

Pendampingan Pengolahan Ikan Gabus Dalam Rangka Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Kelompok Asuhan Mandiri Toga Gaharu Dan Akrupresur Desa Kartiasa Kecamatan Sambas Kab. Sambas

Muslimah^{1*}, Indra Mahyudi², Nur Istiqamah³, Uray Januardi⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Agrobisnis Perikanan Kelautan, Politeknik Negeri Sambas, Kab. Sambas, Indonesia

Email koresponden: chemuslima@gmail.com

Received 25-03-2023

Revised 04-04-2023

Accepted 10-04-2023

ABSTRAK

Ikan gabus (*Channa striata*) merupakan spesies ikan yang mudah untuk didapatkan di daerah sungai Desa Kartiasa. Ekosistem ikan gabus biasanya tinggal didaerah sungai. Kecenderungan hasil tangkap dari ikan gabus dimanfaatkan masyarakat hanya sebatas memasaknya dengan menggoreng dan disatukan dengan sayuran. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk 1) Memperkenalkan mengenai kandungan gizi dan Protein Ikan Gabus; 2) Membuka peluang untuk dapat menjadikan masyarakat berwirausaha dalam olahan ikan gabus menjadi produk yang siap dipasarkan dan menjadi produk dijadikan produk unggulan masyarakat Desa Kartiasa sehingga meningkatkan pendapatan. Pendekatan yang digunakan dalam pengabdian ini dengan melakukan pengolahan dari spesies ikan gabus menjadi olahan pangan nugget. Dan hasil dari olahan tersebut dilakukan pengemasan termasuk diantaranya adalah label dan pembukuan hasil produk. Jumlah peserta 27 orang dan tergabung dalam kelompok asuhan mandiri Toga Gaharu dan akrupresur yang berada di Desa Kartiasa Kecamatan Sambas. Hasil dari kegiatan ini peserta menjadi lebih tahu dalam pembuatan nugget. Dimana nugget yang dibuat bisa dari bahan ikan dan bahan lain dengan komposisi yang pas dan sesuai takaran, selain itu respon yang diberikan peserta tertarik dan antusias serta merepospon positif dari adanya pengabdian yang telah dilakukan oleh dosen Politeknik Negeri Sambas. Hasil dari kegiatan ini diharapkan menjadi acuan dasar dalam mengembangkan hasil olahan ikan gabus yang memiliki nilai ekonomi dan meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya daerah Desa Kartiasa.

Keyword : Ikan Gabus, Protein, Nugget

ABSTRACT

Snakehead fish (*Channa striata*) is a fish species that is easy to find in the rivers in Kartiasa Village. Snakehead fish ecosystems usually live in river areas. The tendency of the catch of snakehead fish that is used by the community is only limited to cooking it by frying it and put it together with vegetables. The purpose of this community service is to 1) introduce the nutritional content and protein of snakehead fish; 2) Opening opportunities to be able to make the community entrepreneurship in processed snakehead fish into products that are ready to be marketed and become superior products for the people of Kartiasa Village so as to increase income. The approach used in this service is to process snakehead fish species into processed food nuggets. And the results of the processing are carried out by packaging including labeling and bookkeeping of product results. The number of participants was 27 people and joined the Toga Gaharu self-care group and akrupresur in Kartiasa Village, Sambas District. The result of this activity is that the participants know more about making nuggets. Where nuggets can be made from fish and other ingredients with the right composition and according to the dosage, apart from that the responses given by the participants were interested and enthusiastic and responded positively to the dedication that had been carried out by the Sambas State Polytechnic lecturer. The results of this activity are expected to be a basic reference in developing processed snakehead fish products that have economic value and improve the community's economy, especially in the Kartiasa Village area.

Keywords: Snakehead fish, Protein, Nugget

PENDAHULUAN

Ikan Gabus (*Channa striata*) merupakan jenis fauna yang hidup pada perairan tawar. Ikan ini mampu bertahan hidup selama musim kemarau dengan menggali lumpur pada danau, kanal dan rawa (Rahayu et al., 2021). Ikan gabus memiliki jenis kandungan gizi yang lebih tinggi dibanding jenis ikan konsumsi lainnya. Ikan gabus memiliki kandungan protein sekitar 25,5 %. Jumlah ini lebih tinggi jika dibandingkan dengan kadar protein dari ikan mas (16 %), ikan bandeng (20 %), ikan kakap (20 %), atau ikan sarden (21,1 %) (Pariyanto et al., 2021; Tungadi, 2020)

Desa Kartiasa adalah Desa yang termasuk dalam 195 yang ada di Kabupaten Sambas, Dengan kondisi geografinya daerah yang dialiri sungai dan sebagian merupakan daerah rawa sehingga banyak didapatkan ikan gabus. Dengan kondisi alam yang melimpah khususnya pertumbuhan dari ikan gabus sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan olahan alternatif lain seperti nugget yang bisa menambah nilai ekonomis dari ikan gabus dan jika ditekuni hasil olahan bisa dijadikan sebagai sumber pendapatan dan meningkatkan perekonomian masyarakat (Listyanto & Andriyanto, 2009; Tungadi, 2020; Wahyuni, 2020). Proses pengolahan panganan dari ikan menjadi nugget merupakan alternatif terhadap peningkatan untuk mengkonsumsi ikan bagi masyarakat sekitarnya, selain itu memberikan pengalaman terhadap olahan yang dapat diturunkan dari olahan ikan gabus.

Sampai saat ini masyarakat kelompok sasaran (Kelompok Toga Gaharu Desa Kartiasa) memanfaatkan ikan gabus hanya untuk dibuat lauk makan seperti digoreng, dibuat ikan asin, dan dimasak sayur saja. Kecendrungan dari kelompok tersebut fokus yang lebih banyak digunakan adalah dengan menjual mentahannya ke pasaran dengan harga yang cukup murah, hal lain yang menyebabkan kelompok tersebut melakukan penjualan bahan baku mentah adalah karena kelompok Toga Gaharu Desa Kartiasa masih tidak terpapar terhadap olahan dari ikan gabus (Sujatini S., Dinariana D., Dewi, E.P., Suryani, 2023).

Nugget ikan menjadi bentuk dari produk olahan yang berasal dari daging ikan giling dan bahan lainnya, biasanya olahan ini diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat lainnya, lalu dicetak menjadi bentuk tertentu, dan dicelupkan ke dalam batter dan *breeding* kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku atau freezer sebelum digoreng. Daging ikan berasal dari ikan segar yang telah dibuang kepala, sisik, kulit, sirip, isi perut dan ingsang serta telah dipisahkan dari tulangnya (Kristiandi et al., 2022; Shoodiqin et al., 2022). Nugget merupakan bentuk produk makanan yang dapat pula menjadi olahan beku siap saji yang sebelumnya produk telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Shoodiqin et al., 2022). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit. Peluang usaha produk olahan ikan gabus berupa nugget masih sangat terbuka lebar di Desa Kartiasa, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas, karena kandungan dan nutrisi gizi dan protein dari ikan gabus sangat luar biasa. Sehingga dengan permasalahan diatas maka dilakukannya pengabdian masyarakat pengolahan ikan gabus dalam rangka

meningkatkan ekonomi masyarakat di Kelompok Asuhan Mandiri Toga Gaharu Dan Akrupresur Desa Kartiasa Kecamatan Sambas Kab Sambas. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini diantaranya adalah memperkenalkan mengenai kandungan gizi dan Protein Ikan Gabus serta membuka peluang untuk dapat menjadikan masyarakat berwirausaha dalam olahan ikan gabus menjadi produk yang siap dipasarkan dan menjadi produk unggulan masyarakat Desa Kartiasa sehingga meningkatkan pendapatan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dengan metode sebagai berikut dengan tahapan yang akan dilakukan antara lain:

1. Untuk Pelatihan langkah yang ditempuh dengan:
 - a. Mengundang anggota Kelompok Gaharu dan menyepakati jadwal pertemuan untuk pelatihan dan pendampingan
 - b. Pertemuan pertama : membahas tentang pengetahuan Nilai gizi, protein dan lainnya yang terdapat pada Ikan Gabus kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan Produk olahan Ikan Gabus yang di praktekkan adalah pembuatan Nugget dan membuat Kemasan dan label
 - c. Pertemuan kedua : Membahas tentang manajemen pemasaran dan praktek melakukan penjualan usahanya.
 - d. Pertemuan ke tiga: Membahas tentang Pembukuan dan praktek melakukan pembukuan usaha

Setelah pelatihan langsung dilanjutkan dengan Pendampingan antara lain: Pendampingan dalam hal:

- a. Pendampingan Pakaging (kemasan)
- b. Pendampingan Manajemen Pemasaran
- c. Pembukuan Usaha
- d. Monitoring dan evaluasi dari usaha yang dilakukan

Proses pengolahan dilakukan pada setiap orang melakukan usahanya masing – masing dan merupakan tindak lanjut dari pelatihan yang dilakukan. Adapun alat yang digunakan dalam pengabdian ini diantaranya adalah pisau, talenan, dangdang, baskom gas, kompor dan loyang sedangkan untuk bahannya adalah tepung terigu, tepung panir, ikan gabus dan telur. Setelah produknya selesai dilakukan selanjutnya ditindaklanjuti dengan diskusi dengan peserta terkait usaha yang dilakukan. Pada tahapan proses pengolahan ini diharapkan adanya partisipasi dari mitra untuk pelaksanaan program yang dapat mendukung atau bekerja sama dengan baik, berupa penyediaan tempat pelaksanaan, menyiapkan alat penunjang lainnya seperti: pengeras suara, Infokus dan peralatan praktek dan menyediakan produk yang akan dikemas dan dipasarkan. Sehingga pelatihan dan pendampingan bisa berjalan dengan baik, dan bisa meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kelompok Toga Gaharu.

Rencana evaluasi pelaksanaan program yang akan dilakukan kedepan dengan melakukan diskusi wawancara mendalam apakah program pelatihan dan

pendampingan bermanfaat untuk kelompo Toga Gaharu atau masih kurang. Rencana keberlanjutan program setelah kegiatan selesai yaitu dengan pendampingan usaha yang diperlukan lagi oleh peserta.

HASIL KEGIATAN

Proses dari kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan yang memberikan pengalaman langsung kepada masyarakat sehingga dengan pengolahan ini masyarakat dapat meningkatkan pengalaman dari proses pengolahan termasuk untuk pengolahan ikan gabus. Progam kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan juga dapat menjadi sarana dalam peningkatan ekonomi masyarakat. Pengolahan merupakan proses kegiatan yang dapat meningkatkan pengalaman. Pengolahan menjadi salah satu bentuk proses yang dapat meingkatkan olahan dari bahan baku yang tidak digunakan menjadi memiliki nilai ekonomi yang tinggi (Ichsan & Prayuginingsih, 2016; Kristiandi et al., 2022). Hal lain yang didapatkan dari pengolahan adanya variasi dan bentuk olahan yang memberikan pengalaman baru dari proses yang telah dibuat sebelumnya. Contoh dari proses pengolahan ini terdapat pada ikan gabus yang diolah menjadi panganan nugget. Nugget menjadi olahan yang dipilih karena memiliki proses waktu olahan cukup singkat dan memiliki umur simpan yang baik untuk digunakan di waktu yang lain (Fertiasari et al., 2022). Dalam rangka meningkatkan ekonomi yang ada pada kelompok masyarakat pada saat ini dilakukan dengan tahapan atau langkah – langkah yang ditempuh adalah sebagai berikut,

- a. Pertama : Pembahasan Desa Produktif dan keunggulan berwirausaha
- b. Kedua : Pengemasandan label yang menarik.
- c. Ketiga : Praktek Membuat Produk Nugget Ikan Gabus
- d. Keempat : Melakukan Pengemasan Produk dan Label.
- e. Kelima : Pendampingan pembukuan usaha



Gambar 1. Hasil pengolahan ikan gabus

Tahapan pertama kegiatan ini adalah mencakup keunggulan dari Desa yang akan dijadikan sebagai bagian dari kegiatan pengabdian masyarakat dan memiliki kelemahan dan proses olahan bahan baku, sehingga dari kegiatan yang akan dilakukan dapat memberikan dampak dan pengalaman yang baik bagi masyarakat. Tahap kedua adalah mempersiapkan untuk jenis kemasan yang digunakan saat bahan baku yang diolah selesai termasuk desain yang akan digunakan dalam pengemasan produk jadi. Tahap ketiga adalah melakukan praktek langsung dengan keolompok yang terlibat

dalam kegiatan pengabdian masyarakat sampai pada produk dari bahan baku ikan gabus tersebut menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang baik. Tahapan ke empat adalah mengemas produk yang telah selesai diolah dengan bentuk dan design yang telah dibuat agar dapat menarik minat konsumen dan setelah proses tahap keempat selesai dilakukan maka tahap terakhir adalah melakukan pendampingan dalam pembukuan usaha agar tidak mengalami kerugian dalam proses jual beli yang akan dilakukan nanti.



Gambar 2. Pendampingan dan serah terima olahan dari Ikan Gabus

Proses pengolahan tersebut dihadiri oleh 27 peserta yang tergabung dalam kelompok Toga Gaharu dan dibagi kedalam kelompok kecil sehingga proses pendampingan dapat dengan optimal dan pengalaman dari masing-masing kelompok dapat pengalaman yang sama dan lebih dapat memudahkan dalam pemantauan. Pengolahan lanjutan dilakukan secara informal ke perorangan anggota Toga Gaharu rumah secara langsung selain itu juga melakukan Monitoring dan evaluasi dari usaha yang dilakukan dengan datang langsung ke tempat usaha nugget dan diskusi terkait usaha yang dilakukan. Tindak lanjut dari kegiatan adalah peserta dapat membuat sendiri dan mencoba untuk dipasarkan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan berjalan dengan baik dan masyarakat antusias dalam proses pengolahan yang dilakukan serta mendapatkan respon yang positif dari kegiatan yang dilakukan di kelompok Asuhan Mandiri Toga Gaharu dan Akurpresur Desa Kartiasa Kecamatan Sambas Kab Sambas. Dengan adanya pelatihan pembuatan ikan gabus di olah menjadi nugget bisa menambah nilai tambah dari ikan gabus itu sendiri, dan secara tidak langsung bisa menambah pendapatan masyarakat yang harapannya bisa mensejahterakan atau menambah meningkatkan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kelompok Asuhan Mandiri Toga Gaharu Dan Akurpresur Desa Kartiasa Kecamatan Sambas Kab Sambas karena telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Fertiasari, R., Kristiandi, K., Asta, H., Studi, P., Pangan, A., Sambas, N., Raya, J., Kawasan, S., Sambas, P. T., Manggis, T., Sambas, K., Sambas, K., & Barat, K. (2022). Inovasi Pengolahan Tepung Jeruk Berbasis Gluten Free Di Dusun Sadayan, Kecamatan Sambas, Kabupaten Sambas. *Jurnal IKRAITH-ABDIMAS*, 1(5), 86–91.
- Ichsan, M. C., & Prayuginingsih, H. (2016). Pengembangan Model Peningkatan Daya Saing Jeruk Pedesaan (Development Model for Enhancing Competitiveness for Citrus Local Rural Community Economic Strengthen). *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 144–153.
- Kristiandi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono, M. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 216. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1037>
- Listyanto, N., & Andriyanto, S. (2009). IKAN GABUS (*Channa striata*) Manfaat Pengembangan Dan Alternatif Teknik Budidayanya. *Media Akuakultur*, 4(1), 18. <https://doi.org/10.15578/ma.4.1.2009.18-25>
- Pariyanto, P., Hidayat, T., & Sulaiman, E. (2021). Studi Populasi Ikan Gabus (*Channa Striata*) Di Sungai Air Manna Desa Lembak Kemang Kabupaten Bengkulu Selatan. *Diksains: Jurnal Ilmiah Pendidikan Sains*, 1(2), 53–60. <https://doi.org/10.33369/diksains.1.2.53-60>
- Rahayu, G. K., Solihin, D. D., & Butet, N. A. (2021). Population diversity of striped snakehead, *Channa striata* (Bloch, 1793) from Bekasi, West Java and Barito Kuala, South Kalimantan using Cytochrome B gene. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 21(1), 61–73. <https://doi.org/10.32491/jii.v21i1.552>
- Shoodiqin, D. M., Ramadhan, R., Zakly, T., Nugroho, R. A., & Atrinawati, L. H. (2022). *Pelatihan Pengolahan Rumput Laut menjadi Permen Jelly untuk Meningkatkan Nilai bagi Masyarakat Kelurahan Teritip, Balikpapan*. 2(3), 1–9.
- Sujatini S., Dinariana D., Dewi, E.P., Suryani. (2023). Pendampingan Penyediaan Mandi Cuci Kakus (MCK) Bagi Masyarakat Korban Gempa Di Desa Nagrak Cianjur, Desember 2022, *Jurnal Pengabdian Masyarakat I-Com: Indonesian Community Journal* Vol.3 No. 1 Maret 2023, Hal. 52-62
- Tungadi, R. (2020). Potensi Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Dalam Mempercepat Penyembuhan Luka. *Jambura Fish Processing Journal*, 1(1), 46–55. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v1i1.4505>
- Wahyuni, N. (2020). *lingkungan , ketahanan ekosistem dan keanekaragaman hayati . Sedangkan di sisi lain banyak*. 1(2), 57–68.