

## **PELATIHAN PEMBUATAN KECAP IKAN SEBAGAI PELUANG USAHA BAGI MASYARAKAT PESISIR PANTAI PAYUM**

**Ivonne Raystika Gretha Kaya\*<sup>1</sup>, Nurliah<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Faperta, Universitas Musamus

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Faperta, Universitas Musamus

\*e-mail: [irgk89@unmus.ac.id](mailto:irgk89@unmus.ac.id)

### **Abstract**

*The utilization of fish resources by the Papuan indigenous people (OAP : Orang Asli Papua) at Payum coastal area is only for daily needs. Dried into salted fish or processed into shrimp paste. This processing has often been done and there has been no processing innovation into new fishery products (product development). Fish that are perishable products or easily rotten, require good handling. Training on making soy fish sauce was conducted for the Payum coastal community to become one of the fish processing techniques as raw materials that are diversified into finished materials. The training activities were carried out in several agendas: opening (introduction), training (presentation, making fish sauce products), closing, evaluation and monitoring. The participants overall responded positively to every stage of the activities. The enthusiasm of the participants in the implementation of the training is expected to be continued to increase community income and become a superior product with a home industry base on the Payum Coast and also in Merauke Regency.*

**Keywords:** *soy fish sauce, product diversification, merauke*

### **Abstrak**

Pemanfaatan sumberdaya ikan yang dilakukan Orang Asli Papua (OAP) di pesisir Payum hingga saat ini hanya untuk kebutuhan hidup sehari-hari. Proses pengolahan hanya terbatas pada teknik pengeringan untuk dijadikan ikan asin atau diolah menjadi terasi. Bentuk pengolahan ini sudah sering dilakukan dan belum ada inovasi pengolahan menjadi produk perikanan baru (*product development*). Ikan yang bersifat *perishable product* atau mudah busuk memerlukan penanganan yang baik. Pelatihan pembuatan kecap ikan dilakukan kepada masyarakat pesisir Payum untuk menjadi salah satu teknik pengolahan ikan sebagai bahan mentah yang di-diversifikasi menjadi bahan jadi. Kegiatan pelatihan dilakukan dalam beberapa agenda yakni pembukaan (perkenalan), pelaksanaan pelatihan (pemberian materi, pembuatan produk kecap ikan), penutupan, evaluasi dan monitoring. Para peserta pelatihan secara keseluruhan memberikan respon positif dalam setiap tahapan kegiatan. Antusiasme peserta dalam pelaksanaan kegiatan diharapkan dapat dilanjutkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta menjadi produk unggulan dengan basis *home industry* di Pesisir Payum maupun di Kabupaten Merauke.

**Kata kunci:** *diversifikasi produk, kecap ikan, Merauke*

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Merauke yang berlokasi di Provinsi Papua Selatan memiliki potensi perikanan yang beragam disepanjang garis pantai, dengan potensi lestari sebesar 232.500 ton/tahun (BPS, 2022). Potensi perikanan Kabupaten Merauke antara lain adalah pada bidang perikanan budidaya, perikanan tangkap, maupun pengolahan dan pemasaran hasil perikanan. Ketiga bidang ini merupakan potensi sektor unggulan pembangunan perikanan (Republika, 2020).

Pesisir Payum merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi perikanan yang cukup tinggi dan berkontribusi terhadap pendapatan masyarakat setempat selain pesisir Lampu Satu, Ndalir dan Nasem. Potensi perikanan tangkap yang menjadi unggulan adalah jenis ikan Gulama (*Pennahia argentata*). Ikan merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang murah, mengandung asam lemak tak jenuh, serta merupakan sumber vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh (Muchtadi *et al*, 2007), namun memiliki kelemahan yakni mudah membusuk sehingga harus diolah dengan tepat (Mahrus dan Zulkifli, 2019).

Hasil tangkapan ikan yang diperoleh masyarakat pesisir Payum umumnya digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, dijemur menjadi produk ikan asin atau diolah dalam bentuk terasi. Hingga saat ini pun belum ada pelatihan terkait inovasi dalam pengolahan produk ikan yang memiliki daya saing serta dapat menjadi produk khas Merauke baik dari pihak dinas atau *stakeholder* lain. Padahal, pengembangan industri pengolahan dan pemasaran hasil perikanan yang efisien, berdaya saing, inklusif dan berkelanjutan adalah dengan meningkatkan kualitas dan daya saing produk industri pengolahan hasil perikanan tradisional.

Pengolahan ikan dilakukan untuk memperbaiki cita rasa dan meningkatkan nilai ekonomi serta memaksimalkan manfaat hasil tangkapan. Salah satu cara memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang dapat dilakukan oleh masyarakat pesisir Payum adalah dengan meningkatkan nilai tambah ikan menjadi produk kecap ikan yang dapat menjadi peluang usaha.

Produk kecap ikan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah ikan yang bernilai ekonomi rendah dengan daya simpan gizi lebih lama (Karim *et al.*, 2014; Eviyanti, 2012; Prasetyo *et al.*, 2012). Kecap ikan dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, penyedap dan pencelupan. Beberapa kandungan gizi utama yang terkandung dalam kecap ikan adalah protein terhidrolisa, senyawa nitrogen terlarut dan mineral dalam bentuk garam seperti natrium, kalsium dan iodium (Lay, 1994) serta mengandung 15.85 gram total nitrogen (Adawyah, 2008). Beberapa negara pun sudah menjadikan produk kecap ikan sebagai pengolahan hasil perikanan populer seperti Jepang, Korea, Thailand, Vietnam dan Filipina (Suprapti, 2008)

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah untuk transfer ilmu (Lewerissa dan Uneputty, 2023), meningkatkan pengetahuan, kualitas dan daya saing produk industri pengolahan hasil perikanan modern dan pengembangan produk olahan perikanan baru (*product development*) secara khusus bagi masyarakat pesisir Payum dan masyarakat pesisir Kabupaten Merauke pada umumnya.

## 2. METODE

Kegiatan PKM dilakukan melalui penyuluhan dan pendampingan pembuatan kecap ikan bagi masyarakat pesisir Payum dengan jumlah peserta sebanyak 25 orang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian, adalah:

1. Survey, observasi dan wawancara (Singarimbun dan Effendi, 2008); dimana tim turun langsung ke lapangan, berdiskusi dengan Kepala Kampung untuk mendapatkan informasi terkait dengan pengolahan hasil perikanan yang

sudah dilakukan serta pengetahuan masyarakat tentang pengolahan kecap ikan.

2. Pelatihan (Sikula, 2011); dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang diversifikasi produk olahan ikan guna meningkatkan nilai tambah produk (*value added*) yang dilaksanakan bersama masyarakat lokal didampingi aparat Kampung
3. Dokumentasi (Arikunto, 2010); sebagai unsur penting dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian untuk pengumpulan data dan penyusunan laporan. Dokumentasi dilakukan pada saat pemilihan bahan, proses pembuatan hingga menjadi produk kecap ikan. Hasil dokumentasi akan dipublikasikan melalui media cetak maupun media elektronik.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Pelaksanaan Penyuluhan

Permasalahan yang menjadi prioritas untuk diatasi adalah masalah pengetahuan dan kemampuan penguasaan teknik pengolahan produk berbahan dasar ikan serta masalah kemiskinan nelayan. Permasalahan pertama tentang bagaimana masyarakat memiliki pengetahuan serta kemampuan dalam menguasai teknik/cara pengolahan produk berbahan dasar ikan. Produk berbahan dasar ikan saat ini hanya dimanfaatkan masyarakat untuk konsumsi sehari-hari ataupun diolah hanya dalam bentuk kering namun tidak dijual.

Permasalahan kedua adalah mengurangi kemiskinan nelayan dengan cara meningkatkan ekonomi masyarakat melalui diversifikasi pengolahan produk berbahan dasar ikan menjadi kecap ikan. Merubah bentuk produk yang tidak hanya dijual dalam bentuk mentah dapat meningkatkan nilai jual, bahkan dapat menjadi produk unggulan untuk menambah pendapatan keluarga dan meningkatkan ekonomi masyarakat sebagai usaha yang bersifat *home industry*.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan peningkatan nilai tambah produk berbahan dasar ikan menjadi olahan kecap ikan merupakan tahapan inti untuk mencapai tujuan PKM. Seluruh peserta yang terlibat adalah perempuan OAP yang merupakan warga RT 22.

Antusiasme para peserta sangat tinggi, yang dibuktikan dengan keseriusan dalam mengikuti penjelasan sebelum pelatihan pembuatan kecap ikan dimulai dan banyaknya pertanyaan yang muncul terkait produk kecap yang dihasilkan. Tingkat pemahaman peserta kegiatan pengabdian ketika Tim menyampaikan brosur dan penjelasan pembuatan kecap ikan cukup tinggi, sehingga tim tidak berlama-lama dalam memberikan pengantar sebelum kegiatan dimulai.

Pelaksanaan kegiatan dirincikan dalam 3 tahapan yaitu:

#### A. Sosialisasi dan Penyuluhan

Sosialisasi dan penyuluhan merupakan agenda awal dalam pelaksanaan kegiatan PKM. Para peserta menunjukkan antusias dengan membantu mempersiapkan alat dan bahan untuk kelancaran kegiatan. Pembukaan kegiatan diawali dengan doa bersama dan perkenalan tim oleh ketua pengabdian.

Kegiatan selanjutnya adalah pemberian materi mengenai manfaat dari mengkonsumsi ikan yakni sebagai sumber protein, menurunkan resiko stroke serta meningkatkan kecerdasan pada tumbuh kembang anak. Selain itu tim juga melakukan diskusi dengan peserta tentang produk olahan ikan yang diketahui dan sudah dilakukan oleh peserta.

Tujuan penyuluhan dan sosialisasi mengenai olahan ikan menjadi kecap ikan dilakukan untuk memberikan informasi serta pengetahuan mengenai diversifikasi produk berbahan dasar ikan kepada masyarakat pesisir Pantai

Payum. Hal ini diharapkan bahwa kecap ikan nantinya dapat menjadi produk unggulan masyarakat pesisir Pantai Payum guna meningkatkan pendapatan rumah tangga serta menjadi usaha berbasis *home industry*.

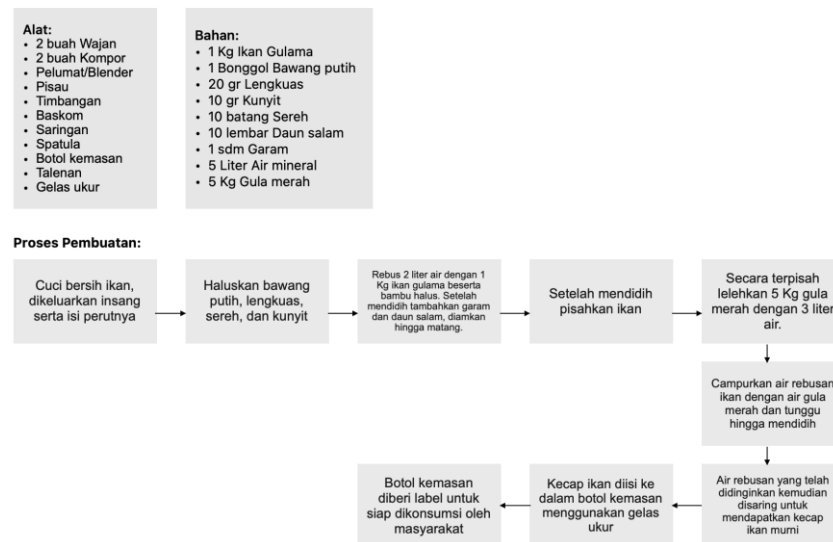
#### B. Pemberian *Booklet*

Mendukung kelancaran dalam kegiatan PKM pelatihan dan pendampingan peningkatan nilai tambah produk berbahan dasar ikan menjadi olahan kecap ikan bagi masyarakat lokal di wilayah pesisir Pantai Payum, maka diberikan *booklet* kepada peserta pelatihan. *Booklet* yang diberikan berupa buku dengan ukuran kecil yang memuat informasi tentang manfaat dan proses pembuatan kecap ikan. Pemberian *booklet* dilakukan dengan tujuan agar para peserta dapat mengaplikasikan informasi yang didapat melalui tulisan/panduan secara jelas dan tepat.

#### C. Pelatihan Pembuatan Kecap Ikan

Setelah dilakukan sosialisasi dan penyuluhan serta pemberian *booklet* kepada peserta, maka dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan peningkatan nilai tambah produk berbahan dasar ikan menjadi olahan kecap ikan. Proses pembuatan kecap ikan dilakukan oleh peserta dengan pendampingan oleh Tim agar sesuai dengan *booklet* yang sudah diberikan.

Proses pembuatan kecap ikan dilakukan dengan memanfaatkan peralatan rumah tangga dan dengan teknik yang sederhana. Rincian mengenai alat dan bahan serta proses pembuatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alat dan bahan serta alur pembuatan kecap ikan

#### D. Pengemasan Produk

Tahapan pengemasan produk dilakukan sebagai finalisasi pembuatan kecap ikan. Kecap ikan murni yang sudah didinginkan selanjutnya diisi ke dalam botol ukuran 140 ml. Proses ini dilakukan sebagai bentuk penyimpanan kecap ikan agar tidak mudah rusak. Proses labeling merupakan tahap akhir dari pengemasan produk. Labeling merupakan identitas produk yang menjadi kesatuan dari sebuah pengemasan yang menyampaikan informasi terkait produk kepada konsumen. Labeling dalam produk kecap ikan berisikan keterangan mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, isi bersih, nama dan alamat produsen, keterangan kehalalan produk serta waktu kadaluarsa.



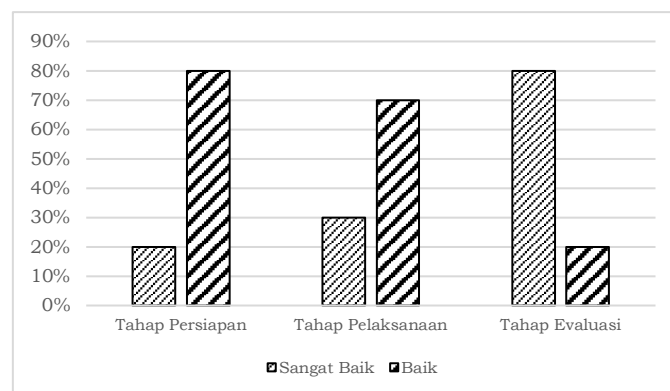
Gambar 2. Proses kegiatan pembuatan kecap ikan (a) pemberian materi oleh tim (b) pembuatan kecap ikan (c) produk kecap ikan yang sudah dikemas

Hasil kegiatan dalam pengabdian pada masyarakat di pesisir pantai Payum sebagai berikut: 1) pemahaman peserta tentang pembuatan kecap ikan memiliki prospek yang baik dan semakin jelas; 2) motivasi peserta kegiatan pengabdian sebagai khayalak sasaran meningkat; dan 3) pihak Kelurahan Samkai memberikan respon positif terhadap program kegiatan pembuatan kecap ikan ini sebagai program pemberdayaan masyarakat yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu faktor pendorong terlaksananya program kegiatan pelatihan pembuatan kecap ikan adalah pemahaman tentang manfaat ikan bagi kesehatan cukup baik, motivasi ibu-ibu peserta kegiatan yang tinggi, dan dukungan pejabat pemerintahan.

Pengolahan ikan dilakukan untuk memperbaiki cita rasa dan meningkatkan nilai ekonomi serta memaksimalkan manfaat hasil tangkapan. Salah satu cara memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang dapat dilakukan oleh masyarakat pesisir Payum adalah dengan meningkatkan nilai tambah ikan menjadi produk kecap ikan yang dapat menjadi peluang usaha. Selain itu, produk kecap ikan dapat meningkatkan kualitas dan daya saing produk industri pengolahan hasil perikanan modern dan pengembangan produk olahan perikanan baru (*product development*) khususnya bagi masyarakat pesisir Payum dan masyarakat pesisir Kabupaten Merauke pada umumnya.

#### Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi merupakan tahapan akhir dari rangkaian kegiatan PKM. Keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan PKM dapat diukur dengan mengevaluasi respon masyarakat melalui pendapat terhadap manfaat kegiatan yang dilakukan serta rencana kedepannya untuk pengembangan produk kecap ikan untuk menjadi produk unggulan masyarakat pesisir Pantai Payum.



Gambar 8. Rekapitulasi Tahapan Pelaksanaan Berdasarkan Respon Peserta

Secara umum, respon mitra sangat baik dalam pelaksanaan kegiatan PKM di Pantai Payum. Hal ini dapat terlihat pada saat koordinasi awal yang disambut baik, serta tim juga dibantu untuk mempersiapkan lokasi kegiatan dan mengkoordinir warga yang akan menjadi peserta kegiatan pelatihan dan pendampingan.

Tahapan persiapan mendapatkan respon peserta sebanyak 80% menyatakan “baik” dan 20% peserta menyatakan “sangat baik” untuk indikator koordinasi, persiapan tempat serta penggunaan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan dan pendampingan. Faktor yang mempengaruhi pernyataan tersebut dikarenakan peserta menilai bahwa tim pengabdian telah melakukan perencanaan dengan baik, serta adanya dukungan positif dari pihak ketua RT.

Respon peserta pada tahapan pelaksanaan menunjukkan sebanyak 70% menyatakan “baik” dan 30% menyatakan “sangat baik” untuk indikator ketepatan waktu pelaksanaan, penyampaian materi, pemberian *booklet*, proses pembuatan kecap ikan serta pengemasan produk. Beberapa alasan yang mempengaruhi penilaian respon peserta terlihat dari antusiasme peserta untuk mengikuti kegiatan maupun terlibat dalam proses tanya jawab.

Tahapan evaluasi menunjukkan sebanyak 80% peserta menyatakan “sangat baik” dan 20% peserta menjawab “baik” terhadap kegiatan pelatihan dan pendampingan yang telah dilakukan. Para peserta merasa termotivasi untuk mengaplikasikan pembuatan kecap ikan secara mandiri dikarenakan alat dan bahan yang digunakan sangat mudah dan murah. Selain itu, para peserta juga dapat memahami materi dan langkah pembuatan yang disampaikan oleh tim. Peserta pelatihan dan pendampingan juga berharap agar kegiatan pengolahan ikan dapat dilakukan kembali oleh tim pengabdian dengan inovasi produk baru.

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan kecap ikan, dapat disimpulkan bahwa pembuatan kecap ikan kepada masyarakat di pesisir pantai Payum mendapat respon positif dan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengolahan ikan laut hasil tangkapan berbasis *home industry*.

Saran yang perlu dilakukan terkait pembuatan kecap ikan adalah: (1) dukungan pemerintahan Kelurahan Samkai sangat dibutuhkan dalam memfasilitasi kegiatan pengembangan pembuatan kecap ikan kedepan; (2) pemerintah Kelurahan Samkai dapat memasukkan program pembuatan kecap ikan pada program pembangunan masyarakat desa.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada LP2M Universitas Musamus yang telah mendanai pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Peningkatan Nilai Tambah Produk Berbahan Dasar Ikan Menjadi Olahan Kecap Ikan Bagi Masyarakat Pesisir Pantai Payum melalui program DIPA Universitas Musamus tahun 2023.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Merauke. 2022. Kabupaten Merauke Dalam Angka 2022. Badan Pusat Statistik Kabupaten Merauke. Merauke.

- Eviyanti, S. 2012. Pengaruh Enzim Papain dengan Konsentrasi yang berbeda terhadap Karakteristik Kimia Kecap Tutut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (4): 209-220.
- Karim, F. Alfarobi, F. Swastawati, A. D. Anggo. 2014. Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan Asam Glutamat pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4): 51-58.
- Lay, B.W. 1994. Analisis Mikroba di Laboratorium. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lewerissa, Y dan P. Uneputty. 2023. Pengenalan Teripang dan Manfaatnya di Perairan Hutumuri Bagi Siswa SMP Negeri 8 Ambon. *BALOBE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (1) : 1-8.
- Mahrus dan L. Zulkifli. 2019. Pelatihan Pembuatan Kecap Ikan Terbaik dari Bahan Baku Ikan Lemuru Hasil Fermentasi Menggunakan Enzim Papain Kasar di Dusun Lendang Bajur Desa Gunungsari. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 2 (2) : 147-151.
- Muchtadi, D., M. Astawan dan N.S. Palupi. 2007. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Universitas Terbuka Press. Jakarta.
- Prasetyo, M.N., N. Sari., dan C.R. Budiyati. 2012. Pembuatan Kecap dari Ikan Bagus Secara Hidrolisis Enzimatis Menggunakan Sari Nanas. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 270-276.
- Republika. 2020. Tiga Sektor Unggulan Pembangunan Perikanan Kabupaten Merauke pada <https://news.republika.co.id/berita/qlhj79374/tiga-sektor-unggulan-pembangunan-perikanan-kabupaten-merauke> diakses 11 April 2022.
- Sikula, A.E. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Penerbit Erlangga. Bandung.
- Singarimbun, M., dan S. Effendi. 2008. Metode Penelitian Survei. LP3ES. Jakarta.
- Suprapti, M.L. 2008. Produk-produk Olahan Ikan Kecap, Dendeng dan Kambako, Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.