

**LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
SKEMA DESA BINAAN**

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI DIVERSIFIKASI  
PRODUK OLAHAN IKAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH  
HASIL PERIKANAN DAN PRODUKTIVITAS MASYARAKAT  
DI DESA MERANJAT II KABUPATEN OGAN ILIR**



**OLEH**

- KETUA** : **Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.**  
**ANGGOTA** : **1. Herpandi, S.Pi., M.Si, Ph.D.**  
**2. Prof. Dr. Rinto, S.Pi., M.P.**  
**3. Prof. Dr. Ace Baehaki, M.Si.**  
**4. Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D.**  
**5. Siti Hanggita Rachmawati, S.TP., M.Si., Ph.D.**  
**6. Susi Lestari, S.Pi., M.Si.**

Dibiayai oleh:  
Sesuai dengan SK Dekan Fakultas Pertanian  
Nomor 6045/UN9.1.5/DN/2024  
tanggal 10 September 2024

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
T.A. 2024**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**SKEMA DESA BINAAN**

1. Judul : Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Perikanan dan Produktivitas Masyarakat di Desa Meranjat II Kabupaten Ogan Ilir
2. Ketua Pelaksana
- a. Nama Lengkap : Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.
- b. NIP / NIDN : 198803282020121010 / 0028038806
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Fakultas : Pertanian
- e. Jurusan : Perikanan
3. Anggota Pelaksana dan Mahasiswa:

No	Nama	NIDN/NIDK/NIM
1	Herpandi, S.Pi., M.Si, Ph.D.	0021047403
2	Prof. Dr. Rinto, S.Pi., M.P.	0001067601
3	Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si.	0009067601
4	Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si, Ph.D.	0006048801
5	Siti Hanggita Rachmawati S.TP., M.Si, Ph.D.	0028118303
6	Susi Lestari, S.Pi, M.Si	0016087601
7	Futri Nazmi	05061382227074
8	Yholanda Bella Fisky	05061282227066
9	Zahrannasywa Salsabila	05061282227028
10	Wiwin Afriyanti Wulandari	05061282227046
11	Eka Putri Anna	05061182227012
12	Nabila Adis Syahfitri	05061182227008
13	Regi Febriansyah	05061382227072
14	Indriyani	05061382227076
15	Silvi Rinanda Vidri	05061282227048

4. Jangka Waktu Kegiatan : 3 bulan
5. Model Kegiatan : Pelatihan dan pendampingan
6. Metode Pelaksanaan : Observasi dan Pelatihan
7. Iptek yang digunakan : Pengolahan Hasil Perikanan
8. Khalayak Sasaran : Kelompok PKK dan karang taruna
9. Target Luaran : Jurnal Pengabdian masyarakat Nasional
10. Sumber Biaya : Fakultas Pertanian : Rp. : 10.000.000,-

Mengetahui,  
Dekan Fakultas,

Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.  
NIP. 196412291990011001

Menyetujui,  
Ketua LPPM,

Prof. Benyamin Lakitan, Ph.D.  
NIP 196006151983121001

Inderalaya, November 2024  
Ketua Pelaksana,



Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.  
NIDN. 0028038806

## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
BAB 1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Analisis Situasi .....	1
1.2. Permasalahan dan Solusi .....	1
1.3. Tujuan dan Manfaat Kegiatan .....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN .....	7
3.1. Metode Pelaksanaan Pengabdian .....	7
3.2. Khalayak Sasaran Pengabdian .....	8
3.3. Rancangan Evaluasi .....	8
3.4. Waktu dan Rencana Kegiatan .....	9
3.5. Organisasi Pelaksana .....	9
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	10
4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan .....	10
4.2. Pembahasan .....	11
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	16
DAFTAR PUSTAKA .....	17
LAMPIRAN .....	18

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Matriks Perumusan Masalah dan Solusi.....	3
Tabel 2. Uraian Rencana Kegiatan Pengabdiaan kepada Masyarakat .....	7
Tabel 3. Rencana Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian.....	9

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Kegiatan awal pengabdian masyarakat .....	10
Gambar 2.	Peserta Pelatihan dan Tim Pelaksana Pengabdian .....	11
Gambar 3.	Pamflet pembuatan produk nugget ikan .....	12
Gambar 4.	Pamflet pembuatan produk bakso ikan .....	13
Gambar 5.	Pamflet contoh desain kemasan produk nugget ikan .....	14
Gambar 6.	Pelatihan pengemasan, pelabelan dan pemasaran produk olahan hasil perikanan .....	15

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Pelaksana .....	18
Lampiran 2. Surat Pernyataan Tidak Plagiat .....	19
Lampiran 3. Surat Tugas Pengabdian Masyarakat .....	20
Lampiran 4. Spanduk Kegiatan Pengabdian Masyarakat .....	22
Lampiran 5. Kegiatan Pengabdian Masyarakat .....	23

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Analisis Situasi**

Sektor perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian terutama dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan dan sumber gizi bagi masyarakat. Tingkat pemanfaatan ikan di masyarakat belum optimal masih terbatas dalam bentuk olahan tradisional dan konsumsi segar sehingga nilai ekonomisnya belum maksimal. Diversifikasi produk perikanan dapat meningkatkan nilai jual ikan dan mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya ikan. Dengan nilai jual ikan meningkat, kerusakan ikan dapat ditekan, pendapatan nelayan, pengolah dan konsumsi protein masyarakat meningkat. Diversifikasi produk perikanan menjadi solusi untuk beberapa permasalahan tersebut.

Untuk mencapai hal tersebut, pengenalan diversifikasi produk dilakukan tidak hanya di kalangan akademisi tetapi juga di masyarakat sekitar. Masyarakat Desa Meranjat II Kabupaten Ogan Ilir memiliki potensi perikanan yang cukup baik, sehingga perlu dilakukan kegiatan pengolahan terhadap hasil perikananannya untuk meningkatkan nilai jual. Potensi perikanan di Desa Meranjat II mayoritas hanya dijual dalam bentuk bahan baku ikan segar sehingga tidak ada nilai tambah ekonomi di dalamnya. Dengan melihat permasalahan dan potensi yang ada di Desa Meranjat II Ogan Ilir beserta kondisi masyarakat sekitarnya maka pengabdian Masyarakat Desa Binaan perlu dilaksanakan pada tempat tersebut.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahap yaitu penyuluhan mengenai diversifikasi produk olahan hasil perikanan, penyampaian materi produk-produk olahan hasil perikanan beserta analisis usahanya, pelatihan pembuatan produk-produk olahan hasil perikanan. Luaran dari program pengabdian kepada masyarakat ini berupa artikel ilmiah yang diterbitkan pada jurnal nasional.

### **1.2. Permasalahan dan Solusi**

Desa Meranjat II adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan. Potensi alam yang ada di desa Meranjat II ini salah satunya yaitu lahan yang luas berada di dekat perairan. Desa meranjat II merupakan desa terluas nomor 2 setelah Desa Tanjung Dayang selatan di Indralaya Selatan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Ogan Ilir, 2020). Sebagian besar penduduk di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir memiliki usaha membuat kerupuk kemplang (Januarti et al.,

2019).

Dengan potensi perikanan di daerah tersebut yang cukup tinggi mampu menghasilkan bahan baku ikan yang memiliki nilai tambah bila dilakukan proses pengolahan menjadi berbagai macam produk olahan ikan. Hal ini juga dapat didukung dengan iklim kehidupan warganya yang terbangun oleh komitmen perjuangan dan loyalitas tinggi sehingga berpotensi untuk berkembang. Kondisi ini dapat membuka peluang besar bagi masyarakat Desa Meranjat II untuk mendapatkan pendidikan dan pelatihan sehingga masyarakat 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 majunya. 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:

1. Memberikan pilihan produk.
2. Mengoptimalkan pemanfaatan (ikan dan limbah).
3. Pemberian nilai tambah.

Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. 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 “added value” yang dapat dikembangkan di masyarakat, baik yang sudah dikenal luas maupun yang belum, seperti bakso ikan, nugget ikan, sosis ikan, kerupuk ikan, abon ikan.

Dengan melihat potensi yang terdapat pada masyarakat di Desa Meranjat II tersebut maka sangat diperlukan pembekalan keterampilan usaha diversifikasi produk olahan hasil perikanan melalui pengadaan pelatihan dan pendampingan agar masyarakat dapat lebih produktif melalui usaha untuk meningkatkan nilai tambah (*added value*) 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 Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir memiliki bekal dalam bersaing di dunia industri serta dapat memberikan motivasi kepada mereka untuk menjadi orang kreatif dan memiliki Jiwa Entrepreneur.

Berdasarkan analisis situasi diversifikasi produk perikanan di Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir, analisis permasalahan dan solusi yang diberikan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Matriks Perumusan Masalah dan Solusi

No	Isu	Masalah	Solusi
1	Bisnis Produk Olahan Perikanan sedikit	Keterbatasan pengetahuan tentang potensi bisnis produk olahan hasil perikanan	Pelatihan analisis usaha pengolahan hasil perikanan

2	Nilai Ekonomis Ikan rendah	a. Konsumsi ikan segar secara tradisional.  b. Keterbatasan informasi perkembangan produk olahan ikan	Pelatihan Usaha diversifikasi produk olahan hasil perikanan
3	Produksi rendah	Produk olahan ikan masih terbatas dandalam jumlah kecil	Pelatihan pembuatan berbagai macam produk olahan ikan

### 1.3. Tujuan dan Manfaat Kegiatan

#### a. Tujuan

Secara umum kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan keterampilan masyarakat dalam usaha pengolahan produk hasil perikanan. Adapun tujuan khususnya adalah sebagai berikut :

1. Memperkenalkan diversifikasi produk perikanan kepada masyarakat di Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir.
2. Memberikan informasi bagaimana proses pengolahan produk perikanan.
3. Memberikan informasi bagaimana pengemasan produk olahan hasil perikanan.
4. Memberikan informasi tentang analisis usaha pengolahan hasil perikanan.
5. Memberikan informasi tentang pemasaran produk olahan hasil perikanan.

#### b. Manfaat

1. Meningkatkan nilai tambah (*added value*) hasil perikanan serta pendapatan masyarakat di Desa Meranjat II
2. Dapat menjadi bekal keterampilan dalam bersaing di dunia industri
3. Menciptakan motivasi kepada masyarakat untuk menjadi orang kreatif dan memiliki Jiwa Entrepreneur.
4. Dapat memacu kemandirian dan daya saing dalam industri rumah tangga (*home industry*) guna menghasilkan produk olahan perikanan sebagai komoditas dagang.
5. Dapat memberikan bahan pertimbangan untuk pengabdian sejenis yaitu pengabdian desa binaan yang berkaitan dengan masyarakat di Desa Meranjat II.

## **BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA**

Ikan merupakan komoditi subsektor perikanan yang kaya protein, mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, di samping itu memiliki nilai biologis 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Hal paling penting adalah harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lain (Marpaung, 2008). Beberapa tahun terakhir produksi perikanan meningkat rata-rata 6,4% per tahun. Peningkatan produksi ini ternyata belum diikuti pemanfaatan yang optimal baik untuk kepentingan nasional dalam hubungannya dengan usaha perbaikan gizi masyarakat, peningkatan pendapatan nelayan/petani ikan dan penyediaan lapangan kerja. Secara umum komoditas hasil perikanan memiliki sifat sangat mudah rusak atau kehilangan kesegarannya sehingga sangat diperlukan cara atau proses pengolahan yang dapat memperpanjang daya awet produk tersebut. Dengan demikian produk dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama dan dapat didistribusikan ke lokasi-lokasi yang jauh dari lokasi penangkapan. Maka optimalisasi pemanfaatan potensi tersebut, termasuk ikan non-ekonomis adalah diantaranya melalui pengembangan produk bernilai tambah dalam bentuk diversifikasi pengolahan hasil perikanan, perbaikan teknologi dan perbaikan kemasan.

Proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah juga dapat menganeekaragaman jenis-jenis produk olahan ikan (diversifikasi produk olahan ikan). Dalam usaha meningkatkan konsumsi ikan, maka perlu dilakukan suatu usaha untuk mendiversifikasikan olahan hasil perikanan. Usaha ini dapat menarik minat masyarakat dalam memilih makanan olahan dari ikan. Karena seperti diketahui bahwa di beberapa daerah ada kecenderungan malas (enggan) untuk memakan Ikan yang disebabkan oleh rasa dan bau amis yang melekat pada ikan disamping duri yang dikandung ikan. Dengan diversifikasi olahan maka bau dan rasa dapat disesuaikan dengan kebutuhan atau selera yang diinginkan (Asadayanti, 2017).

Menurut Prameswari (2018) Makanan berbahan ikan dapat lebih digemari anak usia sekolah dengan penyajian yang lebih inovatif, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan (snack) berbahan dasar ikan, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada umumnya dapat menjadi lebih baik. Upaya peningkatan konsumsi ikan melalui diversifikasi olahan ini sejalan dengan

upaya memanfaatkan dan memberikan nilai tambah terhadap ikan-ikan non-ekonomis atau Ikan hasil tangkap samping (*by catch*). Diversifikasi produk pengolahan hasil perikanan ditempuh sebagai salah satu upaya optimalisasi pemanfaatan komoditas hasil perikanan dan menganeekaragamkan jenis produk hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan memperhatikan faktor mutu gizi dan keamanan pangan, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas serta penambahan nilai jual.

Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Diversifikasi bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Ismanadji dan Sudari, 1985).

Pengembangan produk bernilai tambah masih sangat rendah. Hal ini ditandai dengan pemanfaatan hasil produksi ikan yang masih didominasi olahan tradisional dengan mutu hasil olahan yang masih kurang baik, dan rendahnya tingkat pemanfaatan produksi. Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga (Herawati, 2002). Salah satu tujuan yang diharapkan antara lain untuk mendapatkan added value (nilai tambah) pada produk perikanan atau menampung hasil panen yang berlebih, serta hubungan antara yang satu dengan lainnya. Ikan yang telah diolah lebih diminati konsumen karena lebih mudah serta praktis untuk dikonsumsi (*ready to eat*) atau dimasak (*ready to cook*). Melalui produk olahan tersebut, diharapkan konsumen menjadi lebih terbiasa dengan produk-produk perikanan (Kurniawan, 2017).

Jenis-jenis produk olahan ikan yang berkembang sampai saat ini meliputi: bakso, nugget, sosis, abon, ikan asap, sarden, presto, dendeng, kerupuk, kaki naga dan lain- lainnya. Jika produk-produk olahan tersebut dikembangkan menjadi skala usaha yang menguntungkan, manfaat yang lebih besar lagi dapat diraih yaitu membuka lapangan kerja baru sehingga dapat membantu menekan tingkat pengangguran.

### BAB 3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

#### 3.1. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Uraian Rencana Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Solusi permasalahan	Metode pelaksanaan	Pelaksanaan	Bidang keahlian	Alat & Bahan
1.	Penyampaian materi tentang diversifikasi produk olahan ikan	Ceramah Diskusi Tanya jawab	<b>Gama Dian Nugroho &amp; seluruh anggota tim</b>	Pengolahan dan Bisnis Hasil Perikanan	Materi tercetak yang telah digandakan
2.	Pelatihan pembuatan bakso ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Herpandi &amp; seluruh anggota tim</b>	Gizi dan Pengolahan Hasil Perikanan	1. Bahan: ikan giling, tapioka, bumbu pelengkap 2. Alat : panci & kompor 3. Materi pembuatan bakso ikan yang telah digandakan
3	Pelatihan pembuatan nugget ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Rinto &amp; seluruh anggota tim</b>	Mikrobiologi Hasil Perikanan	1. Bahan: ikan giling, tapioka, bumbu pelengkap, tepung roti 2. Alat : steamer, kualiti & kompor 3. Materi pembuatan nugget ikan yang telah digandakan
4.	Pelatihan pembuatan abon ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Ace Baehaki &amp; seluruh anggota tim</b>	Pengolahan Hasil Perikanan	1. Bahan: fillet ikan & bumbu pelengkap 2. Alat : steamer, kualiti, spinner & kompor 3. Materi pembuatan abon ikan yang telah digandakan
5.	Pelatihan pembuatan kerupuk ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Sabri Sudriman &amp; seluruh anggota tim</b>	Bioteknologi Hasil Perikanan	1. Bahan: daging ikan, tapioka & bumbu pelengkap 2. Alat : steamer, kualiti, & kompor 3. Materi pembuatan kerupuk ikan yang telah digandakan
6	Pelatihan pembuatan sosis ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Susi Lestari &amp; seluruh anggota tim</b>	Pengolahan Hasil Perikanan	1. Bahan: daging ikan, tapioka & bumbu pelengkap 2. Alat : steamer, kualiti, & kompor 3. Materi pembuatan sosis

					ikan yang telah digandakan
7	Penyampaian materi tentang pengemasan produk olahan ikan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Siti Hanggita &amp; seluruh anggota tim</b>	Teknologi Pangan	Materi tercetak yang telah digandakan
8.	Pelatihan analisis usaha pengolahan hasil perikanan	1. Pemberian bahan 2. Peragaan 3. Menunjukkan contoh produk	<b>Gama Dian Nugroho &amp; seluruh anggota tim</b>	Manajemen Industri Perikanan	Materi tercetak yang telah digandakan
9.	Evaluasi	Kuisisioner Tanya jawab	<b>Gama Dian Nugroho &amp; seluruh anggota tim</b>	Manajemen Industri Perikanan	Kuisisioner yang telah diperbanyak

### 3.2. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pengabdian masyarakat desa binaan ini adalah masyarakat Desa Meranjat II, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Setelah kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat mengadopsi pengetahuan yang dipaparkan dan diperagakan sehingga mampu untuk membuat produk olahan ikan yang beragam sebagai upaya pengembangan produktivitas masyarakat Desa Meranjat II.

### 3.3. Rancangan Evaluasi

Evaluasi kegiatan akan dilakukan pada ahap akhir kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pada bulan November 2024. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuisisioner dan tanya jawab kepada peserta pengabdian masyarakat baik masyarakat Desa Meranjat II, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan.

**Pertama**, peserta yang hadir diberikan pertanyaan pendahuluan terkait pemahaman mereka terhadap tema yang akan diberikan. **Kedua**, evaluasi sesudah pelaksanaan pengabdian untuk menentukan peningkatan pengetahuan masyarakat. Pengajuan pertanyaan di awal dan di akhir kegiatan diadakan dalam bentuk diskusi dan tanya jawab langsung. Hasil banyaknya antusias dan respon peserta untuk menjawab pertanyaan diketahui sebagai parameter akhir keberhasilan pelaksanaan pengabdian.

### 3.4. Waktu dan Rencana Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Rencana Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

No	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan Bulan ke-											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Pembuatan proposal pengabdian						■	■					
2	Koordinasi dengan perangkat Desa Meranjat II							■					
3	Pemaparan materi tentang diversifikasi produk perikanan								■				
4	Pelatihan pembuatan produk bakso ikan, abon ikan, nugget ikan, sosis ikan, dan kerupuk ikan									■			
5	Pemaparan materi pengemasan dan analisis usaha produk olahan ikan									■			
6	Evaluasi											■	
7	Penyusun laporan akhir pengabdian											■	
8	Penulisan artikel ilmiah											■	■

### 3.5. Organisasi Pelaksana

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan, Universitas Sriwijaya.

## BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

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 Desa Meranjat II. Kegiatan pelatihan yang dilakukan yaitu pembuatan nugget ikan, sempol ikan dan kaki naga. Adapun kegiatan pengabdian masyarakat desa binaan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan awal pengabdian masyarakat

## 4.2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan

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



Gambar 2. Peserta Pelatihan dan Tim Pelaksana Pengabdian

**PELATIHAN PEMBUATAN  
PRODUK DIVERSIFIKASI  
HASIL PERIKANAN**



**PRAKTEK LAPANGAN  
TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**



**Nugget Ikan**

**Cara pembuatan nugget ikan :**

Bahan :

- \* 500 gram Ikan lele
- \* 200 gram Tepung tapioka
- \* 200 gram Tepung panir
- \* 3 Butir telur
- \* 200 gram Tepung terigu
- \* 500 gram Minyak goreng
- \* Lada bubuk secukupnya
- \* Garam secukupnya
- \* 5 siung Bawang putih
- \* 2 buah wortel
- \* Penyedap rasa secukupnya



Prosedur Pembuatan :

1. Siapkan 500 gram ikan lele lalu fillet ikan dan dagingnya dihaluskan.
2. Haluskan 5 siung bawang putih dan potong kecil-kecil wortel.
3. Aduk daging ikan yang telah dihaluskan dengan 1 butir telur dan bumbu yaitu bawang putih yang telah dihaluskan, wortel, lada bubuk, garam, dan penyedap rasa secukupnya.
4. Lalu campurkan 200 gram tepung tapioka dan 50 gram tepung terigu ke dalam adonan dan aduk sampai semua tercampur rata.
5. Tuang ke dalam loyang yang telah dilapisi oleh aluminium foil dan kukus selama 20 menit.
6. Kemudian potong sesuai keinginan.
7. Celupkan ke dalam tepung terigu, kemudian celupkan ke dalam telur lalu celupkan lagi ke dalam tepung panir.
8. Goreng nugget ikan hingga warna kuning keemasan. Lalu nugget ikan siap disajikan.

**Mengapa sih perlu makan ikan?**

Ikan mengandung gizi dan nutrisi yang baik untuk pertumbuhan dan kesehatan. Ikan mengandung protein yang tinggi, lemak, omega 3, omega 6, asam lemak tak jenuh, vitamin A, vitamin B6, B12 dan vitamin D. Terutama bagi anak-anak omega 3 sangat baik untuk pertumbuhan otak.

Ikan ini dapat diolah menjadi berbagai produk olahan makanan sehat dan bergizi salah satunya yaitu nugget ikan. Konsumsi makanan sehat dan bergizi ini juga dapat meningkatkan daya ingat saat belajar.



**Mengapa harus ikan?**  
 Karena ikan mengandung lemak yang lebih sedikit dibandingkan dengan daging lainnya. Kandungan lemak ini apabila terlalu banyak maka tidak baik bagi tubuh.

Gambar 3. Pamflet pembuatan produk nugget ikan

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 masyarakat di desa meranjat II dilakukan dengan cara memperagakan tahapan-tahapan dalam pembuatan bakso ikan. Adapaun tahapan proses pembuatan bakso ikan yaitu preparasi daging ikan, pengadonan daging ikan dengan tepung tapioka dan bumbu-bumbu. Metode pembuatan bakso ikan mengacu Pratiwi et al., (2016) yang telah dimodifikasi. Preparasi ikan 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 et al., 2004). Selain mempragakan proses pembuatan bakso, tim pengabdian juga membagikan pamflet yang berisi alat, bahan, metode pembuatan bakso ikan. Adapun pamflet yang dibagikan kepada masyarakat di desa meranjat II dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pamflet pembuatan produk bakso ikan

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat di desa meranjat II ini tim pengabdian tidak hanya memberikan pelatihan tentang pengolahan produk saja, akan tetapi peserta juga dijelaskan mengenai kemasan. Hal ini karena pentingnya kemasan bagi produk yang dihasilkan tersebut. Desain kemasan yang dijelaskan pada kegiatan pengabdian ini adalah kemasan produk nugget ikan. Adapun desain

kemasan kedua produk tersebut dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pamflet contoh desain kemasan produk nugget ikan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh PS. THI melalui kegiatan pelatihan ini merupakan salah satu bentuk implementasi terhadap peran perguruan tinggi dalam menjawab tuntutan masyarakat yang semakin meluas untuk memperoleh pembaharuan ilmu pengetahuan dan inovasi teknologi tidak hanya sebagai penghasil tenaga ahli dan golongan terpelajar, namun juga perannya sebagai institusi penghasil ilmu pengetahuan, pelopor inovasi teknologi, serta pemecah masalah atas kompleksitas persoalan sosial kemasyarakatan.

Selama proses pelaksanaan kegiatan berlangsung, antusias peserta dapat tercermin dari keseriusan mereka dalam mendengarkan materi, mengajukan beberapa pertanyaan hingga antusias untuk melihat secara langsung praktek pembuatan produk olahan yang didemonstrasikan oleh mahasiswa dari PS. THI sekaligus mencoba dan merasakan olahan ikan yang beraneka ragam yang telah dibuat.

Pengenalan diversifikasi produk olahan ikan ini memberikan beberapa keuntungan, yaitu ikan semakin berpeluang untuk dimanfaatkan lebih lagi menjadi berbagai macam variasi produk olahan (diversifikasi) tidak hanya fokus terhadap satu-dua jenis olahan saja seperti di desa meranjat II yang hanya mengolah ikan menjadi bekasam dan kemplang sehingga diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dan produktivitas masyarakat di desa meranjat II dengan beraneka ragam produk olahan hasil perikanan.

Kegiatan diskusi dan tanya jawab merupakan penghujung rangkaian acara kegiatan pelatihan ini. Setelah pemaparan materi dan demonstrasi selesai dilaksanakan, peserta yang hadir diberikan pertanyaan sebagai evaluasi untuk menentukan tingkat pengetahuan peserta. Pada pelaksanaannya, banyak antusias dan respon peserta untuk menjawab pertanyaan, hal tersebut menjadi parameter akhir keberhasilan pelaksanaan pengabdian.



Gambar 6. Pelatihan pengemasan, pelabelan dan pemasaran produk olahan hasil perikanan

## **BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Meranjat II berjalan dengan baik, masyarakat sekitar antusias dengan pelatihan pembuatan produk diversifikasi hasil perikanan. Produk diversifikasi perikanan yang dibuat antara lain bakso ikan, nugget ikan, kaki naga. Ketertarikan peserta ditunjukkan dengan aktifnya peserta memberi pertanyaan dan mengikuti peragaan serta berpartisipasi aktif selama proses pengabdian dari awal hingga tahap akhir pengabdian. Selain itu, masyarakat umumnya dengan adanya kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat untuk diaplikasikan dan dikembangkan secara berkelanjutan untuk meningkatkan nilai tambah dan produktivitas masyarakat di Desa Meranjat II.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya dengan Program Pengabdian Masyarakat dengan SK Nomor: 6045/UN9.1.5/DN/2024 Tanggal 10 September 2024 yang telah memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Asadayanti, D.D. 2017. Modul Keahlian Ganda Pengolahan Produk Diversifikasi Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Herawati E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No 3.
- Ismanadji I, dan Sudari. 1985. Petunjuk Pengolahan bakso ikan dalam rangka diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Dirjen Perikanan bekerjasama dengan Internasional Development Research Centre. Jakarta.
- Januarti, I., Mulyana, A., & Yazid, M. (2019). Pendampingan Pembentukan Koperasi Simpan Pinjam Sebagai Upaya Peningkatan Produksi Dan Pendapatan Produsen Kerupuk Kemplang Di Desa Meranjat Ii Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir. Jurnal Sriwijaya, 7(1), 710–718. <https://doi.org/10.37061/JPS.V7I1.7544>
- Kurniawan, Fahmy. 2017. Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Kelompok Acuan Terhadap Keputusan Pembelian Pada CV. Tahu Tuna Pak Ran Pacitan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Marpaung, Ridawati. 2008. Pengolahan dan Kelayakan Usaha Abon Ikan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. J. Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol 8 No 3 : 74-80.
- Prameswari, G. N. 2018. Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. Journal Of Health Education. 3(1):1–6. ISSN 2527 - 4252.

## Lampiran 1. Biodata Pelaksana

### 1.1 Identitas Ketua Pengusul

1. NIDN/NIDK : 0028038806
2. Nama : Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.
3. Pangkat dan Jabatan : Penata Muda Tk.1 (III b) / Asisten Ahli
4. NIP : 198803282020121010
5. Fakultas / Program Studi : Pertanian / Teknologi Hasil Perikanan
6. Bidang Keahlian : Pengolahan Hasil Perikanan
7. Email Pengusul : [gamadian@fp.unsri.ac.id](mailto:gamadian@fp.unsri.ac.id)
8. ID Sinta : 6753128

### 1.2 Identitas Usulan

1. Judul Pengabdian : Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Perikanan dan Produktivitas Masyarakat di Desa Meranjat II Kabupaten Ogan Ilir
2. Skema Pengabdian : Desa Binaan Fakultas Pertanian
3. Tahun Usulan dan Lama Pengabdian : 2024 / 3 bulan
4. Biaya yang Disetujui di Tahun Berjalan : Rp. 10.000.000,- (Sepuluh Juta Rupiah)
5. Program Pendanaan : Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
6. Model Kegiatan : Pelatihan dan pendampingan
7. Model Pelaksanaan : Observasi dan Pelatihan
8. IPTEK yang Digunakan : Pengolahan Hasil Perikanan
9. Nama Khalayak Sasaran : Kelompok PKK dan karang taruna di Desa Meranjat II, Kabupaten Ogan Ilir Provinsi Sumatera Selatan
10. Jumlah Khalayak Sasaran : 30 Orang
11. Output Kegiatan : Artikel Jurnal Pengabdian Nasional
12. Jumlah Anggota : 6 Orang Dosen

### 1.3 Identitas Lembaga Pengusul

1. Lembaga Pengusul : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
2. Sebutan Jabatan Pimpinan : Ketua
3. Nama Pimpinan : Prof. Benyamin Lakitan, Ph.D.
4. NIP/NIK Pimpinan : NIP. 196006151983121001

## **Lampiran 2. Surat Pernyataan Tidak Plagiat**

### Lampiran 3. Surat Tugas Pengabdian Masyarakat



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN  
RISET DAN TEKNOLOGI  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**FAKULTAS PERTANIAN**

Jalan Palembang-Prabumulih KM. 32, Indralaya Kabupaten Ogan Ilir 30662  
Telepon (0711) 580059, Faksimili (0711) 580276, Pos-el: [dekan\\_fp@unsri.ac.id](mailto:dekan_fp@unsri.ac.id)  
Laman : [www.fp.unsri.ac.id](http://www.fp.unsri.ac.id)

---

**KEPUTUSAN**  
**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**Nomor : 6045/UN9.1.5/DN/2024**

**TENTANG**

**PERSETUJUAN JUDUL DAN PENUNJUKAN TENAGA PELAKSANA**  
**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**  
**TAHUN 2024**

**DEKAN FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat bagi Dosen Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, maka dipandang perlu adanya persetujuan judul Pengabdian Pada Masyarakat dan penunjukan tenaga pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat Tahun 2024.
- b. bahwa mereka yang namanya tertera dalam lampiran Surat Keputusan ini dianggap mampu dan memenuhi syarat untuk ditunjuk sebagai tenaga pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat, judul serta besaran biaya yang tercantum pada Surat Keputusan ini;
- c. bahwa sehubungan dengan huruf a dan b di atas perlu diterbitkan Surat Keputusan sebagai pedoman dan landasan hukumnya.
- Mengingat : 1. Undang - Undang Nomor 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Peraturan Pemerintah Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
3. Peraturan Pemerintah Nomor: 04 Tahun 2014, tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
4. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 12 Tahun 2015, tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Sriwijaya;
5. Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 17 Tahun 2018 Statuta Universitas Sriwijaya;
6. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi No 17 No.20 Tahun 2018 tentang penelitian ;
7. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 3 Tahun 2021 tentang standar nasional pendidikan tinggi.
8. Keputusan Menteri Keuangan RI No.190/KMK.05/2009, tentang Penetapan Univeristas Sriwijaya pada Depdiknas sebagai instansi pemerintah yang menetapkan PK-BLU
9. Keputusan Rektor Universitas Sriwijaya No: 0109/UN9/SK. BUK.KP/2021 tanggal 24 Pebruari 2021 tentang pengangkatan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Masa Jabatan 2021-2025

10	Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si.	1. Mochammad Syaifudin, S.Pi., M.Si., Ph.D 2. Dr. M. Amin, S.Pi., M.Si 3. Dr. Muslim, S.Pi., M.Si 4. Yulisman, S.Pi., M.Si 4. Dr. Dade Jubedah, S.Pi., M.Si 6. Dr. Marini Wijayanti, S.Pi., M.Si 7. Mirna Fitriani, S.Pi., M.Sc., Ph.D 8. Tanbiyaskur, S.Pi., M.Si 9. Danang Yonarta, S.STPi., M.P. 10. Agung Riswandi, S.Pi., M.P. 11. Azmi Afriansyah, S.Pi., M.Si.	Peningkatan Produksi Budidaya Ikan Lele (Clarias Sp.) Di Kelompok Pembudidaya Ikan Kelurahan Tanjung Raja Timur Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir	10.000.000,-
11	Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si.	1. Dr. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si. 2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D. 3. Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam, S.TP., M.Si. 4. Dr. Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc. 5. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., Ph.D.	Pemberdayaan Warga Desa Sentul Kecamatan Tanjung Batu Kabupaten Ogan Ilir Dalam Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Gabus (Channa Striata) Berbasis Zero Waste	10.000.000,-
12	Gama Dian Nugroho, S.Pi., M.Sc.	1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D. 2. Prof. Dr. Rinto, S.Pi., M.Si. 3. Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.P 4. Sabri Sudirman, S.Pi, M.Si, Ph.D 5. Siti Hanggita Rachmawati, S.TP., M.Si., Ph.D. 6. Susi Lestari, S.Pi., M.Si.	Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Hasil Perikanan Dan Produktivitas Masyarakat Di Desa Meranjat II Kabupaten Ogan Ilir	10.000000,-
13	Ir. Mirza Antoni, M.Si., Ph.D.	1. Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr 2. Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc. (Hons). Ph.D 3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D. 4. Dr. Riswani, S.P., M.Si. 5. Tanbiyaskur, S.Pi., M.Si	Edukasi Pengembangan Gambir pada Petani di Kecamatan Babat Toman Kabupaten Musi Banyuasin	10.000.000,-
			<b>JUMLAH</b>	<b>120.000.000</b>



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.

NIP. 196412291990011001

**Lampiran 4. Spanduk Kegiatan Pengabdian Masyarakat Skema Desa Binaan**



**Lampiran 5. Kegiatan Pengabdian Masyarakat**



