

L A P O R A N
PENELITIAN



PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri
Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo

Disusun oleh:

Ketua Tim	: Saifuddin, M.E.	NIDN. 0712079103
Anggota	: Andre dimas fernando putra	NIM. 1810400047
Anggota	: Moch sofyan	NIM. 1810400073
Anggota	: Fadlur rohman	NIM. 1810400076
Anggota	: Mohammad hasan ainul yakin	NIM. 1810400080
Anggota	: Nailis saadah ali	NIM. 1810400078

Lembaga Penerbitan, Penelitian, dan
Pengabdian Kepada Masyarakat (LP3M)
Universitas Nurul Jadid
Paiton Probolinggo
Tahun 2021



YAYASAN NURUL JADID PAITON

**LEMBAGA PENERBITAN, PENELITIAN, &
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NURUL JADID
PROBOLINGGO JAWA TIMUR**

PP. Nurul Jadid
Karanganyar Paiton
Probolinggo 67291
☎ 0888-3077-077
e: lp3m@unuja.ac.id
w: <https://lp3m.unuja.ac.id>

SURAT TUGAS

Nomor: NJ-T06/LP3M/0027/A.1/03.2021

Assalamualaikum Wr. Wb.

Yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : ACHMAD FAWAID, M.A., M.A.
NIDN : 2123098702
Jabatan : Kepala LP3M
Nama PT : Universitas Nurul Jadid
Alamat PT : PO BOX 1 Karanganyar Paiton Probolinggo 67291

Menerangkan bahwa

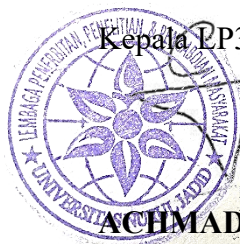
N a m a : SAIFUDDIN, M.E.
NIDN : 0712079103
Jabatan : Dosen Tetap Universitas Nurul Jadid
Prodi : Ekonomi Syariah
Fakultas : Agama Islam

Diberi tanggung jawab bersama mahasiswa sebagaimana terlampir untuk melakukan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul **“PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo”** pada tanggal 15 Maret s.d. 30 Desember 2021

Demikian Surat Tugas ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Paiton, 25 Desember 2021



Kepala LP3M,

ACHMAD FAWAID, M.A., M.A.
NIDN.212309870

Lampiran Nomor: NJ-T06/LP3M/0027/A.1/03.2021

Daftar Anggota Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Nurul Jadid Tahun 2021

NO	NIDN/NIM	NAMA	FAKULTAS	JURUSAN
1	0712079103	Saifuddin, M.E.	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah
2	1810400047	Andre Dimas fernando putra	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah
3	1810400073	Moch Sofyan	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah
4	1810400076	Fadlur Rohman	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah
5	1810400080	Mohammad Hasan Ainul Yakin	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah
6	1810400078	Nailis Sa'adah Ali	Agama Islam	Ekonomi Syari'ah

Paiton, 25 Desember 2021



Kepala LP3M,

ACHMAD FAWAID, M.A., M.A.
NIDN. 21230987

HALAMAN PENGESAHAN

1	Judul	:	PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo
2	Ketua Tim	:	Saifuddin, M.E.
	a. NIDN	:	0712079103
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
	c. Alamat Email	:	saifuddin.unuja@gmail.com.ac.id
3	Anggota 1	:	Andre Dimas Fernando Putra
	a. NIDN / NIM	:	1810400047
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
4	Anggota 2	:	Moch Sofyan
	a. NIDN / NIM	:	1810400073
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
5	Anggota 3	:	Fadlur Rohman
	a. NIDN / NIM	:	1810400076
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
6	Anggota 4	:	Mohammad Hasan Ainul Yakin
	a. NIDN / NIM	:	1810400080
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
7	Anggota 5	:	Nailis Saadah Ali
	a. NIDN / NIM	:	1810400078
	b. Program Studi	:	Ekonomi Syari'ah
8	Lokasi Mitra (jika ada)	:	Masyarakat Paiton
	a. Kabupaten	:	Probolinggo
	b. Provinsi	:	Jawa Timur
9	Luaran yang Dihasilkan	:	a. Jurnal pengabdian
			b.
			c.

Probolinggo, 25 Desember 2021

Mengetahui,
Kepala LP3M,

Ketua Tim,

ACHMAD FAWAID, M.A., M.A.
NIDN. 2123098702

SAIFUDDIN, M.E.
NIDN. 0712079103

PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo

Abstrak. Besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri. Meskipun muncul anggapan bahwa ikan teri sangat terjangkau, sebenarnya ikan teri juga memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional. PKM ini bertujuan untuk melibatkan warga Paiton Probolinggo untuk mengidentifikasi berbagai jenis hasil diversifikasi dan pengembangan produk hasil olahan ikan teri khas Probolinggo. Identifikasi jenis produk, alat, bahan serta metode pengolahan dilakukan melalui survey, pendampingan dan dokumentasi. Hasil diversifikasi dan pengembangan produk olahan ikan teri yang kita fokuskan pada 2 variasi olahan yaitu sambal geranti dan teri crispy. Produk olahan ikan teri ini sangat layak untuk dijadikan satu potensi dalam pengembangan usaha kuliner unik khas Kabupaten Probolinggo. Kegiatan yang telah dilakukan berupa peningkatan kualitas produk, peningkatan nilai tambah ikan teri (diversifikasi produk teri olahan/teri crispy dan sambal), pemakaian kemasan, dan pemberian label produk tersebut. Berdasarkan pengamatan, masyarakat telah mendapatkan pengetahuan dan teknologi berkaitan dengan penanganan dan pengolahan hasil perikanan, serta melakukan pengemasan dan pelabelan produk tersebut.

Katakunci: Identifikasi; Diversifikasi; Pengembangan Produk Ikan Teri

Abstract. . Should The large potential of anchovy in Indonesia as well as the trend in exports of logged anchovy, it is necessary to make a new breakthrough in efforts to diversify and develop various processed anchovy products. Even though we think that anchovy is very affordable, actually anchovy also has a very high economic value in the market and can be compared with other types of marine commodities both in domestic and international markets. The purpose of this study was to identify various types of diversification and product development products from Probolinggo typical anchovy processing. Identification of the types of products, tools, materials and processing methods is carried out through surveys, assistance and documentation. The results of diversification and development of processed anchovy products were focused on 2 processed variations, namely sambal geranti and crispy anchovies. This processed anchovy product was very feasible to become a potential in the development of a unique culinary business typical of Probolinggo Regency. Activities that had been carried out are in the form of improving product quality, increasing the added value of anchovy (diversification of processed anchovy products / crispy anchovy and chili sauce), use of packaging, and labeling of these products. Based on observations, the community had

acquired knowledge and technology related to the handling and processing of fishery products, as well as packaging and labeling of these products.

Keywords: Identification Diversification Product development anchovy

BAB I

PENDAHULUAN

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan salah satu ikan yang disukai oleh kalangan masyarakat karena kepala, daging hingga tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Meski tergolong kecil, namun Ikan teri memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Tiap 100 gram teri segar mengandung energi 77 kkal, protein 16 gram, lemak 1,0 gram, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, besi 1,0 mg, Vit. A RE 47, dan Vit. B 0,1 mg (A Suhaeli Fahmi, Widodo Farid Ma'ruf, 2015).

Ikan teri merupakan salah satu sumberdaya ikan laut yang banyak digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat. Selain mudah didapat, harganya juga sangat terjangkau. Ikan teri memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi di pasaran dan dapat disejajarkan dengan jenis komoditi laut lainnya baik di pasar domestik maupun internasional (Hidayati, 2015).

Produksi ikan teri dalam negeri mulai dari tahun 2000 sampai tahun 2005 bervariasi yaitu tahun 2000 mencapai 173.944 ton; tahun 2001, 190.182 ton; tahun 2002, 168.959 ton; tahun 2003, 161.141 ton; tahun 2004, 154.811 ton dan tahun 2005 mencapai 151.926 ton. Untuk konsumsi dalam negeri, ikan teri banyak dipasarkan ke hampir seluruh kota di Indonesia (Susiawan, Agus Setiawan, 2018).

Sementara itu, ikan teri dari Indonesia telah banyak diekspor ke beberapa negara seperti Singapura, Malaysia, China dan Jepang. Volume ekspor ikan teri Indonesia tiap tahun mengalami peningkatan, yaitu pada tahun 2001 mencapai 1.980 ton dengan nilai 7.930.000 US\$, meningkat menjadi 1.999 ton pada tahun 2002 dengan nilai 11.890.000 US\$. Pada tahun 2005, volume ekspor ikan teri meningkat tajam menjadi 2.443 ton dengan nilai 16.287.284 US\$ dan tahun 2006 meningkat sebesar 5 % menjadi 2.579 ton dengan nilai 16.437.255 US\$ (Naasution, 2018). Karena begitu besarnya potensi ikan teri di Indonesia serta adanya kecenderungan ekspor ikan teri gelondongan, maka diperlukan terobosan baru dalam upaya diversifikasi dan pengembangan aneka produk olahan ikan teri (Sutono, Dian, 2016).

Selama ini produk ikan teri yang dihasilkan oleh nelayan di pesisir pantai Grinting Desa Karanganyar dijual dalam bentuk curah ke pengepul. Kemudian pengepul tersebut menjualnya ke pedagang pasar di Probolinggo. Nelayan tidak memiliki posisi tawar dalam menentukan harga sehingga harga ikan teri ditentukan secara sepihak oleh pedagang tersebut. Penjualan ikan teri dalam bentuk curah juga tidak memiliki nilai tambah. Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas produk ikan teri yang biasa dilakukan oleh masyarakat dan melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan teri untuk memberikan nilai tambah pada produk ikan teri tersebut (Faleh Setia Budi, Dian Herawati, Joko Purnomo, Ujang Sehabudin, Sulistiono, 2017). Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan aneka produk olahan ikan teri khas Probolinggo untuk membantu dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

BAB II

METODE PENELITIAN

Kegiatan ini merupakan bagian dari tridharma perguruan tinggi, yaitu dalam hal tanggung jawab pengabdian kepada masyarakat dalam memecahkan masalah yang berkembang. Pelaksana dalam kegiatan ini merupakan dosen dari Universitas Nurul Jadid serta melibatkan beberapa mahasiswa dalam kegiatan ini, dan difasilitasi oleh Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LP3M) Universitas Nurul Jadid. Sasaran yang menjadi mitra dalam kegiatan ini adalah warga pesisir pantai grinting desa Karanganyar kecamatan paiton kabupaten probolinggo.

Penelitian ini dilaksanakan selama 3 bulan yaitu bulan Januari hingga Maret 2021, di pesisir pantai Grinting desa Karanganyar kecamatan Paiton kabupaten Probolinggo. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melalui pelatihan dan pendampingan. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

a. Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan ini dimulai dengan observasi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pesisir pantai grinting desa Karanganyar kecamatan paiton kabupaten probolinggo untuk mendiskusikan strategi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di wilayah tersebut. Selanjutnya tim berkoordinasi dengan LP3M Universitas Nurul Jadid dan instansi terkait koordinasi dan pengurusan izin pelaksanaan kegiatan serta menyepakati tanggal pelaksanaan. Pada tahap persiapan ini, tim melakukan penyiapan sarana prasarana pelaksanaan kegiatan seperti peralatan standar minimal yang dimiliki oleh mitra sasaran dalam pengembangan usaha.

b. Tahap Pelatihan

Produksi Pelatihan produksi ini diberikan kepada kelompok mitra dimulai dari pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan cara pengolahan berupa ikan teri segar. Kegiatan ini bersifat aktif dengan melibatkan peran mitra dalam proses pengolahan produksi. Materi dalam pelatihan ini diberikan kepada setiap peserta pelatihan untuk mempermudah peserta mencoba mengulang kembali secara mandiri sesuai dengan panduan materi yang diberikan.

c. Tahap Eksperimen

Melakukan uji produk olahan yang lain, sebelumnya mitra sudah membuat produk olahan berupa nugget, siomay dan bakso, maka peneliti disini akan mencoba 2 olahan produk baru yaitu sambal geranti dan teri crispy.

d. Pelatihan Mendesain Kemasan dan Pemasaran

Pada pelatihan ini, kelompok mitra diberikan pelatihan oleh tim pendamping dalam mendesain kemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan memiliki daya tarik untuk dijual disamping kemasan dapat difungsikan untuk pengawetan makanan. Setelah pelatihan pengemasan, kelompok mitra diberikan keterampilan memasarkan produk hasil olahan kepada konsumen agar usaha yang dikembangkan ini dapat berkelanjutan.

e. Pendampingan

Setelah pelatihan dilaksanakan, kelompok mitra didampingi sampai pada tingkat terampil. Target dari pendampingan yang dilakukan kepada kelompok mitra adalah:

1. Mitra telah terampil mengolah produk ikan teri dan berinovasi dengan produk olahan sehingga mampu memodifikasi olahan dengan rasa yang khas.
2. Mitra telah memiliki desain kemasan yang khas dan menjadi ciri produksi olahan mitra.
3. Mitra telah memiliki pasar yang menampung hasil olahan mitra
4. Mitra telah memiliki administrasi dan pembukuan yang diterapkan pada pengelolaan ikan teri.

Analisis data dilakukan untuk menjawab permasalahan penelitian, dengan pendekatan berupa analisis deskriptif untuk menggambarkan jenis-jenis produk olahan ikan teri yang dihasilkan di berbagai daerah di probolinggo. Analisis deskriptif, untuk menggambarkan proses pengolahan, pengemasan dan penyajiannya serta alat dan bahan yang digunakan.

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap persiapan yang dilakukan antara lain permintaan kesediaannya untuk menempati rumah mitra dalam melaksanakan kegiatan. Setelah di sepakati dengan mitra, kemudian anggota tim membeli keperluan untuk menunjang acara seperti bahan utama, bahan penunjang dan peralatan untuk pengolahan pembuatan sambal geranti dan teri crispy

Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah pengolahan ikan teri dengan varian rasa yang diikuti oleh 15 mitra ibu rumah tangga. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di pesisir pantai Grinting Desa Karanganyar yang sebelumnya sudah pernah mengolah ikan teri yang sudah dipaparkan di atas.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sambal Granti dan Teri Krispy

Mitra mempersiapkan komposisi bahan utama pembuatan sambal geranti dan teri crispy. Pada langkah pertama ini mitra mempersiapkan bahan yang diperlukan dalam membuat sambal geranti dan teri crispy, masing-masing terdiri dari bumbu rempah-rempah yang banyak tersedia di toko-toko terdekat. Mitra yang kebanyakan IRT sudah memahami langkah-langkah dalam mengelolah bumbu rempah-rempah menjadi olahan sambal dan crispy, kemudian tim pendamping memberikan resep tambahan agar cita rasa sambal geranti dan teri crispy berbeda dari yang lainnya. Pada tahapan ini baik mitra maupun tim pendamping saling bertukar pikiran dalam mencari cita rasa yang pas untuk olahan sambal geranti dan teri crispy ini, kemudian ditemukan resep yang pas



Gambar 2. Hasil Produk Sambal Granti dan Teri Krispy

Untuk meningkatkan nilai produk, maka sambal geranti dan teri crispy dikemas dalam keemasan yang lebih higienis dan desain stiker yang menarik. Kelompok mitra juga didampingi untuk mampu melakukan pengemasan produk. Dalam pelaksanaannya, produk olahan sambal geranti dan teri crispy dikemas menggunakan standing pouch untuk menjaga keawetan dan kebersihan produk. Hasilnya, kelompok mitra dapat mengikuti pelatihan pengemasan dengan baik dan mampu mengemas produk dengan sangat rapi.



Gambar 3. Foto Mitra PKM

Proses kerja pengolahan sambal geranti dan teri crispy oleh kelompok mitra dinilai sudah baik. Kemampuan kelompok mitra untuk mengikuti dan melaksanakan

setiap langkah dan tahapan kerja sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Aspek kebersihan dan ketertiban kerja kelompok mitra juga dinilai sangat baik



Gambar 4 Foto Tim Pelaksana PKM

BAB IV

PENUTUP

Kegiatan pendampingan dan pelatihan dalam mengelola bahan dasar dari ikat teri dengan memiliki variasi olahan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Ibu-ibu rumah tangga sangat aktif dan bersemangat dalam mengikuti kegiatan sampai selesai. Para IRT bertekad dan bersemangat untuk mencoba produk baru yang berupa sambal granti dan teri krispy sebagai salah satu olahan mereka, dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga mereka.

DAFTAR PUSTAKA

A Suhaeli Fahmi, Widodo Farid Ma'ruf, T. S. (2015). Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus* spp) Selama Penyimpanan Dingin. *SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 11(1), 41–46. <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.1.41-46>

Faleh Setia Budi, Dian Herawati, Joko Purnomo, Ujang Sehabudin, Sulistiono, T. N. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>

Hidayati, E. A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus* sp) pada Pembuatan Kudapan PMT Balita terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik.

Naasution, R. Y. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri (Vol. 20).

Susiawan, Agus Setiawan, A. A. (2018). Penentuan Parameter Waktu Proses Produksi Ikan Teri Asin Yang Optimal Dengan Metode Taguchi. *UNISBANK*, 1(2), 32.

Sutono, Dian, A. S. (2016). Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 6(2), 104–115.