

## PELATIHAN PENINGKATAN HIGIENITAS PRODUK OLAHAN HASIL LAUT DESA GILI GEDE INDAH SOKOTONG LOMBOK BARAT

Lalu Wiwesapta Karyadi<sup>1\*</sup>, Ika Wijayanti<sup>1</sup>, Farida Hilmi<sup>1</sup>, Latifa Dinar Rahmani Hakim<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Prodi Sosiologi, Universitas Mataram

Alamat korespondensi: [wskaryadi21@gmail.com](mailto:wskaryadi21@gmail.com)

### ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pelatihan Peningkatan Higienitas Produk Olahan Hasil Laut Desa Gili Gede Indah Sokotong Lombok Barat dilaksanakan di Desa Gili Gede Indah, Kecamatan Sekotong Kabupaten Lombok Barat. Urgensi dari pengabdian ini adalah masalah higienitas dalam menunjang pemasaran produk lokal terutama olahan hasil laut. Dalam pengolahan hasil perikanan menjadi sebuah produk tentu perlu memperhatikan aspek sanitasi dan higienitas. Gili Gede Indah menjadi salah satu destinasi unggulan jajaran kawasan Gili di pesisir selatan Lombok yang memiliki potensi hasil laut dan sebagai daerah tujuan wisatawan. Olahan hasil laut dapat menjadi ciri khas dan punya nilai jual tinggi kepada wisatawan. Oleh karenanya dari kegiatan pengabdian ini perlu dilakukan mengingat produk olahan hasil laut belum ada standarisasi produk yang tahan lama dan aman dikonsumsi. Metode pelaksanaan dimulai dengan FGD (Focus Grup Discussion) untuk mengidentifikasi permasalahan. Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan higienitas pada produk olahan hasil laut dengan sasaran pengabdian yaitu perempuan pesisir di Kawasan Gili Gede Indah. Peserta pengabdian diberikan pelatihan untuk mengoperasikan alat vacuum/penyedot untuk menjaga higienitas produk.

Kata kunci: Higienitas Produk, Olahan Hasil Laut, Perempuan Pesisir

### PENDAHULUAN

Pariwisata di Nusa Tenggara Barat berkembang pesat dalam sepuluh tahun terakhir. Hal ini juga dibarengi dengan adanya pertumbuhan ekonomi kreatif pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang akhir-akhir ini sangat signifikan turut andil dalam menguatkan perekonomian nasional. Menurut data Bekraf tahun 2018, terdapat beberapa sub-sektor ekonomi kreatif seperti kuliner, fashion dan kriya mempunyai kontribusi besar pada produk domestik bruto sekitar Rp 922,59 Triliun atau sekitar 7,44% penyumbang perekonomian nasional Indonesia (Rikah, 2020).

Sejalan dengan adanya perkembangan tersebut, pemerintah mulai gencar dalam menciptakan pertumbuhan UMKM berbasis ekonomi kreatif di Indonesia sebagai penguat perekonomian nasional termasuk di kawasan Gili Gede Indah, Sekotong, Lombok Barat. Desa Gili Gede Indah merupakan desa yang masuk dalam kawasan desa kepulauan, di mana status kepemilikan pulau adalah milik hak ulayat atau adat, hanya saja ada 4 titik wilayah yang dimiliki pihak swasta dan asing yang dijadikan sebagai *resort* ([lombok4fun.com](http://lombok4fun.com)).

Desa Gili mempunyai potensi sebagai destinasi wisata di mana keindahan alam yang dimilikinya membuat para wisatawan menjadi betah untuk berlama-lama menikmati kawasan tersebut (Dispar Lombok Barat, 2020). Meski mempunyai potensi yang besar tetap saja terdapat beberapa sub-sektor yang belum diberdayakan dengan maksimal seperti halnya kuliner dari olahan hasil laut, dalam hal ini kelompok pelaku usaha terutama umkm kelompok perempuan di Desa Gili Gede Indah. Beberapa olahan hasil laut masih kurang dioptimalkan. Padahal masyarakatnya mayoritas berprofesi sebagai nelayan yang mencari ikan untuk memenuhi kebutuhan dan kehidupan sehari-harinya.

Masyarakat desa Gili Gede Indah biasanya mencari ikan di perairan selat Lombok, di mana tangkapan terbanyak adalah ikan tongkol. Dari hasil tangkapan ikan tersebut kemudian diolah secara sederhana dan menghasilkan olahan laut seperti ikan asap, ikan asin terasi, pengeringan rebon dan lain

sebagainya (Retnaningsih, 2019). Selain diolah menjadi beberapa jenis makanan, ikan hasil tangkapan biasanya dipasarkan ke luar daerah. Sayangnya, beberapa hasil olahan belum dikelola secara maksimal terutama dalam pengemasan dan higienitas produk yang ditawarkan.

Masalah higienitas menjadi penting dalam menunjang pemasaran produk lokal terutama olahan hasil laut. Dalam pengolahan hasil perikanan menjadi sebuah produk tentu perlu memperhatikan aspek sanitasi dan higienitas. Hal ini dikarenakan olahan ikan berpotensi menjadi sumber penyakit dan media perantara penyebaran penyakit seperti diare, demam tifoif, dan permasalahan *food borne disease* lainnya (Purnama, 2017). Untuk menuju hal tersebut, diperlukan suatu pelaksanaan mekanisme yang baik terutama bagi peningkatan mutu bahan baku dan proses pengolahan. Salah satu hal yang paling krusial dalam peningkatan mutu olahan produk hasil laut adalah dengan menerapkan standar sanitasi dan higienitas pada rangkaian proses pengolahan hasil laut seperti ikan.

Pengolahan ikan tongkol di Desa Gili Gede Indah biasanya dipindang atau dikukus dalam keranjang bambu yang sebelumnya diberikan garam. Pengolahan ikan tongkol masih sederhana dengan metode yang konvensional yaitu direbus dalam tungku dengan kayu bakar. Selanjutnya ikan tongkol dipasarkan langsung dalam keranjang-keranjang bambu tanpa dibungkus. Ikan tongkol di Gili Gede Indah memiliki ciri khas dengan rasa yang enak dan segar namun tentunya untuk menjaga higienitas diperlukan upaya lanjutan dalam pengemasan produk.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan bekal ketrampilan mengolah dan mengemas secara higienitas produk hasil bahari sebagai produk andalan pesisir. Selain itu untuk menghimpun dan menganalisis berbagai macam permasalahan yang dihadapi oleh nelayan dan masyarakat dalam pengolahan hasil laut. Sasaran pengabdian ini adalah kaum perempuan sebagai pihak mengolah industri pengolahan ikan di Desa Gili Gede Indah. Output kegiatan pengabdian yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan pesisir dalam mengemas dan mengolah produk secara higienis.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pelatihan Peningkatan Higienitas Produk Olahan Hasil Laut Desa Gili Gede Indah Sokotong Lombok Barat tahap pertama dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 10 Juni 2023 di aula pertemuan serbaguna, Desa Gili Gede Indah Indah. Kegiatan dilaksanakan pada pukul 09.30 Wita sampai pukul 12.00 Wita. Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan Focus Group Discussion (FGD). Tujuannya adalah untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh peserta pengabdian. Setelah teridentifikasi permasalahan di lapangan, tim pengabdian merumuskan tahap kedua yaitu kegiatan sosialisasi dan pelatihan higienitas pengemasan produk.

Tahap kedua kegiatan pengabdian dilaksanakan pada Sabtu 21 Juni 2023 pada pukul 10.00 wita hingga pukul 12.30 wita dengan pertimbangan tidak mengganggu aktivitas perempuan pesisir.

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui kegiatan berikut.

- a. Hari pertama dilaksanakan pada tanggal 10 Juni 2023 yaitu sosialisasi tentang pentingnya pengolahan sumber daya lokal menjadi produk yang higienis dan bernilai ekonomi. Metode pelaksanaan yang dilakukan adalah melalui FGD (*Focus Grup Discussion*) dan dialog sesama peserta pengabdian masyarakat. FGD dilakukan untuk mengetahui permasalahan mitra dan menentukan solusi yang berkelanjutan. Para peserta FGD hari pertama adalah aparat desa, nelayan, dan perempuan pesisir pengolah ikan serta anggota PKK.
- b. Hari kedua pengabdian dilaksanakan pada Sabtu 21 Juni 2023 yaitu dengan memberikan pelatihan pengelolaan hasil laut yang mencakup higienitas pembuatan olahan ikan tongkol dan pengemasannya
- c. Sosialisasi pengenalan produk. Pelatihan pengemasan ikan tongkol dan gurita dengan memanfaatkan alat vacuum udara agar produk terjaga higienitasnya.

Lokasi kegiatan pengabdian ini dilakukan di aula desa Gili Gede Indah, Sekotong, Lombok Barat. Peserta yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pelaku aparat, pelaku usaha UMKM dan ibu-ibu yang tergabung dalam PKK.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Persiapan Kegiatan

Tahap awal kegiatan pengabdian adalah seleksi lokasi. Desa Gili Gede Indah dipilih karena desa tersebut masuk dalam kawasan binaan Universitas Mataram. Selain itu kegiatan PKM sebelumnya pernah dilakukan di desa ini sehingga keberlanjutan dari rangkaian kegiatan pengabdian tetap terjaga.

Setelah pemilihan lokasi, tahap selanjutnya adalah survey lokasi yang dilakukan pada tanggal 7 Februari 2023 dan 4 Maret 2023. Tujuan dari survei ini adalah untuk mengidentifikasi permasalahan lapangan serta menggali data kebutuhan dalam melaksanakan kegiatan.

Desa wisata Gili Gede Indah adalah salah satu pulau di Desa Gili Gede Indah Kecamatan Sekotong. Luas wilayah desa Gili Gede Indah kurang lebih mencapai 317 Ha. Potensi Sumber daya alam desa ini terdiri dari tanah sawah irigasi, sawah irigasi 1/5 teknis dan sawah tadah hujan (profil desa Gili Gede Indah, 2023). Dari 317 Ha luas wilayah desa, seluruhnya terdiri dari gili atau pulau kecil yang seluruhnya berada di tengah laut. Gili Gede Indah sendiri memiliki luas 220 Ha, Gili Layar 55 Ha, Gili Rengit 29 Ha, dan Gili Anyaran seluas 18 Ha. Desa Gili Gede Indah terdiri dari 5 dusun. Hampir 90 persen penduduk Gili Gede Indah adalah nelayan sebagian kecil berwirausaha dan bergerak di bidang pariwisata.

Sejak awal terbentuknya, Desa Gili Gede Indah pasca pemekaran dari Desa Pelangan terdiri dari 5 (lima) dusun yaitu Dusun Gili Gede Indah, Dusun Tanjungan, Dusun Orong Bukal, Dusun Gedang Siang dan Dusun Labuan Cenik.

### B. Mapping *Problem* Usaha Pengolahan Ikan di Gili Gede Indah

Gili Gede Indah sendiri menjadi salah satu desa yang berada di Kecamatan Sekotong yang menjadi salah satu tujuan para wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Pulau eksotis ini memiliki hamparan pasir putih dan memiliki potensi alam bawah laut. Selain potensi alam, Desa Gili Gede Indah memiliki potensi sumber daya yaitu perikanan. Hasil nelayan tangkap dalam bidang perikanan adalah ikan tongkol dan gurita. Nelayan menangkap ikan di Selat Bali sebelah barat lokasi Gili Gede Indah.

Selama ini ikan tongkol banyak diolah dengan cara di buat pindang. Ikan tongkol yang dipindang dengan cara oven steam selama 3 jam banyak disukai masyarakat (Hidayat, et al., 2020). Pengolahan ikan tongkol lainnya yaitu ikan tongkol asap (Junianingsih, 2013), ikan tongkol presto, dan risoles tongkol (Diniarti et al., 2020). Ikan tongkol memiliki kadar asam amino histidin tinggi sehingga pengolahannya baik jika dikukus (Supraptini et al., 1999). Namun, selain dijual dalam keadaan segar, ikan tongkol di Gili Gede Indah diolah dengan cara dipindang, di asap dan dibuat abon. Akan tetapi metode pengolahan ikan tongkol tersebut terbilang masih sederhana dengan menggunakan alat yang tradisional.

Sebagian besar setelah ikan diturunkan dari kapal langsung diproses untuk dipindang. Ikan dibersihkan, digarami, kemudian dikukus dalam keranjang bambu. Setelah masak, ikan tongkol siap dijual. Proses pengolahan ikan mempunyai banyak kekurangan, baik dilihat dari standar higienitas hingga keamanan pangan. Dalam menyikap hal ini perlu ada beberapa hal yang ditingkatkan seperti standarisasi proses produksi agar diperoleh kualitas produk yang konsisten serta higienitas dalam proses pengolahannya. Salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah pengolahan yang dapat menjamin keamanan dari makanan tersebut sehingga bermanfaat bagi para konsumen. Untuk meningkatkan higienitas pada produk olahan hasil laut juga dibutuhkan adanya pemanfaatan teknologi agar meningkatkan usaha sekaligus menjaga ke higienisan produk olahan yang dibuat.

Solusi yang ditawarkan adalah dengan adanya pengemasan melalui mesin kedap udara agar produk tahan lama dan lebih higienis. Adanya pemasaran yang dapat menjangkau masyarakat luas dan perlu adanya sarana promosi melalui pemasaran media sosial atau media online lainnya. Selain itu juga dibutuhkan adanya peningkatan pemahaman pelaku usaha makanan terhadap pentingnya higienitas dan keamanan pangan dalam memproduksi olahan hasil laut. Berikut adalah gambar sosialisasi pentingnya higienitas dalam olahan pangan.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian

### C. Sosialisasi dan Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Ikan Tongkol dengan Mesin Vacuum

Pemberdayaan ekonomi lokal adalah optimalisasi sumber daya lokal. Pemberdayaan menurut Haryati (2018), bila sarikan adalah dalam rangka peningkatan kapasitas ekonomi lokal sehingga mencapai kemandirian ekonomi sampai dengan tercapainya pembangunan berkelanjutan dengan menjaga aspek lingkungan

Keterampilan usaha yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Gili Gede Indah masih tergolong terbatas walaupun akses teknologi informasi dan komunikasi cukup mudah. , selain itu para peserta k belum pernah mendapatkan pendampingan dari pihak-pihak yang berkompeten dalam bidang kewirausahaan. Padahal jika dilihat dari keaktifan, para peserta dan masyarakat antusias untuk memulai peluang usaha baru dengan melihat potensi untuk berkembang dalam kegiatan kewirausahaan yang kreatif.

Para peserta pengabdian diajarkan untuk mengoperasikan alat vacuum dengan langkah-langkah berikut.

- Ikan tongkol yang telah di olah (diplecing) dan dipindang disiapkan
- Masukkan dalam wadah plastik khusus sealer kemudian pasang dalam vacuum
- Aktifkan vacuum hingga tersedot udara dalam plastik.
- Aktifkan sealer atau pengunci plastik hingga rapat.



Sumber: dokumentasi tim pengabdian

Upaya higienitas tersebut sangat penting untuk dilakukan mengingat setelah pemindangan, ikan tongkol langsung bersentuhan dengan udara tanpa ada penutup sehingga rentan untuk terkenan kotoran. Padahal jika melihat dari kualitas, ikan tongkol pindang produksi Gili Gede Indah memiliki rasa dan kualitas yang bagus dilihat dari kesegaran dan rasanya.

Penggunaan kemasan dan mengolahan yang baik akan menjaga higienitas yang dapat dijadikan komoditas unggulan Desa Gili Gede Indah.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Dari uraian hasil pengabdian masyarakat tersebut di atas dapat diambil kesimpulan bahwa:

- Ibu-ibu PKK sebagai peserta pengabdian mempunyai rasa antusias yang tinggi untuk mengikuti kegiatan pengabdian. Hal tersebut dibuktikan dengan kehadiran dan keaktifan para peserta dalam diskusi FGD dan praktek
- Setelah mengikuti pelatihan dalam pengabdian, para peserta memiliki antusias untuk mempraktekkan higienitas dalam pengolahan ikan tongkol.

Tentunya kegiatan pengabdian ini belum mampu terukur dengan jelas keberhasilan program pengabdian dalam waktu yang singkat. Maka dari itu diperlukan kegiatan yang lebih komprehensif untuk terus mendampingi perempuan pesisir dalam berwiurusaha untuk menciptakan ketahanan ekonomi rumah tangga. Saran dari kegiatan pengabdian ini yaitu diperlukan pendampingan serta keberlanjutan hingga proses branding dan marketing pemasaran secara online maupun offline.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Prodi Sosiologi yang telah memberi dukungan finansial terhadap tim pengabdian ini serta LPPM Universitas Mataram yang telah memberikan arahan dan masukan mulai dari proposal hingga evaluasi. Serta tidak lupa ucapan terima kasih kepada mitra yaitu pihak Desa Gili Gede Indah mulai dari perangkat desa, masyarakat khususnya ibu-ibu PKK sebagai peserta utama pengabdian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dispar Lombok Barat, (2020), Gili Gede Indah Dan Desa Mekar Sari Jadi Destinasi Super Prioritas, diakses melalui <https://dispar.lombokbaratkab.go.id/article/gili-gede-dan-desa-mekar-sari-jadi-destinasi-super>
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N. Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49-54
- Explore Culture&Natures, <https://lombok4fun.com/gili-gede-3/>
- Haryati, H. 2018. Pengembangan Ekonomi Lokal Yang Berorientasi Pada Penyerapan Tenaga Kerja Di Provinsi JawaTimur. *Ekuitas :Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, Vol 14, Iss2, Pp245-269(2018)
- Hidayat, R., Maimun., Sukarno. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9(1), 21-33
- Junianingsih, I. (2013). Analisis Profitabilitas Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Tongkol Asap di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 4(2), 86-93.
- Masrun, Kurniansah , dan Firmasyah. 2023 Pemberdayaan Usaha Kecil Mikro (Ukm) Melalui pengembangan Wisata Pantai Gili Gede Indah sekotong Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Bina Patria: Vol.17 No.11Juni 2023*
- Purnama, S. G., Purnama, H., & Subrata, I. M. (2017). Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar, Bali. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 16(2), 56-62.
- Profil Desa Gili Gede Indah Indah, 2023.
- Retnaningsih, C., Retnawati, B. B., & Meiliana, M. (2019). Pelatihan Peningkatan Higienitas dan Keamanan Pangan Pada UMKM Makanan Berbasis Hasil Laut di Tambaklorok, Semarang Utara. *Pelatihan Peningkatan Higienitas Dan Keamanan Pangan Pada Ukm Makanan Berbasis Hasil Laut Di Tambaklorok, Semarang Utara*, 4(1), 520-528.
- Rikah, R. (2020). Kelompok Usaha Pengolahan Ikan Desa Pasar Banggi, Kecamatan Rembang, dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produksi Olahan Ikan Asap. *Journal of Dedicators Community*, 4(1), 22-32.