



Pemberdayaan Santri dan Masyarakat Sekitar Pondok Pesantren Rhaudul Ulum Sakatiga, Ogan Ilir Melalui Diversifikasi Produk Perikanan

Herpandi¹, Indah Widiastuti², Ace Baehaki³, Sabri Sudirman⁴,
Gama Dian Nugroho⁵, Wulandari⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Sriwijaya, Inderalaya, Indonesia

ABSTRACT

Diversification of fisheries product processing is a way of processing raw materials into final products that have various types. Fish raw materials can be processed into various products such as fish crackers, fish nuggets and fish balls. The product manufacturing training activity at the Rhaudaul Ulum Sakatiga Islamic boarding school went well, the students and the surrounding community were enthusiastic about the training in making fishery diversification products. Diversified fishery products made include mackerel fish balls, catfish nuggets and cork fish crackers. Participants' interest was shown by the participants actively asking questions and participating in demonstrations and actively participating during the training process.

Keywords: Fishball, fish crackers, headsake fish, nugget

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
12.02.2021	31.01.2022	18.02.2022	28.02.2022

Suggested citation:

Herpandi, Widiastuti, I., Baehaki, A., Sudirman, S., Nugroho, G, D., & Wulandari (2022). Pemberdayaan Santri dan Masyarakat Sekitar Pondok Pesantren Rhaudul Ulum Sakatiga, Ogan Ilir Melalui Diversifikasi Produk Perikanan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 59-65. DOI: 10.30653/002.202271.16

Open Access | URL: <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/>

¹ Corresponding Author: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir 30662, Indonesia; Email: herpandi@fp.unsri.ac.id

PENDAHULUAN

Pondok Pesantren Raudhatul Ulum (PPRU) Sakatiga adalah lembaga pendidikan Islam yang dikelola oleh Yayasan Perguruan Islam Raudhatul Ulum Sakatiga (YAPIRUS) yang berlokasi di Desa Sakatiga, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. PPRU mempunyai program pengembangan pesantren yang bertujuan untuk mengembangkan dan memajukan pesantren lebih lanjut dengan membentuk program peningkatan dan pengembangan kualitas serta optimalisasi pemberdayaan Sumberdaya Insani serta peningkatan dan pengendalian mutu pendidikan pesantren.

Pondok Pesantren Raudhatul Ulum (PPRU) memiliki program Santri Siap Karya (SSK) yang berisi berbagai macam pelatihan keterampilan yang diharapkan nanti santri lulusan PPRU memiliki bekal keterampilan dalam bersaing di dunia industri serta dapat memberikan motivasi kepada mereka untuk menjadi orang kreatif dan memiliki Jiwa *entrepreneur*. Peran PPRU Sakatiga sebagai lembaga pendidikan tentu membuka peluang besar bagi santri untuk mendapatkan pendidikan dan pelatihan sehingga santri dapat mandiri dan berdaya saing dalam industri rumah tangga (*home industry*) guna menghasilkan produk sebagai komoditas dagang. Pengembangan industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan menjadi salah satu prioritas pembangunan di sektor perindustrian.

Dalam era globalisasi ini, perdagangan produk-produk olahan ikan bernilai tambah dengan berbagai variasi bentuk dan rasa sudah sedemikian maju. Hal ini ditunjang dengan meningkatnya kesadaran masyarakat untuk hidup sehat dengan merubah pola diet makan mereka untuk beralih ke arah makanan yang sehat dan bergizi terutama dari olahan ikan. Untuk itu sangat diperlukan berbagai usaha pengembangan produk melalui diversifikasi sebagai salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat.

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan adalah suatu cara memproses bahan baku menjadi produk akhir yang memiliki jenis beraneka ragam sehingga memiliki *added value* atau nilai tambah yang lebih sebagai upaya pemanfaatan bahan baku hasil panen yang berlebih sehingga memberikan manfaat yang lebih besar. Adapun dasar pengembangan produk adalah memberikan pilihan produk, mengoptimalkan pemanfaatan (ikan dan limbah), dan pemberian nilai tambah.

Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat (Wonggo and Reo, 2018). Diversifikasi bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi.

Penganekaragaman produk olahan hasil perikanan yang dalam hal ini dapat disebut *added value* dapat dilakukan dengan menggunakan bahan baku ikan kemudian ditambahkan dengan beberapa bahan tambahan lain, seperti tepung (tapioka, terigu), telur, serta bumbu-bumbu seperti lada, bawang putih, bawang merah, serta bumbu lainnya yang kesemuanya berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma, sehingga produk tersebut memiliki nilai tambah.

Produk-produk tersebut dapat diolah baik secara tradisional maupun secara modern, dimana hasilnya akan memiliki kualitas dan kuantitas yang jauh lebih baik. Selanjutnya dengan dibantu oleh sistem pengemasan yang baik akan meningkatkan daya simpan produk, nilai jual produk dan jangkauan pemasaran yang lebih luas. Beberapa jenis produk yang dapat dikembangkan di masyarakat, baik yang sudah dikenal luas maupun yang belum seperti bakso ikan (Pratiwi, Widiastuti and Baehaki, 2016), nugget ikan (Yusuf and Musali, 2021), sosis ikan (Imran, Herpandi and Lestari, 2016), kerupuk ikan (Yuliani *et al.*, 2018); (Herpandi *et al.*, 2021), dan abon ikan (Aditya, Herpandi and Lestari, 2016).

Dengan melihat potensi yang terdapat pada santri dan masyarakat di lingkungan Pondok Pesantren Raudhatul Ulum tersebut maka sangat diperlukan pembekalan keterampilan usaha

diversifikasi produk olahan hasil perikanan melalui pengadaan pelatihan dan pendampingan agar para santri dan masyarakat dapat lebih produktif melalui usaha untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan.

Berdasarkan uraian di atas maka program pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang diversifikasi produk perikanan beserta analisis usahanya di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum desa Sakatiga, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir memiliki bekal dalam bersaing di dunia industri serta dapat memberikan motivasi kepada mereka untuk menjadi orang kreatif dan memiliki jiwa *entrepreneur*. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan keterampilan santri dan masyarakat sekitar dalam usaha pengolahan produk hasil perikanan.

METODE

Khalayak sasaran pengabdian masyarakat desa binaan ini adalah santri dan masyarakat sekitar pondok pesantren Raudhatul Ulum, Sakatiga, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan kegiatan yaitu pelatihan pembuatan produk bakso ikan tenggiri, pelatihan pembuatan nugget ikan lele dan pelatihan pembuatan produk kerupuk ikan gabus.

Kegiatan pertama yang dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan pembuatan produk bakso ikan tenggiri. Metode pelaksanaan dengan memberikan pamflet (Gambar 1) kepada peserta baik santri maupun masyarakat yang hadir. Kemudian tim pengabdian melakukan peragaan proses pembuatan bakso ikan tenggiri dan menunjukan contoh produk. Selain memperagakan, tim pengabdian juga memberi kesempatan kepada peserta untuk mencoba melakukan tahapan proses pembuatan bakso ikan tenggiri tersebut. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan bakso ikan tenggiri ini antara lain: ikan tenggiri giling, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu pelengkap.

Kegiatan tahap kedua pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan pembuatan nugget ikan lele. Metode pelaksanaan tahap kedua ini yaitu peserta diberi pamflet yang berisi alat, bahan dan prosedur kerja pembuatan nugget ikan lele (Gambar 2). Bahan yang digunakan yaitu daging giling ikan lele, tepung tapioka, tepung panir dan beberapa bumbu-bumbu lainnya.

Kegiatan pengabdian masyarakat tahap 3 yaitu pelatihan pembuatan kerupuk ikan gabus. Metode pelaksanaannya yaitu tim pengabdian membagikan pamflet yang berisi alat, bahan dan prosedur kerja pembuatan kerupuk ikan gabus (Gambar 3). Bahan yang digunakan pada kegiatan ini antara lain daging giling ikan gabus, tepung tapioka, dan beberapa bahan tambahan lainnya. Selanjutnya tim pengabdian melakukan peragaan proses pembuatan kerupuk ikan gabus dan juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk bergabung dalam semua tahapan proses.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Upaya peningkatan pendapatan dan konsumsi masyarakat terhadap produk-produk perikanan dilakukan melalui diversifikasi produk. Diversifikasi produk dari bahan baku ikan dengan menerapkan teknologi tepat guna, mudah dan murah sehingga mampu menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan disukai oleh masyarakat. Guna mewujudkan hal tersebut tim pengabdian masyarakat desa binaan melakukan pelatihan di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga. Kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu pembuatan bakso ikan tenggiri, nugget ikan lele, dan kerupuk ikan gabus.

Bakso Ikan Tenggiri

Bakso merupakan produk jadi yang terbuat dari bahan daging dan dibentuk bulat dengan berbagai ukuran. Selama ini umumnya bakso terbuat dari daging sapi ataupun daging ayam.

Namun dalam pengabdian ini bakso dibuat dari bahan baku ikan tenggiri sebagai upaya diversifikasi produk perikanan. Bakso dibuat dengan cara mencampurkan daging giling ikan, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu, kemudian dibentuk menjadi bola-bola dengan berbagai variasi ukuran. Kualitas akhir bakso sangat ditentukan oleh bahan baku yang digunakan yaitu ikan dan tepung tapioka, selain itu juga ditentukan oleh rasio perbandingan kedua bahan utama tersebut.

Pelatihan kepada santri dan masyarakat di sekitar Pondok Pesantren Rhaudul Ulum Sakatiga dilakukan dengan cara memperagakan tahapan-tahapan dalam pembuatan bakso ikan tenggiri. Adapun tahapan proses pembuatan bakso ikan tenggiri yaitu preparasi daging ikan tenggiri, pengadonan daging ikan tenggiri dengan tepung tapioka dan bumbu-bumbu. Metode pembuatan bakso ikan tenggiri mengacu (Pratiwi, Widiastuti and Baehaki, 2016) yang telah dimodifikasi. Preparasi ikan tenggiri dilakukan dengan cara memfillet ikan, mencuci bersih dan menggiling fillet ikan tersebut hingga menjadi daging lumat atau daging giling.

Dalam peragaan jumlah ikan daging ikan tenggiri yang digunakan yaitu 1 kg. Selanjutnya dicampurkan dengan bumbu-bumbu berupa bawang putih halus, bawang bombay, merica, gula, garam. Selain itu ditambahkan juga putih telur, tepung tapioka dan air es. Semua bahan yang digunakan diaduk hingga menjadi adonan yang homogen. Adonan dibentuk menjadi bola-bola kecil secara manual dengan menggunakan tangan. Bakso direbus dalam air mendidih sampai mengapung. Penambahan tepung tapioka dalam pembuatan bakso berfungsi sebagai bahan pengisi (*filler*). Penambahan air es berfungsi untuk mempertahankan stabilitas emulsi adonan bakso, selain itu juga berperan untuk menurunkan suhu adonan sehingga kerusakan protein dapat dihindari (Komariah, Ulupi and Fatriana, 2012). Selain memperagakan proses pembuatan bakso, tim pengabdian juga membagikan pamflet yang berisi alat, bahan, metode pembuatan bakso ikan tenggiri. Adapun pamflet yang dibagikan kepada santri dan masyarakat sekitar Pondok pesantren Rhaudatul Ulum Sakatiga dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pamflet Pembuatan Produk Bakso Ikan Tenggiri

Nugget Ikan Lele

Nugget merupakan produk olahan yang dicetak dan pada umumnya dalam bentuk potongan-potongan tertentu sesuai dengan selera. Bahan baku utama dalam pembuatan nugget adalah daging giling. Nugget dengan bahan baku ikan mempunyai keunggulan yaitu kandungan gizi yang cukup tinggi, menyehatkan, bervariasi rasa dan penampilan, tekstur lebih empuk, dan

dapat dikonsumsi oleh semua kalangan (Sormin, Gasperz and Woriwun, 2020). Pelatihan produk diversifikasi dari bahan baku ikan ditahap kedua ini yaitu pembuatan nugget ikan lele. Prosedur kerja pembuatan nugget ikan lele mengacu pada (Sormin, Gasperz and Woriwun, 2020) yang telah dimodifikasi. Pelaksanaan pengabdian ini meliputi peragaan tahapan pembuatan nugget ikan lele. Untuk mempermudah peserta memahami proses pembuatan nugget ikan lele maka tim pengabdian membagikan pamflet. Adapun pamflet tahapan pembuatan nugget ikan lele dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pamflet Pembuatan Produk Nugget Ikan Lele

Kerupuk Ikan Gabus

Kerupuk merupakan salah satu produk makanan yang memiliki karakteristik kering dan renyah. Kerupuk hampir ada diseluruh wilayah Indonesia namun biasanya masing-masing daerah memiliki ciri khas, hal ini dikarenakan penggunaan jenis bahan baku dan proses pengolahan yang berbeda. Bahan baku utama kerupuk adalah daging ikan atau udang sehingga menghasilkan cita rasa dan aroma yang khas. Dalam proses pembuatan kerupuk ikan juga menggunakan bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Herpandi *et al.*, 2021).

Pada kegiatan pengabdian masyarakat desa binaan ini kerupuk terbuat dari bahan baku utama ikan gabus. Penggunaan ikan gabus sebagai bahan baku utama dikarenakan memiliki beberapa keunggulan sifat fungsional, yaitu kandungan protein tinggi, memberikan efek peningkatan gizi yang signifikan (Widodo *et al.*, 2016), dapat mempercepat proses penyembuhan luka (Siswanto, Dewi and Hayatie, 2016), dan berfungsi sebagai *antiaging* (Sunarno, 2015). Pembuatan kerupuk ikan gabus ini mengacu pada UMKM Kerupuk Kemplang Rizky 3-4 Ulu, Palembang yang telah dimodifikasi (Herpandi *et al.*, 2021). Selain memperagakan prosedur pembuatan kerupuk ikan gabus, tim pengabdian juga memberikan pamflet sesuai Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Pamflet Pembuatan Produk Kerupuk Ikan Gabus

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat program desa binaan di Pondok pesantren Rhaudatul Ulum Desa Sakatiga berjalan dengan baik, santri dan masyarakat sekitar antusias dengan pelatihan pembuatan produk diversifikasi perikanan. Produk diversifikasi perikanan yang dibuat antara lain bakso ikan tenggiri, nugget ikan lele dan kerupuk ikan gabus. Ketertarikan peserta ditunjukkan dengan aktifnya peserta memberi pertanyaan dan mengikuti peragaan serta berpartisipasi aktif selama proses pengabdian dari awal hingga tahap akhir pengabdian.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada Universitas Sriwijaya atas adanya program pendanaan program Pengabdian Masyarakat Skema Desa Binaan SK Rektor No. 0036.59/UN9/SB3.LP2M.PM/2021 sehingga pengabdian di Pondok Pesantren Rhaudatul Ulum Sakatiga dapat dilaksanakan dengan baik.

REFERENSI

- Aditya, H., Herpandi, H. and Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1). 61–72. doi: 10.36706/fishtech.v5i1.3519.
- Herpandi, H., Rinto, R., Widiastuti, I., Ridhowati, S., Wulandari, W., Pitayati, P.A., and Putri, E.M. (2021). Karakteristik Fisik dan Sensoris Kemplang Asap Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Asap Cair. *Jurnal Fishtech*, 9(2). 113–120. doi: 10.36706/fishtech.v9i2.10255.
- Imran, I., Herpandi, H. and Lestari, S. (2016). Karakteristik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Fishtech*, 5(2). 157–166.

- Komariah, K., Ulupi, N. and Fatriana, Y. (2012). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Bakso Sapi. *Buletin Peternakan*, 80. doi: 10.21059/buletinpeternak.v28i2.1494.
- Pratiwi, N. M., Widiastuti, I. and Baehaki, A. (2016). Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Genjer (*Limnocharis flava*). *Jurnal Fishtech*, 5(2). 178–189.
- Siswanto, A., Dewi, N. and Hayatie, L. (2016). Effect of haruan (*Channa striata*) extract on fibroblast cells count in wound healing. *Journal of Dentomaxillofacial Science*, 1(2). 234. doi: 10.15562/jdmfs.v1i2.3.
- Sormin, R. B. D., Gasperz, F. and Woriwun, S. (2020). Karakteristik Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Penambahan Ubi Ungu (*Ipomoea batatas*). *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(1). 1–9. doi: 10.30598/jagritekno.2020.9.1.1.
- Sunarno. (2015). Potential of Glutathione Antioxidant in the Hippocampus Repair: Preliminary Study on Bioactive Materials Antiaging of Snakehead Fish (*Channa striata*) in Animal Models of Aging. *International Journal of Science and Engineering*, 8(1). 22–25. doi: 10.12777/ijse.8.1.22-25.
- Widodo, S., Riyadi, H., Tanziha, I., and Astawan, M. (2016). Perbaikan Status Gizi Anak Balita Dengan Intervensi Biskuit Berbasis Blondo, Ikan Gabus (*Channa striata*), Dan Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(2). 85–92. doi: 10.25182/jgp.2015.10.2.%p.
- Wonggo, D. and Reo, A. R. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 6(3). 82. doi: 10.35800/mthp.6.3.2018.21263.
- Yuliani, Y., Marwati, M., Wardanah H., Emmawati, A, and Candra, K. H. (2018). Karakteristik Kerupuk Ikan Dengan Substitusi Tepung Tulang. *Jphpi*, 21(2), 258–265.
- Yusuf, N. and Musali, F. (2021). Karakteristik Mutu Hedonik Dan Kimia Nugget Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Menggunakan Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus murr*), *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1), 38–45. doi: 10.37905/jfpj.v3i1.9758.

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2020 Herpandi, Indah Widiastuti, Ace Baehaki, Sabri Sudirman, Gama Dian Nugroho, Wulandari

Published by LP3M of Universitas Mathla'ul Anwar Banten in collaboration with the Asosiasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)