



Desa Sangrawayang merupakan desa yang dikenal dengan sentra penghasil ikan asin. Ada banyak jenis hasil laut yang ditangkap nelayan, namun jenis olahannya hanya berupa ikan asin. Jenis ikan yang biasanya diolah menjadi ikan asin di antaranya udang rebon, ikan teri, dan ikan pepetek. Oleh karena itu, para mahasiswa IGTF mencoba berinovasi menghasilkan olahan pangan laut yang dapat meningkatkan nilai jual produk tersebut sehingga perekonomian masyarakat Sangrawayang dapat meningkat. Inovasi yang diciptakan berupa produk olahan dari udang rebon karena jenis hasil laut ini besar potensi sumber dayanya di Desa Sangrawayang. Setelah dilakukan beberapa kali percobaan dan uji organoleptik kepada masyarakat sekitar, para mahasiswa IGTF menyelenggarakan kegiatan pelatihan agar menjangkau masyarakat secara luas.

Para peserta IGTF Sukabumi mengadakan pelatihan pengolahan inovasi produk tersebut pada hari Sabtu, 27 Juli 2019. Kegiatan tersebut bekerja sama dengan Koperasi Mitra Bahari Sangrawayang dan ibu-ibu PKK Desa Sangrawayang. Kegiatan ini dilaksanakan di Gedung Koperasi Mitra Bahari Sangrawayang pada pukul 13.00-15.30 dan dihadiri oleh para anggota koperasi dan ibu-ibu Desa Sangrawayang.

Kegiatan ini dibuka oleh Bapak Dadin selaku ketua Koperasi Mitra Bahari Sangrawayang. Di dalam kegiatan tersebut, turut hadir pula pihak Kedinasan Kementerian Perikanan dan Kelautan (KKP) Kabupaten Sukabumi yang diwakili oleh Bapak Endan dan Bapak Hendra, dan beberapa tokoh penting lainnya karena kegiatan ini dibarengi pula dengan sertifikasi pengolahan dari pihak kedinasan. Sasaran utama dalam kegiatan demonstrasi memasak adalah para ibu-ibu PKK dan ibu-ibu baik pengolah maupun masyarakat umum Desa Sangrawayang. Tujuan dari kegiatan demonstrasi memasak ini adalah mengenalkan inovasi produk baru yang berbahan dasar udang rebon.

Saat demonstrasi, ibu-ibu yang telah hadir juga diberikan pengarahan atau edukasi mengenai sanitasi dan higienitas pengolahan produk. Hal tersebut diaplikasikan dengan memberikan sarung tangan, masker, dan penutup rambut untuk menjaga kebersihan saat membuat produk. Saat proses demonstrasi tersebut, ibu-ibu Desa Sangrawayang tampak cukup antusias dan tertarik dengan produk yang ditawarkan oleh para mahasiswa IGTF ini. Ditambah lagi, produk yang dibuat divariasikan dengan berbagai rasa seperti keju, balado, dan pedas. Harapannya, setelah demonstrasi memasak ini ibu-ibu di Sangrawayang terdorong untuk membuat produk olahan lainnya ataupun meneruskan produk yang telah diciptakan oleh para mahasiswa IGTF. Produk yang dihasilkan pun telah memiliki label sendiri, yakni SALFIS.