

Pendampingan dan Pelatihan Pengolahan Abon dan Kerupuk Ikan Bagi UMKM di Desa Pinang Habang Kabupaten Hulu Sungai Utara

Rita Khairina^{1*}, Ellyn Normelani², dan Nasrudin²

¹ Fakultas Perikanan dan Kelautan, PS. Teknologi Hasil Perikanan,
Jalan A. Yani Km 36 Banjarbaru Kalimantan Selatan, Telp. 0511-47772124

² Fakultas Keguruan dan Ilmu pendidikan, PS. Pendidikan Geografi,
Kampus ULM Jl. Brigjen. H. Hasan Basry Kayu Tangi, Banjarmasin

Email: rita.khairina@ulm.ac.id

Abstrak - Desa Pinang Habang termasuk salah satu desa di Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara. Penduduk berjumlah 607 jiwa terdiri dari 307 jiwa laki-laki dan 300 jiwa perempuan. Desa ini merupakan wilayah lahan gambut yang berair sepanjang tahun. Mata pencaharian penduduk terbesar adalah menangkap ikan dan beternak itik. Usaha menangkap ikan bisa dilakukan sepanjang tahun, jenis ikan yang tertangkap adalah gabus (*Channa striata*), betok (*Anabas testudineus*), sepat siam (*Trichogaster pectoralis*), tambakan (*Helostoma sp.*) dan ikan sepat rawa (*Trichopterus sp.*). Semua jenis ikan dijual dalam keadaan segar dan hanya sedikit yang diolah menjadi produk olahan. Pada awal musim kemarau produksi tangkapan melimpah sehingga ikan cenderung tidak tertangani dan busuk. Oleh sebab itu diperlukan teknologi pengolahan hasil perikanan untuk mengatasinya. Melalui program Badan Restorasi Gambut tahun 2018, dilakukan upaya revitalisasi ekonomi masyarakat gambut di Pinang Habang dengan pelatihan dan pendampingan pengolahan abon ikan gabus dan kerupuk ikan gabus. Peserta terdiri dari ibu-ibu rumah tangga sebanyak 20 orang yang terbagi dalam dua kelompok. Setiap kelompok merupakan satu tim ekonomi masyarakat yang difokuskan pada satu produk olahan. Kegiatan pelatihan diawali dengan sosialisasi kegiatan, pelatihan pengolahan abon ikan gabus, dan kerupuk ikan gabus. Setelah mereka mampu mengolah produk selanjutnya diberikan pendampingan pengemasan, pelabelan, promosi, dan pemasaran. Respon peserta selama kegiatan sangat positif dan semangat berwirausaha muncul ketika diberikan pelatihan dan permodalan dalam bentuk peralatan dan bahan baku. Pendampingan terhadap mereka tetap dilakukan hingga semua kelompok berhasil mandiri.

Kata kunci: Revitalisasi, Pinang Habang, Ikan-gabus, Abon-ikan, Kerupuk-ikan

Abstract - Pinang Habang Village is one of the villages in Central Amuntai Sub-District, Hulu Sungai Utara Regency. The population of 607 consists of 307 men and 300 women. This village is an area of watery peatland throughout the year. The livelihood of the largest population is fishing and raising ducks. Fishing can be done throughout the year, the types of fish caught are cork (*Channa striata*), betok (*Anabas testudineus*), siam spikes (*Trichogaster pectoralis*), ponds (*Helostoma sp.*) And swamp fishing (*Trichopterus sp.*). All types of fish are sold fresh and only a few are processed into processed products. At the beginning of the dry season the production of catches is abundant so that fish tend to be untreated and rotten. Therefore, fisheries product processing technology is needed to overcome it. Through the program of the Peat Restoration Agency in 2018, efforts were made to revitalize the economy of the peat community in Pinang Habang by training and assisting in the processing of shredded cork fish and cork fish crackers. Participants consisted of 20 housewives divided into two groups. Each group is a community economic team focused on one processed product. The training activities began with the dissemination of activities, training on the processing of shredded cork fish, and cork fish crackers. After they are able to process the product, they are given assistance in packaging, labeling, promotion and marketing. The participants' responses during the activities were very positive and the spirit of entrepreneurship emerged when training and capital were provided in the form of equipment and raw materials. Assistance to them continues until all groups succeed independently.

Keywords: Revitalization, Pinang Habang, Ikan Gabus, Abon Ikan, Fish Cracker

1. PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Keberadaan lahan rawa gambut selalu dikaitkan dengan keanekaragaman hayati yang ada di dalamnya. Kondisi lahan rawa gambut merupakan ekosistem yang unik dengan biodiversity yang sangat tinggi dan bersifat khas, bahkan beberapa jenis tidak ditemukan pada habitat lain. Berdasarkan kedalamannya, lahan gambut dibagi menjadi empat tipe, yaitu: lahan gambut dangkal, yaitu lahan dengan ketebalan gambut 50-100 cm; lahan gambut sedang, yaitu lahan dengan ketebalan gambut 100-200 cm; lahan gambut dalam, yaitu lahan dengan ketebalan gambut 200-300 cm; dan lahan gambut sangat dalam, yaitu lahan dengan ketebalan gambut lebih dari 300 cm [1]. Beberapa ciri khas perairan rawa adalah fluktuasi air pada musim hujan dan kemarau mencapai 2,5 m, memiliki daerah litoral yang luas dengan vegetasi air yang beragam, berair dangkal sehingga sinar matahari dapat menembus sampai ke dasar perairan, kandungan DO dan pH rendah sementara CO₂ relatif tinggi karena faktor dekomposisi. Semua ciri-ciri tersebut terdapat di wilayah Desa Pinang Habang sehingga desa ini menjadi salah satu yang menerima dana revitalisasi ekonomi dari Badan Restorasi Gambut Nasional tahun 2018 [2].

Desa Pinang Habang secara administratif termasuk ke dalam wilayah Pemerintahan Kecamatan Amuntai Tengah, Kabupaten Hulu Sungai Utara, Provinsi Kalimantan Selatan. Secara geografis Desa Pinang Habang memiliki luas wilayah 1243 Ha dan sekitar 936 Ha (75%) dari luas wilayah tersebut merupakan lahan rawa gambut. Secara astronomis, Desa Pinang Habang terletak pada 2°30'33.46 BT dan 115° 14' 32.32" LS. Desa Pinang Habang terletak di pinggir jalan raya propinsi yang menghubungkan antara Kota Banjarmasin dan Kota Amuntai sehingga arus transportasi sangat lancar. Jarak Desa Pinang Habang dengan ibukota provinsi dan ibu Kota Kabupaten/Kecamatan adalah 170 Km dan 12 Km. Sementara itu desa ini juga dilewati oleh jalur transportasi ke propinsi Kalimantan Timur dengan jarak sekitar 658,4 Km. Hal tersebut menunjukkan bahwa letak Desa Pinang Habang sangat strategis [3].

Penduduk Desa Pinang Habang berjumlah 660 jiwa terdiri dari 336 jiwa laki-laki dan 324 jiwa perempuan. Sebaran penduduk berdasarkan tingkat pendidikan adalah 98 orang tamat SD, 158 tamat SLTP, 60 orang tamat SLTA, 10 orang sarjana, dan 142 orang tidak tamat/belum tamat SD. Mata pencaharian mayoritas penduduk adalah menangkap ikan, beternak itik dan ayam. Selain itu mereka juga bertani, buruh tukang dan usaha membuat mebel berbahan aluminium dan kayu. Usaha pertanian di Desa Pinang Habang relatif

kurang bagus karena kondisi lahan gambut cenderung tergenang sepanjang tahun. Sejak tahun 2015 sampai dengan 2018 terjadi penurunan produksi padi dan tanaman hortikultura seperti jagung, singkong, dan labu merah. Sementara itu, lahan gambut menjadi areal yang potensial untuk kehidupan ikan lokal perairan rawa diantaranya ikan gabus (*Channa striata*), betok (*Anabas testudineus*), sepat siam (*Trichogaster pectoralis*), tambakan (*Helostoma sp.*) dan ikan sepat rawa (*Trichopterus sp.*). Oleh sebab itu maka usaha penangkapan ikan menjadi mata pencaharian utama masyarakat [3].

Hasil tangkapan ikan rata-rata 20–30 kg/orang/hari dan umumnya ikan hasil tangkapan dijual dalam keadaan hidup kepada pedagang pengumpul di pasar desa. Pedagang pengumpul hanya mau membeli ikan yang masih hidup sehingga ikan yang sudah mati walaupun secara fisik masih segar sudah tidak bisa dijual. Umumnya ikan yang sudah mati tersebut diolah warga menjadi ikan kering. Pada awal musim kemarau hasil tangkapan ikan meningkat karena debit air perairan rawa berkurang, tetapi harga ikan cenderung turun. Di sisi lain pengetahuan dan keterampilan penduduk tentang diversifikasi pengolahan ikan masih terbatas, sehingga pemanfaatan ikan menjadi berbagai produk olahan sangat terbatas. Oleh sebab itu upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang kreatifitas dan inovasi pengolahan ikan diharapkan akan mampu meningkatkan nilai ekonomis ikan hasil tangkapan mereka.

Produk ikan olahan yang sudah dijual di pasar setempat adalah ikan gabus kering, ikan sepat kering, sepat siam kering, biawan kering, wadi ikan betok, dan bekasam ikan sepat. Belum ada produk olahan lain yang mereka olah dan dijadikan produk olahan bernilai ekonomis. Pengolahan ikan cenderung diusahakan penduduk secara sederhana tanpa memperhatikan sanitasi dan higienisnya. Akibatnya, nilai jual produknya juga rendah. Beberapa jenis produk ikan olahan berbahan dasar ikan lokal yang bisa diterap kembangkan di Desa Pinang Habang antara lain kerupuk ikan, abon ikan, nugget, bakso, kaki naga, stik ikan, amplang dan lain-lain. Pemilihan produk yang paling mudah dan cepat diterima oleh masyarakat perlu dilakukan karena kemampuan masyarakat untuk menyerap pengetahuan dan keterampilan tentang teknologi baru masih rendah. Proses pembinaan dan pendampingan menuju pengembangan usaha ekonomi yang sukses harus fokus dilakukan. Studi kelayakan usaha diupayakan secara cermat agar calon pengusaha pemula berbasis pengolahan hasil perikanan tidak mengalami kegagalan.

Sebagai langkah awal dari kegiatan pengolahan berbahan dasar ikan lokal ini maka produk pilihan

ikan olahan yang akan diterapkembangkan secara padat karya dalam kegiatan ini adalah abon ikan gabus dan kerupuk ikan gabus. Potensi pasar untuk pemasaran produk masih terbuka dan jika produk olahan dikemas dengan bagus dan sesuai standar kemasan maka akan mudah dijual dan diterima oleh konsumen. Pendampingan produksi mulai dari proses pengolahan, pengemasan, perizinan, sertifikasi halal, dan pengembangan produk hingga pemasaran diyakini akan mampu meningkatkan nilai jual produk tangkapan ikan lokal yang tadinya hanya dijual segar menjadi berbagai produk olahan yang sehat dan nikmat.

Rumusan Masalah

Hasil analisis situasi mampu mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: 1) Potensi perikanan di Desa Pinang Habang sangat besar sementara ikan hasil tangkapan hanya mereka jual segar dan diolah menjadi ikan asin; 2) Masyarakat belum memiliki pengetahuan dan keterampilan tentang diversifikasi teknologi pengolahan hasil perikanan, sehingga diperlukan kegiatan pelatihan dan pendampingan; 3) Kemampuan dan jiwa

wirausaha para masyarakat perempuan di Desa Pinang Habang masih rendah, sehingga perlu diberikan pengetahuan dan pendampingan tentang manajemen berwirausaha; 4) Pendampingan tentang manajemen berwirausaha diberikan dalam rangka revitalisasi ekonomi masyarakat kawasan gambut di Desa Pinang Habang

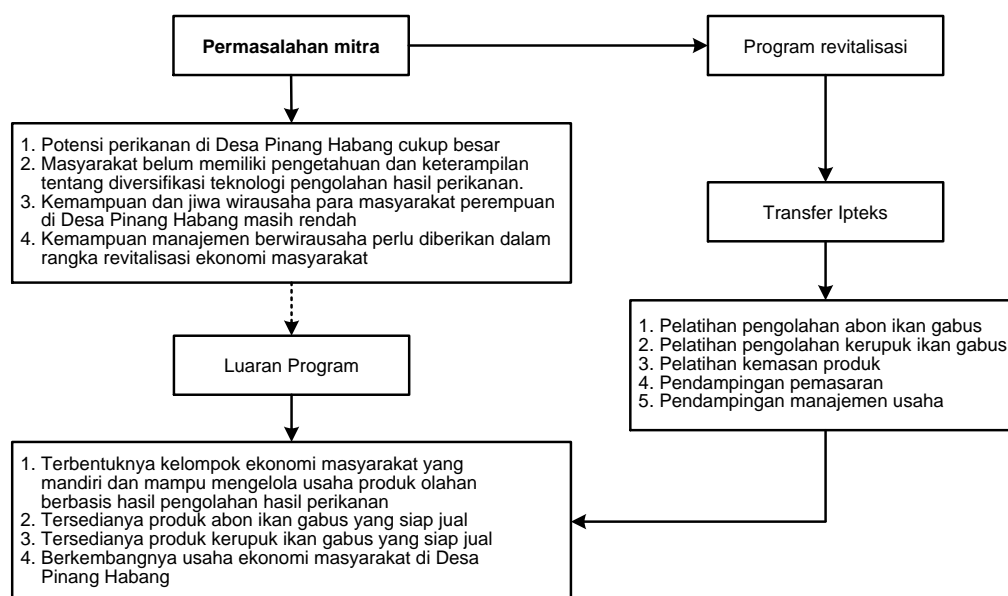
Solusi yang Ditawarkan

Berdasarkan hasil analisis situasi dan permasalahan yang berhasil diidentifikasi maka solusi yang ditawarkan dalam kegiatan revitalisasi ini adalah 1) pelatihan pengolahan abon ikan gabus, 2) pelatihan pengolahan kerupuk ikan gabus, 3) pelatihan pengemasan produk, 4) pendampingan pemasaran, dan 5) manajemen usaha.

2. METODE KEGIATAN

Model dan Pendekatan

Kegiatan revitalisasi ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Diagram alir pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Desain permasalahan dan program revitalisasi

Waktu Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan selama 3 bulan mulai 15 Oktober – 22 Desember 2018. Bertempat di Desa Pinang Habang, Kecamatan Amuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara, Kalimantan Selatan.

Target dan Luaran yang ingin dicapai

Target dan luaran yang ingin dicapai dalam kegiatan ini tertuang dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Tujuan dan Target Luaran Kegiatan

Tujuan Kegiatan	Uraian Kegiatan	Indikator dan target	Output Kegiatan
1 Membantu nelayan rawa gambut untuk meningkatkan usaha berbasis teknologi hasil perikanan	1 Penyiapan kegiatan bersama warga desa, terkait prospek usaha abon, dan kerupuk ikan gabus.	1 Target Peserta kegiatan sebanyak 20 orang, dengan dampak kegiatan ini minimal 50 warga dari desa Pinang Habang	1 Masyarakat bersedia untuk melakukan kegiatan produksi produk olahan ikan
	1 Membentuk Kelompok 2 UKM unit produksi di Desa Pinang Habang		1 Terbentuknya UKM 2 kelompok usaha produksi pengolahan ikan
2 Meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan nelayan rawa gambut melalui kegiatan alih teknologi hasil perikanan	2 Penyiapan wawasan dan keterampilan warga desa untuk membuat abon, dan kerupuk ikan gabus.	2 Target 2 Kelompok 1 Produksi sebanyak 20 orang	2 Terjadi peningkatan pemahaman dan wawasan peserta terkait pengolahan ikan
	2 Implementasi produksi abon dan kerupuk ikan gabus.	2 Target 2 Kolompok 2 Produksi sebanyak 20 orang	2 Terjadi peningkatan ketrampilan produksi olahan ikan 2 Terjadi peningkatan pendapatan masyarakat melalui pembuatan produk pengolahan abon dan kerupuk ikan
			3 Terjadi peningkatan pemahaman dan ketrampilan dalam teknis pembuatan abon dan kerupuk ikan gabus.
3 Meningkatkan nilai ekonomis ikan dengan mengembangkan produk olahan berupa abon dan kerupuk ikan gabus melalui kelompok-kelompok usaha dan atau keluarga	3 Pembuatan kerupuk, abon, dan ikan kering berbumbu	3 Target produksi abon dan kerupuk ikan gabus dapat berjalan baik sesuai teknis produksi yang benar melalui pendampingan secara kontinyu	3 Terjadinya peningkatan pemahaman dan ketrampilan dalam teknis pembuatan abon dan kerupuk ikan gabus.
	1 kepada kelompok-kelompok produksi manajemen industri rumah tangga dan pengembangannya	4 Target manajemen pengelolaan industri rumah tangga dapat dijalankan dengan baik	4 Terjadinya peningkatan pemahaman tentang pengelolaan manajemen industri rumah tangga dan mampu mengembangkannya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembentukan kelompok UMKM

Pembentukan kelompok UMKM dilaksanakan bersama-sama dengan Kepala Desa Pinang Habang. Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan kepada warga masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dilakukan sosialisasi program. Melalui kegiatan sosialisasi terpilih warga yang berminat dan bersedia untuk bergabung untuk realisasi program revitalisasi. Hasil dari kegiatan sosialisasi, Kepala Desa Pinang Habang bersama-sama dengan tim pelaksana menentukan pembentukan kelompok UMKM. Kelompok UMKM “Laris” beranggotakan 10 orang memilih produk abon ikan gabus, dan kelompok UMKM “Payu” beranggotakan 10 orang memilih fokus pada pengolahan kerupuk ikan gabus. Masing-masing kelompok menerima bantuan berupa peralatan pengolahan, bahan baku, bahan penunjang, dan materi pelatihan.

Gambar 2 adalah dokumentasi kegiatan sosialisasi program revitalisasi.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi program revitalisasi ekonomi di Desa Pinang Habang

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pengolahan Abon Ikan

Abon ikan di Kalimantan Selatan dikenal dengan sebutan *iwak rabuk*. Secara turun-temurun masyarakat sudah mengenal abon ikan yang umumnya berbahan dasar ikan gabus. Gambar 3 memperlihatkan foto pelatihan pengolahan abon ikan gabus.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan dan demonstrasi pengolahan abon ikan gabus

Cara pengolahan abon ikan adalah sebagai berikut. Ikan gabus disiangi dan dikukus. Dinginkan kemudian pisahkan dari bagian tulang dan haluskan. Santan kental disiapkan sebanyak 1 liter kemudian bumbu-bumbu dihaluskan kecuali lengkuas, daun salam dan daun purut. Tumis bumbu dengan sedikit minyak hingga harum. Selanjutnya daging ikan yang sudah dipisahkan dari tulang dimasukkan ke dalam bumbu dan ditambahkan santan kental sesuai ukuran. Aduk terus tanpa henti di atas api kecil hingga seluruh campuran kering. Abon ikan dinyatakan sudah masak jika sudah berwarna kuning kecoklatan, beraroma harum dan tekstur kemerisik. Angkat dari wajan dan keringkan di atas tampah yang dialasi kain agar minyaknya meresap ke kain. Abon dikemas dan diberi label dan siap dipasarkan.

Mahalnya harga ikan gabus menyebabkan produk abon ikan gabus juga menjadi mahal. Sementara itu, penerimaan masyarakat terhadap abon berbahan dasar ikan yang lain kurang disukai. Beberapa kekurangan abon yang diolah dari daging ikan selain ikan gabus adalah 1) rasa abon sedikit lebih amis, 2) tekstur abon kurang seragam, 3) warna abon lebih coklat, dan 4) rendemen rendah.

Berbagai penelitian telah dilakukan terkait dengan pengolahan abon ikan. Referensi [4] telah memberikan penyuluhan pengolahan abon ikan terhadap nelayan di daerah Semarang dan hasilnya menunjukkan bahwa usaha pengolahan abon layak untuk direkomendasikan sebagai usaha ekonomi keluarga nelayan. Referensi [5] telah meneliti pengolahan abon ikan nila dengan metode *deef frying* dan *fan frying*. Hasilnya menunjukkan bahwa

pengolahan abon ikan nila dengan metode *fan frying* lebih baik dari pada *deef frying*. Referensi [6 dan 7] melaporkan pengolahan abon berbahan dasar gabus dan karandang. Referensi [6] merekomendasikan tahapan pengolahan abon ikan gabus yang baik adalah pengukusan, penyuiran, penumisan bumbu, pencampuran dengan suiran daging, pengeringan mekanik, penggorengan, dan pengepresan. Sementara referensi [7] melaporkan bahwa pengolahan abon ikan karandang dapat juga dilakukan dengan penambahan kelapa parut, tetapi belum diketahui umur simpan produk. Sedangkan parameter kualitas abon menurut SNI 01-3707-1995 adalah kadar air maksimum 7%, kadar abu maksimum 7%, kadar protein minimum 15%, dan kadar lemak maksimum 30% [8]. Suhu terbaik untuk pengukusan ikan pada pengolahan abon ikan gabus adalah 50°C [9].

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Gabus

Kerupuk ikan adalah suatu produk makanan kering, yang dibuat dari tepung pati, daging ikan dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan SNI-01-2713-1999 [10]. Kerupuk sudah merupakan bagian dari menu konsumsi masyarakat Indonesia. Referensi [11] menyebutkan bahwa kandungan gizi kerupuk dapat ditingkatkan dengan penambahan bahan-bahan tertentu termasuk daging ikan. Penggunaan bahan tambahan bertujuan untuk menambah nilai gizi, menambah cita rasa, memperbaiki tekstur dan penampakan. Penambahan daging ikan pada kerupuk dapat memperbaiki cita rasa yang khas serta menambah nilai gizi kerupuk khususnya sumber protein.

Salah satu ikan rawa yang banyak tertangkap di perairan Desa Pinang Habang adalah ikan gabus. Keunggulan ikan gabus adalah memiliki kandungan gizi dan albumin yang cukup tinggi. Ikan gabus adalah ikan yang mengandung albumin yang tinggi. Kadar albumin ikan gabus alam lebih tinggi daripada kadar albumin ikan gabus budidaya. Namun demikian, hasil analisis asam amino menunjukkan bahwa ikan gabus hasil budidaya memiliki kuantitas asam amino yang lebih tinggi daripada ikan gabus alam [12]. Protein albumin diperlukan oleh tubuh setiap hari dan protein ikan gabus bisa menjadi pilihan untuk asupan gizi sehari-hari. Albumin sangat diperlukan terutama bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan luka. Baik luka pasca operasi maupun luka bakar [13].

Bahan pembuatan kerupuk ikan gabus adalah daging ikan gabus, tepung tapioka, bawang putih, telur, garam, dan gula. Cara pengolahannya adalah daging ikan dipisahkan dari kulitnya kemudian dihaluskan dengan menggunakan blender. Bawang putih, gula, dan garam dihaluskan kemudian dicampur dengan kocokan telur dan selanjutnya masukkan tepung terigu secara perlahan sambil terus diuleni

hingga adonan tidak lengket ditangan. Buat gelondongan sesuai keinginan. Siapkan daun pisang yang sudah diolesi sedikit minyak. Bungkus dan kunci ujungnya dengan lidi. Siapkan panci kukusan. Susun gelondongan yang sudah dibungkus dengan rapi dalam kukusan. Kukus selama 30 menit sampai 1 jam tergantung besar kecilnya ukuran gelondongan. Matikan api, angkat gelondongan masak kemudian susun dalam tampah yang sudah dialasi daun pisang untuk didinginkan selama 1 malam. Gelondongan dipotong tipis kemudian dijemur hingga kering. Kerupuk ikan siap dikemas dan dipasarkan. gambar 4. Memperlihatkan kegiatan pelatihan pengolahan kerupuk ikan gabus.

Pelaksanaan Pendampingan Pengemasan dan Manajemen Usaha

Kegiatan pendampingan pengemasan dan manajemen usaha bertujuan untuk membangun jiwa wirausaha kelompok UMKM agar mampu menghasilkan produk berkualitas dengan nilai jual yang baik. Kegiatan ini berupa pemberian paket permodalan, bantuan desain kemasan dan alat pengemas, serta pelatihan menghitung analisis usaha. Hasil desain kemasan dan pelabelan produk ditunjukkan pada gambar 5.



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pengolahan kerupuk ikan gabus.

Kegiatan terakhir adalah melakukan perhitungan analisis usaha masing-masing produk yaitu abon ikan gabus dan kerupuk ikan gabus. Hasil analisis usaha disajikan pada Tabel 2. dan Tabel 3. Rendemen abon ikan per 10 Kg ikan gabus adalah 3.500 gram sehingga dikemas menjadi 70 bungkus dengan berat perbungkus 50 gram. Harga jual perbungkus adalah Rp. 15.000,00 sehingga pendapatan kotor Rp.

1.610.000,00. Keuntungan untuk satu kali produksi adalah Rp. 1.610.000,00 – Rp. 792.80,00 = Rp. 817.200,00. Benefit rasio atau B/C ratio adalah 2,03. Nilai Break Event Point (BEP) adalah Rp. 1.132.000,00 5,7 bulan.

Rendemen kerupuk per 10 Kg ikan gabus adalah 85 bungkus dengan berat per bungkus 100 gram Harga jual perbungkus adalah Rp. 15.000,00 sehingga pendapatan kotor adalah Rp. 1,275.000,00. Keuntungan untuk satu kali produksi adalah Rp. 1.275.000 - 1.173.000 = Rp. 283.000,00. BC ratio = 1,29. BEP sebesar Rp. 1.132.000,00 selama 5,75 bulan.



Gambar 5. Kegiatan pengemasan dan pelabelan

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Potensi perikanan di Desa Pinang Habang sangat melimpah sehingga usaha pengolahan hasil perikanan harus dilakukan masyarakat untuk meningkatkan nilai ekonomis produk. Usaha pengolahan hasil perikanan seperti abon dan kerupuk bisa menjadi pilihan usaha ekonomi masyarakat karena cara pengolahan sederhana dan mudah untuk dilakukan. Analisis usaha kedua jenis produk memiliki BCR lebih dari 1, sehingga semua produk layak untuk diusahakan. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pengolahan hasil perikanan masih rendah. Jiwa wirausaha di bidang pengolahan hasil perikanan masih perlu dikembangkan dan dimotivasi melalui pemberian modal dan pendampingan usaha.

Tabel 2. Analisis usaha pengolahan abon ikan gabus

Bahan	Harga satuan (Rp)	Banyaknya	Jumlah biaya	Umur pakai
Ikan gabus	45.000,00	10 Kg	450.000,00	
Santan kental	20.000,00	4 Kg	80.000,00	
Bawang merah	20,00	320 gram	6.400,00	
Bawang putih	25,00	16 gram	4.000,00	
Ketumbar	4.000,00	1 bks	4.000,00	
Bumbu bumbu	5.000,00	1 paket	5.000,00	
Bumbu kareh	4.000,00	1 bks	4.000,00	
Penyedap	4.000,00	1 bks	4.000,00	
Plastik kemasan	1.300,00	85 lbr	110.500,00	
Gas	30.000,00	1 tabung	30.000,00	
Total bahan habis pakai			792.800,00	
kompur gas	350.000,00	1 buah	350.000,00	5 tahun
tabung gas	150.000,00	1 buah	150.000,00	3 tahun
Regulator, selang	80.000,00	1 buah	80.000,00	3 tahun
Dandang	350.000,00	1 buah	350.000,00	5 tahun
Sutil panjang	25.000,00	2 buah	50.000,00	5 tahun
Tampah	25.000,00	2 buah	50.000,00	3 tahun
wajan	250.000,00	1 buah	250.000,00	5 tahun
Timbangan	175.000,00	1 buah	175.000,00	3 tahun
Sealer kemasan	5.000.000,00	1 buah	5.000.000,00	10 tahun
Jumlah			6.455.000,00	

Tabel 3. Analisis usaha kerupuk ikan gabus

Bahan	Harga satuan (Rp.)	Banyaknya	Jumlah biaya (Rp.)	
Ikan gabus	45.000,00	10 Kg	450.000,00	
Tepung tapioka	12.000,00	7 bks	84.000,00	
Bawang putih	250,00	700 g	175.000,00	
Garam			8.000,00	
Gula			5.000,00	
Telur	25.000,00	1 Kg	25.000,00	
Minyak goreng			2.500,00	
Plastik kemasan	1.300,00	85 lbr	110.500,00	
Label kemasan	1.200,00	85 lbr	102.000,00	
Gas	30.000,00	1 tabung	30.000,00	
Total bahan habis pakai			992.000,00	
kompur gas	350.000,00	1 buah	350.000,00	5 tahun
tabung gas	150.000,00	1 buah	150.000,00	3 tahun
regulator dan selang	80.000,00	1 buah	80.000,00	3 tahun
dandang	350.000,00	1 buah	350.000,00	5 tahun
sutil panjang	25.000,00	2 buah	50.000,00	5 tahun
tampah	25.000,00	4 buah	100.000,00	3 tahun
pisau pemotong	250.000,00	1 buah	250.000,00	5 tahun
Timbangan	175.000,00	1 buah	175.000,00	3 tahun
sealer kemasan	5.000.000,00	1 buah	5.000.000,00	10 tahun
Jumlah			6.505.000,00	

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan atas dukungan dana kegiatan yang dibiayai oleh Program Revitalisasi Ekonomi (R3) Badan Restorasi Gambut Tahun 2018 melalui Dinas Lingkungan Hidup Provinsi Kalimantan Selatan dan Pusat Studi Kebencanaan LPPM Universitas Lambung Mangkurat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Najiyati ,S., dan Muslihat, L., 2005. *Seri pengelolaan Hutan Lahan Gambut. Mengenal Tipe Lahan Rawa Gambut*. Wetland International-Indonesia Programme. Jakarta. <http://wetlands.or.id/PDF/Flyers/Agri05.pdf> diakses tgl 27 Januari 2019.
- [2]. Kusumayanti, H., Astuti W., RTD Broto W, 2011, Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi* , 16 (3) : 119-121
- [3]. Akbar, J. 2017. *Potensi Peluang dan Tantangan Pengembangan Perikanan Rawa di Kalimantan Selatan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin. 327 halaman
- [4]. Anonim, 2017. *Profile Desa Pinang Habang. Desa Pinang Habang Kecamatan AMuntai Tengah Kabupaten Hulu Sungai Utara*. 12 halaman.
- [5]. Dewi, E.N., Ibrahim, R., dan Yuaniva, N., 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nilu Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang Diproses Dengan Metode Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1):6-12
- [6]. Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai Makanan Suplemen. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin-Makasar. 82 halaman.
- [7]. Restu, 2016. Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*. 5(1): 22-26.
- [8]. SNI 01-3707-1995. SNI Abon ikan
- [9]. SNI-01-2713-1999. SNI Kerupuk ikan
- [10]. Sulthoniah, S.T.M., Sulistiyati, T.D., Suprayitno, E., 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPI Student Journal*, 1(1): 33-45
- [11]. Kusumaningrum, I. dan Asikin, A.N. 2016, Karakteristik Kerupuk Ikan Fortifikasi Kalsium Dari Tulang Ikan Belida. *JPHPI*, 19 (3): 233-240
- [12]. Chasanah,E, Nurilmala M., Purnamasari, A.R., dan Fithriani, D., 2015. Komposisi Kimia, Kadar Albumin Dan Bioaktivitas Ekstrak Protein Ikan Gabus (*Channa Striata*) Alam dan Hasil Budidaya. *JPB Kelautan dan Perikanan*. 10(2): 123–132
- [13]. Evi Fitriyani E. dan Deviarni, I.M., 2016. Pemanfaatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa Striata*) Sebagai Bahan Dasar Cream Penyembuh Luka. *Vokasi IX* (3): 166-174