Global Science Society : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat 2022

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

TEKNOLOGI DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN GABUS UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA TUMPOK TEUNGOH KECAMATAN BANDA SAKTI KOTA LHOKSEUMAWE

DIVERSIFICATION TECHNOLOGY PROCESSED COK FISH TO IMPROVE THE SKILLS OF HOUSEWIVES IN TUMPOK TEUNGOH VILLAGE, BANDA SAKTI DISTRICT, LHOKSEUMAWE CITY

Mahdaliana[1*], Pramahartami[1], Salamah[1]

[1]Prodi Akuakultur, Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh
[*)] Penulis Korespodensi: mahdaliana@unimal.ac.id

ABSTRAK

Desa Tumpok Teungoh terletak di Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe.Ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan lokal yang memiliki kandungan protein yang sangat tinggi.Selain itu, ikan gabus juga merupakan ikan air tawar yang memiliki kandungan nutrisi terbaik yang sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti meningkatkan daya tahan tubuh, penyembuhan luka, menjaga keseimbangan cairan sel serta penyembuhan dan pencegahan penyakit.Sebagai sumber protein yang sangat digemari masyarakat luas, ikan ini dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan.Salah satunya hasil diversifikasi olahan ikan gabus adalah bakso dan nugget.Kegiatan pengabdian masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan ini berdampak positif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh.Hasil survei menunjukkan persentase ibu rumah tangga yang mengetahui teknologi penganekaragaman pengolahan ikan gabus meningkat drastis.Mereka memahami konsep pengolahan ikan gabus, manfaat dan nilai gizi ikan gabus, teknik pengolahan ikan gabus dan jenis pengolahan ikan gabus.kegiatan ini juga sangat mendukung salah satu program pemerintah dalam Program Gemarikan yang digagas oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan, yang bertujuan untuk bersama-sama membangun kesadaran gizi secara individu dan kolektif masyarakat agar mereka suka makan ikan, dengan harapan dapat meningkatkan daya tahan tubuh dalam menghadapi pandemi COVID-19. Para peserta sangat antusias dan berharap dengan mengembangkan produk olahan ikan gabus dapat meningkatkan biaya pendapatan.

***Kata Kunci**: Bakso, Diversifikasi Ikan Gabus, Nugget, Penyuluhan, Pelatihan.*

ABSTRACT

Tumpok Teungoh Village is located in Banda Sakti District, Lhokseumawe City. Snakehead fish is one type of local fish that has a very high protein content. In addition, snakehead fish is also a freshwater fish that has the best nutritional content that is very beneficial for health such as increasing body resistance, wound healing, maintaining cell fluid balance and healing and preventing disease. As a source of protein that is very popular with the wider community, this fish can be processed into various food products. One of the results of the diversification of processed snakehead fish is meatballs and nuggets. Community service activities through counseling and training have a positive impact in overcoming the problems faced by the housewife community in Tumpok Teungoh Village. The survey results show that the percentage of housewives who know the technology for diversification of snakehead fish processing has increased dramatically. They understand the concept of snakehead fish processing, benefits and nutritional value of snakehead fish, snakehead fish processing techniques and types of snakehead fish processing. This activity also strongly supports one of the government programs in the Gemarikan Program initiated by the Ministry of Maritime Affairs and Fisheries, which aims to jointly build nutritional awareness individually and collectively in the community so that they like to eat fish, in the hope of increasing their immune system in the face of a pandemic. COVID-19. The participants were very enthusiastic and hoped that by developing processed snakehead fish products, they could increase the cost of income.

***Keywords**: Meatballs, Diversification of Cork Fish, Nuggets, Counseling, Training*

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang terpenting.Konsumsi pangan memiliki tujuan utama untuk memenuhi kebutuhan kalori, vitamin, mineral, protein dan zat gizi lainnya.Salah satu sumber protein yang sangat penting adalah ikan.Ikan merupakan sumber makanan hewani yang mengandung protein berkualitas baik dengan kandungan asam amino essensial yang lengkap.Ikan gabus merupakan ikan endemik Indonesia yang hidup diperarian tawar seperti rawa, sungai maupun danau, dan berkembang biak secara liar diperairan umum (Kusmini, 2016). Ikan gabus menjadi salah satu biota air tawar yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Selain karena mudah dan relatif murah, ikan gabus juga dianggap memiliki segudang manfaat sehat. Salah satu manfaat yang paling dipercaya ada pada ikan gabus adalah membantu mempercepat penyembuhan luka. Ikan ini memilik kandungan protein mencapai 25 persen. Di samping itu, ikan gabus juga mengandung albumin yang bisa mencapai 6.200 gram per 100 gram berat ikan gabus (Mustafa, 2012).

Kandungan gizi yang tinggi di dalam ikan gabus merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki segudang manfaat. Diantaranya yaitu Membantu pembentukan dan pertumbuhan otot, Menjaga stabilitas cairan dalam tubuh, Membantu menjaga kesehatan saluran cerna, Membantu proses penyembuhan penyakit, Mempercepat pemulihan luka usai operasi, Membantu mengatasi edema atau bengkak pada tubuh, Meningkatkan daya tahan tubuh. Ikan gabus memiliki protein, khususnya asam amino dan asam lemak.Asam amino pada gabus memicu produksi kolagen yang dapat meningkatkan kekuatan dan elastisitas kulit. Dibantu dengan adanya kandungan glisin, asam arakidonat dan asam lemak, ikan gabus terbukti dapat membantu mempercepat proses penyembuhan luka (Kartamihardja, 2014).

Masyarakat wilayah pesisir merupakan salah satu masyarakat yang hidup dan bertempat tinggal serta melakukan aktifitas sosial ekonomi di bidang perikanan.Mereka memiliki ketergantungan yang cukup tinggi dengan potensi dan kondisi sumber daya pesisir dan budidaya perikanan.Karakteristik sosial ekonomi masyarakat di wilayah pesisir ini adalah bahwa sebagian besarnya bermata pencahariannya sebagai pedagang dan juga dibidang perikanan seperti nelayan, pembudidaya ikan dan pengolahan hasil perikanan.Selebihnya berprofesi sebagai pegawai pemerintah ataupun pegawai swasta, bahkan banyak para perempuan seperti ibu-ibu rumah tangga yang umumnya tidak berkerja.Tingkat pendidikan masyarakat di wilayah pesisir ini sebagian masih rendah,

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

serta kondisi lingkungannya yang belum tertata dengan baik dan terkesan kumuh. Dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat yang demikian maka tergolong dalam tingkat kesejahteraan rendah. Sehingga dalam jangka panjang tekanan terhadap sumberdaya perikanan akan semakin besar guna pemenuhan kebutuhan masyarakat pesisir (Bijaksana 2000).

Lhokseumawe terletak diantara 4˚ - 5˚ Lintang Utara dan 96˚ - 97˚Bujur Timur.Terdiri dari empat kecamatan yakni Kecamatan, Banda Sakti, Muara Dua, Muara Satu dan Blang Mangat.Berbatasan langsung dengan selat malaka, menjadikanya memiliki potensi yang besar dibidang perikanan.Salah satu kecamatan yang memiliki potensi perikanan terbesar adalah kecamatan Banda Sakti.Seluruh wilayah kecamatan ini dikelilingi oleh perairan.Potensi dibidang perikanan menjadi salah satu sektor penggerak dibidang ekonomi.

Desa Tumpok Teungoh adalah salah satu Desa yang terletak di tengah kota Lhokseumawe, yang mana Wilayah Kota Lhokseumawe ini merupakan wilayah pesisir yang potensi perikanannya cukup bagus baik dari segi perikanan tangkap, maupun budidaya. Hal ini dikarenakan diwilayah Kota Lhokseumawe terdapat beberapa lokasi perikanan yaitu perikanan tangkap dari hasil Laut dan sungai. Selain itu terdapat pula lokasi budidaya ikan, seperti tambak, keramba jaring apung, keramba jaring tancap, kolam ikan dan di daerah Desa Tumpok Teungoh juga terdapat rawa dan juga kolam ikan maupun kolam pemancingan. Dimana dengan potensi tersebut masyarakat bias dengan mudah mendapatkan maupun membeli ikan-ikan segar, naik itu ikan laut maupun ikan air tawar atau payau.

Salah satu unit usaha yang bias menompang ekonomi masyarakat diwilayah ini adalah pengolahan produk perikanan. Dengan adanya unit usaha perikanan dapat menjadikan produk olahan perikanan di wilayah ini menjadi beragam.Salah satu sumber daya alam hasil perikanan yang belum dimanfaatkan sebagai unit usaha di daerah ini adalah unit usaha perikanan pengolahan ikan gabus.Padahal ikan gabus ini merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi yang selalu dibutuhkan oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga. Pemanfaatan ikan gabus di daerah Desa Tumpok Teungoh saat ini hanya digunakan sebagai olahan makanan langsung dan dijual dalam keadaan segar. Para pembudidaya ikan gabus ataupun para penjual ikan gabus hasil tangkapan ini biasanya menjual ikan gabus segar dalam upaya pemenuhan ekonomi keluarga (Rostiyati, 2003).

Salah satu inovasi baru yang dapat dilakukan dalam teknologi pengolahan ikan gabus yaitu dengan cara mengolahnya

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

menjadi alternative produk lainnya. Diservikasi produk olahan ikan gabus bias menjadi nilai jual tambah terhadap pemanfaat sumber daya alam khususnya sumber perikanan. Produk-produk yang dapat dijadikan dari hasil pengolahan ikan gabus antara lain yaitu bakso dan nugget.

Adapun tujuan dan manfaat dari pengabdian masyarakat ini yaitu sebagai berikut:

a. Meningkatnya pemahaman untuk masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh tentang pentingnya mengkonsumsi ikan bergizi yang sangat baik untuk kesehatan sehingga bisa meningkatkan minat anak-anak dalam mengkonsumsi ikan yang sudah menjadi produk olahan.
b. Meningkatnya Keterampilan masyarakat khususnya ibu rumah tangga dalam mengolah bahan baku dari ikan terutama ikan gabus.
c. Meningkatnya pemahaman tentang teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus sehingga bisa di jual dan meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.
d. Meningkatnya skill masyarakat desa Tumpok Teungoh khususnya ibu rumah tangga dalam teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabussehingga memiliki Keterampilan yang berkompeten untuk membuka usaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Bulan Oktober hingga November 2021. Tempat pelaksanaan di Desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti, Kota Lhokseumawe

Metode pendekatan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode edukatif, partisipatif, dan persuasif. Metode edukatif dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan informasi terkait Teknologi Diversifikasi Olahan Ikan Gabus kepada masyarakat sebagai obyek pengabdian. Metode partisipatif dilakukan dengan melibatkan dan meningkatkan peran masyarakat secara langsung dalam kegiatan pengabdian yakni pada kegiatan pelatihan. Metode persuasif dilakukan sebagai upaya seruan dan ajakan masyarakat untuk meningkatkan kualitas masyarakat terutama pada sektor ekonominya.

Pelaksaaan kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari beberapa tahapan diantaranya :

a. Diawali dengan pengumpulan data untuk mengetahui kondisi tempat pelatihan pengabdian Diversifikasi pengolahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget. Berdasarkan hasil dari wawancara diketahui bahwa pengelolahan ikan gabus

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

menjadi olahan bakso dan nugget memiliki kendala dalam sistem pembuatan produk dan pemasaran produk untuk membantu dalam produksi.

b. Setelah mengetahui kendala tersebut, maka dilakukan observasi untuk mengetahui secara spesifik pengetahuan Diversifikasi pengolahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget. Hal tersebut bertujuan untuk merencanakan pelatihan pengolahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget seperti apa yang dilakukan mengingat keterbatasan dalam teknologi dan pengetahuan tentang pengelolahan ikan gabus yang dimiliki oleh ibu rumah tangga maupun pelaku usaha.

c. Perancangan materi pelatihan yang akan disampaikan kepada masyarakat khususnya ibu rumah tangga maupun pelaku usaha.

d.Kegiatan pengabdian Diversifikasi pengolahan ikan gabus memiliki beberapa tahapan yaitu : Peningkatan pengetahuan masyarakat juga diukur dengan melakukan survey melalui kuesioner.Langkah awal pembuatan kami akan menemukan resep terbaik, dengan melakukan percobaan yang stabil, kita juga akan membuat bakso dan nugget ikan gabis dengan menggunakan bahan- bahan yang sehat dan segar.Persiapan peralatan dan bahan proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pecapaian yang diperoleh selama kegiatan pengabdian ini masyarakat memperoleh ilmu mengenai teknik diversifikasi olahan ikan gabus, terbentuknya UMKM yang membantu meningkatkan perekonomian ibu rumah tangga. Manfaat dari kegiatan ini meningkatkan kreativitas masyarakat, mengolah bahan baku dasar menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis. Dampak perubahan yang dilakukan selama kegiatan pengabdian ini dilihat dari aspek ekonomi meningkatnya perekonomian masyarakat bertambah, meningkatnya antusias masyarakat dengan adanya produk olahan dari ikan gabus. Adapun peran selama kegiatan dimulainya dengan pembukaan acara, perkenalan anggota, demo cara pengolahan ikan gabus, dan pendokumentasian. Respon masyarakat sangat antusias, masyarakat sangat mendukung adanya kegiatan ini dan masyarakat juga mengupayakan kegiatan ini terus berlanjut dengan tema yang berbeda.

Menurut Negara (2013), kegiatan pelatihan kepada masyarakat dapat menciptakan iklim yang kondusif, memperkuat potensi masyarakat, dan melindungi masyarakat dari persaingan. Dampak positif dari kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan memberikan manfaat tidak hanya dari sosial melainkan segi ekonomi, budaya, hingga

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

agama.Hal inilah yang mendorong pemberdayaan masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe.

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan survey lokasi. Hasil survey lokasi tersebut memperoleh informasi tentang situasi dan kondisi mitra yang selanjutnya ditindak lanjuti dengan memecah permasalahan mitra yaitu Kurangnya skill masyarakat desa Tumpok Teungoh khususnya ibu rumah tangga dalam teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus sehingga tidak memiliki Keterampilan yang berkompeten untuk meningkatkan unit usaha dan tidak adanya pelatihan dari instansi maupun lembaga lain yang memberikan bimbingan dalam pengolahan produk perikanan berbahan dasar ikan khususnya ikan gabus.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa metode, yaitu :

a. metode edukatif, yaitu dengan memaparkan materi mengenai sistem dan teknologi diversifikasi ikan gabus, kandungan nutrisi ikan gabus, tenik ppengolahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget serta pemasaran hasil diversifikasi ikan gabus;
b. metode partisipatif, yaitu dengan membimbing dan ikut serta bersama masyarakat melakukan praktek pengolahan ikan gabus; dan
c. metode persuatif, yaitu dengan mengajak dan mendorong masyarakat terlibat langsung dalam proses diversifikasi ikan gabus.

Kegiatan pengabdian ini mendapat izin dan dukungan dari perangkat desa serta apresiasi dari para ibu rumah tangga. Hal ini dapat dilihat dari mudahnya jalinan komunikasi tim pelaksana dengan Kepala Desa serta para ibu-ibu rumah tangga di desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. Para masyarakat juga tampak antusias dimana seluruh peserta yang diundang hadir semua diseluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini.Peserta tampak mengikuti, menyimak dan dapat memahami seluruh tahapan kegiatan sehingga kegiatan-kegiatan yang dilakukan berjalan tertib dan lancar.



Gambar 2. Suasana Penyuluhan Dan Pengisisan Kuisioner

Penyuluhan

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan olahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget yang sehat dan bebas dari bahan pengawet dan bahan penyedap, sehingga produk ini bisa dijual dipasaran.

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

Tahapan pertama kegiatan ini yaitu melakukan penyuluhan tentang manfaat dan nilai gizi yang terkandung dalam ikan gabus; selanjutnya tahapan kedua penyuluhan tentang pengenalan ikan gabus yang berpotensi untuk dijadikan bahan baku produk olahan yang mengandung nilai gizi yang tinggi; tahapan ketiga melakukan penyuluhan tentang teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus; tahapan keempat yaitu pelatihan dalam tahapan pengolahan ikan gabus menjadi bakso dan nugget.

Sebelum penyampaian materi terlebih dahulu peserta mengisi kuesioner pre-test untuk mengukur tingkat pengetahuan dasar mengenai teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus. Peserta juga mengisi kembali form kuesioner pada akhir penyampaian materi dan diskusi untuk mengukur tingkat pemahaman setelah penyuluhan. Form kuesioner tersebut dapat dilihat pada lampiran

Secarakeseluruhan tingkat pengetahuan para ibu rumah tangga mengenai teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus relatif rendah, sebanyak 25,45% peserta telah mengetahui apa itu diversifikasi pengolahan ikan gabus, namun pengetahuan lebih lanjut dinilai sangat rendah, seperti hanya sebanyak 7,80% peserta yang mengetahui manfaat dan nilai gizi ikan gabus, 12,80% peserta mengetahui teknik diversifikasi pengolahan ikan gabus, 8,22% peserta telah mengetahui mengenai jenis diversifikasi pengolahan ikan gabus, 3% peserta yang mengetahui mengenai pembuatan Bakso dan Nugget, serta hanya 5% peserta mengetahui mengenai sistem pemasaran diversifikasi pengolahan ikan gabus secara online.

Data tersebut diperoleh sebelum peserta mengikuti penyuluhan dan pelatihan teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus. Selama ini para ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe ini hanya mengolah ikan gabus sebagai lauk atau makanan pendamping nasi, dan hanya dimasak secara biasa tanpa pernah dikalukan pengolahan lain. Selain itu minat untuk gemar makan ikan juga sangat kurang, hal ini dikarenakan ikan gabus itu memiliki bau yang lebih anyir dan rasa yang kurang diminati oleh masyarakat pada umumnya, sehingga hal ini berdampak pada kurangnya minat masyarakat pada ikan gabus.Padahal ikan gabus ini memiliki kandungan gizi dan nutrisi yang sangat bagus untuk kesehatan terutama untuk anak-anak dimasa pertumbuhan dan juga untuk orang yang sedang masa pemulihan. Hal ini sependapat dengan Prasetyo et al., (2012) yang menyatakan bahwa ikan gabus merupakan salah satu jenis ikan air tawar dengan kandungan protein yang tinggi dibandingkan ikan mas, ikan kakap, dan ikan bandeng. Nurilmala et al., (2020) juga melaporkan bahwa karakteristik bahan baku yang dimiliki ikan gabus memiliki kadar

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

protein tertinggi dibandingkan ikan toman dan ikan betutu yaitu 11,62% dan nilai ammonium sulfat yang terfdapat pada ikan gabus yaitu 105,23%.

Rendahnya pengetahuan peserta dapat disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya belum adanya sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan oleh instansi yang bergerak di bidang perikanan di wilayah tersebut, kurangnya informasi yang diperoleh masyarakat mengenai teknik pembuatan pakan dengan memanfaatkan bahan baku lokal, serta rendahnya minat masyarakat untuk mempelajari tentang pembuatan pakan ikan buatan (Handajani et al., 2014; Maryani et al., 2019; Burhanuddin et al.,2021)

Tingkat pengetahuan peserta meningkat drastis setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan mengenai teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus. sebanyak 94.50% peserta telah mengetahui apa itu diversifikasi pengolahan ikan gabus, namun pengetahuan lebih lanjut dinilai sangat rendah, seperti hanya sebanyak 98,88% peserta yang mengetahui manfaat dan nilai gizi ikan gabus, 100% peserta mengetahui teknik diversifikasi pengolahan ikan gabus, 100% peserta telah mengetahui mengenai jenis diversifikasi pengolahan ikan gabus, 95.67% peserta yang mengetahui mengenai pembuatan Bakso dan Nugget, serta hanya 75.33% peserta mengetahui mengenai sistem pemasaran diversifikasi pengolahan ikan gabus secara online.



Gambar 3. Pemaparan Materi Teknologi Diversifikasi Pengolahan Ikan Gabus

Pelatihan Teknologi Diversifikasi Pengolahan Ikan Gabus

Praktek Teknologi Diversifikasi Pengolahan Ikan Gabus ini dipimpin oleh Ketua tim Pengabdian masyarakat dan dibantu oleh anggota yaitu Dr. Pramahartami, S.Pi., M.Si dan Salamah, S.Pi., M.Si serta beberapa orang mahasiswa

Adapun, alat-alat yang diperlukan yaitu kompor dan kuali untuk memasak, wadah plastik (baskom/nampan) untuk menetakkan bahan dan mencampurkan bahan,,blender, alat penggiling daging, cup kecil, sendok, centong, piring dan mangkok. Sedangkan bahan baku yang dibutuhkan yaitu daging ikan gabus segar yang sudah di pisahkan dari tulang dan kulitnya, bumbu bakso dan bumbu nugget, tepung, telor, air es untuk membantu proses penggilingan bakso.

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497



Gambar 4.Pelatihan Teknologi Diversifikasi Pengolahan Ikan Gabus

Pengaruh dan Dampak Kegiatan

Pendampingan, penyuluhan dan pelatihan kepada mitra sangat membantu sekali dalam teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus. Program Pengabdian Pada Masyarakat ini banyak membawa perubahan bagi mitra khususnya dalam pengetahuan dan teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus.Program Pengabdian Pada Masyarakat ini sangat mendukung program pemerintahdalam Program Gemarikan (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) yang digagas oleh kementerian KKP bertujuan untuk bersama-sama membangun kesadaran gizi individu maupun kolektif masyarakat agar gemar mengonsumsi ikan, dengan harapan meningkatkan daya tahan tubuh dalam menghadapi pandemi COVID-19.

Kegiatan penyuluhan ini ternyata memberikan dampak positif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe.Hasil survey menunjukkan bahwa persentase ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh yang mengetahui teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus meningkat drastis.Mereka memahami konsep teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus, Manfaat dan kandungan ikan gabus, teknik pengolahan ikan gabus hingga menjadi bakso dan nugget.

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan pakan buatan ini turut memotivasi para ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh melakukan diversifikasi pengolahan ikan gabus.Hal tersebut terlihat dari keaktifan peserta bertanya baik saat penerimaan materi maupun pada saat pendampingan praktek langsung pembuatan pakan buatan. Motivasi tersebut didukung dengan adanya minat ibu rumah tangga ini untuk membuat hasil olahan dari ikan gabus ini

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui penyuluhan dan pelatihan ini memberikan dampak positif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat ibu rumah tangga di Desa Tumpok Teungoh Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe.Hasil survey menunjukkan bahwa persentase ibu rumah tangga yang mengetahui teknologi diverivikasi pengolahan ikan gabus meningkat drastis.Mereka memahami konsep diverivikasi pengolahan ikan gabus, manfaat dan nilai gizi ikan gabus, teknik diversifikasi pengolahan ikan gabus dan jenis diversifikasi pengolahan ikan gabus.Program Pengabdian Pada Masyarakat ini banyak membawa perubahan bagi mitra khususnya dalam pengetahuan dan teknologi diversifikasi pengolahan ikan gabus.Program Pengabdian Pada Masyarakat ini sangat mendukung program pemerintahdalam Program Gemarikan (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) yang digagas oleh kementerian KKP bertujuan untuk bersama-sama membangun kesadaran gizi individu maupun kolektif masyarakat agar gemar mengonsumsi ikan, dengan harapan meningkatkan daya tahan tubuh dalam menghadapi pandemi COVID-19.Peserta antusias dan berharap agar dengan mengembangkan produk olahan ikan gabus tersebut dapat meningkatkan biaya pendapatan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

Bijaksana, U. 2000. *Survey Tingkat Konsumsi Ikan Diprovinsi Kalimantan Selatan.*Jurusan Social Ekonomi Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat.

Burhanuddin., Khaeriyah, A., Akmaluddin, Arwati, S., Ikbal, M., Anwar, A., danHamsah. 2021. Meningkatkan Pemahamanan Pembuatan Pakan Ikan Pada Anggota Kelompok Nelayan Jenber di Kelurahan Tanjung Merdeka, Kota Makassar.*To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*,4(1).

Handayani, R.S., Ismadi, Kasmiran, A. 2019. Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan jerami fermentasi untuk pakan ternak sapi di Kecamatan Muara Batu Aceh Utara. *BAKTIMAS*: *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat,* 1(1): 42-48.

Kartamihardja, E. S. 2014. *Uji Kadar Albumin dan Pertumbuhan Ikan Gabus(Channa striata) dengan Kadar Protein Pakan Komersil yang Berbeda*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Ilmu Kelautan,6(1): 25-29.

Kusmini, I. I., Gustiano, R., Subagja, J., Fariduddin, M. H., Prakoso, V. A., Radona, D. 2016.*PembenihanIkan Gabus Dengan Metode Alami Dan Semi Buatan. Rekomendasi Teknologi Perikanan Dan Ilmu Kelautan*. Jakarta (ID). Badan Penelitian Dan Pengembangan Perikanan Dan Kelautan, Kementerian Kelautan Dan Perikanan. p 323-335

GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 58 - 69
ISSN 2655-3414 (print), eISSN 2685-2497

Kusnadi. 2003. *Akar Kemiskinan Nelayan*. Yogyakarta: LKIS.

Maryani, R.I. dan Nusiah. (2019) .Peningkatan Keterampilan Pembudidaya Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Pakan Herbal Untuk Kelompok Pembudidaya Ikan di Kelurahan Pahandut Seberang, Palangkaraya. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2).

Mustafa, A. 2012. *Jenis-Jenis Ikan RawaYang Bernilai Ekonomis*.UNSRI.Indralaya.

Nurilmala M., Safithri M., Pradita F.T., Pertiwi R. M. 2020. Profil Protein Ikan gabus (*Channa Striata*), Toman (*Channa micropeltes*) dan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). Jurnal Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan. JPHPI 2020, Volume 23 Nomor 3

Negara, A.A. 2013. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan membatik dibalai latihan kerja (blk) Bantul.Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.

PrasetyomMN, Sari N, Sri CB. 2012. Pembuatan kecap dari ikan gabus secara hidrolisis enzimatis menggunakan sari nanas. Jurnal Teknologi Industri. 1(1); 329-337

Rostiyati, Ani. 2018. *Peran ganda perempuan nelayan di desa Muara Gading Mas Lampung Timur. Patanjala*. Vol 10 No.2:187-202.