

PENGOLAHAN IKAN TERI UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL DI MASYARAKAT

Nurul Hidayat¹, Dori Rachmawani², Dina Olivia³, Eka Bulan Putri Noor Iman⁴,
Novita Ramadhani Rais⁵, Siti Fatimah⁶, Veronika Lita⁷,
Putri Jalung⁸, Juhun Kardenes⁹
nurul.hidayat8910@gmail.com¹, dorirachmawani@gmail.com², dinaolivia45152@gmail.com³,
ekabulan154@gmail.com⁴
Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Sumberdaya alam laut merupakan salah satu sumberdaya alam yang besar di bumi yang mengandung berbagai hal-hal besar dimana dapat dimanfaatkan manusia untuk dikumpulkan, dipanen, dan ditambang. Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Ikan teri biasanya diolah dalam bentuk ikan teri asin dan ikan teri tawar. Teri merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki sumber protein dan kaya akan kalsium yang tinggi. Olahan bahan dasar ikan teri menjadi sambal ikan teri merupakan salah satu olahan yang paling diminati masyarakat serta memiliki nilai jual yang baik sehingga menjadi salah satu pilihan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Sambal olahan dari bahan dasar ikan teri yang dipadukan dengan unsur cabe serta bumbu lain yang dihaluskan dan dimasak kemudian menjadi sebuah produk olahan yang mampu memiliki nilai jual. Sambal memiliki berbagai varian berdasarkan tingkat kepedasannya. Sedangkan untuk aneka sambal sudah sangat banyak macamnya seperti sambal terasi, sambal matah, sambal ikan teri, sambal dabu-dabu sambal ikan pari dan aneka olahan sambal lainnya. Perbedaan bahan-bahan dalam pembuatan sambal dapat menciptakan berbagai macam variasi rasa yang unik. Sambal dengan tambahan bahan baku hasil perikanan yang bernilai ekonomis tinggi mampu menjadi pendapatan lebih buat masyarakat khususnya di Kota Tarakan.

Kata Kunci: Sumberdaya Alam Laut, Ikan Teri, Sambal, Pendapatan

ABSTRACT

Marine natural resources are one of the great natural resources on earth that contain various great things that humans can use to collect, harvest, and mine. Anchovies are one of the pelagic fish groups that inhabit coastal waters and have a very wide distribution. Anchovies are usually processed in the form of salted anchovies and fresh anchovies. Anchovies are one of the foods that have a source of protein and are rich in high calcium. Processed anchovy basic ingredients into anchovy sauce is one of the most popular preparations for the community and has a good selling value so that it becomes one of the choices to increase people's income. Processed chili sauce from anchovy basic ingredients combined with chili elements and other spices that are mashed and cooked then into a processed product that can have selling value. Sambal has various variants based on the level of spiciness. As for various chili sauces, there are many kinds such as shrimp paste, sambal matah, anchovy sauce, dabu-dabu chili sauce, stingray sauce and various other processed chili sauces. The difference in ingredients in making chili sauce can create a variety of unique flavors. Sambal with the addition of raw materials from fisheries with high economic value can be more income for the community, especially in Tarakan City.

Keywords: Marine Natural Resources, Anchovies, Sambal, Revenue

PENDAHULUAN

Sumber daya alam laut merupakan salah satu sumberdaya alam yang besar di bumi yang mengandung berbagai hal-hal yang besar di mana dapat di manfaatkan manusia untuk di kumpulkan, dipanen, dan di tambang. Hal ini meliputi makanan yang bersumber dari laut, berbagai mineral, dan produk minyak bumi dari berbagai sumber. Jumlah rupiah dalam sumberdaya alam yang diambil dari laut adalah ratusan miliar per-tahun namun kita bahkan

belum mulai memanfaatkan beberapa sumber daya yang ada di Lautan.

Salah satu sumberdaya alam laut adalah perikanan. Ikan merupakan salah satu komoditas penting untuk masyarakat Indonesia yang dipasarkan hampir diseluruh wilayah Indonesia bahkan merupakan salah satu komoditas yang di ekspor ke beberapa negara lain, seperti Singapura, Malaysia, Cina, Amerika dan Jepang. Salah satu jenis ikan yang memberikan kontribusi yang cukup besar untuk perekonomian Indonesia adalah ikan teri. Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Umumnya ikan ini hidup secara bergerombolan yang terdiri dari ratusan sampai ribuan ekor yang berukuran kecil dengan panjang sekitar 6-9 cm, tetapi ada pula yang mencapai 17,5 cm. Ikan teri biasanya diolah dalam bentuk ikan teri asin dan ikan teri tawar.

Kota Tarakan merupakan wilayah maritim yang dikelilingi oleh laut dan juga merupakan wilayah yang kaya dengan hasil-hasil perikanan. Tetapi dilihat dari data BPS (Badan Pusat Statistika) Kota Tarakan tahun 2020 berdasarkan Produk Domestik Bruto (PDRB) Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha menyatakan sektor perikanan memberikan kontribusi sebesar Rp 4,076,000,03 juta rupiah. Sedangkan, sektor yang memberikan kontribusi terbesar di Kota Tarakan adalah sektor perdagangan besar dan eceran reparasi mobil dan sepeda motor sebesar Rp 8,479,892,46 juta rupiah.

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor andalan di Kota Tarakan sektor yang paling berpotensi dalam meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Melimpahnya hasil tangkapan ikan khususnya ikan teri tersebut membuat Pemerintah harus dapat mengoptimalkan hasil tangkapan nelayan tersebut. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu mengolah bahan baku ikan teri menjadi salah satu produk makanan yang dianggap akan memiliki nilai jual yang baik. Tentunya akan memberikan dampak lebih terhadap perekonomian masyarakat di Kota Tarakan. Dengan demikian peneliti tertarik untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pengolahan Ikan Teri Untuk Meningkatkan Nilai Jual Di Masyarakat.

METODOLOGI

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Jalan Slamet Riyadi RT 26, Kelurahan Karang Anyar, Kecamatan Tarakan Barat, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada tanggal 12 Februari 2024 pada pukul 13.00 – 17.00 WITA. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Syahdila dengan diikuti oleh warga setempat.

Metode yang digunakan adalah pelatihan dan dokumentasi. pelatihan yang dilakukan adalah sosialisasi kepada warga setempat tentang pengolahan ikan teri untuk meningkatkan nilai jual di masyarakat. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto selama kegiatan berlangsung.

Kegiatan diawali dengan arahan dari narasumber yang diikuti oleh seluruh anggota kelompok yang ikut membantu. Acara pun dibuka oleh Ketua Pelaksana dengan mengucapkan Basmalah secara bersama-sama untuk mengadakan kegiatan sosialisasi tentang olahan masakan ikan laut yang di olah menjadi masakan sambal ikan teri dengan tujuan membantu meningkatkan penghasilan Ibu Rumah Tangga (IRT) dan meningkatkan nilai jual ikan teri yang secara otomatis juga dapat meningkatkan pendapatan nelayan. Dibalik ukuran ikan yang kecil ini, ia memiliki berbagai macam nutrisi, seperti protein, lemak, kalsium, zat besi, fosfor, kalium, natrium, zink, vitamin A, tembaga, dan beragam vitamin B. Kandungan inilah yang membuat ikan teri baik untuk dikonsumsi. Selain itu, ikan teri juga bisa mengurangi resiko penyakit jantung, mata, menjaga kesehatan tiroid, mencegah Alzheimer, serta dapat membantu menjaga berat badan ideal.

Kegiatan ini secara dilaksanakan oleh mahasiswa yang dibentuk dalam kelompok dan

didampingi oleh dosen pengampu serta Ibu Syahdila Junita Adhayani sebagai narasumber dalam kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang yang 8 orang diantaranya, merupakan Ibu Rumah Tangga (IRT) dan 2 orang lainnya merupakan suami diantara ibu rumah tangga tersebut, yang merupakan warga asli Kelurahan Karang Anyar Daerah Kampung Bugis Kota Tarakan, serta diikuti oleh 7 orang anggota kelompok pengabdian. Sehingga total peserta yang mengikuti pengabdian ini berjumlah 17 orang.

Selama proses kegiatan para peserta juga dapat memahami Langkah-langkah dalam pembuatan sambal teri serta melakukan kegiatan dengan baik. Selain itu, kegiatan ini juga diikuti dengan baik oleh warga sekitar dan juga memberikan ilmu yang bermanfaat dan berguna. Kegiatan ini juga bermaksud untuk menjalin silaturahmi antar warga sekitar.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini mencerminkan tujuan yang komprehensif dari program pengabdian Masyarakat yang mencakup aspek ekonomi yaitu pendapatan ibu rumah tangga pada warga RT.26 Kelurahan Karang Anyar Daerah Kampung Bugis Kota Tarakan serta pendapatan para nelayan ikan teri. Hal tersebut mencakup tentang pelatihan pembuatan sambal ikan teri, pengembangan penjualan ikan teri dan sambal ikan teri, serta dilanjutkan dengan sosialisasi dan acara makan bersama.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsan Mardjudo, A. S. (2022). Nilai Tambah Pengelolaan Ikan Teri Di Desa Kaliburu Kecamatan Sindue Tombusabora Di Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 13-22.
- Amir Salim, F. A. (2021). Pengaruh Inflasi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia. *Inflasi, Pertumbuhan Ekonomi*, 18-28.
- Anggraini, D. (2020). Pengaruh Nilai Tukar Dollar Terhadap Perekonomian Indonesia. *Revenue Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 171-182.
- Delby Natalia Rewah, A. G. (2021). Analisis Pengembangan Sektor Pariwisata Terhadap Perekonomian Dan Pengentasan Kemiskinan Di Provinsi Sulawesi Utara. *Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Magister Ilmu Ekonomi Universitas Sam Ratulangi*, 101-116.
- Fitriani. (2022). Strategi Pengembangan Sektor Perikanan Di Kota Tarakan. *Skripsi*, 18-19.
- Indriani, A. M. (2021). Sambal Berbasis Hasil Perikanan Seluruh Indonesia. *Jurnal Fish Protech*, 114-120.
- Fiona, D. (2023, December 16). Magazine Sambal Khas Indonesia. Retrieved from Orami.co.id: <https://www.arami.co.id/magazine/sambal-khas-indonesia>
- Hermawan, D. (2022). Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha kecil Menengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi IPTEKS " Solidaritas "*, 1-8.
- Kukuh Eko Prihantoko, H. B. (2018). Musim Penangkapan Ikan dan Daerah Penangkapan Ikan Teri di Wilayah Pesisir Kabupaten Rembang. *Jurnal Perikanan Tangkap*, 45-54.
- Muhammad Rully Febrian, A. V. (2023). Pengembangan Program Peningkatan Gozo Melalui Konsumsi Bubur Sayur Untuk Masyarakat Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga (IRT) di Kelurahan Kampung Baru Kota Tarakan. *Pengabdian Masyarakat*, 1-6.
- Priambodo, A. (2 Juli 2023). Analisis Pengaruh Daya Saing Daerah Dan Tingkat Pengangguran Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Dan Kota Jawa Tengah. *Regional Competitiveness, Unemployment, Growth*, 67-87.

LAMPIRAN



Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Proses pembersihan ikan teri



Gambar 3. Proses pembersihan bumbu



Gambar 4. Proses penggorengan Ikan Teri dan Kacang



Gambar 5. Proses pembuatan bumbu 1



Gambar 6. Proses pembuatan bumbu 2



Gambar 7. Persiapan acara makan bersama



Gambar 8. Rangkaian Acara makan Bersama



Gambar 9. Makan Bersama warga RT.26 Kelurahan



Gambar 10. Penyerahan sertifikat kepada Ibu Syahdila selaku narasumber



Gambar 11. Foto Bersama Warga RT. 26