

Pemberdayaan Masyarakat Kampung Nelayan Pesisir Timur Kalisari Surabaya dengan Alternatif Pengolahan Hasil Tangkapan

Winda Amalia Herdianti¹, Dian Prasetyawati², Sri Amaliah Mandati³

Universitas Muhammadiyah Surabaya
Email: winda.amalia@um-surabaya.ac.id

ABSTRACT

The majority of the people of Kalisari Surabaya East Coast Fisherman Village choose their livelihood as fishermen because the location of the village where they live is an area adjacent to the east coast of Surabaya. Fishermen in this area go to sea every day with 5-20 kg of shrimp catches per day. In the current situation of the Covid-19 pandemic, sales of captured shrimp have decreased significantly. As a result, shrimp that do not sell well must be kept back at home. This will then become a problem when not all shrimp sellers have a refrigerator or storage area with a certain temperature that is suitable for preserving shrimp. Therefore, it is necessary to think about other alternatives to process fresh shrimp into other products that are worth selling and are expected to provide better profits for the fishing community. One alternative is to process shrimp of various sizes into a processed food product, including dimsum and shrimp nuggets. This alternative was chosen with the consideration that the ingredients are easily available, do not require complicated equipment and are easy to learn by the mothers of the shrimp traders who sell the catches of their husbands who are fishermen.

Key Words : dimsum, fisherman, kalisari, nugget, shrimp

ABSTRAK

Masyarakat Kampung Nelayan Pesisir Timur Kalisari Surabaya mayoritas memilih mata pencaharian sebagai nelayan karena lokasi perkampungan tempat mereka tinggal yang merupakan wilayah yang berdekatan pesisir pantai timur Surabaya. Nelayan-nelayan di wilayah ini setiap hari melaut dengan hasil tangkapan udang sebanyak 5-20 kg per hari. Pada kondisi pandemi Covid-19 seperti saat ini penjualan udang hasil tangkapan mengalami penurunan yang cukup signifikan. Sebagai akibatnya udang yang tidak laku dijual harus disimpan kembali di rumah. Hal ini kemudian akan menjadi masalah ketika tidak semua penjual udang memiliki alat pendingin atau tempat penyimpanan dengan suhu tertentu yang sesuai untuk tempat mengawetkan udang. Karena itu perlu dipikirkan alternatif lain untuk mengolah udang segar menjadi produk lain yang layak jual dan diharapkan memberikan keuntungan yang lebih baik bagi masyarakat nelayan. Salah satu alternatif yang dilakukan adalah mengolah udang dengan berbagai ukuran yang ada menjadi sebuah produk makanan olahan, diantaranya adalah produk dimsum dan nugget udang. Alternatif ini dipilih dengan pertimbangan bahan yang mudah didapat,

tidak memerlukan peralatan yang rumit dan mudah dipelajari oleh ibu-ibu para pedagang udang yang menjual hasil tangkapan para suami yang nelayan.

Kata Kunci: dimsum,kalisari,nelayan,nuget,udang

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara maritim dimana kelautan dan perikanan merupakan suatu potensi yang harus menjadi prioritas perhatian, harus dikelola secara bertanggung jawab, serta dikembangkan dan dijaga kelestariannya dalam rangka upaya untuk mewujudkan kesejahteraan masyarakat.

Provinsi Jawa Timur merupakan provinsi yang memiliki kawasan laut hampir empat kali luas daratannya dengan jumlah hasil tangkapan laut yang melimpah dan pembudidayaan ikan di darat yang terbukti mampu menjadikan ketahanan pangan masyarakat yang lebih baik.

Tabel 1. Potensi Kelautan dan Perikanan di Jawa Timur

Luas Wilayah	Jumlah Kota/Kabupaten	Panjang Garis Pantai	Luas Perairan Laut
47.799,75 km ²	38 kota/kabupaten	3.498,12 km ²	126.672 km ²

Dari data Dinas Kelautan dan Perikanan di Jawa Timur terdapat 91 Tempat Pelelangan Ikan (TPI), 77 Pangkalan Pendaratan Ikan, 22 Pelabuhan Perikanan ,2 Pelabuhan Perikanan Nusantara dan 14 Kawasan Minapolitan. RW 05 Kelurahan Kalisari Kecamatan Mulyorejo adalah wilayah yang terletak di Pantai Pesisir Timur Surabaya selain kecamatan Bulak, Sukolilo dan Kenjeran yang merupakan wilayah potensial dalam hal pengembangan usaha perikanan dan sektor kelautan lainnya. Dibutuhkan sinergi yang baik antara Pemerintah, nelayan, dan pengusaha dalam rangka mewujudkan pengembangan potensi dan kesejahteraan masyarakat nelayan.

Para nelayan di desa ini saat cuaca yang tidak menentu karena ancaman banjir rob dan juga faktor angin kencang, hanya mengandalkan perahu tradisional dengan fasilitas yang minim dan jaring tangkap yang kecil, rata-rata per hari mendapatkan hasil tangkapan sebanyak 5-20 kg dimana hasil tangkapan yang paling sering adalah udang yang kemudian udang-udang segar tersebut akan dijual di pasar lokal.

Kendala yang terjadi saat ini, hasil penjualan menurun sebagai akibat daya beli pembeli yang menurun di saat bahan pokok sembako yang lain sudah melonjak tinggi. Akibatnya hasil tangkapan udang yang tidak laku tersebut terpaksa dibawa kembali dan disimpan. Akan tetapi, tidak semua masyarakat nelayan memiliki alat pendingin yang cukup kapasitasnya sebagai tempat penyimpanan udang sehingga perlu dipikirkan alternatif lain supaya udang-udang tersebut tidak busuk dan terbuang. Salah satu alternatif sederhana yang mudah dan murah karena tidak memerlukan peralatan yang membutuhkan dana besar adalah mengolah udang-udang tersebut menjadi produk olahan lain yang memiliki nilai jual tinggi yaitu mengolahnya menjadi produk makanan berupa dimsum dan nuget udang.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode wawancara dengan masyarakat kampung nelayan Pesisir Pantai Timur Kelurahan Kalisari Kecamatan Mulyorejo Surabaya dan survey lokasi untuk memperoleh gambaran secara lebih detail tentang kondisi dan permasalahan yang terjadi di masyarakat nelayan pesisir pantai terutama di masa pandemi seperti sekarang ini. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli dan Agustus di kampung nelayan RW 05 Kelurahan Kalisari Kecamatan Mulyorejo kota Surabaya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan wawancara terhadap masyarakat kampung nelayan RW 05 di Pesisir Pantai Timur Kelurahan Kalisari Kecamatan Mulyorejo Surabaya dan ditindaklanjuti dengan survey langsung ke lokasi tempat nelayan menyimpan kapal dan melaut. Selama ini nelayan di Pesisir Pantai Timur Kalisari masih menggunakan kapal kayu tradisional dengan fasilitas jaring tangkap yang kecil sehingga kapasitas dan jumlah tangkapan juga masih skala kecil. Melaut dilakukan setiap hari tergantung kondisi cuaca dan musim. Mayoritas hasil tangkapan nelayan di Pesisir Pantai Timur Kalisari ini berupa udang dan ikan.

Saat ini nelayan mengeluhkan hasil penjualan yang semakin menurun sehingga udang yang tidak laku dijual harus dibawa kembali pulang dan harus disimpan. Kendala yang kemudian timbul adalah harus ada alat pendingin yang bisa digunakan untuk menyimpan udang supaya awet, padahal tidak semua nelayan memiliki alat penyimpanan tersebut.

Dari permasalahan ini, kami mencoba memberikan alternatif solusi atas permasalahan tersebut yaitu dengan cara mengolah udang segar menjadi produk olahan lain yang layak untuk dijual di pasaran dan bisa menjadi peluang usaha baru yaitu membuat dimsum dan nuget udang dimana untuk membuat produk olahan ini tidak diperlukan peralatan maupun fasilitas lain yang mahal karena prosesnya yang sederhana dan mudah.

Dari hasil kegiatan dan pendampingan yang dilakukan, masyarakat nelayan telah mencoba membuat produk olahan berbahan dasar udang dan juga membuat analisa perkiraan biaya dan keuntungan yang mungkin akan didapatkan. Berikut hasil perhitungan secara ekonomis proses pengolahan udang menjadi produk dimsum dan nuget.

Tabel 2. Biaya Pengolahan Dimsum

NO	BAHAN	BIAYA
1	Udang (1/2 kg)	50.000
2	Bawang putih	6.000
3	Tepung	11.000
4	Telur	6.000
5	Bumbu	8.000
6	Kulit dimsum	14.000
7	Lain-lain	20.000
	Total	115.000

Dari uji coba pengolahan udang sebanyak ½ kg didapatkan produk olahan dimsum sejumlah kurang lebih 100 buah dengan nilai jual di pasaran untuk 100 dimsum sebesar Rp.300.000 (harga satuan berkisar antara 3.000 – 5000 tergantung pangsa pasar). Dengan demikian, dari perhitungan diatas maka keuntungan yang didapat sebesar Rp.185.000 per ½ kg (diasumsikan sebesar Rp.370.000 per kg) sedangkan jika dijual dalam bentuk udang segar keuntungan per kg hanya berkisar sekitar Rp.55.000 sampai Rp.60.000.

Hasil perhitungan diatas bisa digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi nelayan untuk memutuskan bagaimana solusi atas permasalahan tidak lakunya udang segar di pasaran sedangkan untuk menyimpan udang-udang yang tidak laku tersebut mereka tidak memiliki fasilitas penyimpanan yang memadai. Mengolah udang segar menjadi produk olahan lain yang layak jual dengan tingkat keuntungan yang lebih baik dengan pangsa pasar yang baik bisa menjadi salah satu solusi terutama di masa pandemi seperti sekarang ini dan di masa-masa yang datang.



Gambar 1. Proses Pembuatan Dimsum
 Gambar 2. Pendampingan dengan Masyarakat

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian ini kita dapat melihat langsung kondisi nelayan saat ini serta membantu memberikan solusi atas permasalahan yang mereka hadapi dalam rangka mengelola dan mengolah hasil tangkapan yang didapatkan karena mayoritas masyarakat nelayan di Pesisir Pantai Timur Kalisari Surabaya ini berpendidikan rendah dan belum memiliki literasi digital yang baik sehingga untuk mencari informasi terkait alternatif-alternatif pengolahan hasil laut juga masih mengalami kesulitan.

SARAN

Diperlukan pengembangan, pendampingan dan analisis lebih lanjut terkait alternatif pengolahan hasil tangkapan menjadi produk olahan misalnya dengan pemanfaatan teknologi tepat guna yang dapat membantu proses pengolahan sehingga kapasitas produksi produk olahan menjadi lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E. M. (2005). Dimensi unit penangkapan pukat udang dan tingkat pemanfaatan sumberdaya udang di perairan Laut Arafura. Skripsi. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Timur (2019). Profil Potensi Usaha dan Peluang Investasi.
- Miftakhul. H, Purnamadewi. Y, Firdaus. M, (2014). Strategi pengembangan perikanan dalam pembangunan ekonomi wilayah di jawa timur. *Ekuitas: Jurnal Ekonomi dan Keuangan*
- Rosana, N. (2004). Analisis potensi dan tingkat pemanfaatan sumberdaya perikanan di selatan Jawa Timur. *Neptunus; Majalah Ilmiah Kelautan Universitas Hang Tuah Surabaya*
- Sulestiani.,A & Astral.,M, (2016). Pengelolaan Potensi Perikanan di Pantai Pesisir Pantai Timur Surabaya (Studi Kasus di Kecamatan Sukolilo, Mulyorejo, Kenjeran, dan Bulak), *Agrotrip Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*.
- Sembiring.N, Wahyuni. D, dkk (2021). Pembuatan Bahan Olahan Berbahan Baku Udang Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *LWSA Conference Series 04 (2021) TALENTA Publisher Universitas Sumatera Utara*.
- Zulfikar, Rully. (2016) Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, **5 (2)** 2016 .