

IBM PINDANG MANIS DAN PENGAWETAN IKAN MUJAIR PADA KELOMPOK WANITA NELAYAN DI KECAMATAN TANETE RILAU KABUPATEN BARRU

Ernawati Syahrudin Kaseng¹, Taty Sulastry²

¹⁾ *Dosen Jurusan Biologi FMIPA-Universitas Negeri Makassar, Makassar*

²⁾ *Dosen Jurusan Kimia FMIPA-Universitas Negeri Makassar, Makassar*

ABSTRACT

The local potential of mujair fish abundant in Tanete Rilau district, looks not well processed and economically valuable by the local community and the owner of a food stall on the Trans Sulawesi road. The lack of public information about the diversification of mujair fish processing causes mujair fish generally served in the form of fried food and pallu ce'la. The purpose of community service is to increase knowledge and skill to farmer and teenage daughter of schoolgirl dropout about the making process of boiled sweet of soft prickly mujair fish, and improve the preservation technique. Methods of community service, ie counseling and training, and mentoring through lecture, question and answer techniques, demonstrations and direct application. Target audiences, are farmers and teenage girls who drop out of school who are members of a group of fishermen women. The high enthusiasm of the participants in the implementation of the training during question and answer and discussions and demonstrations and applications shows that community service activities have succeeded in increasing the knowledge and skill of farmers and teenage daughters dropping out in making boiled sweet of soft prickly mujair fish, as well as improving the technique of preserving them. The success of the training participants was shown by the presence of boiled sweet of soft prickly mujair fish in their family menu and the menu at some food stalls, as well as the emergence of pioneer business boiled sweet of soft prickly mujair fish.

Keywords: Diversification, Group of Farmer Women, Boiled Fish and Fish Preservation Technique

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Barru adalah salah satu daerah Sulawesi Selatan yang memiliki potensi di bidang kelautan dan perikanan, termasuk perikanan air tawar. Salah satu kecamatan di Kabupaten Barru yang dikenal penghasil ikan air tawar yang cukup potensial, yakni Kecamatan Tanete Rilau. Potensi pengembangan budidaya ikan air tawar ini memang sangat diharapkan oleh Pemda Barru dengan membangun kolam-kolam budidaya baik untuk pembibitan maupun untuk pemeliharaan/pembesaran. Pada saat ini, luas tambak di wilayah kecamatan Tanete Rilau sebesar 2.570 Ha dengan produksi rata-rata \pm 10.000 ton per tahun, kolam seluas \pm 14. Ha, lahan yang tidak diusahakan adalah \pm 695 ha.

Salah satu kelompok usaha ikan air tawar di kecamatan ini, yakni kelompok usaha Balang'nge yang terdapat di Desa Pao Pao Kecamatan Tanete Rilau. Kelompok ini merupakan kelompok Binaan Dinsoskertrans Kabupaten Barru program PPKK tahun anggaran 2010. Luas budidaya ikan air tawar balang'nge seluas 2 ha. Sedang di Desa Pancana seluas \pm 5 Ha. Adapun pemasaran hasil panen ikan tersebut, umumnya dijual dipasar-pasar tradisional baik yang berada di Kecamatan Tanete Rilau atau di kecamatan-kecamatan tetangga maupun di Ibukota Kabupaten dengan harga Rp. 20.000 sampai Rp. 30.000 per kilonya. Namun apabila hasil panen melimpah maka harganya akan turun dan tidak dijual per kilogram lagi atau per beberapa ekor (Hasil Wawancara, dengan Ridwan, petani maju yang membudidayakan ikan mujair, ikan nila dan Pengurus KTNA Kabupaten Barru). Keadaan demikian membuat petani merugi dan disisi lain pengetahuan dan keterampilan mereka tentang cara pengolahan ikan air tawar yang dapat bernilai ekonomis masih kurang.

Umumnya masyarakat di daerah ini mengolah ikan air tawar (Mujair, Mas dan Nila) dengan cara digoreng saja sebagai konsumsi sehari-hari rumah tangga mereka, disebabkan duri ikan mas yang tajam apabila dibakar sangat mengganggu pada saat disantap (Hasil Wawancara dengan beberapa ibu rumah tangga, November 2015). Masih kurangnya hasil olahan ikan mas untuk diujakan pada rumah makan atau warung didaerah ini, ditunjukkan dengan hanya ditemukannya 1 (satu) rumah makan yang menghadirkan ikan mas sebagai salahsatu menu bagi pelanggannya dengan cara digoreng dan dibakar, yakni pada Rumah Makan "Pantai Butung" di Tanjung Butung.

Salahsatu bentuk pemanfaatan ikan Mujair yang masih tergolong tradisional adalah secara dipindang. Keuntungan ikan Mujair yang diolah secara dipindang, durinya akan lunak sehingga bagian tubuh ikan dapat dimakan kecuali isi perut. Selain itu, dapat menjadi sumber protein dan kalsium yang berasal dari duri yang telah lunak dan dapat pula diharapkan menunjang usaha perbaikan gizi masyarakat. Umumnya ikan pindang merupakan hasil olahan yang dibuat dengan cara merebus atau memanaskan ikan yang telah

digarami dalam suatu wadah (Sudarisman dan Elvina, 1996). Walaupun cara demikian dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga di daerah ini dalam mengolah ikan untuk dikonsumsi sehari-hari dan mereka menyebutnya "Ikan Pallu Ce'la". Tetapi pemindangan dengan cara ini masih terbatas pada ikan laut. Mereka umumnya belum banyak mengetahui pemindangan ikan yang berbahan baku ikan mas, nila, dan mujair. Kondisi demikian tidak terlepas dari masih kurangnya tingkat pemahaman dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri di daerah ini tentang cara mengolah ikan mas dengan cara lain (Hasil wawancara dengan Ibu Salwiah sebagai Ketua Kelompok nelayan rumput laut dan beberapa ibu dan remaja putri, Desember 2015).

Namun karena pakan yang umumnya diberi petani adalah pakan buatan (pellet) maka kualitas daging ikan Mujair akan lebih lunak dibanding yang diberi pakan organik (Prima dan Kurnia, 2004). Sehingga ketika dilakukan proses pemindangan dagingnya akan hancur. Oleh karena itu, pada pelatihan dan penyuluhan ini akan didemonstrasikan cara lain untuk mendapatkan pindang duri lunak, yakni dengan cara menggorengnya terlebih dahulu sebelum dilakukan pemindangan (Prima dan Kurnia, 2004), agar supaya dagingnya tidak hancur.

Pada prinsipnya proses pemindangan hampir sama dengan proses pemindangan pada umumnya, hanya saja terdapat perbedaan diantara jenis-jenis bumbu yang digunakan. Perbedaan yang paling menonjol dari pindang manis adalah cita rasa yang berasal dari penambahan gula beserta bumbu-bumbu, dan tentunya akan membedakannya dengan ikan pindang pada umumnya.

Ikan Pindang biasanya disimpan pada wadah tempat pemindangan. Tetapi daya awetnya yang sangat singkat, yakni sekitar 2 hari sehingga diperlukan cara untuk memperpanjang daya awet pindang manis agar nantinya dapat dipasarkan. Kerusakan pindang ditandai dengan timbulnya bau busuk, timbulnya lendir dan jamur di permukaan tubuh (Junianto, 2002). Menurut Pandil, dkk. (1997) rendahnya mutu dan daya awet pindang disebabkan oleh adanya yang dapat mempercepat kerusakan dan juga karena pengaruh lingkungan seperti oksigen (O_2) yang mampu mengoksidasi lemak yang terdapat pada daging ikan pindang sehingga menyebabkan ketengikan. Di daerah ini, pemahaman dan keterampilan ibu-ibu dan remaja putri dalam meningkatkan daya awet ikan olahan masih rendah. Mereka umumnya masih menyimpan dalam lemari es dan menggorengnya atau memanaskan kembali untuk meningkatkan daya awet ikan yang selama ini dikonsumsi (Hasil wawancara dengan Ibu Salmah sebagai Ketua Kelompok Wanita Tani Pancana Kelurahan Coppo, Februari 2016).

Diharapkan melalui kegiatan iptek bersama masyarakat (IbM) ini, yakni bertambahnya pengetahuan dan keterampilan pada ibu-ibu rumah tangga petani/nelayan dan remaja putri putus sekolah yang tergabung pada kelompok wanita tani dalam mengolah ikan Mujair dengan cara dipindang serta bercitarasa manis dan berduri lunak serta teknik mengawetkannya. Selain itu, sebagai alternatif jajanan ditempat-tempat tujuan wisata yang ada di kecamatan ini, yakni di Pantai Pancana dan Taman Wisata Alam Air Terjun dan Permandian Kabupaten Barru. Sehingga suatu waktu dapat dijadikan salahsatu menu utama bagi rumah makan atau warung makan yang ada di jalan poros Makassar-Barru. Diharapkan pula melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga petani dan membuka lapangan kerja bagi remaja putri putus sekolah di daerah ini.

2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam program Ipteks bagi masyarakat ini, seperti 1) Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dalam bentuk tatap muka, diskusi, demonstrasi dan aplikasi secara rutin terjadwal dan terstruktur; 2) Kegiatan penerapan atau percontohan untuk alih keterampilan yang ditunjang oleh pilot plant; 3) Kegiatan pendampingan secara intensif agar proses alih pengetahuan, keterampilan dan perubahan perilaku dapat terlaksana secara bertahap, maksimal dan berkelanjutan.

Kelompok sasaran program Ipteks bagi masyarakat ini, adalah kelompok wanita tani yang berada di wilayah Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru, sedangkan kelompok sasaran khusus adalah kelompok wanita tani/nelayan, kelompok remaja putri putus sekolah, dan industri kecil atau rumahan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Minimnya informasi masyarakat tentang diversifikasi pengolahan ikan mujair menyebabkan ikan mujair umumnya dihidangkan dalam bentuk gorengan dan pallu ce'la. Hal ini terlihat pada saat tanya jawab dengan peserta pelatihan dan penyuluhan, dimana hanya 2 orang peserta yang pernah mendengar tentang pembuatan pindang manis ikan mujair berduri lunak dan cara meningkatkan daya awetnya. Untuk itu, diharapkan melalui pelatihan ada peningkatan pengetahuan dan keterampilan pada ibu-ibu rumah tangga petani dan remaja putri putus sekolah cara membuat pindang manis ikan mas.

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, ibu-ibu rumah tangga petani dan remaja putri putus sekolah diberikan pengetahuan tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan mujair, dan cara memilih ikan mujair yang dapat dipindang. Kemudian dilakukan demonstrasi dan aplikasi pembuatan pindang manis ikan mujair berduri lunak melalui tahapan sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan berupa ikan mentah yang lebih segar dalam hal ini ikan mujair atau ikan mas/nila.
2. Menyiapkan bumbu-bumbu, seperti: bawang merah, putih, asam jawa, gula merah, lengkuas, sereh, garam dan lain-lain. Siapkan juga gula merah agak banyak sebagai perasa manis pada ikan mujair, atau ikan nila yang siap dipindang .
3. Siapkan wajan, untuk menggoreng ikan mujair yang sudah diungkep sekitar 30 menit-1 jam.
4. Ambil ikan dan goreng pada minyak panas usahakan ikannya tenggelam diminyak agar gorengan menjadi rata.
5. Setelah ikan digoreng, ambil bumbu yang sudah dibelender ditumis dan diberi air sedikit.
6. Setelah mendidih masukkan ikan mujair yang sudah digoreng.
7. Menyiapkan wadah yang menarik dan higienis agar daya tahan atau awet ikan pindang ikan mujair lebih tahan dan menarik.
8. Setelah itu ikan dianginkan lalu dimasukkan ke wadah plastik yang tahan akan panas dan kedap air.

Pada saat demonstrasi dan aplikasi langsung cara membuat pindang manis ikan mujair berduri lunak, terlihat bahwa seluruh peserta untuk ikut serta dalam mengaplikasikannya, sesuai tahapan yang diberikan dalam pelatihan. Setelah pelaksanaan pelatihan dilakukan pendampingan agar nantinya pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh dapat di kembangkan lebihlanjut untuk dipraktikkan di rumah atau di lingkungan keluarga mereka, serta sebagai motivasi untuk membuka rintisan usaha baru, guna meningkatkan pendapatan keluarganya.

Hasil pendampingan pengabdian selama pelaksanaan program Ipteks di Kecamatan Tanete Rilau terlihat telah membuahkan hasil dimana beberapa ibu rumah tangga dan remaja putri telah mempraktekkan dan menyajikan pindang manis ikan mujair berduri lunak pada hidangan makanan sehari-hari keluarga mereka untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarganya. Selain itu, diantara mereka telah merintis usaha warung dengan salah satu menu nya, yakni pindang manis ikan mujair berduri lunak. Demikian, pada beberapa warung sudah ada selama ini terlihat pindang manis ikan mujair berduri lunak telah menjadi jenis hidangan dalam bentuk diawetkan dalam plastik.



Gambar 1. Tahapan Pembuatan Pindang Manis Ikan Mujair Berduri Lunak

Antusias dan motivasi peserta pelatihan yang tinggi pada setiap sesi diskusi/tanya jawab dan keikutsertaan pada saat demonstrasi dan aplikasi olahan ikan mujair yang dilatihkan, menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan diversifikasi olahan ikan mujair dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman serta keterampilan mereka. Pelatihan menurut Iffe (2002) dalam Adi (2008), memiliki peran edukasional yang paling spesifik sebagai upaya mengajarkan komunitas atau kelompok masyarakat sasaran bagaimana cara melakukan sesuatu hal yang akan berguna bagi mereka secara khusus dan lebih luas lagi bagi komunitas atau kelompoknya.

Penerapan hasil kegiatan pelatihan dan penyuluhan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat, seperti diversifikasi jenis makanan yang disajikan ibu-ibu rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan gizi pada keluarganya dan adanya rintisan usaha pada tingkat rumah tangga yang dilakukan oleh ibu-ibu dan remaja putri untuk meningkatkan pendapatan keluarganya dengan memanfaatkan potensi lokal yang berada di lingkungan mereka, merupakan dampak sosial-ekonomi yang diharapkan pula melalui program Ipteks bagi masyarakat pedesaan di sekitar pesisir pantai kecamatan Tanete Rilau. Hal ini menunjukkan, bahwa melalui pelatihan dan penyuluhan melalui program Ipteks bagi masyarakat ini, telah muncul ide-ide kreatif dan inovatif serta jiwa wirausaha di masyarakat pedesaan tempat pelaksanaan program IbM. Menurut Kementerian Pendidikan Nasional (2010) dalam Muis dkk. (2016), kewirausahaan merupakan sikap mental dan jiwa yang kreatif, berkreasi, berkarya, dan bersahaja, serta berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya.

Demikian, keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di tingkat lapangan, dapat diindikasikan melalui pelatihan dan penyuluhan serta pendampingan yang telah dilaksanakan selama ini melalui program IbM kepada masyarakat di Kecamatan Tanete Rilau, dapat berdampak positif pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mendiversifikasi pangan olahan ikan mujair, khususnya kelompok sasaran pengabdian kepada masyarakat, yakni kelompok wanita tani, ibu-ibu kelompok PKK, remaja putri putus sekolah dan karang taruna. Berarti keikutsertaan masyarakat dalam pelatihan dan penyuluhan serta pendampingan melalui kegiatan pengabdian masyarakat, telah dapat memberdayakan masyarakat setempat. Menurut Adi (2008) pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses dimana ada kegiatan yang berkesinambungan sepanjang komunitas atau kelompok masyarakat ingin melakukan perubahan dan perbaikan. Pemberdayaan masyarakat ini tentunya menyangkut upaya meningkatkan taraf hidup masyarakat dari suatu tingkatan ke tingkatan yang lebih baik (Hogan, 2000 dalam Adi, 2008).

4. KESIMPULAN

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga petani dan remaja putri putus sekolah dalam pembuatan pindang manis ikan mujair berduri lunak.
2. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga petani dan remaja putri putus sekolah dalam meningkatkan daya awet ikan yang di pindang.
3. Meningkatnya pemahaman masyarakat dalam diversifikasi ikan mujair.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R. I. 2008. *Intervensi Komunitas Pengembangan Masyarakat Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Sudarisman T, Elvina A.R. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muis, I., M. Usman, S. H. Hasyim, H. Anwar, Lukam, Irfan, M. J. Djangi, R. Syam, Diyahwati, M. Farid, H. Husain, R. Tawani.. 2016. *Kewirausahaan*. Edisi Ke-1. Makassar: Badan Penerbit UNM.

Akses Internet

- Junianto, 2002. Kiat Memilih Ikan Segar dan Produk Olahan.
<http://www.pikiranrakyat.com> (21 Juli 2002)
- Prima, Kurnia. 2004. Pindang Mas Ma' Ecot Empuk hingga ke Tulang-tulangnyanya.
<http://www.mitribisnis.com>. [1Juli2004].

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada DRPM-DIKTI yang telah memberikan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Ipteks bagi masyarakat dengan Nomor Kontak: 92a/UN 36.10/PM/2017.