

PKM PENINGKATAN MUTU PANGAN LOKAL BERBASIS PANGAN FERMENTASI DI PULAU PAYUNG, KEPULAUAN SERIBU

Seprianto, Febriana Dwi wahyuni
Program Studi Bioteknologi, Universitas Esa Unggul, Jakarta
Jalan Arjuna Utara No.9, Kebun Jeruk. Jakarta Barat – 11510
seprianto@esaunggul.ac.id

Abstract

The Thousand Islands Region is administratively included in DKI Jakarta Province but has different characteristics from other DKI Jakarta areas. Payung Island is one of the islands in the Thousand Islands which is a marine tourism destination that is quite crowded with tourists. The diversity of processed products, especially fish-based products, is still little developed on this island, so there are not many choices for tourists. The purpose of this activity is to develop diversified food products by improving the quality of fermented-based local food. Through the cooperation of UMKMBarakuda Payung Island partners, the implementation of community service is going well. The method of implementation is by presentation and direct practice such as making peda fish, while other processed products such as bekasang and fish sauce were only a video documentary. A total of 13 members of the Barakuda group participated in this training. Processed products from fish have not been developed much by UMKM Barakuda, Payung Island. This activity also collaborates with the Product Design Team, so that it can provide an overview of the product from manufacturing to the packaging stage. It is expected that the implementation of this activity will increase the role of the community to be creative, innovative, independent, and entrepreneurial so that they can actively participate in regional and national development and become an attraction for tourists to visit the Thousand Islands.

Keywords :Payung island, local food, fermentation food

Abstrak

Wilayah Kepulauan Seribu secara administratif masuk ke dalam Propinsi DKI Jakarta, namun memiliki karakteristik yang berbeda dengan wilayah DKI Jakarta lainnya. Pulau Payung merupakan salah satu pulau di Kepulauan Seribu yang menjadi destinasi wisata bahari yang cukup ramai dikunjungi oleh wisatawan. Keberagaman produk olahan terutama berbahan dasar ikan masih sedikit dikembangkan di pulau ini, sehingga tidak banyak pilihan bagi wisatawan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk pengembangan diversifikasi produk pangan dengan meningkatkan mutu pangan lokal berbasis fermentasi. Melalui kerjasama mitra UMKM Barakuda Pulau Payung, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini berjalan dengan baik. Metode pelaksanaannya dengan presentasi dan praktek langsung seperti pembuatan ikan peda, sedangkan produk olahan lainnya seperti bekasang dan kecap ikan hanya berupa video dukumenter. Sebanyak 13 anggota kelompok UMKM Barakuda mengikuti pelatihan ini. Produk olahan dari ikan tersebut belum banyak dikembangkan oleh UMKM Barakuda Pulau Payung. Kegiatan ini juga berkolaborasi dengan Tim Desain Produk, sehingga dapat memberikan gambaran produk mulai dari pembuatan sampai pada tahap pengemasannya. Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan peranan masyarakat untuk kreatif, inovatif, mandiri, serta berwirausaha sehingga mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Kepulauan Seribu.

Kata kunci : Pulau payung, pangan lokal, pangan fermentasi

Pendahuluan

Wilayah Kabupaten Kepulauan Seribu secara keseluruhan termasuk ke dalam wilayah Provinsi DKI Jakarta. Luas daratan Kabupaten Kepulauan Seribu sekitar 864,59 ha atau 8,76km² dan luas perairan sebesar 474.562 ha atau 4.745,62 km² terdiri dari 2 Kecamatan dan 6 Kelurahan, yakni Kecamatan Kepulauan Seribu Utara (Kelurahan Pulau Kelapa, Pulau Harapan, dan Pulau Panggang) dan Kecamatan Kepulauan Seribu Selatan (Kelurahan Pulau Tidung, Pulau Pari dan

Pulau Untung Jawa). Jumlah pulau di Kabupaten Kepulauan Seribu tercatat 110 pulau, dan ada 4 pulau yang sudah tenggelam, yaitu P. Dapur, P. Nyamuk Besar, Pulau Ubi Besar dan Pulau Ubi Kecil (sumber BPS Kepulauan Seribu) dalam (Rifayanto, 2018).

Pulau Payung adalah salah satu pulau yang termasuk jajaran pulau yang ada di Kabupaten Kepulauan Seribu. Pulau ini jarang terdengar dalam narasi destinasi wisata bahari oleh wisatawan. Hal ini disebabkan karena jumlah penduduknya yang paling

sedikit diantara pulau-pulau yang dihuni oleh warga. Ketergantungan dengan pulau lain, terutama Pulau Tidung, menjadikan akses di Pulau Payung terbatas. Kondisi ini membuat warga di Pulau Payung harus mengeluarkan biaya kebutuhan hidup yang besar. Pulau Payung merupakan satu dari empat pulau yang termasuk Kelurahan Pulau Tidung, Kecamatan Seribu Selatan. Ada dua nama Payung, yakni Pulau Payung Besar dan Pulau Payung Kecil. Hanya Payung Besar yang dihuni warga. Tidak banyak penduduk yang bermukim di Pulau Payung. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua RT setempat pertahun 2018, tercatat 220 orang dengan jumlah total Kepala Keluarga (KK) sebanyak 58 KK yang tinggal di Pulau Payung. Secara administratif, warga di Payung tergabung dalam RT 006 RW 004 Kelurahan Pulau Tidung.

Pulau Payung memiliki luas wilayah sekitar 27 hektar yang tersisa dari 30 hektar sebelumnya. Sepanjang di huni, pulau ini telah mengalami kehilangan daratan sebanyak 3 hektar akibat abrasi pantai. Namun, hanya sepertiga wilayah yang digunakan untuk permukiman warga. Permukiman warga diapit dengan tanah yang sudah dimiliki orang dari luar pulau ini, dan sebagian tanah dipakai untuk membuat vila. Meskipun ada vila di pulau ini, dampak kunjungan wisatawan belum sepenuhnya dirasakan warga yang bermukim di Pulau Payung. Pada akhir pekan atau hari libur, beberapa wisatawan yang sekedar singgah atau bermalam di pulau ini. Namun, jumlah wisatawan tidak sebanyak pulau lainnya di Kepulauan Seribu (Kompas, 2015).

Berdasarkan data jumlah kunjungan wisata bahari di Pulau Tidung Besar pada Tahun 2011-2016 dari Suku Dinas Pariwisata DKI Jakarta, didapatkan informasi bahwa pada tahun 2011 – 2014 terjadi kenaikan jumlah pengunjung, dimana pada tahun 2013-2014 masuk tahap stagnan dengan jumlah kenaikan hanya 2%, kemudian terjadi penurunan drastis dari tahun 2014 ke tahun 2015 sebesar 53% dan pada tahun 2016 terjadi penurunan jumlah pengunjung dari 185.989 orang ditahun 2015 menjadi 144.764 orang (Sihotang et al, 2017). Penurunan jumlah pengunjung yang terjadi di Pulau Tidung Besar menurut masyarakat setempat adalah karena tidak ada lagi penambahan fasilitas dan sarana-prasarana yang menunjang kegiatan wisata bahari seperti pada pulau-pulau lain. Fluktuasi jumlah pengunjung juga dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pelayanan, sarana dan prasarana, obyek daya tarik wisata (makanan kekhasan) dan keamanan tempat wisata (Syahadat, 2005).

Sebagai destinasi wisata bahari, Ketahanan pangan Kabupaten Administrasi Kepulauan Seribu sangat penting untuk diperhatikan karena wilayah ini

terdiri dari hamparan laut luas, rangkaian pulau-pulau kecil dengan struktur tanah berpasir maka masalah ketahanan pangan di wilayah ini dianggap rawan dikarenakan keterbatasan kemampuan memproduksi bahan pangan seperti padi, buah dan sayuran, hasil peternakan, serta bahan makanan yang tidak bisa dihasilkan dari daerah tersebut. Pangan yang diandalkan dari daerah ini hanya berasal dari perikanan dan kelautan saja sehingga tingginya ketergantungan akan pasokan pangan dari luar daerah beresiko terhadap tingkat ketahanan pangan rumah tangga dan pelaku UMKM pusat jajanan dan oleh – oleh di Kepulauan Seribu. Keberlimpahan hasil pangan lokal seperti ikan, rumput laut dan tanaman seperti sukun dapat dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai makanan khas oleh-oleh bagi wisatawan. Pangan ini sebelumnya sudah dikembangkan oleh UMKM, seperti ikan segar, ikan asin, dodol rumput laut dan keripik sukun, namun belum ada diversifikasi produk yang beragam sehingga membuat wisatawan bosan akan oleh – oleh yang itu – itu saja.

Pada dasarnya ketahanan pangan dari olahan ikan membutuhkan penanganan yang serius agar mutu produk terjaga dengan baik. Rentannya terjadi pembusukan serta kesegaran ikan yang berkurang dikarenakan penyimpanan dalam *freezer* terlalu lama membuat kualitas produk akan menurun. Hal ini dapat dilakukan pencegahan dengan metode fermentasi. Ketertarikan konsumen untuk mengkonsumsi produk – produk ikan fermentasi, terutama akibat *flavor* spesifik yang dihasilkan yang dapat menambah nafsu makan karena memberikan rasa yang khas. Selain rasa yang enak, produk fermentasi ikan juga memiliki nilai gizi yang lebih baik karena adanya peran mikroorganisme baik seperti bakteri probiotik serta enzim yang membantuk dalam proses pencernaan. Produk ini juga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sayangnya sebagian besar produk fermentasi masih bersifat lokal dan tidak begitu mudah ditemukan secara nasional. Hanya beberapa jenis produk ikan fermentasi saja yang telah dikenal cukup luas, seperti kecap ikan dan terasi (Irianto, 2012)

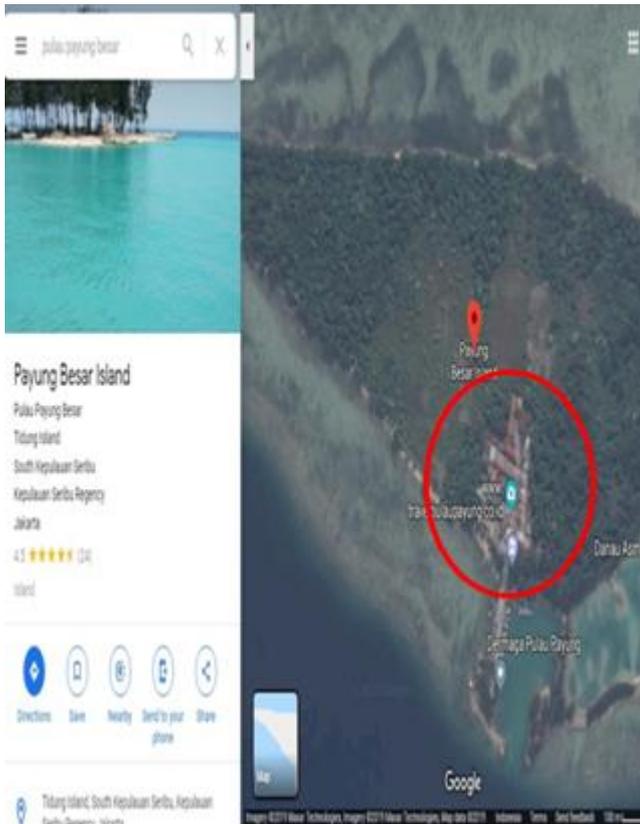
Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam 2 metode, yaitu pemaparan materi tentang potensi pengembangan olahan ikan serta praktek pembuatan olahan ikan fermentasi.

- a. Lokasi dan waktu pelaksanaan
Pengabdian ini dilaksanakan di Pulau Payung Kepulauan Seribu, Provinsi DKI Jakarta (Gambar 1) pada tanggal 19 – 20 Agustus 2019.

b. Peserta

Peserta dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebanyak 13 orang anggota UMKM Barakuda Pulau Payung.



Gambar 1.

Peta Lokasi Pengabdian Masyarakat, Pulau Payung Kab. Kepulauan Seribu

c. Pelaksanaan Kegiatan

Dalam rangka pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tim Dosen Universitas Esa Unggul melakukan serangkaian tahapan kegiatan dengan 2 metode teknis pelaksanaan yaitu penyuluhan dan pelatihan. Pemaparan secara teoritis tentang produk fermentasi ikan yang akan dikembangkan serta memberikan pelatihan dari beberapa produk olahan ikan fermentasi yang mudah dibuat dengan bahan dan alat sederhana. Beberapa contoh produk olahan ikan fermentasi yang sudah banyak ditemukan di pasaran seperti Terasi, ikan Peda, Bekasang, ikan Tukai, Kecap ikan, Rusip dan lain – lain.

Hasil dan Pembahasan

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat tentang “ PKM Peningkatan Mutu Pangan Lokal Berbasis Pangan Fermentasi di Pulau Payung, Kab Kepulauan Seribu” diikuti oleh kelompok UMKM Barakuda Pulau Payung yang berjumlah 15 orang

yang diketua oleh ibu Saipah. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa metode, diantaranya yaitu ceramah, pemutaran video dan praktek pembuatan olahan pangan fermentasi berbasis ikan.

Metode Ceramah

Hari pertama, Serangkaian kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama 2 hari di salah satu rumah warga, bu Saipah.kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah didapan peserta. Tim pengabdian masyarakat melakukan presentasi dengan menjelaskan potensi pengembangan pariwisata di Pulau Payung (Gambar 2). Selanjutnya dilakukan diskusi dengan peserta tentang sumber bahan baku lokal yang banyak terdapat di Pulau Payung (Gambar 3) Pengembangan pariwisata ini akan berdampak terhadap peningkatan permintaan terhadap produk olahan pangan lokal yang ada di pulau payung. Materi selanjutnya potensi produk – produk olahan lokal berbasis ikan yang dapat dikembangkan di pulau payung seperti ikan peda, terasi, ikan tukai, bekasang, rusip, dan kecap ikan.Namun keterbatasan sarana dan alat serta lamanya waktu fermentasi, sehingga yang di praktekan hanya ikan peda dan beberapa produk olahan hanya dalam bentuk video saja.



Gambar 2

Pemaparan materi oleh tim pengabdian masyarakat



Gambar 3.

Diskusi potensi pengembangan produk olahan ikan berbasis fermentasi dengan peserta

UMKM Barakuda sebelumnya telah memiliki produk olahan ikan, akan tetapi hanya berupa ikan asin saja, ikan yang diasinnya dari jenis ikan karang yang berukuran kecil seperti Kerapu, Baronang, ikan Selar Kuning, dan beberapa jenis ikan pelagis lainnya. Sedangkan ikan yang berukuran besar dijual dalam bentuk olahan siap saji, seperti ikan bakar. Umumnya ikan diperoleh dari nelayan pancing yang menggunakan alat tangkap seperti long line, dan ada beberapa nelayan menggunakan bubu. UMKM Barakuda hanya mengandalkan hasil penangkapan ikan dari nelayan pulau payung saja. Hal ini dikarenakan besarnya biaya transportasi untuk ke pulau lain, besarnya biaya produksi akan mempengaruhi harga jual ikan asin. Harga jual per 250 gram ikan asin dibandrol dengan harga Rp. 15.000,- dalam kemasan plastik vakum.

Selain ikan asin, UMKM Barakuda juga memproduksi keripik sukun dengan harga jual Rp 10.000,- per 300 gram. Buah sukun adalah salah satu buah yang banyak ditemukan di Kepulauan Seribu. Buah ini memiliki tekstur seperti talas sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam membuat aneka jenis makanan. Keterbatasan dalam pengembangan produk olahan pangan terutama sukun dikarenakan kurangnya pengetahuan warga dalam membuat jenis – jenis makanan kekinian yang diolah dari sukun. Pengemasan yang kurang menarik juga membuat mutu dari olahan tersebut juga menurun, sehingga tidak bertahan lama bahkan cenderung rusak. Menurut (Nur, 2009) terdapat interaksi antara cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap peningkatan total mikroba aerob dan penurunan tekstur, serta terdapat hubungan interaksi antara cara pengemasan dan lama penyimpanan pangan. Keterbatasan alat dalam membuat tepung sukun juga menjadi kendala, dari hasil survei yang dilakukan olahan dari buah sukun yang diproduksi dari industri rumah tangga kelompok UMKM Barakuda hanya berupa keripik sukun saja. Kemasan yang sederhana juga membuat produk keripik sukun ini tidak terlalu memberi kesan yang menarik untuk dijadikan sebagai oleh – oleh.

Produk olahan UMKM Barakuda masih memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan pelabelan, dimana teknik pengemasan yang digunakan masih sederhana yaitu menggunakan heker dan belum diberi label. Hal ini menyebabkan perlindungan produk belum optimal dan kurang menarik konsumen. Namun ada bantuan dari LSM Jejak Seribu dalam bentuk mesin vakum untuk pengemasan sehingga saat ini produk kemasan ikan asin sudah dalam bentuk vakum. Pengemasan dalam bentuk vakum akan memberikan daya simpan lebih lama dibandingkan dengan kemasan tidak vakum (Renate, 2009). Sedangkan olahan siap saji lainnya hanya berupa sukun goreng ataupun

dimasukan dalam campuran kolak. Dalam rangka meningkatkan variasi produk, maka perlu diperkenalkan produk aneka camilan lain berbahan baku buah sukun. Diharapkan dengan bertambahnya variasi produk aneka camilan dapat memperluas pangsa pasar produk unit usaha tersebut. Beberapa produk olahan UMKM Barakuda berupa ikan asin dan Keripik sukun (Gambar 4).



Gambar 4.

Produk olahan UMKM Barakuda berupa ikan asin (pengemasan vakum) dan keripik sukun

Metode Praktek

Hari Kedua, tim pelaksana pengabdian masyarakat melakukan praktek pembuatan ikan peda. Ibu – ibu kelompok Barakuda di minta untuk membawa ikan serta peralatan dan yang akan dibutuhkan dalam pelatihan seperti baskom kecil, garam dapur, talenan, pisau, tapis dan lain – lain. Dalam pelatihan ini pembuatan ikan peda langsung dipraktikkan sedangkan bekasang dan kecap ikan hanya dalam bentuk video saja. Berikut tahapan cara pembuatan beberapa produk olahan fermentasi ikan antara lain:

a. Ikan Peda

Peda adalah produk ikan fermentasi dengan perlakuan penggaraman yang disimpan dalam waktu tertentu. Jenis ikan laut yang dapat dijadikan peda adalah ikan kembung, lemuru, bentong, ikan layang, ikan mullet, ikan selar kuning (Irianto, 1992). Dalam pembuatan ikan peda, kita menggunakan ikan selar kuning sebanyak 500 gram. Tahapan pembuatan ikan Peda (Gambar 5)

1. Ikan selar kuning dibersihkan dan dilakukan pencucian
2. Penirisan
3. Fermentasi pertama selama 3 hari (ditambahkan garam sekitar 25% dari bobot ikan)
4. Pencucian
5. Penirisan
6. Fermentasi kedua selama seminggu (ditambahkan garam sekitar 30% dari bobot ikan)
7. Selanjutnya pembuangan garam
8. Di angin – anginkan
9. Ikan peda siap dikemas dan dijual



Gambar 5

Proses pembuatan ikan Peda. (A) Proses Penggaraman, (B) Ikan dan Garam, (C) Proses Fermentasi.

b. Kecap Ikan

Kecap ikan adalah cairan yang diperoleh dari fermentasi ikan dengan penambahan garam. Beberapa jenis ikan yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan kecap ikan adalah ikan teri, terubuk, pepetek, lampan, kembung, lemuru, kakap merah, umumnya ikan pelagis (Rahayu et al, 1992). Tahapan pembuatan kecap ikan sebagai berikut

1. Ikan dibersihkan dan dilakukan pencucian
2. Pelumatan daging ikan
3. Penambahan garam sebanyak 25 – 30% berat ikan dan dibiarkan untuk fermentasi
4. Penyaringan
5. Pemasakan
6. Pembotolan
7. Kecap ikan siap digunakan dan dipasarkan

c. Bekasang

Bekasang adalah produk olahan dari isi perut ikan cakalang atau tongkol dan berbentuk semi padat. Bekasang ini digunakan sebagai bahan penyedap rasa, sama seperti terasi. Bekasang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif pemanfaatan limbah, khususnya isi perut ikan dari industri perikanan. Tahapan pembuatan bekasang sebagai berikut:

1. Isi perut ikan cakalang atau tongkol
2. Pembersihan dan pencucian selanjutnya dilumatkan dengan blender
3. Penambahan garam dan pengadukan
4. Fermentasi suhu kamar selama 10 hari
5. Perebusan selama 10 menit
6. Penyaringan
7. Bekasang siap digunakan dan di pasarkan

Dalam kegiatan praktek, produk yang dihasilkan akan dikemas dalam kemasan plastik vakum polipropilen, desain kemasan dilakukan oleh Tim Desain dari prodi DKV universitas Esa Unggul, mulai dari pembuatan logo, desain kemasan, brand nama produk serta teknik pemasaran. Dari serangkaian kegiatan yang telah dilakukan, diakhiri foto bersama dengan peserta dan tim pengabdian masyarakat Universitas Esa Unggul (Gambar 6).



Gambar 6

Foto bersama dengan peserta UMKM Barakuda

Kesimpulan

Pengabdian masyarakat tentang peningkatan mutu olahan pangan berbasis ikan fermentasi di Pulau Payung sudah terlaksana dengan baik dan diikuti oleh 15 orang pelaku usaha UMKM kelompok Bara Kuda. Setelah adanya kegiatan ini anggota UMKM Barakuda menjadi banyak mengetahui tentang peluang – peluang apa saja yang dapat dikembangkan untuk produk olahan ikan dengan metode fermentasi serta beragamnya produk yang dihasilkan. Diharapkan dari pelaksanaan kegiatan ini akan meningkatkan peranan masyarakat untuk kreatif, inovatif, mandiri, serta berwirausaha sehingga mampu berpartisipasi aktif dalam pembangunan daerah dan nasional dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Kepulauan Seribu

Daftar Pustaka

- Irianto, H., E. (1992). Studies on the Processing of Pedah, a traditional Indonesian fermented fish Product. *Jurnal Penelitian Pasca Panen*. 81: 18–29.
- Irianto, H., E. (2012). *Produk Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya. Depok. ISBN. 979-002-575-0.

- Kompas. (2015). *Pulau Payung, Sikecil yang Sering Terlewatkan*.
<https://travel.kompas.com/read/2015/05/28/200300727/Pulau.Payung.Si.Kecil.yang.Sering.Terlewatkan?page=all> diakses pada 07 September 2019.
- Rahayu, W., P, Maoen, S., Sulintari & Fardiaz S. (1992). *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor. PAU. Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M. (2009). Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1–11.
- Renate, D. (2009). Pengemasan Puree Cabe Merah Dharia Renate. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 80–89.
- Rifayanto, R., P. (2018). *Analisis Ketahanan Pangan Rumah Tangga Dan Coping Strategy Terhadap Status Gizi Serta Perkembangan Balita*. Skripsi. Universitas Esa Unggul.
- Sihotang, S., P. Sulardiono, B. Purwanti, F. (2017). Evaluasi Perkembangan Wisata Bahari Di Pulau Tidung Besar Kepulauan Seribu. *Journal Of Maquares*, 6, 302–310.
- Syahadat, E. (2006.) *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kunjungan Wisatawan di Taman Nasional Gede Pangrango (TNGP)*. Universitas Nusa bangsa, Bogor.