

Pengolahan Tiram Menjadi Kaldu dan Saus Tiram Bagi Pemberdayaan Perempuan di Gampong Jawa Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe

Prama Hartami, Zulpikar*, Mahdaliana, Boy Haqi, Putri Maulida

Fakultas Pertanian, Program Studi Akuakultur, Universitas Malikussaleh, Aceh Utara, Indonesia

Email: *zulpikar@unimal.ac.id

Abstrak—Kota Lhokseumawe merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi hasil perikanan yang potensial dan layak untuk dikembangkan. Salah satu hasil perikanan yang banyak terdapat di wilayah pesisir kota Lhokseumawe adalah tiram. Umumnya pencari tiram ini merupakan para perempuan yang tinggal di sekitar wilayah pesisir kota Lhokseumawe yang sudah menjadi mata pencaharian sehari-hari mereka. Hasil perikanan dari di dapat selama ini oleh masyarakat tersebut belum dikelola secara profesional, sehingga belum mampu memberikan manfaat maksimal terhadap kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu diperlukan pendidikan dan pelatihan terhadap masyarakat Kota Lhokseumawe khususnya para perempuan sehingga mampu meningkatkan nilai jual hasil perikanan tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mereka dalam mengolah bahan dasar hasil perikanan yaitu tiram. Yang mana nantinya produksi usaha ini akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat khususnya perempuan di Gampong Jawa Kota Lhokseumawe.

Kata Kunci: Pengabdian, Tiram, Kaldu, Saus.

Abstract—Lhokseumawe City is one of the coastal areas that has the potential for potential fishery products and is suitable for development. One of the many fishery products found in the coastal areas of the city of Lhokseumawe is oysters. Generally, these oyster seekers are women who live around the coastal area of the city of Lhokseumawe which has become their daily livelihood. The fishery products obtained by the community have not been managed professionally, so that they have not been able to provide maximum benefits to the welfare of the community. Therefore, education and training are needed for the people of Lhokseumawe City, especially women so that they can increase the selling value of these fishery products. This community service activity will increase their knowledge and skills in processing food made from fishery products, namely oysters. Which later the production of this business will have an impact on improving the community's economy, especially women in the Javanese Village of Lhokseumawe City.

Keywords: Devotion, Oysters, Broth, Sauce

1. PENDAHULUAN

Masyarakat pesisir adalah masyarakat yang tinggal dan melakukan aktifitas sosial ekonomi wilayah pesisir dan lautan. Mereka memiliki ketergantungan yang cukup tinggi dengan potensi dan kondisi sumber daya pesisir dan lautan. Karakteristik sosial ekonomi masyarakat pesisir adalah bahwa sebagian besarnya bermata pencaharian dibidang kelautan dan perikanan seperti pembudidayaan ikan, nelayan dan pengolahan hasil perikanan. Tingkat pendidikan masyarakat pesisir sebagian besar masih rendah. Serta kondisi lingkungan pemukiman yang belum tertata dengan baik dan terkesan kumuh. Dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat yang relatif berada dalam tingkat kesejahteraan rendah, maka dalam jangka panjang tekanan terhadap sumberdaya pesisir akan semakin besar guna pemenuhan kebutuhan masyarakat pesisir.

Lhokseumawe terletak diantara 4° - 5° Lintang Utara dan 96° - 97° Bujur Timur. Terdiri dari empat kecamatan yakni Kecamatan, Banda Sakti, Muara Dua, Muara Satu dan Blang Mangat. Berbatasan langsung dengan selat Malaka, menjadikannya memiliki potensi yang besar dibidang perikanan. Salah satu kecamatan yang memiliki potensi perikanan terbesar adalah kecamatan Banda Sakti. Seluruh wilayah kecamatan ini dikelilingi oleh perairan. Potensi dibidang perikanan menjadi salah satu sektor penggerak dibidang ekonomi. Keberadaan tempat pelelangan ikan, tambak dan karamba jaring apung serta wisata pantai menjadikan geliat ekonomi di wilayah ini. Salah satu Gampong yang memiliki potensi dalam pengembangan perikanan adalah Gampong Jawa Lama.

Unit usaha pengelolaan produk perikanan merupakan salah satu usaha yang mampu menopang ekonomi bagi masyarakat di wilayah ini. Sedikitnya unit usaha perikanan menjadikan produk perikanan di wilayah ini kurang beragam. Salah satu sumberdaya alam perikanan yang belum optimal dimanfaatkan sebagai unit usaha perikanan adalah tiram. Pemanfaatan tiram di daerah Gampong Jawa Lama saat ini hanya digunakan sebagai olahan makanan langsung atau dijual dalam keadaan segar. Para pencari tiram menjual tiram segar dalam upaya pemenuhan ekonomi keluarga. Salah satu inovasi baru yang dapat dilakukan dalam pemanfaatan tiram adalah mengolahnya menjadi alternatif produk lainnya. Diservikasi produk olahan tiram menjadikan nilai tambah terhadap pemanfaatan sumberdaya alam. Produk-produk yang dapat dijadikan dari olahan tiram antara lain kaldu tiram dan saus tiram.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah menambah skill masyarakat pesisir khususnya ibu-ibu dalam pengolahan tiram. Menjadikan tiram sebagai produk perikanan baru di wilayah Kota Lhokseumawe khususnya masyarakat Gampong Jawa Lama.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari beberapa tahapan diantaranya :

- a. Diawali dengan pengumpulan data untuk mengetahui kondisi tempat pelatihan pengabdian pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram. Berdasarkan hasil dari wawancara diketahui bahwa pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram memiliki kendala dalam sistem pembuatan produk dan pemasaran produk untuk membantu dalam produksi.
- b. Setelah mengetahui kendala tersebut, maka dilakukan observasi untuk mengetahui secara spesifik pengetahuan pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram. Hal tersebut bertujuan untuk merencanakan pelatihan pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram seperti apa yang dilakukan mengingat keterbatasan dalam teknologi dan pengetahuan tentang pengolahan tiram yang dimiliki pelaku usaha.
- c. Perancangan materi pelatihan yang akan disampaikan kepada pelaku usaha.
- d. Kegiatan pengabdian pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram memiliki beberapa tahapan yaitu :
Hari pertama tanggal 24 November 2020:
 1. Persiapan bahan, alat oleh dosen dan mahasiswa mulai pukul 14.00 WIB
 2. Dosen dan mahasiswa mulai pukul 15.00 WIB membuat olahan dari tiram menjadi kaldu dan saus tiram yang akan digunakan sebagai contoh yang telah menjadi kaldu dan saus tiram.
 3. Peserta melakukan pencicipan pada kaldu dan saus tiram

Hari kedua tanggal 25 November 2020:

1. Persiapan bahan, alat oleh dosen dan mahasiswa mulai pukul 14.00 WIB untuk dibawa kelokasi pengabdian
2. Dosen dan mahasiswa melakukan persiapan tempat pengabdian pada pukul 15.00 WIB dan dibantu oleh peserta
3. Melakukan pemeriksaan ulang pada bahan, alat dan tempat pengabdian yang dibantu para peserta

Hari ketiga tanggal 26 November 2020:

1. Persiapan dosen dan mahasiswa mulai pukul 14.00 WIB untuk melakukan perkenalan mengenai materi pembuatan kaldu dan saus tiram.
2. Melakukan demo kepada para peserta pelaku usaha pada pukul 14.30 WIB yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa untuk memandu para peserta dalam melakukan pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram.
3. Pukul 16.30 WIB olahan sudah selesai dimasak dan kemudian dilakukan pengemasan oleh peserta pengabdian.
4. Pemberian hasil olahan kaldu tiram dan saus tiram kepada seluruh peserta pengabdian yang ada di tempat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di adakan selama 3 hari pada tanggal 24,25 dan 26 November 2020. Kegiatan pelatihan pengabdian ini dilakukan di rumah sekaligus tempat usaha produksi dari kegiatan pengabdian pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram tepatnya di kawasan Gampong Jawa Lama, Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe. Adapun kegiatan dimulai dari persiapan, perkenalan, pemberian materi, dan demo masak, kegiatan berlangsung mulai pukul 14.00 hingga selesai.

3.1 Persiapan

Tahapan persiapan dimulai dengan melakukan survey ke Gampong Jawa Lama terkait kendala dalam produksi pengolahan tiram. Perkenalan dimulai dari memperkenalkan identitas diri sampai dengan memperkenalkan produk yang ingin dibuat. Perkenalan produk di sampaikan oleh dosen dengan cara mempresentasikan secara umum tentang pengolahan tiram yang akan di buat menjadi kaldu beserta saus.



Gambar 1. Survey Lokasi Pengabdian

3.2 Pengolahan kaldu dan saus tiram

Proses pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram dimana diperagakan dan dibantu oleh masyarakat atau peserta. Sebelum dilanjutkan ketahap demo pembuatan kaldu dan saus tiram terlebih dahulu peserta yang dibantu mahasiswa menyiapkan alat dan bahan. Yang akan digunakan.



Gambar 2. Demo Pengolahan Tiram Menjadi Kaldu dan Saus Tiram

3.3 Hasil dari pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram

Setelah mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan tiram menjadi kaldu dan sus tiram sehingga mengasilkan produk yang bisa dipasarkan. Pemasaran kaldu dan saus tiram yang awalnya tidak ada sudah mulai berkembang disekitar kota Lhokseumawe.



Gambar 3. Hasil Dari Pengolahan Tiram Yaitu Kaldu Dan Saus Tiram

3.4 Dokumentasi kegiatan pengabdian pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram

Adapun foto kegiatan pengabdian pengolahan tiram menjadi kaldu dan saus tiram adalah sebagai berikut:



Gambar 4. Perkenalan Dan Persiapan Bahan, Alat Yang Akan Digunakan Untuk Pengolahan Tiram



Gambar 5. Proses Pembuatan Kaldu Dan Saus Tiram

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pengolahan Tiram Menjadi Kaldu Dan Saus Tiram Bagi Pemberdayaan Perempuan Di Gampong Jawa Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe untuk membantu dalam pengembangan usaha hasil produksi olahan dari bahan baku tiram. Hal ini ditunjukkan adanya respon positif dari masyarakat yang ingin kegiatan ini lanjut dan berkembang menjadi suatu badan usaha yang meningkatkan ekonomi masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Fatmasari, D. 2014. *Analisis Sosial Ekonomi Dan Budaya Masyarakat Pesisir Desa Waruduwur, Kecamatan Mundu, Kabupaten Cirebon*. Jurnal Kajian Ekonomi dan Perbankan Syariah AL-AMWAL. Vol 6 No.1.
- Indarti, I & Kuntari, Y. 2015. *Model Pemberdayaan sumber Daya Masyarakat Pesisir Melalui Re-Engineering Ekonomi Berbasis Koperasi Berkelanjutan*. Prosiding Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu & Call For Papers Unisbank (Sendi_U). Kajian Multi Disiplin Ilmu untuk Mewujudkan Poros Maritim dalam Pembangunan Ekonomi Berbasis Kesejahteraan Rakyat.
- Karangan, Frans.P, Durand, Swenekhe. P, & Sondakh, Srie. J. 2017. *Peran wanita dalam meningkatkan perekonomian keluarga nelayan dikelurahan Tumumpa II Kecamatan Tuminting Kota Manado*. Akulturasi. Vol 5 No. 9.
- Kusnadi. 2003. *Akar Kemiskinan Nelayan*. Yogyakarta: LKIS.
- Nurlaili & Muhartono, R. 2017. *Peran Perempuan Nelayan Dalam Usaha Perikanan Tangkap Dan Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Pesisir Teluk Jakarta*. J. Sosek KP Vol. 12 No. 2 : 203-212.
- Pinto, Z. 2015. *Kajian Perilaku Masyarakat Pesisir yang Mengakibatkan Kerusakan Lingkungan (Studi Kasus di Pantai Kuwaru, Desa Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul, Provinsi DIY)*. Jurnal Wilayah Dan Lingkungan. Volume 3 Nomor 3, 163-174.
- Rostiyati, Ani. 2018. *Peran ganda perempuan nelayan di desa Muara Gading Mas Lampung Timur*. Patanjala. Vol 10 No.2:187-202.