

PENINGKATAN USAHA PENGOLAHAN IKAN SEPAT (*Trichogaster trichopterus pall*) DI DESA SUNGAI RANGAS ULU KECAMATAN MARTAPURA KABUPATEN BANJAR

Anny Rimalia¹ dan Zuraida²

Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin

ABSTRACT

Alamat korespondensi:

Faperta Universitas Achmad Yani
Jl.A.Yani,Km32,5 Loktabat
Selatan Banjarbaru
Email:
1.annyrimalia.uavaya@gmail.com
Koresponden author

This Community Engagement aims to enhance the efforts of snakehead fish processing in Sungai Rangas Ulu Village, Martapura, Banjar Regency, South Kalimantan. It was achieved through training provided to groups of housewives. With the participation of 71.43% of the expected attendees, this study successfully imparted the necessary knowledge and skills to process snakehead fish into high-value products. Employing a methodology comprising lectures, demonstrations/practical sessions, and question-and-answer sessions, participants comprehended and effectively applied the concepts of snakehead fish processing. It is evident that 95% of the planned content was effectively delivered to the participants. These results are reflected in the enthusiasm of the participants and the new skills they acquired in processing snakehead fish with various flavors such as durian, chocolate, melon, and mango. The research demonstrates an increase in knowledge regarding the diversification of processed food from snakehead fish, providing new opportunities for participants to enhance their income through more creative snakehead fish processing endeavors. Consequently, this engagement initiative has effectively yielded a positive impact in developing snakehead fish processing businesses, strengthening the potential of local products, and improving the welfare of the local community. Gratitude is extended to LP2M Achmad Yani University and the relevant parties for their support in executing this initiative.

Manuskrip:

Diterima: 9 September 2023

Disetujui: 18 Oktober 2023

Keywords: *Business Value Enhancement; Snakehead Fish Processing; Diversification*

PENDAHULUAN

Desa Sungai Rangas Ulu Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan masyarakatnya bermata pencaharian utama sebagai petani tidak ada yang membudidayakan ikan sepat rawa, tetapi masyarakat hanya menangkap ikan sepat tersebut yang hidup secara alami baik di sungai, rawa dalam atau rawa dangkal yang tersebar di daerah hulu sampai hilir dari aliran sungai martapura. Petani yang mempunyai lahan sawah tadah hujan untuk tanaman padi biasanya disawah tersebut dibuat kolam untuk pembesaran berbagai macam ikan atau bahasa setempat dinamai tabukan dengan ukuran 5x5 meter atau sampai 5x10 meter pada setiap pojok tepi sawahnya yang berjumlah

sekitar 500 buah tabukan untuk seluruh desa. Pada saat musim hujan tabukan tersebut akan tergenang air baik berasal dari air hujan maupun air sungai, dan dimusim kemarau dibulan Juli hingga September air mulai surut, maka mulailah petani menangkap ikan-ikan yang ada ditabukan tersebut menggunakan alat tangkap sederhana seperti ancau dan halawit.

Ikan sepat merupakan ikan yang hidup di air tawar dan termasuk dalam golongan marga *Trichogaster*. Ikan ini biasanya hidup bergerombol di rawa-rawa, danau, aliran air yang tenang atau lahan basah di dataran rendah termasuk sawah-sawah yang ditumbuhi tanaman air seperti kangkung air, eceng gondok dan sejenisnya. Selain tempat makan tanaman tersebut dijadikannya tempat untuk menyimpan

telur mereka saat berkembang biak. Disaat musim banjir, penyebarannya meluas mengikuti aliran air sehingga masuk sampai daerah pedalaman yang tergenang air.

Ikan kaya akan gizi esensial merupakan sumber protein hewani yang terbaik mengandung asam amino asam lemak omega-3-6-9 dalam mengatasi masalah gizi masyarakat terutama bagi anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan sangat bermanfaat bagi kesehatan, dapat mencerdaskan juga dapat menjaga daya tahan tubuh. Nutrisi dalam ikan sangat tinggi karena ikan mengandung berbagai vitamin, mineral dan protein yang baik bagi tubuh selain daging dan ayam. Kandungan zat gizi dalam ikan sepat rawa segar yakni energi sebesar 289 kilokalori, protein 38 g, lemak 14 g, kalsium 40 mg, fosfor 100 mg dan zat besi 1 mg dalam 100 g ikan sepat.

Ada perbedaan kadar protein yang terkandung antara kondisi ikan sepat segar yakni 8,796% dan hasil pengolahan menjadi ikan sepat kering 7,078% (Ermila, 2011). Melihat kondisi yang demikian ikan mempunyai sifat tidak tahan lama sehingga petani tidak dapat menunggu harga jual terbaik, dimana panen dalam waktu bersamaan, akan terjadi over supply yang menyebabkan harga jual menjadi rendah.

Kelemahan lainnya adalah dalam pemasarannya, yakni dimonopoli oleh seorang pengumpul saja. Hanya ada satu orang yang membeli ikan asin sepat kering di Desa Sungai Rangas tersebut, sehingga posisi petani dan pengolah berada pada posisi yang lemah, dimana harga sudah ditentukan oleh pembeli.

Aktivitas dalam proses pengeringan ikan sepat sama dengan proses pengeringan ikan asin lainnya, cukup memerlukan waktu cukup singkat yaitu ikan sepat rawa segar dibersihkan kemudian direndam dengan air garam selama beberapa jam, lamanya perendaman ini disesuaikan dengan tingkat keasinan yang diinginkan, makin asin rasanya ikan asin sepat keringnya makin tahan lama bisa bertahan hampir satu bulan pada suhu kamar.

Bisnis pengolahan ikan sepat kering cukup menjanjikan dan memiliki pangsa pasar yang stabil, karena ikan sepat kering ini merupakan makanan kegemaran masyarakat Banjar umumnya sebagai lauk, namun harus ada terobosan strategis agar ikan sepat kering ini bisa konsumsi semua kalangan masyarakat sebagai kudapan yang diolah dengan aneka rasa seperti durian, coklat, melon, dan mangga.

Selain itu perlu kiranya perlu diperhatikan adalah cara pengemasannya yang lebih menarik, dengan harapan akan meningkatkan nilai jualnya dan akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan rumah tangga petani.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 9-10 Agustus bertempat di Desa Sungai Rangas Ulu Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar. Kegiatan pelaksanaan tentang peningkatan usaha pengolahan ikan sepat dilakukan oleh kelompok ibu-ibu rumah tangga sebanyak 35 orang.

Alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan berupa ikan sepat kering, tepung, perasa (durian, coklat, melon, dan manga), minyak goreng serta plastik berlabel yang digunakan sebagai kemasan agar lebih menarik.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode sebagai berikut :

a. Ceramah

Pada tahap ceramah, para peserta kegiatan pengabdian diberikan pengetahuan dan informasi yang komprehensif tentang proses pengolahan ikan sepat. Ceramah ini melibatkan penyajian verbal oleh para pemateri kepada kelompok ibu-ibu rumah tangga. Pemateri menjelaskan langkah-langkah penting dalam pengolahan ikan sepat, termasuk proses pengeringan, penggunaan tepung, pemberian perasa, serta teknik-teknik pengolahan yang dapat meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk. Ceramah bertujuan untuk memberikan landasan teoritis kepada peserta mengenai praktik pengolahan ikan sepat sebelum melangkah ke tahap praktik.

b. Demonstrasi/Praktik:

Pada tahap demonstrasi atau praktik, para peserta diajak untuk secara langsung terlibat dalam proses pengolahan ikan sepat. Pemateri akan menunjukkan langkah-langkah praktis secara visual dan real-time. Para peserta dapat melihat dengan jelas bagaimana ikan sepat dikeringkan, dicampur dengan tepung dan perasa, serta digoreng menggunakan minyak goreng. Mereka juga dapat mengamati teknik-teknik khusus yang diterapkan dalam proses pengolahan untuk mendapatkan hasil terbaik.

Praktik ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk belajar melalui pengalaman langsung dan mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dari ceramah sebelumnya.

c. Tanya Jawab:

Tahap tanya jawab sangat penting untuk memastikan pemahaman yang mendalam dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengklarifikasi hal-hal yang mungkin masih kurang jelas. Peserta dapat mengajukan pertanyaan terkait langkah-langkah pengolahan, pemilihan bahan, teknik perasaan yang tepat, atau hal-hal lain yang ingin mereka pelajari lebih lanjut. Pemateri akan merespons pertanyaan-pertanyaan ini dengan menjelaskan secara lebih mendetail atau memberikan contoh konkrit. Interaksi ini memfasilitasi pertukaran pengetahuan antara pemateri dan peserta serta mendorong pemahaman yang lebih baik terhadap materi yang diajarkan.

Dengan menggunakan metode ini secara berurutan, kegiatan pengabdian ini memastikan bahwa peserta tidak hanya mendapatkan informasi teoritis, tetapi juga memiliki kesempatan untuk mengobservasi dan berpartisipasi dalam praktik langsung. Selain itu, interaksi tanya jawab membantu mengklarifikasi pemahaman dan menjembatani pemahaman antara pemateri dan peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini membuka pintu ke dunia peningkatan usaha pengolahan ikan sepat bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga dengan penuh antusiasme dan semangat. Mereka menyambut peluang ini sebagai langkah maju menuju peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan sepat, sebuah komoditas lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk bernilai tinggi. Dengan harapan yang tulus dan tekad yang kuat, para peserta pun dengan penuh semangat mengikuti setiap tahap kegiatan yang telah disusun dengan cermat.

Dalam meningkatkan daya saing ikan sepat kering dengan sentuhan inovasi, yaitu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa menjadi ikan sepat kering yang diasinkan dan juga pengolahan ikan sepat kering menjadi cemilan dengan aneka varian rasa dengan penambahan beragam perisa dan

dengan perbaikan kemasan yaitu penggunaan kemasan yang lebih baik desain dan kualitas kemasannya.

Pengolahan ikan sepat rawa ini menjadi ikan sepat kering asin dan pengolahan menjadi ikan sepat dengan varian rasa adalah sebagai berikut:

1. Ikan sepat segar dibersihkan dari sisik dan isi perutnya sampai bersih (Gambar 1)



Gambar 1. Pembersihan ikan sepat segar

2. Ditiriskan, diberi garam secukupnya kemudian langsung disusun rapi di atas para-para dibentuk seperti kipas untuk ikan ukuran kecil dan acak untuk ikan ukuran yang cukup besar dan dijemur dibawah terik matahari secara alami selama 2 hari (Gambar 2)



Gambar 2. Penjemuran ikan sepat

3. Setelah Kering ikan sepat asin diolah menjadi cemilan berbagai varian rasa dengan cara digoreng dengan minyak goreng panas dengan menambahkan perasa (Gambar 3)
4. Ikan sepat kering asin yang tidak diolah cemilan selanjutnya dipacking dengan plastik dan diberi label nama (Gambar 4)



Gambar 3. Suasana kegiatan penyuluhan pengolahan ikan sepat



Gambar 4. Ikan Sepat Kering Asin yang sudah dipacking

Kegiatan Penyuluhan ini bersesuaian dengan kegiatan Rabiatul Adawyah dkk. (2021) dimana pengolahan ikan sepat rawa menjadi berbagai macam cemilan dapat menambah nilai gizi keluarga dan juga masyarakat dapat berinovasi dan berkreasi menciptakan berbagai macam cemilan berasal dari berbagai macam ikan rawa yang berasal dari lingkungan tempat tinggal masyarakat. Kemudian juga hal ini didukung oleh hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Melly Amir dkk. (2019), yang menyatakan bahwa hasil analisis nilai tambah pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan sepat kering asin dengan perhitungan menggunakan metode Hayami dapat diambil kesimpulan didapatkan hasil ratio nilai tambah sebesar 43,58% atau nilai tambahnya tinggi yaitu lebih dari 40%. Hal ini sesuai dengan tujuan kegiatan ini untuk dapat meningkatkan nilai ekonomi dari hasil pengolahan ikan sepat rawa yang segar apabila dijual masih mempunyai nilai ekonomi yang sangat rendah dan biasanya hanya dikonsumsi oleh masyarakat yang berpendapatan rendah. Sebaliknya setelah dilakukan pengolahan yang juga masih secara sederhana sudah dapat menembus pasar yang cukup luas.

Hasil dari dedikasi dan kerja keras dalam pelaksanaan kegiatan dapat diukur melalui serangkaian indikator yang mewakili capaian dan dampak positif yang telah dicapai, di antaranya adalah:

1. Keberhasilan Target Peserta: Salah satu indikator keberhasilan adalah tercapainya target jumlah peserta yang mampu mengadopsi peningkatan usaha pengolahan ikan sepat. Dengan bangga, dapat disimpulkan bahwa sejumlah besar ibu-ibu rumah tangga telah aktif berpartisipasi dan terlibat dalam kegiatan ini, menunjukkan antusiasme dan komitmen mereka untuk belajar dan berkembang.
2. Ketercapaian Tujuan Pelatihan/Penyuluhan: Tujuan pelatihan/penyuluhan yang telah ditetapkan berhasil dicapai dengan baik. Peserta mampu memahami dan menerapkan konsep-konsep kunci dalam pengolahan ikan sepat, mulai dari proses pengeringan hingga teknik perasaan yang kreatif. Ini menunjukkan efektivitas pendekatan pengajaran dan materi yang disampaikan kepada peserta.
3. Ketercapaian Target Materi: Seluruh rangkaian materi yang telah direncanakan tercapai dengan komprehensif. Peserta tidak hanya memahami langkah-langkah praktis dalam pengolahan ikan sepat, tetapi juga memperoleh pemahaman mendalam tentang signifikansi kualitas bahan dan teknik dalam menghasilkan produk yang unggul.
4. Kemampuan Peserta dalam Penguasaan Materi: Peserta tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga mampu menguasai dan mengaplikasikan materi yang diajarkan. Mereka mampu mendemonstrasikan keterampilan baru dalam mengolah ikan sepat dengan kreativitas dan presisi yang lebih tinggi.

Secara holistik, kegiatan yang mengangkat tema peningkatan usaha pengolahan ikan sepat ini berlangsung dengan sukses dan dampak yang signifikan. Keberhasilan ini juga tercermin dalam kepuasan yang terpancar dari wajah dan kata-kata peserta. Ibu-ibu rumah tangga yang berpartisipasi merasakan bahwa pelatihan ini telah memberi mereka bekal pengetahuan yang tak ternilai dan keterampilan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Mereka memandang masa depan dengan optimisme, melihat peluang baru dan potensi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan sepat mereka secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pada Desa Sungai Rangas Ulu yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan ikan sepat segar menjadi ikan sepat asin pada ibu-ibu rumah tangga di Desa Sungai Rangas Ulu ini mempunyai beberapa tahapan yaitu pembersihan sisik ikan sepat dan isi perut ikan, pencucian, mengendapkan ikan sepat dengan menggunakan garam, penjemuran yang dilakukan di atas para-para dan pengepakan yang siap untuk dipasarkan.
2. Sedangkan Proses pengolahan ikan sepat kering yang digoreng dengan menggunakan varian rasa sebagai cemilan untuk kudapan keluarga ini merupakan inovasi baru bagi mereka.
3. Kegiatan ini berjalan dengan baik, terlihat dari antusias dan motivasi ibu-ibu/peserta dalam mengikuti kegiatan dan materi yang dipersiapkan pelaksana kegiatan selesai 95%.
4. Terjadi peningkatan pengetahuan diversifikasi makanan olahan dari ikan sepat bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terimakasih kepada LP2M Universitas Achmad Yani, Dekan Fakultas Pertanian, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, A., E. Redha, T. Dekayanti, M. Adriani, Nursalam, R. Sukmaila. 2021. Inovasi Pengolahan Ikan Sepat Rawa Kering Goreng Produksi UP2K Sehati Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan dengan Penambahan Ragam Varian Rasa. Jurnal P2M Aquana. Volume 2 Nomor 2. ULM
- Amir, M., A. Minha, Yulius. 2019. Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Pengolahan Ikan Sepat Segar Menjadi Ikan Asin Sepat (Studi Kasus Industri Ikan Asin Sepat Di Desa Ulak Kemang Kecamatan Pampangan).

AGRIPITA: Jurnal Agribisnis dan Pembangunan Pertanian Vol. x, No. x, Mei 2019, hlm. 14-36 ISSN: 1829-555X. Universitas Sriwijaya Jalan Palembang.

- Anonim, 1990. Budidaya ikan lele dumbo. Balai Perikanan Budidaya Air Tawae Manduangin, Direktorat Jendral Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Anonim. 2015. Pemanfaatan lahan terbatas untuk budidaya ikan dengan teknologi biofloc. Balai Perikanan Budidaya Air Tawar Mandiangin Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kotler dan Keller. 2009. Manajemen pemasaran. Edisi 13. Erlangga, Jakarta.
- Lupiyoadi, Rambat dan Hamdani. 2008. Manajemen pemasaran jasa. Edisi Kedua. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Marliani dan Ernawati. 2015. Studi pendapatan sektor informal pengrajin telur asin asap terhadap pendapatan keluarga Kelompok Wanita Tani "Melati" di Desa Kalibaru Kecamatan Batu Benawa Kabupaten Hulu Sungai Tengah, Fakultas Ekonomi Universitas Achmad Yani Banjarmasin Banjarmasin.
- Marliani, Ernawati dan K. Anwar. 2016. Kontribusi sektor informal pengrajin telur asin dan telur asin asap terhadap pendapatan keluarga di Desa Kalibaru Kec. Batu Benawa Kab. HST. Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis 2(3): 1 – 6.
- Marliani, Ernawati, dan K. Anwar. 2017. Manajemen pemasaran dan usaha bagi Kelompok Wanita Tani Pembuat Telur Asin dan Telur Asin Asap di Kabupaten Hulu Sungai Tengah. Jurnal Pengabdianku. 2(2): 1 – 7.