

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DI KAWASAN RAWA MELALUI IMPLEMENTASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN IKAN

Neni Widaningsih¹, Ana Zuraida², Siti Erlina², Abdurrahim³

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin

³Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin
e-mail: nieasgar2@gmail.com

Abstrak

Desa Sapala terletak di kawasan rawa yang memiliki sumber daya perikanan yang melimpah terutama ikan haruan dan ikan sepat. Salah satu pola kehidupan masyarakatnya adalah "meiwak" (sebutan bagi nelayan yang mencari ikan). Pada musim kemarau produktivitas ikan melimpah, sehingga pendapatan masyarakatnya meningkat, namun ketika musim hujan, produktivitasnya menurun yang berdampak pada menurunnya pendapatan sehingga biasanya "Paiwakan" (sebutan untuk para nelayan) mencari pekerjaan serabutan yang tidak menentu. Peranan para perempuan rawa (isteri *Paiwakan*) menjadi sangat penting dalam menjaga kelangsungan hidup rumah tangganya. Kedudukan sosial perempuan rawa bukan karena kesetaraan gender, namun lebih pada tuntutan alamiah dalam menjaga kelangsungan hidup mereka. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberdayakan perempuan rawa dalam meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan agar dapat mandiri secara ekonomi dan sosial melalui implementasi teknologi pengolahan ikan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah berupa penyuluhan, pelatihan dan praktik pengolahan ikan, bimbingan teknis dan pendampingan usaha serta evaluasi dan tindak lanjut. Berdasarkan hasil kegiatan dapat diketahui bahwa semua tahapan kegiatan dapat dilaksanakan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini yang belum pernah ada sebelumnya. Peserta ikut terlibat aktif dalam pelatihan dan praktik pengolahan ikan dan diantara peserta ada yang menindaklanjuti usaha pengolahan ikan dalam bentuk abon ikan haruan dan ikan sepat kering.

Kata kunci: Kawasan Rawa, Pemberdayaan, Perempuan Rawa dan Teknologi Pengolahan Ikan

Abstract

Sapala Village is located in a swamp area that has abundant fishery resources, especially haruan fish and sepat fish. One of the community's lifestyles is "meiwak" (a term for fishermen who fish). In the dry season, fish productivity is abundant, so that community income increases, but during the rainy season, productivity decreases which has an impact on decreasing income so that usually "Paiwakan" (a term for fishermen) look for uncertain odd jobs. The role of swamp women (Paiwakan's wives) is very important in maintaining the survival of their households. The social position of swamp women is not due to gender equality, but rather to natural demands in maintaining their survival. The purpose of this activity is to empower swamp women in increasing their knowledge and skills so that they can be economically and socially independent through the implementation of fish processing technology. The methods used in this activity are in the form of counseling, training and practice of fish processing, technical guidance and business assistance as well as evaluation and follow-up. Based on the results of the activity, it can be seen that all stages of the activity can be carried out smoothly and participants are very enthusiastic about participating in this activity which has never happened before. Participants were actively involved in the training and practice of fish processing and among the participants there were those who followed up on the fish processing business in the form of shredded haruan fish and dried sepat fish.

Keywords: Swamp Area, Empowerment, Swamp Women and Fish Processing Technology

PENDAHULUAN

Kalimantan Selatan (Kalsel) memiliki kekayaan alam yang melimpah dan keanekaragaman hayati yang luar biasa termasuk dalam sektor perikanan, sehingga dapat berpotensi sebagai lumbung perikanan nasional. Hal tersebut didukung oleh kondisi daerahnya yang memiliki kawasan pesisir

yang luas (garis pantai sepanjang 373 kilometer) dan memiliki lahan rawa yang sangat luas yaitu 70.842,43 Hektar. Sektor perikanan di Kalsel menunjukkan tren yang positif dalam beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2022, produksi perikanan mencapai 877.798 ton, meningkat 5,16% dibandingkan tahun 2021 (BPS Kalimantan Selatan, 2023). Dengan demikian sektor perikanan di Kalsel dapat menjadi motor penggerak pembangunan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat jika ada komitmen yang kuat dari berbagai pihak baik dari pemerintah, swasta dan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan.

Kabupaten Hulu Sungai Utara merupakan salah satu Kabupaten di Kalimantan Selatan yang dikenal sebagai Kawasan rawa karena memiliki lahan rawa paling luas yaitu 46,01% dari luas lahan rawa yang ada di Kalimantan Selatan yakni seluas 32.594,98 Ha. Perikanan budidaya di Kabupaten Hulu Sungai Utara pada tahun 2022 sebanyak 9.520,22 ton, nilainya setara dengan Rp. 201.016.982 (BPS Kabupaten Hulu Sungai Utara, 2023). Salah satu komoditas perikanan yang banyak dijumpai di Kabupaten tersebut adalah Ikan haruan (sebutan lokal masyarakat Kalsel untuk ikan gabus) dan ikan sepat.

Habitat ikan haruan dan ikan sepat di alam adalah perairan umum berupa perairan rawa lebak lebung. Perairan rawa lebak lebung adalah suatu perairan rawa banjiran (*floodplain*) yang merupakan dataran rendah ditepi sungai dan tergenang ketika air sungai meluap (saat musim penghujan).

Populasi ikan haruan dan sepat sangat melimpah dan dapat diperoleh secara gratis karena bisa hidup liar dan berkembang biak dengan sendirinya di sungai, rawa, serta sawah. Ikan haruan dan ikan sepat juga mudah ditemui sebagai menu di rumah makan ataupun lauk sehari-hari rumah tangga. Ikan tersebut sudah ratusan tahun menjadi sumber protein utama yang menyehatkan masyarakat di kalsel khususnya yang tinggal di daerah rawa-rawa dan tepian sungai. Namun di Pulau Jawa, ikan tersebut sudah sulit ditemukan di sungai-sungai sehingga membuat nilai jualnya tinggi. Kandungan gizi tinggi seperti albumin yang merupakan protein utama dalam darah berfungsi untuk mempercepat penyembuhan luka ataupun cedera pada tubuh manusia. Nilai ekonomis ikan gabus kembali melonjak akibat tingginya kandungan gizi di dalamnya.

Desa Sapala merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Paminggir Kabupaten Hulu Sungai Utara mayoritas mata pencahariannya sebagai nelayan dan peternak. Desa Sapala terletak di wilayah perairan dan rawa yang memiliki sumber daya alam melimpah dari sektor perikanan terutama ikan haruan dan ikan sepat. Masyarakat setempat lebih menyukai ikan haruan liar yang hidup secara alami di sungai maupun rawa daripada ikan haruan yang sengaja dibudidayakan. Cita rasa ikan yang hidup secara alami di sungai lebih enak daripada ikan haruan hasil budidaya. Namun produksi ikan haruan sangat dipengaruhi oleh musim kemarau dan musim hujan (musim "*baah/banyu*"). Pada musim kemarau produksi ikan sangat melimpah bahkan tidak habis terjual yang menyebabkan ikan tangkapan menjadi busuk dan tidak bernilai ekonomis.

Ikan merupakan salah satu pangan hewani yang kaya akan sumber protein, sehingga akan lebih cepat mengalami proses pembusukan jika tidak ditangani dengan baik. Pembusukan ikan disebabkan oleh bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan (Rihayat et al., 2022). Apabila ikan menjadi rusak (busuk) maka terjadi kemunduran mutu baik fisik maupun kimia. Kadar air dalam ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkebangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Disamping itu juga nelayan belum memiliki pengetahuan yang cukup untuk mengelola hasil tangkapan agar memiliki daya simpan yang baik dan mempunyai nilai ekonomis. Sedangkan pada musim hujan, para nelayan kesulitan untuk menangkap ikan karena air sangat berlimpah bahkan terkadang terjadi banjir, dan biasanya juga kondisi ikan masih kecil-kecil, sehingga musim ini disebut pula musim pengganalan iwak (pembesaran ikan).

Kondisi tersebut berdampak pada pendapatan dan penggunaan pendapatan masyarakat. Jika musim kemarau mereka bisa menggunakan pendapatan dengan leluasa untuk kebutuhan seperti pakaian dan barang sekunder lain serta menabung. Namun ketika musim hujan pendapatan keluarga menurun, sehingga mereka mencari pekerjaan serabutan yang tidak menentu sehingga beban ekonomi yang mereka rasakan sangat berat. Berdasarkan kondisi tersebut tim pelaksana merasa terpanggil untuk berusaha berkontribusi mencari solusi alternatif dalam menjaga kelangsungan hidup mereka melalui pemberdayaan Perempuan (para isteri) nelayan yang tinggal di kawasan rawa melalui teknologi pengolahan abon ikan haruan premium dan pengeringan ikan.

Abon ikan adalah daging ikan yang dicincang atau dihaluskan dan dimasak dengan bumbu-bumbu tertentu sampai menjadi produk yang kering. Abon ikan mempunyai daya awet yang relatif lama (Amaliah, 2019; Anwar et al, 2018; Kasmiati et al, 2020) dibandingkan dengan bentuk pengolahan produk perikanan lainnya, Abon ikan memiliki umur simpan (*shelf-life*) yang agak lama, yaitu masih dapat diterima oleh konsumen walau sudah disimpan pada suhu kamar selama 50 hari (Dara, dkk.,2017; Sugiarto et al., 2015). Perbedaan kelompok pengolahan abon ikan biasanya juga mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Perbedaan ini disebabkan oleh jenis daging ikan, bumbu, dan bahan tambahan (Fadzila, 2018). Perbedaan daging ikan juga berpengaruh terhadap rasa dan kandungan gizi abon.

Pengeringan ikan adalah salah satu implementasi teknologi pengawetan ikan dengan mengurangi kadar air ikan sehingga aktifitas mikroorganisme dapat dikurangi. Pengawetan dengan cara pengeringan ini ditujukan untuk memperpanjang daya simpan ikan. Cara pengolahan dengan cara pengeringan tersebut telah lama dilakukan untuk beraneka ragam spesies ikan (Resmiati et al, 2003). Ikan kering yang diolah oleh para pengolah ikan pada umumnya menggunakan cara pengeringan alami atau pengeringan menggunakan sinar matahari. Menurut Handoyo et al., (2011), pengeringan ikan dengan sinar matahari dilakukan dengan menjemur ikan selama ± 3 hari jika cuaca cerah dan membalik-balik ikan sebanyak 4 – 5 kali agar pengeringan merata dan jika cuaca mendung atau musim hujan, maka menggunakan oven atau alat sejenisnya.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberdayakan perempuan rawa agar dapat mandiri secara ekonomi dan sosial, membantu menciptakan ketentraman dan kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan berfikir para perempuan di Kawasan rawa.

METODE

Khalayak sasaran dalam kegiatan PKM ini adalah Ibu-Ibu/Para isteri nelayan di Kelompok Tani Karya Baru Desa Sapala Kecamatan Paminggir Kabupaten Hulu Sungai Utara. Kelompok Ternak tersebut termasuk kedalam kategori masyarakat yang produktif secara ekonomi. Jumlah peserta sasaran sebanyak 20 orang yang berasal dari Kelompok Ternak tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sapala Kecamatan Paminggir Kabupaten Hulu Sungai Utara mulai bulan Juli-September 2024 (tahap persiapan sampai pelaksanaan).

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah berupa penyuluhan, ceramah, diskusi/tanya jawab, praktik pengolahan abon ikan haruan premium, bimbingan teknis dan pendampingan usaha. Evaluasi kegiatan diukur dari partisipasi peserta kegiatan dalam setiap kegiatan yang dilakukan dan terlaksananya semua kegiatan yang telah direncanakan. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Persiapan
 - a. Survey lapangan
 - b. Mengurus perizinana kegiatan
 - c. Konsultasi kerja tim pelaksana kegiatan
 - d. Pemantapan jadwal kerja kegiatan
 - e. Menyiapkan bahan dan alat
 - f. Observasi ke lokasi kegiatan
2. Pelaksanaan
 - a. Penyuluhan tentang arti penting ikan dan diversifikasi pengolahan ikan
 - b. Pelatihan dan Praktik pengolahan abon ikan haruan
 - c. Bimbingan dan pendampingan usaha
 - d. Evaluasi dan tindak lanjut

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penyuluhan

Tim pelaksana telah melaksanakan kegiatan penyuluhan dengan cara menyampaikan materi tentang arti penting ikan, cara memilih ikan yang baik, teknologi pengolahan ikan, analisa usaha pengolahan ikan sampai pemasaran pengolahan ikan. Ikan yang dipilih dalam kegiatan ini adalah ikan haruan dan ikan sepat. Hal ini disebabkan karena ketersediaan ikan tersebut sangat melimpah terutama pada musim kemarau dan dapat diperoleh secara gratis karena bisa hidup liar dan berkembang biak dengan

sendirinya di sungai, rawa, serta sawah. Ikan haruan dan sepat ini juga mudah ditemui sebagai menu di rumah makan ataupun lauk sehari-hari rumah tangga. Ikan haruan dan sepat ini sudah ratusan tahun menjadi sumber protein utama yang menyehatkan masyarakat di kalsel khususnya yang tinggal di daerah rawa-rawa dan tepian sungai.

Kondisi desa sapala sangat unik, karena agroekosistemnya berupa rawa sehingga, pada musim kemarau produksi ikan sangat melimpah bahkan tidak habis terjual yang menyebabkan ikan tangkapan menjadi busuk dan tidak bernilai ekonomis. Hal tersebut disebabkan karena ikan merupakan salah satu pangan hewani yang kaya akan sumber protein, sehingga akan lebih cepat mengalami proses pembusukan jika tidak ditangani dengan baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Rihayati et al (2022), bahwa Pembusukan ikan disebabkan oleh bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Oleh sebab itu maka diperlukan teknologi pengolahan dan pengawetan ikan agar dapat disimpan lama. Dalam kegiatan ini ikan haruan di olah menjadi abon ikan dan ikan haruan kering sedangkan ikan sepat diawetkan dengan cara pengeringan menjadi ikan sepat kering.

Adapun kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan Tim pelaksana disajikan pada Gambar 1



Gambar 1. Tim Menyampaikan Materi

Berdasarkan hasil penyuluhan tersebut dapat diketahui bahwa peserta sangat antusias menyimak dan mengikuti kegiatan ini. Hal ini dapat ditunjukkan dengan banyaknya jumlah peserta yang hadir dan banyaknya pertanyaan yang diajukan sehingga terjadi diskusi yang sangat baik dalam meningkatkan pengetahuan.

b. Pelatihan dan Praktik Pengolahan Ikan

Berdasarkan hasil pelatihan dan praktik pengolahan ikan dapat diketahui bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dan praktik pengolahan ikan. Hal ini dibuktikan dengan kontribusi peserta yang ikut secara aktif dalam mengikuti tahapan proses pengolahan ikan menjadi abon ikan haruan dan Ikan kering. Peserta ikut serta terlibat dalam praktik pengolahan ikan, baik proses pengolahan abon ikan haruan maupun pengeringan ikan sepat.

Adapaun kegiatan dan pelatihan dan praktik pengolahan ikan haruan menjadi abon haruan dan ikan sepat kering disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Praktek Pengolahan Ikan

Selain pengolahan ikan haruan menjadi menjadi abon ikan haruan, Tim pelaksana juga memberikan materi dan praktik pengeringan ikan sepat agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sebelumnya para Perempuan di Kawasan rawa tersebut sudah terbiasa dengan pengeringan ikan sepat ini, Ketika produksinya melimpah, namun hanya diberi garam dan langsung di jemur secara alami. Tim pelaksana memberikan inovasi baru terkait pengeringan ini yaitu dengan adanya tambahan rempah/bumbu selain garam.

c. Bimbingan dan pendampingan usaha

Tim pelaksana melakukan bimbingan dan pendampingan usaha kepada peserta melalui penyediaan jasa konsultasi. peserta telah menindaklanjuti hasil kegiatan dan mengikuti sesuai dengan penyampaian materi pada saat penyuluhan dan praktik pengolahan ikan menjadi abon haruan dan ikan sepat kering.

d. Evaluasi dan Tindak lanjut

Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan oleh tim pelaksana dapat diketahui bahwa Sebagian peserta dapat menindaklanjuti usaha pengolahan ikan dalam bentuk abon ikan haruan dan ikan sepat kering. Adapun produksi abon ikan dan ikan sepat kering yang dihasilkan disajikan pada Gambar 3



Gambar 3. Abon Ikan Haruan dan Ikan Sepat Kering

Produksi abon ikan haruan dan ikan sepat kering tersebut dijual dan dipasarkan di toko-toko lingkungan sekitar (desa sapala) dan di Agro Mart Fakultas pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin. Selain itu juga produk tersebut dipasarkan melalui media onlnie seperti instagram dan TikTok.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan dapat diketahui bahwa semua tahapan kegiatan dapat dilaksanakan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini yang belum pernah ada sebelumnya. Peserta ikut terlibat aktif dalam pelatihan dan praktik pengolahan ikan dan diantara peserta ada yang menindaklanjuti usaha pengolahan ikan dalam bentuk abon ikan haruan dan ikan sepat kering.

SARAN

Peserta kegiatan dapat secara berkelanjutan mengolah ikan haruan menjadi bahan jadi yaitu abon ikan haruan untuk dikonsumsi sampai dengan skala penjualan agar diperoleh pendapatan tambahan untuk membantu perekonomian rumah tangga mereka masing-masing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar berkat bantuan dari semua pihak. Oleh sebab itu kami menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Tahun anggaran 2024, Nomor SP DIPA-023.17.1.690523/2024 yang telah memberikan fasilitas dana Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian UNISKA MAB, Pemerintah Kabupaten Hulu Sungai Utara, Dinas Pertanian, BPP Danau Panggang, Perempuan di kawasan rawa yang tergabung dalam kelompok Tani Karya Baru Desa Sapala Kecamatan Paminggir serta semua pihak, baik yang berkontribusi secara langsung maupun tidak langsung

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, H. (2019.) Proses pengolahan dan mutu organoleptik abon lembaran dari ikan tuna (*Thunnus sp.*). Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan. <https://repository.polipangkep.ac.id>.
- Anwar C, Irhami, & Mulla K. (2020). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 7(2),138-147
- Dara, W ., & A, Arlinda. (2017). Mutu organoleptik dan kimia abon ikan gabus (*channa striata*) yang disubstitusi sukun (*artocarpus altilis*). *J. Katalisator*, 2(2), 61. doi: 10.22216/jk.v2i2.1606
- Fadzilla, F, Jumiati. (2018). Pemanfaatan jantung pisang dan kluwih pada pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) ditinjau dari analisis proksimat, dan uji asam tiobarbiturat (TBA). *Reka Pangan*. 12(1), 60-66.
- Kasmiati, Nurfitri E, Asnani, Suadi, & Amir. (2020). Mutu dan tingkat kesukaan konsumen terhadap abon ikan layang (*Decapterus sp.*). *JPHPI*. 23(3), 470-478
- Rihayat T, Zulkifli1, Zuhra A, Salmayah. (2022). Pengolahan Teknologi Tepat Guna Autoclave Untuk Sterilisasi Produk Olahan Ikan Sebagai Sarana Modernisasi Kuliner Aceh Desa Hagu Barat Laut Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*. 6(1), 6-11.
- Sugiarto T, Nusi I, Asri SN, Faiza AD. (2015). Pendugaan umur simpan abon ikan tongkol asap. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 3(3), 103-105