

PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN INOVASI WARGA DESA RAYUNGGUMUK KABUPATEN LAMONGAN DALAM MEMANFAATKAN IKAN NILA

Muh. Sulaiman Dadiono¹ dan Aminin²

¹Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

²Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Gresik

Kata kunci:

Ikan nila
Keterampilan
Inovasi
Olahan Makanan

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan inovasi warga desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan khususnya kelompok Bina Sejahtera dalam mengolah seluruh bagian ikan nila menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Metode yang digunakan untuk meningkatkan keterampilan dan inovasi warga dilakukan melalui sosialisasi, transfer ilmu, demonstrasi langsung dan monitoring. Sedangkan metode pendekatan menggunakan pendekatan PRA (Participatory Rural Appraisal). Kegiatan demonstrasi langsung dan bimbingan teknis meliputi 2 kegiatan inti yaitu pembuatan olahan abon ikan nila dan keripik kulit ikan nila dilanjutkan cara pemanfaatan limbah olahan ikan menjadi makanan ternak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelompok Bina Sejahtera terbukti dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi warga desa khususnya kelompok mitra Bina Sejahtera dalam memanfaatkan melimpahnya hasil panen ikan nila dengan menjadikan olahan makanan berupa abon ikan nila dan keripik ikan nila dengan kemasan yang menarik serta memanfaatkan limbah hasil olahan ikan menjadi makanan ternak.

Corresponding Author:

Muh. Sulaiman Dadiono

Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman

E-mail: sdadiono@unsoed.ac.id, sdadiono@gmail.com

PENDAHULUAN

Ikan nila merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang mendapatkan perhatian besar dalam usaha perikanan untuk meningkatkan gizi masyarakat [1]. Kandungan gizi pada ikan nila terutama kandungan protein sangat tinggi, selain itu di dalam daging ikan nila terdapat kandungan lain seperti karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor dan zat besi [2].

Kecamatan Glagah termasuk daerah dataran rendah yang berada di ketinggian 0 – 25 m yang masuk dalam wilayah Kabupaten Lamongan bagian Tengah – Utara yang terdiri dari Kecamatan Sekaran, Maduran, Laren, Karanggeneng, Kalitengah, Turi dan Karang Binangun. Sebagian besar mata pencaharian penduduk di kecamatan Glagah adalah sebagai petambak ikan nila [3]. Di kecamatan Glagah ini merupakan salah satu

kecamatan di kabupaten Lamongan yang merupakan penghasil ikan nila terbesar.

Warga desa binaan merupakan warga desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan. Warga desa rayunggumuk sudah terbentuk kelompok ibu-ibu PKK yang sebagian besar adalah istri dari petambak ikan nila dengan jumlah anggota 20 orang dengan nama kelompok “Bina Sejahtera”.

Permasalahan yang sering dihadapi kelompok binaan adalah saat terjadi panen raya di Kecamatan Glagah pada bulan Maret sampai Juli dimana menyebabkan harga ikan nila turun tajam dari Rp14.000-Rp17.000/kg menjadi Rp 6.000-Rp 7.000/kg, selain itu permasalahan lain adalah kurangnya kreativitas dan inovasi anggota dalam mengolah ikan nila menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi, hal ini mengingat umur rata-rata anggota dan tingkat pendidikan anggota.

Dari permasalahan tersebut maka perlu adanya solusi yang harus diberikan kepada kelompok mitra, solusi yang diberikan terdiri dari 2 solusi yang pertama adalah melakukan pengolahan ikan nila menjadi produk lain yang memiliki harga jual tinggi terutama pada saat panen raya bulan Maret sampai Juli. Dengan memanfaatkan seluruh bagian ikan nila diharapkan tidak terdapat lagi sisa olahan yang terbuang. Ikan nila nantinya akan diolah menjadi 2 produk yaitu abon ikan nila, keripik kulit dan tepung ikan. Pembuatan abon dilakukan dengan cara mengolah daging ikan nila, kemudian kulit ikan nila akan diolah menjadi keripik kulit, sedangkan sisa buangan ikan nila berupa tulang kepala, badan dan ekor akan dihancurkan dan dijadikan sebagai makanan hewan ternak. Solusi yang kedua yaitu mengemas produk hasil olahan ikan nila menjadi lebih menarik, sehingga dapat meningkatkan harga jual produk olahan ikan nila.

Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan inovasi warga desa khususnya kelompok binaan “Bina Sejahtera” dalam mengolah seluruh bagian ikan nila menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Maret tahun 2019 di desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan.

Pada pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ceramah dan diskusi, transfer ilmu dan demonstrasi langsung. Sedangkan metode pendekatan menggunakan pendekatan PRA (Participatory Rural Appraisal) yaitu suatu pendekatan kepada masyarakat dalam meningkatkan partisipasi masyarakat dan meningkatkan keterlibatan

masyarakat [4]. Khususnya dalam kegiatan peningkatan keterampilan dan inovasi yang dilakukan melalui sosialisasi, transfer ilmu, demonstrasi langsung dan dilanjutkan dengan monitoring.

Pelatihan keterampilan dan inovasi kepada kelompok Bina Sejahtera ini dilakukan selama 1 hari, dimana dalam satu hari ini sudah mencakup semua kegiatan mulai kegiatan sosialisasi dengan ceramah dan diskusi, kemudian dilanjutkan transfer ilmu melalui kegiatan demonstrasi langsung dalam mengolah ikan nila menjadi makanan olahan.

HASIL KEGIATAN

Profil Kelompok Bina Sejahtera

Kelompok Bina Sejahtera berlokasi di Dusun Gumuk RT 10/RW 02, Desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan. Dari Kota Gresik lokasi ini berjarak kurang lebih 25 KM, akses ke lokasi dapat ditempuh menggunakan sepeda motor atau mobil dengan waktu tempuh dari Kota Gresik sekitar 45 menit.

Tabel 1. Anggota Kelompok Bina Sejahtera

No	Nama	Jabatan	Umur
1	Asmaning Muthi'ah	Ketua	47 Tahun
2	Sokah	Anggota	45 Tahun
3	Sukayah	Anggota	35 Tahun
4	Anisatur R	Anggota	29 Tahun
5	Ayu Sasmitha	Anggota	24 Tahun
6	Umani	Anggota	46 Tahun
7	Amanah	Anggota	32 Tahun
8	Kayaroh	Anggota	38 Tahun
9	Aminah	Anggota	41 Tahun
10	Halimatus S.	Anggota	39 Tahun
11	Marjonah	Anggota	32 Tahun
12	Jaiyah	Anggota	43 Tahun
13	Siti Arofah	Anggota	38 Tahun
14	Siti Aisyah	Anggota	31 Tahun
15	Luluk M.	Anggota	28 Tahun
16	Karmani	Anggota	45 Tahun
17	Adriyah	Anggota	51 Tahun
18	Inayah	Anggota	38 Tahun
19	Laili	Anggota	23 Tahun
20	Suwarni	Anggota	48 Tahun

Kelompok Bina Sejahtera terdiri dari ibu-ibu PKK yang sebagian besar adalah istri dari petambak ikan nila dengan jumlah anggota 20 orang. Kelompok Bina Sejahtera ini beranggotakan ibu-ibu yang berumur antara 23 sampai 51 tahun dengan tingkat pendidikan SD sampai SMA. Dimana kesemua anggota berperan aktif di kelompok Bina

Sejahtera, selama ini Mitra hanya menjual hasil panen dari petambak dalam bentuk ikan segar. Selain itu kegiatan mitra hanya mengikuti acara dan pelatihan yang diadakan oleh desa atau pemerintah Kabupaten. Daftar identitas anggota dapat dilihat pada Tabel 1.

Dari data diatas dapat dilihat bahwa kurangnya keterampilan dan inovasi kelompok Bina Sejahtera dapat disebabkan karena rendahnya tingkat pendidikan para anggotanya, dimana tingkat pendidikan anggota hanya SD sampai SMA, selain itu umur juga sangat berpengaruh dalam kurangnya keterampilan dan inovasi kelompok Bina Sejahtera. Menurut [5] , peserta sosialisai yang memiliki pendidikan tinggi memiliki respon lebih kritis dalam mencerna sebuah informasi yang diberikan. Secara tidak langsung hal ini berhubungan dengan cara seseorang dalam berfikir kreatif dan inovasi.

Studi Lapangan

Studi lapangan dilakukan untuk persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, persiapan yang dilakukan terdiri dari dua cara. Pertama bertemu langsung dengan kelompok Bina Sejahtera. Metode ini merupakan suatu kegiatan pertemuan antara pelaku dengan pihak pemberi materi dalam bertukar ilmu dan informasi [6]. Yang kedua metode survey, dimana survey ini merupakan kunjungan secara langsung ke lokasi kelompok Bina Sejahtera untuk mengumpulkan informasi terkait permasalahan yang sedang dihadapi oleh kelompok binaan.

Identifikasi Masalah

Dalam mengetahui permasalahan yang terdapat di kelompok Bina Sejahtera, yang dilakukan adalah identifikasi masalah dengan cara melakukan wawancara dengan anggota kelompok Bina Sejahtera. Wawancara berisi pertanyaan tentang hambatan dan kendala selama ini yang dialami kelompok Bina Sejahtera.

Setelah dilakukan wawancara ternyata terdapat masalah berupa terjadi penurunan harga ikan nila saat panen raya di Kecamatan Glagah antara bulan Maret sampai Juli yang menyebabkan harga ikan nila dari Rp14.000-Rp17.000/kg menjadi Rp 6.000-Rp 7.000/kg, permasalahan selanjutnya adalah kurangnya kreativitas dan inovasi anggota dalam mengolah ikan nila menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi.

Solusi yang diberikan kepada kelompok Bina Sejahtera terdiri dari 2 solusi yang pertama adalah melakukan pengolahan ikan nila menjadi produk lain yang memiliki harga jual tinggi terutama pada saat panen raya antara bulan Maret sampai Juli. Dengan memanfaatkan seluruh bagian ikan nila diharapkan tidak terdapat lagi sisa olahan yang terbuang. Ikan nila nantinya akan diolah menjadi 2 produk yaitu abon ikan nila, keripik

kulit dan tepung ikan. Pembuatan abon dilakukan dengan cara mengolah daging ikan nila, kemudian kulit ikan nila akan diolah menjadi keripik kulit, sedangkan sisa buangan ikan nila yang berupa tulang kepala, badan dan ekor akan dihancurkan sehingga dapat dijadikan sebagai makanan tambahan untuk hewan ternak. Solusi yang kedua yaitu mengemas produk hasil olahan ikan nila menjadi lebih kreatif dan inovatif, sehingga dapat meningkatkan harga jual produk olahan ikan nila. Pemilihan olahan ikan nila ini selain untuk memanfaatkan potensi daerah kecamatan Glagah juga didukung oleh populernya ikan nila di masyarakat indonesia bahkan menjadi salah satu komoditas penting di dunia yang produksinya mencapai 72% untuk wilayah Asia [7]. Diperkuat [8], bahwa ikan nila sangat disukai masyarakat dan telah di ekspor ke berbagai negara sebagai salah satu komoditas andalan perikanan budidaya di indonesia.

Sosialisasi Kepada Masyarakat

Sosialisasi kepada masyarakat khususnya kepada kelompok Bina Sejahtera bertujuan untuk memberikan sedikit pengetahuan dan transfer ilmu untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Bina Sejahtera. Dari sosialisasi ini juga diberikan solusi yang dapat di gunakan dalam mengatasi masalah yang ada. Sosialisasi ini menggunakan tata bahasa yang mudah dipahami masyarakat awam agar transfer ilmu tercapai secara maksimal. Kegiatan sosialisasi terdapat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi Program Kepada Kelompok Mitra

Demonstrasi Langsung

Demonstrasi langsung bersamaan dengan kegiatan bimbingan teknis dimana kedua kegiatan ini saling berkaitan satu dengan lainnya. Untuk pelaksanaan kegiatan demonstrasi langsung ini dilakukan setelah kegiatan sosialisasi kepada anggota kelompok Bina Sejahtera, demonstrasi ini diharapkan dapat memberikan keterampilan dan inovasi

kelompok Bina Sejahtera dalam memanfaatkan hasil panen ikan nila yang melimpah. Keterampilan dan inovasi yang diberikan berupa cara pengolahan ikan nila sebagai abon, keripik kulit dan pemanfaatan limbah hasil olahan sebagai pakan ternak, selain itu juga diberikan arahan dan contoh dalam mengemas hasil olahan ikan nila agar menaikkan harga jual olahan ikan nila.

Pada acara demonstrasi ini pemateri memberikan contoh praktek langsung tentang persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam mengolah ikan nila menjadi olahan abon dan keripik kulit. Menurut [9], cara ini dapat dijadikan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat dalam memecahkan masalah. Selain itu demonstrasi langsung dan bimbingan teknis dapat meningkatkan kompetensi dan keterampilan masyarakat [10].

Demonstrasi ini diawali dengan demonstrasi cara pembuatan abon dari ikan nila. Alat yang disiapkan adalah kompor, kukusan, wajan, spatula dan saringan. Sedangkan bahan yang disiapkan adalah ikan nila, bawang putih, bawang merah, gula merah, ketumbar, serih, garam, jahe, laos dan minyak. Cara pembuatan abon ikan nila pertama di bersikan ikan nila kemudian pisahkan kulit dan buang kotorannya. Kukus Ikan nila hingga matang. Dilanjutkan mengambil daging dan menyingkirkan duri dan kepala ikan. Tumbuk dan hancurkan daging ikan nila. Lalu campurkan bumbu rempah dengan cara dihaluskan dan dicampurkan daging ikan nila dengan bumbu serta diaduk rata. Goreng daging ikan yang telah dibumbui, diaduk terus hingga kering dan warnanya menjadi kuning kecoklatan. Kemudian di saring hingga minyak nya terpisah dan terakhir adalah dikemas abon ikan nila dengan plastik label yang telah disiapkan agar tampilan lebih menarik dan meningkatkan harga jual.

Demonstrasi kedua yaitu pembuatan kripik kulit ikan nila, langkah pertama adalah penyiapan bahan. Untuk mengerasakan kulit ikan nila pada prinsipnya dibuat dengan melarutkan kapur sirih atau batu gamping atau kapur tohor dalam air secara terus menerus selama 7 hari hingga menjadi bubur kabur yang lembut. Bahan baku berupa kulit ikan yang masih kotor, yaitu yang masih bercampur dengan beberapa bagian ikan yang lain (sirip. Ekor, isi perut, duri, atau kepala) harus dipisahkan bagian bagian tersebut dan pilih yang mempunyai kualitas baik. Setelah itu bersihkan dengan air hingga benar-benar bersih dan ditiriskan. Dilakukan proses pengerasan dengan larutan kapur sirih selama 1-2 jam agar kerupuk ikan nantinya memiliki tektur yang kaku renyah dan tidak mudah lembek. Untuk 10 liter air perendaman dibutuhkan 10 sedok air kapur sirih. Setelah proses perendaman kulit ikan dicuci kembali dengan air hingga bau kapur yang menepel pada

kulit ikan benar-benar hilang, dan tiriskan. Setelah ditiriskan kulit ikan yang telah keras tersebut dikeringkan. Kulit ikan telah keringkan ini siap diolah. Untuk demonstrasi yang dilakukan kulit ikan nila sudah di proses terlebih dahulu dengan cara ini sehingga tidak memakan waktu lama.

Tahap pengolahan dimana kulit ikan nila yang sudah disiapkan dan dikeringkan dipotong dengan gunting dengan bentuk yang sama, sekaligus untuk memisahkan bagian-bagian lain dari ikan yang mungkin masih ikut seperti sirip, ekor, duri. Selajutnya direndam dalam larutan bumbu selama 5- 10 menit kemudian diangkat dan tiriskan hingga kering. Setelah kering dapat langsung digoreng lalu ditiriskan dan dikemas dengan plastik label yang telah disiapkan agar tampilan lebih menarik dan meningkatkan harga jual. Kemudian sisa dari hasil olahan dapat digunakan sebagai pakan hewan ternak.

Monitoring

Monitoring dilakukan terhadap kelompok Bina Sejahtera sesuai dengan waktu yang disepakati yaitu 2 minggu setelah acara. Monitoring ini bertujuan untuk melihat tingkat keberhasilan kelompok Bina Sejahtera dalam menerapkan solusi yang diberikan untuk menghadapi permasalahannya dalam hal ini yaitu pengolahan abon ikan nila, pembuatan keripik kulit ikan nila dan memanfaatkan sisa olahan untuk pakan ternak. Monitoring sendiri merupakan suatu cara untuk mengontrol keadaan atau perkembangan suatu program yang telah dilakukan untuk melihat tindakan lanjutan [11]. Dari hasil monitoring didapatkan bahwa kelompok Bina Sejahtera di Desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan telah berhasil dalam mengolah olahan dari ikan nila yaitu olahan abon dan keripik kulit dengan kemasan yang menarik, selain itu limbah olahan ikan nila dimanfaatkan sebagai pakan ternak ayam dan ikan lele dari warga anggota kelompok Bina Sejahtera.

SIMPULAN

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat di kelompok Bina Sejahtera di Desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan ini yaitu terbukti dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan inovasi warga desa khususnya kelompok mitra Bina Sejahtera dalam memanfaatkan melimpahnya ikan nila dengan menjadikan olahan berupa abon ikan nila dan keripik ikan nila dengan kemasan yang menarik serta memanfaatkan limbah hasil olahan ikan nila menjadi makanan ternak.

Untuk kedepannya disarankan kepada kelompok Bina Sejahtera agar menjalin mitra

dengan pemerintah setempat dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan nila di Desa Rayunggumuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Lamongan agar lebih berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Nasution, Ahmad S. I, Basuki. F., Hastuti. S. 2014. Analisa Kelulushidupan dan Pertumbuhan Ikan Nila Saline Strain Pandu (*Oerochromis niloticus*) yang di Pelihara di Tambak Tugu, Semarang Dengan Kepadatan Berbeda. *Journal of Aquaculture Management and Technology*. 3(2) : 25-32.
- [2] Ramlah, Soekendarsi. E., Hasyim .Z., Hasan M.S. 2016. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makasar*. 1 (1) : 39-46.
- [3] Badan Statistik Kabupaten Lamongan. 2018. <https://lamongankab.bps.go.id/>. Diakses tanggal 2 Oktober 2021.
- [4] Fitriadi, R., Palupi, M., Dadiono, M. S., Pertiwi, R. P. C., Sutanto. (2020). Alih Teknologi Kawin Suntik Pembenihan Ikan Bawal di Kelompok Budidaya Ikan Karya Mulya 2, Desa Pasir Lor. *Al-Khidmah*, 3(2), 61-67. DOI: <http://dx.doi.org/10.29406/al-khidmah.v3i2.2419>.
- [5] Dadiono, M. S., Kusuma, R.O., Fitriadi, R., Palupi, M. (2021). **KAJIAN EFEKTIVITAS SOSIALISASI BAHAYA DESTRUCTIVE FISHING DI HULU SUNGAI SERAYU**. *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 4(2), 95-102. DOI: <http://dx.doi.org/10.30587/jpp.v4i2.3074>
- [6] Yuatiati, A., Herawati, T., Nurhayati, A. Diseminasi Penggunaan Ovaprim untuk Mempercepat Pemijahan Ikan Mas di Desa Sukamahi dan Sukagalih Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, 4(1), 1-3. DOI : <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v4i1.9025>.
- [7] Suprianto, S., Sri Redjeki, E., & Dadiono, M. S. (2019). OPTIMALISASI DOSIS PROBIOTIK TERHADAP LAJU PERTUMBUHAN DAN KELANGSUNGAN HIDUP IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) PADA SISTEM BIOFLOK. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 8(2), 80. <https://doi.org/10.20473/jafh.v8i2.13156>
- [8] Arghifari, M. H., Jumadi, R., & Dadiono, M. S. (2019). PENGARUH KOMBINASI PAKAN BUATAN DENGAN TEPUNG DAUN MANGROVE API – API

- (*Avicennia marina*) TERHADAP PERTUMBUHAN IKAN NILA SRIKANDI (*Oreochromis aureus x niloticus*). *Jurnal Perikanan Pantura (JPP)*, 2(2), 61–67.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30587/jpp.v2i2.993>
- [9] Tan, S. S., Indrasti, R. (2018). Efektivitas Bimbingan Teknis Dalam Pengembangan Perbenihan Hortikultura di Jawa Barat. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 21(3), 245-257.
DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jpntp.v21n3.2018.p245-257>.
- [10] Satoto, I., Fitriadi, R., Palupi, M., Dadiono, M. S. (2021). Pembuatan Pakan Ikan Lele di Kelompok Pembudidaya Ikan Mina Semboja, Desa Pasinggangan. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 227-231. Retrieved from <https://jurnalkip.unram.ac.id/index.php/JPPM/article/view/2688>.
- [11] Susantie, D., Manurung, U. N. (2018). Pkm Kelompok Budidaya Ikan Dalam Pencegahan dan Penanggulangan Penyakit Ikan di Kampung Nahepese Kecamatan Manganitu Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 2, 26-29. Retrieved from <http://e-journal.polnustar.ac.id/tkrg/article/view/150/148>.