

## PKM KELOMPOK IBU SADAR GIZI (IBUSAZI) DALAM DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS IKAN HARUAN SEBAGAI SOLUSI MALNUTRISI ANAK

Herda Ariyani<sup>1</sup>, Nurhikmah<sup>2</sup>, Dewi Nurhanifah<sup>3</sup>, Muhammad Anshari<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Banjarmasin;

<sup>2,3</sup>Fakultas Keperawatan dan Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Banjarmasin

<sup>4</sup>Magister Keperawatan Universitas Muhammadiyah Banjarmasin

Email: [herdaariyani29@gmail.com](mailto:herdaariyani29@gmail.com)

### ABSTRACT

*Perigi Kecil village is located in the mouth of the Martapura River estuary or known as Muara Mantuil. This area has the highest prevalence of children with poor nutritional status. This is due to the relatively far access and low economic level of the community. Partners do not have the knowledge about the use and processing of typical fish commodities for health, limited facilities and infrastructure to be able to start and develop entrepreneurship. The objectives of the PKM activities are: 1) empowering the IBUSAZI group, 2) fostering awareness and motivation to improve their welfare, 3) processing food products such as crackers, meatballs, nuggets, and shreds, 4) providing assistance in business management to marketing. Approach methods used are education methods, production training, business management training, and mentoring. Results: 1) improve the nutritional quality of the surrounding community, 2) increase the knowledge and skills of partner groups in the processing of local commodities, 3) provide technology that can be applied, 4) business management and marketing so as to improve the welfare and economic level of the community.*

**Keywords:** *haruan fish, diversification, nutrition, food*

### ABSTRAK

Desa Perigi Kecil terletak di daerah bantaran muara Sungai Martapura atau dikenal dengan nama Muara Mantuil. Daerah ini memiliki prevalensi tertinggi anak dengan status gizi buruk. Hal ini disebabkan oleh akses yang cukup jauh serta tingkat ekonomi masyarakat tergolong rendah. Mitra belum memiliki pengetahuan tentang pemanfaatan dan pengolahan komoditi khas ikan haruan untuk kesehatan, keterbatasan sarana dan prasarana untuk dapat memulai dan mengembangkan wirausaha. Tujuan kegiatan PkM ini adalah: 1) *empowering* kelompok IBUSAZI, 2) menumbuhkan kesadaran dan motivasi untuk meningkatkan kesejahteraannya, 3) mengolah produk pangan seperti kerupuk, bakso, nugget, dan abon, 4) memberikan pendampingan dalam pengelolaan usaha hingga pemasaran. Metode pendekatan yang digunakan adalah metode pendidikan, pelatihan produksi, pelatihan manajemen usaha, dan pendampingan. Hasil: 1) meningkatkan kualitas gizi masyarakat sekitar, 2) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok mitra dalam pengolahan komoditi lokal, 3) memberikan teknologi yang dapat diterapkan, 4) manajemen usaha dan pemasaran sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan tingkat ekonomi masyarakat.

**Kata kunci:** ikan haruan, diversifikasi, gizi, pangan

## PENDAHULUAN

Dewasa ini kasus gizi buruk terus menghantui masyarakat. Dikutip dari harian Banjarmasin post (2015), berdasarkan data Global Report diketahui, jumlah bayi dan balita yang mengalami "stunting" (bertubuh pendek) di Indonesia mencapai 8,8 juta jiwa. Berbagai aspek mempengaruhi diantaranya aspek produksi pangan, aspek distribusi pangan, akses masyarakat terhadap pangan yang bergizi serta aspek konsumsi (Kalimantan post, 2016). Presentase balita gizi kurang dan buruk di Kalsel masih sangat tinggi diatas rata-rata nasional dengan prevalensi 21,8 persen (Banjarmasin post, 2017). Masalah ini masih menjadi pekerjaan rumah utama bagi Pemerintah Provinsi (Pemprov) Kalsel, gizi buruk betul-betul menghantui anak di provinsi ini. Tercatat hampir 100 ribu balita di Kalsel mengalami kurang gizi (Anonim1, 2017).

Mantuil adalah salah satu nama kelurahan di Kecamatan Banjarmasin Selatan, Kota Banjarmasin, Provinsi Kalimantan Selatan. Nama lama Mantuil/Pantuil adalah schans van Thuyl, terletak pada titik selatan pulau

Tatas (Anonim2, 2017). Desa Perigi Kecil terletak di Kelurahan Mantuil tepatnya di daerah bantaran muara Sungai Martapura atau dikenal dengan nama Muara Mantuil. Berdasarkan data yang kami peroleh dari Puskesmas Pekauman tahun 2017, diketahui bahwa di wilayah ini memiliki prevalensi tertinggi anak dengan status gizi buruk dan "stunting" dibandingkan dengan wilayah lainnya.

Ibu Zahra sebagai mitra menjelaskan bahwa kegiatannya sehari-hari sebagai ibu rumah tangga sekaligus ketua kelompok IBUSAZI di desanya. Berdasarkan informasi yang beliau berikan, rata-rata masyarakat di desa Perigi Kecil tidak mengetahui bahwa ikan haruan dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi produk yang bermanfaat dalam menunjang kesehatan masyarakat terutama gizi anak.

Solusi yang kami tawarkan antara lain memberikan perlengkapan usaha pengolahan produk pangan sebagai modal usaha dan peningkatan pemahaman kelompok IBUSAZI tentang pemanfaatan dan pengolahan komoditi khas yaitu ikan haruan yang dapat meningkatkan gizi masyarakat sekaligus menghasilkan uang sehingga target

akhirnya akan berdampak pada peningkatan gizi dan perekonomian masyarakat.

Secara umum target dan luaran yang diharapkan dari kegiatan ini dideskripsikan sebagai berikut :

- 1.Mitra dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam mengembangkan komoditi lokal seperti ikan haruan menjadi produk pangan alternatif yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi;
- 2.Mitra dapat mengetahui metode pembuatan dan memproduksi kerupuk, bakso, nugget, dan abon ikan haruan yang sehat, bergizi tinggi, higienis, aman dikonsumsi, bercita rasa tinggi, dan dapat diterima oleh pasar;
- 3.Mitra dapat memasarkan produk kerupuk, bakso, nugget, dan abon ikan haruan serta peningkatan pendapatan secara berkesinambungan dengan target pemasaran yang lebih luas.

## **KAJIAN TEORI**

Menurut data statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2012, jumlah produksi perikanan budidaya kolam di wilayah Kalimantan untuk ikan haruan sebesar 420 ton dan

budidaya karamba sebesar 5.895 ton, sedangkan produksi perikanan tangkap sebesar 18.269 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014: iv). Ikan haruan (*Ophiocephalus striatus*) dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung ikan. Sejalan dengan perkembangan teknologi, ikan haruan dalam dunia kedokteran juga digunakan sebagai penyembuh luka pasca operasi dan luka bakar. Ikan ini memiliki kandungan antara lain asam amino esensial maupun asam amino non esensial (M. Shafri dkk, 2012). Komposisi ikan haruan (*Ophiocephalus striatus*) salah satu diantaranya terdapat serum albumin yang sangat berguna bagi kesehatan dan ini tidak terdapat pada jenis ikan konsumsi lainnya, seperti ikan lele, nila, ikan mas, gurami, dan sebagainya. Hal tersebut kurang diperhatikan karena masih sedikit masyarakat yang memahami atau memanfaatkan ikan haruan.

Penelitian Suprayitno dkk (2009) menyatakan bahwa ekstrak ikan haruan mempunyai kandungan albumin yang tinggi dan bisa membantu menyembuhkan luka operasi. Ikan ini juga dapat berperan sebagai makanan

tambahan peningkat gizi anak (Bonga, 2006; Syarfaini, 2007), mempercepat penyembuhan luka operasi (Hidayanty, 2007), mempertahankan status gizi dan meningkatkan status neurologis pasien stroke (Mulyati, 2007) memperbaiki kondisi hipoalbumin, memenuhi asupan energi, dan karbohidrat lansia (Hamal, 2009). Menurut Prastari dkk (2017) kandungan protein tinggi yang terkandung di dalamnya dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan serta antidiabetes. Selain itu, telah terbukti secara klinis dan berbagai variasi produk olahan dapat dikembangkan diantaranya biskuit, amplang, nugget, otak-otak, bakso, dan empek-empek (Asfar dkk, 2014 : 153).

Melihat permasalahan tersebut maka, perlu adanya pemanfaatan ikan haruan yang lebih optimal (Fatmawati dan Mardiana, 2014 : 55) serta pelatihan dan pendampingan berkala bagi masyarakat dalam peningkatan pengetahuan serta keterampilan pengolahan produk berbasis ikan haruan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk pengembangannya adalah dengan diversifikasi. Diversifikasi adalah Penganekaragaman Jenis produk

olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum / sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor – faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual (Saimima, 2015 :4).

### **Strategi dan solusi yang ditawarkan**

Kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengurusan administrasi dan observasi lapangan selama 3 minggu;
2. Pembuatan diktat materi pelatihan dan penyebaran undangan pelatihan;
3. Memberikan penyuluhan tentang cara pengolahan ikan haruan menjadi kerupuk ikan haruan, bakso ikan haruan, nugget dan abon ikan haruan beserta cara pengemasan serta pelabelan dan tehnik pemasarannya selama 1 minggu;
4. Adaptasi peralatan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk, bakso, nugget dan abon ikan haruan selama 1 minggu;

5. Pelatihan (praktek) pembuatan kerupuk, bakso, nugget dan abon ikan haruan serta cara pengemasannya dapat tahan selama 1minggu;
6. Produksi pembuatan kerupuk, bakso, nugget dan abon ikan haruan serta pengemasannya dapat tahan selama 2,5 bulan;
7. Pemasaran kerupuk, bakso, nugget dan abon ikan haruan serta hasil budidaya ikan haruan tahan selama selama 2,5 bulan;
8. Observasi lapangan terhadap kegiatan produksi dan pemasaran;
9. Analisis Pendapatan.



Gambar 1. Penyerahan dan Adaptasi peralatan yang digunakan kelompok IBUSAZI



Gambar 2. Cara pengolahan ikan haruan menjadi abon ikan haruan



Gambar 3. Pelatihan (praktek) pembuatan adonan bakso ikan haruan



Gambar 4. Penyuluhan tentang cara pengolahan ikan haruan menjadi nugget ikan haruan





Gambar 5. Pelatihan (praktek) pengukusan adonan kerupuk



Gambar 6. pendampingan tentang pelabelan serta cara pengemasan



Gambar 7. Penyuluhan tentang tehnik pemasaran



Gambar 8. Pameran Produk IBUSAZI

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai pada kegiatan PkM yaitu :

1. Mitra telah menerima teknologi peralatan yang dibutuhkan
2. Mitra mendapatkan metode dan komposisi dalam pembuatan berbagai olahan produk
3. Mitra telah mengetahui pembuatan nugget ikan, abon, bakso, kerupuk dan melakukan penjualan produk baru tersebut sehingga menambah penghasilan mitra
4. Mitra telah memahami teknik memasarkan produk secara efisien dan efektif melalui pamern dan media online
5. Adanya kemasan atau label kemasan yang digunakan oleh mitra
6. Adanya pembentukan kelompok ibu-ibu produktif sadar gizi dengan nama IBUSAZI

Setelah berakhirnya kegiatan PkM telah terdapat peningkatan taraf hidup kesehatan dan pengetahuan masyarakat. Keberlanjutan pembinaan dan pengawasan mutu produksi harus terus dilakukan. Pemberian stimulus sentuhan teknologi/ alat produksi diharapkan juga mampu meningkatkan hasil produksi dan mengurangi biaya produksi. Pada aspek Manajemen, kami mendorong kepada mitra

untuk lebih serius dan giat dalam pengembangan produk yang telah dibuatnya. Metode diskusi dan saling bertukar pengalaman dalam kelompok mitra kami gunakan untuk memberi bekal kepada mitra serta untuk menumbuhkan semangat berproduksi lebih baik lagi. Kedepan diperlukan penciptaan aneka inovasi pangan berbasis ikan haruan di desa Perigi untuk pengembangan wirausaha mitra.

## KESIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat ini memberikan manfaat kepada mitra yaitu adanya peningkatan pengetahuan dalam pengolahan produk pangan berbasis ikan haruan, dan meningkatkan pendapatan mitra.

## Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan ini melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) tahun 2018.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim<sup>1</sup>. (2017). *10 Ribu Balita di Kalsel Kurang Gizi*  
<http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Kesehatan/Umum/10-Ribu-Balita-Di-Kalsel-Kurang-Gizi>  
diakses tanggal 1 Juli 2017
- Anonim<sup>2</sup>.(2017). *Mantuil*  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Mantuil,\\_Banjarmasin\\_Selatan,\\_Banjarmasin](https://id.wikipedia.org/wiki/Mantuil,_Banjarmasin_Selatan,_Banjarmasin)  
diakses tanggal 1 Juli 2017
- Asfar Muh., Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta.(2014). *Potensi Ikan Gabus (Channa Striata) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan review*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri II 2014 ISBN : 978-602-14822-1-6 , Hal.153
- Banjarmasin post. (2015). *Gizi Buruk Hantui Anak di Kalsel*  
<http://banjarmasin.tribunnews.com/2016/05/19> diakses tanggal 1 Juli 2017
- Banjarmasin post. (2017). *Gizi Buruk Terus Terpuruk*  
<http://banjarmasin.tribunnews.com/2017/02/04/gizi-buruk-terus-terpuruk> diakses tanggal 1 Juli 2017
- Bonga, S. (2006). *Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Gabus Terhadap Mutu Biskuit Sebagai Makanan Tambahan Anak Gizi Kurang*. Tesis. Makassar: Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Fatmawati dan Mardiana. (2014). *Tepung Ikan Haruan Sebagai Sumber Protein (Food Supplement)*. Fakultas Pertanian, Universitas 45. Makassar. *Jurnal Bionature, Volume 15, Nomor 1, April 2014*, Hal: 55
- <http://ojs.unm.ac.id/bionature/article/download/990/253>  
diakses tanggal 1 Juli 2017
- Hamal. (2009). *Pengaruh Pemberian Kapsul Ekstrak Ikan Gabus Terhadap Kadar Albumin dan Status Gizi Lansia di Panti Sosial Tresna Wredha Gau Mabaji Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Hidayanty, Healthy. (2007). *Pengaruh Pemberian Kapsul Konsentrat Ikan Gabus Pada Pasien Pasca Bedah di RSUD. Wahidin Sudirohusodo Makassar*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.
- Kalimantan post. (2017). *Akibat Kemiskinan Kasus Gizi Buruk di Kalsel Masih Mencemaskan*.  
<http://kalimantan.bisnis.com/read/20160108/407/508269/akibat-kemiskinan-kasus-gizi-buruk-di-kalsel-masih-mencemaskan>.  
diakses tanggal 1 Juli 2017
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2014). *Naskah Akademik Ikan Haruan Haruan (Channa Striata Bloch 1793) Hasil Domestikasi*. Balai Perikanan Budidaya Air Tawar Mandiangin. Mandiangin. Hal: iv.
- M. Shafri MA., A Mannan MJ. (2012). *Therapeutic potential of the Haruan (Channa Striata) from food to medical use*. *Mal J Nutr* 18(1); 125-136; 2012
- Mulyati. (2007). *Efek Pemberian Kapsul Albumin Ikan Gabus terhadap Perubahan Status Gizi dan Status Neurologis Penderita Stroke di RSUP dr. Wahidin Sudirohusodo, Makassar*. Tesis. Program



Pascasarjana Universitas  
Hasanuddin.

- Prastari, C., Yasni, S., Nurilmala, M. (2017). Karakteristik protein ikan gabus yang berpotensi sebagai antihiperlikemik. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 413-423.
- Saimima, Nur Asyah. (2015). *Diktat Pengolahan Produk*. Kementerian Kelautan Dan Perikanan Badan Pengembangan Sdm – Kp Sekolah Usaha Perikanan Menengah Waiheru Ambon, Hal 4.
- Suprayitno, E., Mujiharto, Titik. (2009). *The Effect of Fish Albumin Powders on Wound Healing of Wistar Rattus novegircus*. Tesis. University of Brawijaya Malang.
- Syarfaini. (2007). *Pengaruh Formula Biskuit dengan Tambahan Tepung Ikan Gabus terhadap Status Gizi Balita Kurang Energi Protein (KEP) Umur 12-36 Bulan Dikelurahan Pannampu*. Kota Makassar. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin.