

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SIRNAGALIH DALAM MENGOLAH BERBAGAI MASAKAN IKAN NILA DAN MUJAIR

Arina Rubyasih¹, Stefani Nawati², Boedhi Oetoyo³, Dem Vi Sara⁴, Ratna Marta Dhewi⁵
Universitas Terbuka
Email: arinar@ecampus.ut.ac.id

ABSTRACT

Processing tilapia and tilapia fish into various types of dishes carried out in Sirnagalih Village aims to increase fish consumption as a side dish to be consumed every day as a substitute for eggs or chicken. The use of house yards that are used as fish ponds makes it easier for the community to maintain and consume fish without having to buy it in the market but and some people even choose to buy fish for consumption rather than consuming fish from their ponds. The impact of the community has a consumptive lifestyle because of the lack of creativity and awareness in managing fish culture. This activity is carried out in collaboration with mothers who are in the auspices of the KBM Salimah Sirnagalih village, Ciapus Bogor. The methods applied in this activity include (1) Presentation of Material about Fish Processing with various types of cuisine; (2) Field Practice and Assistance; (3) Monitoring; (4) Evaluation. The results of the PkM activities that have been carried out show that there is a consumptive pattern of mothers declining to buy fish in the market and an increase in the creativity of mothers in processing various menus of tilapia and tilapia fish dishes and increasing their ability to market fish dishes from village to village.

Keywords: *Fish processing, mothers creativity, consumption*

ABSTRAK

Mengolah ikan nila dan ikan mujair menjadi berbagai jenis masakan yang dilaksanakan di Desa Sirnagalih bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan sebagai lauk yang dapat dikonsumsi setiap hari sebagai pengganti telur ataupun ayam. Penggunaan pekarangan rumah yang dijadikan kolam ikan, memudahkan masyarakat untuk memelihara dan mengkonsumsi ikan tanpa harus membeli dipasar tetapi pada kenyataannya sebagian masyarakat bahkan memilih membeli ikan untuk dikonsumsi daripada mengkonsumsi ikan dari kolam sendiri. Dampaknya masyarakat memiliki pola hidup konsumtif karena kurangnya kreativitas dan kesadaran dalam mengelola hasil budidaya ikan. Kegiatan ini dilakukan bekerjasama dengan ibu-ibu yang berada dalam naungan KBM Salimah desa Sirnagalih, Ciapus Bogor. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini meliputi (1) Penyajian Materi tentang Pengolahan Ikan dengan berbagai macam jenis masakan; (2) Praktek Lapangan dan Pendampingan; (3) Monitoring; (4) Evaluasi. Hasil dari kegiatan PkM yang telah dilakukan menunjukkan adanya pola konsumtif dari para ibu menurun untuk membeli ikan dipasar dan adanya peningkatan kreativitas ibu-ibu dalam mengolah berbagai menu masakan ikan nila dan ikan mujair serta meningkatkan kemampuan mereka dalam memasarkan hasil masakan ikan dari kampung ke kampung.

Kata kunci: *mengolah ikan, kreativitas ibu-ibu, konsumsi*

PENDAHULUAN

Desa Sinargalih, Ciapus sebagai salah satu desa penghasil ikan terbesar di daerah Bogor. Desa Sinargalih seharusnya juga dapat dimaksimalkan sebagai daerah pengolahan ikan terbaik karena di setiap halaman pekarangan rumah tersedia kolam ikan. Pada kenyataannya masyarakat kurang dapat memaksimalkan potensi yang mereka miliki yaitu ikan yang dikembangkan hanya untuk dipelihara saja. Padahal ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan salah satu pilihan ikan yang diminati masyarakat untuk dikonsumsi karena rasa dagingnya enak, mudah ditemukan di pasar tradisional (Saparinto & Susiana, 2014), sedangkan ikan nila merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang mempunyai nilai ekonomi penting dan merupakan komoditas unggulan (Sukadi, 2002). Sebagian masyarakat bahkan memilih membeli ikan untuk dikonsumsi daripada mengonsumsi ikan dari kolam sendiri. Dampaknya masyarakat memiliki pola hidup konsumtif karena kurangnya kreativitas dan kesadaran dalam mengelola hasil budidaya ikan. Minimnya kreatifitas masyarakat, khususnya ibu-ibu juga timbul pada kurangnya variasi dalam mengelola masakan ikan, yaitu ikan nila dan mujair hanya digoreng sehingga membuat mereka tidak berselera untuk mengonsumsi ikan nila dan mujair. Fenomena tersebut sangat disayangkan mengingat ikan mujair dan ikan nila memiliki banyak zat gizi. Hal ini sejalan dengan pernyataan (Priosoeryanto, Ersas, Tiuri, & Handayani, 2010) bahwa ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) sejak dahulu telah dikonsumsi manusia dan merupakan sumber protein, vitamin serta mineral yang diperlukan oleh tubuh. Berdasarkan kondisi masyarakat di desa Sinargalih maka perlu dilakukan suatu pemberdayaan bagi masyarakat untuk bisa

mengelola ikan nila dan mujair menjadi berbagai macam masakan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat khususnya warga perempuan di Desa Sinargalih, Ciapus ini diikuti oleh 50 orang. Warga belajar ini kemudian dibagi menjadi lima kelompok. Setiap kelompok terdiri dari 8-10 orang. Metode yang akan dilaksanakan adalah:

NO	SESI	KEGIATAN
1.	Sesi Pertama	Penyajian Materi Pembelajaran
2.	Sesi Kedua	Praktek Lapangan
3.	Sesi Ketiga	Monitoring
4.	Sesi Keempat	Evaluasi

Rincian kegiatan PkM yang dilakukan pada pemberdayaan warga desa Sinargalih, Ciapus khususnya warga perempuan yaitu:

1. Sesi pertama diawali dengan pembagian kelompok, dilanjutkan dengan pemberian materi yang bersifat teori dan praktek. Berikut ini adalah detail pelaksanaannya:
 - Warga belajar dibagi kedalam kelompok-kelompok belajar. Dikarenakan jumlah peserta bertambah banyak maka setiap anggota kelompok yang semula direncanakan terdiri dari 8 orang, berubah menjadi lebih dari 10 orang per kelompoknya. Berikut adalah pembagian kelompok Abdimas:
 - a) Kelompok satu di bawah binaan Stefani NER sebanyak 10 orang
 - b) Kelompok dua di bawah binaan Boedhi Oetoyo sebanyak 10 orang

- c) Kelompok tiga di bawah binaan Dem Vi Sara sebanyak 10 orang
 - d) Kelompok empat di bawah binaan Ratna Marta Dhewi sebanyak 10 orang
 - e) Kelompok lima dibawah binaan Arina Rubyasih sebanyak 10 orang
- Pemberian materi yang bersifat teori. Pemberian materi yang bersifat teori ini diberikan untuk menambah rasa percaya diri para peserta PkM dalam pemasaran produk hasil karyanya kelak dan sebagai wahana *sharing* mengenai keagamaan untuk mempertebal iman. Materi yang bersifat teori yang disampaikan adalah tentang:
 - a) Keislaman dan kerumahtanggaan
 - b) Komunikasi bisnis
 - c) Pembuatan makanan yang bernilai jual tinggi:
 - Membuat Fillet Ikan Nila dan Mujair Bumbu Sambal Mercon Pedas,
 - Membuat Arsik Ikan Nila dan Mujair
 - Membuat Ikan Nila dan Mujair Bumbu Bali dan
 - Membuat Nila dan Mujair Bumbu Woku, Gurih, dan Spesial
 - d) Manajemen Pemasaran
 - e) Kontrol Kualitas
2. Sesi kedua, pemberian materi yang bersifat praktek. Pemberian materi praktek, didasarkan pada sumber daya ikan yang belum dimanfaatkan dan belum dikelola untuk menghasilkan pendapatan tambahan yang ada disekitar lingkungan warga yaitu berupa ikan nila, mujair dan lele. Tujuannya adalah agar warga dapat memanfaatkan hasil perikanan yang dimiliki untuk kemudian diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi

lebih tinggi dari pada hanya sekedar digoreng ataupun di pepes.

3. Sesi ketiga, Monitoring. Monitoring yaitu suatu kegiatan pemantauan untuk mengetahui efektifitas pelaksanaan pembelajaran. Apabila ada kendala atau kelemahan, maka akan didiskusikan oleh tim pelaksana program untuk dicarikan solusinya.
4. Sesi keempat, Evaluasi. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui kemajuan warga belajar dan ketercapaian tujuan pembelajaran. Evaluasi meliputi aspek kognitif (pengetahuan) dan keterampilan sesuai dengan materi yang telah diajarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

- **Hasil**

Hasil dari PkM ini dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu dalam jangka pendek dan jangka panjang. Hasil jangka pendek berupa masyarakat sudah memiliki keterampilan dalam mengolah menu masakan berbahan dasar ikan nila dan mujair secara lebih kreatif. Hasil jangka panjang, yaitu masyarakat warga KBM Salimah masih melanjutkan program secara mandiri, yaitu setiap hari Sabtu usai pelaksanaan pengajian; mengadakan kegiatan untuk membuat produk (menu) kreatif yang memiliki nilai jual. Sehingga warga sudah lebih mandiri secara ekonomi.



Gambar Serangkaian Kegiatan
PkM UT Bogor

• Pembahasan

Tujuan dari PkM UPBJJ-UT Bogor didasarkan dari pendapat Alsop & Holland (2006), yaitu untuk membuat pilihan dan kemudian mentransformasikan pilihan tersebut ke dalam tindakan dan hasil yang diharapkan. Masyarakat diberi binaan dan motivasi supaya mampu mengelola potensi lingkungan mereka yang sebagian besar memiliki kolam ikan dipekarangannya. Kemudian masyarakat diberi pilihan dalam mengolah berbagai macam menu masakan yang lebih variatif untuk selanjutnya dipraktikkan secara langsung (transformasi). Tim PkM memberikan berbagai macam menu masakan, dan akhirnya disepakati oleh masyarakat bahwa menu masakan yang akan dipraktikkan di kegiatan PkM diantaranya fillet ikan nila dan mujair bumbu sambal mercon pedas, arsik ikan nila dan mujair, ikan nila dan mujair bumbu bali, nila dan mujair bumbu woku, gurih dan spesial. Menu-menu tersebut dipilih dengan mempertimbangkan beberapa hal, salah satunya untuk meningkatkan daya konsumsi ikan karena menurut Ciptanto (dalam Ramlah, Eddy, Zohrah, dan Munis, 2016) ikan mempunyai nilai cerna dan nilai biologis yang lebih tinggi dibanding daging hewan lain. Ikan mengandung protein dengan asam amino esensial sempurna. Adapun daging ikan secara rinci mengandung 15-24% protein, 1-3% glikogen/karbohidrat, 1-22 % lemak. 66-84 % air, dan bahan organik lain sebesar 0,8-2 %.

Pelaksanaan program dilanjutkan pada tahap pemasaran produk. Pada kegiatan ini masyarakat diajarkan cara memasarkan produk menu masakan dan keterampilan dalam menentukan harga jual. Berdasarkan monitoring tim PkM, masyarakat sudah mampu memperoleh keuntungan dari produk mereka (*homemade*). Pada tahap ini masyarakat juga diberikan motivasi bahwa produk rumah tangga mampu menambah pendapatan mereka.

Pengabdian ini sudah sejalan dengan pendapat Kartasasmita (1996) bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat lapisan masyarakat untuk mengurangi pembaharuan produksi dan perubahan pendapatan. Pembaharuan produksi dalam hal ini masyarakat mulai merubah pola kebiasaan mereka dari hanya sekedar menjual ikan nila dan mujair mentah menjadi sebuah produk (menu masakan) yang memiliki harga jual, sedangkan perubahan pendapatan dalam hal ini tampak dengan bertambahnya pemasukan pendapatan yang diperoleh dari penjualan menu masakan ikan nila dan mujair.

SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan PkM yang telah dilakukan masyarakat di desa Sirnagalih, khususnya ibu-ibu sudah memiliki kreatifitas dalam memasak berbagai macam menu ikan nila dan mujair. Kesadaran masyarakat terhadap pola konsumtif untuk membeli ikan dipasar juga sudah menurun sehingga mengurangi biaya pengeluaran rumah tangga. Masyarakat juga sudah bisa memasarkan menu masakan tersebut antar RT, RW ataupun kampung.

REFERENSI

- Alsop, R. B., & Holland, J. (2006). *Empowerment In Practice: From Analysis To Implementation*. Washington, DC: Poverty Reduction Group, World Bank.
- Bartle, P. (2003). *Measuring Community Empowerment*. Washington, DC: World Bank Empowerment Library.
- diri dari kemiskinan dan keterbelakangan. Kegiatan PkM yang dilakukan juga sesuai dengan pendapat Bartle (2003) yang mengawali kegiatan pemberdayaan dengan melibatkan kelompok masyarakat dan adanya
- Kartasasmita, G. (1996). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep Pembangunan Berakar Pada Masyarakat*. Jakarta: Bappenas.
- Priosoeryanto, B., Ersa, I., Tiuri, R., & Handayani, S. (2010). Gambaran Histopatologi Insang, Usus & Otot Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Yang Berasal Dari Daerah Ciampea, Bogor. *Journal Of Veterinary Science & Medicine, II* (1), 1-8.
- Ramlah, Eddy, S., Zohrah, H., & Munis, S. H. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis Niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*, 1(1), 39-46.
- Saparinto, C., & Susiana, R. (2014). *Panduan Lengkap Budidaya Ikan & Sayuran Dengan Sistem Akuaponik*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Sukadi, M. F. (2002). Peningkatan Teknologi Budidaya Perikanan. *Jurnal Ikhtologi Indonesia*, 2, 61-66