



Pelatihan Pengolahan Makanan Serba Ikan sebagai Daya Tarik Wisatawan Objek Wisata Carocok Painan Pesisir Selatan

Wiwik Indrayeni¹, Wirnelis Syarif², Ezi Angraini³

^{1,2,3}Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Pariwisata, Universitas Negeri Padang
wiwik.indrayeni91@gmail.com^{1*}

Abstract

Pesisir Selatan an area where there are many marine products. So far, not many seafood products are processed into various foods, especially local specialties in Painan, especially IV Jurai District. This is due to the lack of knowledge of the community or small traders in IV Jurai Subdistrict in food processing. Thus it is necessary to hold training and guidance for the surrounding community in terms of processing food. From various directions tourists come to visit, but the food served does not reflect the seafood. To overcome this problem, the solution offered is to provide knowledge in the field of food (materials, hygiene and sanitation, business management) with the lecture method and the presentation of pictures related to themes and skills with demonstration and training methods to small merchant partner groups in the IV Jurai, especially the skills to process various types of processed seafood from competitive marine products, with the target audience being able to make good use of their free time, which in turn can be used as a household business to improve the family economy.

Key words: food, processed, fish, tourists, PKM

Abstrak

Kabupaten Pesisir Selatan merupakan daerah terdapat banyak hasil laut. Selama ini hasil laut tidak banyak diolah menjadi berbagai makanan, apalagi makanan khas daerah Kota Painan khususnya Kecamatan IV Jurai. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat ataupun pedagang kecil di Kecamatan IV Jurai dalam pengolahan makanan. Dengan demikian perlunya diadakan pelatihan dan pembinaan bagi masyarakat sekitar dalam hal mengolah makanan. Dari berbagai penjurur wisatawan datang untuk berkunjung namun makanan yang disuguhkan tidak mencerminkan hasil lautnya. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka solusi yang ditawarkan adalah memberikan pengetahuan dibidang makanan (bahan, hygiene dan sanitasi, manajemen usaha) dengan metode ceramah dan penyajian gambar-gambar yang berkaitan dengan tema dan keterampilan dengan metode demonstrasi dan pelatihan kepada kelompok mitra pedagang kecil di Kecamatan IV Jurai tersebut, khususnya keterampilan mengolah berbagai jenis makanan olahan dari hasil laut yang berdaya saing, dengan target khalayak dapat memanfaatkan waktu luangnya dengan baik, yang akhirnya dapat dijadikan suatu usaha rumah tangga untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Kata kunci: makanan, olahan, ikan, wisatawan, PKM

© 20xx JLARI

1. Pendahuluan

Painan adalah sebuah nagari dan kota kecil yang menjadi ibu kota dari kabupaten Pesisir Selatan, Sumatra Barat, Indonesia. Kota ini masuk ke dalam wilayah Kecamatan IV Jurai yang dapat diakses melalui Jalan Raya Lintas Sumatra bagian Barat. IV Jurai adalah sebuah Kecamatan di Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatra Barat, Indonesia di mana disinilah letaknya kota Painan, ibu kota kabupaten Pesisir Selatan. Kecamatan IV Jurai memiliki 6

Kelurahan/Desa yakni Salido, Painan, Lumpo, Tambang, Sago Salido, dan Bungo Pasang Salido. Dan ibu kota kecamatan ini beribu kota di Painan.

Kecamatan IV Jurai dikelilingi oleh bukit-bukit Painan dan sebelah barat berbatasan dengan laut samudera India. Di Painan terdapat sebuah puncak yang dijadikan tempat terjun layang dan diresmikan oleh Gubernur Sumatra Barat beberapa tahun yang lalu, puncak itu bernama Puncak Langkisau. dari

puncak Langkisau kita bisa melihat indahnya Pantai Carocok Painan dan Pulau Cingkuk, yang terdapat benteng Belanda.

Kecamatan IV Jurai memiliki pantai yang kaya akan sumberdaya alam menghasilkan banyak jenis hasil-hasil laut, seperti bermacam-macam ikan dan seafood. Selain dari itu karena daerahnya merupakan daerah wisata pantai sangat memungkinkan untuk menjual berbagai makanan olahan bernuansa hasil laut. Selama ini hasil laut hanya dimanfaatkan sebatas untuk dijual dan pengolahan makanan di rumah tangga, belum dimanfaatkan secara maksimal. Ikan mengandung berbagai senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan antara lain protein, lemak dengan omega 3, vitamin, mineral, taurine dsb. Protein yang mengandung asam amino mempunyai daya cerna yang tinggi dan berkualitas tinggi, peptide dari organ.

Sebanyak 2.876 kepala keluarga atau 27,2% penduduk miskin yang ada di Kecamatan IV Jurai, 18% diantaranya adalah berprofesi sebagai nelayan buruh. Berdasarkan data dinas kelautan dan perikanan Kabupaten Pesisir Selatan tahun 2012, jumlah nelayan buruh yang ada di tujuh nagari (Nagari Painan, Nagari Painan Selatan, Nagari Painan Timur, Nagari Salido, Nagari Bungo Pasang, Nagari Sago dan Nagari Tambang) di Kecamatan IV Jurai adalah sebanyak 1.804 dari jumlah penduduk Kecamatan IV Jurai sebanyak 10.117 kepala keluarga (18%). Salah satu penyebabnya adalah kondisi Kecamatan IV Jurai yang terletak memanjang di garis pantai daerah Pesisir Selatan. Selain mata pencaharian nelayan, mata pencaharian dari segi pertanian juga merupakan mata pencaharian kedua terbesar di Kecamatan IV Jurai.

Aktivitas penangkapan ikan yang dilakukan oleh nelayan buruh di Kecamatan IV Jurai hampir sama dengan aktivitas penangkapan ikan lainnya di berbagai daerah di wilayah Pesisir Selatan. Aktivitas penangkapan ikan yang dilakukan oleh nelayan buruh di wilayah pesisir pantai selatan Sumatera Barat adalah membagan, memayang, memukat, menjaring dan memancing. Aktivitas tersebut dilakukan nelayan buruh untuk mencukupi kehidupan sehari dalam memenuhi kebutuhan hidup keluarga. Baik untuk memenuhi kebutuhan sandang, pangan dan papan. Begitu juga untuk kebutuhan hidup lainnya, seperti biaya pendidikan dan kesehatan.

Pemanfaatan hasil laut, dapat membantu pemerintah mengurangi daging import, karena pemanfaatan hasil laut sebagai bahan baku

makanan dapat menurunkan ketergantungan masyarakat terhadap daging. Sejalan dengan hal tersebut, SK Menteri Pangan yang diturunkan menjadi Instruksi Gubernur No.117 tahun 2007 tentang sosialisasi makanan berbahan baku pangan lokal sebagai upaya percepatan diversifikasi pangan perlu mendapat dukungan dari kita semua. Masyarakat perlu dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan dibidang pengolahan makanan khas dan oleh-oleh yang sehat, agar mampu mandiri. Adanya keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki memberikan peluang kepada masyarakat untuk membuka usaha baru yang sekaligus merekrut tenaga kerja yang pada akhirnya dapat membantu pemerintah mengurangi pengangguran. Peningkatan kualitas produk yang dihasilkan oleh UKM adalah untuk dapat meraih peluang pasar yang lebih baik[1]. Peningkatan kualitas hasil olahan makanan UMKM akan menjadi promosi bagi produk untuk dapat dipasarkan secara digital [2]. Pengetahuan melalui pelatihan dibutuhkan para UMKM untuk memberikan motivasi dan membentuk mindset berkembang bagi seorang wirauaha [3]. UMKM sebagai wirausaha yang mandiri dan maju adalah harapan bangsa Indonesia dalam mengupayakan perkembangan ekonomi negara [4].

Berdasarkan analisis situasi yang dikemukakan diatas dapat diidentifikasi permasalahan mitra yang ada sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan mitra khususnya dalam keterampilan mengolah makanan khas dan oleh-oleh berbasis ikan.
2. Kurangnya pengetahuan mitra, terutama pengetahuan tentang manajemen pemasaran makanan jajanan
3. Masih kurangnya pemanfaatan ikan yang diolah menjadi berbagai jenis makanan khas dan oleh-oleh berbasis ikan.

Untuk mengatasi masalah yang dihadapi mitra, maka melalui pelaksanaan kegiatan PKM ini tim abdimas melakukan pelatihan dalam pengolahan makanan. Beberapa resep makanan serba ikan telah disiapkan oleh tim pengabdian untuk dilatihkan kepada masyarakat mitra.

2. Metode Kegiatan

Berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang diberikan kepada masyarakat guna membangun jiwa wirausaha dengan keterampilan membuat olahan makanan serba ikan. Agar tujuan dapat tercapai secara maksimal, maka dalam pelaksanaan pengabdian bagi masyarakat digunakan metode yang bervariasi yaitu :

1. Metode ceramah dan tanya jawab
 Metode ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan dan meningkatkan kualitas peserta berdasarkan jenis keterampilan yang telah diberikan. Dalam ceramah, akan disampaikan beberapa materi yaitu:

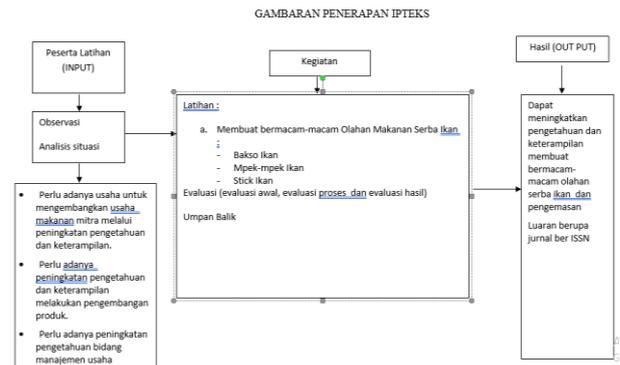
- a. Pengetahuan tentang macam-macam olahan makanan serba ikan.
- b. Keamanan Pangan, meliputi
 - 1) Jenis-jenis bahan pangan untuk pengolahan makanan serba ikan.
 - 2) Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan serba ikan.
 - 3) Standarisasi penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)
 - 4) Cara penyajian agar makanan serba ikan yang diolah dapat diterima oleh konsumen.

2. Metode demonstrasi dan pemberian tugas
 Metode ini digunakan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra dalam hal :

- a. Persiapan peralatan dan bahan baku serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi.
- b. Peningkatan keterampilan peserta dalam membuat berbagai macam makanan serba ikan diantaranya :
 - 1) Bakso Ikan
 - 2) Stick Ikan
 - 3) Mpek-Mpek Ikan
 - 4) Dimsum ikan
 - 5) Kerupuk ikan
 - 6)
- c. Peserta mampu mengaplikasikan olahan serba ikan kemudian dapat dijual disekitar nagari IV Jurai Painan untuk membantu ekonomi keluarga.

Demonstrasi dan pemberian tugas merupakan kegiatan inti dalam program ini. Tim bersama dengan anggota mitra bekerja bersama-sama selama proses produksi berlangsung. Demonstrasi yang dilakukan instruktur akan diikuti oleh anggota mitra sesuai dengan lembar kerja (*job sheet*) yang telah diberikan sebelumnya. Partisipasi mitra dalam hal ini, selain menyediakan tempat untuk pelatihan. Bimbingan dilakukan agar produk yang telah dilatihkan, nantinya akan dilanjutkan mitra untuk memproduksi bersama anggota yang tergabung dalam beberapa kelompok usaha.

Berikut gambaran IPTEK yang dilakukan dalam melaksanakan kegiatan PKM ini.



Gambar 1. Penerapan IPTEK

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian ini dilaksanakan kepada pedagang kecil dan masyarakat di kawasan Pantai Carocok Kecamatan IV Jurai Painan Kabupaten Pesisir Selatan. Beberapa kegiatan yang sudah dilaksanakan adalah :

1. Penyusunan Perencanaan Teknis Pengabdian

Kegiatan ini meliputi perbaikan proposal yang sudah disetujui, kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian untuk memperbaiki saran-saran yang dikemukakan oleh reviewer pengabdian. Selanjutnya tim mendiskusikan penyusunan perencanaan teknik pengabdian, Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini meliputi :

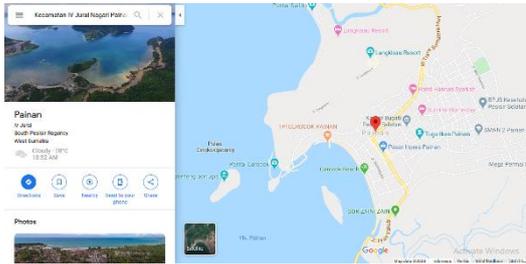
- a. Melakukan pemantapan lokasi pengabdian
- b. Perencanaan pengurusan izin pengabdian
- c. Perencanaan penentuan peserta pelatihan
- d. Pemantapan jadwal kegiatan dan rencana operasional
- e. Penulisan materi Pelaksanaan pelatihan makanan porsi
- f. Pelaksanaan pelatihan makanan khas dan oleh-oleh kawasan mandeh
- g. Pemantauan dan pembimbingan
- h. Evaluasi kegiatan
- i. Penulisan laporan kegiatan

2. Pelaksanaan dari Perencanaan

Berdasarkan kegiatan yang telah dijadwalkan dan direncanakan yang telah terlaksana adalah ;

- a. Melaksanakan pemantapan lokasi
 Pemantapan lokasi akan diadakannya pengabdian dilaksanakan dengan melakukan survey ke lokasi pengabdian dan menghubungi wali nagari nagari Painan menjelaskan tentang perencanaan yang akan dilaksanakan di Nagari Painan secara terbuka mereka menyatakan kesediaan dengan memfasilitasi akan menghubungi peserta dan

tempat pelaksanaan pengabdian (pelatihan). Lokasi kegiatan PKM ini dapat dilihat pada peta berikut:



Gambar 2.
Peta Lokasi Pengabdian

- b. Melakukan pengurusan izin pengabdian
Pengurusan izin pengabdian dilakukan mulai dari Pemda Pesisir Selatan sampai ke kecamatan yang menjadi lokasi pengabdian yaitu Nagari Painan kecamatan IV Jurai Kabupaten Pesisir Selatan
- c. Perencanaan penentuan jumlah peserta
Penentuan peserta yang akan mengikuti telah dilakukan dengan menemui Walinagari setempat untuk mencari peserta sebanyak jumlah yang akan kita berikan pelatihan dan sudah disepakati sebanyak 20 orang peserta yang mewakili Nagari Painan untuk pengolahan pada materi makanan khas dan oleh-oleh.
- d. Pemantapan jadwal dan rencana operasional
Pemantapan jadwal dan rencana operasional pengabdian telah dilakukan dengan membuat kesepakatan dengan Bapak walinagari dan peserta pengabdian.
- e. Penulisan materi
Penulisan materi disiapkan oleh instruktur yang bertugas untuk memberikan materi sebelum pelaksanaan pengolahan makanan porsi dilakukan. Materi yang disampaikan dalam kegiatan pkm pengolahan serba ikan sebagai makanan khas dan oleh-oleh untuk daya tarik wisata carocok di Nagari Painan Kecamatan IV Jurai Kabupaten Pesisir Selatan adalah:
 - 1) Bakso ikan
 - 2) Otak-otak ikan
 - 3) Dimsum ikan
 - 4) Stik ikan
 - 5) Kerupuk ikan
- f. Pelaksanaan pelatihan

Pada pelaksanaan pelatihan pada tanggal 5 Agustus 2020 diawali dengan sosialisasi kepada masyarakat terutama pedagang kecil dan masyarakat sekitar siwasta carocok serta perangkat Nagari Painan tentang teknis dan tanggal pelaksanaan pelatihan. Pada 21 Agustus 2020 dilakukan pelatihan tentang pengolahan makanan khas dan oleh-oleh berdasarkan kearifan lokal nagari Painan yang kaya akan hasil laut menjadi beberapa produk makanan khas berupa Bakso Ikan, Kerupuk Ikan, Otak-otak ikan, Dimsum Ikan Stick Ikan.



Gambar 3
Persiapan Sosialisasi Kegiatan



Gambar 4. Sosialisasi Kegiatan

Sebelum melakukan kegiatan masyarakat diberikan pencerahan dan motivasi dalam melakukan kegiatan. Semasa pelaksanaan masyarakat memiliki antusiasme tinggi untuk meningkatkan kemampuan melalui kegiatan, hal ini dapat dirasakan karena masyarakat memiliki kebutuhan yang tinggi akan pengetahuan dalam mengembangkan produknya [5].



Gambar 5 Alat dan Bahan Aktivitas Pelatihan



Gambar 6 Aktivitas Kegiatan Praktik oleh Mitra



Gambar 7 Produk hasil Kegiatan Praktik oleh Mitra

Produk hasil olahan ini masih belum memiliki kemasan dan pemerekan yang baik. Untuk itu target dan sasaran kegiatan abdimas selanjutnya adalah memberikan pemahaman tentang pemerekan yang baik bagi mitra. Hal ini juga merupakan masalah yang banyak ditemui pada UMKM [6]. Tujuan akhir dari pembekalan pengetahuan ini adalah agar produk yang dihasilkan UMKM dapat bersaing di era digital [7], [8].



Gambar 8 Produk hasil Kegiatan Praktik oleh Mitra dalam Kemasan Sederhana

g. Evaluasi

Evaluasi dilakukan guna mengukur apakah suatu kegiatan atau program yang dilaksanakan sesuai dengan perencanaan atau tujuan yang ingin dicapai [9]. Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan evaluasi guna meninjau sejauh mana pelatihan tentang pengolahan makanan khas dan oleh-oleh yang telah diberikan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat nagari Painan. Setelah melakukan evaluasi melalui komunikasi daring Bersama ibu Wali Nagari, hasil yang didapat yaitu belum semua materi pelatihan yang diterapkan dan dijual di Kawasan wisata Carocok nagari Painan. Makanan olahan ikan yang sudah ada dijual di Kawasan wisata carocok berupa bakso ikan, sedangkan makanan olahan ikan lainnya belum tersedia. Hal ini dipengaruhi oleh para ibu-ibu nagari painan belum maksimal dalam mengolah olahan ikan tersebut. Hal ini menjadi latar belakang untuk meningkatkan kualitas mitra PKM dalam melakukan pelatihan [10]. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan motivasi mitra, peningkatan pengetahuan dan kemampuan mitra dalam pengolahan makanan berbahan ikan. Namun butuh pendekatan yang lebih lanjut untuk mempertahankan motivasi dan bimbingan agar mitra benar-benar mampu menerapkan pengetahuan tersebut.

h. Penulisan laporan

Penulisan laporan bertujuan untuk mengetahui perkembangan pengabdian yang dilakukan selama program dan waktu pengabdian berjalan. Dalam hal ini tim pengabdian sudah membuat laporan bahwa pengabdian telah selesai dilakukan hingga proses evaluasi. Harapan selanjutnya agar berlanjutnya kerjasama tim pengabdian dengan masyarakat Nagari Painan dalam bentuk pelatihan lanjutan guna menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat nagari Painan dalam mengolah Ikan.

4. Kesimpulan

Untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra maka solusi yang di tawarkan yaitu dengan mengadakan Pembinaan, Pelatihan dan Workshop keterampilan membuat berbagai macam olahan makanan serba ikan sesuai potensi alam dari nagari IV Jurai sebagai upaya menumbuhkembangkan ekonomi kreatif. Hal ini bertujuan untuk memperkenalkan dan memberikan informasi kepada masyarakat nagari IV Jurai sebagai upaya untuk menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Setelah warga memahami mengenai pemanfaatan dan pengetahuan membuat bermacam-macam olahan serba ikan secara teori maka tindakan selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada warga mengenai keterampilan membuat bermacam-macam olahan serba ikan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan cara mempraktekan macam-macam olahan serba ikan tersebut. Hasil dari pelatihan tersebut di desiminasikan, artinya ilmu yang ada akan disebarluaskan ke warga masyarakat yang ada disekitar nagari mandeh khususnya bagi pedagang kecil yang ada di sekitar nagari IV Jurai Painan.

Daftar Rujukan

- [1] I. Arraniri, O. Pasar, K. Layanan, and K. Bersaing, "Analisis Pengaruh Orientasi Pasar terhadap Keunggulan Bersaing Melalui Kualitas Layanan Sebagai Variabel Intervening," vol. 2, no. 1, 2019.
- [2] D. S. Diningrat, B. Maulana, and E. S. Gultom, "Digitalisasi UMKM Makanan Sehat Desa Sakhuda Bayu Kabupaten Simalungun Sumatera Utara," no. September, pp. 237–241, 2017.
- [3] M. Dewi, E. Susanti, R. Susanti, Z. Yenni, and E. Eliza, "the Effect of Mindset Personal on Behavior of Internet Entrepreneurship Students of Universitas Putra Indonesia Yptk Padang," *Sosiohumaniora*, vol. 22, no. 1, p. 1, 2020, doi: 10.24198/sosiohumaniora.v22i1.25625.
- [4] D. B. Audretsch, M. C. Keilbach, and E. E. Lehmann, "Entrepreneurship and Economic Growth," *Entrep. Econ. Growth*, vol. 16, no. 3, pp. 1–236, 2007, doi: 10.1093/acprof:oso/9780195183511.001.0001.
- [5] H. Tuti and Soedjono, "Kelompok ukm makanan ringan di kecamatan blimbing kota malang," *Conf. Innov. Appl. Sci. Technol. (CIASTECH 2018) Univ. Widyagama Malang, 12 Sept. 2018*, no. September, pp. 75–80, 2018.
- [6] *Pemetaan dan Strategi Peningkatan daya saing UMKM dalam menghadapi masyarakat ekonomi asean (MEA) 2015 dan Pasca MEA 2025*. Departemen pengembangan UMKM Bank Indonesia, 2016.
- [7] A. Iskandar, B. T. Possumah, and K. Aqbar, "Peran Ekonomi dan Keuangan Sosial Islam saat Pandemi Covid-19," *SALAM J. Sos. dan Budaya Syar-i*, vol. 7, no. 7, 2020, doi: 10.15408/sjsbs.v7i7.15544.
- [8] D. Muharika and M. Sitti Rizki, *WIRUSAHA INTERNET*. Padang: CV. Muharika Rumah Ilmiah.
- [9] Ambiyar and M. Dewi, *Metodologi penelitian evaluasi program*, 1st ed. Bandung: CV. Alfabeta Bandung, 2019.
- [10] A. Yulastri, "Development Of Entrepreneurship Training Model Of 'Smart Entrepreneur Model' (Sem) At The Universitas Negeri Padang," *Jurnal. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 12, no. 1, pp. 12–29, 2020.