

PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN NILA (*OREOCHROMIS NILOTICUS*) SEBAGAI INOVASI BARU BAGI MASYARAKAT SEKITAR WADUK GAJAH MUNGKUR

Sugiyanto¹, Makhda Intan Sanusi², Muhammad Rosyid Ridho³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Agama Islam Mulia Astuti Wonogiri

*Corresponding author

E-mail: 1atinsamno@gmail.com*

Article History:

Received: Oktober, 2023

Revised: Oktober, 2023

Accepted: Oktober, 2023

Abstract: Masyarakat Desa Sendang merupakan masyarakat yang tinggal di wilayah sekitar Waduk Gajah Mungkur. Waduk Gajah mungkur merupakan salah satu objek wisata unggulan di Kabupaten Wonogiri. Selain berfungsi sebagai irigasi yang mensuplai air di wilayah di Kabupaten Wonogiri, Waduk Gajah Mungkur juga menyimpan berbagai potensi baik wisata dan perekonomian. Salah satu potensi tersebut adalah terkait potensi perikanan utamanya budidaya ikan nila di sekitar Waduk. Akan tetapi, potensi tersebut belum mampu dikembangkan secara maksimal dikarenakan warga masyarakat yang kurang kreatif terkait ide pengolahan hasil perikanan tersebut. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat di wilayah Desa Sendang Kecamatan Wonogiri adalah peningkatan keterampilan untuk memproduksi produk yang bermutu dan bernilai jual tinggi. Peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang benar, dan terciptanya produk yang disukai oleh masyarakat dan terciptanya peluang pasar yang luas. Metode yang digunakan dalam Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif. Hasil yang didapat dari pelatihan ini adalah masyarakat berhasil membuat filet ikan yang kemudian dikemas dalam standar kualitas makanan, pembuatan kripik kulit ikan nila, dan pembuatan produk olahan makanan siap santap. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi.

Keywords:

Pelatihan, Ikan Nila, Inovasi Baru

Pendahuluan

Hasil perikanan merupakan salah satu potensi masyarakat yang patut untuk dikembangkan. Hal tersebut dikarenakan kandungan gizi yang tinggi terutama protein dan mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (didalamnya mengandung EPA dan DHA) yang cukup populer dapat menjaga dan menurunkan

kolesterol, mengandung vitamin dan mineral.¹ Salah satu ikan yang banyak di budidayakan warga masyarakat di sekitar Waduk Gajah Mungkur adalah ikan nila. Ikan nila sebagai bahan pangan memiliki kandungan gizi yang tinggi salah satunya adalah kandungan protein. Kandungan gizi ikan nila di antaranya protein (43,76%), lemak (7,01%) dan Abu (6,80%). Agar ikan nila dapat dimanfaatkan menjadi berbagai bentuk produk olahan, maka diperlukan proses pengolahan menjadi tepung ikan. Ikan nila dapat diolah menjadi tepung dan mengandung gizi protein yang tinggi yaitu sebesar 71,02%, lemak 4,46%, abu 9,64% dan air 9,83% (Manteu et al., 2017).²

Masyarakat Desa Sendang merupakan masyarakat yang tinggal di wilayah sekitar Waduk Gajah Mungkur. Waduk Gajah mungkur merupakan salah satu objek wisata unggulan di Kabupaten Wonogiri. Selain berfungsi sebagai irigasi yang mensuplai air di wilayah di Kabupaten Wonogiri, Waduk Gajah Mungkur juga menyimpan berbagai potensi baik wisata dan perekonomian. Salah satu potensi tersebut adalah terkait potensi perikanan utamanya budidaya ikan nila di sekitar Waduk. Akan tetapi, potensi tersebut belum mampu dikembangkan secara maksimal dikarenakan warga masyarakat yang kurang kreatif terkait ide pengolahan hasil perikanan tersebut.

Potensi ikan nila yang ada di Desa Sendang, Kecamatan Wonogiri, sebenarnya dapat dimanfaatkan lebih baik agar dapat bernilai jual tinggi serta menarik konsumen luar daerah. Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang sudah ada sebelumnya. Ikan dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti: kerupuk ikan, bakso ikan, dan nugget ikan dengan nilai gizi serta jual yang tinggi.³

Diolahnya ikan dengan berbagai variasi tersebut bertujuan antara lain untuk memenuhi gizi terutama protein, selera masyarakat yang beragam sehingga ada alternatif dalam menyajikan menu baru dan meningkatkan tingkat penerimaan dengan tidak mengurangi kualitas produk akhir. Upaya penganekaragaman produk

¹ RuskyIntan Pratama, Iis Rostini, dan Nia Kurniawati, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN PRODUK OLAHAN HASIL PERIKANAN DI WILAYAH YANG TERKENA DAMPAK GENANGAN JATIGEDE KABUPATEN SUMEDANG" *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 1, No. 1, Februari 2017, 60.

² Egidya Safitri, Apri Dwi Anggo, Laras Rianingsih, "PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) TERHADAP KUALITAS DAN DAYA TERIMA FISH FLAKES", *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* Volume 5 No 1 (2023), 53.

³ Irwan Effendi, Rita Wiyati "PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO DAN NUGET IKAN BAGI IBU RUMAH TANGGA KAMPUNG MINAS BARAT KABUPATEN SIAK " dan Rita Wiyati2 *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, Volume 1, Issue 1. Desember 2019, 64-65.

olahan ikan diutamakan pada produk-produk yang biasa dikonsumsi masyarakat sehingga peluang produk diterima dan dipasarkan akan lebih besar.

Permasalahan utama yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu dan bernilai jual. Masyarakat mengolah hasil perikanan tanpa inovasi baru, mereka biasanya menjual hasil ikan dengan diolah yakni digoreng atau pun di bakar dan dijual atau disajikan di rumah makan sekitar. Sehingga produk olahan berkaitan dengan hasil ikan nila masih minim ditemui. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat di wilayah Desa Sendang Kecamatan Wonogiri adalah peningkatan keterampilan untuk memproduksi produk yang bermutu dan bernilai jual tinggi. peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang benar, dan terciptanya produk yang disukai oleh masyarakat dan terciptanya peluang pasar yang luas.

Metode

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif. Partisipatif diartikan sebagai keterlibatan sukarela oleh masyarakat dalam perubahan yang ditentukannya sendiri. Inti dari partisipasi ini adalah sikap sukarela masyarakat untuk membantu keberhasilan program pembangunan yang telah ditentukan. Keterlibatan sukarela itu bisa berupa terlibat dalam proses penentuan arah, strategi dan kebijakan pembangunan, terlibat dalam memikul beban dan tanggungjawab dalam pelaksanaan pembangunan dan terlibat dalam memilih hasil dan manfaat pembangunan secara berkeadilan.⁴

Metode penyampaian melalui pendekatan andragogi sehingga diharapkan terjadi interaksi yang intensif antara peserta dengan tim pelaksana. Istilah andragogi adalah suatu teori mengenai cara mengajar orang dewasa. Maka dengan demikian andragogi dirumuskan sebagai suatu ilmu dan seni dalam membantu orang dewasa belajar. Pendekatan pembelajaran orang dewasa (pendekatan andragogi) didasarkan atas beberapa hal yaitu: Pertama, Orang dewasa memiliki konsep diri sebagai pribadi yang mandiri, artinya bahwa dia memandang dirinya sudah mampu untuk sepenuhnya mengatur dirinya sendiri. Kedua, Orang dewasa memiliki banyak (kaya) pengalaman yang cenderung berbeda sebagai akibat dari latar belakang kehidupannya. Ketiga, Orang dewasa memiliki kesiapan tertentu (sesuai dengan

⁴ Azis Muslim, "PENDEKATAN PARTISIPATIFDALAM PEMBERDAYAAN MASYARARAT" Aplikasi.Jurnal Aplikasilmu-ilmu Agama, Vol. VIII, No. 2 Desember2007, 90.

peran sosialnya) untuk belajar. Keempat, Orang dewasa cenderung untuk mempunyai perspektif untuk secepatnya mengaplikasikan apa yang mereka pelajari. Kelima, bagi orang dewasa belajar adalah suatu proses dari dalam (bukan ditentukan kekuatan-kekuatan dari luar). Semua asumsi tersebut membawa implikasi tertentu yang sangat penting untuk diperhatikan dalam upaya pembelajaran orang dewasa.⁵

Hasil

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dengan judul Pemberdayaan Masyarakat pelatihan pengolahan ikan nila (*oreochromis niloticus*) sebagai inovasi baru bagi masyarakat sekitar waduk gajah mungkur dilaksanakan di Rumah Makan Nila Kencana yang beralamat di Jl. Raya Wonogiri - Praci Km. 6 Desa Sendang, Kabupaten Wonogiri. Desa Sendang merupakan salah satu daerah yang memiliki keunggulan spesifik dalam bidang perikanan, namun belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan memberikan pengetahuan tentang pengolahan, diversifikasi atau penganekaragaman berbagai produk hasil perikanan yang sesuai dengan standar. Khalayak sasaran yang mendukung kegiatan tersebut adalah kelompok pengolah ikan, ibu-ibu PKK, ibu rumah tangga, serta masyarakat calon pengusaha/UKM.

Tahap sosialisasi dilakukan kepada masyarakat dengan memberikan informasi bahwa akan diadakan pelatihan mengenai pengolahan produk perikanan. Pada tahap sosialisasi diberikan juga pengetahuan tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Disampaikan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi.

Masyarakat Desa Sendang menyambut baik kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengabdian dari Sekolah Tinggi Agama Islam Mulia Atuti Wonogiri. Masyarakat tertarik dan berminat untuk ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan hasil perikanan.

⁵ Moh. Abu Suhud, "PENDEKATAN ANDRAGOGIDALAM PENGEMBANGAN MASYARAKAT", Aplikasi, Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama, Vol. VI, No. 1 Juni 2005, 7.

Sosialisasi dilakukan bersifat edukasi yang memberikan informasi bagi masyarakat mengenai bahan utama dan cara mengolah ikan

Pelatihan diversifikasi produk perikanan dilaksanakan melalui pelatihan teknis dengan metode peragaan dan demonstrasi. Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktikkan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar. Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan. Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan adalah pembuatan filet ikan yang kemudian dikemas dalam standar kualitas makanan, pembuatan kripik kulit ikan nila, dan pembuatan produk olahan makanan siap santap.

Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk perikanan dilakukan bersama dengan peserta pelatihan. Peserta antusias dan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan. Pelatihan diakhiri dengan diskusi mengenai proses pelatihan serta evaluasi. Peserta pelatihan juga dibekali ilmu terkait penyediaan bahan baku pengolahan perikanan, masyarakat peserta pelatihan khususnya menjadi mengetahui cara memilih bahan baku yang baik dan penyediaan stok bahan baku untuk proses produksi pengolahan berbagai produk perikanan.

Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi. Produk olahan tersebut dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah. Hal tersebut akan meningkatkan nilai tambah ikan yang berasal dari Waduk Gajah Mungkur dan dapat meningkatkan penghasilan masyarakat. Pengetahuan mengenai bahan baku dan diversifikasi produk perikanan pada saat sebelum dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat belum diketahui dengan baik oleh masyarakat. Setelah dilakukan kegiatan pelatihan, masyarakat mengetahui dan dapat membuat filet, kripik kulit ikan nila dan produk olahan makanan siap santap kecuali nila goreng dan nila bakar yang mayoritas masyarakat jual.

Ikan hasil tangkapan dari Waduk Gajah Mungkur dengan jumlah terbanyak meliputi ikan nila, ikan Wader, dan ikan gurame. Dengan demikian jenis ikan yang akan dijadikan sebagai bahan baku produk hasil perikanan pada kegiatan pengabdian ini adalah ikan nila karena potensi hasil panennya sangat banyak. Hal tersebut berhubungan dengan peningkatan nilai tambah ikan hasil tangkapan dari Waduk

Gajah Mungkur. Hasil wawancara dengan nelayan Waduk Gajah Mungkur, jika hasil tangkapan melimpah maka harga ikan tersebut menjadi rendah atau murah. Mereka juga kebingungan untuk menjual ikan hasil tangkapannya karena belum ada pengepul yang tetap, hanya dijual secara langsung. Nilai tambah ikan hasil tangkapan dari Waduk Jatigede dapat ditingkatkan dengan mengolah ikan tersebut menjadi berbagai produk hasil perikanan. Selain diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi, ikan tersebut juga dapat diolah menjadi produk lain yang dapat dijadikan stok untuk usaha pengolahan hasil perikanan.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di desa Sendang, Kec.Wonogiri, Kab.Wonogiri diterima dengan baik oleh masyarakat. Ikan hasil tangkapan dari Waduk Gajah Mungkur serta budidaya perikanan dengan jumlah terbanyak ikan Wader, dan ikan gurame. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil perikanan dengan baik. Meningkatkan pengetahuan mengenai bahan baku, teknik pengolahan produk perikanan yang sesuai standar, serta sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Peserta pelatihan aktif dan dapat menerima materi dengan baik.

Pengakuan/Acknowledgements

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pihak yang terlibat dalam pengabdian ini terkhusus kepada masyarakat yang sangat antusias dengan kegiatan ini, tidak lupa juga kepada Tim yang selalu semangat dalam kegiatan.

Daftar Referensi

- Abu Suhud, Moh. (2005). *Pendekatan Andragogidalam Pengembangan Masyarakat*, Aplikasi, Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama, Vol. VI, No. 1 Juni 2005
- Effendi, Irwan. Wiyati, Rita. (2019). *Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak dan Rita Wiyati² Journal Of Rural And Urban Community Empowerment*, Volume 1, Issue 1. Desember 2019
- Muslim, Azis. (2007) *Pendekatan Partisipatifdalam Pemberdayaan Masyarakat*, Aplikasi.Jurnal Aplikasi Ilmu-ilmu Agama, Vol. VIII, No. 2 Desember 2007
- Rusky Intan Pratama, Iis Rostini, dan Nia Kurniawati, (2017) *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan Di Wilayah Yang Terkena*

Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang" Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1, No. 1, Februari 2017

Safitri, Egidya. Dwi Anggo, Apri. Rianingsih, Laras. (2023) *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Terhadap Kualitas Dan Daya Terima Fish Flakes*, Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Volume 5 No 1 2023