

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SARIBAYE MELALUI PENGOLAHAN ABON IKAN NILA

Embun Suryani^{*1)}, Lalu Muhammad Furkan¹⁾, Diswandi¹⁾, Adi Septiawan¹⁾,
Guswulandari¹⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram

Jalan Majapahit Nomor 62, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat

^{*)}alamat korespondensi: embunsuryani@unram.ac.id

ABSTRAK

Desa Saribaye terletak di Kecamatan Lingsar Kabupaten Lombok Barat. Desa ini memiliki potensi sumberdaya alam yang besar, salah satunya dari sektor perikanan. Jenis komoditas perikanan yang banyak dibudidayakan masyarakat adalah ikan nila *Oreochromis niloticus*. Upaya peningkatan nilai tambah dari komoditas ikan nila sebagai bahan baku pengolahan produk pangan siap komersil belum banyak dilakukan. Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan abon. Pengetahuan ibu-ibu rumah tangga Desa Saribaye tentang tata cara pembuatan, pemberian resep abon nila bercita rasa khas, dan pengemasan produk berstandar masih minim. Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Saribaye (ibu-ibu rumah tangga) mengenai tata cara pengolahan abon ikan nila dan pengemasan berstandar usaha; dan menciptakan peluang usaha baru untuk mendukung terbentuknya wanita yang berdaya dan kuat secara ekonomi maupun sosial. Metode yang dilakukan pada pengabdian ini adalah DEMPLOT (*Demonstration Plot*) dan diskusi mengenai produk olahan yang akan dibuat. Hasil dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Desa Saribaye memiliki ketrampilan dan pengetahuan untuk mengolah ikan nila menjadi abon ikan nila yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dan memiliki cita rasa yang tinggi. Selain itu, melalui kegiatan ini tercipta produk olahan yang khas sehingga dapat menjadi produk oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Desa Saribaye. Keberlanjutan pemberdayaan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat khusus perekonomian ibu-ibu rumah tangga melalui optimalisasi potensi lokal.

Kata Kunci : abon ikan nila, pengolahan ikan, desa saribaye

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi perairan yang dapat mendukung potensi ekonomi, potensi pertahanan dan potensi persatuan bangsa. Dua pertiga luas wilayah Indonesia adalah lautan, sehingga memiliki potensi besar untuk perekonomian. Luasan lautan 5,4 juta km², ZEE 2,7 juta km² dan panjang pantai 95.181 km (World Resources Institute, 1998). Potensi areal perikanan di Nusa Tenggara Barat (NTB) adalah 8.586,8 Ha (DKP, 2008; DKP, 2013) untuk budidaya air tawar; 26.287,5 Ha untuk budidaya air payau (DKP, 2008), dan sebesar 59.368,83 Ha untuk budidaya air laut (DKP, 2008).

Kabupaten Lombok Barat sendiri sebagai kabupaten penyumbang ke dua terbesar di bidang hasil budidaya perikanan. Berdasarkan Data Statistik Perikanan Budidaya Provinsi Nusa Tenggara Barat tahun 2014, potensi areal lahan untuk budidaya perikanan Kabupaten Lombok Barat sendiri mencapai 4.500 Ha, dengan potensi hasil produksi 36.116,16 ton. Realisasi yang ada di lapangan Kabupaten Lombok Barat mampu memanfaatkan potensi lahan tersebut seluas 1.977,11 Ha dengan total produksi 11.237,37 ton atau 43,94 % dari potensi hasil yang diharapkan. Lombok Barat memiliki desa unggulan sebagai penghasil komoditas perikanan. Salah satu desa

tersebut adalah Desa Saribaye. Desa Saribaye memberikan sumbangan besar dalam segi produksi perikanan. Luas lahan untuk tambak perikanan yang dimiliki, seluas 0,0025 km² dari 1,73 km² total luas wilayah desa (RPJM Desa Saribaye, 2019).

Desa Saribaye desa kecil yang ada di Kecamatan Lingsar. Berdasarkan data Desa Saribaye tahun 2019, jumlah penduduk Desa Saribaye berjumlah 736 KK atau 2.294 orang. Mata pencarian penduduk desa sebagian besar adalah buruh, baik itu buruh tani ataupun buruh proyek. Pekerjaan sebagai buruh tidak memberikan jaminan untuk memperoleh pendapatan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, terutama bagi kebutuhan ibu-ibu rumah tangga. Keadaan ini terlihat dari golongan prasejahtera dan sejahtera 1 yaitu sebesar 23%, 51% keluarga sejahtera 2 dan sisanya sebesar 26% tergolong keluarga sejahtera 3. Masyarakat Desa Saribaye ini, tidak hanya kaum laki-laki yang bertugas mencari nafkah, melainkan kaum perempuannya pun turut mengambil bagian dalam menopang ekonomi keluarga. Oleh karena itu, perlu adanya perberdayaan kaum perempuan atau ibu-ibu rumah tangga dalam mengoptimalisasi potensi lokal,

dengan harapan adanya penguatan ekonomi keluarga.

Potensi perikanan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai salah satu potensi unggulan desa perlu mendapatkan perhatian dan pembinaan secara serius, serta berkelanjutan agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas., apabila menginginkan penguatan ekonomi masyarakat desa. Untuk dapat menghasilkan produk olahan berbahan baku ikan nila yang dapat bersaing di pasaran perlu manajemen usaha yang profesional. Hal ini dapat terwujud jika komoditas ikan nila desa dijalankan oleh sumber daya manusia yang berkualitas mengingat komoditi ini rentan dalam hal kualitas dan pemasaran.

Selama ini, ikan nila di Desa Saribaye sebagian besar dipasarkan dalam bentuk utuh tanpa adanya olahan lanjutan untuk keperluan rumah makan, konsumsi rumah tangga, dan dll. Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan ikan nila sebagai bahan baku pengolahan produk pangan yang siap konsumsi seperti abon belum banyak dilakukan.

Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang

sesuai untuk pengolahan abon. Penggunaan ikan nila pada pengolahan abon ini bertujuan untuk memberi cita rasa dengan sumber bahan alami dan optimalisasi potensi lokal. Sementara itu juga penggunaan ikan nila akan memberikan sumbangan gizi sebesar 17,5% (Khairuman dan Amri, 2005), sedangkan untuk kandungan Karbohidrat 0,32 gram/100 gram daging ikan nila, protein 16,79 gram/100 gram, dan lemak 0,18 gram/100 gram. Penggunaan ikan nila ini tentunya mendukung dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehat di pasaran.

Pengetahuan ibu-ibu rumah tangga Desa Saribaye tentang diversifikasi pangan bernilai komersil masih kurang, oleh sebab itu penggunaan potensi lokal ikan nila belum menjadi perhatian/ pemikiran dalam membuat abon bercita rasa khas untuk komersil. Pengetahuan ibu-ibu desa juga masih minim dalam hal pengemasan produk yang standar pasar.

Pemberdayaan yang pernah dilakukan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Saribaye adalah pelatihan pembuatan abon ikan nila, namun pelatihan ini masih dalam tahap pembuatan saja tanpa pengemasan produk, dan belum adanya komposisi jelas dalam hal cita rasa khas produk. Sehingga pada pengabdian

sebelumnya mendapatkan hasil produk abon nila yang belum siap beredar di pasaran dalam rangka penguatan ekonomi ibu rumah tangga.

METODE KEGIATAN

Metode yang digunakan pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Demonstration Plot (DEMPLOT). Demonstration Plot adalah suatu metode pelatihan kepada masyarakat, dengan cara membuat objek percontohan agar

masyarakat bias melihat dan membuktikan terhadap objek yang didemonstrasikan (Irhan dalam Warnawasih, 2019).

Pemberdayaan ini diikuti oleh 12 orang yang tergabung di persatuan ibu PKK Desa Saribaye. Metode DEMPLOT ini memberikan rasa keterlibatan peserta dalam mengikuti kegiatan. Keterlibatan mereka dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Keterlibatan Khalayak Sasaran

Kyalayak	Solusi	Target Luaran
Ibu ibu rumah tangga Desa Saribaye	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrasi Plot mengenai tata cara pembuatan abon dari persiapan bahan dan alat sampai pengemasan olahan • Pengarahan mengenai pentingnya nilai tambah potensi lokal ikan nila menjadi abon • Mengaitkan potensi usaha keberlanjutan abon nila terhadap potensi penguatan ekonomi keluarga 	<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatkan pemahaman ibu-ibu tentang pengolahan ikan nila menjadi abon • Adanya kesadaran dan peningkatan pemahaman mengenai tata cara dan pemberian kemasan pada produk olahan • Adanya produk olahan abon nila siap komersialisasi di pasaran

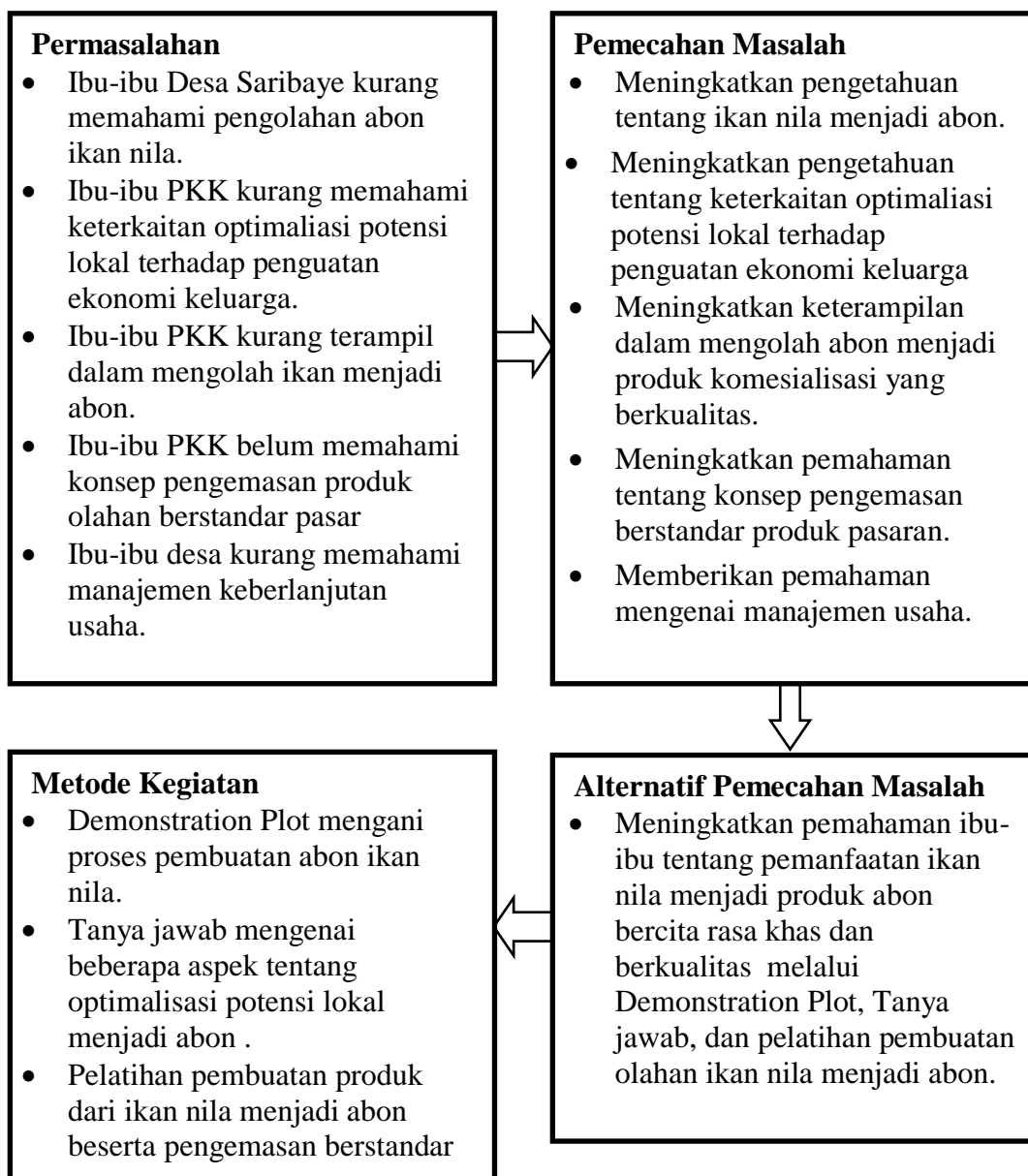
Pelaksanaan pemberdayaan ini dilakukan dengan beberapa tahapan, tahapan-tahapan yang didemonstrasikan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan baku
2. Proses pengolahan olahan abon

3. Pengemasan sesuai standar pasaran

Model penyelesaian masalah yang diterapkan pada pengabdian kepada masyarakat ini, terlihat pada

gambar 1 Bagan Skematis Metode Kegiatan.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan yang ditemukan pada survey di lapangan yakni para pembudidaya ikan nila ataupun masyarakat umum di Desa Saribaye menjual produksinya dalam bentuk produk basah (tanpa olahan) atau sebagai daerah yang memiliki potensi wisata setidaknya terdapat produk olahan potensi lokal ikan nila dan masyarakat Saribaye belum menangkap peluang ini untuk di komersialkan. Kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan nila merupakan solusi terhadap pemecahan masalah tersebut dan kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Agustus 2019. Ibu-ibu peserta pemberdayaan sangat antusias melaksanakan kegiatan ini, bahkan berharap kegiatan pelatihan ini dilakukan berkelanjutan sampai adanya izin usaha dan label halal dari MUI.

Masyarakat Desa Saribaye merasakan manfaat untuk mengembangkannya, adanya pemberdayaan ini antara lain dapat meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, manajemen usaha dan dengan harapan manakala hasil dari pemberdayaan ini terus dikembangkan terutama ibu-ibu dapat membuat aneka produk olahan ikan nila yang bisa di jual atau dipasarkan di pasar tradisional,

pasar modern, dan yang berada di sepanjang pariwisata desa (kebun irup dan hutan irup). Produk olahan abon ikan nila yang khas ini dapat dijadikan sebagai daya tarik pengunjung / wisatawan untuk datang berlibur ke Desa Saribaye. Sehingga secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan keluarga secara khusus dan perekonomian masyarakat secara umum.

Ikan nila yang digunakan dalam pembuatan abon adalah ikan nila segar dan ukuran besar yang telah dikukus kemudian suir sehingga berbentuk suiran kecil. Penggunaan ikan nila selain untuk memberikan cita rasa khas ikan darat juga memberikan tambahan kandungan gizi yang sangat banyak (Ramlah, 2017). Tektur abon ikan nila yang dihasilkan kegiatan ini memiliki tekstur sama dengan abon lainnya.

Antusias masyarakat Desa Saribaye dalam pelatihan pembuatan bakso dari rumput laut terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Antusias Ibu-Ibu PKK

Hasil wawancara singkat yang dilakukan kepada para ibu-ibu peserta pelatihan dapat menggambarkan beberapa hasil ataupun alasan mengapa masyarakat sampe saat ini belum memanfaatkan potensi ikan nila sebagai aneka produk olahan yang dapat menguatkan ekonomi keluarga. Adapun alasan tersebut adalah :

1. Tidak memahami tata proses pembuatan abon berstandar pasaran.
2. Tidak adanya pendampingan yang berkelanjutan dan monitoring berkala pada pelatihan yang sudah dilakukan.
3. Tidak pahamnya ibu-ibu mengenai manajemen usaha yang baik dan benar.

Adanya pelatihan tersebut dapat merubah pemikiran dan perhatian masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi lokal ikan nila menjadi produk olahan (abon ikan nila). Berdasarkan hasil wawancara setelah pelatihan pembuatan, mengatakan bahwa adanya harapan keberlanjutan, akan memberikan inovasi baru, dan mulai menata optimalisasi potensi lokal daerah, terutama ikan nila. Ningsih *et.al.*, (2019) menyatakan bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman terhadap objek yang menjadi target materi kegiatan.

Hitung ekonomi yang dapat dihasilkan pada pembuatan abon ikan nila pada kegiatan pengabdian kepada mesyarakat ini sebagai

berikut. Apabila menetapkan ikan nila pada posisi harga Rp30.000/1 kg, maka total biaya bahan baku sebesar Rp450.000 untuk kapasitas produksi 10 kg ikan nila. Kuantitas yang dapat dihasilkan dari kapasitas produksi 10 kg ikan nila mencapai 4 kg abon ikan nila siap kemas. Per kemasan abon diisi dengan berat 100 gram/sachet. Sehingga 4.000 gram : 100 gram dihasilkan 40 sachet. Harga jual dari abon nila ini sendiri bisa mencapai Rp25.000 s/d Rp30.000 per sachet. Keuntungan yang diperoleh dalam olahan per 10 kg abon ikan nila adalah Rp550.000, dengan keuntungan tersebut belum dihitung biaya penyusutan peralatan yang digunakan.

Keuntungan yang didapatkan tentunya akan memberikan nilai tambah yang sangat luar biasa, apabila melakukan pengolahan lanjutan dari potensi lokal ikan nila yang dimiliki Desa Saribaye. Hasil dari pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan potensi ikan nila menjadi abon ini seperti terlihat pada Gambar 3 abon dari ikan nila hasil dari kreasi mitra/PKK Desa Saribaye berupa abon yang siap komersil.



Gambar 3 Produk Olahan Abon

Evaluasi dari kegiatan Desa Mitra ini diharapkan peserta pelatihan dapat memanfaatkan dan menguatkan ekonomi keluarga, melalui potensi lokal yang ada di desa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Ibu-ibu rumah tangga Desa Saribaye mampu mengolah abon ikan nila dengan cita rasa tinggi dan memiliki nilai jual yang tinggi pula.
2. Dengan bertambahnya ketrampilan tersebut menciptakan peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga khususnya dan masyarakat Desa Saribaye umumnya. Selanjutnya, terbentuk wanita yang berdaya dan kuat secara ekonomi maupun sosial.

Saran

Saran yang dapat diberikan penulis untuk keberlanjutan program pengabdian kepada masyarakat ini :

1. Adanya pendampingan kepada ibu-ibu mengenai manajemen usaha lanjutan sampai mendapatkan izin MUI.
2. Adanya inovasi produk produk olahan lanjutan berbahan dasar ikan nila sebagai potensi lokal desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB. 2008. Identifikasi Potensi Budidaya Air Tawar NTB Tahun 2008 [laporan kinerja lembaga]. Mataram: DKP Provinsi NTB.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB. 2013. Identifikasi Potensi Budidaya Air Tawar NTB Tahun 2008 [laporan kinerja lembaga]. Mataram: DKP Provinsi NTB.
- Ramlah R. 2017. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR* 1.1.
- Khairuman, Amri K. 2005. *Budi Daya Ikan Nila Secara Intensif*. Agro Media: Jogjakarta.
- Ningsih, Novia, La Nalefo, and Wunawarsih IA. 2019. Efektivitas Metode Kelompok terhadap Peningkatan Pengetahuan Wanita Tani dalam Pemanfaatan Lahan Pekarangan di Desa Kalimas Kecamatan Kaledupa Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian* 4:2.