

Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara
Volume 1, April 2023
Universitas Mataram, 23-24 Februari 2023

PENINGKATAN NILAI EKONOMI MASYARAKAT DESA NARMADA DALAM PEMANFAATAN IKAN AIR TAWAR MELALUI PEMBUATAN KERUPUK

Fitriani, Kurnia Jurlianti Arni, Vina Mardila, Safira Putri Insani, Aena Marsela, Hairul Hamidi, Dimas Adi Pratama, Dewi Riska Putri, Rahmah, Rahmiah, Muhammad Taufik

Universitas Mataram

Alamat korespondensi: gshsvgs727282@gmail.com

Jl. Majapahit No. 62, Mataram

ABSTRAK

Desa Narmada, Kabupaten Lombok Barat, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi untuk pengembangan perikanan air tawar. Hal tersebut dapat dilihat dari cukup berlimpahnya sumber air pada kawasan Desa Narmada. Kegiatan budidaya ikan yang telah berlangsung pada kawasan Desa Narmada dan masih belum berjalan dengan optimal. Dikarenakan potensi budidaya perikanan khususnya pada pengolahan perikanan budidaya air tawar memiliki tantangan tersendiri dalam pengolahannya. Oleh karena itu Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memecahkan permasalahan dalam kegiatan pengolahan budidaya ikan air tawar melalui beberapa Tahapan, antara lain melakukan sosialisasi tentang pentingnya pengolahan dari budidaya ikan air tawar, Memberi penyuluhan dan pendampingan langkah-langkah dalam peningkatan produksi olahan dari ikan air tawar serta tahap evaluasi. Dengan demikian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang bagaimana cara pengolahan hasil budidaya ikan air tawar serta bagaimana metode-metode yang dapat dilakukan guna menambah kesempatan kerja bagi masyarakat dengan melakukan penguatan modal dan fasilitasi sebagai modal untuk pengembangan usaha khususnya di ekonomi kreatif dan produktif pengolahan hasil budidaya ikan air tawar.

Kata Kunci : Nilai Ekonomi, Desa Narmada, Ikan Air Tawar, Kerupuk

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki daerah perairan yang luas, tidak heran jika potensi sumber daya alam yang dimiliki Indonesia melimpah-ruah terutama dalam bidang kelautan dan perikanan (M Aidil, et al, 2019). Kekayaan alam yang dimiliki Indonesia meliputi kekayaan hayati yaitu berbagai jenis ikan, baik yang berukuran kecil hingga ikan yang berukuran besar (EH Wangloan, et al, 2022). Ikan adalah salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, karena kandungan proteinnya yang tinggi, serta mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh (NA Natsir, et al, 2018). Pemaksimalan sumber daya alam melalui pemanfaatan dan pengelolaan dapat menjadi mata pencaharian untuk meningkatkan ekonomi masyarakat, salah satunya dengan pembudidayaan ikan air tawar (Lina AW, et al, 2018).

Kecamatan Narmada merupakan salah satu wilayah yang memiliki sejuta potensi yang diidentikkan dengan kegiatan penerapan budidaya ikan air tawar yang menggunakan metode air deras secara intensif (DKP Lombok Barat, 2016). Hal tersebut dapat dibuktikan bahwa Dusun Temas merupakan salah satu wilayah dengan jumlah mata air yang melimpah dan sangat cocok untuk pemanfaatan Budidaya perikanan air tawar yang sekarang sedang banyak dikembangkan karena banyaknya permintaan ikan untuk dikonsumsi karena bernilai ekonomis bagi masyarakat sekitar dan

sangat luar biasa dimanfaatkan dalam usaha perikanan khususnya budidaya. Berdasarkan hal tersebut menunjukkan bahwa Letak geografis Dusun Temas, Desa Narmada Kabupaten Lombok Barat merupakan faktor terbesar terbentuknya budidaya Ikan Air Tawar tersebut. Budidaya ikan air tawar di Indonesia merupakan sektor usaha yang sangat potensial sehingga memberikan peranan yang nyata dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi ikan dalam negeri (A Yusapri, et al, 2020). Salah satu dari beberapa jenis ikan yang mudah untuk dibudidayakan dan bernilai ekonomis seperti ikan mujair yang merupakan ikan konsumsi air tawar dengan bentuk tubuh memanjang, warna putih kehitaman dan pipih kesamping, Ikan ini banyak dikonsumsi karena mudah diolah dan tinggi akan protein (Sendari S, et al, 2020).

Dari beberapa uraian diatas menunjukkan bahwa sampai saat ini belum ada upaya ataupun strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat sekitar khususnya Dusun Temas, Desa Narmada, Lombok Barat. Salah satu usaha yang dapat dilakukan yakni dengan cara memanfaatkan ikan sebagai produk unggulan olahan hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, produk olahan ikan ini diharapkan dapat diproduksi dalam jumlah yang besar dan memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan dengan produksi ikan segar pada umumnya. Hal ini memungkinkan untuk dilakukan pemasaran hasil olahan produk perikanan di daerah yang lebih luas.

Berdasarkan permasalahan yang sudah dipaparkan bahwa penulis menawarkan solusi kreatif, inovatif dan solutif dalam pengabdian kepada masyarakat ini dengan judul "Peningkatan Nilai Ekonomi Masyarakat Desa Narmada Dalam Pemanfaatan Ikan Air Tawar Melalui Pembuatan Kerupuk"

METODE KEGIATAN

Berdasarkan analisis situasi terkait keadaan Desa Mata Woga, maka kelompok KKN 46 Unkriswina Sumba merancang berbagai kegiatan untuk menjawab persoalan-persoalan tersebut. Permasalahan yang telah diidentifikasi bahwa Pengetahuan warga masyarakat akan pemanfaatan ikan air tawar sebagai suatu bahan olahan produk jadi baik dari segi jenis maupun teknik pengolahan masih sangat minim. Oleh karena itu solusi yang akan ditawarkan pada pengabdian masyarakat ini adalah melakukan introduction, Tahap Pelaksanaan, Tahap Pendampingan, Evaluasi kepada warga Dusun Temas Desa Narmada Kabupaten Lombok Barat. Materi yang akan disampaikan pada saat penyuluhan/sosialisasi dan praktek yaitu :

1. Sosialisasi tentang berbagai jenis ikan yang bisa diolah menjadi produk sudah jadi
2. Teknik pembuatan produk kerupuk dari ikan air tawar (Proses, Alat dan Bahan)

Adapun aktivitas yang dilakukan berdasarkan solusi yang ditawarkan antara lain yaitu :

1. Pelatihan atau pendampingan untuk warga dusun Temas khusus ibu-ibu
2. Monitoring dan evaluasi dari berbagai tahap kegiatan yang sudah dilakukan

Berdasarkan solusi yang sudah ditawarkan diatas, Adapun rencana yang telah disepakati bersama dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu melakukan pendampingan, sosialisasi/penyuluhan, demonstrasi langkah-langkah pembuatan kerupuk dari ikan air tawar (Mujair, Nila) serta tahap evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Introduction

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini berlangsung selama 45 hari mulai dari bulan Desember-Februari 2022-2023 yang berlokasi di desa Narmada, Kabupaten Lombok Barat dengan tema "Desaprneur". Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan yaitu pengenalan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan berfokus pada penghasilan sebuah produk guna meningkatkan nilai ekonomi masyarakat desa Narmada khususnya Dusun Temas. Dengan banyaknya potensi yang dimiliki dusun ini produk yang akan dihasilkan adalah Keputar (Kerupuk Temas Ikan Air Tawar).

Pada tahap ini hal yang paling mendasar dilakukan yakni penyuluhan (ceramah) bersama ibu-ibu wirausaha mengenai alat dan bahan yang digunakan serta proses pembuatan kerupuk dari olahan daging ikan mujair & nila. Yang biasanya pembuatan kerupuk hanya dilakukan oleh ibu-ibu wirausaha tersebut berbahan dasar dari tepung terigu. Oleh karena itu pengabdian masyarakat kali ini memberikan kesan yang berbeda dengan memanfaatkan potensi yang ada yakni pengolahan ikan mujair dan nila menjadi produk sudah jadi seperti kerupuk.



Gambar 1.1 Tahap pengenalan Produk

Tahap Pendampingan

Selain tahap pengenalan, tahap yang dilakukan terhadap pengabdian kepada masyarakat ini yaitu tahap pendampingan. Dimana Tahap pendampingan ini diikuti oleh beberapa kelompok remaja dan ibu-ibu wirausaha kerupuk dengan kegiatan melakukan proses pembuatan produk kerupuk secara langsung dengan beberapa persiapan, seperti mempersiapkan alat dan bahan serta teknik dan cara pengolahan daging ikan nila menjadi sebuah produk kerupuk yang sudah jadi dan siap saji.

Berdasarkan uraian diatas, tahap pendampingan ini menentukan berhasil atau tidaknya produk yang akan dihasilkan oleh beberapa kelompok yang mengikuti kegiatan tersebut. Jika produk yang akan dibuat berbahan dasar daging ikan mujair atau ikan nila berhasil maka tahap berikutnya adalah tahap dimana hasil produk kerupuk tersebut bisa dikenal oleh khalayak luas dan bisa menghasilkan produk dalam jumlah yang besar, dan tahap tersebut adalah tahap Pelaksanaan.



Gambar 1.2 Tahap Pembuatan Kerupuk



Gambar 1.3 Tahap Pemotongan Kerupuk



Gambar 1.4 Tahap Penjemuran Kerupuk



Gambar 1.5 Tahap Pengemasan Produk Kerupuk

Tahap Pelaksanaan dan Evaluasi

Pada tahap Pelaksanaan Sosialisasi dilakukan pada Hari Kamis, tanggal 26 Januari 2023 dengan jumlah peserta kurang lebih 21 orang beserta dengan perangkat desa dengan penyampaian materi tentang alat dan bahan yang dibutuhkan, teknik dan proses pengolahan, cara pengemasan yang baik, serta digital marketing kerupuk dari daging ikan nila maupun mujair. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan, Khususnya pada kegiatan Sosialisasi berlangsung dengan lancar dan baik. Dapat dibuktikan bahwa Kegiatan ini disambut hangat dan penuh antusias oleh masyarakat terutama ibu-ibu yang berada di Desa Narmada. Hal ini terlihat dari keaktifan peserta berdiskusi selama kegiatan ini berlangsung. Selain itu, Kepala Dusun (Dusun Temas, Batu Kantar, Gandari, Muhajirin Utara, Muhajirin Selatan) juga menyambut positif kegiatan ini, hal ini terkait masih kurangnya pengolahan potensi ikan air tawar yang ada di Desa Narmada Khususnya Dusun Temas.

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Narmada khususnya Dusun Temas terutama ibu-ibu tertarik untuk mendirikan kelompok usaha produktif berskala UMKM sehingga dapat menambah penghasilan keluarga. Pemanfaatan daging nila menjadi produk olahan berupa Kerupuk ini menarik perhatian para peserta kegiatan mengingat bahwa kebanyakan masyarakat lebih tertarik terhadap olahan produk yang sudah jadi karena lebih praktis. Hal ini dikarenakan banyak peserta yang belum tahu bagaimana mengolah daging ikan nila menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual.

Dari adanya kegiatan pengabdian ini, peserta sangat senang karena mendapat pengetahuan baru dan setelah mencoba langsung produk kerupuk daging ikan nila atau mujair tersebut mereka semakin tertarik karena rasanya enak dan sehat.

Ketertarikan peserta juga ditunjukkan oleh beberapa peserta yang bertanya lebih dalam mengenai perbandingan bahan yang digunakan jika diolah dalam jumlah besar, tahapan proses hingga masa simpan kerupuk ikan nila dan mujair. Peserta juga antusias ikut terlibat langsung dalam praktek pengolahannya. Pada akhir kegiatan, mulai dari bapak-bapak hingga remaja-remaja menyampaikan keinginannya untuk memulai membuat produk kerupuk daging ikan nila dan yang bertujuan nantinya menjadi usaha berkelanjutan karena produk mudah didapatkan karena letak yang strategis dan dekat dengan pasar/konsumen, sehingga diharapkan dapat menambah penghasilan serta menambah variasi makanan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini belum menjelaskan secara detail mengenai kelayakan ekonomis usaha produk olahan kerupuk ikan nila dan mujair serta teknik pemasaran yang dapat dilakukan untuk produk tersebut. Hal ini menjadi masukan bagi tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat untuk dapat merencanakan kegiatan tersebut di masa yang akan datang serta masukan terkait dengan tambahan perasa seperti penambahan daun jeruk, seledri, serta penambahan daging ikan harus diukur lebih banyak agar kerupuk daging ikan nila dan mujair lebih kerasa daripada bumbu-bumbu perasa.



Gambar 1.6 Peserta Sosialisasi Hasil Produk



Gambar 1.7 Pelaksanaan Sosialisasi Hasil Produk



Gambar 1.8 Pemaparan Materi Sosialisasi Produk Kerupuk

KESIMPULAN

Desa Narmada merupakan salah satu daerah yang terkenal dengan potensi yang dimilikinya terutama dalam pembudidayaan ikan air tawar Berdasarkan uraian dalam pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan mampu meningkatkan nilai ekonomi masyarakat Desa Narmada dalam memanfaatkan ikan air tawar melalui pembuatan kerupuk.
2. Setelah kegiatan pengabdian, masyarakat memiliki ketrampilan dalam mengolah jenis makanan baru serta didorong untuk berinovasi dalam mengembangkan berbagai usaha olahan ikan air tawar yang dapat dikonsumsi dan diterima masyarakat luas.
3. Dengan adanya kegiatan sosialisasi, masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pemasaran online.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidil, M., Pangestuti, E., Yasin, F. and Fajri, N., 2019. Negeri Titik Tinta. GUEPEDIA.
- Natsir, N.A., 2018. Analisis kandungan protein total ikan kakap merah dan ikan kerapu bebek. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 7(1), pp.49-55.
- Sendari, S., Lestari, D.A.D. and Cahyaning, C.W., 2020. Pelatihan Pengolahan Nugget Mujair dan Kerupuk Mujair Sebagai Oleh-Oleh Khas Desa Senggreng. *Jurnal KARINOV*, 3(2), pp.116-120.
- Wangloan, E.H., Wibowo, A., Murtiono, B.T. and Patimang, A.D., 2022. PROSEDUR PENCEGAHAN DAN PENANGANAN KEBOCORAN RUANG MUATAN BERBAHAYA PADA KAPAL SPOB. *AHZA ENERGI 01. Jurnal Maritim*, 12(1), pp.40-45.
- Wati, L.A. and Primyastanto, M., 2018. *Ekonomi produksi perikanan dan kelautan modern: teori dan aplikasinya*. Universitas Brawijaya Press.
- Yusapri, A. and Sarifatun, M., 2020. Penambahan Probiotik Effective Microorganism-4 (Em-4) Dalam Pakan untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Kelulushidupan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *PERIKANAN DAN LINGKUNGAN: Journal of Fisheries and Environment*, 9(1), pp.1-9.