

PENANGANAN PASCA TANGKAP HASIL PERIKANAN DI NEGERI WAAI KECAMATAN SALAHUTU KABUPATEN MALUKU TENGAH

**Desire M. Nendissa¹, Adrianus O. W. Kaya^{2*}, Fredrik Rieuwpassa³,
Cindy R. M. Loppies⁴, Edir Lokollo⁵**

^{1,2,3,4,5}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK, Universitas Pattimura
*e-mail: adrianuskaya_belso@yahoo.com

Abstract

Waa Village is one of the of fresh fish producers located in Salahutu District, Maluku Tengah Regency. The availability of fresh fish for community needs is an important factor that must be fulfill by fishermen and seller so that an understanding of handling fish is very importance when it's caught to the hands of consumers remains at a good and prime level of freshness. The importance of post-capture handling fish will have a positive impact on fishermen, seller and consumers because it will provide value added to the fish, the selling value will be higher, the nutrition of the fish caught will also be maintained so that it will affect further processed products.

Keywords: Handling, After Catching , Fishery Product, Waa

Abstrak

Negeri Waa merupakan salah satu penghasil ikan segar yang terdapat di Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. Ketersediaan ikan segar untuk kebutuhan masyarakat merupakan faktor penting yang harus dipenuhi oleh para nelayan dan pedagang sehingga pemahaman tentang pentingnya penanganan ikan sejak ditangkap sampai ke tangan konsumen tetap berada dalam tingkat kesegaran yang baik dan prima. Pentingnya penanganan ikan pascatangkap akan memberikan dampak positif kepada nelayan, pedagang dan konsumen karena akan memberikan nilai tambah kepada ikan hasil tangkapan, nilai jual menjadi lebih tinggi, gizi dari ikan hasil tangkapan juga tetap terjaga sehingga akan berpengaruh terhadap hasil olahan selanjutnya.

Kata kunci: Penanganan, Pasca tangkap, Hasil Perikanan, Waa

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Maluku Tengah merupakan salah satu Kabupaten yang terdapat di provinsi Maluku dengan ibukota Kabupaten terletak di Masohi. Sebagian wilayahnya berada di Pulau Seram (Kecamatan Amahai, Tehoru, dan Kota Masohi). Ada tiga kecamatan yang terletak di Pulau Ambon (Kecamatan Leihitu, Leihitu Barat, dan Salahutu) serta empat kecamatan lainnya terletak di Kepulauan Lease (Kecamatan Haruku, Nusalaut, Saparua, dan Saparua Timur). Waa adalah sebuah negeri yang terletak di Kecamatan Salahutu, Kabupaten Maluku Tengah, Provinsi Maluku. Negeri ini terletak dibawah Gunung Salahutu dengan ketinggian 1.086 MDPL yang merupakan puncak tertinggi di Pulau Ambon. Negeri Waa sendiri merupakan salah satu sentra produksi ikan segar yang ada dikabupaten Maluku Tengah yang sangat potensial khususnya ikan-ikan pelagis kecil seperti Layang, Selar, Komu dll.



Gambar 1. Peta Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi THP

Hasil tangkapan yang diperoleh para nelayan yang ada di negeri Waai, disamping untuk kebutuhan makan sehari-hari sebagian besar dipasarkan di pasar tradisional yang ada di kota Ambon seperti pasar Mardika. Lokasi pendaratan hasil tangkapan yang jauh dengan lokasi pemasaran hasil tangkapan merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi mutu hasil tangkapan yang berimplikasi terhadap nilai jual dari hasil tangkapan tersebut, disamping itu cara penanganan setelah ikan ditangkap dan sampai ke lokasi pendaratan dan selama distribusi ke lokasi penjualan juga turut mempengaruhi mutu hasil tangkapan. Kondisi tersebut mengharuskan semua komponen yang ada dalam jalur penangkapan sampai distribusi ketangan konsumen mengerti dan paham dengan benar bagaimana cara penanganan hasil tangkapan dengan baik dan benar.

Pada dasarnya perikanan merupakan sebuah sistem yang terdiri dari tiga komponen, yaitu produksi, penanganan dan pengolahan (handling and processing) serta pemasaran. Tahap terpenting dari semua kegiatan perikanan yang dilakukan adalah penanganan. Ikan hasil penangkapan harus segera ditangani untuk menghambat penurunan kualitas. Tahapan awal penanganan hasil perikanan dilakukan di atas kapal perikanan pada saat proses penangkapan dan selanjutnya dilakukan pembongkaran hasil tangkapan di pelabuhan perikanan dan pelelangan di tempat pelelangan ikan. Tahapan kegiatan-kegiatan tersebut merupakan titik kritis awal yang harus di perhatikan sebaik mungkin untuk menjamin sebanyak mungkin produk perikanan yang akan didistribusikan agar tetap mempunyai mutu yang baik. Namun disatu sisi pelaku usaha terutama nelayan belum memikirkan apakah upaya yang dilakukan sudah benar, baik secara teknis maupun ekonomis (Agus,2018; Halim *dkk*, 2019).

Ikan adalah komoditi yang mempunyai nilai ekonomis tinggi namun tergolong dalam *Perishable Food* yaitu bahan yang mudah sekali mengalami kerusakan dan penurunan mutu akibat lambatnya penanganan setelah ditangkap sehingga menyebabkan ikan dan hasil perikanan lainnya cepat sekali mengalami penurunan mutu akibat kerusakan secara fisik, kimia, biologi dan mikrobiologi. Dengan demikian penting untuk dipelajari dan dipahami cara penanganan setelah ikan ditangkap sehingga memberikan nilai lebih terhadap hasil tangkapan yang diperoleh. Manfaat penanganan ikan dan hasil perikanan lainnya yang dilakukan secara baik adalah : (1) Mampu mempertahankan kualitas ikan dalam waktu yang lebih lama, (2) Dapat menyingkat waktu dalam penanganan ikan karena menggunakan teori dan metode yang benar, (3) Kualitas ikan yang dihasilkan akan memiliki mutu yang lebih

baik. (4). Meningkatkan nilai jual dari ikan dan hasil perikanan lainnya. (Ariyani *et al.* 2012; Jusnita, 2018; <https://wantimpres.go.id/id/potensi-perikanan-indonesia/>).

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di negeri Waai adalah memberikan penyuluhan tentang pentingnya penanganan pasca tangkap hasil perikanan sehingga diperoleh hasil tangkapan dengan berkualitas yang prima dan baik serta memiliki nilai jual yang tinggi.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di negeri Waai adalah metode “**penyuluhan**”, dengan cara menyampaikan materi tentang pentingnya penanganan pascatangkap hasil perikanan kepada nelayan dan ibu-ibu penjual/papalele dan dilanjutkan dengan **tanya jawab** dan **diskusi** tentang materi yang dibawakan untuk mengetahui sampai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Penyuluhan adalah proses perubahan perilaku di kalangan masyarakat agar mereka tahu, mau dan mampu melakukan perubahan demi tercapainya peningkatan produksi, pendapatan atau keuntungan dan perbaikan kesejahteraan (Subejo, 2010).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan di negeri Waai berlangsung di gedung serbaguna negeri Waai yang dihadiri oleh 49 orang peserta yang terdiri dari nelayan penangkap ikan, istri nelayan yang juga berprofesi sebagai penjual hasil tangkapan/papalele. Kegiatan diawali dengan kata-kata pembukaan oleh MC dan selanjutnya dibuka secara resmi oleh Penjabat Sekretaris Negeri Waai (Gambar 2).



Gambar 2. (a) Pembukaan oleh MC; (b) Arahan dan Pembukaan Kegiatan Penyuluhan Oleh Penjabat Sekretaris Negeri Waai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berlangsung di negeri Waai melibatkan staf dosen dan mahasiswa dari jurusan Teknologi Hasil Perikanan dengan materi yang dibawakan berjudul Penanganan Pas Tangkap Hasil Perikanan (Gambar 3).



Gambar 3. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Di Negeri Waai, Mahasiswa (a) Dan Materi Penyuluhan (b)

Penyuluhan tentang penanganan pascatangkap hasil perikanan (Gambar 4.) diawali dengan penyampaian keunggulan dari ikan sebagai komoditas hasil perikanan yang mempunyai nilai gizi tinggi karena banyak mengandung komponen yang sangat dibutuhkan oleh manusia diantaranya Protein, Lemak, Vitamin, Mineral, Omega 3. Menurut Almatsier (2003) dalam Prameswari (2018) salah satu sumber bahan pangan yang kaya akan kandungan zat gizi adalah ikan. Ikan termasuk sumber protein yang bermutu tinggi baik secara kualitas maupun kuantitas. Protein pada ikan memiliki komposisi dan jumlah asam amino esensial yang lengkap serta mempunyai serat protein lebih pendek, ikan juga mengandung asam lemak omega-3 yang memiliki keunggulan khusus dibanding pangan hewani lain, karena adanya asam lemak esensialnya tidak jenuh ganda yang mempunyai manfaat yang sangat vital bagi manusia yaitu dapat mengurangi peradangan, membantu melindungi jantung dan mencegah penyakit kronis. Penyuluhan adalah proses perubahan perilaku di kalangan masyarakat agar mereka tahu, mau dan mampu melakukan perubahan demi tercapainya peningkatan produksi, pendapatan atau keuntungan dan perbaikan kesejahteraan (Subejo, 2010).

Disamping keunggulan yang dimiliki oleh ikan, namun disisi lain terdapat kelemahan yang perlu mendapat perhatian khusus karena dapat menyebabkan ikan mengalami kemunduran mutu yaitu kandungan air yang terdapat dalam tubuh ikan yang sangat tinggi sekitar 80% serta sedikit mengandung jaringan pengikat. Kondisi ini mengakibatkan ikan perlu ditangani dengan baik, cepat dan hati-hati sehingga tidak mengakibatkan terjadinya kerusakan terhadap ikan baik secara, fisik, kimi, biokimia dan mikrobiologi yang mengarah pada penurunan mutu ikan yang berimplikasi terhadap nilai jual ikan hasil tangkapan. Menurut Setijadi, (2016) dalam Sitorus *et al.* (2022) Ikan merupakan suatu komoditas yang mudah busuk dan cepat rusak (*highly perishable food*) sehingga sangat rentan terhadap penurunan kualitas. Adapun kerusakan dan penurunan kualitas pada ikan pascatangkap dapat disebabkan oleh beberapa aktivitas mulai dari tempat pendaratan ikan, tempat pelelangan, sampai pendistribusian ke tangan konsumen, bahkan, penanganan ikan setelah penangkapan sangat memegang peranan penting untuk mendapatkan nilai jual ikan yang maksimal dan tinggi di pasar, dimana dengan semakin segar ikan sampai ke tangan konsumen maka harga jual ikan tersebut akan semakin mahal dan tinggi (Junianto, 2003).



Gambar 4. Penyuluhan Oleh Tim Jurusan Teknologi Hasil Perikanan

Kegiatan penyuluhan dengan materi penanganan pasca tangkap hasil perikanan merupakan hal yang sangat penting karena hampir sebagian besar ikan hasil tangkapan yang diperoleh para nelayan tidak semuanya dapat dijual kepada konsumen karena kondisi dan tingkat kesegaran ikan sudah mulai menurun sehingga mempengaruhi konsumen untuk membeli ikan tersebut. Dengan demikian para nelayan dan ibu-ibu penjual hasil tangkapan/papalele perlu dibekali dengan pengetahuan tentang cara penanganan ikan pasca tangkap sehingga mereka memiliki pengetahuan yang baik dan benar tentang pentingnya penanganan ikan pasca tangkap. Hal tersebut akan berpengaruh terhadap kualitas ikan hasil tangkapan, mempengaruhi nilai jual dari ikan yang ditangkap dan juga akan menyediakan sumber bahan makanan yang sehat dan bergizi untuk siap saji yang berasal dari laut (Gambar 5).



(a)



(b)

Gambar 5. Contoh Daging Ikan Tidak Segar/Busuk (a) dan Segar (b) Akibat Kesalahan Penanganan

Penyuluhan yang dilakukan oleh tim penyuluh Jurusan Teknologi Hasil Perikanan ternyata mendapat respon balik yang positif dari peserta yang hadir, karena menurut para peserta yang hadir ini merupakan ilmu yang sangat berguna bagi mereka karena selama ini nilai jual hasil tangkapan yang mereka jual kepada konsumen memiliki kecenderungan menurun, hal tersebut dikarenakan minimnya pengetahuan mereka tentang penanganan hasil tangkapan sehingga mengakibatkan hasil tangkapan yang diperoleh cepat mengalami penurunan tingkat kesegaran. Disamping itu para nelayan juga mendapat ilmu tentang cara penanganan ikan pascatangkap di atas kapal yang baik dan benar sehingga ikan yang sampai ke tempat pendaratan masih memiliki tingkat kesegaran yang baik dan prima seperti pada saat ikan baru ditangkap atau diangkat dari air.

Ikan dengan tingkat kesegaran yang baik dan prima disamping memiliki nilai jual yang tinggi namun yang terpenting dari ikan hasil tangkapan tersebut adalah kandungan gizi yang terdapat dalam daging ikan tidak mengalami kerusakan sehingga pada saat diolah untuk dikonsumsi komponen zat gizi yang terkandung dalam daging ikan tetap dalam keadaan baik dan dapat dimanfaatkan/diserap oleh

tubuh untuk proses metabolisme dan pertumbuhan bagi anak-anak terutama pertumbuhan otak untuk meningkatkan kecerdasan anak. Menurut Adawiyah (2011) ikan sebagai bahan makanan mengandung protein tinggi, asam amino esensial, mineral, vitamin, asam-asam lemak tidak jenuh, rendah kolesterol disamping itu nilai biologisnya mencapai 90%.



Gambar 6. Tim Penyuluh (a) Menjawab Pertanyaan Dari Peserta (b)

Pemaparan penanganan hasil perikanan pasca tangkap oleh tim penyuluh dari Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan khususnya jurusan Teknologi Hail Perikanan ternyata mendapat antusias yang sangat baik dari peserta dengan banyaknya pertanyaan dan diskusi lanjutan yang dilakukan oleh peserta dengan tim penyuluh, sehingga kami berkesimpulan bahwa ilmu yang kami sampaikan sangat bermanfaat bagi mereka demi menambah pengetahuan mereka tentang penanganan pascatangkap hasil perikanan (bahan baku), meningkatkan nilai jual hasil tangkapan serta menyediakan hasil tangkapan yang memiliki mutu yang baik dan prima sehingga bermanfaat bagi konsumen yang mengolah dan mengkonsumsinya. Menurut Kaya *dkk* (2022), Pengolahan hasil perikanan perlu ditunjang dengan pengetahuan secara menyeluruh mulai dari penanganan bahan baku sampai produk siap di pasarkan, sehingga mutu produk akhir semakin baik dan tentunya berdampak terhadap nilai jual produk tersebut.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan penyuluhan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penanganan pasca tangkap hasil perikanan dapat meningkatkan nilai jual serta mempertahankan dan memperpanjang tingkat kesegaran hasil tangkapan itu sendiri.
2. Penanganan pasca tangkap hasil perikanan dapat mempertahankan dan melindungi komponen zat gizi yang terkandung dalam daging ikan dari kerusakan secara kimia, biokimia dan mikrobiologi sehingga dapat dikonsumsi oleh manusia/konsumen pada saat diolah menjadi makanan siap saji dan siap santap.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah R. (2011). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penertbit. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Agus A. (2018). Pengelolaan dan Penggunaan Sumberdaya Kelautan/Perikanan (Studi Kasus Kota Ternate, Maluku Utara). *Torani:JFMarSci*. 1(2):81-92.

- Ariyani, F., Murtini, J.T., dan Siregar, T.H. (2010). Penggunaan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) Sebagai Pengawet P indang Tongkol. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 3(2): 139-146.
- Halim A., Wiryawana B., Loneragan N. R., Hordyke A., Sonditaa M. F. A., Whitef A.T., Koeshendranag S ., Ruchimatg T , Pomeroyh R. S ., Yuni C. (2019). Merumuskan Defenisi Perikanan Untuk Mendukung Pengelolaan Perikanan Tangkap Di Indonesia. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4(2): 239-262
- <https://wantimpres.go.id/id/potensi-perikanan-indonesia/>. Potensi Perikanan Indonesia.2017. (diakses 13-2-2023)
- Junianto. (2003). Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya.
- Jusnita N. (2018). Pengawetan Ikan Secara Alami. *Jurnal Berdikari*. 1(1).
- Kaya A. O. W., Loppies C. R. M. dan Lopulalan Y. (2022). Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan Berbasis Rumput Laut di Desa Nuruwe Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Balobe*, 1(1): 16-22.
- Prameswari G. N. (2018). Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education* 3 (1).
- Sitorus S. R., Mandagi I. F., Kaparang F. E., Manoppo L., Pangalila F. P. T., dan Manu L. (2022). Aktivitas Pendaratan Hasil Tangkapan Terhadap Mutu Ikan Di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Bitung. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*. 7(2): 129-135. DOI: <https://doi.org/10.35800/jitpt.7.2.2022.40237>.
- Subejo, (2006), Penyuluhan Pertanian Indonesia di Tengah Isu Desentralisasi, Privatisasi dan Demokratisasi, *Jurnal Penyuluhan Pascasarjana Ilmu Penyuluhan IPB*. 2: 69-76.