

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PENINGKATAN *SOFTSKILL* DALAM PEMBUATAN SAMBAL TONGKOL

N.P.P. Wijayanti¹, E.W. Suryaningtyas², D.A.A. Pebriani³, I.K.W. Negara⁴, M.A.
Pratiwi⁵, dan S.A. Saraswati⁶

ABSTRAK

Potensi perikanan laut di Kabupaten Klungkung cukup tinggi terutama perikanan tangkap. Potensi tersebut diperkirakan sebesar 4.140,7 ton per tahun yang terdiri atas ikan pelagis 2.898,2 ton dan ikan demersal 1.242,5 ton. Produk hasil perikanan merupakan sumber protein hewani yang sangat bermanfaat bagi tubuh karena mengandung protein yang tinggi dan rendah lemak. Selain untuk dikonsumsi, hasil perikanan tangkap merupakan komoditas ekspor yang dapat menyumbangkan devisa. Penanganan ikan segar merupakan bagian yang terpenting karena dapat mempengaruhi mutu ikan yang dihasilkan. Penanganan hasil perikanan umumnya masih berskala tradisional dan dikelola turun-temurun dengan kapasitas yang terbatas. Salah satu penanganan yang dilakukan adalah dengan cara pemindangan yang terdapat di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Dari produksi ikan tongkol yang melimpah terkadang tidak semua ikan tongkol bisa diolah menjadi produk pindang. Sehingga diperlukan suatu alternatif atau cara lain untuk mengolah produk ikan tongkol menjadi suatu produk yang bisa meningkatkan nilai produk tersebut. Cara yang bisa dilakukan adalah membuat suatu produk olahan dari ikan tongkol yaitu sambal tongkol. Sambal tongkol ini memiliki kelebihan yaitu proses pembuatannya tidak memerlukan waktu lama dan keahlian khusus sehingga dapat diadopsi bagi masyarakat di Desa Kusamba. Selain itu, sambal merupakan salah satu produk olahan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai pendamping makanan pokok. Produk sambal sudah banyak dikembangkan akan tetapi belum banyak yang mengembangkan dengan penambahan ikan tongkol. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini diharapkan mampu meningkatkan *softskill* masyarakat pesisir yang nantinya akan mampu meningkatkan perekonomiannya.

Kata kunci : Desa Kusamba, Ikan Tongkol, Peningkatan Masyarakat Pesisir, Sambal Tongkol

ABSTRACT

Klungkung Regency, Bali has highly potential of marine fisheries, especially on capture fisheries. Capture fisheries potential was estimated 4.140,7 tons per year that consist of 2.898,2 tons of pelagic fishes and 1.242,5 tons of demersal fishes. Fishery products are a source of animal protein which is very beneficial for

¹ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana e-mail: putri_wijayanti@unud.ac.id/HP: 085738291252

² Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana e-mail: endangwulandari@unud.ac.id/HP: 08179360020

³ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana e-mail: pebriani@unud.ac.id/HP: 081249697965

⁴ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana e-mail: wijanegara@unud.ac.id/HP: 081239325757

⁵ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Udayana e-mail: mayupratiwi@unud.ac.id/HP: 087857435683

⁶ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana e-mail: suprabadevi@staf.undana.ac.id/HP: 081239365645

Submitted: 11 September 2020

Revised: 21 Januari 2022

Accepted: 23 Januari 2022

the body because they contain high protein and low fat. Furthermore, capture fisheries products are export commodities that can contribute for foreign exchange. Handling of fresh fishes is the most important part because it can affect the quality of fish product. Handling of fishery products is generally still on a traditional scale and is managed from generation to generation with limited capacity. "Pemindangan" processing in Kusamba Village, Dawan District, is one of the fish traditional handling techniques. Kusamba Village had very high production of Frigate Tuna, however not all Frigate Tuna can be processed with Pemindangan techniques. Thus, an alternative techniques for Frigate Tuna processing is necessary to improve the value of Frigate Tuna products. This products called "Sambal Tongkol". The advantage of Sambal Tongkol are the manufacturing process does not require a long time and special expertise so that it can be adopted by local community in Kusamba Village. In addition, Sambal is one of favorite food products for Indonesian people as a staple food companion. Sambal products have been widely developed but not many have developed with the addition of Frigate Tuna. This community empowerment activity was expected to be able to improve soft skills of coastal communities which will be able to improve their economy as well.

Keywords: Costal Community Empowerment, Frigate Tuna, Kusamba Village, Sambal Tongkol

1. PENDAHULUAN

Sebagai provinsi yang dikelilingi oleh wilayah lautan, Provinsi Bali menyimpan segudang potensi perikanan. Perikanan tangkap Provinsi Bali menyimpan potensi tangkap lestari sebesar 147.278,78 ton/tahun, sedangkan untuk perikanan budidaya laut Bali memiliki sebesar 1.551,75 ha hamparan laut yang cocok untuk budidaya. Tingkat pemanfaatan perikanan tangkap di Provinsi Bali masih rendah. Tahun 2002 para nelayan di Bali hanya berhasil memanfaatkan potensi perikanan tangkap sebesar 81.649,8 ton atau hanya 55,44%. Tahun 2006, tingkat pemanfaatan perikanan tangkap ini hanya berkisar 77.240,4 ton atau 52,45% dari potensi tangkap lestari (Trobos, 2007).

Salah satu hasil tangkapan ekonomi di Bali merupakan berasal dari ikan pelagis, baik itu pelagis besar maupun pelagis kecil. Ikan pelagis merupakan organisme yang memiliki kemampuan untuk bergerak, sehingga tidak tergantung pada arus laut atau gerakan massa air yang diakibatkan oleh angin (Nyibakken 1989). Ikan pelagis umumnya hidup pada lapisan permukaan perairan sampai tengah (*mid layer*). Pada daerah-daerah dimana terjadi proses kenaikan massa air (*upwelling*), sumberdaya ini dapat membentuk biomassa yang besar. Ikan pelagis umumnya hidup secara bergerombol baik dengan kelompoknya maupun jenis ikan lainnya namun terdapat kecenderungan ikan pelagis bergerombol berdasarkan kelompok ukurannya (Susilo, 2010). Perikanan pelagis besar merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang memiliki nilai ekonomi yang relatif tinggi dibandingkan jenis ikan lainnya (Nelwan, 2012). Jenis-jenis ikan pelagis (Clupeidae, Carangidae, Engraulidae, Scombridae dan lainnya) umumnya membentuk kelompok yang padat yang terdiri atas ribuan individual (Gerlotto, 1996).

Ikan tongkol merupakan jenis ikan *Scombridae* (ikan pelagis), tongkol terdapat di seluruh perairan hangat IndoPasifik barat, termasuk laut kepulauan dan laut nusantara (Piscandika, 2012). Ikan tongkol merupakan salah satu sumberdaya hayati laut yang memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi, yang artinya ikan ini menjadi salah satu hasil perikanan yang menjadi target tangkapan nelayan. Permintaan terhadap ikan tongkol yang terus meningkat memungkinkan meningkatnya penangkapan secara terus menerus tanpa memikirkan keberlanjutan dari keberadaan sumberdaya ikan tersebut di perairan (Fayetri, 2013). Ikan tongkol merupakan hasil utama dari penangkapan ikan dengan jaring insang hanyut. Kenaikan yang pesat dari harga dan produksi menunjukkan bahwa sektor penangkapan ikan tongkol dengan jaring insang hanyut merupakan usaha yang prospektif. Permintaan ikan tongkol yang tinggi membuat ikan ini menjadi ikan unggulan dari pada ikan pelagis lainnya. Sehingga ikan ini menjadi incaran utama para nelayan (Direktorat Kredit, BPR dan UMKM, 2008 dalam Piscandika, 2012).

Produk hasil perikanan merupakan sumber protein hewani yang bermutu dan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia dan merupakan komoditas ekspor hasil perikanan yang telah menyumbangkan devisa. Pada sektor kelautan dan perikanan usaha pengolahan hasil perikanan pada umumnya masih didominasi oleh pengolahan ikan berskala usaha mikro, kecil dan menengah. Usaha pengolahan perikanan umumnya masih bersifat tradisional, cenderung dikelola oleh anggota turunturun dengan kapasitas produksi yang terbatas, dengan kegiatan usaha bersifat rutinitas. Usaha pengolahan hasil perikanan berskala mikro kecil biasanya lemah dalam berbagai dimensinya, lemah dalam aspek permodalan, teknologi dan informasi, lemah dalam manajemen dan pemasaran, umumnya tersebar parsial, sehingga pada umumnya belum memenuhi standar sesuai ketentuan, sehingga hasilnya belum mampu bersaing dengan produk lainya (Muriati dan Hadiwijaya, 2011).

Kegiatan perikanan tongkol di Provinsi Bali salah satunya terdapat di Kabupaten Klungkung. Kabupaten Klungkung mempunyai luas wilayah 315 km² yang terletak di antara 115°21'28" - 115°37'43"BT dan 8° 49'00" LS, dengan panjang pantai keseluruhan ±144 km. Potensi perikanan laut di Kabupaten Klungkung cukup tinggi terutama perikanan tangkap. Potensi tersebut diperkirakan sebesar 4.140,7 ton per tahun yang terdiri atas ikan pelagis 2.898,2 ton dan ikan demersal 1.242,5 ton. Hasil tangkapan utama nelayan di daerah Klungkung khususnya di PPI Kusamba adalah ikan tongkol. Produk ikan tongkol yang telah ditangkap umumnya diolah menjadi produk olahan ikan pindang dengan teknik dan teknologi yang masih tradisional. Tahun 2007 berdasarkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor: KEP.01/MEN/2007, tentang Lokasi Pengembangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan, Sentra Pengolahan Pindang di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung ditetapkan sebagai lokasi Pengembangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan (Muriati dan Hadiwijaya, 2011).



Gambar 1.1. Nelayan dan Hasil Tangkapan Ikan Tongkol
Sumber: balipost.com, 2018

Desa Kusamba merupakan salah satu desa yang berada di daerah pesisir pantai yang memiliki jumlah penduduk 8.049 jiwa dengan jumlah kepala keluarga (KK) berjumlah 2.031 KK, kehidupan masyarakatnya bergantung pada hasil laut. Penduduk Desa Kusamba mayoritas mempunyai mata pencaharian sebagai nelayan untuk memenuhi kehidupan sehari-harinya (Indiradewi dan Marhaeni, 2016). Ikan tongkol memberikan dampak ekonomi terhadap setiap kegiatan usaha perikanan di wilayah tersebut. Harga hasil tangkapan ikan di daerah tersebut sangat fluktuatif, hal ini dipengaruhi oleh musim penangkapan. Saat musim ikan, harga tongkol dapat mencapai Rp 500-3.000/ekornya, dan saat musim paceklik harga ikan dapat mencapai Rp 3.000-8.000/ekornya. Melihat hasil tangkapan yang melimpah dan kondisi masyarakat di Desa Kusamba maka dianggap perlu untuk melakukan pelatihan pembuatan sambal tongkol untuk memanfaatkan hasil produksi agar bernilai jual lebih. Selain itu dengan keterampilan ini diharapkan mampu menjadi alternatif pekerjaan baru bagi masyarakat di Desa Kusamba.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini terkait tentang kegiatan pada awal pelaksanaan yaitu survei lokasi pengabdian di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Survei ini dilakukan untuk mengetahui kondisi masyarakat pesisir dan juga kondisi sosial ekonominya. Pengecekan bahan baku yaitu ikan tongkol di sekitar pantai sekaligus melakukan pendekatan dengan ibu-ibu nelayan yang ada di Desa Kusamba. Selain itu, pada tahap persiapan ini juga dilakukan penjajagan dengan narasumber yang akan memberikan materi pembuatan sambal tongkol dan menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan.

2.2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pembuatan sambal tongkol ini dilaksanakan di Balai Banjar Pancingan Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung dengan peserta berjumlah 30 orang. Pembuatan produk sambal tongkol ini mengacu pada resep yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung kondusif dan atraktif dimana para peserta mengikutinya dengan antusias dilihat dari partisipasi dan diskusi selama kegiatan.

2.3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan kemandirian masyarakat dari kegiatan pelatihan yang dilakukan. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat mampu menambah keterampilan dan mempunyai motivasi yang lebih untuk meningkatkan kesejahteraan dalam mengolah produk perikanan khususnya ikan tongkol.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh pada kegiatan pengabdian “Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Peningkatan *Softskill* dalam Pembuatan Sambal Tongkol di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung adalah:

1. Terlaksananya kegiatan pengabdian mengenai pembuatan sambal tongkol yang diberikan oleh narasumber Ni Komang Ratna Ningsih yang mempunyai usaha sambal tongkol di daerah Denpasar.
2. Kegiatan ini berlangsung selama 2 jam dengan langsung melakukan demonstrasi dengan peserta pengabdian. Peserta yang datang dari Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ulam Sari Segara yang mempunyai usaha abon ikan laut dan juga dari mahasiswa KKN Universitas Udayana.
3. Peserta dari KUB Ulam Sari Segara yang sudah berkecimpung dalam usaha abon memiliki ketertarikan untuk mencoba memasarkan sambal tongkol ini dengan mengajukan berbagai macam pertanyaan. Salah satunya adalah tentang bagaimana pemilihan bahan baku dan juga takaran yang tepat. Bahan-bahan yang digunakan termasuk mudah diperoleh di pasar umum sehingga kegiatan ini nantinya dapat dicoba secara mandiri.



Gambar 3.1. Pembersihan Ikan Tongkol dan Pembuatan Bumbu Sambal



Gambar 3.2. Demonstrasi Pembuatan Sambal Tongkol

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Banjar Pancingan, Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung pada tanggal 8 Agustus 2019. Peserta yang datang sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan sampai selesai. Kegiatan ini sangat tepat dilaksanakan karena peserta yang hadir sudah memiliki keterampilan dalam mengolah ikan tongkol. Kelemahan dari kegiatan ini adalah waktu yang diperlukan untuk mengaduk sambal sampai matang karena memerlukan api kecil.



Gambar 3.3. Foto Bersama Dengan Peserta dan Tim Pengabdian

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pembuatan sambal tongkol sudah terlaksana dengan baik yaitu dilihat dari interaksi peserta dengan narasumber berupa tanya jawab dan diskusi langsung saat demonstrasi. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak yang positif yaitu bisa menambah keterampilan dan motivasi untuk membuat produk lain yang bisa menambah penghasilan bagi Kelompok Ulam Sari Segara di Desa Kusamba yaitu sambal tongkol.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Udayana yang telah mendanai pengabdian ini melalui dana Hibah PNPB 2019. Penulis juga ingin menyampaikan terimakasih atas kerjasama dari Kelompok Ulam Sari Segara di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, mahasiswa KKN Universitas Udayana yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini, serta pihak-pihak terkait yang telah membantu sehingga kegiatan ini bisa terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Fayetri, W.R., Efrizal, T., dan Zulfikar, A. 2013. Kajian analitik stok ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) berbasis data panjang berat yang didaratkan di tempat pendaratan ikan pasar Sedanau Kabupaten Natuna. Skripsi. Tanjung Pinang, Indonesia: Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Gerlotto, F. 1996. Gregariousness and School Behaviour of Pelagic Fish : Impact of the Acoustics Evaluation and Fisheries. [Proceeding]. Proceeding of Acoustics.
- Indiradewi, N.M.A. dan A.A.I.N. Marhaeni. 2016. Evaluasi Program Pemberdayaan Usaha Mina Pedesaan pada Masyarakat Pesisir. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 9 (1): 68-79.
- Muriati, N.M. dan W.G. Hadiwijaya. 2011. Analisis Strategi Pengembangan Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Kusamba Kabupaten Klungkung: Ditinjau dari Perspektif Bisnis dan Lingkungan. *Jurnal Agrimeta*, 1 (2): 1-14.
- Nelwan, Alfa F.P., Sudirman, M. Zainuddin, M. Kurnia. 2012. Produktivitas Penangkapan Ikan Pelagis Besar di Perairan Selat Makassar, Sulawesi Barat. Makasar.
- Nyibakken JW. 1989. Biologi Laut: Suatu pendekatan Ekologis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 488 hal.
- Piscandika, D.T, Efizal, dan L.W. Zen. 2012. Potensi dan Tingkat Pemanfaatan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* dan *Auxis thazard*) yang Didaratkan Pada Tempat Pendaratan Ikan Desa Malang Rapat Kecamatan Gunung Kijang Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau, Bintan Provinsi Kepulauan Riau
- Susilo, H. 2010. Analisis Bioekonomi Pada Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Pelagis Besar Di Perairan Bontang. Kalimantan. *EPP*.7. (1): 25-30.
- Trobos. 2007. Perikanan Bali: Pasar Besar, Pemanfaatan Kurang [Terhubung Berkala]. <http://www.trobos.com/detail-berita/2007/10/01/9/720/perikanan-bali-pasar-besar-pemanfaatan-kurang>. [Diakses 21 November 2017].