

## **PENGOLAHAN IKAN MENJADI MAKANAN VARIATIF DAN PRODUKTIF DI DESA GAWEREJO KECAMATAN KARANGBINANGUNG KABUPATEN LAMONGAN**

**Sutri Handayani<sup>1</sup>, Indri Susanti<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Lamongan

<sup>2</sup>Pendidikan IPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Lamongan

Jl. Veteran No.53A Lamongan

[sutrihandayani@unisla.ac.id](mailto:sutrihandayani@unisla.ac.id)<sup>1</sup>, [indri\\_susanti@unisla.ac.id](mailto:indri_susanti@unisla.ac.id)<sup>2</sup>

### **ABSTRAK**

Ikan di desa Gawerejo Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan tidak hanya diperoleh melalui bujukan di tambak, melainkan dapat juga diperoleh dari kolam ikan yang sebagian besar merupakan bekas lahan pertanian. Menurut warga di desa Gawerejo, bertani tidak diwariskan oleh orang tua mereka terlebih dahulu kepada generasi muda, sehingga muncul inovasi baru yaitu menjadikan lahan yang ada sebagai kolam ikan. Jadi saat ini sebagian besar desa yang semula ditanami padi sekarang menjadi kolam ikan. Hasil ikan yang diperoleh dari kolam tersebut biasanya dijual langsung ke agen yang datang ke desa. Padahal sebagian ikan tersebut dapat diproses terlebih dahulu menjadi makanan ikan yang bernilai tinggi. Salah satu alternatif untuk meningkatkan ekonomi dan kesehatan masyarakat secara umum adalah melalui program pengolahan ikan menjadi makanan yang bervariasi dan produktif. Pengolahan ini dilakukan menggunakan ikan patin yang merupakan hasil perikanan di desa Gawerejo.

**Kata Kunci:** Pengolahan ikan; ikan patin; makanan; variatif; produktif.

### **ABSTRACT**

*Fish in the village of Gawerejo, Karangbinangun Subdistrict, Lamongan Regency is not only obtained through persuasion in ponds, but also be obtained from fish ponds which are mostly used as agricultural land. According to residents in the village of Gawerejo, farming is not inherited from their parents first to the younger generation, so new innovations emerge that is to make the existing land as a fish pond. And now most of the villages that were originally planted with rice are now fish ponds. Fish products obtained from these ponds are usually sold directly to agents who come to the village. Though some of the fish can be processed first into high-value fish food. One alternative to improve the economy and public health in general is through a fish processing program into a varied and productive food. This processing is done using catfish which is the result of fisheries in the village of Gawerejo.*

**Keywords:** Fish processing; catfish; food; variative; productive.

## PENDAHULUAN

Penduduk Desa Gawerejo mayoritas adalah seorang petani tambak yang menghasilkan ikan, bahkan ikan-ikan dari tambak di desa tersebut menjadi lauk pokok warga desa. Terdapat banyak aktifitas memancing didesa Gawerejo, bahkan aktifitas memancing tersebut menjadi pekerjaan atau penghasilan. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 tentang perubahan atas Undang Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, dalam pasal 1 dijelaskan bahwa Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Ikan tidak hanya diperoleh melalui proses memancing di sungai, tetapi di Desa Gawerejo Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan, lahan yang awalnya merupakan sawah bercocok tanam oleh penduduk, sebagian besar sudah dijadikan kolam ikan. Menurut penduduk di Desa Gawerejo, bercocok tanam tidak diwariskan oleh orang tua mereka dahulu kepada generasi muda sekarang sehingga muncul inovasi baru, lahan sawah dijadikan sebagai kolam ikan. Hal tersebut mengakibatkan sebagian besar wilayah Desa Gawerejo yang awalnya sawah sekarang sudah menjadi kolamikan.

Hasil panen kolam ikan di Desa Gawerejo, 100% dijual oleh warga desa secara langsung kepada agen-agen yang datang ke desa tersebut. Warga desa tidak pernah menjual ikan sendiri ke pasar ataupun di olah menjadi makanan lain. Perhatian pemerintah setempat dalam pengembangan keterampilan dalam pengolahan ikan ini bisa dikatakan belum pernah terbukti karena belum adanya makanan berbahan dasar ikan yang berasal dari desa Gawerejo ini. Padahal ikan-ikan tersebut (terutama ikan patin) bisa diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan variatif dan produktif. Oleh karena itu, berdasarkan analisis situasi di Desa Gawerejo ini maka warga desa perlu diberi pelatihan pengolahan ikan dengan tujuan agar warga Desa Gawerejo dapat melakukan pengolahan ikan menjadi makanan yang variatif dan produktif.

## METODE

Metode yang dilakukan dalam pengolahan ikan menjadi makanan yang variatif dan produktif untuk warga desa Gawerejo adalah melalui tahapan penyajian materi, pemberian latihan terbimbing dan demonstrasi serta pendampingan.

1. Proses penyajian materi menggunakan pendekatan pembelajaran orang dewasa yang diperkaya dengan metode belajar antara lain : ceramah, diskusi dan tanya jawab. Metode pembelajaran yang diterapkan dengan pendekatan pembelajaran seperti tersebut diatas diharapkan mampu meningkatkan motivasi peserta untuk bisa mengolah ikan secara variatif dan bisaproduktif
2. Untuk menunjang proses pembelajaran, dilakukan kegiatan pemberian latihan

terbimbing tentang memilih ikan yang bisa diolah untuk dibuat makanan, sehingga ikan yang dipilih bisa dimanfaatkan secara keseluruhan. Dan juga memberikan gambaran hasil olahan ikan yang bervariasi seperti nugget, bakso dan kerupuk ikan. Serta memberikan penjelasan dalam pemasaran dan harga ikan yang sudah di olah sehingga masyarakat bisa meningkatkan perekonomian mereka melalui penjualan ikan yang bervariasi.

3. Metode demonstrasi serta pendampingan, dengan langsung praktek memilih, membersihkan dan mengolahnya. Kemudian mempraktekkan cara pembuatannya dengan menggunakan alat yang sudah dibelikan, sehingga memudahkan masyarakat dalam pengolahan ikan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengolahan ikan menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Gawerejo kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan telah dilakukan melalui kegiatan pelatihan. Pelatihan yang dilaksanakan di Desa Gawerejo ini merupakan salah satu program pengabdian masyarakat bagi dosen. Berbagai macam program bisa dilaksanakan dan dijadikan program pengabdian pada masyarakat pada saat ini. Bahkan pengabdian masyarakat ini bisa membantu memberikan solusi bagi masyarakat dalam rangka mengembangkan wawasan, menambah ilmu pengetahuan, membantu meningkatkan perekonomian dan menjaga kesehatan masyarakat.

Salah satu program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan adalah pelatihan pengolahan ikan patin di Desa Gawerejo Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan. Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan berdasarkan pelatihan untuk orang dewasa. Pelatihan ini diperuntukkan untuk ibu-ibu pada umumnya yang berada di Desa Gawerejo. Desa Gawerejo yang terdiri dari empat dusun, maka peserta pelatihan ini merupakan utusan dari masing masing dusun sebanyak 10 orang, maka jumlah peserta keseluruhan berkisar 40 orang.

Hasil perikanan yang digunakan dalam pengolahan ikan selama pelatihan berlangsung adalah ikan patin. Ikan patin ini merupakan mayoritas hasil yang diperoleh dari kolam ikan oleh warga desa Desa Gawerejo Kecamatan Karangbinangun Kabupaten Lamongan. Adapun jenis makanan yang bisa diolah dari ikan patin adalah sebagai berikut:

## 1. Pengolahan ikan patin menjadi nugget

Bahan dan langkah pembuatan nugget ikan patin adalah sebagai berikut:

### **Bahan-bahan :**

- 1 kg daging patin filet
- 8 lembar roti tawar tanpakulit
- keju parut 50gr
- 1 gelas susu cair (bisa menggunakan susu sachet dan dimasukkan dalam segelas air)
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 butir telur
- 1 sdm penyedap rasa
- Tepung roti sesuai kebutuhan
- 1 onstempura
- 1/2 ons bawang putih halus
- 1 biji bawang bombay di iris tipis
- mentega atau minyak secukupnya

### **Prosedur :**

- ikan patin filet diambil dagingnya saja, cucilah bersih
- giling daging bersama bumbu2 hingga halus
- rendam roti tawar dengan segelas susu cair
- daging yang sudah halus dicampur dengan bahan-bahan lain kemudian di uleni sampai rata
- siapkan loyang alasi dengan kertas aluminium atau plastik kasih mentega atau minyak agar tidak lengket
- tuang adonan ke dalam loyang dan ratakan permukaan kemudian ditekan-tekan agar ketika matang tidak banyak rongga
- kemudian kukus 20 menit
- setelah 20 menit keluarkan adonan kemudian iris sesuai selera
- Setelah di potong dicelupkan di tepung terigu roti
- nugget siap digoreng, dikemas dan masukkan ke dalam lemari es untuk bisa tahan beberapa waktu.

## 2. Pengolahan ikan patin menjadi bakso

Bahan dan langkah pembuatan bakso ikan patin adalah sebagai berikut:

### **Bahan-bahan:**

- 1 kg daging patin
- 2 ons tepung tapioka
- 2 butir telur
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan garam
- 1 sdm penyedap rasa
- 1 sdt gula pasir
- 50 gr gula merah
- 1/2 ons bawang merah goreng
- 1/2 ons bawang putih goreng
- 1/2 ons bawang putih mentah
- air es secukupnya

### **Prosedur :**

- Ikan patin di ambil dagingnya saja, cuci hingga bersih.
- giling daging patin bersama semua bahan dan bumbu sambil di beri es batu sedikit demi sedikit hingga lumat.
- setelah lumat uleni lagi hingga kalis.
- rebus air hingga hangat
- cetak bakso dengan cara adonan diletakkan di tangan kemudian dikepal-kepal sambil ditekan-tekan hingga keluar butiran bakso dari celah ibu jari dan telunjuk lalu ambil dengan sendok dan masukkan ke dalam air hangat tersebut (berbentuk bulat dan besaran bulat sesuai selera).
- rebus butiran bakso dalam air mendidih hingga terapung sebagai tanda bakso sudah matang.
- setelah matang angkat dan tiriskan hingga dingin.
- setelah dingin butiran bakso siap diolah sesuai selera (berkuah atau digoreng dan lain-lain).
- bakso ikan patin selanjutnya dikemas dan disimpan dalam lemari es.

Sesuai dengan tujuan pelatihan yang dijelaskan di atas, maka manfaat dari pelatihan berupa pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

- 1) Sesuai dengan pelatihan yang dilakukan di Desa Gawerejo ini diharapkan memiliki pengaruh yang sangat penting untuk masyarakat dalam meningkatkan keterampilan hidup dan meningkatkan perekonomian.
- 2) Dengan meningkatnya perekonomian akan meningkatkan tingkat pendidikan penduduk terutama generasi penerus.
- 3) Apabila masyarakat tersebut memiliki keterampilan dalam mengolah ikan secara bervariasi akan menambah pengetahuan dan gizi sehingga masyarakat akan lebih mudah memanfaatkan ikan peliharaannya.
- 4) Disamping itu masyarakat juga bisa mengenal jenis makanan dari olahan ikan yang bervariasi.
- 5) Dengan menggambarkan kandungan gizi, manfaat dan teknik marketing akan memberikan pengetahuan sehingga masyarakat akan bisa menjaga kesehatan, mengonsumsi ikan dengan berbagai variasi dan mempunyai motivasi untuk memproduksi olahan sampai kepada menjualnya.

Program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan diharapkan bisa memberikan solusi dalam rangka peningkatan keterampilan hidup (*life skills*) masyarakat untuk 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. Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini berarti ada kepedulian perguruan tinggi khususnya Universitas Islam Lamongan terhadap permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pemecahan masalah pendidikan, ekonomi dan *life skill*. Selain itu terjalinnya ikatan antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat sehingga masyarakat merasa menjadi bagian dalam usaha membantu perekonomian penduduk dan mencerdaskan anak bangsa. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, tentunya akan membantu program pemerintah Dinas Perikanan di Kabupaten Lamongan untuk menggalakan memakan ikan.

Adapun sasaran strategis (*stakeholders*) yang diharapkan bisa terlibat adalah sebagai berikut:

- 1) Masyarakat, merupakan bagian yang sangat terpenting dalam program pengabdian masyarakat ini karena masyarakat yang akan menjadi objekpelatihan.
- 2) Dinas Perikanan mulai dari tingkat kecamatan sampai Kabupaten. Keterlibatan pihak dinas perikanan ini membantu dalam program mereka dalam menggalakan memakanikan.
- 3) Dekrasnada, bentuk keterlibatannya adalah membantu memperkenalkan makanan olahan berbahan ikan kepada konsumen pada taraf lokal ataupun nasional.
- 4) Organisasi masyarakat seperti PKK, Pos Yandu dan sekolah-sekolah. Bentuk keterlibatan mereka adalah bisa menjadi wadah pemberdayaan dan keterampilan serta konsumen dari hasil olahan ikan.
- 5) Swalayan. Membantu menjual makanan olahan dari ikan yang sudah diolah oleh masyarakat.
- 6) Pemerintah setempat mulai dari tingkat RT, Kepala Desa, Camat, Bupati dan seterusnya. Mereka hendaknya lebih memberikan perhatian terhadap kebutuhan masyarakat dalam rangkameningkatkan pengetahuan dan perekonomian masyarakat setempat.
- 7) Pihak Universitas. Dengan adanya keterlibatan pihak universitas akan membantu para dosen dalam melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi terutama Pengabdian Masyarakat. Apalagi universitas yang memiliki Fakultas Peternakan dan Perikanan.

Dalam program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan ini perlu adanya evaluasi supaya pelatihan ini bisa menjadi *life skills* bagi masyarakat setempat. Life Skills ini berupa meningkatkan keterampilan sehingga sehingga bisa menjadi sebuah inovasi, ekonomis dan produktif. Kriteria evaluasi itu berupa adanya *follow up* dari masyarakat yaitu masyarakat bisa mengolah sendiri menjadi makanan variatif lainnya disamping pengolahan yang sudah diajarkan dan juga bisa memasarkan hasil olahan ikan itu ke pasaran. Adapun kriteria sederhana dan menjadi tolak ukur dalam program Pengabdian Masyarakat adalah :

- 1) Masyarakat mampu mengolah ikan sesuai dengan yang diajarkan saat pelatihan.
- 2) Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi variasi lain.
- 3) Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi makanan sehat
- 4) Pengolahan ikan ini bisa menjadi *life skill* bagi masyarakat.
- 5) Pengolahan ikan ini bisa menjadi *home industry* bagi masyarakat.

- 6) Diharapkan masyarakat bisa menjadi produktif dalam meningkatkan perekonomian ke depannya.
- 7) Masyarakat mampu memasarkan hasil olahan ikan kepada pihak-pihak terkait, seperti swalayan, sekolah-sekolah dan pasar.

Masyarakat bisa menjalin kerja sama dengan dinas perikanan dalam rangka membantu program pemerintah.

## **SIMPULAN**

Ikan patin sebagai salah satu ikan air tawar memiliki produk olahan yang beragam. Produk olahan yang ada merupakan pemanfaatan dari daging, tulang atau duri, dan kulit ikan. Beberapa produk olahan tersebut diantaranya: nugget, bakso dan lain-lain. Proses diversifikasi pengolahan ikan ini membutuhkan teknologi untuk dapat meningkatkan outputnya. Akan tetapi teknologi yang ada tidak semuanya adalah teknologi yang canggih, teknologi sederhana pun dapat diterapkan. Berdasarkan hal ini, petani Indonesia seyogyanya mampu untuk 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.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistika 2010 [blogspot.com/2013/05/manfaat-dankandungan-ikan-patin.html](http://blogspot.com/2013/05/manfaat-dankandungan-ikan-patin.html). diakses tanggal 02 Agustus 2019

<http://kbbi.web.id>, diakses tanggal 02 Agustus 2019

<http://ceritakyatnusantara.com/id/folklore/234-legenda-ikan-patin#.diakses> tanggal 03 Agustus 2019

*Petunjuk Teknis Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Padat Karya Produktif Tahun 2008*, Direktorat Pengembangan Kesempatan Kerja (PKK)

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 *Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*

Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang Undang Nomor 31 Tahun 2004 *Tentang Perikanan*.