PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN MENJADI MAKANAN SIAP KONSUMSI DI DESA ARGODADI, SEDAYU, BANTUL, D.I.Y.

Unggul Priyadi[1], Siti Achiria[2]
[1]Economics, Islamic University of Indonesia, Yogyakarta, Indonesia
[2] Islamic Economic, Islamic University of Indonesia, Yogyakarta, Indonesia
unggul@fe.uii.ac.id

ABSTRAK

Desa Argodadi memiliki tradisi yang telah dijalankan mulai tahun 2017 yakni tradisi **"Merti Kali Konteng"** tebar benih 1.000 ikan nila, ikan sidat, dan lain-lain di Sungai Tempuran, Kali Konteng dan Sungai Progo. Namun demikian, masyarakat belum memanfaatkan potensi ikan yang ada di Desa Argodadi secara optimal. Produksi ikan yang dihasilkan selama ini hanya dijual ke pasar terdekat. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan makanan berbasis ikan yang lebih variatif dan produktif. Sejalan dengan program Pemerintah "Gemarikan" yang bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan, masyarakat perlu dibekali pengetahuan untuk mengolah berbagai macam olahan makanan berbahan dasar ikan. Menu olahan yang dipraktikkan dalam kegiatan ini antara lain gurame saos asam manis, pepes ikan nila, dan sup ikan patin. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi PKK dan Posyandu dalam mengolah ikan menjadi menu yang variatif untuk pemenuhan gizi bagi anak-anak dan nantinya dapat menjadi life skills bagi masyarakat untuk membuka usaha olahan ikan yang mampu memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat.

Kata kunci : Pengolahan Ikan, Varian Makanan berbasis Ikan, Makanan Olahan Ikan Siap Konsumsi

ABSTRACT

Argodadi village has a tradition that has started in 2017 that is the tradition of "Merti Kali Konteng" seed stocking of 1,000 nila fish, eel fish, and others in Sungai Tempuran, Kali Konteng and Progo River. However, the community has not utilized the potential of Argodadi Village optimally. The production of fish produced today is only sold to nearby markets. To increase the added value of fish production, the community can perform a variety of development of more varied and productive food preparations. In line with the Government program "Gemarikan" which aims to raise public awareness of the importance of consuming fish, the community needs to be equipped with knowledge to process various kinds of processed food based fish. Processed menus practiced in this activity include gouramy sweet sour sauce, pepes tilapia, and catfish soup. This activity is expected to be a reference for PKK and Posyandu in processing fish into a varied menu for the fulfillment of nutrition for children and age can be life skills for the community to open opportunities for the community.

Keywords: Fish Processing, Fish-Based Food Variants, Processed Fish Food Ready for Consumptio

e-ISBN: 978-602-450-321-5
p-ISBN: 978-602-450-320-8

PENDAHULUAN

Sebagai negara maritim, Indonesia yang memiliki luas laut 5,8 juta km^2 dengan jumlah pulau 17.504 dan garis pantai 95.000 km, terpanjang kedua di dunia dianugerahi potensi kekayaan sumber daya ikan yang beraneka ragam dan melimpah. Berdasarkan kajian, potensi sumber daya ikan nasional mencapai 65 juta ton/tahun dengan rincian perikanan tangkap sebesar 7,4 juta ton/tahun dan budidaya sebesar 57,6 juta ton/tahun. Kondisi ini adalah anugerah bagi bangsa Indonesia yang dapat didayagunakan sebagai penggerak ekonomi nasional, penyedia lapangan kerja, penghasil devisa serta pendukung terwujudnya ketahanan pangan dan gizi nasional. (Depkes, 2016)

Hingga saat ini, pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap sumber pangan hewani secara umum masih rendah jika dibandingkan dengan pangan nabati. Pada tahun 2014, konsumsi protein hewani sebesar 32,1% dari total protein. Konsumsi protein hewani nasional masih sangat rendah dan perlu terus ditingkatkan. Rendahnya konsumsi protein tersebut berpotensi menghambat upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia Indonesia. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang absorbsi proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lain seperti daging sapi dan ayam, sumbangan protein ikan terhadap total protein hewani mencapai 57.1%. (Sumber Data BPS, 2014)

Tuti Andriani (Andriani, 2014) dalam jurnalnya yang berjudul Pelatihan Pengolahan Ikan Patin menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar menghasilkan kesimpulan bahwa ikan air tawar khususnya ikan patin bisa diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan variatif dan produktif. Makanan olahan ikan patin ini menjadi makanan alternatif bagi masyarakat pada umumnya, dan terlebih lagi adalah untuk anak-anak karena ikan sangat banyak mengandung gizi. Pelatihan pengolahan ikan dapat memberikan solusi dalam rangka peningkatan keterampilan hidup (*life skills*) masyarakat dalam rangka meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas walaupun masyarakat itu tidak mengecap pendidikan tetapi mereka dapat dilatih dengan dengan cara memberikan pelatihan dalam pengolahan ikan *serta* memanfaatkan peluang yang ada pada sistem pengolahan ikan. Sementara itu perlu adanya lembaga penunjang untuk membantu petani ini dalam diversifikasi pengolahannya. Dengan harapan petani Indonesia pada khususnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian Indonesia semakin maju.

Desa Argodadi merupakan salah satu desa di Kecamatan Sedayu yang pada dasarnya karakteristik penduduknya hampir sama dengan penduduk-penduduk desa di wilayah lain. Desa Argodadi mempunyai satu tradisi yang telah dijalankan mulai tahun 2017 yakni tradisi

"Merti Kali Konteng" dengan tema **"Wayuh Bareng-Bareng Podo Nglestarekaken Budoyo Ngayogya Hadiningrat Kanthi Merti Kali Konteng".** Merti kali Konteng ini bertujuan untuk melestarikan alam terutama ekosistem sungai. Disamping itu dalam acara tersebut juga dilakukan tebar benih 1.000 ikan nila, ikan sidat, dan lain-lain di Sungai Tempuran, Kali Konteng dan Sungai Progo (Desa, 2017). Namun, masyarakat belum memanfaatkan potensi ikan yang ada di Desa Argodadi secara optimal. Produksi ikan yang dihasilkan selama ini hanya dijual ke pasar terdekat. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan makanan berbasis ikan. Sejalan dengan program Pemerintah "Gemarikan" yang bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan, masyarakat perlu dibekali pengetahuan untuk mengolah berbagai macam olahan makanan berbahan dasar ikan. Oleh karena itu, berdasarkan analisis situasi di Desa Argodadi maka perlu diadakan pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan siap konsumsi yang variatif dan produktif.

METODOLOGI

Dalam rangka mencapai tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan siap konsumsi ini menggunakan 2 model kegiatan. Model kegiatan dalam pelatihan antara lain penyuluhan yang dilanjutkan dengan diskusi dan praktik. Kegiatan diskusi melibatkan beberapa pembicara dari berbagai macam latar belakang disiplin ilmu, khususnya yang terkait dengan aspek kandungan gizi dari ikan, aspek ekonomi usaha pengolahan ikan, tata cara pengolahan berbagai varian makanan dari ikan serta cara pemasaran hasil olahan varian makanan dari ikan. Sedangkan untuk kegiatan praktik dilaksanakan dengan mengolah beberapa ikan tawar antara lain ikan nila, gurame dan patin. Kegiatan praktik didampingi oleh *chef* yang sudah berpengalaman dengan membuat tiga resep olahan. Pelatihan ini melibatkan masyarakat khususnya tim penggerak PKK Desa Argodadi yang mewakili 14 dusun yang ada di Desa Argodadi Kecamatan Sedayu, Bantul sebanyak 28 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Respon Pemerintah Desa Argodadi terkait dengan program kegiatan pengabdian masyarakat ini sangat baik. Hal tersebut terlihat dari partisipasi Kasi Pelayanan Desa dan Ketua PKK dalam menunjang sarana dan prasarana kegiatan. Antusias peserta yakni perwakilan PKK dari tiap-tiap dusun juga sangat baik terbukti hadirnya seluruh peserta dalam kegiatan ini. Respon dari Ketua Posyandu Desa Argodadi juga ikut hadir dalam kegiatan ini,

e-ISBN: 978-602-450-321-5
p-ISBN: 978-602-450-320-8

sebab kegiatan ini sangat dibutuhkan guna menunjang program Posyandu dalam rangka meningkatkan gizi anak-anak Desa Argodadi.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam serangkaian kegiatan penyampaian materi, diskusi dan dilanjutkan dengan praktik. Materi pelatihan disampaikan oleh para pemateri yang kompeten dalam bidangnya. Ada 3 materi yang disampaikan antara lain macam-macam kandungan gizi dari ikan, macam-macam olahan ikan dan aspek ekonomi dari usaha pengolahan ikan. Materi tersebut merupakan pengetahuan dasar yang disampaikan kepada peserta.

Sebenarnya terdapat banyak jenis olahan dari ikan seperti olahan ikan menjadi kerupuk ikan, sosis ikan, bakso ikan, ikan pindang dan sebagainya. Namun, dalam pelatihan ini jenis olahan ikan yang dipraktikkan adalah jenis olahan basah antara lain gurame saos asam manis, pepes ikan patin, dan sup ikan nila agar dapat dipraktikkan untuk program peningkatan gizi anak-anak Desa Argodadi yang diprakarsai oleh tim PKK.

Adanya program "Gemarikan" yang dicetuskan oleh pemerintah agar masyarakat menambahkan menu ikan dalam komsumsi sehari-hari membuat PKK Desa Argodadi melalui Posyandu tiap-tiap dusun berusaha untuk menghadirkan menu ikan dalam setiap kegiatan Posyandu. Namun, upaya tersebut tidak terlepas dari adanya kendala yakni terbatasnya varian menu ikan yang diolah.

Tim Posyandu pada umumnya hanya mengolah ikan dengan cara digoreng. Pengolahan ikan dengan cara digoreng dapat merusak kandungan gizi dari ikan. Padahal olahan ikan tersebut disajikan untuk anak-anak guna memenuhi kebutuhan gizi mereka. Mengingat kandungan gizi dari ikan sangat lengkap yakni diantaranya protein, lemak, vitamin dan mineral guna menunjang tumbuh kembang anak. Bumbu yang digunakan dalam pengolahan ikan juga perlu diperhatikan, agar selain cita rasa dari ikan dapat bertambah lezat, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan juga mengandung manfaat bagi kesehatan.

Bumbu utama yang digunakan dalam pengolahan ikan ini diantaranya adalah kunyit, serai, bawang merah dan bawang putih. Kunyit mengandung curcumin yang berguna untuk mencegah radikal bebas, serai berfungsi untuk membantu mempertahankan sistem kekebalan tubuh dan bawang berfungsi untuk menurunkan risiko kanker.

Masih adanya pemakaian penyedap rasa yang digunakan oleh masyarakat juga sangat disayangkan. Perlu adanya edukasi dari pihak Pemerintah setempat, dalam hal ini melalui PKK agar masyarakat sebisa mungkin tidak menambahkan penyedap rasa dalam pembuatan setiap masakan. Gula, garam, dan lada adalah bumbu alami yang dapat digunakan sebagai pengganti penyedap rasa buatan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak terbatas hanya dengan memberikan pelatihan kepada peserta dalam hal ini ibu-ibu PKK perwakilan tiap-tiap dusun. Namun lebih lanjutnya, perlu diadakan pemantauan dan evaluasi sebab pelatihan hanya diberikan kepada peserta yang selanjutnya dari ibu-ibu PKK akan diajarkan kepada setiap Posyandu di masing-masing dusun. Keberlanjutan kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu mengatasi masalah kurang optimalnya pemanfaatan ikan di Desa Argodadi serta kurangnya pengetahuan masyarakat akan varian menu olahan ikan. Sehingga melalui kegiatan pelatihan pengolahan ikan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Argodadi dalam pemanfaatan ikan menjadi olahan menu yang lebih variatif dan produktif.

KESIMPULAN

Besarnya potensi sumber daya ikan di Desa Argodadi belum disertai dengan pemanfaatan yang optimal. Produksi ikan yang dihasilkan selama ini hanya dijual ke pasar terdekat. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan menu berbasis ikan. Sejalan dengan hal tersebut, masyarakat juga perlu dibekali pengetahuan untuk mengolah berbagai macam olahan makanan berbahan dasar ikan sehubungan dengan adanya program Pemerintah "Gemarikan" yang bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan. Melalui program pengabdian masyarakat ini diharapkan :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dan pengurus Posyandu dalam mengolah ikan menjadi menu yang variatif untuk pemenuhan gizi bagi anak-anak Desa Argodadi.
2. Sumber daya ikan di Desa Argodadi dapat diproduktifkan dengan mengolahnya menjadi berbagai macam jenis olahan ikan yang dapat menjadi *life skills* bagi masyarakat
3. Menjadi referensi bagi masyarakat Desa Argodadi dalam membentuk kegiatan usaha olahan ikan yang nantinya mampu memberikan tambahan penghasilan. Sehingga untuk menunjang hal tersebut dibutuhkan program kegiatan lanjutan yakni terkait dengan teknik pemasaran hasil olahan ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, khususnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (DPPM) Universitas Islam Indonesia atas kerjasama dan bantuan yang telah

e-ISBN: 978-602-450-321-5
p-ISBN: 978-602-450-320-8

diberikan, serta pihak desa mitra dalam hal ini Kepala Desa Argodadi beserta jajarannya atas dukungan yang diberikan dan seluruh masyarakat Desa Argodadi atas partisipasinya dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, T. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Patin menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau : Jurnal Kewirausahaan Vol 13, No.1, Januari- Juni 2014*, 72-87.

Depkes. (2016, November Tuesday,22). *http://www.depkes.go.id.* Dipetik July Sunday, 2018, dari http://www.depkes.go.id: http://www.depkes.go.id/article/print/16112200002/ayo-makan-ikan-karena-ikan-itu-enak-dan-mencerdaskan.html

Desa, A. (2017, December 10). *Desa Argodadi* . Dipetik May 20, 2018, dari argodadi.bantulkab.go.id: http://argodadi.bantulkab.go.id/index.php/first/artikel/200-Merti-kali-Konteng-Dusun-Sungapan