



**PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN KESEMPATAN USAHA IBU-IBU  
PKK MELALUI PENINGKATAN MUTU VARIASI OLAHAN IKAN GABUS  
DI DESA MERANJAT II, OGAN ILIR, SUMATERA SELATAN**

**BIDANG KEGIATAN :  
PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT**

**OLEH:**

**Ketua : Erni Purbiati, S.P., M.Si. (197802102008122001)**  
**Anggota : Eka Mulyana, S.P., M.Si. (197710142008122002)**  
**Anggota : Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S. (195402041980102001)**  
**Anggota : Indri Januarti, S.P., M.Sc. (198301092008122002)**  
**Anggota : Agustina Bidarti, S.P., M.Si. (197708122008122001)**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
INDERALAYA**

**2013**

**HALAMAN PENGESAHAN  
LAPORAN AKHIR KEGIATAN  
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

---

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Judul Pengabdian       | : Peningkatan Keterampilan dan Kesempatan Usaha Ibu-ibu PKK melalui Peningkatan Mutu Variasi Olahan Ikan Gabus di Desa Meranjati II, Ogan Ilir, Sumatera Selatan |
| 2. Ketua Pelaksana        | :  |
| a. Nama                   | : Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.   |
| b. NIP                    | : 197802102908122901   |
| c. Pangkat/ Golongan      | : Penata Muda/ IIIa  |
| d. Jabatan Fungsional     | : Tenaga Pengajar  |
| e. Fakultas               | : Pertanian  |
| f. Program Studi          | : Agribisnis   |
| g. Keahlian               | : Ekowisata Pertanian  |
| 3. Personalia             | :  |
| a. Anggota Pelaksana      | : 4 orang Dosen  |
| b. Pembantu Pelaksana     | : 3 orang mahasiswa  |
| 4. Waktu Pelaksanaan      | : 23 November 2013   |
| 5. Model Kegiatan         | : Pendampingan   |
| 6. Metode Kegiatan        | : Presentasi dan Peragaan  |
| 7. Sumber Biaya           | :  |
| - Biaya Sendiri (Mandiri) | : Rp. 1.500.000,- (satu juta lima ratus ribu rupiah)   |

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian Unswi,  
  
Dr. H. Arieal Sudikta  
NIP. 196002111985031002

Inderalaya, 31 Desember 2013  
Ketua Pelaksana,

  
Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.  
NIP. 197802102908122901

## RINGKASAN

Pengabdian ini berjudul *Peningkatan Keterampilan dan Kesempatan Usaha Ibu-Ibu PKK Melalui Peningkatan Mutu Variasi Olahan Ikan Gabus di Desa Meranjat II, Ogan Ilir, Sumatera Selatan*. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu PKK di Desa Meranjat II, Ogan Ilir dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan adanya penyuluhan mutu variasi olahan ikan gabus menjadi nugget dalam bentuk pemberdayaan sumber daya yang tepat. Serta memberikan keterampilan tentang cara memproduksi nugget ikan gabus yang baik, teknik pengemasan dan pemasaran produk nugget ikan gabus ini.

Metode pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut penyuluhan dengan materi dan modul, pelatihan dalam bentuk praktek pembuatan varian olahan ikan gabus dalam bentuk nugget. Model kegiatan juga diisi dengan selingan tanya jawab selama kegiatan berlangsung. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat dikatakan pengabdian pada masyarakat ini (1) terlaksana sesuai dengan rencana, (2) Kegiatan pengabdian dari koordinasi, penyuluhan dan pelatihan mendapatkan sambutan yang baik dari Mitra (PKK Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalay, Ogan Ilir), (3) Ibu-ibu PKK Desa Meranjat II memiliki keterampilan tentang pembuatan variasi olahan nugget ikan gabus.

## PRAKATA

Segala puji dan syukur kehadiratan Allah SWT, atas Rahmat, Ridho dan Karunia-Nya, pengabdian tahun 2013 berjudul “*Peningkatan Keterampilan dan Kesempatan Usaha Ibu-Ibu PKK Melalui Peningkatan Mutu Variasi Olahan Ikan Gabus di Desa Meranjat II, Ogan Ilir, Sumatera Selatan*” dengan dana mandiri dapat dilaksanakan dan diselesaikan. Oleh karena itu, dalam kesempatan yang berbahagia ini izinkanlah tim pengabdian menyampaikan dengan segala hormat uraian terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Badia Ferizade, M.BA. Rektor Universitas Sriwijaya
2. Bapak Dr. Ir. Erizal Sodikin berserta staf di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.
3. Bapak Kepala Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir atas segala fasilitas dan kemudahan dalam pelaksanaan kegiatan ini.
4. Ibu Ketua PKK Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir yang menggerakkan anggotanya untuk ikut dan berlajar dalam kegiatan pengabdian ini.
5. Ibu-Ibu PKK Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir yang menjadi peserta sekaligus model kegiatan aquaponik yang kami laksanakan.

Akhirnya, semoga hasil kegiatan pengabdian ini bermanfaat bagi semua pihak. Dan pemanfaatan Aquaponik dalam lapangan pertanian akan dapat terus digalakkan, terutama di lingkungan ibu-ibu rumah tangga. Amin.

Palembang, Desember 2013  
Tim Pengabdian,

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	2
RINGKASAN. ....	3
PRAKATA .....	4
DAFTAR ISI.....	5
1. Judul Kegiatan.....	5
2. PENDAHULUAN (BAB I).....	5
3. Tinjauan Pustaka.....	7
4. Materi dan Metode Pelaksanaan (BAB II).....	8
5. Hasil dan Pembahasan (BAB III).....	9
6. Simpulan dan Saran (BAB IV).....	17
Daftar Pustaka .....	18
LAMPIRAN.....	19

## **1. Judul kegiatan : Peningkatan Keterampilan dan Kesempatan Usaha Ibu-Ibu PKK Melalui Peningkatan Mutu Variasi Olahan Ikan Gabus di Desa Meranjat II, Ogan Ilir, Sumatera Selatan**

### **2. Pendahuluan (BAB I)**

Keberdayaan perempuan di bidang ekonomi adalah salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan. (Anwar, 2007) Saat perempuan menjadi kaum terdidik, mempunyai hak-hak kepemilikan, dan bebas untuk bekerja di luar rumah serta mempunyai pendapatan mandiri, inilah tanda kesejahteraan rumah tangga meningkat. Lebih dari itu, perempuan juga mempunyai andil besar dalam kegiatan penanggulangan kemiskinan melalui pemberdayaan masyarakat dan kelompok. Salah satu buktinya, bahwa perempuan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarganya dengan melakukan kegiatan usaha produktif rumah tangga.

PKK terkenal akan 10 program pokoknya yang pada hakekatnya merupakan kebutuhan dasar manusia yaitu: 1) Penghayatan dan pengamalan Pancasila, 2) Gotong royong, 3) Pangan, 4) Sandang, 5) Perumahan dan tatalaksana rumah tangga, 6) Pendidikan dan keterampilan, 7) Kesehatan, 8) Pengembangan kehidupan berkeoperasi, 9) Kelestarian lingkungan hidup, 10) Perencanaan sehat.

PKK di Desa Meranjat II, Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu wadah organisasi perempuan di Desa Meranjat II. Latar belakang pendidikan ibu-ibu PKK tersebut beragam (lulusan SLTA dan perguruan tinggi), dan sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan keadaan ekonomi keluarga yang berada pada ekonomi menengah ke bawah. Mencari pekerjaan sudah semakin sulit untuk ibu-ibu ini, sedangkan kebutuhan mencukupi kebutuhan sehari-hari mengharuskan pengeluaran yang semakin meningkat. Walaupun demikian, diyakini sangat banyak kemampuan yang dimiliki kaum ibu-ibu tersebut dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Pelaksanaan kegiatan PKK umumnya hanya sebagai ajang silaturahmi ibu-ibu di Desa Meranjat II, Kabupaten Ogan Ilir, belum diikuti dengan peningkatan mutu hidup keluarga serta peran wanita secara mandiri dalam

pembangunan desa melalui kegiatan kewirausahaan (*entrepreneurship*), yang akan berdampak langsung pada peningkatan perekonomian rumah tangga.

Ikan gabus (*Channa striata* sinonim *ophiocephalus striatus*) merupakan ikan yang bersifat predator (memangsa ikan-ikan lain yang lebih kecil dari ukuran badannya) yang cukup banyak di daerah rawa lebak desa Meranjat II, Ogan Ilir. Biasanya ikan ini mudah didapat oleh para nelayan yang memasang bubuh dan tajur di sana. Ikan ini acapkali ditenakan atau dijual langsung ke pembeli di pasar-pasar Inderalaya atau Tanjung Raja, Ogan Ilir. Namun ikan gabus yang merupakan ikan asli perairan Indonesia ini secara ekonomis pengolahannya belum banyak melibatkan kaum perempuan dan lebih didominasi kaum laki-laki di Desa Meranjat II.

Ikan Gabus memiliki kandungan gizi dan kaya protein dan belum banyak diketahui masyarakat desa Meranjat II, Ogan Ilir. Perkembangan ilmu pengetahuan dan penelitian telah mengungkap fakta bahwa ikan gabus memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan. Kandungan tersebut terdiri dari kandungan protein yang tinggi terutama albumin dan asam amino esensial, lemak khususnya asam lemak esensial, mineral khususnya zink/seng (Zn) (Mustafa, *et al.*, 2012) dan beberapa vitamin yang sangat baik untuk kesehatan. Selain itu, secara klinis intervensi konsentrat protein ikan gabus dalam bentuk suplemen telah membantu mempercepat penyembuhan pasien pasca-operasi, luka bakar dan stroke pada pasien rawat inap di rumah sakit. (Zakaria, *et al.*, 2006)

Selain itu, Ikan Gabus sebenarnya dapat diolah menjadi varian nugget yang cukup digemari oleh anak-anak kecil masa kini. Biasanya, orang kebanyakan mengenal dan makan nugget yang terbuat dari olahan daging ayam, namun dalam perkembangan sekarang nugget sudah banyak sekali variasinya. Salah satunya, nugget ikan, nugget tahu, nugget daging sapi, dan nugget tempe, juga variasi bahan nugget lainnya. Varian menarik dari olahan nugget yang berasal dari ikan gabus tersebut ternyata sangat cocok karena tekstur daging ikan gabus yang mirip dengan daging. Selain itu, membuat nugget olahan dari ikan gabus ini dapat mengurangi ketergantungan anak-anak akan nugget kemasan. Pengonsumsi nugget kemasan yang terlalu sering oleh anak-anak tidak baik, karena nugget kemasan memiliki dan

berasal dari bahan pengawet dan bahan kimia yang tentu saja mempunyai dampak tertentu bagi kesehatan tubuh.

Oleh sebab itu, keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Meranjat II, Ogan Ilir dalam membuat variasi olahan ikan gabus dalam bentuk nugget ini sangat penting. Berdasarkan uraian di atas dapat dikemukakan permasalahan di ibu-ibu PKK Desa Meranjat II, Ogan Ilir adalah: “Bagaimanakah meningkatkan keterampilan melalui pembuatan nugget sebagai varian olahan ikan gabus di kalangan ibu-ibu PKK di Desa Meranjat II, Ogan Ilir sekaligus dapat membuka kesempatan usaha mereka?”

Berdasar permasalahan di atas, tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberdayakan ibu-ibu PKK di Desa Meranjat II, Ogan Ilir dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan adanya penyuluhan mutu variasi olahan ikan gabus menjadi nugget dalam bentuk pemberdayaan sumber daya yang tepat.

## **2. Tinjauan Pustaka**

Ikan gabus memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap, protein, lemak mineral. kan dalam menu diet sehari-hari menjadi sumber protein. Selain protein tubuh juga memerlukan komponen lain seperti karbohidrat, lemak, mineral, vitamin dan enzim agar tetap sehat. (Suprayitno, *et al.*, 2009) Ikan gabus dengan kandungan protein yang tinggi sehingga sangat baik menjadi sumber protein dalam asupan makan sehari-hari. Protein dalam tubuh memiliki fungsi selain sebagai sumber energi, juga berfungsi sebagai zat pembangun dan zat pengatur.

Kandungan protein ikan gabus terdiri dari asam amino penting, baik asam amino esensial maupun asam amino non esensialnya. Asam amino esensial adalah asam amino yang tidak dapat disintesis dalam tubuh sehingga diperlukan dari asupan makanan; isoleusina, leusina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofan, dan valina.

Ikan gabus bahwa Ikan gabus memiliki semua asam amino esensial tersebut, sedangkan kelompok asam amino non esensial penting pada ikan gabus seperti asam glutamate (14.253%), arginin (8.675 %), dan asam aspartat



(9.571%) relatif tinggi. Menurut Marimutu, *et al.*, (2012), ketiga asam amino non esensial tersebut sangat penting dalam membantu penyembuhan luka. Kandungan asam lemak pada ikan gabus juga sangat baik untuk kesehatan. Selain kandungan asam lemak penting, Ikan gabus juga memiliki kandungan mineral yang tinggi pula terutama kalsium, zat besi dan zink yang sangat baik untuk kesehatan.

Ikan gabus dengan kandungannya yang lengkap dan bermanfaat bagi tubuh tersebut, harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang tepat agar dapat diperoleh manfaatnya. Pengolahan ikan gabus dalam bentuk Konsentrat protein akan memberikan kemudahan konsumsi bagi pasien atau orang yang tidak menyukai mengkonsumsi ikan gabus segar. (Gam, *et al.*, 2005)

Ikan gabus sangat berpotensi di olah menjadi produk olahan dan pengolahan ikan gabus sebagai makanan kesehatan. Produk olahan ikan gabus berupa abon, biskuit, amplang, nugget, otak-otak, bakso, dan empek-empek ikan gabus.

#### **4. Materi dan Metode Pelaksanaan (BAB II)**

Metode pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

**Penyuluhan.** Materi penyuluhan adalah kandungan gizi dan protein ikan gabus serta manfaat ikan gabus bagi kesehatan tubuh. Selanjutnya materi penyuluhan juga menyinggung tentang bagaimana variasi olahan ikan gabus, dalam satunya dalam bentuk nugget. Penyuluhan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan tanya jawab kepada peserta.

**Pelatihan.** Materi pelatihan adalah cara pembuatan varian olahan ikan gabus dalam bentuk nugget. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan tentang cara memproduksi nugget ikan gabus yang baik, teknik pengemasan dan pemasaran produk nugget ikan gabus ini. Pelatihan tersebut disampaikan dalam bentuk ceramah yang dilanjutkan dengan eksperimen langsung dan tanya jawab tentang cara pembuatan dan pengemasan varian olahan ikan gabus

dalam bentuk nugget tersebut. Pelatihan dilaksanakan sampai semua peserta mahir mempraktekkan sendiri.

Kriteria dan indikator tolak ukur keberhasilan kegiatan ini bila beberapa hal seperti dibawah telah memperlihatkan:

No.	Indikator
1	Bila sudah mengerti dengan jelas teknik pembuatan nugget ikan gabus
2.	Mengerti dan dapat memahami serta mengembangkan sendiri kemasan menarik nugget ikan gabus

Adapun materi kegiatan yang diberikan sebagai berikut:

1. Erni Purbiati, M.Si. (Kandungan Gizi, Protein dan Lemak dalam ikan Gabus)
2. Ir. Hj. Maryanah Hamzah, M.S. an Indri Januarti, M.Sc. (Pengolahan ikan Gabus serta nilai ekonomis)
3. Eka Mulyana, M.Si. dan Agustina Bidarti, M.Si. (Teknik, Bahan dan Cara membuat Nugget Ikan Gabus)
4. Tanya Jawab
5. Pembekalan Penugasan oleh Tim Pelatihan
6. Praktek Pembuatan Nugget Ikan Gabus
Pembimbingan Penugasan I
Pembimbingan Penugasan II
Pembimbingan Penugasan III

## 5. Hasil dan Pembahasan (BAB III)

Tahapan-tahapan kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut : Koordinasi tim pengabdian mandiri dilakukan dengan mitra yaitu Ketua PKK Desa Meranjat II yang sekaligus bertindak sebagai ibu Kepala Desa. Pada kegiatan ini tim pengabdian dan mitra membahas tentang kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan, tempat dan waktu pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan. Pada pertemuan ini ada beberapa hal yang disepakati, yaitu kegiatan sosialisasi kegiatan pengabdian, waktu dan tempat pelaksanaan penyuluhan, serta waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan ikan gabus.



Gambar 1. Suasana lebak rawa yang kaya dengan ikan gabus di lokasi kegiatan Desa Meranjat II

**Persiapan penyuluhan dan pelatihan.** Persiapan kegiatan ini berupa penentuan olahan yang tepat yakni dengan membuat nugget berdasarkan olahan ikan gabus, dilengkapi dengan pembuatan modul penyuluhan dan pelatihan. Modul penyuluhan berisi materi dasar tentang kandungan protein nabati, gizi, dan lemak yang ada pada ikan gabus, prinsip dasar pembuatan produk nugget ikan gabus, pengemasan dan pemasaran produk nugget olahan ikan gabus.



Gambar 2. Pemberian materi penyuluhan oleh tim kegiatan pengabdian

Modul pelatihan berisi tentang bahan-bahan, alat-alat dan cara pembuatan nugget ikan gabus. Pada persiapan pelatihan, Tim pengabdian melakukan uji coba

resep pembuatan produk ikan gabus, sehingga didapatkan komposisi yang tepat dan memberikan hasil optimal.

**Pembelian alat dan bahan.** Alat dan bahan yang dibutuhkan pada pelatihan pembuatan olahan nugget berbahan ikan gabus ini, antara lain kompor gas, rendang besar, rendang kecil, baskom kecil, pengaduk kayu, sendok, gelas ukur, masker, sarung tangan, kain lap, timbangan, wadah plastik kecil, wadah plastik besar, ayakan, corong, botol plastik, plastik kemasan, sealer plastik, label. Bahan yang diperlukan antara lain: ikan gabus, telur ayam, tepung roti, tepung terigu, bawang putih, kaldu bubuk, garam, gula dan merica.



Gambar 3. Bahan pembuatan nugget ikan gabus

**Pelaksanaan Penyuluhan.** Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Halaman Kantor Desa Meranjat II, dengan dihadiri oleh ibu-ibu PKK mitra, PKK Desa Meranjat II. Penyuluhan di PKK Desa Meranjat II dilaksanakan hari hari Rabu tanggal 13 November 2013 di Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir. Khalayak sasaran pelatihan pengabdian ini pesertanya berjumlah 30 orang terdiri dari ibu-ibu PKK Desa Meranjat II.



Gambar 4. Tim pengabdian membimbing peserta kegiatan membuat adonan nugget ikan gabus

**Pelaksanaan Pelatihan.** Pelatihan diberikan dalam bentuk ceramah yang dilanjutkan dengan eksperimen langsung dan tanya jawab. Praktek cara pembuatan pembuatan nugget olahan ikan gabus. Ibu-ibu PKK dibagi dalam beberapa kelompok, kemudian dengan dibimbing Tim pengabdian mempraktekkan sendiri pembuatan produk tersebut. Pelatihan dilaksanakan sampai semua peserta mahir mempraktekkan sendiri. Adapun cara membuat nugget ikan gabus sebagai berikut:

**Bahan:**

- 200 gram daging ikan gabus yang digiling halus
- 2 butir telur ayam
- 100 gram tepung roti
- 50 gram tepung terigu
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sendok teh kaldu bubuk
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula
- 1 sendok teh merica





Gambar 5. Peserta memperhatikan dengan antusias proses dan praktek pengukusan nugget ikan gabus.

#### **Cara membuat nugget ikan gabus:**

1. Kocok 1 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata.
2. Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
3. Masukkan daging ikan gabus yang sudah digiling halus. Aduk rata.
4. Masukkan adonan dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak.
5. Kukus selama 15 menit.
6. Sambil menunggu nugget dikukus, tuang tepung roti dalam wadah, dan siapkan nampan kosong.
7. Siapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
8. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit.



Gambar 6. Penyajian hasil olahan ikan gabus.

9. Kemudian potong nugget ikan gabus sesuai yang diinginkan.

10. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti kemudian taruh di nampan yang telah disediakan. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti.

11. Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna.

12. Setelah usai, panaskan minyak goreng.

13. Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan.



Gambar 7. Praktek mengolah nugget ikan gabus

**Evaluasi dan Tindak Lanjut.** Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan angket kepada ibu-ibu PKK Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalay, Ogan Ilit untuk melihat sejauh mana tanggapan peserta terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Aspek yang ditinjau adalah tentang pendapat dan tanggapan peserta tentang pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget ikan gabus serta kemasan (packaging) nugget ikan gabus dan pemasaran nugget ikan gabus.



Gambar 8. Praktek membuat nugget ikan gabus

Hasil angket memperlihatkan bahwa mitra sangat setuju dengan kegiatan pengabdian ini karena mitra belum pernah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan tentang peluang usaha rumahan berupa nugget ikan gabus. Materi penyuluhan dan pelatihan yang disampaikan mudah dimengerti dan mudah dipraktikkan sendiri, bahan dan alat dalam pembuatan nugget ikan gabus mudah didapatkan, waktu pelaksanaan kegiatan tidak mengganggu kegiatan rumah tangga. Disamping itu peserta juga termotivasi dan tertarik untuk mengembangkan lebih lanjut usaha olahan nugget ikan gabus sehingga dapat berwirausaha mandiri.





Gambar 9. Foto bersama tim pengabdian dan ibu-ibu PKK peserta kegiatan

## **6. Simpulan dan Saran (BAB IV)**

### **a. Simpulan**

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian terlaksana sesuai dengan rencana.
2. Kegiatan pengabdian dari koordinasi, penyuluhan dan pelatihan mendapatkan sambutan yang baik dari Mitra (PKK Desa Meranjat II, Kecamatan Inderalay, Ogan Ilir)
3. Ibu-ibu PKK Desa Meranjat II memiliki keterampilan tentang pembuatan variasi olahan nugget ikan gabus.

### **B. Saran**

Adapun saran yang perlu disampaikan sebagai berikut: Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Sriwijaya lebih sering merekomendasikan dosen untuk mengadakan kegiatan-kegiatan, baik itu dalam bentuk penyuluhan materi ataupun praktek langsung membuat variasi olahan ikan gabus kepada ibu-ibu rumah tangga di PKK di desa Mrnjat II khususnya, maupun di Kabupaten Ogan Ilir secara umum yang jika dilihat secara ekonomis masih dalam taraf berpenghasilan menengah ke bawah.

## Daftar Pustaka

- Anwar. 2007. *Manajemen Pemberdayaan Perempuan (Perubahan Sosial Melalui Pembelajaran Vocational Skill pada Keluarga Nelayan)*. Bandung: Alfabeta.
- Gam, L.H., Chiuang-Yee, L., Saringat, B. 2005. Amino acid composition of Snakehead Fish (*channa striatus*) of various sizes obtained at different times of the year. *Malaysian Journal of Pharmaceutical Sciences (MJPS)*, 3 (2): 19–30.
- Marimutu, K., Thailaga., M., Harthiresan, S., Xavier, R. & Was, R.H.M.H. 2012. Effect of different cooking methods on proximate and mineral composition of striped snakehead fish (*Channa striatus*, Block). *Journal Food Sci Technol*, 49 (3) : 373-377.
- Mustafa, A., Widodo, M.A., & Kristianto, Y.. 2012. Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And Its Role In Health. *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1 (2): 1-8
- Suprayitno, Mujiharto, Titik, E. 2009. *The Effect of Fish Albumin Powders on Wound Healing of Wistar Rattus novgircus*. Malang: University of Brawijaya Malang.
- Zakaria, M.S., Somchit, N., Rajion, M.A., Zakaria, Z.A., & Mat Jais, A.M. 2006. Fatty acid and amino acid composition of three local Malaysian *Channa* spp. *Fish. Food Chem*, 97(4):674-678.

## Lampiran Surat Tugas Kegiatan

  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
FAKULTAS PERTANIAN  
Jl. Raden Patah Palembang 35132  
Telp. (071) 799-3111, 799-3112, 799-3113, 799-3114, 799-3115, 799-3116, 799-3117, 799-3118, 799-3119, 799-3120, 799-3121, 799-3122, 799-3123, 799-3124, 799-3125, 799-3126, 799-3127, 799-3128, 799-3129, 799-3130, 799-3131, 799-3132, 799-3133, 799-3134, 799-3135, 799-3136, 799-3137, 799-3138, 799-3139, 799-3140, 799-3141, 799-3142, 799-3143, 799-3144, 799-3145, 799-3146, 799-3147, 799-3148, 799-3149, 799-3150, 799-3151, 799-3152, 799-3153, 799-3154, 799-3155, 799-3156, 799-3157, 799-3158, 799-3159, 799-3160, 799-3161, 799-3162, 799-3163, 799-3164, 799-3165, 799-3166, 799-3167, 799-3168, 799-3169, 799-3170, 799-3171, 799-3172, 799-3173, 799-3174, 799-3175, 799-3176, 799-3177, 799-3178, 799-3179, 799-3180, 799-3181, 799-3182, 799-3183, 799-3184, 799-3185, 799-3186, 799-3187, 799-3188, 799-3189, 799-3190, 799-3191, 799-3192, 799-3193, 799-3194, 799-3195, 799-3196, 799-3197, 799-3198, 799-3199, 799-3200

**SURAT TUGAS**  
Nomor : 3877 /UN9.1.5/KP.6.1/2013

Berdasarkan surat Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Nomor : 386/UN9.1.5.3/PM/2013 tanggal 23 Oktober 2013, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya menugaskan Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya tersebut di bawah ini :

Ketua : Emi Purbiyanti, S.P., M.Si.

Anggota : 1. Eka Mulyana, S.P., M.Si.  
2. Ir. Maryanah Hamzah, S.U.  
3. Indri Januarti, S.P., M.Si.  
4. Agustina Bidarti, S.P., M.Si.

sebagai narasumber dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan dengan judul "Peningkatan Keterampilan dan Kesempatan Usaha Ibu-Ibu PKK Melalui Peningkatan Mutu Variasi Olahan Ikan Gabus".

Kegiatan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 13 November 2013 di Desa Meranjat Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir.

Demikianlah, untuk dilaksanakan dengan penuh tanggungjawab.

Dikeluarkan di : Indralaya  
Pada tanggal : 28 OCT 2013

a.n. Dekan  
Pembantu Dekan II,  
  
Ir. Micza Antoni, M.Si.  
NIP 19660707 199312 1 001

**Tembusan :**  
1. Dekan FP, Unri (sebagai laporan)  
2. Ketua Jurusan SEP FP Unri  
3. Yang bersangkutan