



Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Olahan Cumi-cumi

Andi Panca Wahyuni¹, Muh. Firmansyah², Megawati³

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Sinjai

²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Muhammadiyah Sinjai

³Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Sinjai
e-mail: andipancawahyuni@gmail.com

ABSTRACT

Cumi-cumi adalah salah satu hewan dalam golongan invertebrata (tidak bertulang belakang). Salah satu jenis cumi-cumi laut dalam, "Heteroteuthis", adalah yang memiliki kemampuan memancarkan cahaya. Organ yang mengeluarkan cahaya itu terletak pada ujung suatu juluran panjang yang menonjol di depan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah Cumi sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi dan lebih awet, dan mempunyai nilai gizi yang tinggi sebagai cemilan sebagai makanan yang sehat dan bisa mencerdaskan masyarakat Metode kegiatan pada pengabdian kepada masyarakat adalah dengan interaksi langsung kepada masyarakat dalam kegiatan penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi pada Cumi-cumi bagi kesehatan. Kegiatan ini juga melibatkan Dosen yang memberikan materi dan pelatihan terkait manfaat Cumi-cumi dan pelatihan tentang olahan sambel Cumi-cumi yang dapat awet beberapa hari sehingga baik untuk dijadikan olahan dan dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan. Pemanfaatan hasil perikanan khususnya Cumi-cumi untuk dijadikan sambel Cumi-cumi, selain menambah pengetahuan masyarakat juga dapat membuat lapangan kerja.

Kata kunci: *Pengolahan, Perikanan, Cumi-cumi.*

ABSTRACT

Squid is one of the animals in the invertebrate group (no backbone). One type of deep sea squid, "Heteroteuthis", is that which has the ability to emit light. The light-emitting organ is located at the end of a long protruding front. The purpose of this service activity is to provide knowledge and skills in processing squid so that it has a high selling value and is more durable, and has a high nutritional value as a snack as a healthy food and can educate the community. community in outreach activities about the benefits and nutritional content of squid for health. This activity also involves lecturers who provide material and

training related to the benefits of squid and training on processed squid sauce which can last several days so that it is good for processing and selling so that it can increase fishermen's income. Utilization of fishery products, especially squid, to be used as squid sauce, in addition to increasing public knowledge, can also create jobs.

Keywords : Processing, Fishery, Squid

A. PENDAHULUAN

Cumi-cumi memegang peranan penting dalam pemenuhan sumber gizi dan keamanan hidup bagi manusia pada negara berkembang (Gandotra *et al.*, 2012). Cumi-cumi juga berfungsi sebagai sumber dari asam lemak tidak jenuh jamak (PUFA), protein, mineral dan vitamin. Meskipun ikan kaya akan gizi, tetapi ikan merupakan bahan yang cepat busuk dan mempunyai umur simpan yang pendek (Hulalata, 2013). Cumi-cumi adalah kelompok hewan sefalopoda besar atau jenis moluska yang hidup di laut. Nama "Sefalopoda" dalam bahasa Yunani berarti "kaki kepala", hal ini karena kakinya yang terpisah menjadi sejumlah tangan yang melingkari kepala. Seperti semua sefalopoda, cumi-cumi dipisahkan dengan memiliki kepala yang berbeda. Akson besar cumi-cumi ini memiliki diameter 1 mm. Cumi-cumibanyak digunakan sebagai makanan. Cumi-cumi adalah salah satu hewan dalam golongan invertebrata (tidak bertulang belakang). Salah satu jenis cumi-cumi laut dalam, "Heteroteuthis", adalah yang memiliki kemampuan memancarkan cahaya. Organ yang mengeluarkan cahaya itu terletak pada ujung suatu juluran panjang yang menonjol di depan. Hal ini dikarenakan peristiwa luminasi yang terjadi pada cumi-cumi jenis ini. *Heteroteuthis* menyemprotkan sejumlah besar cairan bercahaya apabila dirinya merasa terganggu, proses ini sama seperti pada halnya cumi-cumi biasa yang menyemprotkan tinta. Sedangkan cumi-cumi yang biasa dikonsumsi oleh manusia adalah jenis *Loligo Pealei* dan tersebar di perairan Laut Tengah, Asia Timur, serta sepanjang pantai timur Amerika Utara. Ada yang hidup di dekat dengan permukaan air, ada pula yang hidup di tempat yang dalam sekali atau palung laut. Total jenis cumi-cumi yang tersebar di seluruh bagian dunia, terdapat sekitar 300 spesies cumi-cumi yang berbeda (Anggani,2018).

Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatangi dunia pendidikan dengan masyarakat, dimana perguruan Tinggi di hadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh kedepan di era globalisasi. Dengan adanya pelatihan pengolahan hasil perikanan diharapkan masyarakat punya keterampilan yang bisa mensejahterakan kehidupan keluarganya. Masyarakat Pulau Batang Lampe Kecamatan Pulau Sembilan umumnya bermukim disekitar pantai memiliki mata pencaharian rata-rata adalah nelayan tradisional.

Berdasarkan latar belakang diatas, adapun rumusan masalah dari pengabdian ini adalah bagaimana meningkatkan kompetensi istri-istri nelayan dalam pengolahan Cumi-cumi. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah Cumi-cumi sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi dan lebih awet, dan mempunyai nilai gizi yang tinggi sebagai cemilan sebagai makanan yang sehat dan bisa mencerdaskan masyarakat.

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sinjai. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat khususnya dibidang Perikanan dan kelautan di Pulau Batang Lampe Kecamatan Pulau Sembilan.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan pada pengabdian kepada masyarakat adalah dengan interaksi langsung kepada masyarakat dalam kegiatan penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi pada Cumi-cumi bagi kesehatan. Setelah melakukan penyuluhan dirangkaikan dengan praktik langsung pengolahan Cumi-cumi menjadi sambel Cumi-cumi. Kegiatan ini dilakukan dengan tim dengan beragam yang dilakukan mulai dari penyuluhan tentang pengolahan hasil perikanan dan manfaat gizi dari hasil perikanan hingga kegiatan pengolahan hasil perikanan yang melibatkan ibu-ibu warga Pulau Batang Lampe Pulau Sembilan. Alat penunjang dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Alat masak untuk mengolah cumi-cumi dan peralatan lainnya untuk menunjang kegiatan.

Ruang lingkup pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga Pulau Batang Lampe yang bertempat tinggal di sekitar pantai di Pulau Batang Lampe Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok masyarakat di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan kabupaten Sinjai merupakan istri-istri nelayan yang biasa memanfaatkan hasil perikanan seperti Cumi-cumi yang di dijual di pasar, maka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen prodi Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sinjai untuk meningkatkan keterampilan istri-istri nelayan dalam hal pengolahan hasil perikanan yang berbahan baku Cumi-cumi yang menjadi ciri khas atau komoditi daerah setempat yang biasa dijadikan oleh-oleh. Sehingga dengan bertambahnya ilmu pengolahan hasil perikanan yg dijadikan sambel Cumi- cumi dapat menambah produk yang dapat dijadikan usaha dibidang pengolahan hasil perikanan yaitu olahan sambel Cumi-cumi.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai berjarak sekitar kurang lebih 18 km dari kampus Universitas Muhammadiyah Sinjai yang terletak di Sinjai Utara. Transportasi yang digunakan ke pulau adalah transportasi laut yaitu kapal dengan daya tamping sekitar 50 orang penumpang.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi mengenai kandungan gizi pada cumi

a. Deskripsi Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 3 sampai 4 September 2022 bertempat di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai dan dihadiri oleh aparat desa setempat dan istri-istri nelayan yang ikut berpartisipasi. Kegiatan ini juga melibatkan Dosen-dosen dari Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan yang memberikan materi dan

pelatihan terkait manfaat Cumi-cumi dan pelatihan tentang olahan sambel Cumi-cumi yang dapat awet beberapa hari sehingga baik untuk dijadikan olahan dan dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan-nelayan di sekitar Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.



Gambar 2. Proses Pembuatan Olahan Cumi

b. Implikasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dosen Manajemen dan mahasiswa dengan memanfaatkan hasil perikanan yaitu Cumi-cumi diolah menjadisambel Cumi-cumi yang dapat disimpan beberapa hari dan lebih awet sehingga sangat cocok dijadikan oleh-oleh khas dari Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. Pelaksanaan kegiatan kurang lebih dua hari pada tanggal 3 sampai dengan 4 September 2022 yang bertempat di Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai yang melibatkan istri-istri nelayan. Dengan adanya kegiatan ini dapat mengubah pola pikir dan meningkatkan kreatifitas masyarakat pesisir untuk memanfaatkan olahan hasil perikanan agar memiliki nilai ekonomis cukup tinggi dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga khususnya masyarakat pesisir Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai.



Gambar 3. Dokumentasi Bersama istri-istri nelayan

D. KESIMPULAN DAN SARAN TINDAK LANJUT

Pemanfaatan hasil perikanan khususnya Cumi-cumi untuk dijadikan sambel Cumi-cumi, selain menambah pengetahuan masyarakat juga dapat membuat lapangan kerja bagi Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai yang ingin memanfaatkan olahan tersebut untuk di pasarkan dan dengan adanya materi penyuluhan, masyarakat Desa Padaelo Pulau Batanglampe Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai dapat mengetahui kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada Cumi-cumi. Adapun saran dari kegiatan ini, sebaiknya dilakukan berbagai jenis pelatihan produk olahan lain dengan bahan baku Cumi-cumi, selain menambah wawasan masyarakat juga dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggainsi Diah. 2018. Morfologi, Klasifikasi, Dan Sebaran Cumi-Cumi Famili Loliginidae. Oseana, Volume XLIII, Nomor 2 Tahun 2018 : 48 – 65. ISSN 0216-1877
- Hulalata Anita, Daisy M.Rastuti. 2013. Studi Pengolahan Cumi-cumi (Loligo sp.) Asin Kering diHubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vo. 1 No. 2.