



## PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN SERTA STRATEGI PEMASARAN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT DESA GUNUNGPRING, KECAMATAN MUNTILAN, KABUPATEN MAGELANG

Eny Boedi Orbawati<sup>1\*</sup>, Eric Armando<sup>2</sup>, Gentur Jalunggono<sup>3</sup>, Abdul Qadir Jailani<sup>2</sup>, Andri Nofreeana<sup>2</sup>, Shobrina Silmi Qori Tartila<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Sosial dan Ilmu Politik, Jl. Kapten Suparman No. 39, Kota Magelang, Jawa Tengah, 56116

<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Peternakan dan Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Tidar, Gedung Kuliah Terpadu Kampus Sidotopo, Jl. Barito 1 No. 2, Kota Magelang, Jawa Tengah, 56193

<sup>3</sup>Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Jl. Kapten Suparman No. 39, Kota Magelang, Jawa Tengah, 56116

\*Email: enyorbawati@untidar.ac.id

### Abstract

Low optimization of fishery product diversification development becomes the fish farmer problem in Magelang District, although capable of increasing the selling value and creating the business opportunities for fishery products. In addition to product diversification, a marketing strategy needs to be performed, so the product absorption and demand are easier in the market. Based on this condition, community service actions were carried out to train and assist the process of fishery product diversification production and marketing strategies to increase the community income. This activity was held in Wonosari Hamlet, Gunungpring Village, Muntilan District, Magelang Regency, from September - October 2022. The service participants were residents of Wonosari Hamlet, especially housewives. This activity was implemented through field observations, socialization, counseling, training, mentoring, monitoring, and evaluation. The diversified products that were used as objects in this activity contained fish samosas, *kaki naga*, high pressure smoked milkfish, and *otak-otak bandeng*. During the service implementation, participants were asked to produce fishery products, after being explained by the lecture team, before finally describing the marketing strategies to increase the community income, especially the Wonosari hamlet community. Based on the evaluation results, this service program has increased the understanding, skills, quality, and quantity of fishery products, which can have an impact on the regional food security through training and community assistance.

**Keywords:** Diversification, fishery, *Gunungpring*, marketing, and service

### 1. PENDAHULUAN

Sumber daya ikan diharapkan menjadi salah satu tumpuan ekonomi nasional di masa mendatang, karena merupakan komoditas penting untuk masyarakat dunia. Konsumsi ikan pada masyarakat akan terus mengalami peningkatan, karena meningkatnya jumlah penduduk dan pendapatan masyarakat, meningkatnya apresiasi terhadap makanan sehat, adanya globalisasi, dan munculnya penyebaran penyakit hewan ternak sumber protein hewani (Arthatiani *et al.*, 2018). Potensi ini harus bisa dimanfaatkan seoptimal mungkin dengan melaksanakan berbagai program

pengembangan yang bertujuan untuk mengangkat kesejahteraan masyarakat dan kontribusi terhadap kemajuan daerah (Martana *et al.*, 2021).

Pertumbuhan dan pengembangan ekonomi daerah dapat tercapai, apabila pemerintah daerah harus mampu mengidentifikasi berbagai potensi sumber daya ekonomi yang dimiliki. Pembangunan industri kecil dan menengah merupakan bagian dari pembangunan ekonomi jangka panjang untuk mencapai struktur ekonomi yang seimbang (Hasan dan Azis, 2018). Salah satu kesesuaian arah pengembangan ekonomi desa terkait dengan pembangunan ekonomi daerah

yang berbasis potensi lokal di Kabupaten Magelang adalah sektor perikanan.

Komoditas sektor perikanan di Kabupaten Magelang didominasi oleh ikan air tawar konsumsi, khususnya di Kecamatan Muntilan (DKP Jateng, 2017). Dominasi ini dapat menyebabkan ketidakstabilan harga, ketika panen dilakukan secara bersamaan dalam jumlah besar, sehingga akan merugikan para pembudidaya pada waktu mendatang. Selain dominasi komoditas budidaya, belum optimalnya pengembangan diversifikasi produk olahan perikanan juga menjadi permasalahan pembudidaya, meskipun mampu meningkatkan nilai jual dan peluang perluasan usaha produk perikanan. Diversifikasi produk olahan budidaya sendiri mampu menghentikan aktivitas mikroorganisme perusak atau enzim yang dapat menyebabkan kemunduran mutu hasil budidaya (Harvey *et al.*, 2017). Pengolahan produk budidaya sendiri dapat dilakukan dengan membuat samosa ikan, kaki naga, otak-otak, dan presto.

Peningkatan nilai jual akibat diversifikasi produk juga dapat menjadi upaya meningkatkan gizi masyarakat Indonesia dan minat untuk mengkonsumsi ikan, sesuai dengan pelaksanaan Gerakan “Gemar Makan Ikan (GEMARIKAN)” yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan, serta instansi terkait (KKP, 2018). Diversifikasi pangan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya serap pasar, permintaan, dan pengolahan produk alternatif bagi para pengolah hasil perikanan untuk mengembangkan usahanya (Shinde *et al.*, 2022).

Diversifikasi produk melalui pengolahan hasil panen budidaya menemui beberapa permasalahan yang dihadapi kelompok masyarakat, seperti belum memahami cara memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Hal ini yang akan menyebabkan kehilangan peluang bisnis bagi kelompok masyarakat, sehingga sedikit sekali yang berani untuk masuk ke dalam usaha produk olahan. Agar masalah ini dapat terselesaikan, maka masyarakat perlu diberikan pemahaman mengenai marketing melalui pelatihan dan pendampingan. Penggunaan strategi marketing menjadi sangat penting dalam memaksimalkan produksi dan memasarkan produk yang dihasilkan. Berdasarkan permasalahan yang dipaparkan dan strategi solusi yang disampaikan sebelumnya, maka tindakan

pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk melatih dan mendampingi proses pembuatan diversifikasi produk perikanan dan strategi pemasaran untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

## 2. METODE PELAKSANAAN

### Persiapan pelaksanaan pengabdian

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dimulai dengan tahapan persiapan, antara lain survei dan observasi lapangan untuk menentukan penentuan lokasi pengembangan diversifikasi produk dan aspek pasar dan sosialisasi sebagai bentuk penyampaian informasi mengenai rangkaian kegiatan, manfaat pelatihan, dan tata cara pengolahan diversifikasi produk yang akan dikembangkan di masyarakat.

### Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah (penyampaian materi/modul), diskusi secara partisipatif, dan praktek. Praktek terdiri atas dua jenis, yakni melaksanakan praktek yang disiapkan pada setiap modul (implementasi teori) dan mempersiapkan lokasi. Tim membuka dan tidak membatasi diri dalam memberikan pengetahuan sehingga bersedia berdiskusi dengan masyarakat. Pelatihan dilakukan sebanyak dua kali dengan durasi waktu 90 menit di setiap pertemuan. Selama kegiatan pelatihan, peserta diberi buku panduan teknik pengolahan ikan hingga strategi pemasaran sebagai bahan ajar untuk memperdalam pengetahuan masyarakat.

### Kurikulum Pelatihan

Modul pelatihan disesuaikan dengan tujuan pelatihan, yaitu diversifikasi produk, pemasaran, dan pengembangan produk, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Kurikulum Pelatihan**

No	Pokok Bahasan	Sub Pokok Bahasan	Tujuan	Metode
1	Pendahuluan	Perkenalan antara peserta, fasilitator dan tim pelatihan	Membangun suasana kebersamaan dan saling mengenal	Tatap Muka dan Dialog
2	Diversifikasi Produk	Pengenalan Jenis Olahan Produk Perikanan Budidaya	Peserta mengetahui macam macam produk olahan ikan dari hasil	Ceramah dan Diskusi

			panen budidaya	
3	Alat bahan Pengolahan Ikan	Penggunaan Peralatan Pengolahan Ikan menjadi Samosa, Kaki Naga, Otak-otak, dan Presto	Peserta mengetahui dasar teori, alat bahan, pengolahan menu masakan	Praktek
4	Strategi Pemasaran dan pengembangan produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategi pemasaran, distribusi, dan promosi</li> <li>• Analisis Keuangan</li> </ul>	Peserta mengetahui Strategi pemasaran dan promosi, serta cara menganalisis keuangan	Ceramah dan Diskusi

### Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama kegiatan pengabdian berlangsung untuk memfasilitasi masyarakat memecahkan masalah yang timbul ketika kegiatan berlangsung.

### Evaluasi

Evaluasi mencakup tes dan pengukuran, yaitu proses pengumpulan informasi untuk membuat penilaian sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan. Evaluasi ini dapat menemukan bagian mana saja dari pelatihan yang sudah berhasil atau belum tercapai sesuai dengan tujuan pengabdian. Selain penentuan tingkat keberhasilan, evaluasi juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyumbangkan pemikiran dan saran terhadap efektivitas program pelatihan. Hasil evaluasi akan ditemukan dampak kegiatan pelatihan terhadap perubahan kinerja dan identifikasi kebutuhan pelatihan untuk merancang dan merencanakan kegiatan pelatihan selanjutnya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian diikuti oleh 15 orang warga, empat mahasiswa, dan sembilan dosen Universitas Tidar. Masyarakat melakukan salah satu usaha diversifikasi produk olahan perikanan dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi.



Gambar 1. Sosialisasi Pelatihan Diversifikasi Produk

Penganekaragaman produk olahan hasil perikanan yang dapat memberikan nilai tambah, dapat dilakukan dengan bahan baku ikan segar yang ditambahkan dengan beberapa tambahan lain, seperti tepung (tepung terigu atau tapioka), telur, dan bumbu, seperti lada, bawang putih, bawang merah, bawang bombai sebagai penambahan rasa dan aroma. Beberapa jenis produk yang dibuat selama pelaksanaan pengabdian, antara lain samosa ikan lele, kaki naga ikan lele, otak-otak ikan bandeng, dan bandeng presto.

### Pelatihan Pembuatan Samosa Ikan Lele

Samosa merupakan camilan yang disukai oleh masyarakat yang bertempat tinggal dikawasan Asia Selatan khususnya India. Salah satu ciri khas camilan ini terletak pada bahan isian yang biasanya menggunakan bahan bumbu kari. Cara pembuatan camilan ini sangat mirip dengan pembuatan adonan pastel. Terdapat berbagai macam isi dari camilan ini diantaranya menggunakan ikan, sehingga sangat mirip dengan camilan lumpia ikan, hanya berbeda dari kulit dan bumbu. Samosa ikan menjadi salah satu alternatif dengan memanfaatkan ikan yang nilai ekonomisnya tinggi, yaitu ikan lele. Samosa pada umumnya berbahan baku daging sapi, sehingga penggunaan daging ikan lele dapat menarik minat masyarakat.

### Pembuatan kulit samosa:

Pembuatan kulit samosa tahap pertama yang dilakukan adalah penimbangan bahan. Kemudian siapkan tepung terigu dan garam lalu campurkan kedalam baskom lalu aduk hingga merata. Selanjutnya siapkan air dan minyak kedalam

wadah aduk hingga minyak menyebar membentuk butiran air. Campurkan air dan minyak yang telah disiapkan tersebut kedalam baskom yang berisi tepung dan garam tadi, kemudian adon hingga kalis. Setelah adonan kalis, diamkan adonan kurang lebih 5 menit dan ditutup dengan menggunakan serbet. Setelah didiamkan ambil beberapa adonan kemudian pipihkan adonan dan balur tipis dengan tepung terigu. Setelah itu gilasp menggunakan ampia dimulai dari ukuran terbesar hingga terkecil untuk mendapatkan lembaran kulit yang lentur. Kemudian potong ukuran kulit dengan ukura 7x20 cm atau sesuai selera semakin panjang lembaran kulit samosa maka semakin tebal samosa yang dihasilkan.



Gambar 2. Kulit dan isian samosa

**Pembuatan isi samosa ikan:**

Tahap pertama yang dilakukan adalah bahan-bahan yang diperlukan dicuci terlebih dahulu, kemudian timbang bahan yang akan digunakan. Setelah itu potong semua bahan yang diperlukan. Lalu tumis terlebih dahulu bawang putih sampai tercium aroma khas yang harum. Lalu kemudian masukkan daging ikan cincang dan kentang yang telah dipotong tadi kedalam tumisan bawang putih dan aduk hingga merata dan biarkan meresap 1-2 menit. Kemudian masukkan semua bahan yang tersisa kedalam wajan kemudian aduk hingga merata. Matangkan bahan-bahan isian yang telah dicampurkan tadi selama 4-5 menit pada api sedang.

**Pengisian samosa ikan:**

Pengisian samosa tahap yang pertama dilakukan adalah siapkan lembar kulit kemudian lipat ujung kulit sebelah bawah ke atas hingga membentuk segitiga. Lalu lipat kembali kebawah hingga membentuk corong segitiga. Lalu isikan bahan isian menggunakan sendok kecil lalu padatkan. Rapikan bagian kulit yang membentuk corong kemudian lipat kembali ke sisi atas, sehingga bagian corong yang terbuka ditutup sempurna oleh kulit lipatan. Kemudian, lakukan

hingga membentuk segitiga dan kulit habis di ujungnya. Bila kulit tidak dapat merekat sempurna dapat dilakukan pengeleman menggunakan tepung tapioka yang dikentalkan dengan air. Lalu fish samosa siap digoreng atau dikemas.

**Pelatihan Pembuatan Kaki Naga**

Pembuatan masakan kaki naga diawali dengan menyiapkan alat dan bahan sesuai kebutuhan yang disajikan pada Gambar 3.

Gambar 3. Cara Pembuatan Samosa ikan, Kaki naga, dan Otak otak bandeng

Pembuatan masakan kaki naga dapat menggunakan beberapa jenis ikan sebagai bahan campuran. Masyarakat mengolah bahan kaki naga dengan campuran udang vanamei, sedangkan ikan yang digunakan adalah ikan tuna. Penggunaan jenis dan campuran ikan maupun udang.

**Pelatihan Pembuatan Otak-otak Bandeng**

Ikan bandeng dicabut durinya dengan cara ikan dibersihkan dari isi perut dan insang, dibelah dibentuk filet. Ikan bandeng yang telah difilet diletakkan dalam talenan. Belahan daging ikan bagian kiri dan kanan dicari jalur durinya untuk dibuat irisan memanjang dengan menggunakan ujung pisau dari bawah punggung sampai tengah perut. Setiap belahan dibuat tiga jalur. Jalur ini dibuat untuk mempermudah dalam mencabut duri ikan yang menempel pada daging. Pembuatan irisan memanjang pada guratan daging punggung pisau, dilakukan dengan hati-hati agar duri-duri ikan tidak terputus. Proses pencabutan diawali dari tulang punggung terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan duri-duri halus lainnya. Duri besar dibagian atas ekor (*caudal peduncle*) dipotong

kemudian ditarik ke atas dengan cara memasukkan ibu jari tangan kanan hingga ke bagian ujung punggung atas ikan dekat bagian bawah insang, sementara badan ikan ditekan dengan tangan kiri. Setelah itu dilakukan pencabutan duri-duri halus yang terdapat di dalam daging ikan satu persatu.



Gambar 4. Pembuatan Otak otak banggai

## KESIMPULAN

Program pengabdian ini mendapatkan peningkatan pemahaman, ketrampilan, kualitas, dan kuantitas produk perikanan. Pelatihan berdampak pada ketahanan pangan daerah tersebut dengan adanya pelatihan dan pendampingan masyarakat dapat meminimalisir adanya kerugian akibat gagalnya panen.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Dusun Wonosari dan Kepala Desa Gunungpring yang telah membantu jalannya pelaksanaan pengabdian, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Tidar yang telah mendanai program pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arthathiani, F. Y., & Zulham, A. (2019). Konsumsi Ikan dan Upaya Penanggulangan Stunting di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 5(2).
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Tengah [DKP Jateng]. (2016). Profil Balai Budidaya Ikan Air Tawar. <https://dkp.jatengprov.go.id/index.php/bid>

- angupt/bbiat. (Diakses pada 8 Oktober 2022).
- Harvey, B., Soto, D., Carolsfeld, J., Beveridge, M., Bartley, D.M. (2017). *Planning for Aquaculture Diversification: The Importance of Climate Change and Other Drivers: FAO Technical Workshop 23-25 June 2016, Rome Italy (Fao Fisheries and Aquaculture Proceedings)*. Food & Agriculture Organization [FAO].
- Hasan, M., & Azis, M. (2018). *Pembangunan Ekonomi & Pemberdayaan Masyarakat: Strategi Pembangunan Manusia dalam Perspektif Ekonomi Lokal (Edisi Kedua)*. CV. Nur Lina: Malang.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan [KKP]. (2018). GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan): Upaya Peningkatan Gizi Sejak Dini. <https://kkp.go.id/djpt/ppnsungailiat/artikel/6676-gemarikan-gemar-memasyarakatkan-makan-ikan-upaya-peningkatan-gizi-sejak-dini>. (Diakses pada 8 Oktober 2022).
- Marthana, B., Rizal, R., & Amar, M. I. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele di Desa Curug, Gunung Sindur, Kabupaten Bogor. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2021 Pengembangan Ekonomi Bangsa Melalui Inovasi Digital Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Shinde, S. K., Kadam, A. A., Saratale, R. G., Saratale, G. D., Kumar, M., Syed, A., Bahkali, A. H., & Ghodake, G. S. (2022). Retraction: Kim et al. Advantage of Species Diversification to Facilitate Sustainable Development of Aquaculture Sector. *Biology* 2022, 11, 368. *Biology*, 11(4), 509. <https://doi.org/10.3390/biology11040509>