

Dosen UMRI Dampingi Nelayan Optimalkan Produksi Ikan Tangkapan

Senin, 01-10-2018

MUHAMMADIYAH.OR.ID, **KAMPAR** – Desa Pangkalan Serai Kecamatan Kampar Kiri Hulu Kabupaten Kampar, Riau adalah salah satu desa yang sebagian penduduknya berprofesi sebagai nelayan tangkap ikan air tawar. Namun untuk pemasaran hasil tangkapannya dalam bentuk olahan belum optimal. Biasanya ikan hasil tangkapan diolah secara tradisional yang disebut Pekasam.

Berangkat dari kondisi ini, beberapa akademisi Universitas Muhammadiyah Riau (Umri) memberikan pendampingan dalam bentuk program pengabdian kepada masyarakat pada Kamis (27/9). Program berlangsung selama sembilan bulan dengan sumber dana dari Direktorat Pendidikan Tinggi Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi tahun anggaran 2018.

Ketua tim pengabdian Umri untuk program ini Evi Marlina mengatakan bahwa dilakukannya program ini adalah salah satu bentuk Dharma Perguruan Tinggi. "Program pengabdian yang kami lakukan di desa ini adalah salah satu sumbangsih kepada masyarakat dari Universitas Muhammadiyah Riau dan kita berharap masyarakat terbantu tentunya," ujarnya.

Terkait produk olahan ikan air tawar Pekasam, Evi Marlina yakin jika dikelola dengan baik akan memberikan tambahan penghasilan bagi para nelayan. "Saya sangat yakin, produk ikan Pekasam dapat diterima pasar apabila dikemas dengan baik kemudian dilengkapi izin seperti Dinkes P-IRT dan branding produk sehingga bernilai tinggi untuk dipasarkan," imbuhnya.

Anggota tim pengabdian lainnya Hasmalina yang merupakan akademisi berlatar belakang Kimia menjelaskan "Produk ikan Pekasam adalah ikan yang diolah secara sederhana yang diawetkan melalui proses kimia dengan cara pemberian garam dan bahan tertentu yang dilanjutkan dengan proses fermentasi," kata dia.

Sementara itu, Isran Biddin yang merupakan akademisi Umri yang merupakan putra daerah setempat mengatakan bahwa tanah kelahirannya itu memiliki potensi perikanan air tawar yang melimpah.

"Alhamdulillah, kampung saya ini dianugerahi Tuhan sumberdaya alam yang luar biasa. Salah satunya potensi perikanan air tawar yang biasa ditangkap nelayan dengan cara tradisional dan dilestarikan dengan nilai kearifan lokal sehingga kelestariannya terjaga," jelasnya.

Salah seorang ketua kelompok Nelayan yang didampingi dalam program ini bernama Linda mengatakan bahwa banyak masyarakat yang belum menyadari potensi produk pekasam. "Selama ini kami tidak menyadari bahwa produk Pekasam ini jika diolah dan dikemas dengan baik dapat menjadi sumber penghasilan tambahan yang cukup tinggi hingga bisa mencapai harga Rp. 60 ribu perkilo gramnya dan sementara jika ikan dijual di pasar harganya masih di bawah harga olahan Pekasam," jelas dia.

Linda menyebutkan bahwa ikan hasil tangkapan selama ini diawetkan salah satunya menjadi Pekasam adalah karena tidak bisa disimpan menggunakan lemari pendingin yang memerlukan energi listrik, sementara jaringan listrik belum ada.

"Kami ucapkan banyak terimakasih untuk para dosen Universitas Muhammadiyah Riau yang sudah mendampingi kami dalam program ini. Kami merasa mendapat wawasan baru yang sangat berguna bagi kami," ujar Linda menyudahi. **(Syifa)**

Sumber : Jayus UMRI