

	<p>OMNICODE Journal (Omnicompetence Community Development Journal) ISSN. 2809-6177 Volume 1 Issue 1 December 2021 pages: 37-42 UrbanGreen Journal Available online at www.journal.urbangreen.ac.id</p>	
---	---	---

Empowerment of fishermen in managing processed Rebon Shrimp-Based Food Products in Coastal "Communities"

Mariana Isir

Poltekkes Kementrian Kesehatan Sorong

Vera Iriani Abdullah

Poltekkes Kementrian Kesehatan

*corresponding author: verabdullah1977@gmail.com

Keywords:

Kaum Nelayan,
Udang Rebon
dan Kesehatan

ABSTRACT

The fishing community is one of the communities identified as poor, about 90% of the 16.2 million people are below the poverty line, the abundant marine wealth should be able to support the economy, but in reality it is not as expected. Poverty experienced by the community has an impact on the health status of the family including the inability to access health facilities, Chronic Energy Deficiency in pregnant women and malnutrition in children. Rebon shrimp is a marine product that contains multi micronutrients, has direct benefits for health and can be processed into various products. Raw rebon shrimp in the market are sold at very cheap prices ranging from Rp. 60,000- s/d 90,000/ Kilo, the fragrant and distinctive smell has its own charm, but the low knowledge of mothers in producing household processed food products, product packaging, business licensing, and marketing of products is a common obstacle to product development. nutritious and hygienic. For this reason, through this Community Service activity, training on Food Product Processing made from rebon shrimp will be carried out which can help increase family income. The main target partners include women fishermen, head of RT, head of RW, TP-PKK, Posyandu cadres, while supporting partners are the head of the West Sorong District, Department of Health, Health Polytechnic of Sorong and the Department of Industry. The implementation time is 2 days, starting on June 10, 2021 until June 11, 2021. Mandatory output results in the form of scientific publications in accredited national journals. While the additional output in the form of intellectual property rights.

PENDAHULUAN

Lembaga penelitian independen asal Australia, *The Interpreter* pada Senin, 3 Februari 2020, melaporkan bahwa Indonesia telah menjadi negara kaya, tetapi masih ada sekitar 20% penduduknya yang sangat miskin. Hal ini disebabkan karena kekayaan Indonesia tidak mengalir dengan baik, dimana kekayaan empat miliarder terkaya di Indonesia (\$ 25 miliar) setara dengan pendapatan 40% orang miskin (100 juta orang). (Suara.com, Diunduh Tanggal 01 Agustus 2020)

Tingkat kemiskinan di Propinsi Papua tujuh kali lebih tinggi daripada Jakarta, *World Bank* dalam laporannya dengan judul *East Asia and Pacific Economic Update October 2019: Weathering Growing Risk*, menilai ada ketimpangan antar daerah misalnya di Jakarta masyarakat yang hidup di bawah garis kemiskinan mencapai 3,5% sedangkan di Papua tercatat sebanyak 27,5%. (Bisnis.Com, Diunduh Tanggal 1 Agustus 2020)

Nelayan merupakan salah satu komunitas yang teridentifikasi sebagai golongan miskin, data menunjukkan sedikitnya ada sekitar 90% dari 16,2 juta jumlah nelayan di Indonesia masih berada di bawah garis kemiskinan. Rendahnya tingkat pendidikan dan ketrampilan berhubungan dengan kualitas sumber daya manusia dan penghasilan (Amboningtyas and Aneu 2019). Masyarakat nelayan tidak memiliki aset tanah sehingga mereka bermukim di permukiman yang cenderung padat, di bibir pantai dengan konstruksi bangunan sederhana, berbentuk bangunan tradisional, dengan sebagian besar memiliki bentuk atap pelana. (Goso Dan Anwar, 2017)

Indonesia merupakan Negara bahari (Aminuddin, 2021) memiliki kekayaan laut yang sangat melimpah khususnya di bidang perikanan yang akan berimbas pada ekonomi yang berdampak langsung pada kesejahteraan kehidupan nelayan, namun kenyataannya nelayan masih berada dalam jurang kemiskinan (Goso and Anwar 2017). Udang rebon salah satu hasil laut yang mengandung *multi mikronutrien* (RISMA, 2018), menurut Departemen Kesehatan tahun 2005: 9 dikutip dalam (Syarif et al. 2017) dari setiap 100 gr udang rebon kering mengandung 295 kal kalori, 62,4 g protein, 2,3 g lemak, 1,8 gr karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1225 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vit A 210 mg, 0,14 mg vit B1, 20,7 g air. Hal ini diperkuat oleh studi yang dilakukan di Sumatera Barat tahun 2017 sala udang rebon yang dibuat dalam bentuk sala udang rebon memiliki kadar karbohidrat 37,25%, kadar protein 3,42%; kadar lemak 12,74%; kadar air 43,66%; dan kadar abu 2,92%. (Syarif et al. 2017)

Kandungan udang rebon ini memiliki manfaat secara langsung untuk kesehatan, kandungan energinya dapat mencegah terjadinya stunting. Hal ini diperkuat dengan studi yang dilakukan di Brebes yang dikutip dalam (Salsa, Ani, and Ali 2016) menunjukkan tingkat kecukupan energi yang rendah pada anak memiliki risiko 7,71 kali untuk menjadi stunting dibandingkan dengan tingkat kecukupan energi yang baik. Selain itu juga dapat mencegah kanker, cegah Penyakit kardiovaskular, depresi, diabetes dan dapat membantu mengatasi anemia (Salsa et al. 2016).

Udang rebon dipasaran dijual dengan harga yang sangat murah berkisar Rp. 6,000/Kilo, pada umumnya masyarakat sudah sangat familiar dengan udang ini namun cara pengolahannya yang masih monoton membuat udang ini jarang dilirik sebagai lauk utama dalam makanan sehari-hari. Udang rebon ini mudah diolah, baunya yang harum dan khas memiliki daya tarik tersendiri, dapat diolah menjadi berbagai produk makanan misalnya kerupuk, rempeyek, mpek-mpek dan masih banyak lagi. Udang rebon yang telah diolah menjadi produk pangan akan memiliki nilai jual yang jauh lebih mahal.

Kendala umum, masih rendahnya pengetahuan ibu-ibu dalam menghasilkan produk pangan olahan rumah tangga, kemasan produk, perijinan usaha, dan pemasaran hasil produksi. Kegiatan pengabmas ini berbasis riset, dimana Tahun 2020 Tim Pengabmas telah meneliti tentang Pengembangan PMT Bubuk Koya Berbahan Dasar Udang Rebon (*Mysis Relicta*) Terhadap Perubahan Biokimia Darah Ibu Hamil Sebagai Faktor Resiko Gangguan Pertumbuhan Linier (Stunting), hasil penelitian ini menunjukkan udang rebon secara signifikan dapat meningkatkan biokimia darah ibu hamil (Abdullah et al. 2020). Ibu dengan anemia juga secara signifikan akan mengalami kenaikan kadar HB jika mengonsumsi udang rebon secara teratur (Vera Iriani Abdullah 2020). Untuk itu Tim menggali udang rebon dari sisi ekonomi masyarakat dengan membantu mitra dalam memproduksi produk pangan yang bermutu dan bergizi sesuai dengan standar, sehingga dapat terciptanya produk melalui kegiatan Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbahan Dasar Udang Rebon.

Rendahnya penghasilan nelayan dan tidak ada alternative pemasukan lain, menyebabkan komunitas nelayan hidup dibawah garis kemiskinan yang berdampak pada status kesehatannya. Pentingnya penanganan masalah ini maka Tim Pengabmas mengangkat judul Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbahan Dasar Udang Rebon Di Masyarakat Pesisir Rufe Pantai Kota Sorong.

METODE

Pengabdian pada Masyarakat yang diselenggarakan pada 10 sampai dengan s/d 11 Juni 2021, dilaksanakan dalam bentuk pemberian materi (Ceramah) dan praktek (pelatihan) pelatihan di Rufe Pantai.

Prosedur 1

Peserta Pengabdian kepada Masyarakat sebanyak 50 orang (mitra utama) meliputi kaum ibu nelayan, kader PKK, Kader posyandu, Ketua RT dan RW. Metode pendekatan yang digunakan menggunakan metode pemberdayaan masyarakat terkait pengolahan udang rebon serta peningkatan pengetahuan mitra tentang manfaat udang rebon bagi kesehatan serta teknik pengemasan, perizinan, pemasaran produk yang sudah di hasilkan bekerja sama dengan mitra pendukung ahli gisi Poltekkes Sorong dan Dinas Perindustrian. Diharapkan dengan partisipasi masyarakat dapat meningkatkan tingkat kesejahteraannya dalam sisi ekonomi. (Anandhyta and Kinseng, 2020).

Prosedur 2

Prosedur Kerja terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan serta tahap evaluasi. Kegiatan ini dilakukan dengan melibatkan lintas program dan lintas sector diantaranya melibatkan Kepala Distrik Sorong Barat sebagai penanggung jawab wilayah, Ketua TP-PKK Distrik Sorong Barat, Kader Posyandu, Dinas Perindustrian, Dosen Jurusan Gisi Poltekkes Sorong dan HIMABI.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 3 tahap meliputi Tahap persiapan, Tahap pelaksanaan dan Tahab Evaluasi. Pada tahap persiapan Tim Pengabmas melakukan koordinasi bersama Mitra pendukung terkait hasil analisis yang telah dibuat dalam bentuk solusi pemecahan masalah sehingga menghasilkan kesepakatan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Tim Pengabmas juga melakukan persiapan terkait jadwal kegiatan, persiapan narasumber serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan. Tahap pelaksanaan dilakukan Kegiatan selama 2 hari yang terdiri dari kegiatan materi selama 1 hari dan Kegiatan Pelatihan pengolahan Produk Pangan selama 1 hari. Serta Tahab Evaluasi meliputi penilaian hasil kegiatan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada uraian dibawah ini:

Tahap Persiapan

Persiapan kegiatan dilakukan mulai Hari Kamis, 3 Juni 2021 meliputi persiapan Administrasi berupa surat tugas dan surat Tugas dari Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong Kepada Tim Pengabmas sebagai dasar pelaksanaan kegiatan. Kemudian persiapan terkait pelaksanaan kegiatan meliputi Koordinasi dengan Kepada Distrik Sorong Barat, Kepala Dinas Perindustrian serta Ketua Jurusan Gisi Poltekkes Sorong terkait narasumber serta persiapan terkait penunjang kegiatan.

- a) Persiapan Administrasi Persiapan Administrasi berupa surat tugas dan surat Tugas dari direktur Poltekkes Kemenkes Sorong Kepada Tim Pengabmas.

Hasil :

Surat Tugas dikeluarkan oleh Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong pada tanggal 27 Mei 2021 dengan nomor surat UM.01.05/1/0831/2021.

Sedangkan Surat izin melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat yang ditujukan kepada Kepala Distrik Sorong Barat dikeluarkan pada tanggal 4 Juni 2021 dengan nomor PP.09.01/1/0888/2021

- b) Koordinasi Kegiatan Berdasarkan surat Tugas dan surat izin, pada hari Senin, tanggal 7 Juni 2021 Pukul 10.00 Wit bertempat di ruang kerja Kepala Distrik Sorong Barat Ibu Maria Kondjol., S.Sos, Ketua Tim Pengabmas melakukan koordinasi terkait kegiatan. Lebih jelas dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Koordinasi Dengan Kepala Distrik Sorong Barat

Hasil :

Kepala Distrik Sorong Barat sangat merespon dan mengapresiasi kegiatan ini karena dinilai sesuai dengan masalah dan kebutuhan masyarakat khususnya masyarakat pesisir pantai Rufe. Kepala Distrik Sorong Barat, memfasilitasi ruang pertemuan untuk di gunakan dalam kegiatan selama 2 hari.

c) Koordinasi dengan Kepala Dinas Perindustrian

Pada Hari Rabu, Tanggal 9 Juni 2021 Pukul 11.20 Wit, Ketua Tim Pengabmas melakukan Koordinasi dengan Kepala Dinas Perindustrian terkait permintaan narasumber dalam kegiatan pengabmas yang akan menyampaikan terkait pengemasan produk, teknik pemasaran, perizinan dan pengembangan usaha mengengah. Lebih jelas dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2 Koordinasi Dengan Kepala Dinas Perindustrian

Hasil :

Kepala Dinas Perindustrian sangat mengapresiasi dan berterimakasih karena Tim Pengabmas mau melibatkan dinas perindustrian dalam kegiatan ini, karena industry kecil menengah khusus untuk masyarakat kaum nelayan belum terkelola dengan baik. Untuk itu Kepala Dinas Perindustrian mengutus Bapak Markus Wafom.,ST, selaku Kepala seksi industry kecil menengah dan besar sebagai narasumber dalam kegiatan Pengabmas.

d) Koordinasi dengan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong

Pada Hari Rabu, Tanggal 8 Juni 2021 Pukul 09.00 Wit, Anggota Tim Pengabmas melakukan Koordinasi dengan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong by Phone karena Beliau Sedang cuti terkait permintaan narasumber dalam kegiatan pengabmas yang akan menyampaikan terkait Kandungan Zat Gizi dan Manfaat udang rebon bagi Kesehatan.

Hasil :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong, ibu Radeni Ramdani.M.Kes mengutus Dosen atas nama Ibu Sriyanti.,MGZ untuk menjadi narasumber dalam kegiatan Pengabmas.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan Pengabmas dilakukan selama 2 hari yang terdiri dari kegiatan materi selama 1 hari dan Kegiatan Pelatihan pengolahan Produk Pangan selama 1 hari. Lebih jelasnya diuraikan dibawah ini :

a) Kegiatan Hari 1 (Pertama)

- 1) Kegiatan Pembukaan Pada Tanggal 10 Juni 2021 Pukul 10.00 Wit-12.30 Wit bertempat di Ruang pertemuan Disrik Sorong Barat, kegiatan diawali dengan Pembukaan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini:



Gambar 3. Kegiatan Pembukaan

Hasil:

Kegiatan pembukaan berlangsung baik dan lancar yang dihadiri oleh Nara sumber dan Jurusan Gisi dan Dinas Perindustrian serta Kepala Distrik Sorong Barat. Kepala Distrik dalam sambutannya sangat berterima kasih dan mengapresiasi kegiatan ini harapan Beliau kiranya dapat diikuti pada kegiatan serupa karena sangat memberikan manfaat secara langsung kepada masyarakat khususnya kaum nelayan.

- 2) Kegiatan Materi 1 Setelah acara pembukaan dilanjutkan dengan kegiatan materi. Materi Pertama Dibawakan Oleh ibu Sriyanti.,MGZ, selaku Dosen Gisi Poltekkes Kemenkes Sorong . Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini:



Gambar 4. Materi Dari Dosen Gisi

Hasil :

Peserta yang hadir sebanyak 50 orang terdiri dari Ketua RT,RW, Kader PKK, Kader Posyandu, Bidan Serta Ibu rumah tangga khususnya kaum nelayan. Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya terkait manfaat dan bagai mana pengolan udang rebon yang baik dan benar serta peserta minta agar Tim Pengabmas dapat membagikan materi dalam bentuk lifeleat yang akan di bagikan kepada ibu-ibu di Posyandu Bahari.

- 3) Kegiatan Materi 2

Materi kedua Dibawakan Oleh Bapak Markus Wafom., ST, selaku Kepala Seksi Industri Kecil, Menengah Dan Besar (Materi Terlampir). Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini:



Gambar 5. Materi Dari Dinas Perindustrian

Hasil :

Peserta yang hadir sebanyak 50 orang terdiri dari Ketua RT,RW, Kader PKK, Kader Posyandu, Bidan Serta Ibu rumah tangga khususnya kaum nelayan. Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya terkait penentuan masa berlaku suatu prodak dan bagaimana memilih kemasan serta persyaratan dalam pengurusan ijin. Pemasaran secara baik akan di bantu oleh dinas perindustrian terutama ke swalayan atau supermarket dengan pemberian rekomendasi. Kota sorong dalam waktu dekat akan dibuka 15 gerai alfamart dalam beberapa titik lokasi sehingga ini menjadi peluang bagi masyarakat dalam pemasaran.

- b) Kegiatan Hari 2 (Kedua) Pada Hari Jumat, tanggal 12 Juni 2021 Pukul 10.00 Wit sampai dengan 12.00 Wit dilanjutkan kegiatan hari Ke-2 dengan demo pengolahan Produk Udang Rebon. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6 dibawah ini:



Gambar 6. Praktek Pengolahan Udang Rebon

Hasil :

Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya. Praktek Menghasilkan 3 Produk Olahan Yaitu Rempeyek Udang Rebon, Sambal goreng udang rebon dan tumis buncis udang rebon.

KESIMPULAN

Mitra utama (sasaran) 100%, ketrampilannya meningkat dalam teknik pengolahan produk berbahan dasar udang rebon. Mitra utama (sasaran) 100%, ketrampilannya meningkat dalam teknik pengemasan produk pangan yang menarik. Mitra utama (sasaran) 100%, pengetahuannya meningkat dalam prosedur pengurusan perijinan usaha. Mitra utama (sasaran) 100%, ketrampilannya meningkat dalam teknik pemasaran hasil produksi.

REFERENSI

- Abdullah, Vera Iriani, Mariana Isir, Ariani Pongoh, Adriana Egam, And Anwar Mallongi. 2020. Supplementary Feeding Development Of Koya Powder Based On Rebon Shrimp (*Mysis Relicta*) Towards Changes In Blood Biochemistry Of Pregnant Women As Risk Factor Of Linier Growth Disturbance (Stunting). 20(4):2151–59.
- Amboningtyas, Dheasey, And Yuli Aneu. 2019. “Pengembangan Capacity Building Dalam Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Pada Usaha Kecil Menengah Di Kecamatan Tugu Semarang.” *Jurnal Ekbis* 20(1):1181.
- Susanto Zuhdi. 2010. Budaya Bahari Dan Negara Maritim Dalam Perspektif Sejarah Indonesia. Disampaikan Pada Seminar Nasional Kesejarahan, Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Lambung Mangkurat. Guru Besar Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia. [1].” 1–20.
- Dheasey Amboningtyas .2019. Pengembangan Capacity Building Dalam Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Pada Usaha Kecil Menengah Di Kecamatan tugu, Semarang.”
- Ekonomi Bisnis. (2020) *World Bank East Asia And Pacific Economic*, Tingkat Kemiskinan Tertinggi Di Papua. Diunduh Tanggal 1 Agustus 2020.
- Goso, Goso, And Suhardi M. Anwar. 2017. Kemiskinan Nelayan Tradisional Serta Dampaknya Terhadap Perkembangan Kumuh. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo* 3(1):25–37.
- Risma Soffie Andrian. 2018 Perbandingan Udang Rebon (*Acetes* Sp.) Dengan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Konsentrasi Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Bakso Kering Udang Rebon.
- Salsa, Bening, Margawati Ani, And Rosidi Ali. 2016. “Asupan Gizi Makro Dan Mikro Sebagai Faktor Risiko Stunting Anak Usi 2-5 Tahun Di Semarang.” *Medica Hospitalia* 4(1):45–50.
- Syarif, Wirnelis, Rahmi Holinesti, Anni Faridah, And Lucy Fridayati. 2017. “Analisis Kualitas Sala Udang Rebon.” *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21(1):45.
- Vera Iriani Abdullah. 2020. “Pengaruh Pemberian PMT Bubuk Koya Berbahan Dasar Udang Rebon (*Mysis Relicta*) Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil.” *Embrio* 12(2):91–101.