

Pengolahan Hasil Tangkapan Produk Laut Pesisir Dan Akuakultur Untuk Aneka Topping Pizza

Gina Erida¹⁾ | Cut Nur Ichsan^{2*)}

^{1,2)} Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

ginaerida@usk.ac.id | cut_nurichsan@usk.ac.id

Abstrak: Desa Lambung, Kec. Meuraksa, Kota Madya Banda Aceh terletak di pesisir pantai dengan potensi sumber daya pesisir berupa berbagai produk hasil tangkapan dan budidaya aquatic berupa udang, ikan, tiram, kepiting, dan cumi. Produk tangkapan pesisir dapat diolah menjadi aneka topping untuk berbagai keperluan. Pengolahan topping untuk pizza, burger, sandwich, hot dog, telah berhasil menjadi keterampilan yang mendatangkan pendapatan bagi keluarga masyarakat di desa Lambung. Beberapa dari peserta telah berhasil menjual produknya di restoran di sekitar daerah Lambung yang merupakan pusat jajanan utama Kota Madya Banda Aceh, dan akan terus mengkader perusahaan makanan berkembang ke daerah-daerah lain. Hal ini dapat dilihat di seputaran Banda Aceh banyak konter jajanan pizza dan lainnya menggunakan topping yang telah disosialisasikan kepada masyarakat.

Kata Kunci: Seafood; aquaculture; entrepreneurship; protein; food court.

Pendahuluan

Daerah Lambung merupakan daerah pusat jajanan dan rekreasi di Banda Aceh sepanjang Jalan Iskandar Muda hingga Pantai Ulele dipenuhi masyarakat yang berekreasi, baik pada pagi maupun sore hari. Banyaknya pengunjung menjadikan daerah ini menjadi pusat jajanan paling pesat saat ini. Pusat jajanan yang berkembang pesat perlu dijaga kontinuitasnya dengan menjajakan produk-produk yang bergizi. Produk bergizi tidak hanya untuk dijual, tetapi juga bermanfaat dan sehat bagi konsumen. Hal ini merupakan konsern masyarakat akademik agar penduduk Indonesia makin lama makin produktif dan sehat. Produktif dan sehat hanya didapat jika mengonsumsi makanan yang sehat dan bergizi.

Peran akademisi menjadi penting untuk dapat memperkenalkan berbagai cara pengolahan makanan dari daerah sekitar menjadi makanan kekinian yang disukai berbagai umur. Di masyarakat Aceh telah terjadi perubahan pola makan generasi millennial. Mereka tidak lagi menyukai makanan-makanan tradisional yang terlalu berat karena banyak mengandung karbohidrat, sehingga menjadikan gula darah meningkat dan mudah mengantuk ketika bekerja (Desfandi et al., 2020). Hal ini juga menjadi tren baru bagi generasi milenial yang menyukai makanan-makanan sehat yang tidak menyebabkan mengantuk ketika bekerja.

Produk laut (*Seafood*) sebagai hasil laut yang sangat disukai berbagai kalangan masyarakat karena mempunyai rasa yang unik dan pengolahan yang mudah. Sumber daya pesisir ini dapat menjadi produk ekonomi yang dapat memperbaiki kondisi perekonomian masyarakat. Hasil laut memiliki berbagai kandungan gizi yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Ikan dan hasil laut adalah sumber protein yang tinggi, penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh, seperti ikan putih yang memiliki kandungan protein tinggi dan rendah lemak (Karuppasamy et al., 2022). Sumber daya pesisir ini dapat menjadi produk ekonomi yang dapat memperbaiki kondisi

perekonomian masyarakat. Beberapa produk olahan laut seperti ikan kaleng, ikan asin, ikan asap, *krab sticks*, nugget ikan, dan lain-lain (Ariño *et al.*, 2013).

Udang dan cumi menepati urutan kedua dan ketiga hasil tangkapan laut yang menjadi makanan favorit berbagai kalangan, dan dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan lainnya (Wulalata *et al.*, 2018). Udang dan cumi hasil akuakulture merupakan makanan bergizi tinggi karena mengandung protein mineral dan vitamin (Wulandari *et al.*, 2018). Udang dan cumi merupakan makanan bergizi tinggi karena selain mengandung protein juga mengandung mineral makro dan mikro yang penting untuk kesehatan (Verdian *et al.*, 2020). Cumi mengandung vitamin B1, B2, B12, A, D, E dan K (Wulandari *et al.*, 2018; Vioni *et al.*, 2018), sedangkan pada udang air tawar mengandung protein 12,28% (Sari *et al.*, 2019) dan udang laut mengandung protein 12,27% (Viony *et al.*, 2018). Semua bagian dari udang dan cumi dapat dimanfaatkan untuk berbagai industri olahan makanan maupun olahan makanan lainnya.

Pengolahan *seafood* dalam produk *akuakulture* lainnya menjadi topping untuk berbagai keperluan merupakan potensi besar sebagai mata pencaharian bagi keluarga maupun generasi muda. Pembuatan topping dalam berbagai kegunaan dilakukan untuk menjawab kebutuhan makanan kekinian yang sehat, praktis, dan terjangkau semua lapisan masyarakat. Usaha pembuatan topping juga dapat mendukung keluarga karena para ibu rumah tangga bisa tetap di rumah sambil memproduksi barang industri yang dijual secara online. Potensi hasil laut yang besar, tidak menjamin masyarakat Desa Lambung dapat mengolah produk laut menjadi berbagai olahan makanan, salah satunya pembuatan topping pizza. Keadaan di atas perlu ditanggulangi dengan meningkatkan keterampilan masak memasak, agar masyarakat sasaran dapat menjual panganan yang diajarkan untuk menjadi komoditi yang dapat membantu ekonomi keluarga, serta meningkatkan asupan gizi keluarga dari makanan olahan sendiri.

Realisasi Kegiatan

Kegiatan dilakukan di Desa Lmabung, Kota Madya Banda Aceh pada tanggal 03 Juli 2021, yang diikuti oleh ibu-ibu dan remaja putra-putri yang ingin membuka usaha di bidang kuliner dari produk pesisir. Berbagai jenis topping dan kegunaannya telah dipoeragakan dan langsung dicoba oleh peserta. Peserta telah dapat membuat berbagai jenis topping untuk berbagai kegunaan, dan telah diujicoba langsung pada pembeli yang sangat menyukai produk yang telah diolah menjadi aneka produk yang menggunakan topping.

Alat dan Bahan Kegiatan

Alat yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari telenan, pisau, parutan, wajan, kompor, oven, dan kotak kemasan. Bahan yang digunakan adalah bawang Bombay $\frac{1}{4}$ kg, margarin 3 sendok makan, merica 2 sachet, pala $\frac{1}{4}$ sdt, gula putih 6 sdm, garam 2 sdt, cumi-cumi $\frac{1}{4}$ kg, udang $\frac{1}{4}$ kg, jamur $\frac{1}{4}$ kg, dan jagung manis 2 kg.

Prosedur Pengolahan

Persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, kemudian mengolah cumi-cumi dan udang menjadi topping pizza. Adapun prosedur pembuatannya yaitu sebagai berikut:

1. Bahan-bahan seperti bawang bombay, bawang prei, tomat dirajang kecil-kecil
2. Udang dan cumi-cumi dibersihkan kemudian dipotong-potong kecil, bumbui garam dan jeruk nipis dan ditumis sebentar
3. Jagung diserut dengan pisau
4. Tumis bahan-bahan yang dicincang selama 5 menit dan bumbui garam, gula dan lada
5. Masukkan jagung pada tumisan di atas dan diaduk selama 5 menit
6. Pisahkan bahan tumisan menjadi 2 bagian

7. Setengah bagian dicampur udang yang telah ditumis
8. Setengah lainnya dicampur dengan cumi-cumi yang telah ditumis
9. Tumis kembali bahan yang telah dicampur selama 10 menit
10. Dinginkan dan untuk penggunaan lama dapat dimasukkan dalam kemasan dan disimpan dilemari pembeku (Freezer)
11. Untuk penjualan dalam bentuk kemasan bahan langsung dimasukkan ke dalam botol kemudian dikukus kembali untuk setelisasi
12. Bahan olahan dapat dipasarkan secara online maupun diantar untuk pesanan penjual makanan olahan seperti sepageti, hamburger, sandwich, lumpia maupun pizza.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan produk

Produk topping pesisir dipersiapkan dengan memilih bahan-bahan berkualitas dari daerah sekitar Desa Lambung. Peserta diajarkan cara memilih bahan-bahan berkualitas seperti udang, cumi, ikan, kepiting, tiram dengan ciri-ciri yang menunjukkan kualitas dari produk tangkapan pesisir.



Gambar 1. Persiapan bahan-bahan pembuatan olahan topping pizza

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Setelah memilih produk tangkapan pesisir yang berkualitas kenudia diolah menjadi berbagai jenis topping. Pengolahan dimulai dengan pencucian dan sortasi, serta pembersihan bagian-bagian yang tidak digunakan untuk pembuatan topping. Tahap berikutnya dilakukan pembumbuan sesuai dengan tujuan pembuatan topping. Setelah pembumbuan dilanjutkan dengan menumis berbagai jenis rempah hingga berbau harum dan dimasukkan produk tangkapan pesisir yang telah dibumbui. Setelah matang produk diuji rasa pada peserta untuk mengetahui rasa yang disukai untuk masing-masing kegunaan. Dari hasil percobaan kepada peserta dan konsumen didapatkan bahwa produk laut seperti udang, cumi, kepiting, ikan, dan lainnya sangat disukai untuk topping pizza. Disamping topping untuk pizza, produk tangkapan pesisir juga disukai untuk menjadi hot dog, sandwich, burger dengan berbagai variasi seperti burger cumi, udang, kepiting, ikan yang telah dijadikan abon sangat disukai jika dilapisi juga dengan telur dan tamabahan salad tradisional untuk burger yang terdiri dari tomat, selada, dan timun.



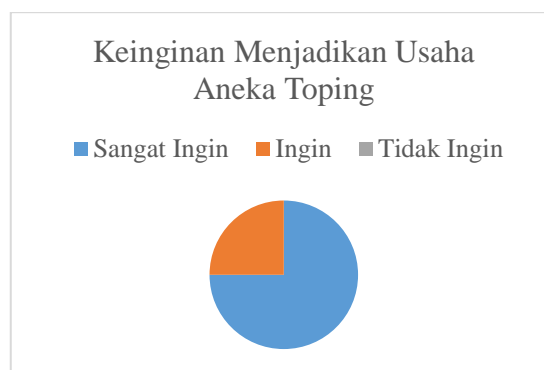
Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

Target yang dicapai

Target yang diharapkan telah dicapai dengan meningkatnya keterampilan peserta dalam pengolahan topping untuk berbagai kegunaan. Keterampilan ini telah tersebar di kalangan masyarakat dan menjadi mata pencaharian dengan menjual berbagai produk yang menggunakan topping yang diajarkan dan juga menjadi salah-satu makanan favorit yang diujakan di berbagai restoran. Target lainnya untuk meningkatkan konsumsi protein di masyarakat yang akan berpengaruh untuk hidup produktif dan sehat jangka panjang. Tercapainya target berupa meningkatnya nilai tambah produk pesisir dari produk mentah menjadi produk jadi berupa topping untuk berbagai kegunaan.

Grafik Hasil

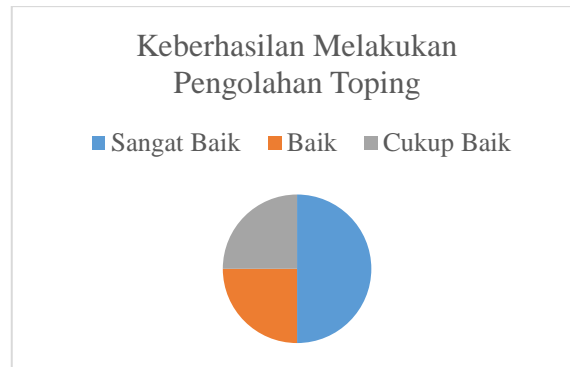
1. Keinginan Peserta untuk Menjadikan Usaha Aneka Topping



Gambar 3. Keinginan peserta menjadikan usaha aneka topping

Berdasarkan grafik keinginan peserta untuk menjadikan usaha aneka topping dari berbagai hasil tangkapan pesisir (gambar 4) menunjukkan bahwa dari total 8 orang peserta, 75% sangat ingin melakukan usaha aneka topping, dan 25% sisanya ingin melakukan usaha aneka topping.

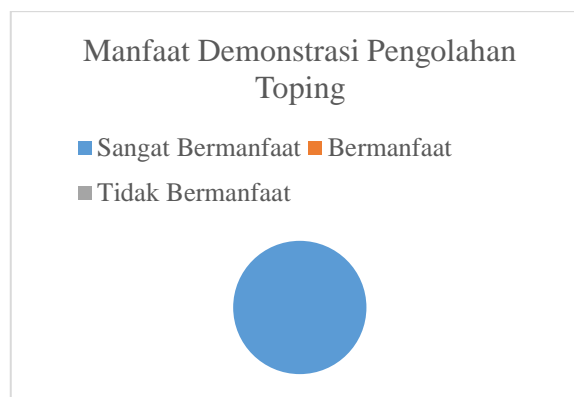
2. Keberhasilan Peserta dalam Melakukan Pengolahan Topping



Gambar 4. Keberhasilan peserta melakukan pengolahan topping

Berdasarkan grafik keberhasilan peserta dalam melakukan pengolahan topping dari berbagai hasil tangkapan pesisir (gambar 5) menunjukkan bahwa dari total 8 orang peserta, 50% melakukan pengolahan dengan sangat baik, 25% melakukan dengan baik, dan 25% lainnya melakukan pengolahan dengan cukup baik.

3. Manfaat Demonstrasi Pengolahan Topping Menurut Peserta



Gambar 5. Manfaat demonstrasi pengolahan topping menurut peserta

Berdasarkan grafik manfaat demonstrasi pengolahan topping menurut peserta (gambar 6) menunjukkan bahwa seluruh peserta 100% merasakan manfaat dari kegiatan demonstrasi pengolahan topping dari berbagai hasil tangkapan pesisir.

Kesimpulan

Produk pesisir dapat ditingkatkan nilai tambahnya menjadi aneka produk yang bermanfaat yang disukai masyarakat. Produk pesisir lebih mudah diolah untuk berbagai kegunaan dan produk ini memiliki pangsa pasar tersendiri. Pengolahan produk pesisir sangat potensial menjadi mata pencaharian masyarakat bila dikelola secara baik dan berkelanjutan. Keikutsertaan pemerintah sangat diharapkan untuk memberdayakan masyarakat secara berkelanjutan dalam mengolah produk pesisir menjadi produk dengan nilai tambah yang tinggi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada geucik desa Lambung, ketua PKK, ibu rumah tangga, dan remaja putri yang telah ikut pada program ini. Terima kasih juga kepada dekan FP yang telah menugaskan tim pengabdian.

Daftar Pustaka

- Ariño, A. *et al.* 2013. 'Fish and seafood: Nutritional Value', in *Encyclopedia of Human Nutrition*, pp. 254–261.
https://www.researchgate.net/publication/323815241_Fish_and_seafood_Nutritional_Value
- Desfandi, M., Nisa, J., Gadeng, A. N., and Muliana, A. 2021. Meugang and Kenduri Nuzululquran Tradition in Aceh Community in The Covid-19 Pandemic Period. *Jurnal Masyarakat dan Budaya*, 23(1). <https://jmb.lipi.go.id/jmb/article/view/1058>
- Karuppasamy, H., Padmanaban, V. and Sukumar, D. 2022. *Nutritional Components Of Seafood*. https://www.researchgate.net/publication/360672416_nutritional_components_of_seafood
- Sari, I. D. M., Septiani, P. E., Suri, U. A., Salamah, H., and Nuvitalia, D. 2019. Pemberdayaan perempuan pesisir dalam mewujudkan kampung krumi untuk meningkatkan perekonomian desa bendar. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 105-111.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/j-agrokreatif/article/view/43393>
- Verdian, A. H., Witoko, P., and Aziz, R. 2020. Komposisi Kimia Daging Udang Vanamei Dan Udang Windu Dengan Sistem Budidaya Keramba Jaring Apung.
<https://jurnal.polinela.ac.id/PERANAN/article/download/1479/998>
- Vioni, N., Liviawaty, E., Rostini, I., Afrianto, E., & Kurniawati, N. 2018. Fortifikasi Tinta Cumi-Cumi pada Cup Cake. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 78-85.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/21264>
- Wulalata A., Daisy M. M., and Rastuti Paparang. 2013. Studi pengolahan cumi-cumi asin kering dihubungkan dengan kadar air dan tingkat kesukaan konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1 (2), 26-33. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/4155>
- Wulandari, D. A. 2018. Peranan cumi-cumi bagi kesehatan. *Oseana*, 43(3), 52-60.
https://www.researchgate.net/publication/339656939_PERANAN_CUMI-CUMI_BAGI_KESEHATAN