di lokasi kegiatan cukup mengganggu jalannya proses pelatihan

Faktor Pendorong

1. Respon dan apresiasi yang tinggi dari peserta kegiatan pengabdian yang berasal dari berbagai perwakilan elemen masyarakat
2. Keinginan yang tinggi dari tim pengabdian masyarakat untuk memperkenalkan beragam ilahan pangan berbahan dasar hasil laut yang

- cukup tinggi kepada peserta
3. Dukungan yang tinggi dari seluruh elemen pemerintah baik dari desa hingga kecamatan bahkan kegiatan pengabdian ini di buka oleh kepala desa dan diikuti oleh kepala desa dan aparatnya hingga tuntas

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah Sosialisasi diversifikasi olahan pangan berbahan dasar hasil laut untuk pengembangan Ekowisata kuliner di kawasan pesisir Sekotong Lombok Barat telah berhasil menstimulasi peserta untuk memaksimalkan potensi sumberdaya pangan berbahan dasar hasil laut untuk dijadikan olahan pangan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan pendapatan keluarga. Adanya keinginan masyarakat untuk menjaga sumberdaya tersebut agar tetap lestari. Serta untuk mempraktekan semua materi yang telah didapatkan komitmen ini ditunjukkan dengan pernyataan tertulis yang diwakili kelompok masyarakat dan upaya masyarakat untuk melakukan pertemuan rutin.

Daftar Pustaka

- Alhanannasir, A., Rejo, A., Saputra, D., Priyanto, 2018. Karakteristik lama masak dan warna pempek instan dengan metode freeze drying. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 158-166.
- Asfar, M., Tawali, A.B., Pirman, Mahendradatta, M., 2019. Ekstraksi albumin ikan gabus (*Channa striata*) pada titik isoelektriknya. *Jurnal Agercolere*, 1(1): 6-12.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Kab. Lombok Barat. 2014. Laporan tahunan. Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Lombok Barat
- Djaafar, T. F. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan, dan Pencegahannya . Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Hendriani, S., & Nulhaqim, S. A. (2008). Pengaruh Pelatihan dan Pembinaan Dalam Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Mitra Binaan PT.(Persero) Pelabuhan Indonesia I Cabang Dumai. *Jurnal Kependudukan Padjadjaran*, 10(2), 152.
- Kay R, 1999, *Coastal Management and Planning*, E & FN SPON, New York.
- Kusumastanto T (2003). Pemberdayaan sumberdaya kelautan, perikanan dan perhubungan laut dalam abad XXI. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor
- Murtado, A.D., 2016. Tepung pempek sebagai bahan pengembangan produk pempek. *Prosiding Seminar Nasional dan Gelar Produk. Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Palembang*. Palembang, 17-18 Oktober 2016. p.27-32.
- Muchsiri M , Alhanannasir, Rika Puspita Sari MZ, Sukmane, 2023. Mutu organoleptik pempek ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan penambahan albumin. *Journal of Tropical AgriFood* 2023; 5(1): 55-60 p-ISSN 2685-3590. DOI: 10.35941/jtaf.5.1.2023.9975.55-60
- Sitompul YML, Suditha IM, Duniaji AS. 2020. Pengaruh lama perendaman dalam air perasan buah belimbing wuluh (*averrhoa bilimbi* linn) dan lama penyimpanan terhadap karakteristik ikan tongkol (*euthynnus affinis*) pada suhu ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* ISSN : 2527-8010 (*ejournal*) Vol. 9, No. 1, 71