

PELATIHAN PEMBUATAN SAMBAL SUWIR IKAN TONGKOL DENGAN MEMANFAATKAN HASIL PERIKANAN DI DUSUN TELUK EMUR

Iqnatia alfiansyah, Fathur Rahman, Nur Anisa Faizana, Himmatul Fakhriyyah

Program Studi Manajemen
Universitas Muhammadiyah Gresik

Email : farraahf@gmail.com , diranaana@gmail.com.

ABSTRACT

The Real Work study was held in Teluk Emur Hamlet, Bawean, Gresik Regency. The implementation of the work program of the management program is to make shredded chili sauce from tuna. Tongkol is a class of small tuna fish characterized by an elongated body, no scales with a hard dorsal fin texture. Tongkol is one of the most nutritious fish. They are an excellent source of protein vitamins B2, B3, B6, and B12, and vitamin D. They also contain iron and vitamin B12. They also contain good amounts of iron and vitamin B1. This fish cob aims to develop new innovations for MSMEs in Teluk Emur Hamlet by utilizing the abundant natural resources of its fisheries. The program involves variations in raw materials, seasoning composition, and processing methods. This program provides a new contribution as a value-added product with higher market competitiveness. With this shredded tuna chili sauce product, it will provide new insights for MSMEs, especially business actors in improving the quality and economy in Teluk Emur Hamlet.

Keywords : Mackarel Tuna, New Innovation, Development, Natural Resources.

ABSTRAK

Kuliah Kerja Nyata dilaksanakan di Dusun Teluk Emur, Bawean, Kabupaten Gresik. Pelaksanaan program kerja dari program manajemen adalah membuat sambal suwir dari ikan tongkol. Tongkol adalah golongan ikan tuna kecil dengan ciri badan memanjang, tidak memiliki sisik dengan tektur sirip punggung keras. Tongkol termasuk sebagai salah satu ikan yang paling bergizi. Mereka adalah sumber protein vitamin B2, B3, B6, dan B12, dan vitamin D yang sangat baik. Ikan ini juga mengandung zat besi dan vitamin B1 dalam jumlah yang baik. Ikan tongkol ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi baru terhadap UMKM di Dusun Teluk Emur dengan memanfaatkan sumberdaya alam yang melimpah dari perikanannya. Program ini melibatkan variasi dalam bahan baku, komposisi bumbu, dan metode pengolahan. Program ini memberikan kontribusi baru sebagai produk bernilai tambah dengan daya saing pasar yang lebih tinggi. Dengan ini produk sambal suwir ikan tongkol ini nantinya akan memberikan wawasan yang baru bagi UMKM khususnya pelaku usaha dalam meningkatkan mutu dan ekonomi di Dusun Teluk Emur.

Keywords : Ikan Tongkol, Inovasi Baru, Pengembangan, Sumberdaya Alam.

PENDAHULUAN

Dusun Telukemur merupakan salah satu dusun berlokasi di Desa kepuh Teluk Kabupaten Gresik Provinsi Jawa timur. Desa Telukemur terkenal dengan daerah Penghasil Ikan yang melimpah. Oleh karena itu, program kerja yang akan dilakukan berfokus pada pengembangan potensi Dusun telukemur yaitu sumber daya ikan yang akan diolah menjadi Sambal Suwir Tongkol. Ikan merupakan sumber daya yang dapat menggerakkan dan meningkatkan usaha dan kesejahteraan nelayan di dusun telukemur kabupaten Gresik Provinsi Jawa Timur. Program kerja ini dilakukan dengan memanfaatkan ikan sebagai potensi Dusun telukemur yang dapat diolah menjadi produk makanan sambal suwir tongkol. Hal ini karena di Dusun telukemur sendiri terdapat laut yang menjadi sumber daya dan aktivitas nelayan mumpuni.

Ikan memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan, yaitu dapat menjaga kesehatan tulang, karena mengandung vitamin D dan kalsium, menjaga kesehatan mata dengan mengurangi kerusakan retina mata dan risiko terkena penyakit degenerasi macula karena memiliki kandungan asam lemak omega-3. Selain itu, kandungan asam lemak omega-3 juga bisa memperkecil kadar lemak pada darah, membantu pembentukan dan perkembangan otak manusia serta meredakan gejala depresi dan demensia pada lansia. Ikan juga memiliki kadar kolesterol rendah bila dibandingkan dengan daging merah dan kandungan protein yang tinggi, sehingga ikan dapat menjadi sumber protein yang lebih baik dan sehat untuk kesehatan jantung. Sambal suwir tongkol ini belum banyak diketahui dan dipahami oleh masyarakat di Dusun telukemur sehingga dibutuhkan sosialisasi cara pembuatan dan pengemasannya.

Program kerja ini bertujuan untuk memetakan potensi Dusun telukemur dan mengembangkan salah satu potensinya. yaitu ikan yang dapat diolah menjadi sambal suwir tongkol. Program ini juga bertujuan untuk meningkatkan daya tarik Dusun telukemur yang nantinya dapat menjadi keunggulan desa. Selain itu, harapannya lapangan kerja dan tingkat kesejahteraan masyarakat desa semakin meningkat karena kegiatan perekonomian yang ditunjang dengan pengembangan potensi dusun ini. Masyarakat juga mendapatkan edukasi mengenai pentingnya penggunaan kemasan ramah lingkungan untuk mengemas produk sambal suwir tongkol dengan tujuan mengurangi sampah plastik dan menjaga lingkungan sekitar. Program kerja prodi manajemen adalah pelatihan pembuatan sambel suwir dari ikan tongkol. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode kualitatif. Kegiatan ini dilakukan berdasarkan wawancara dengan masyarakat desa secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kami mengambil metode penelitian kualitatif karena penelitian tersebut bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami subjek penelitiannya. Dengan adanya pelatihan pembuatan sambel dari ikan tongkol ini menjadi inovasi masyarakat dusun Kepuh Teluk Emur yang masih belum mempunyai ide usaha/bisnis. Pelatihan sendiri mempunyai makna yaitu kegiatan melatih atau mengembangkan keterampilan pada diri sendiri/orang lain melalui pengalaman belajar. Pelaksanaan kegiatan tersebut dilaksanakan di madrasah aisyah yang bertempat di Dusun Teluk Emur kecamatan Tambak, kabupaten Gresik.

Kegiatan tersebut dilakukan pada hari Kamis tanggal 24 Agustus 2023. Kegiatan dimulai pada pukul 09.00 WIB. Kegiatan tersebut diikuti perwakilan ibu Kasun, ibu - ibu RT, ibu RW dan beberapa warga sekitar. Kegiatan pelatihan tersebut dapat menjadi inovasi baru untuk dikembangkan supaya mendapat keuntungan. Tujuan dari kegiatan pelatihan ini supaya masyarakat dusun Kepuh Teluk Emur dapat menerapkan pelatihan dari prodi manajemen agar dapat membuat beberapa usaha. Pelatihan kegiatan ini juga melatih kepada ibu - ibu bagaimana bentuk (packaging) supaya dapat menarik perhatian pembeli. Seperti yang kita ketahui bahwasanya di Dsn. Telukemur sendiri banyak sekali produk yang terbuat dari bahan dasar ikan khususnya ikan tongkol dimana beberapa produk itu ialah, kerupuk leko, kerupuk pattola, kerupuk bibir merah, Koncok-Koncok, dll. Dari situlah program kami disini untuk memberikan inovasi baru terhadap bahan baku ikan sekaligus memberikan pelatihan pembuatan sambal suwir ikan tongkol. Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan sambutan oleh Nur Anisa Faizana yang menjelaskan tujuan kami membuat produk sambal suwir dari tongkol. Selanjutnya, dibantu dengan Himmatul Fakhriyyah bersama Fathur rahman yang menjelaskan bagaimana proses pengolahan dan bahan apa saja yang akan dibuat. Setelah penjelasan tersebut, ibu - ibu RT dan ibu RW mencoba praktek langsung bagaimana memasak sambal suwir tongkol dan mencicipinya.



Gambar 2. pelatihan sambal suwir ikan tongkol.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil program kerja prodi Manajemen, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa dengan banyaknya hasil perikanan yang sangat melimpah khususnya Ikan Tongkol di perairan Dsn. Telukemur, Bawean. Seperti yang kita ketahui bahwasanya di Dsn. Telukemur sendiri banyak sekali produk yang terbuat dari bahan dasar ikan khususnya ikan tongkol dimana beberapa produk itu ialah, kerupuk leko, kerupuk pattola, kerupuk bibir merah, Koncok-Koncok, dll. Dari situlah program kami disini untuk memberikan inovasi baru terhadap bahan baku ikan sekaligus memberikan pelatihan yaitu tentang pembuatan Sambal Suwir Ikan Tongkol. Dimana pelatihan pembuatan sambal suwir ikan tongkol ini melibatkan beberapa orang seperti ibu Kasun, ibu RT, ibu RW dan beberapa warga sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

Pratama, Y. M. Pengolahan Abon Ikan dan Rumah Produksi sebagai Potensi Desa Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul: Fish Shredded Processing and Production Houses as Potential Villages in Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul. *Jurnal Atma Inovasia*, 3(2), 159-165. (2023).

Icha N.A., Puput H., Santi P.H.S., Dwi E.H. Kebijakan sistem recruitment dan pelatihan karyawan pada turnover rumah makan cobek soloyong. *Universitas Buana Perjuangan*. Vol. 1 No. 3. (2023).

Athiefah F., Mutiara U., Eko Y., Athila S.R, Mahdy E.P. pengembangan produk sambal dalam kemasan bagi komunitas warga arcadia tangerang selatan. *Universitas Terbuka*. (2022).

Hidayati, R. A., & Farikhah, F. (2023). Pengembangan Jiwa Wirausaha Santri Melalui Penguatan Kepemimpinan Berwirausaha Dan Pelatihan Budikdamber Pada Santri Pondok Pesantren Al-Kayyis Bangkalan Madura. *Jurnal Pengabdian Manajemen*, 3(1), 15. <https://doi.org/10.30587/jpmanajemen.v3i1.5987>

Widiharti, Sari, D. J. E., & Afida, N. K. (2023). *PENYAKIT DIABETES MELLITUS Copping Mechanism and Compliance Level In Patients With Diabetes Mellitus*. 4(1), 66–70.