

PEMBERDAYAAN DAN PENGUATAN KAPASITAS EKONOMI LOKAL BAGI PEREMPUAN PESISIR MELALUI USAHA OTAK-OTAK IKAN DI PANTAI WARNA OESAPA

Lebrina Ivantry Boikh¹, Crisca B.Eoh², Lumban N. L. Toruan³,

^{1,2,3}Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia
Email: lebrina@staf.undana.ac.id

Abstrak - Peran perempuan pesisir sangat dibutuhkan sebagai pengatur ekonomi keluarga khususnya perempuan pesisir yang melakukan usaha kuliner di Pantai Warna Oesapa. Jenis kuliner olahan ikan tentunya dapat menjadi ikon wisata pantai yang mendukung perekonomian lokal lewat pengembangan usaha alternatif wisata kuliner yang telah ada melalui diversifikasi olahan perikanan” otak-otak ikan”. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan kualitas hidup masyarakat pesisir melalui pemberdayaan perempuan pesisir dengan memanfaatkan peluang usaha yang ada disekitar mereka. Metode pelaksanaan adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan bagi perempuan pesisir yang memiliki keinginan kuat untuk memanfaatkan peluang usaha kuliner di destinasi wisata.

Kata Kunci: Perempuan Pesisir, Peningkatan Pendapatan, Peluang Usaha, Destinasi Wisata

I. PENDAHULUAN

Perkiraan potensi lestari di Kota Kupang tahun 2015 sebesar 54.000 ton pertahun, terdiri dari potensi ikan pelagis sekitar 12.000 ton dan ikan demersal sekitar 42.000 ton. Sedangkan jumlah produksi perikanan tangkap sebesar: ikan pelagis kecil 8425,8 ton, ikan pelagis besar 4.548,9 ton ikan demersal 5.046,9 ton dan ikan lainnya 1660,8,8 ton, sehingga total produksi perikanan tangkap tahun 2015 sebesar 19.682,4 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Kupang, 2016).

Kelurahan Oesapa merupakan salah satu daerah pesisir yang memiliki potensi perikanan melimpah. Di pesisir pantai Oesapa memiliki nelayan-nelayan lokal yang mengantungkan hidupnya dari hasil tangkapan ikan di laut. Potensi sumberdaya perikanan di Perairan Oesapa berupa ikan pelagis besar, pelagis kecil, demersal dan ikan karang. Hal ini terlihat dari ketersediaan berbagai jenis ikan yang ada pada Pasar Ikan Oesapa. Selain potensi perikanan, Kelurahan Oesapa juga memiliki potensi pariwisata pantai yaitu Pantai Warna Oesapa. Pantai Warna Oesapa

menjadi objek wisata yang menarik dikunjungi karena keindahan pantai yang masih alami dan terdapat fasilitas berupa lopo-lopo untuk para pengunjung dapat bersantai menikmati keindahan pantai.

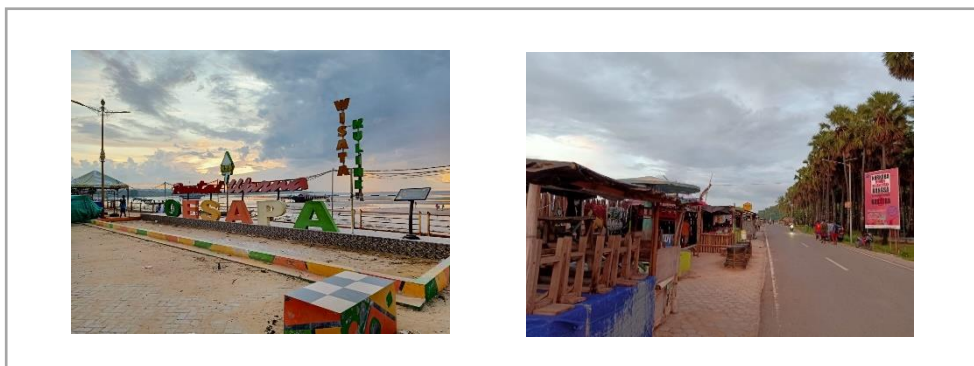
Pantai Warna Oesapa memiliki deretan kafe unik membentuk Paguyuban Wisata Kuliner. Tujuan pembangunan fasilitas pawisata ini untuk menarik daya tarik pengunjung dan mendukung penjualan kuliner lokal dari masyarakat setempat. Sebagian besar jenis kuliner lokal yang digeluti saat ini adalah Jagung bakar dan Pisang Gepe. Namun, usaha ini belum sepenuhnya menunjukkan keberlangsungan usaha untuk memenuhi pendapatan keluarga.

Letak Pantai Warna Oesapa yang berada di daerah pesisir pantai seharusnya menjadi ikon wisata pantai dengan usaha wisata kuliner berbahan dasar ikan. Potensi perikanan yang melimpah, mata pencaharian masyarakat didominasi oleh nelayan, tersedianya pasar ikan mendukung ketersediaan bahan baku ikan sepanjang musim menjadi faktor pendukung dalam pengembangan usaha alternatif wisata kuliner yang telah ada.

Diversifikasi olahan ikan yang bisa untuk pengembangan usaha alternatif wisata kuliner adalah otak-otak ikan. Otak-otak merupakan salah satu makanan kue ikan bakar terbuat dari daging ikan di campur dengan tepung tapioka dan rempah-rempah. Menurut Nurjanah dkk (2005), otak-otak ikan merupakan modifikasi dari produk olahan antara bakso dan kamaboko. Masyarakat pada umumnya telah mengenal otak-otak karena rasanya yang enak dan cara pengolahannya cukup sederhana, yang dapat diolah dengan cara pengukusan, pemanggangan, dan penggorengan. Pada umumnya pengolahan otak-otak menggunakan bahan baku ikan tenggiri (*Scomberomus commersoni*). dengan melihat potensi ketersediaan jenis ikan yang melimpah di Pantai Oesapa dapat dilihat dan dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan otak-otak untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengolah hasil perikanan.

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan peningkatan kesadaran masyarakat untuk

mengonsumsi ikan dan olahannya melalui peningkatan nilai tambah produk olahan perikanan pada usaha kuliner lokal yang ada. Dalam upaya ini, peran perempuan pesisir sangat dibutuhkan sebagai pengatur ekonomi keluarga khususnya perempuan pesisir yang melakukan usaha kuliner di Pantai Warna Oesapa. Tingginya keinginan perempuan pesisir untuk mendukung perekonomian keluarga dan minimnya pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah sumberdaya perikanan merupakan alasan bagi kami untuk memberikan pendampingan sekaligus pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah ikan menjadi produk khas yang layak jual dan menjadi sentra kuliner khas ikan bagi destinasi wisata di Pantai Warna Oesapa. Untuk mendukung keberlanjutan usaha kuliner di Pantai Warna Oesapa perlu dilakukan diversifikasi olahan ikan berupa otak-otak ikan yang akan menjadi cikal bakal produk unggulan khas kuliner Pantai Warna Oesapa



Gambar 1. Pantai Warna Oesapa

II. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 1 April - 1 September 2020 di Pantai Warna Oesapa, Kelurahan Oesapa, Kupang meliputi survei lokasi hingga tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan. Sasaran kegiatan ini adalah perempuan pesisir pedagang Pisang Gepe, yang melakukan

aktivitas penjualan di obyek wisata Pantai Warna Oesapa yang beranggotakan 15 orang peserta. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan pemberian edukasi untuk mendukung perekonomian keluarga bagi perempuan pesisir dengan memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan bagaimana cara mengolah ikan menjadi produk yang layak jual dan menjadi sentra

kuliner khas ikan bagi destinasi wisata di Pantai Warna Oesapa.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan usaha otak-otak ikan guna penguatan kapasitas ekonomi lokal bagi perempuan pesisir di Pantai Warna Oesapa meliputi tiga tahapan yaitu :

1. Tahap persiapan

Tahap persiapan dimaksudkan dalam mendukung proses kegiatan yang akan dilakukan. Persiapan dilakukan melalui survei lokasi dan wawancara terhadap pelaku usaha kuliner di lingkungan yang akan ditentukan sebagai lokasi pelaksanaan kegiatan pelatihan usaha otak-otak ikan guna penguatan kapasitas ekonomi lokal bagi perempuan pesisir di Pantai Warna Oesapa. Kegiatan ini berlangsung pada awal April 2020. Hasil diskusi dengan pelaku usaha kuliner diketahui bahwa sumber daya perikanan tangkap sekitar lokasi ini cukup berlimpah, yang dimana disebutkan bahwa sebagian suami dari pelaku usaha kuliner merupakan nelayan setempat. Kuliner yang didominasi oleh kuliner jajanan ringan seperti jagung, pisang gepe, dan jenis makanan ringan lainnya di luar dari hasil tangkapan ikan sangat mendominasi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan tersebut menjadi bahan pertimbangan yang mendasari di lakukannya kegiatan pelatihan usaha otak-otak ikan guna penguatan kapasitas ekonomi lokal bagi perempuan pesisir di Pantai Warna Oesapa. Hal tersebut didukung dengan ketersediaan sumberdaya ikan yang tertangkap seperti tenggiri sangat banyak ditemukan di pasar yang berjarak \pm 100 meter dari lokasi pantai Warna Oesapa.

2. Tahap pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan pada tanggal 1 September 2020. Penyuluhan dan pelatihan dilakukan kepada perempuan yang merupakan istri nelayan dan pelaku usaha kuliner di sekitar lokasi Pantai Warna Oesapa sebanyak 15 orang. Tujuan dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan yaitu untuk memberikan informasi, pengetahuan dan pengalaman kerja bagi peserta seputar produksi otak-otak ikan dari aspek produksi dan aspek manajemen. Pelatihan ini bersifat klasikal dan diskusi dimana narasumber memberikan materi pelatihan terlebih dahulu. Materi diberikan dalam bentuk slide presentasi, dijelaskan mengenai :

a) Aspek produksi meliputi : Identifikasi ikan segar berdasarkan pengamatan organoleptik dan penanganan ikan segar, pemilihan bahan baku produksi otak-otak ikan dan pentingnya Sanitasi dan Hygiene dalam produksi hasil olahan pangan, manfaat pengemas terhadap daya awet dan keamanan hasil olahan, perancangan kemasan dan pengemasan otak-otak ikan yang menarik, penyimpanan otak-otak ikan, dan tahapan pembuatan otak-otak ikan. Pada kegiatan ini dilakukan praktek langsung pengolahan ikan tenggiri menjadi makan ringan berupa otak-otak ikan. Dari hasil diskusi selama kegiatan demo pengolahan otak-otak ikan, peserta memiliki ketertarikan dengan produk olahan tersebut. Hal ini ditandai dari aktifnya kegiatan diskusi terkait penggunaan bumbu/ rempah-rempah saat kegiatan demo berlangsung. Hasil olahan yang sudah jadi kemudian dilakukan tester oleh peserta dan hasil dari tester memiliki rasa yang baik (enak) dan dengan tingkat kekenyalan yang baik.

b) Aspek manajemen meliputi : penentuan harga jual produk, pembukuan sederhana, dan pemasaran online. Aspek manajemen dilaksanakan untuk memberikan pemahaman baru bagi peserta terkait pengelolaan keuangan yang baik dalam melaksanakan suatu usaha. Tujuan dari kegiatan ini diharapkan peserta dapat menghitung modal dan keuntungan yang pada usaha yang mereka kembangkan, sehingga usaha dapat berjalan secara berkelanjutan. Dari hasil diskusi pada saat materi disampaikan, diketahui bahwa

pencatatan keuangan pada usaha yang peserta miliki tidak dilakukan. Kondisi keuangan yang diperoleh dihitung pada saat warung tutup dan seluruh uang yang diperoleh langsung dibawa pulang ke rumah tanpa memperhatikan modal yang dikeluarkan dan keuntungan yang didapatkan. Penjualan yang dilakukan juga masih berupa penjualan pada usaha pinggir jalan yang mereka miliki, sehingga penyampaian materi terkait pemasaran online menjadi hal baru yang digunakan peserta dalam memasarkan produk olahan tersebut.



Gambar 2. Tahapan penyuluhan dan pelatihan pembuatan otak-otak ikan

3. Tahap Pendampingan

Pendampingan dilakukan pada bulan September 2020. Pendampingan dilakukan untuk mencari jalan keluar bila ada masalah yang dihadapi mitra setelah tahapan penyuluhan dan pelatihan selesai diberikan. Pendampingan dilakukan secara online melalui WhatsApp dengan peserta. Hasil yang diperoleh bahwa peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan usaha otak-otak ikan guna penguatan kapasitas ekonomi lokal bagi

perempuan pesisir di Pantai Warna Oesapa mulai mencoba mengembangkan produk otak-otak ikan apabila ada pesanan maupun penitipan produk olahan otak-otak ikan di beberapa warung/ kafe yang berada disekitar Pantai Warna Oesapa.

Modul materi penyuluhan dan pelatihan diberikan pada saat penyajian materi berlangsung. Modul diberikan untuk mendukung pemahaman peserta terkait materi yang diberikan. Kegiatan ini

berlangsung dengan baik yang ditunjukkan dari keaktifan peserta dalam sesi tanya jawab saat penyajian materi dan terlibat langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan pelatihan. Kegiatan ini dianggap penting oleh masyarakat karena dapat memberikan peluang alternatif jenis dagangan baru sebagai penciri pangan lokal ikan di daerah wisata pantai warna Oesapa.

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Pantai Warna Oesapa, Kelurahan Oesapa Kota Kupang telah terlaksana dengan baik. Materi yang disosialisasikan oleh pemateri dapat diterima atau dipahami oleh peserta karena mereka diberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan terkait aspek produksi dan aspek manajemen usaha otak-otak ikan. Peserta berharap kedepannya kegiatan ini tidak saja sebatas penyuluhan, pelatihan dan pendampingan tetapi perlu juga dibekali dengan transfer teknologi yang berhubungan dengan usaha perikanan di Pantai Warna Oesapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisah, 2007. Proses Pembekuan Ikan. Yogyakarta
- Coulter TP. 2002. Food: The Chemistry of Its Components. Fourth Edition. Cambridge (UK): RSC Paperbacks.
- Dwivedi, A. 2003. Metodologi Pelatihan Partisipatif. Pondok Edukasi. Bantul.
- Febryansyah R. 2014. Perubahan Komposisi Vitamin Dan Mineral Ikan kembung jantan Akibat Proses Penggorengan [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor Bogor.
- Katiandagho, E.M., E. Mantjoro, O. Pontoh, dan J. Madjid. 1994. Penyuluhan Pengembangan Perikanan Skala Kecil. Laboratorium Ekonomi dan Bisnis Perikanan, Fakultas Perikanan UNSRAT. Manado.
- Nurjanah, dkk. 2005. Pengaruh penambahan bahan pengikat terhadap Karakteristik fisik otak-otak ikan sapu-sapu (*Liposarcus pardalis*). Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol VIII Nomor 1 Tahun 2005
- Tim Penyusun Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Kupang. 2016. Laporan Tahunan Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Kupang Tahun 2016. Kupang.