LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN *COKOR LIONG* DARI IKAN RUCAH PADA MASYARAKAT PESISIR PALABUHANRATU, KABUPATEN SUKABUMI

BIDANG
PKM PENGABDIAN MASYARAKAT

Oleh:

Ika Pranata Wahyu D.	**C34104010 (2004)**
Ferry Harvey Devis	**C34104013 (2004)**
An'im Falahuddin	**C34104020 (2004)**
Fahmi Nuryana	**C34104050 (2004)**
Anggi Novriani	**C34053435 (2005)**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dibiayai oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah
Program Kreativitas Mahasiswa
Nomor 001/BAP.DP2M/II/2008 tanggal 26 Februari 2008

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan *Cokor Liong* dari Ikan Rucah pada Masyarakat Pesisir Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi.
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKMP ( ) PKMK
   ( ) PKMT (√) PKMM
3. Bidang Ilmu : ( ) Kesehatan (√) Pertanian
   ( ) MIPA ( ) Teknologi dan Rekayasa
   ( ) Sosial Ekonomi ( ) Humaniora
   ( ) Pendidikan
4. Ketua Pelaksana Kegiatan
   a. Nama Lengkap : Ika Pranata Wahyu Daluningrum
   b. NIM : C34104010
   c. Jurusan : Teknologi Hasil Perairan
   d. Universitas/Institut/Politeknik : INSTITUT PERTANIAN BOGOR
   e. Alamat rumah dan No.Telp/HP : Jl. Kawi No.11 RT.01 RW.II Blitar-Jawa Timur/085214304951
   f. Alamat E-mail : imut_ika@yahoo.com
5. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 4 orang
6. Dosen Pendamping
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Ir. Djoko Poernomo
   b. NIP : 131 288 097
   c. Alamat Rumah/HP :
7. Biaya Kegiatan Total
   a. Dikti : Rp. Rp. 5.455.000,-
   b. Sumber lain : -
8. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Bogor, 14 Mei 2008

Menyetujui,
Ketua Departemen Teknologi Hasil Perairan

Dr. Ir. Linawati Hardjito, M.Si.
NIP. 131 664 395

Ketua Pelaksana Kegiatan

Ika Pranata Wahyu D.
NIM. C 341 04 010

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan IPB,

Prof.Dr.Ir Yonny Koesmaryono, MS
NIP. 130 687 459

Dosen Pendamping,

Ir. Djoko Poernomo
NIP. 131 288 097

ABSTRAK

Perairan Palabuhanratu adalah salah satu dari wilayah perairan Indonesia yang merupakan bagian dari Samudera Hindia. Potensi perikanan tangkap di Palabuhanratu diduga masih dapat dikembangkan melihat produksi perikanan tangkap di perairan ini cenderung meningkat setiap tahunnya. Selama ini ikan rucah kurang termanfaatkan, hanya terbatas untuk produk-produk tradisional misalnya untuk pembuatan ikan asin, kerupuk ikan, kecap ikan, dan tepung ikan. Peningkatan nilai tambah yang menarik dari pemanfaatan ikan ini adalah untuk produk semi modern yang tidak membutuhkan alat-alat produksi yang mahal, seperti pada pembuatan *cokor liong*.

Cokor liong merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan sayuran yang berupa wortel cincang, kemudian dibentuk elips dan selanjutnya ditusuk dengan tusuk sate dan dibalur dengan tepung roti, setelah itu digoreng atau disimpan beku sebelum digoreng. Produk ini selain mengandung protein tinggi yang berasal dari daging ikan, juga mengandung serat yang berasal dari sayuran. Produk *cokor liong* ini diharapkan dapat menggugah semangat masyarakat dan mengubah pendapatan masyarakat menjadi lebih baik sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir Palabuhanratu dengan memanfaatkan bahan baku berupa ikan rucah, dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mendiversifikasikan produk hasil perikanan. Ikan rucah yang semula harganya rendah dapat ditingkatkan harga jualnya dengan pengolahan menjadi produk diversifikasi.

Program sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan masyakat pesisir Palabuhanratu dalam mengolah hasil perairan terutama dari hasil perairan non ekonomis. Mengolah ikan hasil tangkapan samping yang kurang ekonomis menjadi produk yang lebih ekonomis dan bernilai gizi tinggi. Sebagai program untuk mendukung kebijakan pemerintah dalam meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat sehingga akan tercipta sumber daya manusia yang berkualitas serta membuka peluang usaha kecil mandiri.

Kegiatan ini dibagi menjadi tiga tahap pelaksanaan yaitu: Sosialisasi kepada masyarakat nelayan pesisir Palabuhanratu Sukabumi mengenai pemanfaatan ikan non ekonomis menjadi produk-produk yang berkualitas dalam bentuk penyebaran poster. *Stadium general* seputar sumberdaya perairan khususnya ikan non ekonomis dengan pembicara staf ahli Departemen Teknologi Hasil Perairan, Institut Pertanian Bogor. Kegiatan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah.

Kegiatan Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah dilaksanakan di Kabupaten Sukabumi Jawa Barat, tapatnya di Aula Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten sukabumi pada hari Sabtu dan Minggu tanggal 5-6 April 2008 pukul 08.00-16.00 WIB dengan jumlah peserta 20 orang yang berasal dari ibu-ibu rumah tangga di daerah setempat. Kegiatan sosialisasi ini mendapat tanggapan yang sangat baik baik dari warga, peserta maupun Dinas Kelautan dan Perikanan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga penulisan dan pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Pengabdian Masyarakat yang berjudul : Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan *Cokor Liong* dari Ikan Rucah pada Masyarakat Pesisir Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi dapat berjalan dengan baik.

Dalam penulisan dan pelaksaan kegiatan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan motivasi dari berbagai pihak. Pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional yang telah mengibahkan dana dalam ajang Program Kreativtas Mahasiswa Tahun 2008. Semoga dapat bermanfaat bagi semua pihak.
2. Institut Pertanian Bogor yang telah mengayomi dan selalu memberi yeng terbaik kepada penulis sehingga menjadi insan yang berintelektual.
3. Keluarga besar penulis terutama ayahanda dan ibunda tersayang yang selalu meberikan dukungan baik moral dan spiritual untuk menyelesaikan kegiatan ini. Terima kasih juga atas do'anya selama ini.
4. Bapak Ir. Djoko Poernomo sebagai dosen pembimbing PKMM yang telah banyak memberikan nasehat, pengarahan, motivasi dan saran serta dukungan selama kegiatan ini berlangsung. Kebaikan yang telah Bapak berikan akan selalu penulis ingat.
5. Tim PKMM.
6. Teman-teman THP angkatan 41 yang telah banyak meluangkan waktunya untuk menyiapkan dan mengkoordinir segala macam kebutuhan guna terlaksananya kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini.

Penulis menyadari bahwa karya tulis ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu kritik dan saran sangat berguna untuk menunjang perbaikan dari karya tulis ini. Akhir kata, semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, Juni 2008

I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Potensi sumber daya laut Indonesia dapat memberikan manfaat yang besar bagi kehidupan masyarakat Indonesia. Hingga saat ini, produksi perikanan Indonesia didominasi oleh perikanan tangkap. Sebagian dari perikanan tropis adalah ikan dengan nilai ekonomis yang rendah. Organisme laut atau ikan-ikan yang tidak termasuk ke dalam tujuan penangkapan utama merupakan *by catch* (hasil penangkapan samping) yang biasanya terdiri dari berbagai jenis dan ukuran.

Ikan hasil tangkapan samping (*by catch*) adalah ikan yang ikut tertangkap dalam suatu operasi penangkapan ikan tertentu yang sebenarnya tidak ditujukan untuk menangkap ikan tersebut. Jenis ikan tersebut pada umumnya kurang memilki nilai ekonomis dan sering kali tidak dibawa ke daratan. Masalah yang menyebabkan rendahnya nilai ekonomis ikan tersebut adalah bentuk dan ukuran yang tidak menarik, tingkat kesegaran ikan yang sudah tidak bagus, serta *food habit* masyarakat yang *minded* terhadap jenis ikan tertentu saja.

Ikan rucah secara umum digolongkan dalam kategori ikan berlemak rendah, yaitu dibawah 2% dan memiliki kandungan protein tinggi yaitu antara 14-20% (Neviana, 2007). Namun ikan rucah belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai sumber protein, terutama untuk masyarakat ekonomi menengah kebawah. Sebagian ikan rucah dibuang ke laut karena nilai ekonomisnya sangat rendah sehingga tidak dapat menutupi biaya transportasi dan baru sebagian daerah yang memanfaatkannya. Jenis ikan rucah yang memiliki jumlah tangkapan cukup tinggi antara lain ikan jenis gerot-gerot dan gulamah.

Perairan Palabuhanratu adalah salah satu dari wilayah perairan Indonesia yang merupakan bagian dari Samudera Hindia. Potensi perikanan tangkap di Palabuhanratu diduga masih dapat dikembangkan melihat produksi perikanan tangkap di perairan ini cenderung meningkat setiap tahunnya. Seperti tahun 2005, produksi perikanan tangkap meningkat sebesar 48,9% atau 3.233.013 kg dari tahun sebelumnya yaitu tahun 2004, adapun nilai produksinya meningkat sebesar 51,3% atau Rp. 16.483.193.877,00 (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2005).

Pada tahun 2004 dimana hasil tangkapan sebesar 4.320.241 ton, sekitar 76% merupakan ikan hasil tangkapan samping. Sebagai gambaran bahwa produksi udang di Indonesia bagian timur pada tahun 2000 seebesar 70.021 ton dan dengan prediksi perbandingan udang dan ikan (spesies non target) 1:4, maka akan ada sekitar 300.000 ton ikan *by catch* yang tertangkap. Dari jumlah tersebut hanya sekitar 46% (128.938 ton) ikan saja yang dibawa ke daratan dan sisanya sebesar 54% (156.847 ton) dibuang kembali ke laut (Noviana, 2007).

Selama ini ikan rucah kurang termanfaatkan, hanya terbatas untuk produk-produk tradisional misalnya untuk pembuatan ikan asin, kerupuk ikan, kecap ikan, dan tepung ikan. Peningkatan nilai tambah yang menarik dari pemanfaatan ikan ini adalah untuk produk semi modern yang tidak membutuhkan alat-alat produksi yang mahal, seperti pada pembuatan *cokor liong.*

Cokor liong merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan sayuran yang berupa wortel cincang, kemudian dibentuk elips dan selanjutnya ditusuk dengan tusuk sate dan dibalur dengan tepung roti, setelah itu digoreng atau disimpan beku sebelum digoreng. Produk ini selain mengandung protein tinggi yang berasal dari daging ikan, juga mengandung serat yang berasal dari sayuran.

Diversifikasi produk *cokor liong* ini diharapkan dapat menggugah semangat masyarakat dan mengubah pendapatan masyarakat menjadi lebih baik sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir Palabuhanratu dengan memanfaatkan bahan baku berupa ikan rucah, dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mendiversifikasikan produk hasil perikanan. Ikan rucah yang semula hanya diberi harga sekitar Rp. 2.600 per kg, dapat ditingkatkan harga jualnya dengan pengolahan menjadi produk diversifikasi. Masyarakat pesisir Palabuhanratu yang semula memanfaatkan ikan rucah dalam jumlah yang sangat kecil atau bahkan dibuang kembali ke laut, dapat mengubahnya menjadi produk bernilai ekonomis tinggi, digemari masyarakat dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat itu sendiri karena pengolahan *cokor liong* dari ikan rucah ini menggunakan teknologi terapan yang sederhana dan mudah dipelajari oleh masyarakat awam sekalipun.

Berdasarkan data terbaru hasil survei lapangan, di daerah pesisir Palabuhanratu hingga saat ini belum ditemukan adanya unit usaha pengolahan produk perikanan, dan diharapkan dengan adanya sosialisasi ini dapat memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat untuk membentuk unit usaha produksi tersebut. Usaha tersebut selain dapat meningkatkan pemanfaatan ikan rucah yang kurang diminati, juga dapat mengurangi jumlah tenaga pengangguran yang ada di sekitar daerah pesisir Palabuhanratu. *Cokor liong* yang dihasilkan oleh masyarakat pesisir Palabuhanratu nantinya juga diharapkan dapat dijadikan *exotic indigenous fish product* sebagai oleh-oleh dari Pelabuhanratu.

2. Perumusan Masalah

a. Palabuhanratu merupakan kawasan pesisir yang potensial dalam menghasilkan ikan tangkapan.
b. Banyaknya ikan hasil tangkapan samping (*by cacth*) yang belum dimanfaatkan secara maksimal.
c. Kurangnya wawasan dan keterampilan masyarakat pesisir Palabuhanratu dalam mengolah hasil perairan terutama dari hasil perairan non ekonomis.
d. Dibutuhkan program untuk mendukung kebijakan pemerintah dalam meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat sehingga akan tercipta sumber daya manusia yang berkualitas.

3. Tujuan Program

a. Sebagai program untuk mendukung kebijakan pemerintah dalam meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat sehingga akan tercipta sumber daya manusia yang berkualitas.
b. Meningkatkan wawasan dan keterampilan masyakat pesisir Palabuhanratu dalam mengolah hasil perairan terutama dari hasil perairan non ekonomis.
c. Mengolah ikan hasil tangkapan samping yang kurang ekonomis menjadi produk yang lebih ekonomis dan bernilai gizi tinggi.

4. Luaran yang Diharapkan

a. Terbukanya wawasan dan pemahaman masyarakat akan pemanfaatan sumberdaya hasil perairan khususnya ikan non ekonomis untuk diolah menjadi produk yang berkualitas.

b. Meningkatnya pemanfaatan ikan rucah menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi.
c. Meningkatnya pendapatan masyarakat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
d. Terbukanya peluang usaha dengan wawasan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat pesisir Palabuhanratu Sukabumi.

5. Kegunaan Program

a. Terbinanya hubungan kemitraan antara institusi perguruan tinggi, pemerintah dan masyakat pesisir Palabuhanratu Sukabumi.
b. Pembekalan wawasan dan pengetahuan praktis kepada masyakat pesisir Palabuhanratu Sukabumi dalam memanfaatkan sumberdaya hasil perairan khususnya ikan non ekonomis menjadi suatu produk yang berkualitas.
c. Sarana mengembangkan kemampuan mahasiswa sebagai tenaga penyuluh dan pelatih dalam bidang perikanan.
d. Sarana aplikasi hasil penelitian sehingga bermanfaat bagi masyarakat.

II. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT SASARAN

Kabupaten Sukabumi merupakan salah satu kabupaten pesisir di wilayah selatan Provinsi Jawa Barat yang secara keseluruhan mempunyai 9 kecamatan pesisir. Dalam hal ini yang dimaksud kecamatan pesisir adalah kecamatan yang sebagian atau seluruh wilayahnya berbatasan langsung dengan lautan, lautan yang dimaksud dalam hal ini adalah Samudera Hindia. Kecamatan Pesisir tersebut antara lain Kecamatan Simpenan, Palabuhanratu, Cikakak, Ciemas, Ciracap, Surade, Cibitung, dan Tegalbuleud.

Mata pencaharian utama masyarakat pesisir Palabuhanratu adalah nelayan. Jumlah nelayan di Palabuhanratu berfluktuasi selama periode tahun 2000 hingga tahun 2004. Jumlah nelayan terbanyak terjadi pada tahun 2003, yaitu 3.340 jiwa sedangkan terendah pada tahun 2000 yaitu 2.354 jiwa. Pada tahun 2004 jumlah nelayan menurun sebesar 4% menjadi 3.212 jiwa. Perairan Palabuhanratu adalah salah satu dari wilayah perairan Indonesia yang merupakan bagian dari Samudera Hindia. Potensi perikanan tangkap di Palabuhanratu diduga masih dapat dikembangkan melihat produksi perikanan tangkap di perairan ini cenderung meningkat setiap tahunnya. Seperti tahun 2005, produksi perikanan tangkap meningkat sebesar 48,9% atau 3.233.013 kg dari tahun sebelumnya yaitu tahun 2004, adapun nilai produksinya meningkat sebesar 51,3% atau Rp. 16.483.193.877,00 (Departemen Kelautan dan Perikanan, 2005).

Volume tangkapan ikan di Palabuhanratu mengalami peningkatan dari tahun ke tahun yang diikuti dengan meningkatnya volume ikan rucah (*by catch*) yang ikut tertangkap. Ikan rucah ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Palabuhanratu, antara lain untuk ikan pindang dan ikan asin yang nilai jualnya tidak terlalu tinggi. Pada tahun 2004 dimana hasil tangkapan sebesar 4.320.241 ton, sekitar 76% merupakan ikan hasil tangkapan samping. Sebagai gambaran bahwa produksi udang di Indonesia bagian timur pada tahun 2000 seebesar 70.021 ton dan dengan prediksi perbandingan udang dan ikan (spesies non target) 1:4, maka akan ada sekitar 300.000 ton ikan *by catch* yang tertangkap. Dari jumlah tersebut hanya sekitar 46% (128.938 ton) ikan saja yang dibawa ke daratan dan sisanya sebesar 54% (156.847 ton) dibuang kembali ke laut (Noviana, 2007). Berdasarkan data terbaru hasil survei lapangan, di daerah pesisir Palabuhanratu hingga saat ini belum ditemukan adanya unit usaha pengolahan produk perikanan yang permanen sehingga diharapkan dengan adanya sosialisasi ini dapat memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat untuk membentuk unit usaha produksi tersebut. Usaha tersebut selain dapat meningkatkan pemanfaatan ikan rucah yang kurang diminati, juga dapat mengurangi jumlah tenaga pengangguran yang ada di sekitar daerah pesisir Palabuhanratu. *Cokor liong* yang dihasilkan oleh masyarakat pesisir Palabuhanratu nantinya juga diharapkan dapat dijadikan *exotic indigenous fish product* sebagai oleh-oleh dari Pelabuhanratu.

Di daerah Palabuhanratu ini juga belum ditemui adanya unit usaha yang bergerak di bidang diversifikasi produk perikanan. Untuk mengatasi masalah tersebut, akan dilakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat pesisir Palabuhanratu mengenai usaha pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah yang diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan ikan rucah sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Palabuhanratu. Selain itu juga diharapkan dapat menciptakan unit usaha diversifikasi produk perikanan.

III. METODE PENDEKATAN

Metode pendekatan yang digunakan adalah dengan cara pendekatan secara personal, penyuluhan, stadium general dan melalui media cetak yaitu dengan penyebaran poster dan pamflet kecil mengenai pemanfaatan ikan secara opotimal, keunggulan sektor perikanan dan diversifikasi produk perikanan serta pemanfaatannya yang dibagikan kepada masyarakat nelayan khususnya para nelayan yang berada di Palabuhanratu. Selain pendekatan tersebut, juga dilakukan pelatihan pembuatan produk *cokor liong* untuk merangsang dan memberi inspirasi serta wawasan bagi para nelayan khususnya ibu-ibu rumah tangga sebgai peserta untuk dapat lebih memanfaatkan hasil perikanan samping menjadi produk unggulan yang bernilai ekonomis tinggi sehingga dapat memberi sumbangsih yang lebih terhadap pemerintahan daerah Kabupaten Sukabumi khususnya.

IV. PELAKSANAAN PROGRAM

1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah dilaksanakan pada hari Sabtu sampai dengan Minggu tanggal 5-6 April 2008 pukul 08.00-16.00 WIB di Kabupaten Sukabumi Jawa Barat, tapatnya di Aula Dinas Kelautan dan Perikanan, jalan Raya Cisolok KM 8 Palabuhanratu.

2. Tahapan Pelaksanaan

Program ini dibagi menjadi tiga tahap, yaitu :

1. Sosialisasi kepada masyarakat nelayan pesisir Palabuhanratu Sukabumi mengenai pemanfaatan ikan non ekonomis menjadi produk-produk yang berkualitas dalam bentuk penyebaran poster.
2. *Stadium General* seputar sumberdaya perairan khususnya ikan non ekonomis dengan pembicara staf ahli DepartemenTeknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
3. Kegiatan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah, meliputi:
   a. Peserta dan Instruktur

      Peserta adalah masyarakat pesisir Palabuhanratu yang berjumlah 20 orang dan dibagi menjadi 5 kelompok dimana satu kelompok terdiri dari 4 orang. Persyaratan peserta minimal lulusan sekolah dasar atau menguasai baca tulis. Instruktur pelatih terdiri atas lima orang mahasiswa dan satu orang staf ahli dari Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

   b. Tempat Pelatihan

      Pelatihan dilakukan dengan bekerja sama dengan Dinas Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat dalam hal perizinan dan penyedian tempat. Pelatihan akan dilaksanakan di Aula Dinas Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Sukabumi.

   c. Media dan Peralatan

      ❖ Alat tulis peserta, papan tulis, spidol, dan dokumentasi audio visual (VCD).

- ❖ Makalah metodologi pembuatan *cokor liong*
- ❖ Bahan: ikan rucah, garam, tepung tapioka, tepung maizena, air, es batu, bawang putih, bawang merah, merica, gula pasir, wortel, susu, telur, tepung roti, minyak goreng, plastik kemasan.

  Alat: timbangan, pisau, baskom, kompor, wajan, sodet, serok, *sealer*, stick bambu, talenan, kain belacu.

d. Metode Pelatihan Pembuatan *Cokor Liong*

Pelatihan yang dilakukan meliputi pembuatan surimi dari ikan rucah yang selanjutnya digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk *cokor liong*. Surimi dibuat dengan cara ikan difillet tanpa kulit (*skinless fillet*), selanjutnya dihaluskan dengan grinder. Setelah halus, ikan giling dicuci dengan air es kemudian disaring dengan kain belacu. Surimi yang terbentuk harus selalu dikondisikan dingin dengan disimpan pada tempat yang diberi es batu. *Cokor liong* dibuat dengan mencampurkan surimi ikan rucah dengan bumbu-bumbu, seperti merica, bawang merah, bawang putih, gula dan garam yang telah dihaluskan terlebih dahulu, wortel dan bahan tambahan lain, kemudian diaduk hingga homogen dengan tetap digunakan air es. Setelah adonan terbentuk, dibentuk elips pada tusuk dan dikukus. Setelah itu dicelupkan dalam putih telur dan ditaburi dengan tepung roti dan digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kekuningan.

3. Instrumen pelaksanaan

Pada pelatihan dan sosialisasi ini diperagakan bagaimana teknik preparasi ikan yang baik dan benar dengan menerapkan C3Q dan peragaan penggunaan beberapa alat pembuatan produk serta penggunaan media auio visual dengan disaign dan gambar yang menarik agar lebih mudah dipahami dan dimengerti oleh audien atau peserta pelatihan.

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kabupaten Sukabumi adalah sebuah kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Barat, Indonesia (106°49°-107°BT dan 60°57°-70°25° LS). Kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Bogor yang berada di sebelah utara, Kabupaten Cianjur di sebelah timur, Samudra Hindia di sebelah selatan, serta Kabupaten Lebak di sebelah barat. Kabupaten Sukabumi terdiri atas 47 kecamatan, yang terbagi menjadi beberapa desa dan kelurahan dengan pusat pemerintahan berada di Pelabuhanratu. Batas wilayah tersebut 40% berbatasan dengan lautan dan 60% merupakan daratan (jabarprov.co.id 2007).

Kegiatan Sosialisasi dan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah dilaksanakan di Kabupaten Sukabumi Jawa Barat, tapatnya di Aula Dinas Kelautan dan Perikanan, jalan Raya Cisolok KM 8 Palabuhanratu pada hari Sabtu sampai dengan Minggu tanggal 5-6 April 2008 pukul 08.00-16.00 WIB. Sebelum pelaksanaan pelatihan dan sosialisasi, terlebih dahulu dilakukan survey lokasi yang akan digunakan sebagai tempat pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan tersebut. Survey dilakukan pada hari Rabu tanggal 05 Maret 2008 dengan agenda kunjungan ke Kantor Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu yang terletak di jalan Raya Siliwangi PO.BOX 22 Palabuhanratu, Departemen Kelautan dan Perikanan, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Kemudian dilanjutkan ke Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sukabumi yang berada di Kecamatan Cisolok. Agenda survey yang dilakukan adalah pemberitahuan dari tim sosialisasi mengenai program kegiatan, penentuan waktu dan lokasi pelatihan, penetapan jumlah dan kriteria peserta pelatihan, surat-menyurat dan administrasi lainnya. Setelah itu dilanjutkan dengan survey lokasi Tempat Pelelangan Ikan (TPI), kemudian dilajutkan dengan sosialisasi awal atau pengenalan sekaligus untuk mengetahui kondisi masyarakat pesisir, yang kegiatan sehari-harinya bekerja sebagai nelayan, mengenai produk *cokor liong* yang akan dikenalkan. Tanggapan mereka cukup antusias terhadap kegiatan yang akan dilaksanakan, karena menurut mereka kegiatan seperti ini merupakan salah satu terobosan baru dengan memanfaatkan ikan rucah menjadi produk yang bernilai lebih. Menurut Wadhi, salah satu masyarakat pesisir mengatakan "*Selama ini ikan rucah hanya dimanfaatkan sebagai ikan asin dan umpan serta pakan ternak karena sebagian besar masyarakat sini bekerja dibidang peternakan perkebunan (pertanian)*".

b. Materi, Prosedur dan Tahapan Pelaksanaan

Materi yang disampaikan pada pelatihan kali ini diantaranya adalah cara penanganan ikan yang baik dan benar yang sesuai dengan teori penanganan hasil perikanan, cara pengolahan produk perikanan, materi pembuatan produk *cokor liong* sekaligus memperkenalkan *cokor liong* terhadap peserta pelatihan, perencanaan peluang usaha di bidang perikanan khususnya di daerah Palabuhanratu dan pemanfaatan potensi perikanan yang maksimal (*zero waste*). Materi disampaikan oleh Bapak Ir. Joko Poernomo selaku dosen pembimbing dan dosen pengolahan hasil perikanan di Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

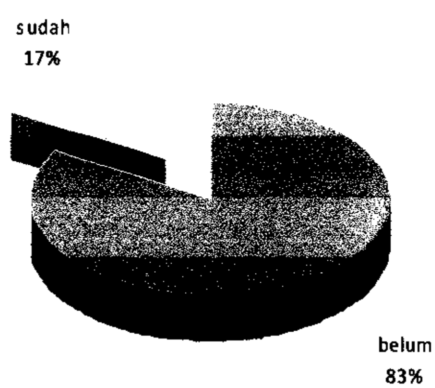
Teknik atau cara penanganan meliputi penanganan ikan setelah ditangkap dari laut atau pasca panen di sektor perikanan tangkap maupun budidaya, penanganan selama tansportasi dan pembongkaran muatan di labuhan atau darmaga, penanganan setelah didaratkan dan proses pelelangan serta distribusi ke konsumen. Penanganan ikan yang baik adalah dengan selalu menerapkan rantai dingin (penggunaan es selama proses). Pengolahan produk-produk perikanan sangat beraneka ragam, mulai dari produk setengah jadi seperti surimi sampai dengan produk jadi seperti *fish ball, fish nugget, cokor liong, fish sausage fish cake, jelly fish* dan produk-produk lainnya. Potensi perikanan yang terdapat di Palabuhanratu Kabupaten Sukabumi cukup besar setelah pertanian. DKP (2003) menyatakan bahwa Kabupaten Sukabumi memiliki potensi perikanan penangkapan berbagai jenis ikan, antara lain ikan pelagis besar dari potensi berjumlah 9.245 ton dan baru dapat dimanfaatkan sebesar 2.719 ton, ikan pelagis kecil berpotensi sebesar 1.060 ton dan hanya dimanfaatkan sebesar 564 ton, serta ikan demersal berpotensi sebesar 1.220 ton yang hanya dimanfaatkan sebesar 302 ton. Data dari Trobos (2008), Kabupaten Sukabumi menyimpan potensi tangkap lestari (MSY/*Maximum Sustainable Yield*) sebesar 14.592 ton/tahun. Dengan jumlah armada 1.591 unit, para nelayan Sukabumi baru bisa memanfaatkan ikan hasil tangkapan sebesar 9.000-an ton/tahun, sekitar 61% angka MSY. Kondisi tersebut mendorong untuk ditemukannya suatu usaha pemanfaatan hasil perikanan tangkap tersebut, salah satunya untuk pembuatan produk *cokor liong.*

Cokor liong merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan sayuran yang berupa wortel cincang, kemudian dibentuk elips dan selanjutnya ditusuk dengan tusuk sate dan dibalur dengan tepung roti, setelah itu digoreng atau disimpan beku sebelum digoreng. Tahapan pembuatan *cokor liong* secara lengkap adalah daging ikan yang telah dipisahkan dari tulang dan kulitnya kemudian digiling dengan menggunakan grinder. Setelah itu daging ikan giling ditambah garam dan dicampur hingga rata di dalam *food processor*, selanjutnya ditambah dengan gula, lada bubuk, bawang merah halus, bawang putih halus dan bawang bombay halus, selanjutnya dicampur hingga rata. Setelah bahan tercampur, tepung maizena ditambahkan dan terakhir ditampahkan wortel cincang, kemudian dicampur hingga rata. Adonan yang telah tercampur rata kemudian dibentuk lonjong pipih dan ditusuk dengan tusukan sate, dicelup dalam putih telur dan dibalur dengan tepung panir hingga rata kesemua bagian. Adonan yang telah dibentuk kemudian ditata dalam dandang dan dikukus selama 30 menit. Setelah itu cokor liong digoreng dengan minyak panas hingga berwarna coklat keemasan.

Program pelatihan pembuatan *cokor liong* ini diawali dengan program survey lokasi pelatihan yang dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 5 Maret 2008. Persiapan dan pengadaan alat dan bahan dilaksanakan pada minggu pertama hingga keempat bulan kedua. Program dilanjutkan dengan sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk *cokor liong* pada hari Sabtu-Minggu, tanggal 5-6 April 2008. Pada hari Jumat tanggal 4 April 2008 dilaksanakan persiapan lokasi, alat dan bahan untuk pelatihan, serta persiapan souvenir untuk peserta. Agenda kegiatan pada hari Sabtu tanggal 5 April 2008 antara lain stadium general yang disampaikan oleh Bapak Ir. Djoko Poernomo, kemudian pembuatan produk *cokor liong*, dilanjutkan dengan pesan dan kesan selama sosialisasi dan pelatihan, kemudian diakhiri dengan penutupan. Pembuatan produk cokor liong dibagi menjadi beberapa tahap, antara lain fillet dan pembuatan surimi dari ikan tembang (ikan sardin), kemudian dilanjutkan pengadonan surimi ikan tembang dengan bahan tambahan dan bumbu, lalu pencetakan, pengukusan, penggorengan, dan pengujian organoleptik oleh para peserta. Kegiatan ini dimulai pada pukul 08.00 hingga 16.00 WIB.

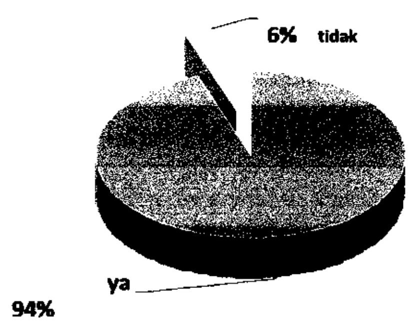
c. Hasil yang Diperoleh

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan cokor liong pada masyarakat pesisir Palabuhanratu yang dilaksanakan pada tanggal 5-6 April 2008 ternyata merupakan suatu pelatihan yang tergolong baru, terutama untuk mengolah ikan rucah menjadi produk olahan dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Hal tersebut ditunjukkan pada Gambar 2 yang menggambarkan bahwa sebanyak 83% responden menyatakan bahwa mereka belum pernah mendapatkan pelatihan serupa sebelumnya, sedangkan sebanyak 17% responden mengaku pernah memperoleh pelatihan serupa sebelumnya. Pelatihan yang sering diberikan kepada masyarakat pesisir Palabuhanratu adalah pelatihan mengenai pembuatan produk dengan menggunakan ikan bernilai ekonomis tinggi sebagai bahan bakunya. Kondisi tersebut tentu sangat disayangkan, karena ikan hasil tangkapan yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti tenggiri, cakalang dan kakap, justru akan lebih tinggi harganya ketika dijual dalam keadaan segar. Sedangkan ikan rucah, seperti ikan tembang, hanya dihargai sebesar Rp.2.500/kg, namun apabila diolah menjadi produk, seperti *cokor liong*, maka harga jualnya bisa mencapai Rp.3.000-Rp.3.500/bungkus. Ikan tembang seberat 1 kg dapat diolah dan menghasilkan 4-5 bungkus produk dengan berat sekitar 250 gram per bungkusnya.



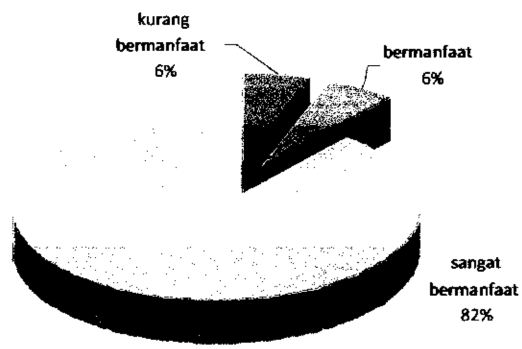
Gambar 1. Diagram pelaksanaan pelatihan serupa

Antusiasme peserta juga ditunjukkan dengan tingginya keinginan peserta untuk mendapatkan pelatihan serupa pada kesempatan lainnya. Sebanyak 94% responden menyatakan bahwa mereka menginginkan pelaksanaan pelatihan pembuatan produk perikanan lain pada kesempatan berikutnya. Sedangkan responden yang tidak menginginkan diadakannya pelatihan kembali haya sekitar 6%. Kondisi ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan cukup tertarik dengan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah yang dilaksanakan oleh Tim PKM-M THP, FPIK, IPB. Bahkan Ibu Isah, ketua kelompok peserta pelatihan, menyatakan bahwa beliau akan membuka kesempatan selebar-lebarnya apabila suatu waktu akan diadakan kembali pelatihan serupa kepada anggota kelompoknya. Baliau bahkan menginginkan pelatihan yang diberikan tidak lagi bertempat di Aula Dinas Kelautan dan Perikanan, melainkan dilaksanakan langsung di rumah penduduk setempat. Hal tersebut akan memberikan dorongan bagi peserta untuk mengikuti kegiatan pelatihan, karena peserta pelatihan yang mayoritas adalah ibu rumah tangga akan berpikir ulang apabila akan mengikuti suatu kegiatan di luar rumah dengan alokasi waktu yang cukup lama, dan apabila jarak tempat pelaksanaan pelatihan cukup jauh.

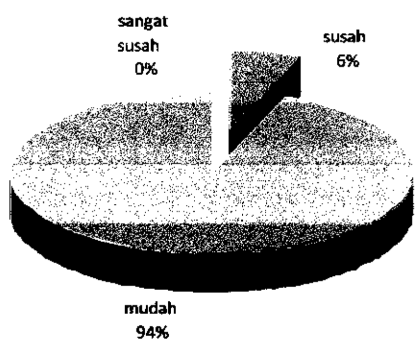


Gambar 2. Diagram antusiasme peserta pelatihan

Antusiasme peserta pelatihan pembuatan *cokor liong* juga didukung dengan tingginya pendapat peserta mengenai manfaat yang diperoleh dari pelatihan tersebut. Gambar 3 menunjukkan bahwa sebanyak 82% responden menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat. Sedangkan responden yang menyatakan pelatihan yang diberikan bermanfaat dan kurang bermanfaat masing-masing adalah sebesar 6%. Banyaknya peserta yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan cokor liong yang diberikan adalah sangat bermanfaat, didukung dengan persepsi peserta yang menganggap bahwa proses pembuatan *cokor liong* mudah yaitu sebanyak 94% responden. Sedangkan sebanyak 6% responden menyatakan bahwa proses pembuatan cokor liong adalah susah. Namun demikian, tidak ada satupun peserta (0%) yang menyatakan bahwa proses pembuatan *cokor liong* sangat susah. Tingkat kesulitan dalam proses pembuatan cokor liong ditunjukkan pada Gambar 4.

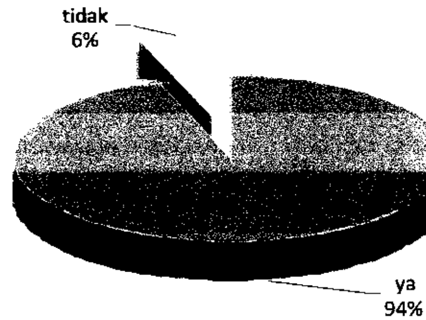


Gambar 3. Diagram manfaat pelatihan pembuatan *cokor liong*



Gambar 4. Diagram tingkat kesulitan pembuatan *cokor liong*

Proses pembuatan cokor liong yang tergolong mudah dan bahan baku yang melimpah, khususnya untuk daerah pesisir Palabuhanratu, menyebabkan banyak peserta yang berkeinginan untuk membuat suatu unit usaha mandiri di bidang pengolahan hasil perikanan, terutama untuk memanfaatkan ikan rucah, sehingga dapat memberikan pemasukan tambahan untuk perekonomian keluarga. Gambar 6 menunjukkan bahwa sebanyak 94% responden menyatakan akan membentuk unit usaha untuk memproduksi produk ini, sedangkan sebanyak 6% responden *menyatakan tidak ingin membentuk unit usaha untuk memproduksi produk cokor liong* ini.



Gambar 6. Diagram keinginan membentuk unit usaha pasca pelatihan

Keberhasilan sosialisasi dan pelatihan pembuatan cokor liong dari ikan rucah kepada masyarakat pesisir Palabuhan ratu tidak hanya ditunjukkan oleh tingkat antusiasme peserta yang tinggi ketika pelaksanaan pelatihan, tetapi juga ditunjukkan oleh semangat peserta pelatihan untuk memberikan pelatihan pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah kepada ibu-ibu PKK lingkungan tempat tinggal para peserta pelatihan. Pelatihan tersebut dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 9 April 2008. Menurut Ibu Isah, ketua kelompok pelatihan, pelatihan kepada ibu-ibu PKK sangat penting untuk memberikan keterampilan dan kemampuan untuk mengolah hasil laut Palabuhanratu sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

d. Rencana Lanjutan

Sosialisasi dan pelatihan yang telah dilakukan pada masyarakat pesisir Palabuhanratu mengenai pembuatan *cokor liong* dari ikan rucah akan terus dipantau oleh Tim PKM-M, THP, FPIK, IPB yang bekerjasama dengan Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Sukabumi sebagai salah satu rencana lanjutan pasca pelatihan. Harapan setelah pelaksanaan pelatihan ini akan terbentuk beberapa unit usaha yang mengolah ikan rucah atau komoditas dengan nilai kurang ekonomis lainnya agar dapat dihasilkan suatu produk dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi dari ikan segarnya. Kepala Bidang Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kabupaten Sukabumi, Bapak Suhebot menyatakan bahwa pelatihan pembuatan cokor liong dengan bahan baku ikan rucah merupakan kali pertama dilakukan di daerah tersebut karena selama ini ikan-ikan yang bernilai ekonomis rendah belum dapat dimanfaatkan dengan baik, bahkan ada yang dikembalikan lagi ke laut karena tidak laku dijual dan sudah membusuk. Pembentukan unit usaha baru pasca pelatihan tersebut selain dapat meningkatkan pendapatan pendiri usaha, meningkatkan pemanfaatan ikan non ekonomis, juga diharapakan dapat menyerap tenaga pengangguran, yang tidak dapat dipungkiri, terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Cokor liong merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan sayuran yang berupa wortel cincang, kemudian dibentuk elips dan selanjutnya ditusuk dengan tusuk sate dan dibalur dengan tepung roti, setelah itu digoreng atau disimpan beku sebelum digoreng. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan cokor liong pada masyarakat pesisir Palabuhanratu merupakan suatu pelatihan yang tergolong baru, terutama untuk mengolah ikan rucah menjadi produk olahan dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Dari data yang diperoleh melalui quisioner, sebanyak 83% menyatakan belum pernah mengikuti pelatihan, 94% menyatakan sangat terbantu dengan adanya pelatihan dan keinginan peserta dengan adanya pelatihan lainnya, 82% menyatakan bahwa kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini sangat bermanfaat. Produk perikanan sangat prospek untuk dikembangkan, mengingat potensi peairan indonesia yang cukup besar salah satunya adalah di daerah pesisir seperti Palabuhanratu Kabupaten Sukabumi. Oleh karena itu, para penduduk atau masyarakat sekitar ingin sekali dapat mengelola hasil perikanan dengan sebaik mungkin dan mempunyai industri di bidang pengolahan hasil perikanan. Namun masih minimnya pengetahuan tentang cara pengolahan ikan dan diversifikasinya.

Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan disini adalah perlu adanya dukungan dari berbagai pihak untuk dapat memajukan sektor perikanan khususnya di Palabuhanratu baik dari Dinas Kelautan dan Perikanan maupun instansi lainnya serta perlu adanya pembinaan secara intensif dan kontinyu.

LAMPIRAN

A. JADWAL KEGIATAN PROGRAM

URAIAN	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV				Bulan V			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Persiapan proposal																				
pengajuan kerjasama Dinas																				
Survei tempat																				
Persiapan alat dan bahan																				
Sosialisasi program																				
Stadium general																				
Pelatihan																				
Penyusunan laporan akhir																				

NAMA DAN BIODATA KETUA DAN ANGGOTA KELOMPOK

a. Ketua Pelaksanan Kegiatan:

a. Nama lengkap : Ika Pranata Wahyu Daluningrum
b. NIM : C34104010
c. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
e. Perguruan tinggi : Institut Pertanian Bogor
f. Waktu untuk kegiatan PKM : 12 jam/minggu

2. Anggota Pelaksana:

a. Nama lengkap : Ferry Harvey Devis
1. NIM : C34104013
2. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
3. Perguruan tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 12 jam/minggu

3. Anggota Pelaksana:

a. Nama lengkap : An'im Falahuddin
b. NIM : C34104020
c. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
d. Perguruan tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 12 jam/minggu

4. Anggota Pelaksana:

a. Nama lengkap : Fahmi Nuryana
b. NIM : C34104050
c. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
d. Perguruan tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 12 jam/minggu

5. Anggota Pelaksana:

a. Nama lengkap : Anggi Novriani
b. NIM : C34053435
c. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
d. Perguruan tinggi : Institut Pertanian Bogor
e. Waktu untuk kegiatan PKM : 12 jam/minggu

NAMA DAN BIODATA DOSEN PENDAMPING

a. Nama lengkap dan gelar : Ir. Djoko Poernomo
b. Golongan pangkat dan NIP : III c/131 288 097
c. Jabatan fungsional : Staf pengajar
d. Jabatan struktural : Lektor
e. Fakultas/Program Studi : Perikanan dan Ilmu Kelautan/Teknologi Hasil Perairan
f. Perguruan Tinggi : Institut Pertanian Bogor
g. Bidang keahlian : Pengolahan Produk Hasil Perikanan
h. Waktu untuk kegiatan PKM : 6 jam/minggu

BIAYA

1. Administrasi

Pembuatan proposal (rental, print, jilid dan perbanyakan)	200.000
Pembuatan poster dan spanduk	300.000
Pembuatan pamflet	100.000
Pembuatan surat kerjasama	20.000
Pembuatan laporan kemajuan	70.000
Pembuatan laporan akhir	100.000
Jumlah	**790.000**

2. Bahan baku dan kemasan

Ikan rucah	200.000
Tepung tapioka	150.000
Tepung maizena	90.000
Tepung roti	65.000
Wortel	50.000
Gula	10.000
Garam	5.000
Merica	6.000
Telur	75.000
Susu	25.000
Bawang merah	12.000
Bawang putih	12.000
Minyak goreng	100.000
Es batu	10.000
Plastik kemasan	20.000
Jumlah	**830.000**

3. Alat dan perlengkapan

5 buah baskom	50.000
4 buah ember (20 liter)	70.000
1 buah kompor gas	350.000
1 buah tabung gas	300.000
20 buah pisau	100.000
10 buah talenan	50.000
4 buah wajan	80.000
6 buah serok	65.000
5 buah timbangan	150.000
20 buah serbet	100.000
10 buah kain belacu	40.000
1 buah alat seal	175.000
1 buah grinder	200.000
Tusuk sate	30.000
Jumlah	**1.760.000**

4. Lain-lain

Komunikasi	300.000
Transportasi (ongkos survei, pembelian bahan baku, peralatan, pelaksanaan kegiatan, dll)	700.000
Konsumsi peserta dan panitia	300.000
Sewa gedung pelatihan	50.000
Kaos pelatihan peserta dan panitia	575.000
Uang tip dan souvenir pembicara	150.000
Total Pengeluaran	**Rp 5.455.000**