



PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN BAGI KADER PKK DESA KUTALIMAN, BANYUMAS SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT

Training On Diversification Of Processed Fish Products For PKK Cadres In Kutaliman Village, Banyumas: Efforts To Utilize The Potential Of Freshwater Fisheries To Improve The Economy

Sesilia Rani Samudra^{1,2*}, Dyahruri Sanjayasari^{1,2}, Maria Dyah Nur Meinita^{1,2}

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto, ²Pusat Studi Biosains Maritim, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto

Jl. Dr. Soeparno, Komplek GOR Soesilo Soedarman, Grendeng, Purwokerto, 53122

*Alamat Korespondensi: sesiliarani@unsoed.ac.id

(Tanggal Submission: 9 November 2023, Tanggal Accepted : 6 Januari 2024)



Kata Kunci :

Diversifikasi, Ikan, Nugget, Bakso, Kutaliman

Abstrak :

Desa Kutaliman menjadi salah satu dari 25 desa miskin ekstrim di Kabupaten Banyumas. Sebagai langkah antisipasi, Pemerintah Desa Kutaliman sedang menjalankan program ketahanan pangan desa yang bersumber dari hewani. Potensi perikanan Desa Kutaliman melimpah, namun pemanfaatannya belum maksimal. Sejauh ini belum pernah ada pelatihan keterampilan usaha bagi kader PKK untuk mengelola hasil perikanan desa, yang dapat menjadi sumber pendapatan tambahan masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pendampingan keterampilan berwirausaha Kader PKK Desa Kutaliman melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan air tawar. Hasil pelatihan diharapkan dapat menjadi ide berwirausaha dan meningkatkan perekonomian warga. Metode pelaksanaan kegiatan adalah dengan metode Participatory Rural Appraisal (PRA) yang dilakukan dengan mempraktekkan secara langsung pembuatan nugget dan bakso ikan. Di akhir kegiatan, peserta juga diminta untuk mengisi kuisioner uji kesukaan (hedonik). Hasil dari kegiatan pelatihan ini yaitu meningkatkan keterampilan serta pengetahuan kader PKK dalam melakukan pengolahan produk perikanan agar memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang untuk berwirausaha. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa seluruh peserta menyukai nugget dan bakso ikan meliputi aroma, penampilan, rasa, dan tekstur. Kader PKK yang menjadi peserta pelatihan mengungkapkan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dan dapat menjadi ide usaha untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga. Seluruh

rangkaian kegiatan diterima dengan antusias oleh peserta. Pelatihan ini memberikan ide usaha skala rumah tangga dengan memanfaatkan potensi ikan air tawar di Desa Kotaliman.

Key word :

*Diversification,
Fish, Nugget,
Meatball,
Kotaliman*

Abstract :

Kotaliman Village is one of 25 extremely poor villages in Banyumas Regency. As an anticipatory step, the Kotaliman Village Government is implementing a village food security program that comes from animal sources. The fisheries potential of Kotaliman Village is abundant, but its utilization is not optimal. So far there has been no business skills training for PKK cadres to manage village fisheries products, which can be a source of additional income for the community. This activity aims to assist in the entrepreneurial skills of Kotaliman Village PKK cadres through training in the diversification of processed freshwater fish. It is hoped that the results of the training will become entrepreneurial ideas and improve the local economy. The method of implementing the activity is the Participatory Rural Appraisal (PRA) method which is carried out by directly practicing making fish nuggets and meatballs. At the end of the activity, participants were also asked to fill out a liking (hedonic) test questionnaire. The result of this training activity is to increase the skills and knowledge of PKK cadres in processing fishery products so that they have high selling value and can become an opportunity for entrepreneurship. The results of the liking test showed that all participants liked the fish nuggets and meatballs including the aroma, appearance, taste, and texture. PKK cadres who participated in the training revealed that this activity was very useful and could be a business idea to improve the household economy. The entire series of activities was received enthusiastically by the participants. This training provides household-scale business ideas by exploiting the potential of freshwater fish in Kotaliman Village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Samudra, A. R., Sanjayasari, D., & Meinita, M. D. N. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Kader PKK Desa Kotaliman, Banyumas Sebagai Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 95-105. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1281>

PENDAHULUAN

Desa Kotaliman merupakan desa yang berada di Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Desa Kotaliman menjadi salah satu dari 25 desa miskin ekstrem di Kabupaten Banyumas. Kemiskinan ekstrem atau disebut juga sebagai kemiskinan absolut adalah suatu kondisi seseorang tidak dapat memenuhi kebutuhan primernya, meliputi makanan, air bersih, tempat tinggal, sanitasi kesehatan, pendidikan, dan informasi (Amien *et al.*, 2022). Kategori atau kriteria orang miskin dapat dikatakan pula apabila pengeluaran perbulan di bawah rata-rata batas kemiskinan. Di Kabupaten Banyumas, orang akan dikatakan miskin jika pengeluaran per kapita per bulannya dibawah Rp406.250,00 (BPS Kabupaten Banyumas, 2021). Hal tersebut menjadikan Pemerintah Desa Kotaliman segera menghidupkan dan menggerakkan potensi desa agar dapat menjadi sumber pendapatan bagi warganya.

Saat ini Pemerintah Desa Kotaliman sedang mempersiapkan dan menjalankan ketahanan pangan desa yang bersumber dari nabati (karbohidrat) dan hewani (protein) sebagai salah satu langkahantisipasi dari status miskin ekstrem desa. Sistem ketahanan pangan di desa meliputi tiga hal atau



subsistem yaitu: ketersediaan pangan, keterjangkauan pangan, dan pemanfaatan pangan (Muttaqin *et al.*, 2022). Ketahanan pangan desa yang bersumber dari protein hewani dapat diupayakan dengan memanfaatkan potensi desa yang cukup baik yaitu perikanan, mengingat bahwa di Desa Kotaliman memiliki sumber air untuk perikanan yang tergolong sangat baik. Berdasarkan hasil wawancara dengan Sekretaris Desa Kotaliman (2022), potensi perikanan Desa Kotaliman sangat baik dan melimpah, namun selama ini pemanfaatannya belum maksimal. Hal tersebut dapat disebabkan karena tingkat pendidikan warga desa yang juga tergolong rendah, sehingga kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi yang ada juga menjadi sangat kurang. Sebaliknya, masyarakat yang memiliki pendidikan tinggi diharapkan mampu memanfaatkan ilmu yang dimiliki untuk mengembangkan potensi desa dan memajukan desa (Haerudin & Azizah, 2022). Salah satu cara untuk mengoptimalkan potensi yang dimiliki desa, maka pemerintah setempat perlu melakukan penguatan kelembagaan dari unsur non fisik, yaitu melalui cara pendidikan, pelatihan, dan pendampingan bagi desa yang memadai serta berkelanjutan (Bambang, 2016).

Melimpahnya produksi ikan air tawar di Desa Kotaliman belum dapat dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakatnya. Subsektor perikanan tawar masih sangat potensial untuk dikembangkan dan potensi perikanan tawar saat ini masih belum dimanfaatkan secara optimal (Wahyudy *et al.*, 2016). Apabila hasil produksi ikan air tawar mampu diolah oleh masyarakat sendiri menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi dibandingkan hanya dijual sebagai bahan mentah, maka hal tersebut dapat menjadi sumber pendapatan tambahan. Untuk mendapatkan manfaat ekonomi yang tinggi, pengolahan ikan harus diorientasikan menjadi produk-produk yang bernilai jual tinggi (Supriadi *et al.*, 2021). Usaha yang dilakukan untuk memvariasikan bahan pangan menjadi berbagai macam produk olahan, sehingga tidak terfokus pada satu jenis olahan saja disebut dengan diversifikasi pangan (Wonggo & Reo, 2018). Produk diversifikasi olahan ikan dapat memanfaatkan seluruh bagian ikan agar mendapatkan manfaat yang lebih optimal dan mampu meningkatkan ekonomi masyarakat (Anggraeni *et al.*, 2019).

Program Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah organisasi kemasyarakatan di tingkat desa yang mampu menggerakkan partisipasi perempuan dalam pembangunan, serta berperan dalam kegiatan pertumbuhan desa (Herlina, 2019; Rantung *et al.*, 2018; Rodiah *et al.*, 2016). Kader umum PKK adalah anggota PKK yang mau dan mampu memberikan penyuluhan serta menggerakkan masyarakat untuk melaksanakan kegiatan yang diperlukan. Melalui pemberdayaan kader PKK diharapkan dapat menjadi salah satu upaya meningkatkan keterpurukan ekonomi masyarakat dengan cara membina keluarga menuju ekonomi produktif (Khiftiyah & Nilamsari, 2022).

Kegiatan pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan serta kemampuan keahlian bagi para kader PKK di Desa Kotaliman khususnya mengenai diversifikasi produk olahan ikan air tawar yang menjadi potensi desa dan belum termanfaatkan dengan baik, sehingga mampu meningkatkan harga jual dari produksi perikanan air tawar yang menjadi potensi desa. Nantinya, dari kader PKK dapat mensosialisasikan hasil penyuluhan serta praktek kepada masyarakat Desa Kotaliman yang lebih luas, serta mampu menggerakkan masyarakat untuk dapat berwirausaha yang berdampak pada meningkatnya perekonomian keluarga.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode Participatory Rural Appraisal (PRA). Metode PRA adalah suatu metode pendekatan melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan keterlibatan atau keikutsertaan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan dengan posisi peneliti atau pihak luar sebagai fasilitator untuk memudahkan masyarakat melakukan kegiatan (Suharyani & Tamba, 2020). Pada kegiatan ini dilakukan metode penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) untuk

meningkatkan keterampilan serta pengetahuan dari Kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng untuk dapat mendiversifikasi produk olahan ikan air tawar menjadi nugget dan bakso ikan. Peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi Kader PKK di Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng ini dilaksanakan dengan melalui beberapa tahap, yaitu:

- a. *Focus Group Discussion* (FGD) bersama dengan Pemerintah Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng
- b. *Focus Group Discussion* (FGD) bersama dengan Kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng
- c. Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan berupa nugget dan bakso
- d. Evaluasi

Alat dan Bahan

a. Alat

Alat-alat yang diperlukan dalam pembuatan nugget dan bakso ikan terdiri dari: *food processor*, baskom, loyang, kertas baking, panci pengukus, panci rebus, kompor dan gas, pisau, talenan, mangkuk, baki, alat penggorengan, sendok, garpu, timbangan, spatula, dan sarung tangan plastik.

b. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget dan bakso ikan pada pelatihan diversifikasi ini meliputi: daging ikan nila fillet tanpa kulit, telur, wortel, bawang putih, bawang merah goreng, bawang bombay, tepung tapioka, garam, merica bubuk, kaldu jamur, gula pasir, mayonais, keju parut, tepung panir, bubuk jelly tanpa rasa, baking powder, minyak goreng, dan air es.

Cara Pembuatan

a. Nugget Ikan

- 1) Daging ikan yang telah dipotong-potong dihaluskan menggunakan *food processor*
- 2) Seluruh bahan pembuatan nugget meliputi daging ikan halus, wortel, bawang putih, bawang bombay, telur, garam, merica, kaldu jamur, gula pasir, mayonais, keju, dan tepung tapioka dicampur sampai rata di dalam baskom
- 3) Adonan yang sudah tercampur rata dituangkan ke dalam loyang yang sudah dialasi kertas baking dan diberi minyak goreng rata pada permukaannya
- 4) Adonan dikukus sampai matang sempurna, sekitar 45 menit
- 5) Setelah matang, nugget didinginkan, setelah itu dipotong-potong dengan bentuk sesuai selera
- 6) Nugget dicelupkan pada kocokan telur dan dilumuri dengan tepung panir sambil ditekan-tekan. Proses ini dilakukan sebanyak dua kali
- 7) Nugget siap digoreng atau disimpan beku

b. Bakso Ikan

- 1) Daging ikan dipotong-potong lalu dihaluskan menggunakan *food processor*
- 2) Seluruh bahan pembuatan bakso meliputi daging ikan halus, bawang putih dan bawang merah goreng yang sudah dihaluskan, baking powder, bubuk jelly tanpa rasa, merica,

garam, kaldu jamur, tepung tapioka diaduk sampai rata di dalam baskom. Proses ini dapat dilakukan secara langsung di dalam food processor

- 3) Cetak bakso dan dimasukkan ke dalam air es
- 4) Setelah adonan habis, bakso direbus sampai matang
- 5) Bakso ikan siap dihidangkan, dicampur ke dalam masakan lain, atau disimpan beku

HASIL DAN PEMBAHASAN

Focus Group Discussion (FGD) dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan. FGD ini dilakukan bersama dengan perangkat Desa Kotaliman dan juga perwakilan kader PKK, dalam hal ini pengurus PKK Desa Kotaliman. Jumlah peserta FGD yaitu 15 orang dari perwakilan kader PKK, 1 orang perangkat desa yang diwakili oleh Sekretaris Desa Kotaliman, tim pengabdian masyarakat 2 orang, dan mahasiswa 3 orang. FGD ini bertujuan untuk mendapatkan data kualitatif berupa informasi seperti jumlah peserta dari kader PKK, penentuan tempat pelaksanaan kegiatan, dan jenis ikan yang akan digunakan untuk diolah, jenis olahan ikan yang dipraktikkan. Hasil dari FGD yang dilaksanakan pada tanggal 23 Februari 2023 ini diperoleh data bahwa peserta kegiatan yang diundang berjumlah 25 orang. Pelaksanaan kegiatan disepakati pada tanggal 12 Juni 2023 di aula atau ruang pertemuan Balai Desa Kotaliman. Jenis ikan yang digunakan yaitu ikan nila (*Oreochromis niloticus*) untuk diolah menjadi nugget dan bakso ikan.

Kegiatan FGD penting dilakukan bagi tim pengabdian sebagai fasilitator dalam menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan agar jumlahnya sesuai dengan peserta. Pada kegiatan FGD ini, tim pengabdian juga memaparkan rencana alur kegiatan (rundown) yang akan dilaksanakan pada kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan air tawar.



Gambar 1. Pelaksanaan Focus Group Discussion

a) FGD bersama Pemerintah Desa Kotaliman, b) FGD bersama Kader PKK Desa Kotaliman

Kegiatan pengabdian diversifikasi produk olahan ikan air tawar yang telah dilaksanakan di Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas menggunakan bahan dasar ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Ikan nila dipilih sebagai bahan dasar pada produk olahan karena merupakan salah satu hasil produksi perikanan air tawar di Desa Kotaliman yang cukup melimpah. Di Kotaliman, ikan nila belum dimanfaatkan secara optimal karena biasanya langsung dipasarkan dalam bentuk ikan segar atau dikonsumsi oleh masyarakat (warga) dengan cara sederhana seperti digoreng. Ikan nila sebetulnya dapat menjadi salah satu sumber protein hewani yang kaya akan vitamin dan mineral seperti seperti niacin, vitamin B12, fosfor, selenium dan kalium, yang memiliki manfaat untuk pembentukan dan regenerasi jaringan maupun sistem imun dalam tubuh (Islami *et al.*, 2023). Tersedianya bahan baku ikan di lokasi pelatihan menjadi nilai positif bagi masyarakat jika akan

membuka usaha pengolahan makanan dengan bahan dasar ikan tersebut (Samudra *et al.*, 2023). Oleh karena itu, sangat tepat apabila ikan nila menjadi salah satu bahan baku diversifikasi produk olahan ikan air tawar dari Desa Kotaliman, Kabupaten Banyumas. Produk yang dihasilkan dari pelatihan diversifikasi olahan ikan air tawar ini adalah nugget dan bakso ikan.

Pelatihan pembuatan produk olahan ikan air tawar dari bahan baku ikan nila terdiri dari dua kegiatan utama. Pertama yaitu pembagian resep olahan ikan berupa nugget ikan dan bakso ikan, serta pemaparan cara pembuatan kedua makanan olahan tersebut. Selain itu pada tahap pertama ini juga dilakukan proses persiapan bahan-bahan, dimulai dengan penyortiran atau pemilahan duri serta kulit dari daging ikan nila yang sudah difillet dan juga menyiapkan bahan-bahan lain untuk pembuatan nugget dan bakso ikan. Tahap kedua yaitu tahap pembuatan produk, dimana peserta dibagi menjadi dua kelompok tim pembuat nugget ikan dan tim pembuat bakso ikan.

Nugget ikan merupakan salah satu jenis makanan olahan yang terbuat dari bahan dasar ikan dan diberi bumbu-bumbu, diolah melalui beberapa tahapan (Gambar 2). Beberapa tahap yang harus dilalui untuk pembuatan nugget ikan yaitu proses pencincangan daging menggunakan food processor, pencampuran seluruh bahan menjadi adonan, pengukusan, pemotongan adonan dan pencelupan bahan pelapis, serta penggorengan. Nugget ikan dapat berbentuk macam-macam seperti persegi panjang, aneka huruf dan angka (menggunakan cetakan), maupun bulat tergantung dari pembuatnya. Produk nugget ikan umumnya awet dengan daya simpan yang cukup lama apabila disimpan di dalam lemari pendingin (freezer) dan dikemas dengan baik.



Gambar 2. Proses Pembuatan Nugget Ikan Nila

- a) Daging ikan dihaluskan menggunakan food processor, b) Adonan nugget dituang ke dalam loyang, c) Pemotongan nugget, d) Pelumuran nugget dengan tepung panir

Bakso ikan adalah salah satu produk olahan ikan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Umumnya hampir semua jenis daging ikan dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso, baik ikan laut maupun ikan air tawar. Potensi pasar bakso ikan di Indonesia cukup tinggi, dan apabila kualitas bakso ikan tersebut baik, maka dapat dijadikan sebagai salah satu potensi usaha yang menjanjikan (Rahmawati, 2012). Pada pelatihan ini, pembuatan bakso ikan nila melalui beberapa tahap yaitu pencincangan atau penghalusan daging ikan menggunakan food processor, pencampuran seluruh bahan pembuat bakso dan bumbu-bumbu, pencetakan bakso, dan perebusan bakso (Gambar 3).



Gambar 3. Proses Pembuatan Bakso Ikan Nila

- a) Daging ikan dihaluskan menggunakan food processor, b) Seluruh bahan bakso diaduk sampai rata, c) Pencetakan bakso, d) Perebusan bakso



Gambar 4. Produk Hasil Pelatihan Olahan Ikan Air Tawar

- a) Nugget ikan, b) Bakso Ikan

Hasil dari kegiatan pelatihan olahan ikan nila di Desa Kotaliman, tercipta produk berupa nugget ikan dan bakso ikan (Gambar 4). Secara visual, baik produk nugget ikan maupun bakso ikan memiliki bentuk yang kurang seragam. Hal tersebut karena dalam proses pembuatannya melibatkan banyak orang dari kader PKK yang ikut mencoba memotong adonan nugget atau mencetak bakso secara manual. Kurangnya pengalaman peserta dalam memotong adonan nugget maupun mencetak bakso menjadi faktor tidak seragamnya bentuk-bentuk dari produk olahan.



Gambar 5. Tahap Evaluasi

- a) Peserta Mencicipi Hasil Produk Olahan Ikan, b) Peserta Mengisi Form Uji Kesukaan

Setelah para peserta mencicipi hasil produk pelatihan berupa nugget ikan dan bakso ikan, mereka diminta untuk mengisi form uji kesukaan atau uji hedonik (Gambar 5). Uji kesukaan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan para peserta sebagai panelis terhadap suatu produk (Paliling et al.,

2018). Uji kesukaan ini meliputi 4 jenis parameter yaitu aroma, penampilan, rasa, dan tekstur Berdasarkan uji kesukaan (hedonik) diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Kesukaan Nugget Ikan

Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan Nugget Ikan			
	Sangat Suka	Suka	Biasa	Tidak Suka
Aroma	6	16	1	1
Penampilan	4	19	1	-
Rasa	5	19	-	-
Tekstur	5	18	1	-
Keseluruhan	5	19	-	-

Hasil uji kesukaan nugget ikan, diperoleh data bahwa secara keseluruhan peserta menyukai dan sangat menyukai nugget ikan nila yang telah dibuat dari kegiatan pelatihan. Pada pengujian aroma, diketahui ada dua orang yang menyatakan biasa dan tidak suka dengan aroma nugget ikan. Pada saat diskusi hal tersebut diketahui bahwa memang kedua orang peserta tersebut tidak menyukai makanan berbahan dasar ikan karena tidak kuat dengan aroma khas masakan ikan. Penampilan dan tekstur dinilai biasa oleh satu orang peserta. Hal tersebut karena potongan-potongan adonan nugget berbeda-beda yang dilakukan oleh beberapa peserta. Ada yang memotong dengan ukuran besar, dan ada yang memotong dengan ukuran kecil. Sedangkan untuk tekstur, seharusnya adonan nugget yang telah dikukus didinginkan sampai benar-benar dingin (lebih baik jika dimasukkan terlebih dahulu ke dalam lemari pendingin) sebelum dipotong dan dilapisi tepung panir. Pada pelatihan ini, setelah dikukus, adonan nugget yang masih cukup hangat langsung dipotong dan diproses ke tahap selanjutnya (dilapisi), hal tersebut karena keterbatasan waktu dan alat pendingin di lokasi pelatihan. Namun, dari sisi rasa, seluruh peserta menyatakan bahwa nugget ikan memiliki rasa yang enak dan menyukai nugget ikan tersebut.

Tabel 2. Hasil Uji Kesukaan Bakso Ikan

Jenis Pengujian	Tingkat Kesukaan Bakso Ikan			
	Sangat Suka	Suka	Biasa	Tidak Suka
Aroma	6	18	-	-
Penampilan	3	19	2	-
Rasa	5	19	-	-
Tekstur	3	19	2	-
Keseluruhan	6	18	-	-

Berdasarkan hasil uji kesukaan bakso ikan, secara keseluruhan diketahui bahwa seluruh peserta menyatakan suka dengan bakso ikan nila yang telah dibuat. Dari data Tabel 2 diketahui bahwa ada dua orang peserta yang menyatakan penampilan dan tekstur bakso ikan biasa saja. Hal tersebut karena bakso dibuat hampir oleh seluruh peserta yang mencoba mencetak bakso, sehingga ukuran dan bentuknya beraneka ragam. Terkait dengan tekstur bakso, beberapa peserta mencicipi bakso pada saat baru saja matang dari setelah direbus. Bakso ikan yang dibuat pada pelatihan membutuhkan waktu sampai agak dingin agar teksturnya lebih padat, sehingga pada saat masih panas teksturnya belum set atau belum terlalu padat. Namun kedua hal tersebut tidak mengurangi rasa dari bakso ikan nila itu

sendiri. Pembuatan bentuk bakso yang baik akan dapat diperoleh jika peserta sering berlatih dalam mencetak bakso, atau bisa juga menggunakan cetakan bakso yang ada di pasaran.

Pada akhir kegiatan juga dilakukan evaluasi dengan diskusi dan pengisian kuisisioner mengenai pelatihan diversifikasi olahan ikan air tawar. Seluruh peserta pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan menunjukkan respon yang positif terhadap kegiatan yang telah berlangsung. Kegiatan ini juga diapresiasi oleh pemerintah Desa Kotaliman karena memiliki kontribusi bagi Desa Kotaliman yang sedang gencar melaksanakan sosialisasi pencegahan stunting dengan gemar memakan ikan. Hal tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan di Desa Kotaliman telah berhasil dilakukan dan menunjukkan hasil yang baik. Hasil dari kuisisioner yang telah diisi oleh peserta pelatihan menunjukkan bahwa seluruh peserta mendapatkan manfaat dari adanya pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan, serta peserta memiliki keinginan untuk berwirausaha dari pelatihan yang diberikan.



Gambar 6. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Kader PKK Desa Kotaliman

Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan air tawar yang diberikan oleh tim dari Universitas Jenderal Soedirman kepada Kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng (Gambar 8) dilaksanakan di Desa Kotaliman melalui kegiatan pengabdian masyarakat skema IPTEK telah menambah ide dan keterampilan bagi kader PKK dalam pembuatan nugget dan bakso ikan nila. Hal tersebut diharapkan mampu diimplementasikan oleh para kader PKK untuk berwirausaha, yang tujuan akhirnya dapat membantu meningkatkan perekonomian warga desa. Selain itu, wirausaha di bidang kuliner juga dapat menunjang pariwisata serta produktivitas warga setempat (Minantyo et al, 2023). Sejalan dengan harapan perangkat Desa Kotaliman, bahwa pihak desa akan selalu mendukung kegiatan-kegiatan PKK yang dapat meningkatkan produktivitas warga dan diharapkan Desa Kotaliman dapat segera keluar dari kategori miskin ekstrim di Kabupaten Banyumas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan untuk mitra kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng, maka dapat disimpulkan bahwa seluruh rangkaian kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan air tawar ini diterima dengan antusias oleh seluruh peserta dan berjalan dengan sangat baik dan lancar. Hasil uji kesukaan atau hedonik nugget ikan dan bakso ikan menunjukkan data bahwa seluruh peserta menyukai produk hasil pelatihan diversifikasi olahan ikan air tawar tersebut. Hasil dari kuisisioner yang telah diisi oleh peserta pelatihan juga menunjukkan bahwa seluruh peserta mendapatkan manfaat dari adanya pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan. Pelatihan ini memberikan ide untuk melakukan usaha skala rumah tangga dengan memanfaatkan potensi ikan air tawar yang ada di Desa Kotaliman.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh BLU Universitas Jenderal Soedirman skema Penerapan IPTEKS tahun 2023. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) UNSOED; Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) UNSOED; Koordinator Pusat Studi Biosains Maritim (PSBM) LPPM UNSOED; seluruh perangkat desa dan kader PKK Desa Kotaliman, Kecamatan Kedungbanteng, Kabupaten Banyumas; dan semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amien, M.Z. Dhorifah, S. Kholisoh, D. Noviana, E. Zainurrahman, A. Arifin, A.F. Istiharoh. Maesaroh, N. Amalia, Y.P. & Setiyawan, O. (2022). Upaya Pencegahan Kemiskinan Ekstrem melalui Pemberdayaan Singkong di Desa Derongisor. *Jurnal JPMI*, 1(2), 28-37. <https://doi.org/10.55542/jppmi.v1i2.199>
- Anggraeni, R.F. Maida, N. R. A. & Margowati, S. (2019). *Diversifikasi Olahan Ikan Air Tawar sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat*. The 9th University Research Colloquium, Universitas Muhammadiyah Purworejo 216-223.
- Bambang, B. (2016). Pemetaan Potensi Desa di Kabupaten Banyumas. *EcceS: Economics Social and Development Studies*, 3(2), 123-155. <https://doi.org/10.24252/ecc.v3i2.2902>
- Haerudin & Azizah, N. N. (2022). Analisis Tingkat Pendidikan di Desa Kampung Sawah. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 2(1), 690-697.
- Herlina, H. (2019). Fungsi Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Meningkatkan Pemberdayaan Perempuan di Desa Maasawah Kecamatan Cimerak Kabupaten Pangandaran. *Jurnal MODERAT*, 5(2), 201–212.
- Islami, S., Damayanti, E. Wijaya, S. M., Marcellia, S. & Septiani, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nila sebagai Upaya Peningkatan Potensi Desa Tugu Mulya, Lampung Barat. *Dharma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 30–37.
- Khiftiyah, M., & Nilamsari, W. (2022). Proses Pemberdayaan Perempuan Melalui Program Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pembangunan Manusia*, 3(1), 1–13.
- Minantyo, H., Krisbianto, O., Sudibyo, T. K., Zahru, O. A., & Muljadi, F. C. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Inovasi menggunakan Bahan Pangan Lokal Suku Tengger Pasca Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29(2), 206-210. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v29i2.41495>
- Muttaqin, R., Usman, F., & Subagiyo, A. (2022). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan di Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik. *Planning for Urban Region and Environment*, 11(2), 149-160.
- Rahmawati, F. (2012). *Aneka Ragam Pengolahan Ikan, Pemberdayaan Sosial untuk Kegiatan pendidikan Alternatif dalam Pengolahan Potensi Lokal*. Materi Kegiatan, Sumba Tengah: Kerjasama Kementerian Pembangunan Daerah Tertinggal dan Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Rantung, J. F., Mandey, J., & Londa, V. Y. (2014). Peranan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dalam Menggerakkan Partisipasi Masyarakat Desa (Suatu Studi di Desa Ongkau 1 Kabupaten Minahasa Selatan). *Jurnal Administrasi Publik UNSRAT*, 4(5), 2014.
- RodiaH, Lusiana & Agustine. (2016). Pemberdayaan Kader PKK dalam Usaha Penyebarluasan Informasi Kesehatan Jatinangor. *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 5(1), 5–8. <http://journdharmakarya/article/viewFile/11437/5233al.unpad.ac.id/>
- Paliling, I. P. H., Metusalach & Amir, N. (2018). Kualitas dan Kesukaan Bakso Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Ekstrak Karotenoid dari Cangkang Udang Putih (*Litopenaeus vanamei*). *Jurnal IPTEKS PSP*, 5(10), 132-148.



- Samudra, S. R. Hendrayana & Meinita, M. D. N. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Bagi Kader PKK Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1114-1124. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.983>
- Suharyani & Tamba, W. (2020). Penerapan Model Participatory Rural Appraisal (PRA) dalam Mewujudkan Program “Membangun Desa” dan “Desa Membangun”. *Jurnal Transformasi*, 6(2), 116–132.
- Supriadi, D., Nugraha, E. H., Widayaka, R., & Rena, R. (2021). Analisis Nilai Tambah (Value Added) Usaha Pemasaran Dan Pengolahan Hasil Perikanan Di Kota Cirebon. *Jurnal Investasi*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/10.31943/investasi.v7i2.131>
- Wahyudy, H., Bahri, S., & Tibrani. (2016). Optimasi Usaha Budidaya Ikan Air Tawar pada Keramba Jaring Apung di Waduk PLTA Koto Panjang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Agribisnis*, 18(1), 11-24. <https://doi.org/10.31849/agr.v18i1.752>
- Wonggo, D., & Reo, A. R. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 264-269. <https://doi.org/10.35800/mthp.6.3.2018.21263>