



PENYULUHAN PANGAN FUNGSIONAL BERBASIS HASIL LAUT PADA KELUARGA NELAYAN DI DESA UJUNG LABUANG, KECAMATAN SUPPA, KABUPATEN PINRANG

*Counseling on Functional Food Based on Marine Products to Fisherman Families In Ujung
Labuang Village, Suppa District, Pinrang District*

**Iradahatullah Rahim^{1*}, Haniarti², Rahmawati³, Jasman⁴, Siti Hajar Larekeng⁵, Nur
Ismirawati⁶, Sriyanti Mustafa⁷, Syamsia⁸**

¹Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare
²Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare, ³Fakultas Teknik Universitas
Muhammadiyah Parepare, ⁴Program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Parepare,
⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Parepare, ⁸Fakultas
Pertanian Univeritas Muhammadiyah Makassar

Email:^{1*} iradhat76@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan untuk menambah pengetahuan masyarakat terhadap pemanfaatan sumberdaya lokal di Desa Ujung Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang. Peserta pada kegiatan ini adalah keluarga nelayan dari kelompok Wanita nelayan. Materi penyuluhan berupa pemanfaatan ikan laut berupa cakalang dan tuna menjadi pangan fungsional untuk memenuhi nilai gizi masyarakat. Peserta penyuluhan cukup antusias untuk menambah pengetahuan mengenai pangan berbasis sumberdaya lokal. Keberlanjutan kegiatan akan dilakukan dengan meningkatkan keterampilan pengolahan pangan lokal kelompok Wanita nelayan dalam bentuk makanan variatif yang disukai anak-anak.

Kata kunci: Pangan lokal, nilai gizi, LPPA PDA Kota Parepare, Selat Makassar.

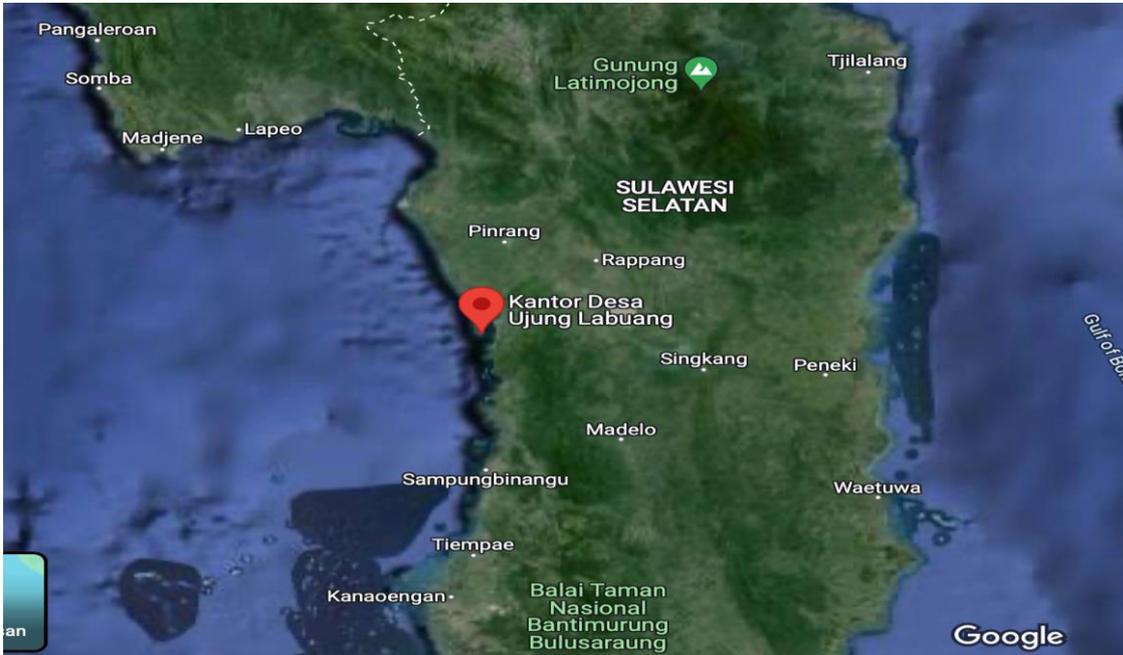
Abstract

The purpose of community service projects in Ujung Labuang Village, Suppa District, Pinrang Regency is to raise awareness among the local population about the utilisation of available resources. The Fisher Women group's fishing families are taking part in this activity. The extended material focuses on using sea fish, specifically skipjack and tuna, as functional foods to fulfil the community's nutritional needs. The extension participants were very excited about learning more about food that is based on local resources. Enhancing the Fisher Women group's local food processing abilities will help sustain the activities by producing a variety of kid-friendly dishes.

Key words: Makassar Strait, LPPA PDA Parepare City, local cuisine, and nutritional value.

PENDAHULUAN

Desa Ujung Labuang merupakan salah satu dari 10 Desa dan kelurahan yang berada di wilayah Kecamatan Suppa terletak ± 17 km dari ibukota Kecamatan Suppa dan berjarak ± 39 km dari ibukota Kabupaten Pinrang. Desa Ujung Labuang memiliki batas-batas: sebelah Utara adalah Teluk Parepare, Selatan dengan Desa Lero, sebelah Timur dengan Teluk Parepare, dan sebelah barat dengan Desa Wiringtasi/ Desa Lero (BKKBN, 2017).



Gambar 1. Peta Lokasi Desa Ujung Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang.

Letak Desa Ujung Labuang yang berbatasan langsung dengan Teluk Parepare dan Selat Makassar menjadikan desa ini penghasil ikan laut utama di wilayah Sulawesi Selatan (Gambar 1). Tak heran kalau penduduk desa ini mayoritas (84.52%) bermata pencaharian sebagai nelayan (Tabel 1).

Tabel 1. Mata Pencaharian Penduduk Desa Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan (BPS Sulsel, 2023)

Nomor	Mata Pencaharian	Persentase (%)
1.	Nelayan	84.52
2.	Pedagang	1.25
3.	Petani	2.31
4.	PNS	0.81

Hasil tangkapan nelayan di wilayah ini dijual sampai ke pulau Kalimantan. Namun demikian, pengaruh konsumsi makanan instan membuat masyarakat di desa ini tidak mengkonsumsi hasil tangkapan mereka dengan baik. Terutama pada anak-anak dan remaja. Hal ini mendorong dilakukan penyuluhan pangan fungsional dengan berbasis hasil tangkapan laut untuk kesadaran gizi pada keluarga nelayan di Desa Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang.

METODE

Kegiatan penyuluhan pangan fungsional dilakukan dengan melibatkan kelompok Wanita nelayan di Desa Ujung Labuang. Kelompok Wanita merupakan kelompok sasaran kegiatan, dengan alasan mereka adalah penanggungjawab konsumsi pangan di rumah tangga. Topik penyuluhan adalah manfaat dan kandungan gizi pangan fungsional dengan memanfaatkan potensi lokal. Kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan menikmati pangan tradisional khas Ujung Labuang dari hasil tangkapan nelayan. Kegiatan dilaksanakan di kantor Desa Ujung Labuang, Kabupaten Suppa pada bulan Desember 2023.

Kegiatan penyuluhan melibatkan Lembaga Penelitian dan Pengembangan Aisyiyah (LPPA) Pimpinan Daerah Aisyiyah Kota Parepare sebagai mitra kegiatan dan Dosen Fakultas Biologi dari Universitas Sains Malaysia (USM) sebagai pembahas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Letak Desa Ujung Labuang yang berbatasan langsung dengan Teluk Parepare dan Selat Makassar menjadikan desa ini sebagai penghasil tangkapan hasil laut (Gambar 2). Hasil tangkapan nelayan terutama ikan laut dalam seperti tuna dan Cakalang. Ikan cakalang mengandung lemak esensial omega 3 yang berfungsi untuk mendukung daya ingat otak (Winnarko and Mulyani 2020). Kandungan gizi ikan cakalang adalah kandungan air 73,03%, kadar protein 20,15%; kadar lemak 3,39%, kadar abu 1,94%, dan karbohidrat 2,35%. Protein ikan cakalang tersusun atas 15 jenis asam amino yaitu terdiri dari 9 asam amino esensial dan 6 asam amino non esensial (Putri 2018). Sedangkan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein tinggi (22,6-26,2 gr/100 g daging), lemak rendah, mineral (kalsium, fosfor, besi, sodium), vitamin A (retinol), dan vitamin B (tiamin, riboflavin, dan niasin), yang berpotensi mengatasi stunting di masyarakat (Ibrahim dan Nento, 2017; Hadinoto dan Idrus, 2018; Utami dkk, 2021).



Gambar 2. Perahu penangkap ikan milik nelayan di Desa Ujung Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang, yang berbatasan langsung dengan Teluk Parepare dan Selat Makassar.

Potensi lokal Desa Ujung Labuang dapat dimanfaatkan sebagai pangan fungsional untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya. Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologis (Suter, 2013). Nilai gizi hasil laut seperti ikan dapat memenuhi persyaratan sebagai pangan fungsional. Hal ini dapat memenuhi zat gizi terutama pada 1000 hari pertama bayi dan balita. Apabila hal tersebut dilakukan, maka akan dapat mengatasi

stunting yang merebak di masyarakat. Hal tersebut diungkap oleh pemateri di hadapan keluarga nelayan pada kegiatan tersebut (Gambar 3).



Gambar 3. Pemateri pada kegiatan, audiens dari keluarga kelompok nelayan, dan tim pelaksana kegiatan.

Peserta pada kegiatan tersebut cukup antusias dilihat dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh keluarga nelayan. Kegiatan tersebut juga melibatkan aparat desa dan mahasiswa magang dari mahasiswa Fakultas keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Parepare. Kegiatan ditutup dengan memamerkan dan menyantap pangan tradisional berbahan hasil laut sebagai bentuk hasil akhir dari pemanfaatan potensi lokal Desa Ujung Labuang sebagai pangan fungsional (Gambar 4). Masakan tradisional berupa tumpi-tumpi, ikan asap, ikan masak mandar, dange, ikan asap, dan ketan kacang ijo.



Gambar 4. Penampilan makanan olahan berbasis potensi lokal

Keberlanjutan kegiatan ini adalah berupa demo pemanfaatan sumberdaya lokal berupa ikan laut dalam bentuk pangan variatif yang disukai anak-anak berupa abon, bakso, dan nugget.

KESIMPULAN DAN SARAN

Desa Ujung Labuang, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang, mempunyai potensi lokal yang cukup baik untuk dijadikan pangan fungsional berupa hasil tangkapan nelayan. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan untuk pemanfaatan sumberdaya lokal untuk pangan fungsional berkelanjutan cukup menambah pengetahuan kelompok nelayan yang mengikuti kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

BKKBN go id, 2017. Profil Desa Labuang. <https://kampungkb.bkkbn.go.id/kampung/3119/ujung-labuang>

BPS Sulsel, 2023. Sulsel dalam Angka. <https://sulsel.bps.go.id/publication/2023/02/28/3ea69ff21d346fa74bb816b9/provinsi-sulawesi-selatan-dalam-angka-2023.html>

Hadinoto, S., S. Idrus. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. Majalah BIAM 14:51.

Ibrahim, P. S., W. R. Nento. 2017. Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Selama Penyimpanan Beku. *Journal of Agritech Science* 1.

Putri, Endah Budi Permana. 2018. Analisis Kadar Protein Dan Vitamin C Pada Cookies Substitusi Ikan Cakalang (*Katsuwonus Sp.*) Dan Goji Berry (*Lycium Barbarum L.*) Analysis. *Ilmu Gizi Indonesia* 2(1):33–38.

Suter, I.K., 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. Makalah disajikan pada Seminar Sehari dengan tema "Pentingnya Makanan Alami (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang". Diselenggarakan Ikatan Keluarga Mahasiswa (IKM) Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar, tgl. 18 Agustus 2013 di Denpasar.

Utami, N.D., Nani Ratnaningsih, Badraningsih Lastariwati., 2021. Uji Kesukaan Dan Kandungan Gizi Tuna Mentai Sebagai Alternatif Main Course Untuk Mencegah Stunting. *Agrointek*, Volume 15 No 1 Maret 2021: 382-388.

Winnarko, Henry, and Yoghiana Mulyani. 2020. Uji Coba Produk Nugget Berbahan Dasar Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*). *JSHP* 4(1):13–20.