

**PENGEMBANGAN USAHA HASIL OLAHAN IKAN GUNA MENINGKATKAN  
PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR PANTAI  
DI DAERAH GUNUNG KIDUL**

SE-11

Fitri Rahmawati, MP  
Pendidikan Teknik Boga FT UNY  
email: [fitri\\_rahmawati@uny.ac.id](mailto:fitri_rahmawati@uny.ac.id)

**Abstrak**

Kabupaten Gunung Kidul mempunyai beberapa daerah pesisir sebagai penghasil ikan dan daerah wisata sehingga merupakan daerah yang strategis untuk pengembangan usaha yang berkaitan dengan potensi ikan laut yang dimilikinya, terutama jika kondisi ikan melimpah. Tujuan pokok dari kegiatan ini adalah agar masyarakat pesisir di daerah Gunung Kidul dapat: 1) memilih bahan dan teknik olah ikan yang benar, 2) mengemas dan menyajikan hasil olahan ikan yang lebih menarik konsumen, 3) menerapkan sanitasi hygiene pada pengolahan ikan 4) menerapkan cara perhitungan perolehan keuntungan dan titik impas produksi pengolahan ikan di daerah Gunung Kidul. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendidikan masyarakat dengan menggunakan pendekatan ceramah, diskusi, demo, dan praktek. Kegiatan ini diikuti oleh 26 orang masyarakat pesisir pantai di daerah Gunung Kidul. Adapun materi yang diberikan untuk pengembangan usaha antara lain adalah : pembuatan sosis ikan, pembuatan bakso ikan, pembuatan nugget, dan aneka masakan dari ikan yang dapat disajikan oleh rumah makan yang ada disekitar pantai. Selain peserta pelatihan, kegiatan ini juga dihadiri oleh perwakilan dari Dinas Pariwisata Kabupaten Gunung Kidul dan Bappeda Kabupaten Gunung Kidul. Hasil evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar menyatakan kegiatan pelatihan sangat bermanfaat (60%), bermanfaat (30%) dan (10%) yang menyatakan kurang bermanfaat. Kegiatan ini dirasakan bermanfaat bagi responden karena isi dari pelatihan ini dapat mengembangkan kemampuan diri, pengembangan usaha, pemanfaatan ikan jika sedang melimpah, menambah pengetahuan tentang bahan, pengembangan ketrampilan pengolahan ikan, serta pengetahuan tentang sanitasi hygiene dan kemasan produk. Dengan adanya peningkatan kemampuan pada pengolahan ikan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dengan rata-rata sebesar 12%. Hal ini menunjukkan bahwa pembinaan dan pelatihan yang serupa sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk masa yang akan datang.

Kata kunci: *Sosis Ikan, Nugget Ikan, Pengembangan Usaha, Olahan Ikan*

**Pengantar**

Upaya pembangunan perlu diarahkan untuk menumbuhkan sikap kemandirian dalam diri manusia dan masyarakat Indonesia melalui peningkatan peran serta, efisiensi, dan produktivitas rakyat dalam rangka meningkatkan taraf hidup, kecardasan lahir batin. Dengan demikian tema sentral pembangunan nasional dalam GBHN adalah peningkatan kecerdasan dan produktivitas tenaga kerja, untuk terciptanya masyarakat Indonesia yang berkualiti tinggi.

Pangan dan gizi merupakan faktor penting serta mendasar dalam menentukan kualitas sumberdaya manusia dan tingkat kehidupan masyarakat. Sejalan dengan itu upaya pemerintah Kabupaten Gunung Kidul perlu direspon yang positif sehubungan dengan upaya peningkatan, penganeka ragam, penyediaan bahan makanan sekaligus upaya peningkatan pendapatan masyarakat melalui pengembangan potensi makanan lokal sebagai penunjang pariwisata.

Kabupaten Gunungkidul adalah salah satu kabupaten yang ada di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, dengan Ibu kota Wonosari. Luas wilayah Kabupaten Gunungkidul 1.485,36 km<sup>2</sup> atau sekitar 46,63 % dari luas wilayah Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Kota Wonosari terletak di sebelah tenggara kota Yogyakarta (Ibukota Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta), dengan jarak ± 39 km. Wilayah Kabupaten Gunungkidul dibagi menjadi 18 Kecamatan dan 144 desa. Letak geografi : 110<sup>o</sup> 21'sampai 110<sup>o</sup> 50' Nujur Timur 7<sup>o</sup> 46'sampai 8<sup>o</sup> 09' Lintang Selatan Batas Wilayah Kabupaten Gunungkidul: Sebelah Barat : Kabupaten Bantul dan Sleman (Propinsi DIY). Sebelah Utara : Kabupaten Klaten dan Sukoharjo (Propinsi Jawa Tengah). Sebelah Timur : Kabupaten Wonogiri (Propinsi Jawa Tengah). Sebelah Selatan : Samudera Hindia  
<http://www.gunungkidulkab.go.id>

Kabupaten Gunungkidul, Provinsi DI Yogyakarta, memiliki sedikitnya 19 pantai potensial yang bisa dikembangkan sebagai Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI) maupun kawasan wisata bahari yang baru. Persoalannya, sebagian dari kawasan pantai yang telah dikembangkan, pengelolaannya ternyata masih berada di tangan Pemerintah Provinsi (Pemprov) DI Yogyakarta, sehingga potensi dan pendapatan dari kegiatan ekonomi tersebut lari ke Provinsi DIY. Gunung Kidul merupakan daerah pesisir sebagai penghasil ikan, sehingga merupakan daerah yang strategis untuk pengembangan usaha yang berkaitan dengan potensi ikan laut yang dimilikinya. Dalam kaitan ini peranan ikan cukup penting, yakni sebagai sumber bahan pangan hewani bagi seluruh penduduk, karena secara umum ikan memiliki berbagai keunggulan dibanding sumber bahan pangan dan sumber protein lainnya.

Kenyataan yang ada saat ini masih menunjukkan bahwa penyediaan bahan pangan protein hewani asal ikan masih belum memenuhi standar dan gizi yang diharapkan, distribusinya juga belum merata, baik antar daerah maupun antar golongan pendapatan masyarakat, sehingga perlu adanya upaya terobosan dan dukungan lintas sektorasi untuk memecahkan masalah tersebut.

Potensi lestari perikanan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sebesar 5,12 juta ton pertahun atau sekitar 80 persen dari potensi lestari. Di samping itu juga terdapat potensi perikanan lain yang berpeluang untuk dikembangkan, yaitu (a) perikanan tangkap di perairan umum seluas 54 juta ha memiliki potensi produksi 0,9 juta ton per tahun; (b) budidaya laut yang meliputi budidaya ikan, budidaya moluska dan budidaya rumput laut; (c) budidaya air payau dengan potensi lahan pengembangan sekitar 913.000 ha; (d) budidaya air tawar meliputi budidaya di perairan umum, budidaya di kolam air tawar dan budidaya mina padi di sawah; serta (e) bioteknologi kelautan untuk pengembangan industri farmasi, kosmetik, pangan, pakan dan produk-produk non-konsumsi (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2005).

Dengan adanya kondisi, potensi dan juga kendala yang dihadapi oleh para masyarakat pesisir daerah Gunung Kidul perlu adanya pembinaan dan pelatihan untuk pengembangan usaha hasil olahan ikan yang perlu dilakukan meliputi pemilihan bahan, pembuatan sosis ikan, pengemasan sosis ikan, sanitasi dan higiene, dan perhitungan ekonomi yaitu penentuan keuntungan dan titik impas produk.

Pengkajian potensi untuk penerapan teknologi pangan dan pengembangan industri sampai pariwisata perlu dilakukan, mengingat perubahan kebiasaan makan (*food habits*) di Indonesia sangat ditentukan oleh potensi daerah. Penerapan teknologi pangan yang tepat harus dikembangkan berdasar potensi wilayah, produk pangan setempat perlu diangkat ke arena nasional dan internasional dengan berbagai penyempurnaan, sehingga pada saatnya nanti produk pangan yang dihasilkan oleh masyarakat Gunung Kidul bisa merupakan buah tangan atau oleh-oleh yang khas, yang tiba ke tangan konsumen dalam keadaan sehat dan aman.

Tujuan kegiatan ini adalah agar masyarakat pesisir di daerah Gunung Kidul mengetahui dan menguasai tentang pengetahuan dan penyiapan bahan, berbagai teknik pengolahan ikan, kemasan, sanitasi, dan juga perhitungan ekonomi sehingga dapat menunjang kegiatan wisata boga di daerah pesisir Gunung Kidul.

### **Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Permasalahan yang ada di masyarakat adalah masih terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki oleh masyarakat pesisir di daerah Gunung Kidul. Sehingga realisasi pemecahan masalah yang dilakukan adalah melalui pelatihan intensif baik teori maupun praktek meliputi pengetahuan bahan dan teknik olah, kemasan, pengetahuan sanitasi higiene dan perhitungan keuntungan dan titik impas produksi.

Sasaran kegiatan ini adalah masyarakat pesisir yang ada di Gunung Kidul, yang mempunyai kemauan untuk berkembang dan mau untuk dibina. Pemilihan dan penentuan/penetapan sasaran pelatihan ini mempunyai pertimbangan rasional-strategis, dalam kaitannya dengan upaya adopsi inovasi tentang pengembangan usaha untuk skala besar dan luas di masyarakat Gunung Kidul pada masa mendatang.

Pada tahap ini dilakukan pelatihan kepada masyarakat daerah pesisir Gunung Kidul. Setelah dilakukan pelatihan, dibimbing untuk menerapkan hasil pelatihan dalam mengembangkan usahanya.

Adapun tahapan pelatihan adalah sebagai berikut :

**a. Tahap Persiapan**

Persiapan yang dilakukan meliputi : 1) Survey, 2) Penentuan lokasi dan sasaran, 3) Penyusunan bahan pelatihan, yang meliputi: pengetahuan bahan, teknik olah, sanitasi hygiene, pengemasan, dan perhitungan keuntungan dan titik impas produksi, 4) Rancangan produk yang akan dikembangkan, 5) Rancangan kemasan yang akan digunakan

**b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan**

Tahap pelatihan dilakukan setelah persiapan untuk memberikan pelatihan pengolahan ikan kepada masyarakat pesisir Gunung Kidul. Adapun tahapan pelatihan adalah sebagai berikut:

- Tahap pertama: pelatihan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif tentang pengetahuan bahan, teknik olah, sanitasi dan perhitungan harga jual serta penentuan titik impas produksi.
- Tahap kedua: pelatihan yang berupa latihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, dan pemilihan kemasan.

**c. Metode Kegiatan**

Untuk melaksanakan kegiatan tersebut digunakan beberapa metode, yaitu: 1) Metode Ceramah, 2) Metode Demonstrasi, 3) Metode Latihan atau Praktek

**Hasil dan Pembahasan**

Gunung Kidul merupakan daerah pesisir sebagai penghasil ikan. sehingga merupakan daerah yang strategis untuk pengembangan usaha yang berkaitan dengan potensi ikan laut yang dimilikinya. Dalam kaitan ini peranan ikan cukup penting, yakni sebagai sumber bahan pangan hewani bagi seluruh penduduk, karena secara umum ikan memiliki berbagai keunggulan dibanding sumber bahan pangan dan sumber protein lainnya.

Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan sesuai dengan rencana yang telah disusun setelah diadakan observasi dan survei dilakukan pelatihan yang diikuti oleh para peserta yaitu masyarakat pesisir Gunung Kidul. Gunung Kidul dipilih karena di daerah tersebut mempunyai pantai yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai daerah pariwisata. Pelatihan yang dilakukan menggarap dua aspek yaitu kognitif dan *skill* yang berlangsung selama dua tahap, tahap pertama yang dilakukan dengan pemberian materi :

1. Potensi dan pengembangan industri pariwisata di Kecamatan Gunung Kidul.
2. Pengetahuan bahan yang digunakan dalam pengolahan ikan
3. Pengetahuan teknik olah yang digunakan dalam pemanfaatan ikan
4. Sanitasi dan Higiene dalam pengolahan ikan
5. Pengetahuan Kemasan
6. Teknik perhitungan harga jual dan penentuan titik impas produksi

Tahap kedua dilakukan pelatihan dengan materi praktek beberapa pengolahan ikan, diantaranya adalah: pembuatan sosis ikan, bakso ikan, nugget ikan dan aneka masakan dari ikan yang dapat dihidangkan dirumah makan yang ada di pesisir pantai Gunung Kidul.

Produk makanan lokal Indonesia sudah saatnya mendapat sentuhan teknologi. Penerapan teknologi ini tidak saja diperlukan dalam pengolahan dan pengawetan makanan, tetapi penting pula untuk meningkatkan penampilan dan cara penyajiannya, sehingga dapat lebih menarik ( Hasan Ibrahim, 1995). Makanan dikatakan bermutu baik jika mempunyai beberapa kriteria antara lain : (1) memiliki sifat sensoris (rasa, aroma, warna, tekstur) yang baik, (2) bernilai gizi, (3) aman untuk dikonsumsi.

1. Pemilihan bahan pembuatan

Pada umumnya para peserta pelatihan telah dapat memilih ikan yang baik dan segar yang dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan sosis ikan, bakso, nugget dan aneka masakan ikan. Para peserta telah mampu membedakan ikan yang segar dan yang sudah tidak segar karena kebiasaan mereka sehari-hari sebagai penjual ikan. Selain memahami dan mampu memilih ikan yang baik peserta pelatihan juga dapat memilih bahan pekat. Pati yang dipisahkan dari gandum merupakan bahan yang serbaguna dalam berbagai bentuk. Gandum dapat memperbaiki tekstur, kekentalan dan meningkatkan palatabilitas dari berbagai makanan.

Selain bahan pekat, para peserta pelatihan juga mengetahui sifat-sifat dan kegunaan lemak pada pembuatan sosis ikan (*fat*) biasanya digunakan untuk campuran trigliserida yang berbentuk padat pada suhu ruangan, sedangkan minyak (*oil*) berarti campuran trigliserida cair pada suhu ruangan. Lemak dan minyak adalah bahan-bahan yang tidak larut dalam air yang berasal dari tumbuhan dan hewan. Lemak adalah campuran

trigliserida dalam bentuk padat dan terdiri dari suatu fase padat dan fase cair. Pada umumnya lemak bersifat seperti plastik bila kandungan padat antara 10% dan 50%. Sifat-sifat plastik lemak menyebabkan lemak digunakan dalam beberapa bahan pangan misalnya pengoles dan pengempuk. Para peserta juga mampu memilih bumbu yang sesuai untuk pembuatan sosis, bakso, nugget, maupun bumbu untuk digunakan dalam masakan ikan.

## 2. Teknik pengolahan

Teknik olah pembuatan sosis, bakso, dan nugget ikan yang harus dikuasai oleh para peserta pelatihan adalah teknik pencampuran adonan, dan perebusan. Pencampuran adonan dilakukan hingga adonan benar-benar homogen, hal ini dapat dilakukan dengan menggunakan blender. Teknik perebusan sosis dan bakso menggunakan panas air rebusan diusahakan pada suhu 70-80°C, hal ini dapat diatur melalui besar kecilnya api. Sedangkan teknik olah goreng diterapkan pada pembuatan nugget dan pengolahan masakan ikan. yang lain.

## 3. Teknik memilih kemasan

Kemasan yang cocok digunakan untuk sosis dan bakso ikan adalah kemasan plastik vacum. Pada pelatihan sosis ikan yang dilakukan di daerah Gunung Kidul ini tidak dapat dilakukan dengan kemasan vacum karena peralatan yang mahal sehingga belum dapat diusahakan oleh tim pengabdian maupun masyarakat. Kendala tersebut dapat diatasi dengan menggunakan steroform dan plastik wrapping sebagai kemasan, sehingga sosis, bakso, dan nugget yang diproduksi dapat ditampilkan menarik dan tetap higienis.

Dari pelatihan yang di laksanakan dalam dua tahap dihasilkan beberapa tanggapan, dan produk hasil pelatihan berupa sosis, bakso, nugget, dan aneka masakan ikan. Dari materi yang diberikan tentang pemilihan bahan yang meliputi cara pemilihan bahan yang baik, teknik olah yang digunakan, sanitasi hygiene dan perhitungan harga jual serta titik impas produksi mendapatkan tanggapan yang positif dari masyarakat. Evaluasi tindakan tersebut dilakukan pada akhir kegiatan pelatihan meliputi pencatatan dan pengisian lembar evaluasi yang telah disediakan bagi para peserta, dan wawancara langsung kepada para peserta pelatihan. Dari hasil evaluasi yang dilakukan dapat diketahui bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan sebagai berikut :

**Tabel 1.** Pendapat Responden Tentang Manfaat Pelatihan Pengolahan Ikan di Pesisir Pantai Gunung Kidul

No	Interval	Kategori	%
1	43 – 56	Sangat Bermanfaat	60
2	29 – 42	Bermanfaat	30
3	15 – 28	Kurang Bermanfaat	10
4	1 –14	Tidak Bermanfaat	0

Berdasarkan data dari responden yang mengikuti pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar menyatakan kegiatan pelatihan sangat bermanfaat (60%), bermanfaat (30%) dan yang menyatakan kurang bermanfaat (10%). Kegiatan ini dirasakan bermanfaat bagi responden karena isi dari kepelatihan ini dapat mengembangkan kemampuan diri, pengembangan usaha, pemanfaatan ikan jika sedang melimpah, menambah pengetahuan tentang bahan, pengembangan ketrampilan pengolahan ikan, serta pengetahuan tentang sanitasi hygiene dan kemasan produk. Sedang bagi yang menyatakan kurang bermanfaat karena materi pelatihan terlalu sulit untuk diterima. Hal ini bisa dipahami karena latar belakang pendidikan yang relatif rendah dan tidak adanya keinginan untuk melakukan perubahan kearah yang lebih baik.

Kegiatan evaluasi untuk mengetahui kebermanfaatn kegiatan pelatihan terhadap peningkatan penghasilan dilakukan satu bulan setelah kegiatan selesai. Dari keseluruhan responden diketahui peningkatan penghasilan setelah adanya kegiatan rata-rata 12% dari penghasilan sebelum diadakan kegiatan pelatihan.

## **Kesimpulan dan Saran**

### **Kesimpulan**

Dari Kegiatan Pelatihan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan dapat :

1. Mengetahui dan mempraktekan pemilihan dan penggunaan bahan serta teknik olah dalam pengolahan ikan
2. Mengetahui dan mempraktekan penggunaan kemasan yang cocok digunakan untuk sosis, bakso, dan nugget ikan agar lebih menarik konsumen.
3. Mengetahui dan menerapkan sanitasi higiene pada pengolahan ikan
4. Mengetahui dan menerapkan cara perhitungan perolehan keuntungan dan titik impas produksi.

### **Saran**

1. Untuk penyimpanan produk yang telah dibuat perlu disediakan freezer yang digunakan khusus untuk menyimpan produk-produk dari ikan sehingga tidak terkontaminasi bau dari produk-produk lain.
2. Perlu dilakukan jalinan kerjasama dengan institusi lain yang mampu memasarkan produk yang dihasilkan oleh peserta pelatihan.
3. Perlu dilakukan pendampingan terus menerus oleh instansi dan lembaga terkait terutama dengan usaha sanitasi dan higiene yang diterapkan dalam proses pengolahan maupun penjualan.

## **Daftar Pustaka**

Departemen Kelautan dan Perikanan. 2005. Revitalisasi perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta

Hasan Ibrahim. 1995. *Pidato Pengarahan Menteri Negara Urusan Pangan*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

<http://www.gunungkidulkab.go.id> (diakses tanggal 10 Maret 2008)