

Pemanfaatan Ikan Tangkapan Samping Menjadi Baby Fish Crispy Di Pulau Panjang, Kepulauan Bangka Belitung

Farhan Afif Saputra¹, Andika Saputra², Mustobi Prananda³, Noviar Kandiza⁴, Dzaki Ramadhan⁵, Nadhiva Mahendra⁶, Tiara Damayanti⁷, Mailida Wati⁸, Tiara Puspa Anjani⁹, Ardiansyah Kurniawan¹⁰
^{1,2,3,4,5,6,7,8} Himpunan Mahasiswa Kultur Akuatik, Universitas Bangka Belitung

^{9,10} Jurusan Akuakultur, Universitas Bangka Belitung

Korespondensi Email: farhanafifsaputra1310@gmail.com

Abstrak

Sejarah Artikel

Diterima : 10 September 2023
Disetujui : 31 Oktober 2023
Dipublikasikan : 15 Desember 2023

Kata kunci: *Baby Fish Crispy*, Pulau Panjang, diversifikasi, Bina Desa

Pulau Panjang di Kabupaten Bangka Selatan memiliki potensi perikanan berupa hasil samping tangkapan nelayan. Ikan tangkapan samping ini minim pemanfaatan dan bahkan dibuang. Ikan yang bernilai ekonomis rendah ini dapat ditingkatkan harganya dengan dijadikan produk *baby fish crispy*. Himakuatik dengan Program Bina desa berupaya untuk mensosialisasikan dan mendemonstrasikan pemanfaatan ikan tangkapan samping menjadi produk diversifikasi berupa *baby fish crispy*. Produk diolah dari ikan tangkapan nelayan local. Produk dikemas dengan *plastic pouch*. Himakuatik juga bekerjasama dengan toko oleh-oleh khas Bangka untuk pemasaran produknya. Kehadiran *baby fish crispy* dapat melengkapi produk olahan ikan lainnya menjadi sumber kesejahteraan masyarakat Pulau Panjang.

Abstract

Keywords: *Crispy Baby Fish*, *Panjang Island*, *Diversification*, *Bina Desa*

Panjang Island in South Bangka Regency has fishery potential in the form of by-products caught by fishermen. This by-catch fish is used minimally and is even thrown away. This fish, which has low economic value, can be increased in price by making it into a crispy baby fish product. Himakuatik, with the Village Development Program, seeks to socialize and demonstrate the use of by-catch fish into a diversified product in the form of crispy baby fish. Products are processed from fish caught by local fishermen. The product is packaged in a plastic pouch. Himkuatik also collaborates with typical Bangka souvenir shops to market its products. The presence of crispy baby fish can complement other processed fish products and become a source of prosperity for the people of Panjang Island.

PENDAHULUAN

Pulau Panjang yang terletak pada 02° 57'43" LS dan 106° 41'37" BT, memiliki luas daratan 47,450 ha dan panjang pantai 2.787,892 m. Secara administrasi pulau ini adalah bagian dari Desa Penutuk, Kecamatan Lepar, Kabupaten Bangka Selatan dengan jumlah penduduk 80 keluarga (Khanati et al, 2022a). Penduduk Pulau Panjang mayoritas merupakan suku Bugis dan mereka menggunakan Bahasa Bugis dalam kesehariannya (Andini et al., 2019). Warga Dusun Pulau Panjang menggantungkan kehidupannya dari laut dengan sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan.

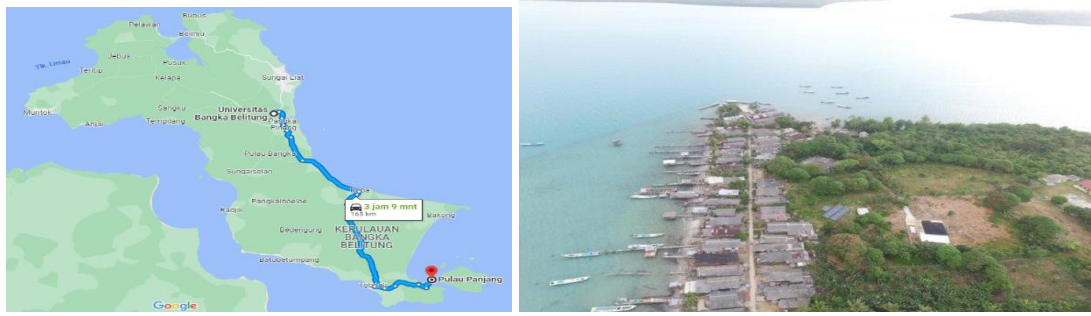
Tangkapan nelayan tentunya ada yang bernilai ekonomis tinggi dan menjadi ikan target, namun juga diperoleh ikan-ikan kecil yang ikut tertangkap yang seringkali bernilai ekonomis rendah. Ikan-ikan ekonomis langsung didistribusikan ke pengepul di Pelabuhan Tukak Sadai di Bangka Selatan. Sementara ikan-ikan non ekonomisnya diolah menjadi produk olahan seperti kemplang dan ikan asin. Namun ketika jumlah tangkapan sampingnya melimpah, ikan-ikan ini terbuang percuma. Lisna et al. (2021) memaparkan bahwa ikan-ikan yang dinilai tidak ekonomis seringkali dibuang kembali ke laut dan tidak dibawa ke daratan.

Besarnya potensi ikan tangkapan samping di Pulau Panjang dapat menjadi pemicu pengembangan pulau agar lebih unggul dan berkembang dengan baik. Namun, rendahnya pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengelola hasil sumber daya alam, maka perlu adanya pendampingan dan pembinaan. Ikan-ikan kecil yang seringkali dinilai sebagai limbah berpotensi menghasilkan produk yang menarik, bergizi dan menguntungkan. Meskipun ikan-ikan kecil tidak bernilai ekonomis, namun ikan tangkapan samping ini tetap memiliki kandungan protein tinggi yang berguna untuk kebutuhan manusia (Luthfiyana et al., 2021). Ketika ikan-ikan kecil ini dimanfaatkan, maka limbah perikanan yang biasa disebut dengan ikan rucah mampu bernilai guna lebih tinggi sebagai bahan produk olahan.

Berdasarkan permasalahan dan potensi yang telah diuraikan, maka perlu dilakukan pendampingan pada Desa Penutuk khususnya masyarakat Pulau Panjang guna mencegah membuang ikan rucah dan memanfaatkan sebagai produk ekonomis. Ikan rucah dijadikan bahan untuk pembuatan produk olahan berupa *baby fish crispy* yang dapat menjadi ikon produk olahan dari Pulau Panjang. Mahasiswa Akuakultur yang tergabung dalam Himpunan Mahasiswa Kultur Akuatik (Himakuatik) berupaya memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat Pulau Panjang untuk dapat memanfaatkan potensi yang dimiliki wilayahnya secara arif dalam upaya meningkatkan kesejahteraan.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Himakuatik di Pulau Panjang ini merupakan Program Bina Desa yang dicanangkan oleh Universitas Bangka Belitung. Program Bina Desa dilaksanakan selama 4 hari dari keberangkatan hingga kepulangan yaitu pada tanggal 19 - 22 Juni 2023. Lokasi pengabdian berada di Dusun Pulau Panjang yang terletak pada posisi 02° 57' 43" dan 106° 41' 37" BT (Gambar 1). Dusun ini memiliki wilayah seluas Pulau Panjang yang berjarak 164 km dari Universitas Bangka Belitung untuk perjalanan darat dan 4,52 km perjalanan laut.



Gambar 1. Denah Lokasi Pulau Panjang

Program Bina desa yang dilakukan di Pulau Panjang ini memiliki kegiatan utama berupa produksi *baby fish crispy*. Tim pengabdian melakukan pendekatan dengan masyarakat untuk memberikan wawasan dan pengetahuan tentang potensi ikan non ekonomis. Selain itu, tim pengabdian juga mendengarkan keluhan dan pendapat masyarakat terkait ikan-ikan kecil tangkapan samping ini. Terdapat 2 kelompok Masyarakat yang menjadi target dalam pembuatan produksi *baby fish crispy* ini yaitu kelompok ibu rumah tangga dengan suami berkerja nelayan dan ibu-ibu yang sudah memiliki produk olahan.

Selanjutnya tim pengabdian akan memberikan contoh pembuatan *baby fish crispy* yang menggunakan bahan baku berupa ikan hasil tangkapan samping nelayan. Produk hasil berupa *baby fish crispy* dikemas dengan kemasan plastik model pouch untuk memberikan nuansa menarik ketika ditampilkan. Tim pengabdian juga menjajaki Kerjasama dengan toko penjual oleh-oleh khas Bangka sebagai jalur pemasaran produk saat masyarakat melakukan produksi nantinya.

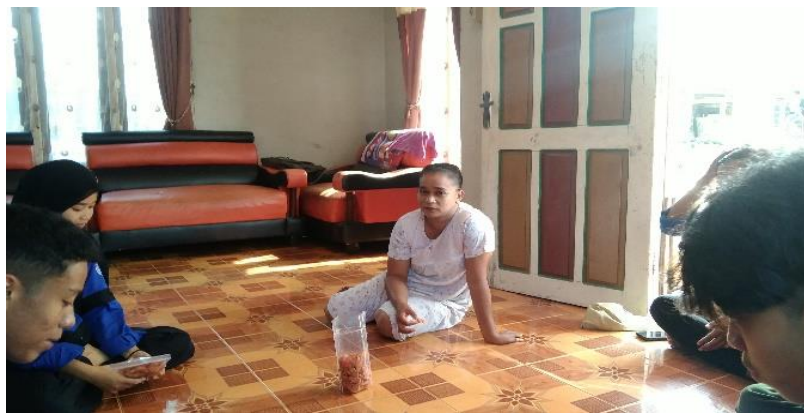
HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hari pertama setelah kehadiran di lokasi pengabdian, mahasiswa lebih mengutamakan pendekatan humanis untuk menjalin hubungan dekat antara mahasiswa dan masyarakat. Hal yang baru tentunya memerlukan pemahaman agar dapat dimengerti oleh masyarakat. Selain itu, tim juga berharap masyarakat yang tertarik dan ikut serta dalam kegiatan lebih banyak. Pendekatan mahasiswa dan masyarakat merupakan metode dalam proses pemberdaya dan peningkatan partisipasi masyarakat dan mahasiswa untuk terlibat kegiatan pembangunan (Fasial et al., 2023). Pendekatan dilakukan melalui bertamu rumah ke rumah dan membaur dalam diskusi dengan Masyarakat sekitar (Gambar 2). Pendekatan berguna untuk membangun hubungan komunikasi antara mahasiswa dan masyarakat dalam melaksanakan program kegiatan.



Gambar 2. Pendekatan dan sosialisasi program mahasiswa kepada masyarakat lokal di Pulau Panjang

Proses pendekatan kepada Ibu-ibu para nelayan dilakukan dengan cara mengenalkan produk *Baby Fish Crispy* melalui pemberian contoh produk. Implementasi yang dilakukan dalam bentuk pengenalan produk diantaranya adalah potensi ikan rucah yang tidak dimanfaatkan menjadi produk olahan yang bermanfaat. Melalui pengenalan produk, mahasiswa menyampaikan potensi alam yang dimiliki oleh Pulau Panjang, diantaranya berupa hasil nelayan yang melimpah. Pesan-pesan yang disampaikan kepada ibu-ibu istri nelayan berguna untuk meningkatkan perekonomian di Pulau Panjang. Produk *baby fish crispy* dapat memberikan keuntungan yang maksimal dengan keterbatasan yang ada (Maulidan dan Ilmaniati, 2020). Suhandi et al. (2023) menambahkan bahwa pembuatan produk *crispy* dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan.



Gambar 3. Pengenalan Produk *Baby Fish Crispy* Kepada Istri Nelayan

Penyampaian proses pembuatan produk dilakukan guna masyarakat mampu membuat dan menjadikan salah satu olahan khas Pulau Panjang. Adapun tahap tahap pembuatan *baby fish crispy* berupa: penyiapan alat dan bahan, pembersihan ikan, pembelahan dan pemotongan ikan, perendaman dalam bumbu, ikan dibalur dengan tepung, penggorengan, dan pengemasan. Ikan dapat ditambahkan perisa untuk meningkatkan daya tarik, seperti perisa balado, keju, dan perisa lainnya. Menurut Malagapi et al. (2020), ikan *crispy* merupakan olahan ikan yang populer dan dapat menggunakan berbagai jenis ikan.

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah rusak. Untuk itu pemilihan bahan baku *baby fish crispy* juga harus ikan yang dalam kondisi masih segar. Setiyoko et al. (2022) memaparkan

bahwa ikan yang digunakan dalam pembuatan ikan krispi sebaiknya ikan segar karena akan mempengaruhi cita rasa produk. Mangaro et al. (2023) menambahkan bahwa umumnya nelayan dengan jalur distribusi singkat membawa ikan yang masih segar. Namun kesegaran ikan juga tergantung pada bahan pengawet yang digunakan oleh nelayan. Dalam kegiatan ini, mahasiswa mengumpulkan ikan segar langsung dari nelayan dan melakukan penyiangan secepatnya agar ikan tetap dalam kondisi terbaiknya (Gambar 4).



Gambar 4. Pengambilan ikan dari kapal nelayan dan pembersihannya

Pembuatan produk ikan crispy dilakukan bersama antara mahasiswa dan masyarakat. Seringkali ikan crispy tidak awet akibat kandungan minyak yang terdapat dalam produk. Untuk itu perlu ditiriskan dengan alat *spinner* untuk memperoleh produk yang bebas minyak. Wijayanti et al. (2022) memaparkan bahwa penggunaan *spinner* dapat menurunkan kadar air dan kadar lemak dalam produk keripik ikan. Produk yang dihasilkan selanjutnya dikemas dalam plastik pouch untuk memperpanjang masa simpan serta membuat tampilannya lebih menarik. Menurut Afriani et al. (2022), kemasan plastic pouch untuk olahan ikan dapat memperbaiki tampilan dan masa simpan.



Gambar 5. Produk *baby fish crispy* yang dihasilkan mahasiswa Bersama masyarakat

Setelah menjalankan proses pendekatan hingga produksi *baby fish crispy*, diketahui bahwa potensi sumberdaya laut di Pulau Panjang ini begitu melimpah. Hanya saja potensi itu belum dimanfaatkan dengan optimal. Pemanfaatan potensi di suatu daerah ini sangat lah perlu dilakukan agar generasi muda bisa berjaya di daerahnya sendiri (Khanati *et al.*, 2022b). Generasi muda di Pulau Panjang banyak yang meminggalkan pulau karena beranggapan tidak banyak yang bisa dikerjakan disana, sementara potensi yang belum dioptimalkan masih besar.

Produk olahan berbasis perikanan belum berkembang dengan baik di pulau ini. Kemplang ikan sudah diproduksi, namun sebatas pada pemenuhan permintaan yang hanya tinggi saat menjelang lebaran. Alasan klise selalu mengemuka saat masyarakat diarahkan untuk mengolah ikan-ikannya, yaitu sulitnya pemasaran. Dalam masalah ini, Himakuatik mencoba membantu jalur pemasaran dengan melakukan kerjasama terhadap toko oleh-oleh di Kurau, Bangka Tengah. Kurau dikenal sebagai sentra oleh-oleh khas Bangka, dimana masyarakatnya terbentuk untuk memproduksi olahan berbasis ikan dan menjualnya di toko-toko yang berjajar sepanjang jalan nasional Pangkalpinang – Koba. Salah satu toko yang bersedia bekerjasama untuk turut menjualkan produk olahan dari Pulau Panjang adalah Toko Amanah. Tim pengabdian bekerjasama dengan pemilik toko untuk dapat membantu alur pemasaran produk dari Pulau Panjang dimasa mendatang (Gambar 5).



Gambar 6. Dokumentasi kerja sama mitra

Pemasaran dengan menggunakan toko oleh-oleh sebenarnya adalah metode distribusi yang usang. Teknologi berbasis internet telah menguasai berbagai sektor saat ini. Penjualan secara online melalui *e-commerce* dapat menjadi pilihan untuk memasarkan produk. Meskipun akses Pulau Panjang terbatas akibat terpisahkan lautan, jaringan internet di pulau ini cukup lancar dan memudahkan untuk jual beli secara online. Magdalena dan Ellyani (2017) membuktikan bahwa pemasaran produk khas Bangka secara online efektif dalam persaingan produk yang makin banyak. Produk yang sudah diproduksi oleh masyarakat berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Harapan yang disandarkan adalah untuk merintis dan membangun olahan tersebut dengan potensi yang ada di daerah Pulau Panjang serta akan didukung pemerintah daerah dalam penyiapan sarana dan prasarana.

KESIMPULAN

Sosialisasi pemanfaatan ikan tangkapan samping menjadi *baby fish crispy* telah dilaksanakan dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat di Pulau Panjang. Ikan – ikan kecil yang murah dapat ditingkatkan nilai ekonomisnya dengan diversifikasinya menjadi produk siap konsumsi. Jalur pemasaran produk *baby fish crispy* telah dibuka dengan kerjasama terhadap toko oleh-oleh khas Bangka. Masyarakat Pulau Panjang masih memerlukan pendampingan lanjutan untuk tercapainya *baby fish crispy* sebagai olahan ikan yang meningkatkan kesejahteraan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada Universitas Bangka Belitung atas pendanaan program pengabdian bina desa, dan BASARNAS Provinsi Kepulauan Bangka Belitung atas bantuan tenda yang dipergunakan selama di Pulau Panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, K., Permana, A. H., Widiana, I., Agustin, P. A., Nurhalisa, I. A., & Zahro, H. A. (2022). Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1).
- Andini, D. E., Guskarnali, G., & Irvani, I. (2019). Analisis Potensi dan Strategi Pengembangan Wisata Bahari di Pulau Panjang dan Pulau Tinggi Kabupaten Bangka Selatan. *Ikra-Ith Abdimas*, 2(3), 101-107.
- Faisal, F., Arsyad, J. H., Ahmad, I., & Djafar, M. M. (2023). Perlindungan Hak Kekayaan Intelektual Dalam Produk Makanan Olahan (Desa Talapao, Kecamatan Malifut, Kabupaten Halmahera Utara). *Janur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1).
- Khanati, O., Kurniawan, A., Nurcahyono, E., Kurniawati, F., Apriyanti, R., Saputra, A., & Lestari, E. (2022a). Program bina desa di Pulau Panjang, Bangka Selatan: edukasi kelestarian alam dan pemanfaatan potensi. *Akuntansi dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 69-77
- Khanati, O., Nurcahyono, E., Kurniawati, F., Arizona, K., Wahyudi, S., Apriyanti, R., & Kurniawan, A. (2022a). Program bina desa berbasis akuafarming dalam program piknik (pendidikan akuaponik) Di Pulau Panjang, Lepar Pongok, Bangka Selatan. *Literasi: Jurnal pengabdian masyarakat dan inovasi*, 2(2), 1090-1095.
- Lisna, L., Nelwida, N., & Ramadan, F. (2021). Keanekaragaman Hasil Tangkapan Sondong di Perairan Laut Kuala Tungkal Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 14(2), 100-110.

- Luthfiyana, N., Bija, S., Irawati, H., Awaludin, A., & Ramadani, A. (2021). Karakteristik Thalamitha sp. Hasil Tangkapan Samping Nelayan di Kota Tarakan sebagai Bahan Baku Pangan Bergizi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 188-199.
- Magdalena, H., & Ellyani, W. (2017). Strategi memanfaatkan e-commerce dalam memasarkan makanan khas Bangka (Studi Kasus: Aneka Citra Snack). *Cogito Smart Journal*, 3(2), 286-298.
- Malagapi, S., Yuniarti, T., & Wiryati, G. (2020). Penyuluhan Metode Demonstrasi Cara Diversifikasi Olahan Ikan Tuna (Thunnini) Pada Pengolah Di Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 14(2), 159-174.
- Mangaro, D. M., Manoppo, V. E., Pangemanan, J. F., Andaki, J. A., Dien, C. R., & Kotambunan, O. V. (2023). Kajian Saluran Pemasaran Ikan Segar Oleh Nelayan Usaha Pancing Ulur Di Kelurahan Tateli Ii Kecamatan Mandolang Kabupaten Minahasa. *Akulturasi: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 11(1), 81-90.
- Maulidan, M. A., & Ilmaniati, A. (2020). Optimasi Distribusi Produk Baby Fish Crispy Menggunakan Integer Programming Di Umkm Suhada Food. *Seminar dan Konferensi Nasional IDEC*. 2 November 2020.
- Setiyoko, A., Nurdiarti, R. P., & Nastain, M. (2022). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Wader dan Manajemen Usaha Berbasis Marketing Online di BUMDes Margosari, Kulon Progo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(1), 67-76.
- Suhanda, J., Riani, M. U., Adawyah, R., Puspitasari, F., Redha, E., Dekayanti, T., ... & Nursalam, N. (2023). Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomis Ikan Saluang Menjadi Olahan Saluang Goreng Krispi Dengan Berbagai Varian Rasa. *Aquana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 33-39.
- Wijayanti, N., Hidayat, H. H., & Cahyani, W. (2022). Kajian Penggunaan Spinner Terhadap Komposisi Kimia Keripik Ikan Mujair: Array. *Jurnal Pertanian Peradaban (Peradaban Journal of Agriculture)*, 2(1), 1-5.