

Pemanfaatan Potensi Lokal Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Bumi Rahayu

Dewi Qomariah Imelda¹, Ika Niswatin Budiarti², Rina Sri Wahyuni³, Nurus Soimah^{*4}

^{1,2}Universitas Kaltara

^{1,2,3} Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi

⁴Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi

*e-mail: nurussoimah@gmail.com

Abstrak

Kegiatan ini bertujuan memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga (IRT) tentang pentingnya diversifikasi olahan ikan lele. Ikan lele merupakan ikan yang mudah diperoleh serta mempunyai nilai ekonomis yang tinggi namun memiliki nilai sosial yang rendah. Masyarakat pada umumnya tidak menyukai ikan lele dikarenakan habitatnya dan kebiasaan ikan lele memakan segalanya sehingga menimbulkan kesan jorok. Diversifikasi olahan ikan lele ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ikan lele. Tujuan yang kedua yaitu memberdayakan masyarakat dengan membentuk suatu kelompok usaha bersama olahan ikan lele yaitu stik ikan lele dan Nugget ikan lele. Upaya pembentukan kelompok usaha bersama ini diharapkan dapat membantu memberikan alternatif penghasilan tambahan pada masyarakat serta memberikan gizi pada setiap keluarga yang murah dan mudah didapat demi meningkatkan daya tahan tubuh. Metode yang digunakan pada kegiatan ini yaitu dengan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan lele. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini yaitu meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang diversifikasi olahan ikan lele serta terbentuknya sebuah usaha bersama dengan produk utama stik ikan lele dan nugget ikan lele.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Diversifikasi Produk, Stik Ikan Lele, Nugget Ikan Lele

Abstract

This activity aims to provide knowledge and skills to the community, especially housewives about the importance of diversifying processed catfish. Catfish is a fish that is easily obtained and has high economic value but has low social value. People generally do not like catfish because of its habitat and the habit of catfish eating everything so that it creates a dirty impression. Diversification of processed catfish is expected to increase the added value of catfish. The second objective is to empower the community by forming a joint business group of processed catfish, namely catfish sticks and catfish nuggets. Efforts to form this joint business group are expected to help provide alternative additional income to the community and provide nutrition to every family that is cheap and easy to obtain in order to increase endurance. The method used in this activity is counseling and training on diversification of processed catfish products. The results obtained from this activity are the increased knowledge and skills of the community about the diversification of processed catfish and the formation of a joint business with the main products of catfish sticks and catfish nuggets.

Keywords: Community Empowerment, Product Diversification, Catfish Sticks, Catfish Nugget

1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan sebuah konsep pembangunan ekonomi yang merangkum nilai – nilai sosial masyarakat [1]. Pemberdayaan masyarakat sangat dibutuhkan dalam pembangunan desa [2] Efektivitas pemanfaatan sumber daya pembangunan akan meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat secara berkesinambungan [3]. Pemberdayaan masyarakat menjadi perhatian publik dan dinilai sebagai salah satu pendekatan

yang sesuai untuk mengatasi berbagai masalah sosial dan ekonomi terutama permasalahan kemiskinan [1].

Desa Bumi Rahayu merupakan salah satu desa transmigrasi di Tanjung Selor, masyarakat Desa Bumi Rahayu heterogen terdiri dari berbagai macam suku bangsa, Sebagian besar penduduk Desa Bumi Rahayu Beragama Islam dan mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani dan pengrajin batu bata.

Budidaya ikan lele merupakan komoditas unggulan yang diharapkan memberikan dampak terhadap ketercukupan protein yang dibutuhkan oleh manusia [4]. Budidaya ikan lele merupakan salah satu potensi yang dimiliki oleh Desa Bumi Rahayu yang harus dikembangkan. Ikan lele merupakan ikan yang tergolong mudah untuk dibudidayakan dan memiliki kandungan protein yang tinggi [5]. Komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh [6] Dengan demikian sangat potensial untuk dapat dikembangkan menjadi beraneka ragam olahan yang kita kenal dengan diversifikasi.

Tujuan diversifikasi suatu produk selain untuk penganekaragaman produk olahan juga untuk memberikan nilai tambah dari produk tersebut [5]. Hal ini juga sejalan dengan program Gerakan Memasyarakatkan Makan ikan (GEMARIKAN) dalam hal peningkatan angka konsumsi ikan nasional. Ikan lele kaya akan protein namun belum diimbangi oleh tingkat konsumsi masyarakat dikarenakan adanya persepsi masyarakat bahwa ikan lele dianggap sebagai ikan yang jorok karena habitat dan kebiasaan makannya.

Adanya diversifikasi ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan lele dengan mengolah menjadi berbagai produk seperti nugget, abon, stik, dan kerupuk. Diversifikasi ikan lele juga ditujukan agar tingkat konsumsi lele khususnya anak – anak semakin meningkat [7]. Berdasarkan hal tersebut perlu kiranya dilaksanakan pelatihan terkait diversifikasi olahan ikan lele sebagai upaya peningkatan konsumsi ikan dan sebagai upaya peningkatan pendapatan masyarakat di Desa Bumi Rahayu.

2. METODE

Sasaran dari kegiatan ini adalah warga masyarakat Desa Bumi Rahayu khususnya ibu – ibu rumah tangga (IRT) yang terdiri dari perwakilan PKK, penerima PKH, dan perwakilan masing-masing RT. Kegiatan ini dilaksanakan oleh Perpustakaan Desa Bumi Rahayu dalam rangka Peningkatan Perekonomian Masyarakat melalui produk olahan ikan lele. Kegiatan ini dilaksanakan di ruang pertemuan Desa Bumi Rahayu dengan jumlah peserta mencapai 30 orang. Pada kesempatan ini masyarakat diberikan pelatihan terkait dengan produksi, pegemasan dan pemasaran produk olahan ikan lele. Adapun produk olahan ikan lele yang disiapkan adalah nugget lele dan stik lele. Kegiatan ini dilaksanakan atas Kerjasama Fakultas Ekonomi Universitas Kaltara dengan Pemerintah Desa Bumi Rahayu Tanjung Selor.

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah; 1) masyarakat termotivasi dan lebih percaya diri mengembangkan ide kreatif menjadi sumber ekonomi kreatif, 2) masyarakat memahami pentingnya pengembangan ekonomi kreatif untuk meningkatkan pendapatan dan perekonomian keluarga. Metode yang digunakan kegiatan ini adalah metode presentasi, demonstrasi, diskusi dan praktik langsung oleh peserta yang dipandu langsung oleh narasumber.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan dilakukan untuk menyampaikan materi terkait kegiatan yaitu tentang diversifikasi produk dan pentingnya suatu kelompok usaha. Kegiatan pelatihan dilakukan untuk mendemonstrasikan serta sarana praktek peserta secara langsung dalam pembuatan produk olahan terpilih yaitu nugget dan stik ikan lele. Kegiatan penyuluhan diikuti secara antusias oleh peserta melalui ceramah dan diskusi.

Kegiatan pengabdian dilakukan melalui beberapa sesi/tahapan. Tahap awal yaitu tentang pengenalan manfaat konsumsi ikan lele, yang selama ini masyarakat menganggap ikan lele adalah ikan yang jorok. Penyampaian materi meliputi komposisi ikan lele serta pentingnya diversifikasi olahan ikan. Tujuan utama penyampaian materi komposisi ikan yaitu mengenalkan bahwa ikan lele merupakan ikan yang memiliki kandungan protein cukup tinggi yaitu sebesar 17,39% sedangkan kandungan lemaknya cukup rendah yaitu 2,79% [8]. Daging ikan lele juga berwarna putih dan teksturnya yang lembut sehingga sangat berpotensi untuk dijadikan beraneka ragam olahan, yang lebih dikenal dengan diversifikasi.

Tujuan diversifikasi suatu produk selain untuk penganekaragaman produk olahan juga memberikan nilai tambah dari produk tersebut. Diversifikasi juga bertujuan untuk mengatasi rasa bosan terhadap jenis olahan serta dapat meningkatkan kandungan gizi suatu produk. Masyarakat selama ini hanya mengenal olahan ikan lele seperti digoreng, dibakar, disambal, dipepes dan sejenisnya [5]. Adanya materi penyuluhan yang disampaikan pada saat itu membuka wacana dan pengetahuan masyarakat bahwa ikan lele dapat diolah menjadi produk lain yang lebih digemari salah satunya adalah camilan stik dan nugget lele.

Camilan stik yang dikenal selama ini di masyarakat adalah stik bawang yang sangat digemari oleh kalangan anak-anak maupun dewasa. Stik merupakan salah satu produk makanan ringan ekstrudat [9]. Pada kegiatan ini disampaikan materi bahwa lele dapat digunakan sebagai bahan pembuatan stik dan nugget.

Stik ikan dengan penambahan daging ikan lele selain bertujuan mengurangi rasa bosan dan memberikan alternatif olahan lain juga untuk meningkatkan nilai gizi pada stik yang selama ini hanya berbahan dasar tepung terigu. Penambahan daging ikan pada stik dapat meningkatkan kandungan protein stik karena ikan lele mempunyai kandungan protein yang tinggi. Pembuatan nugget berbahan dasar daging lele menambahkan daftar alternatif pilihan cara pengolahan ikan lele yang lebih menyenangkan dan lebih enak dan hal ini dapat menarik anak – anak untuk gemar makan ikan.

Informasi yang disampaikan selama penyuluhan diikuti dengan seksama oleh peserta. Kegiatan penyuluhan juga diikuti dengan diskusi dengan memberikan kesempatan kepada peserta untuk saling bertukar pikiran. Berdasarkan hasil diskusi diketahui bahwa setelah penyampaian materi sangat membuka wawasan bahwa lele tidak hanya dimasak/diolah seperti yang selama ini mereka ketahui. Hal ini sangat membuat antusiasme peserta untuk semangat mempraktekan membuat produk olahan tersebut.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) penyampaian materi (b) peserta kegiatan

Tahap berikutnya yaitu pelaksanaan pelatihan pembuatan produk stik ikan dan nugget ikan. Peserta sangat bersemangat dalam mengikuti pelatihan pembuatan stik dan nugget. Peserta diberi penjelasan terlebih dulu mengenai alat bahan yang diperlukan, prosedur pembuatan serta teknis bekerja pada pelatihan ini. Bahan utama dalam pembuatan stik yaitu daging ikan lele, tepung terigu, margarin, telur dan bumbu-bumbu. Dan bahan utama dalam pembuatan nugget adalah daging ikan lele, tepung terigu, tepung panir, telur, sayur dan bumbu – bumbu.



(a)



(b)

Gambar 2. (a) Praktik pembuatan Stik ikan (b) Praktik pembuatan Nugget ikan

Kegiatan ini di akhiri dengan materi terkait dengan kemasan (*packaging*) dan potensi pasar dan cara pemasaran produk stik ikan dan nugget ikan yang telah diproduksi. Adapun stik ikan dapat dikemas dalam kemasan plastik kedap udara sedangkan nugget ikan dapat dikemas sebagai *frozen food*. Terkait dengan pemasaran selain dapat dipasarkan melalui media digital dapat juga diberlakukan pola kemitraan untuk dapat meningkatkan jangkauan dari produk tersebut.



Gambar 3. Foto bersama Pemerintah Desa Bumi Rahayu dan Peserta kegiatan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat pada beberapa aspek, yaitu:

- Aspek produksi; masyarakat mampu melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele berupa stik ikan dan nugget ikan.
- Aspek gizi; masyarakat paham akan pentingnya penambahan unsur gizi dalam olahan makanan
- Aspek ekonomi; adanya produk yang bisa diproduksi dan dipasarkan oleh masyarakat yang pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian keluarga.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan maka kegiatan ini perlu adanya pendampingan lebih lanjut terkait dengan pembentukan kelompok usaha di Desa Bumi Rahayu. Pendampingan dan pembinaan kelompok usaha perlu dilakukan agar tujuan dalam mengembangkan usaha bersama bisa lebih terarah. Selain itu juga tercapainya tujuan tridharma perguruan tinggi dalam mewujudkan masyarakat yang makmur dan sejahtera.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. K. Kamaluddin and M. Tamrin, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS POTENSI LOKAL MELALUI SKEMA PERHUTANAN SOSIAL DI AREA KPH TERNATE – TIDORE," *TECHNO: JURNAL PENELITIAN*, vol. 8, no. 2, p. 308, Oct. 2019, doi: 10.33387/tk.v8i2.1350.
- [2] T. T. Nopus, "Analisis Pengembangan Desa Wisata Melalui Kearifan Lokal Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi di Desa Kunjir Kecamatan Rajabasa Kabupaten Lampung Selatan)," Tesis, UIN Raden Intan, Lampung, 2019.
- [3] I. Budiarti, D. Q. Imelda, R. Wahyuni, and N. Soimah, "Pemberdayaan Perempuan dengan Pemanfaatan Sampah di Desa Gunung Sari," *Jurnal Inkam*, vol. 1, no. 2, 2022.
- [4] Y. Mochamad Cholily, M. Effendy, R. Rahman Hakim, and B. Istanti Suwandayani, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Parangargo melalui Pelatihan Budidaya Ikan Lele dengan Sistem Biona," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 12, no. 2, pp. 279–284, 2021, [Online]. Available: <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>

- [5] I. Kusumaningrum and N. O. Oktawati, "EMPOWERING SOCIETY THROUGH TRAINING ON DIVERSIFICATION PRODUCT OF CATFISH (CLARIAS GRAIEPINUS) BASED (FISH STICK AND FISHBONE STICK)," *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 7, no. 1, 2023, [Online]. Available: <http://logista.fateta.unand.ac.id>
- [6] -Priyanto Priyanto, Y. Wibowo, and J. Jayus, "KARAKTERISTIK AMPLANG IKAN LELE DUMBO (Clarias gariepinus) HASIL VARIASI RASIO DAGING IKAN LELE DAN TAPIOKA Characteristics of Dumbo Catfish Amplang Crackers Produced Under Different Ratio of Catfish Flesh and Tapioca," 2020.
- [7] I. K. Patra and A. Asriany, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan," *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 11–19, Nov. 2019, doi: 10.30605/atjpm.v1i1.92.
- [8] A. Bimantara, "Uji Proksimat Daging Ikan Lele yang Dibudidayakan dengan Perbedaan Manajemen Kualitas Air dan Pakan," *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, vol. 10, no. 1, pp. 40–45, 2018.
- [9] A. Fitri, Anandito R.B.K, and Siswanti, "Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos chanos) pada Stik Ikan sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 9, no. 2, pp. 65–77, 2016.