

31._ARTIKEL_DESSY_ADRIANI.pdf

f

by Arsi Arsi

Submission date: 05-Jun-2025 04:25PM (UTC+0700)

Submission ID: 2607778781

File name: 31._ARTIKEL_DESSY_ADRIANI.pdf (1.31M)

Word count: 4426

Character count: 27839

***Increasing the Added Value of Processed Nile Tilapia Products
(Nile Tilapia with Yellow Spices and Komerling Special Sambal)
in Pulau Gemantung Village Tanjung Lubuk District
Ogan Komerling Ilir Regency***

**Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Nila (Ikan
Nila Bumbu Kuning Dan Sambal Khas Komerling) Di Desa
Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk
Kabupaten Ogan Komerling Ilir**

Dessy Adriani*¹, Andy Mulyana², Elisa Wildayana³, Maryadi⁴, Muhammad Yazid⁵, Mirza Antoni⁶,
Muhammad Arbi⁷, Dwi Wulan Sari⁸, M. Huanza⁹, Dini Damayanthi¹⁰, Reshi Wahyuni¹¹, Merna Ayu
Sulastri¹², Muhammad Andri Zuliansyah¹³, Trisna Wahyu Swadiningrum Putri¹⁴, Jerry Antonio¹⁵,
Etika Fuji Lestari¹⁶, Dian Amalina¹⁷, Maulidia Tri Yuliani¹⁸, Trissa Silvian¹⁹, Yulia Sari²⁰
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

E-mail: dessyadriani@fp.unsri.ac.id¹, andy_sep@unsri.ac.id², ewildayana@unsri.ac.id³,
maryadi@fp.unsri.ac.id⁴, muhammadyazid@pps.unsri.ac.id⁵, mirzaantoni@fp.unsri.ac.id⁶,
arbiunsri@yahoo.com⁷, dwiwulansari@fp.unsri.ac.id⁸, m_huanza@fp.unsri.ac.id⁹,
damayanthi@fp.unsri.ac.id¹⁰, reshiwahyuni@yahoo.co.id¹¹, mernaayusulastri@fp.unsri.ac.id¹²,
mzuliansyah@fp.unsri.ac.id¹³, trisanwahyusp@fp.unsri.ac.id¹⁴, jerryantonio@fp.unsri.ac.id¹⁵,
etikafujiles@fp.unsri.ac.id¹⁶, dian.amalina@fp.unsri.ac.id¹⁷, maulidiauly@fp.unsri.ac.id¹⁸,
trissasilvian@fp.unsri.ac.id¹⁹, yuliasari@fp.unsri.ac.id²⁰

Abstract

Processing fishery products provides benefits one of the uses is processing fishery products into processed products with economic value. The village of Pulau Gemantung usually processes fishery products by frying, grilling, or selling them as raw products. This service aims to increase the added value of processed Nile tilapia products through the development of innovative products, specifically yellow-spiced Nile tilapia and Komerling-style sambal. The number of participants or respondents was 24 members of the women's farmer group. The implementation method was carried out through extension activities and training, as well as mentoring. The tendency of respondents to engage in tilapia processing activities is 45.83%, which needs to be addressed to improve the quality of processed products. The added value in processed tilapia products is 62.50%, and respondents are willing to process tilapia into other products at 54.17%. However, the respondents' willingness to pay more for processed products with added value is relatively low at 25%. The availability of women farmer groups in processing tilapia indicates that the development of these activities can be carried out sustainably.

Keywords: nile tilapia, value added, processed products

Abstrak

Pengolahan hasil perikanan memberikan manfaat salah satu pemanfaatan adalah dengan pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Desa pulau gemantung biasanya mengolah hasil perikanan dengan digoreng, dibakar, ataupun dijual dalam produk mentah. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan ikan nila melalui pengembangan produk inovatif, khususnya ikan nila bumbu kuning dan sambal khas Komerling. Adapun jumlah peserta atau responden sebanyak 24 orang kelompok wanita tani. Metode pelaksanaan dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, serta pendampingan. Kecenderungan responden untuk melakukan kegiatan pengolahan ikan nila sebesar 45,83% perlu diadakan untuk meningkatkan kualitas produk olahan. Nilai tambah dalam produk olahan ikan nila sebesar 62,50%, responden bersedia dalam mengolah ikan nila menjadi produk

olahan lainnya sebesar 54,17%. Namun kesediaan responden membayar lebih untuk produk olahan yang memiliki nilai tambah termasuk rendah sebesar 25%. Ketersediaan kelompok wanita tani dalam melakukan kegiatan pengolahan ikan nila, mengindikasikan bahwa pengembangan kegiatan ini dapat dilakukan secara berkelanjutan.

Kata Kunci: ikan nila, nilai tambah, produk olahan

1. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim yang sebagian besar wilayahnya dikelilingi oleh perairan memiliki potensi sektor perikanan yang berperan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi wilayah maupun nasional. Sektor perikanan dipengaruhi berbagai faktor, yaitu geografis, hidrografis, serta jenis flora dan fauna yang beragam disekitarnya, sehingga sektor ini perlu mendapatkan perhatian khusus dalam pembangunan ekonomi sekitar. Selain memberikan manfaat untuk pembangunan ekonomi, sektor perikanan juga memberikan manfaat yang besar bagi pemenuhan gizi masyarakat. Produk perikanan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah, serta kaya akan mineral dan vitamin (Pebrianti *et al.*, 2024). Salah satu ikan yang kaya akan kandungan gizi adalah ikan nila. Selain sebagai petani, masyarakat di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) membudidayakan ikan nila. Akan tetapi, potensi budidaya ikan nila tersebut belum mampu dikembangkan secara maksimal oleh masyarakat setempat.

Hasil perikanan yang cukup melimpah, apabila dibiarkan atau tidak dilakukan pengolahan yang baik akan menyebabkan kerusakan pada produk, sehingga produk mengalami penurunan nilai/harga atau bahkan tidak memiliki nilai. Oleh karena itu, dibutuhkan adanya proses pengolahan yang bertujuan untuk mencegah kerusakan produk dan memperpanjang daya simpan (Sa'adah, 2021). Safira (2021) mengungkapkan bahwa nilai tambah dari pengolahan bandeng krispi selama sebulan bisa memberikan nilai tambah yang cukup besar, yaitu >40%, sehingga usaha pengolahan bandeng krispi dapat dikembangkan karena memberikan keuntungan yang cukup besar. Pengolahan hasil perikanan juga dapat manfaat atau memberikan nilai tambah (*added value*) yang bernilai lebih ekonomis. Dengan demikian, nilai tambah ini dapat membangun perekonomian masyarakat setempat

Upaya peningkatan nilai tambah produk perikanan, seperti pengolahan ikan nila menjadi produk siap saji, seperti ikan nila bumbu kuning dan sambal khas Komering, merupakan langkah strategis dalam meningkatkan pendapatan masyarakat lokal. Olahan ini tidak hanya memberikan keunikan rasa yang sesuai dengan cita rasa lokal, tetapi juga mampu meningkatkan daya saing produk perikanan desa di pasar yang lebih luas. Proses inovasi dan diversifikasi produk ini diharapkan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan nila serta mendorong pemberdayaan masyarakat desa dalam sektor ekonomi kreatif. Menurut Suryanto (2020), diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan nilai jual hingga 40% dibandingkan produk segar. Hal ini menunjukkan pentingnya inovasi dalam memanfaatkan hasil perikanan secara optimal.

Masyarakat Desa Pulau Gemantung sebenarnya dapat memanfaatkan potensi perikanan yang ada di wilayah setempat. Ikan nila dapat dimanfaatkan atau diolah dengan lebih baik sehingga bernilai jual tinggi dan menarik konsumen di luar daerah. Peningkatan nilai jual dapat dilakukan dengan melakukan variasi produk olahan ikan sesuai dengan selera konsumen. Salah satu produk olahan ikan nila yang dapat memberikan nilai tambah adalah ikan nila bumbu kuning, dengan gizi dan nilai jual yang tinggi (Sugiyanto *et al.*, 2023). Pengolahan ikan nila penting dilakukan karena ikan nila mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan baik untuk manusia, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk secara ekonomi (Setiawan & Hamzah, 2020).

Pokok permasalahan yang terjadi di masyarakat Desa Pulau Gemantung adalah keterbatasan keterampilan terutama dalam melakukan diversifikasi atau pengolahan hasil perikanan yang bermutu dan bernilai jual, dan keterbatasan akses pasar yang mempengaruhi

kemampuan distribusi produk. Masyarakat biasanya mengolah hasil perikanan digoreng, dibakar, ataupun ikan nila dijual hidup/mentah, atau bisa dikatakan masyarakat tidak memiliki inovasi baru dalam mengolah hasil perikanan. Ikan nila belum banyak diolah sebagai olahan pangan yang memiliki daya simpan yang panjang, misalnya *frozen food*. Olahan *frozen food* menjadi solusi pengolahan ikan nila karena memiliki daya simpan yang cukup lama dan juga dapat diolah kembali sebelum dikonsumsi. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir (OKI) adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan ikan nila, serta pengembangan berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan kurang lebih selama 4 bulan. Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Kelompok Wanita Tani di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir, dalam kegiatan kali ini jumlah peserta atau responden sebanyak 24 orang. Metode pelaksanaan dilakukan dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan, serta pendampingan. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan memberi keterampilan para peserta untuk melakukan pengolahan hasil budidaya ikan nila yang dilakukan sehingga memiliki nilai tambah, dengan belajar bersama peserta (*learning by doing*). Kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk membantu peserta mempraktekkan hasil pelatihan terhadap produk yang mereka usahakan, dengan metode partisipatif sehingga para peserta dapat mempraktekkan sendiri dan dapat bertanya langsung jika menghadapi kendala dalam pengolahan ikan nila menjadi Ikan Nila Bumbu Kuning beserta sambal Khas Komering.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini direncanakan akan dievaluasi melalui kuesioner, wawancara, dan studi kasus. Kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data dari peserta program mengenai tingkat pemahaman mereka terhadap materi yang disampaikan, serta penerapan teknik pengolahan ikan nila yang diajarkan. Wawancara dilakukan dengan beberapa peserta dan tokoh masyarakat untuk mendapatkan masukan kualitatif tentang pelaksanaan program dan dampak yang dirasakan. Studi Kasus digunakan untuk mempelajari beberapa kasus individu atau kelompok yang berhasil menerapkan keterampilan ini untuk mengevaluasi dampaknya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

1.1. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan akan mempengaruhi tingkat pengetahuan dan keterampilan, serta kemampuan adopsi seseorang terhadap informasi dan teknologi baru. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka lebih mudah seseorang tersebut dalam menyerap inovasi dan mengadopsi teknologi baru yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Identitas Kelompok Wanita Tani berdasarkan tingkat pendidikan di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir dapat diketahui pada Tabel 1.

Tabel 1. Identitas Kelompok Wanita Tani Berdasarkan Tingkat Pendidikan di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir

Tingkat Pendidikan	Persentase (%)
SD	12,50
SMP	41,67
SMA	37,50
D3	8,33
Jumlah	100,00

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan anggota KWT di Desa Pulau Gemantung berada pada tingkat menengah yaitu SMP sebesar 41,67%. Tingkat pendidikan menengah ini mengindikasikan bahwa kemampuan responden dalam menerima inovasi dan mengadopsi teknologi baru termasuk cukup. Pendidikan yang tinggi umumnya menjadikan pola pikir lebih terbuka akan inovasi dan mempermudah penerimaan dan penerapan teknologi baru (Gusti et al, 2021). Hal tersebut selaras dengan pendapat Novia (2011), dimana petani dengan tingkat pendidikan formal yang lebih tinggi akan lebih baik atau mudah dalam menerima penjelasan-penjelasan yang diberikan dan lebih aktif dalam berdiskusi. Kemampuan responden dalam mengenyam pendidikan ini dipengaruhi beberapa faktor, yaitu keadaan keluarga KWT yang pada saat itu masih mengalami kesulitan ekonomi dan masih rendahnya kesadaran keluarga KWT akan pentingnya pendidikan. Maka perlunya upaya peningkatan kesadaran akan pentingnya pendidikan tinggi dan penyediaan akses pendidikan yang lebih baik sehingga dapat mendorong pengembangan sumber daya manusia yang ada di Desa Pulau Gemantung.

1.2. Identitas Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan

Anggota KWT mengikuti dan terlibat dalam setiap kegiatan yang ada pada KWT berupa kegiatan pertanian maupun non pertanian. Pekerjaan utama responden cukup beragam, namun mayoritas memiliki pekerjaan utama sebagai petani, yaitu sebesar 54,16% (Lihat Tabel 2).

Tabel 2. Identitas Kelompok Wanita Tani Berdasarkan Jenis Pekerjaan di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir

Jenis Pekerjaan	Persentase (%)
Bidan	4,17
Ibu Rumah Tangga (IRT)	16,67
Petani	54,16
Pelajar/Mahasiswa	25,00
Jumlah	100,00

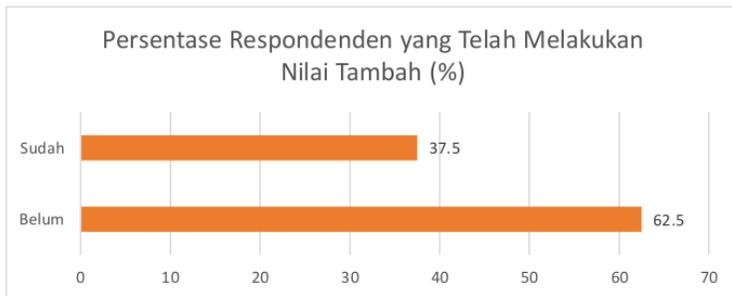
Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa lebih dari separuh penduduk bekerja sebagai petani (54,16%), yang menunjukkan bahwa sektor pertanian merupakan sektor utama mata pencaharian masyarakat di Desa Pulau Gemantung. Hal ini juga didukung oleh kondisi geografis dan sumber daya alam bidang pertanian. Menurut Susanto (2021) bahwa sektor pertanian di pedesaan Indonesia masih menjadi penyumbang terbesar bagi perekonomian lokal, namun ketergantungan pada hasil tani mentah sering kali menjadi kendala dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat. Diversifikasi usaha tani menjadi solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk. Maka pentingnya pendidikan generasi muda menurut (Yuliani, 2019) bahwa investasi pada pendidikan generasi muda sangat penting untuk membangun sumber daya manusia yang mampu mengelola potensi desa secara inovatif. Sedangkan profesi bidan (4,17%) hanya mencakup sebagian kecil masyarakat, yang kemungkinan besar berperan dalam mendukung layanan kesehatan di desa. Persentase ini menunjukkan keterbatasan tenaga kesehatan di wilayah ini, yang perlu ditingkatkan untuk mendukung kebutuhan layanan kesehatan masyarakat.

2. Peningkatan Nilai Tambah Ikan Nila

2.1. Responden yang telah Melakukan Nilai Tambah pada Ikan Nila

Upaya peningkatan nilai tambah ikan nila pernah dilakukan oleh beberapa anggota KWT Desa Pulau Gemantung. Namun, upaya tersebut hanya sebatas pengolahan dari ikan nila menjadi bentuk masakan. Nilai ekonomi yang nyata belum bisa dirasakan sebab upaya tersebut hanya untuk keperluan konsumsi rumah tangga. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada gambar di bawah ini



Gambar 1. Kecenderungan Positif Responden untuk Melakukan Kegiatan Pengolahan Ikan Nila (dalam %)

Hasil sebaran kuisioner yang dilakukan, diketahui bahwa sebanyak 37,5% atau 9 orang anggota KWT telah melakukan upaya peningkatan nilai tambah pada ikan nila yang dihasilkan dari kegiatan budidaya. Sedangkan sisanya sebanyak 62,5% (15 orang) belum sama sekali atau hanya menjual dalam bentuk mentah. Dari hasil wawancara yang dilakukan pada beberapa peserta, salah satu penyebab hal tersebut terjadi adalah minimnya pengetahuan dan informasi akan alternatif-alternatif pengolahan ikan nila yang bernilai ekonomi tinggi. Selain itu anggota KWT belum memahami langkah-langkah pengolahan lanjutan seperti pengemasan dan pengawetan yang benar.

Para responden mempersepsikan bahwa mengolah ikan nila dalam bentuk masakan hanya untuk keperluan konsumsi rumah tangga, bukan sebagai produk yang bisa dijual. Belum ada pandangan di antara para anggota bahwa kegiatan memproduksi ikan nila olahan dapat menjadi suatu unit usaha yang prospektif. Padahal dengan adanya aktivitas pengolahan lanjutan sampai pada tingkat siap saji dapat memberikan nilai tambah yang tinggi pada ikan nila. Menurut Hadi et al (2020) bahwa penambahan nilai produk hasil perikanan, seperti ikan nila, melalui proses pengolahan memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat dan pengembangan ekonomi daerah. Selanjutnya adanya dukungan eksternal turut memainkan peran signifikan. Beberapa kegiatan seperti penyuluhan dan pelatihan, pendampingan teknis, atau insentif dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, atau sektor swasta telah membantu masyarakat untuk mengetahui bahkan menerapkan. Menurut Sadono (2008), penyuluhan dan pelatihan berfungsi sebagai sarana pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap mereka dalam mengelola sumber daya secara lebih produktif. Penyuluhan yang tepat sasaran dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya nilai tambah, sementara pelatihan teknis dapat meningkatkan kapasitas dalam mengelola produk dengan teknologi modern

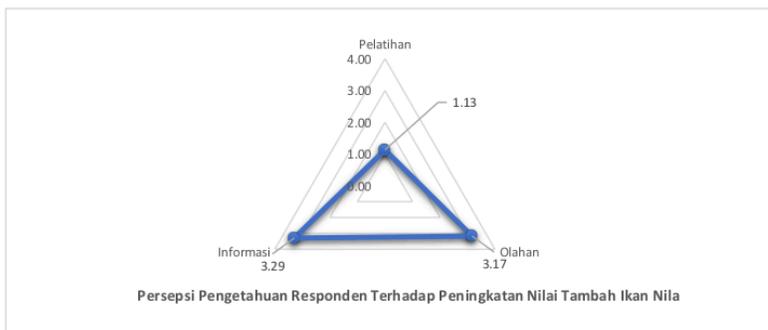


Gambar 2. Pengisian Kuisioner oleh Peserta

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan membantu anggota KWT untuk memperoleh informasi dan keterampilan dalam mengolah ikan nila, mulai dari bahan mentah hingga ke tahapan pengawetan produk jadi (*frozen food*). Selain itu, melalui kegiatan pengabdian ini para anggota KWT diberikan gambaran mengenai prospek usaha pengolahan ikan nila. Menurut Mahfudah et al (2024) bahwa pengembangan usaha mikro berbasis pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu cara yang efektif untuk meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat pesisir.

2.2. Persepsi Pengetahuan Responden terhadap Peningkatan Nilai Tambah Ikan Nila

Setelah rangkaian kegiatan pengabdian dilaksanakan terdapat peningkatan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan anggota KWT dalam mengolah ikan nila. Persepsi pengetahuan responden terhadap peningkatan nilai tambah ikan nila mencerminkan sejauh mana masyarakat memahami pentingnya dan manfaat dari pengolahan ikan nila menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Pengetahuan ini memainkan peran penting dalam keberhasilan mengimplementasikan strategi pengolahan hasil perikanan. Selanjutnya pengetahuan yang baik tentang nilai tambah ikan nila merupakan landasan penting untuk keberhasilan program peningkatan nilai tambah produk olahan di kelompok wanita tani di Desa Pulau Gemantung. Upaya edukasi, pelatihan, dan penyuluhan akan sangat membantu meningkatkan persepsi masyarakat terhadap peluang usaha dalam pengolahan ikan nila. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil sebaran kuisioner di bawah ini.



Gambar 3. Persepsi responden terhadap peningkatan nilai tambah ikan nila

Dari gambar di atas dapat dilihat anggota KWT setuju bahwa kegiatan pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan nila menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selanjutnya rata-rata nilai untuk aspek olahan adalah 3,17. Hal ini berarti para anggota kwt merasa memperoleh pengetahuan baru bahwa ikan nila dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah yang tinggi. Dari kegiatan pengabdian ini juga, para anggota KWT merasa mendapatkan cukup informasi tentang pentingnya peningkatan nilai tambah serta upaya-upaya apa saja yang dapat dilakukan. Ini dapat dilihat pada aspek informasi rata-rata nilai yang diperoleh adalah 3,29. Responden yang memiliki pemahaman baik tentang konsep nilai tambah cenderung lebih terbuka terhadap inovasi. Responden memahami bahwa mengolah ikan nila menjadi produk seperti ikan nila bumbu kuning atau sambal khas dapat meningkatkan harga jual dan margin keuntungan yang diperoleh. Selanjutnya, pelatihan merupakan komponen esensial dalam proses peningkatan nilai tambah karena memberikan keterampilan teknis dan praktis kepada pelaku usaha. Menurut Yusuf et al. (2023), pelatihan mengacu pada upaya terencana perusahaan untuk memfasilitasi pembelajaran kompetensi, pengetahuan, keterampilan, dan perilaku yang

berhubungan dengan pekerjaan karyawan, yang bertujuan agar menguasai pengetahuan, keterampilan, dan perilaku yang ditekankan dalam peletihan dan menerapkannya dalam aktivitas sehari-hari. Hal serupa dilakukan Maulana (2022), bahwa kegiatan terorganisasi secara terpusat meliputi pelatihan dapat memberikan kesempatan pengembangan kepada masyarakat untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan pengalaman mereka.



Gambar 4. Demonstrasi Pengolahan Ikan

Dari hasil sebaran kuisisioner dapat dinilai bahwa kegiatan transfer pengetahuan dan keterampilan lewat metode pelatihan langsung sangat efektif dan memberikan hasil yang memuaskan. Hal ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Noya et al (2021) yang menggunakan metode pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para kader remaja posyandu sehingga tercapai peningkatan keterampilan sampai 100%. Selain itu Fitriyana et al (2024) juga menyebutkan hasil yang sama bahwa dengan metode pelatihan seperti melalui penyampaian materi, diskusi dan demonstrasi (praktik) dapat meningkatkan kreatifitas, antusiasme dan pengetahuan dalam mengolah ikan nila.

2.3. Kecenderungan Responden untuk Melakukan Kegiatan Pengolahan Ikan Nila

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pengolahan ikan nila menjadi ikan nila bumbu kuning diikuti oleh 24 orang peserta, yaitu Kelompok Wanita Tani di Desa Pulau Gemantung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir. Secara keseluruhan kegiatan pengabdian dan praktik pengolahan ikan nila menjadi ikan nila bumbu kuning berjalan dengan baik. Seluruh peserta yang hadir sangat antusias dalam mempraktikkan pengolahan dan pengemasan ikan nila menjadi ikan nila bumbu kuning ini.



Gambar 5. Kecenderungan Positif Responden untuk Melakukan Kegiatan Pengolahan Ikan Nila (dalam %)

Keterangan:

1. Pelatihan pengolahan ikan nila perlu diadakan untuk meningkatkan kualitas produk olahan.
2. Seberapa penting nilai tambah dalam produk olahan ikan nila.
3. Kesiediaan terhadap mengolah ikan nila menjadi produk olahan lainnya.
4. Kesiediaan membayar lebih untuk produk olahan yang memiliki nilai tambah.
5. Keinginan untuk terlibat dalam program pengolahan nilai tambah ikan nila.
6. Persepsi terhadap kelompok wanita tani (KWT) dapat berperan dalam mendukung pengolahan nilai tambah ikan nila.
7. Harapan Anda terhadap peningkatan kualitas dan inovasi produk olahan ikan nila di masa mendatang.
8. Kesiediaan untuk merekomendasikan produk olahan ikan nila kepada orang lain.
9. Persepsi terhadap pengolahan ikan nila lebih menguntungkan dibandingkan dengan menjual ikan nila segar.

Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui bahwa sebanyak 45,83% responden mengatakan bahwa pelatihan pengolahan ikan nila perlu diadakan untuk meningkatkan kualitas produk olahan. Nilai tambah dalam produk olahan ikan nila sebesar 62,50% responden termasuk penting. Sebanyak 54,17% responden bersedia dalam mengolah ikan nila menjadi produk olahan lainnya, namun kesiediaan responden membayar lebih untuk produk olahan yang memiliki nilai tambah termasuk rendah, yaitu hanya 25%.



Gambar 6. Produk *Frozen Fish* dan Sambal

Keinginan untuk terlibat dalam program pengolahan nilai tambah ikan nila, persepsi responden terhadap Kelompok Wanita Tani (KWT) dapat berperan dalam mendukung pengolahan nilai tambah ikan nila, dan harapan responden terhadap peningkatan kualitas dan inovasi produk olahan ikan nila di masa mendatang mendapatkan presentase masing-masing sebesar 50%. Hal ini menunjukkan bahwa para anggota KWT dapat menerima gagasan peningkatan nilai tambah nila dengan baik. Selain itu para anggota KWT memiliki kepercayaan akan kemampuan diri dan antusias untuk berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengolahan ikan nila. Hadirnya keinginan untuk berpartisipasi diantara para peserta pelatihan merupakan suatu hal yang penting agar apa yang telah dipelajari dapat diwujudkan. Ini didukung oleh hasil penelitian Pribadiningtyas et al. (2013) yang menunjukkan bahwa partisipasi dan antusiasme masyarakat yang tinggi merupakan salah satu faktor pendukung keberhasilan program rehabilitasi mangrove oleh pemerintah. Hal serupa juga dikemukakan oleh Azis et al. (2019), bahwa antusias masyarakat yang tinggi dalam melakukan pengolahan ikan nila menjadi abon dapat dilihat berdasarkan partisipasi dan sosialisasi masyarakat yang cukup tinggi pula.

Sementara, kesiediaan responden untuk merekomendasikan produk olahan ikan nila kepada orang lain termasuk masih rendah, yaitu hanya 37,50%. Selanjutnya, persepsi responden terhadap pengolahan ikan nila lebih menguntungkan dibandingkan dengan menjual ikan nila

segar sebesar 41,67%. Dari kedua indikator tersebut dapat dipahami bahwa pada dasarnya para anggota KWT menyadari menjual ikan nila yang sudah diolah lebih menguntungkan namun masih terdapat kendala dalam hal menawarkan (pemasaran) produk. Para anggota KWT kurang yakin produk olahan nila ini dapat diterima dengan baik oleh pasar atau konsumen. Jika dikaitkan dengan indikator *kesediaan membayar lebih untuk produk olahan yang memiliki nilai tambah*, maka terlihat ada kecenderungan para anggota KWT mempersepsikan produk olahan ikan nila dengan mendasarkan pada tingkat ekonomi pribadi. Sehingga para anggota KWT menilai bahwa produk olahan ikan nila terlalu mahal dan pesimis untuk menawarkan dengan pasar atau konsumen. Sementara menurut Rahmawati (2022) bahwa penyuluhan tentang cara pengolahan ikan nila yang efektif dapat meningkatkan kecenderungan petani ataupun kelompok untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan nila sebagai sumber pendapatan utama. Ramlan et al. (2024) juga mengungkapkan dengan adanya sosialisasi dan pelatihan, baik pelatihan manajemen/produksi, serta pelatihan strategi pemasaran dan manajemen keuangan dapat menambah penghasilan keluarga dan tercipta insan masyarakat yang lebih mandiri, sehingga tercipta pembangunan ekonomi desa yang lebih baik.



Gambar 7. Foto Bersama Peserta

Dengan mempertimbangkan keseluruhan indikator-indikator tersebut, secara umum dapat diketahui bahwa adanya respon positif dari para anggota KWT untuk melakukan kegiatan pengolahan ikan nila menjadi produk olahan lainnya, dalam hal ini ikan nila bumbu kuning, sehingga dapat dilakukan pengembangan berkelanjutan terhadap kegiatan ini. Pengembangan yang dimaksud dapat berupa kegiatan pembinaan pemasaran, manajemen bisnis dan kegiatan lain yang relevan untuk memajukan usaha pengolahan ikan nila KWT Desa Pulau Gematung, Kabupaten Ogan Komering Ilir.

4. KESIMPULAN

1. Pengetahuan dan keterampilan yang bertambah dalam proses pengolahan ikan nila menjadi produk olah lainnya (ikan nila bumbu kuning) dapat menciptakan peluang usaha baru bagi Kelompok Wanita Tani di Desa Pulau Gematung.
2. Ketersediaan KWT dalam melakukan kegiatan pengolahan ikan nila, mengindikasikan bahwa pengembangan kegiatan ini dapat dilakukan secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim menghaturkan terimakasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selain itu, ucapan terimakasih kepada masyarakat Desa Gematung Kecamatan Tanjung Lubuk Kabupaten Ogan Komering Ilir yang telah banyak membantu sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Azis, A., Safitri, E., Irnawati, & Suparmin. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Ketahanan Pangan Melalui Pengolahan Abon Dari Ikan Nila Di Desa Pringgarata Kecamatan

- Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 1(1). <https://doi.org/10.29303/jwd.v1i1.18>
- Fitri M, H., & Mardiana, (2011). Pelatihan terhadap Keterampilan Kader Posyandu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 22-27. <https://doi.org/10.15294/kemas.v7i1.1789>
- Gusti, I. M., Gayatri, S., & Prasetyo, A. S. (2022). Pengaruh Umur, Tingkat Pendidikan Dan Lama Bertani Terhadap Pengetahuan Petani Tentang Manfaat Dan Cara Penggunaan Kartu Tani Di Kecamatan Parakan, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 19(2), 209-221. <https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v19i2.926>
- Hadi, S., Rasyid, A., & Sulaiman, M. (2020). Pengolahan Ikan Nila Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Perikanan. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Perikanan*, 15(3), 123-135.
- Irma, Yuliani (2019) Pengaruh Belanja dan Investasi terhadap Kemandirian dan Pertumbuhan Ekonomi Daerah. 1st edn. Edited by Sunanik. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Mahfudah, S.N. (2024). Transformasi Ekonomi Perempuan Melalui UMKM Olahan Ikan : Inovasi Dan Pemberdayaan Kampung Nelayan Desa Salira. 168-175
- Maulana, A. (2022). Analisis Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pada Perusahaan Jasa. *Coopetition : Jurnal Ilmiah Manajemen*, 13(2), 345-352. <https://doi.org/10.32670/coopetition.v13i2.2219>
- Novia, R. A. (2011). Respon Petani Terhadap Kegiatan Sekolah Lapangan Pengelolaan Tanaman Terpadu (SLPTT) di Kecamatan Ajibarang Kabupaten Banyumas. *MEDIAGRO*, 7(2), 48-60.
- Noya, F., Ramadhan, K., Tadale, D.L., Widyani, N.K. (2021). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kader Melalui Pelatihan Kader Posyandu Remaja. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)* <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm> Vol. 5, No. 5, Oktober 2021, Hal. 2314-2322 e-ISSN 2614-5758 | p-ISSN 2598-8158
- Pribadiningtyas, D. K., Said, A. dan Rozikin, M. 2013. Partisipasi masyarakat dalam rehabilitasi hutan mangrove (studi tentang peran pemerintah dalam meningkatkan partisipasi masyarakat untuk rehabilitasi hutan mangrove di Badan Lingkungan Hidup Kota Probolinggo). *Jurnal Administrasi Publik*. 1(3) : 70-79.
- Pebrianti, S. A., Fitria, A. D., Nuraini, C., Bahar, R. R., dan Apriyani, D. (2024). Nilai tambah ikan nila dan pemanfaatan limbah bioflok sebagai sumber alternatif pendapatan masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*, 3 (3), 115-119.
- Rahmawati, S. (2022). Peran Penyuluhan dalam Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan. *Jurnal Ekonomi Perikanan Indonesia*, 14(1), 45-59.
- Ramlan, P., Haslindah, Trisnasari, D., Cahyani, A., & Fitria, I. (2024). Pendampingan Produksi Nugget Ikan Nila bagi Ibu Rumah Tangga Nonproduktif di Desa Damai, Sidenreng Rappang. 5(4).
- Sa'adah, W. (2021). Analisis nilai tambah pengolahan ikan mujair menjadi ikan asin di Desa Weduni Kecamatan Deket Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7 (1), 466-475.

- Sadono D. 2008. Pemberdayaan petani: paradigma baru penyuluhan pertanian di Indonesia. *Jurnal Penyuluhan*. 4(1):65-74
- Safira, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin. *AGRISCIENCE*, 2(2).
<https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2.12901>
- Setiawan, D. G., & Hamzah, S. N. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Danau Limboto Melalui Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Menjadi Produk Unggulan KKN-PPM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(4), 266.
<https://doi.org/10.24114/jpkm.v26i4.19559>
- Suryanto, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Perikanan Sebagai Strategi Peningkatan Nilai Ekonomi. *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Kewirausahaan*, 12(2), 145-152.
- Sugiyanto, Sanusi, M. I., dan Ridho, M. R. (2023). Pelatihan pengolahan ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) sebagai inovasi baru bagi masyarakat sekitar Waduk Gajah Mungkur. *Jurnal Pengabdian West Science*, 2 (10), 959-965.
- Susanto, A. (2021). Konsep Produktivitas dan Efisiensi Teknis dalam Dunia Pertanian. Global Aksara Pers: Surabaya.
- Yusuf, M., & Hendra, R. (2023). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) Berkelanjutan. *Jurnal JUPEMA*, 2(2), 52-63.
<https://doi.org/10.22437/jupema.v2i2.30510>

31._ARTIKEL_DESSY_ADRIANI.pdf

ORIGINALITY REPORT

3%

SIMILARITY INDEX

%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

1%

★ Yudi Yunika Putra, Zulkardi Zulkardi, Yusuf Hartono. "Pengembangan Soal Matematika Model PISA Konten Bilangan untuk Mengetahui Kemampuan Literasi Matematika Siswa", Jurnal Elemen, 2016

Publication

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude assignment template On

Exclude matches < 1%

31._ARTIKEL_DESSY_ADRIANI.pdf

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/100

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11
