



Pemberdayaan ekonomi lokal petani keramba Dusun Jatimulyo, melalui pelatihan usaha produk olahan makanan berbahan dasar ikan air tawar

Fauziyatul Khoiroh, Hafizh Naufalian, Elsa Lutfiyah, Sri Untari*

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, Indonesia

*Penulis korespondensi, Surel: sri.untari.fis@um.ac.id

Paper received: 09-10-2023; revised: 15-11-2023; accepted: 25-12-2023

Abstract

Student Service carried out by State University of Malang Students with the theme "Local Economic Empowerment of Cage Farmers in Jatimulyo Hamlet through Business Training for Processed Food Products Made from Freshwater Fish" aims to hone skills and explore knowledge, especially in the field of innovative food processing made from freshwater fish as an effort to reduce losses and improve the economic welfare of cage farmers. The implementation methods are socialization, demonstration to partners and entrepreneurship training. The processed food products are nuggets from tilapia and meatballs from milkfish. The product is a frozen food product using vacuum packaging. The frozen food method was chosen because it is done with processing production costs that are not too expensive and the manufacture is not too long. Still, the method can produce processed products that are attractive, can be stored for a long time, and increase the selling prospects of freshwater fish. The results of the joint evaluation in the form of sharing obtained satisfactory results. This is evidenced by several positive opinions expressed by cage farmers. In addition, the implementation of business training by the student service team showed that there was a change in the knowledge and experience of Jatimulyo Hamlet cage farmers in making frozen food products made from freshwater fish.

Keywords: business training; cage farmers; student service

Abstrak

Pengabdian Mahasiswa yang dilaksanakan oleh Mahasiswa Universitas Negeri Malang dengan tema "Pemberdayaan Ekonomi Lokal Petani Keramba Dusun Jatimulyo Melalui Pelatihan Usaha Produk Olahan Makanan Berbahan Dasar Ikan Air Tawar" bertujuan untuk mengasah keterampilan dan menggali ilmu pengetahuan terutama dalam bidang pengolahan pangan inovatif berbahan baku ikan air tawar sebagai upaya mengurangi kerugian dan peningkatan kesejahteraan ekonomi petani keramba. Adapun metode pelaksanaannya yaitu sosialisasi, demonstrasi kepada mitra dan pelatihan kewirausahaan. Produk olahan makanan yang diciptakan adalah nugget dari ikan nila dan bakso dari ikan bandeng. Produk tersebut merupakan produk *frozen food* dengan menggunakan kemasan vacum. Metode *frozen food* dipilih karena dilakukan dengan biaya produksi pengolahan yang tidak terlalu mahal dan pembuatannya tidak dengan proses yang terlalu lama, namun metode tersebut dapat menghasilkan produk olahan yang menarik, dapat disimpan lama, dan meningkatkan prospek jual dari ikan air tawar. Hasil dari dilaksanakannya evaluasi bersama dalam bentuk sharing, didapatkan hasil yang memuaskan. Hal ini dibuktikan dengan beberapa pendapat positif yang disampaikan oleh petani keramba. Selain itu, dengan dilaksanakannya pelatihan usaha oleh tim pengabdian mahasiswa ini menunjukkan hasil bahwa adanya perubahan pengetahuan dan pengalaman petani keramba Dusun Jatimulyo dalam membuat produk *frozen food* olahan makanan berbahan dasar ikan air tawar.

Kata kunci: pelatihan usaha; petani keramba; pengabdian mahasiswa

1. Pendahuluan

Pemberdayaan adalah langkah untuk mencapai tujuan dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan potensi desa. Pemberdayaan dilakukan melalui penumbuhan motivasi, inisiatif, dan kreativitas yang dapat memajukan perekonomian lokal dan membawa kesejahteraan bagi masyarakat desa (Widjaja, 2011). Dusun Jatimulyo berada di Desa Jatiguwi, Kecamatan Sumberpucung, Kabupaten Malang. Dusun Jatimulyo merupakan dusun yang memiliki keramba terbanyak di bendungan sutami. Menurut data, pada tahun 2023 di bendungan sutami terdapat 500 keramba ikan yang dimiliki oleh 230 orang yang tergabung dalam kelompok perikanan "Murih Makmur Sutami". Jenis ikan hasil budidaya keramba yaitu ikan bandeng dan ikan nila, dengan hasil panen bisa mencapai angka 11-12 kwintal setiap harinya.

Berdasarkan hasil wawancara, diperoleh informasi dari para petani keramba di Dusun Jatimulyo yang saat ini mengeluhkan harga pakan ikan yang setiap tahunnya mengalami kenaikan, sedangkan harga jual ikan setiap tahunnya tidak ada kenaikan. Sehingga, petani keramba memilih budidaya bebas dengan cara tidak memberikan makan dan vitamin. Budidaya ikan secara bebas memiliki dampak seperti umur panen ikan semakin lama dan ikan berukuran kecil atau kerdil. Sehingga para petani keramba mengalami kerugian akibat ikan kecil tidak laku dipasarkan dan tidak mengetahui cara mengolah ikan air tawar selain dijual mentah ke konsumen.

Setiap desa mempunyai potensi masing - masing yang dapat dikembangkan menjadi sebuah usaha (Mattoasi et al., 2021). Peningkatan sumber daya manusia dapat dilakukan melalui program pemberdayaan sesuai dengan potensi yang dimiliki masing - masing daerah (Dahuri, 2001). Maka dari itu, tim pengabdian mahasiswa dari Universitas Negeri Malang memberikan solusi dengan mengadakan pelatihan usaha produk olahan makanan berbahan dasar ikan air tawar berupa *frozen food*. Metode *frozen food* merupakan teknologi cara mengawetkan makanan dengan menurunkan temperature sampai dengan titik beku air 0 derajat celcius (Evans, 2008). Metode ini dilakukan dengan biaya produksi pengolahan yang tidak terlalu mahal dan pembuatannya tidak dengan proses yang terlalu lama, namun metode tersebut dapat menghasilkan produk olahan yang menarik, dapat disimpan lama, dan meningkatkan prospek jual dari ikan air tawar.

2. Metode

Dalam program pengabdian mahasiswa yang kami lakukan, ada beberapa metode pelaksanaan yang antara lain: 1) Pelaksanaan Sosialisasi kepada mitra dengan materi mengenai manfaat ikan air tawar, cara pengolahan ikan air tawar menjadi berbagai produk olahan makanan, *frozen food* dan bagaimana cara menyimpan produk *frozen food* dengan benar. 2) Demonstrasi Kepada Mitra atau melakukan praktek secara langsung dalam membuat olahan makanan dari ikan air tawar. Pada kegiatan Demonstrasi ini ada beberapa olahan makanan yang akan dibuat yakni nugget dari ikan nila dan bakso dari ikan bandeng. 3) Pelaksanaan Pendampingan Kewirausahaan meliputi cara pengemasan produk *frozen food* (*vacuum*), penjenamaan produk (pembuatan logo dan desain kemasan produk), serta cara pemasaran produk secara langsung ataupun digital. 4) Evaluasi kegiatan yang digunakan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan dari program ini.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian Mahasiswa kepada petani keramba dengan tema "Pemberdayaan Ekonomi Lokal Petani Keramba Dusun Jatimulyo Melalui Pelatihan Usaha Produk Olahan Makanan

Berbahan Dasar Ikan Air Tawar”. Terlaksanakan pada tanggal 21-23 Juni 2023, bertempat di balai desa Jatiguwi. Adapun tahapan pelaksanaannya diuraikan sebagai berikut:

3.1. Pelaksanaan Sosialisasi

Sosialisasi merupakan tahap pertama yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Mahasiswa. Hal ini dilakukan agar para istri petani keramba mendapatkan pengetahuan dasar sebelum mereka terjun ke kewirausahaan. Pelaksanaan sosialisasi pada hari Rabu, Tanggal 21 Juni 2023 diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari petani keramba dusun setempat. Sebelum pelaksanaan sosialisasi, para petani keramba beserta perangkat desa mengikuti pembukaan acara terlebih dahulu. Pembukaan acara meliputi pembacaan doa, menyanyikan lagu Indonesia raya, sambutan ketua pelaksana dan sambutan kepala desa. Setelah pembukaan acara, dilaksanakan sosialisasi yang disampaikan oleh saudara Elsa Lutfiyah. Selama berlangsungnya sosialisasi, para peserta menyimak penyampaian materi dengan sungguh-sungguh dan mencatat materi yang disampaikan. Para peserta juga aktif bertanya pada sesi tanya jawab.



Gambar 1. Pembukaan Acara dan Pelaksanaan Sosialisasi

3.2. Pelaksanaan Demonstrasi

Pada hari kedua, dilaksanakan demonstrasi atau praktek membuat olahan makanan secara langsung. Demonstrasi ini dipandu oleh seorang tutor yang bernama Rafifah Mumtazaty. Sebelum pelaksanaan demonstrasi, peserta dibagikan buku resep dan dijelaskan terlebih dahulu mengenai alat dan bahannya oleh tutor. Tujuan dari diadakannya demonstrasi ini agar peserta dapat mengetahui cara dan langkah-langkah membuat produk olahan makanan yang akan diproduksi secara langsung nantinya.

Produk olahan makanan berbahan dasar ikan air tawar yang akan dibuat adalah nugget dari ikan nila dan bakso dari ikan bandeng. Pada pelaksanaan demonstrasi ini, peserta sangat antusias dengan berpartisipasi dalam pembuatan produk, seperti membersihkan ikan, memotong wortel, memotong bawang, menghaluskan daging, menghaluskan bumbu, menggoreng dan lain-lain.



Gambar 2. Pelaksanaan Demonstrasi kepada Mitra

3.3. Pelaksanaan Pendampingan Kewirausahaan

Pada tanggal 23 Juni 2023, dilaksanakan pelatihan kewirausahaan kepada petani keramba dusun jatimulyo. Pendampingan kewirausahaan ini dilakukan dengan tujuan membekali wawasan dan kreatifitas peserta dalam melakukan kewirausahaan. Pelatihan kewirausahaan dibagi menjadi 2 sesi yaitu sesi materi dan sesi praktek.

Pada sesi materi, disampaikan oleh saudara Hafizh Naufalian. Dalam pelaksanaannya Peserta sangat antusias menyimak dan menulis apa yang disampaikan oleh pemateri. Sedangkan pada sesi praktek, dipandu oleh saudari Fauziyatul Khoiroh dengan materi yang dipraktikkan adalah pengemasan vacuum makanan dan pengemasan produk. Praktek pengemasan produk ini dilakukan bersama-sama dengan peserta, dengan dipandu cara dan langkah-langkahnya oleh pemateri di depan.



Gambar 3. Pelaksanaan Pendampingan Kewirausahaan

3.4. Pelaksanaan Evaluasi Kegiatan

Setelah pelaksanaan sosialisasi, demonstrasi dan pelatihan kewirausahaan selesai. Selanjutnya yaitu melakukan evaluasi kegiatan bersama-sama. Evaluasi ini dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2023 dengan diikuti oleh perangkat desa dan juga 30 peserta yang terdiri dari petani keramba dusun setempat. Dari dilaksanakan evaluasi dalam bentuk sharing tersebut, diperoleh hasil yang memuaskan. Hal tersebut dapat disimpulkan dari pendapat beberapa pihak, antara lain: 1) Menurut pendapat Ibu Binti Ilmiyah selaku petani keramba dan juga ketua PKK desa Jatiguwi mengatakan "Disamping tujuan lainnya, Ilmu yang didapat dari

adanya kegiatan ini dapat dijadikan sebagai bekal kader posyandu mengikuti lomba pengolahan pangan untuk menunjang kasus stunting yang kini sedang marak terjadi”. 2) Menurut ibu Lilik Dwi W Selaku Petani Keramba Dusun Jatimulyo mengatakan “Kegiatan ini sangat menarik, kita bisa optimal memanfaatkan hasil panen sendiri yaitu nila dan bandeng jatimulyo. Dengan seperti ini dusun kita mempunyai produk khas dari petani sini untuk mendukung kemajuan desa”.

Selain itu, dengan dilaksanakannya pelatihan usaha oleh tim pengabdian mahasiswa ini menunjukkan hasil bahwa adanya perubahan pengetahuan dan pengalaman petani keramba Dusun Jatimulyo dalam membuat produk frozen food olahan makanan berbahan dasar ikan air tawar. Setelah pelaksanaan evaluasi kegiatan selesai, kegiatan ini dilanjutkan dengan penyerahan program dan cinderamata oleh ketua pelaksana kepada kepala desa jatiguwi. Kemudian kegiatan ini ditutup dengan foto bersama dan testimoni produk yang telah dihasilkan.



Gambar 4. Pelaksanaan Evaluasi Kegiatan



Gambar 5. Penyerahan Program dan Foto Bersama

4. Simpulan

Peningkatan sumber daya manusia dapat dilakukan melalui program pemberdayaan sesuai dengan potensi yang dimiliki masing-masing daerah. Berdasarkan hal tersebut, salah satu cara untuk mengatasi keluhan-keluhan petani keramba di Dusun Jatimulyo yaitu dengan melakukan pelatihan kewirausahaan mengolah potensi yang ada atau yang dihasilkan oleh

petani keramba setempat. Pelatihan kewirausahaan ini dapat mengubah cara berpikir masyarakat yang monoton menjadi tertata dalam mengembangkan kreativitas untuk menciptakan suatu karya-karya baru dengan kemampuan yang dimiliki. Selain itu, menghasilkan produk makanan yang dapat meningkatkan prospek jual dari ikan air tawar. Sehingga dengan adanya pelatihan kewirausahaan ini dapat meningkatkan kesejahteraan petani keramba dan untuk meminimalisir angka kerugian.

Ucapan Terima Kasih (Opsional)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Negeri Malang yang sudah memberikan dukungan secara finansial berupa pendanaan, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan sukses. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada kelompok pertanian “Murih Makmur Sutami” dan juga pemerintahan dusun Jatimulyo yang sudah berpartisipasi mengikuti kegiatan dan berkenan menjadi mitra untuk keberlangsungan program pengabdian. Serta ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam mensukseskan program pengabdian ini.

Daftar Rujukan

- Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 135-143.
- Novita, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9-17.
- Sasongko, Pramono & Yuniningsih, Susy & Yasak, Ellen. (2017). *Aplikasi Frozen Food Technology Untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk Pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur*.
- Septiana, S. (2018). Sistem sosial-budaya pantai: mata pencaharian nelayan dan pengolah ikan di Kelurahan Pangung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 13(1), 83-92.
- Sutopo, D. S., Nugroho, A. B., & Chawa, A. F. (2023). PKM Horison Harapan Bumdesa “Jatidiri” Melalui Unit Usaha Berbasis Kerajinan dan Seni Budaya di Desa Jatiguwi Sumberpucung Malang. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 4(1), 141-150.