

**PENINGKATAN KETRAMPILAN MASYARAKAT DESA PAPUNGAN
MELALUI PELATIHAN DIVERSIVIKASI OLAHAN PANGAN
BERBAHAN BAKU IKAN**

Rini Rahayu Sihmawati

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
rinirahayus@untag-sby.ac.id;

Tiurma Wiliana Susanti Panjaitan

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya;

Wardah

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya;

Harjo Seputro

Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya;

ABSTRAK

Desa Papungan Kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar merupakan desa yang memiliki ikan yang khas yaitu ikan mujair. Ikan mujair oleh masyarakat biasanya hanya dikonsumsi dengan cara digoreng atau dibakar saja. Karakteristik ikan yang mudah membusuk menyebabkan masyarakat harus segera menjual hasilnya dalam keadaan hidup atau segar saat dipanen. Keadaan tersebut dapat diatasi dengan melakukan proses pengolahan hasil ikan yang berlebih agar daya awetnya meningkat. Dalam usaha meningkatkan daya awet dan meningkatkan pendapatan, kendala yang dihadapi masyarakat adalah rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan asal ikan, terutama ikan mujair. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat yang membudidayakan ikan Mujair agar bisa mengolah hasil ikan menjadi produk lain yang mudah dilakukan serta diminati masyarakat. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan ikan menjadi abon ikan dan ikan krispi. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah memfasilitasi teknologi tepat guna berupa peralatan serta pelatihan dan pendampingan sehingga dapat meningkatkan keterampilan serta pendapatan masyarakat desa Papungan, khususnya masyarakat pembudidaya ikan mujair.

Kata kunci: *Ikan mujair, diversifikasi, olahan ikan*

ABSTRACT

Papungan Village in Kanigoro District, Blitar Regency is a producer of tilapia fish. It is usually consumed by frying or grilling. Due to the characteristics of fish that are easy to decompose, they should be sold alive or fresh. It is necessary to process excess fish products so that their durability increases. Unfortunately, the community or seller is still experiencing problems increasing its durability and income. It is due to the lack of knowledge and skills in processing food from fish.

This community service aims to provide training and assistance to people who cultivate Tilapia fish so that they can process fish products into other products that are easy to do and are of interest to the community. The method used is to provide training and assistance in the manufacture of shredded fish and crispy fish. The result of this service is to facilitate appropriate technology in the form of equipment as well as training and mentoring so that it can improve the skills and income of the Papungan village community, especially the tilapia fish cultivator community.

Keywords: *Tilapia fish, diversification, processed fish.*

A. PENDAHULUAN

Ikan mujair merupakan jenis ikan konsumsi air tawar, bentuk badan pipih dengan warna abu-abu, coklat atau hitam. Ikan ini berasal dari perairan Afrika dan pertama kali di Indonesia ditemukan oleh bapak Moedjair di muara sungai Serang pantai selatan Blitar Jawa Timur pada tahun 1939. Ikan dewasa percepatan pertumbuhannya semakin lama akan menurun dengan panjang total maksimum yang dapat dicapai ikan mujair adalah 40 cm. Ikan mujair adalah salah satu komoditas ikan air tawar yang mudah hidup dan beradaptasi serta dikembangkan di berbagai kondisi. Ikan dengan nama latin *Oreochromis mossambicus* ini mampu bertahan hidup di rentang habitat yang luas, yaitu pada kondisi air berkadar garam tinggi hingga tingkat salinitas rendah. Perkembangbiakan ikan mujair tergolong cepat jika dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lain sehingga menjadi komoditas budidaya perikanan yang banyak digeluti. Selain ketersediaan melimpah, nilai gizi mujair juga cukup tinggi sehingga mendorong masyarakat memilih ikan ini dijadikan menu makanan sehari-hari.

Salah satu sub sektor pertanian yang dapat diandalkan adalah hasil perikanan karena dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat, baik nelayan maupun pembudidaya ikan serta masyarakat sekitar. Selain berfungsi untuk meningkatkan ketahanan pangan dan gizi, sektor perikanan juga mendorong peningkatan kesejahteraan dan perekonomian daerah. Kebutuhan ikan di Kota Blitar Sebagian besar dipenuhi oleh hasil budidaya ikan air tawar, mengingat letak geografisnya yang jauh dari pesisir. Budidaya ikan air tawar di Kota Blitar sudah cukup banyak, baik ikan konsumsi atau ikan hias. Namun demikian, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian, tetap berupaya agar jenis budidaya bervariasi, utamanya ikan konsumsi, sehingga kebutuhan masyarakat bisa terpenuhi.

Pembudidaya ikan di desa Papungan pada umumnya menjual hasil panen ikan dalam keadaan hidup atau segar, karena sifat alami ikan yang mudah rusak sehingga pembudidaya tidak dapat menunda proses transaksi dan penjualan. Mereka harus sesegera mungkin menjual ikan setelah panen sehingga posisi tawar pembudidaya lemah, selain itu jeda waktu panen dengan waktu penjualan menyebabkan harga ikan turun karena ikan sudah tidak dalam keadaan segar atau hidup. Usaha diversifikasi dan produksi olahan ikan masih terbatas hanya pada digoreng dan dipanggang/bakar. Penguasaan teknologi dan ketrampilan pengolahan ikan serta ketersediaan alat pengemas pangan maupun penyimpan

pangan merupakan kendala utama pembudidaya ikan untuk menyimpan produk olahannya.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam menu di seluruh Indonesia dengan harga yang relatif murah. Protein ikan merupakan sumber protein hewani yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati. Ikan mempunyai kandungan protein tinggi, tetapi rendah kandungan lemaknya sehingga memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan (*perisable food*).

Proses pembusukan cepat terjadi pada ikan setelah ditangkap dan mati. Kelemahan ikan mujair adalah dagingnya lebih mudah busuk (*perishable*), hal ini disebabkan setelah ikan mati akan mengalami perubahan-perubahan sampai akhirnya ikan busuk dan ditolak sebagai makanan. Perubahan-perubahan dapat terjadi umumnya disebabkan oleh aktifitas enzim yang berasal dari jaringan ikan itu sendiri maupun yang berasal dari bakteri. Kerusakan atau kebusukan ini terjadi akibat terdegradasinya protein, lemak dan glikogen menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana (Yapen, dkk, 2014). Upaya yang perlu dilakukan untuk menghambat proses pembusukan tersebut yaitu dengan cara pengawetan dan pengolahan.

Perlakuan yang baik selama proses pengolahan diperlukan untuk mendapatkan hasil olahan yang bermutu tinggi, seperti: menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta bahan tambahan yang bersih. Manfaat mengkonsumsi ikan sudah banyak diketahui orang, ikan merupakan makanan utama dalam lauk sehari-hari yang memberikan kecukupan gizi untuk tubuh. Kandungan gizi ikan meliputi protein, karbohidrat, vitamin, mineral, dan asam lemak omega 3 yang memiliki manfaat baik untuk tubuh. Selain itu kandungan asam amino, omega-3 pada ikan juga jauh lebih baik jika dibandingkan dengan bahan pangan yang lain.

Pemerintah telah membuat program nasional yaitu GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan) sebagai upaya peningkatan gizi sejak dini dan meningkatkan konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada tahun 2004, adalah gerakan moral yang memotivasi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan secara teratur dalam jumlah diisyaratkan bagi kesehatan agar terbentuk manusia Indonesia yang sehat, kuat dan cerdas. Dengan adanya pengenalan Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan diharapkan komoditas ikan lebih dikenal lagi di kalangan masyarakat khususnya anak-anak karena memiliki kandungan gizi yang optimal seperti omega 3, protein, vitamin, mineral, dan kolestrol baik serta cenderung memiliki harga yang terjangkau.

Berdasarkan beberapa analisis situasi dan potensi unggulan di desa Papungan Kecamatan Kanigoro Blitar, maka diidentifikasi beberapa permasalahan di masyarakat, yaitu: Pertama, lemahnya pengetahuan teknis masyarakat petani pembudidaya ikan maupun masyarakat selain pembudidaya ikan, seperti ibu rumah tangga di desa Papungan mengenai potensi diversifikasi (penganekaragaman) olahan ikan yang bahan bakunya sangat melimpah, tidak mengenal musim. Padahal selain dapat dijual langsung, yang harganya murah ikan dapat diolah menjadi berbagai produk kuliner yang bergizi dan memiliki nilai

ekonomis yang tinggi. Tetapi masih lemah di pemberdayaan pasca panen, sehingga produksi ikan yang melimpah belum memberikan kontribusi yang maksimal terhadap kesejahteraan masyarakat. Kedua belum adanya Teknologi Tepat Guna Sederhana dalam rangka penyediaan dan transfer teknologi bagaimana proses diversifikasi olahan ikan yang memiliki nilai gizi dan ekonomis tinggi, serta dapat memperkuat visi pemerintah dalam mewujudkan ketahanan pangan. Ketiga warga belum pernah diberikan pelatihan mengenai penatalaksanaan pengelolaan usaha aneka olahan ikan, menjadi bahan pangan yang bergizi dan nilai ekonomis yang tinggi, sehingga diperlukan pelatihan dan pendampingan khusus bagi masyarakat untuk mewujudkan kegiatan tersebut.

B. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di desa Papungan kecamatan Kanigoro Kabupaten Blitar. Latar belakang peserta terdiri dari para kader Pokdarwis, pembudidaya ikan, ibu rumah tangga sekaligus anggota PKK. Bentuk kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat melalui program hibah Matching Fund tahun 2022 berupa model pemberdayaan masyarakat setempat. Partisipasi anggota masyarakat berupa kegiatan fisik atau secara langsung tatap muka yaitu pelatihan dan pendampingan, pendekatan ini dimaksudkan agar peserta mempunyai rasa ikut memiliki dan transfer teknologi proses pembuatan pangan olahan asal ikan berlangsung secara efektif dan efisien.

Metode yang digunakan adalah ceramah, pelatihan dan pendampingan pembuatan atau proses produksi olahan ikan, yaitu: Tahap awal dalam melakukan pra-kegiatan pengabdian masyarakat yaitu berupa koordinasi dengan mitra di desa Papungan Kecamatan Kanigoro Blitar terkait kegiatan pengolahan ikan yang akan dilaksanakan. Tahap kedua adalah mendatangkan narasumber yang diwakili oleh Dinas Peternakan dan Peternakan Kabupaten Blitar untuk memberikan informasi bagaimana mengelola tambak ikan mujair serta olahan ikan yang bisa dilakukan. Tahap ketiga yaitu memberikan pelatihan langsung kepada mitra tentang pembuatan abon ikan dan ikan krispi. Pada tahap ini diberi pengertian tentang bagaimana memilih ikan yang digunakan serta proses produksi, komposisi serta tahap-tahap pembuatan abon ikan dan ikan krispi, pencampuran bahan-bahan sehingga pelatihan dan pendampingan tersampaikan dengan baik. Tahap keempat yaitu memfasilitasi alat teknologi tepat guna sederhana yang diberikan berupa spiner (alat peniris minyak untuk abon ikan dan ikan krispi) serta penggunaan deep frying untuk menggoreng ikan krispi dengan tujuan ikan krispinya bisa garing(krispi) luar dalam. Tahap ke lima adalah memberikan pelatihan teknik dan manajemen penyimpanan agar produk abon ikan dan ikan krispi tahan lama dan mutu atau kualitas produk terjaga keawetannya. Tahap terakhir yaitu memonitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan pembuatan abon ikan dan ikan krispi serta penguasaan terhadap pengetahuan manajemen penyimpanan produk serta memfasilitasi pemberian buku Petunjuk Praktis tentang Olahan Pangan Asal Ikan. Diharapkan dengan adanya buku petunjuk praktis tentang olahan ikan ini masyarakat mau mencoba produk-produk lain agar diversifikasi olahan pangan asal ikan semakin banyak, sehingga bisa

meningkatkan pendapatan masyarakat,serta pengetahuan yang didapatkan bisa ditularkan kepada kelompok masyarakat yang lainnya.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan merupakan jenis hewan budidaya yang rentan terhadap kerusakan dan pembusukan setelah panen. Aktivitas mikroorganisme, enzim dan oksidasi merupakan penyebab utama kerusakan dan pembusukan ikan. Proses pembusukan dan kerusakan ikan dapat menghambat pemasaran, sehingga tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu diperlukan proses pengolahan dan pengawetan untuk melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan.

Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan, bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi melimpah. Sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalisir kendala tersebut, namun keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan teknologi pengolahan khususnya pangan olahan asal ikan maka hasil panen tersebut belum dapat dilaksanakan dan dimanfaatkan untuk memperoleh nilai tambah serta meningkatkan pendapatan. Berbagai keuntungan dapat diperoleh pembudidaya ikan atau masyarakat dari pengolahan ikan yang dibuat secara mandiri dibandingkan hanya menjual hasil panen ikan dalam keadaan hidup atau segar. Keuntungan utama pengolahan ikan secara mandiri adalah peningkatan pendapatan dan pembudidaya tidak sepenuhnya tergantung pada pengepul atau tengkulak.

Diversifikasi produk, baik berdasarkan spesies maupun hasil olahannya tidak saja bertujuan untuk mendukung peningkatan pemanfaatan dan konsumsi hasil perikanan, namun juga berdampak pada peningkatan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat. Produk olahan ikan merupakan penerapan teknologi tepat guna berdasarkan atas potensi dan sumberdaya yang dimiliki sehingga mudah diterima secara efektif dan efisien.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapatkan di desa Papungan Blitar dan sekitarnya dan harganya relative murah. Pemilihan ikan air tawar khususnya ikan mujair dan kerabatnya ikan nila sebagai bahan dasar produk olahan berupa abon ikan merupakan pilihan yang tepat Ikan yang dipilih untuk abon biasanya ikan yang besar-besar yang ukuran bobotnya berlebih sehingga kurang diminati pembeli. Abon ikan sudah lama dikenal masyarakat, khususnya masyarakat Indonesia.

Abon ikan merupakan suatu proses pengawetan ikan dengan menggunakan kombinasi antara perebusan/pengukusan dan penggorengan serta penambahan bumbu-bumbu tertentu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembut, rasa dan aroma yang khas. Abon ikan bisa digunakan untuk makan nasi, teman makan roti dan lain-lain. Berbagai jenis abon sudah banyak beredar di pasaran. Terutama yang sering kita lihat adalah abon sapi Tetapi masih banyak masyarakat yang kurang menyukainya karena khawatir amis.. Namun dengan berbagai teknik pengolahan hal ini tak perlu jadi masalah. Karena dengan diolah menjadi berbagai

bentuk produk, amis bisa dihilangkan sehingga bisa menambah selera mengkonsumsinya. Abon salah satunya.

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangraian. Abon ikan memiliki tekstur yang garing dan rasa yang gurih manis cocok untuk lauk atau teman makan roti dan dijadikan isi makanan kecil seperti lempur, pastel dan lainnya. Abon ikan nyaris tak memiliki sisa kadar air, sehingga bisa awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan kedap udara. Dengan demikian produk abon ikan ini sangat prospektif di pasar apabila dijual untuk meningkatkan pendapatan ekonomi.

Proses pembuatan abon ikan terdiri dari beberapa tahap atau proses meliputi pembersihan ikan, pengukusan ikan, pemisahan duri ikan dengan daging sebagai bahan dasar abon ikan. Dalam proses ini dilakukan prinsip keamanan pangan yaitu menggunakan sarung tangan pada saat pemisahan duri dan daging. Bumbu-bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, l garam, gula merah dan gula putih, laos dan jahe kemudian diblender sampai halus. Sebagai penyedap abon ikan adalah sere, daun salam dan daun jeruk. Langkah selanjutnya adalah pencampuran daging ikan dan pencampuran bumbu-bumbu hingga merata kemudian ditumis sampai berwarna kekuningan (abon setengah jadi). Untuk mendapatkan tekstur abon yang garing kemudian bahan abon setengah jadi digoreng dalam minyak goreng yang banyak sampai warnanya kecoklatan, selama penggorengan abon harus dibolak balik agar merata tingkat kematangannya. Setelah itu abon diangkat dan ditiriskan dalam kertas minyak yang berfungsi sebagai penghisap minyak sampai abon menjadi dingin. Selanjutnya abon ditiriskan dalam spiner. Fungsi spiner ini adalah untuk mengurangi jumlah minyak yang terserap selama penggorengan sehingga menjadikan abon ikan menjadi produk olahan yang awet dalam waktu yang lama. Apabila tidak dispinner maka abon cepat teroksidasi sehingga cepat rusak .Setelah itu abon ikan dikemas dalam kemasan plastic Ziplock agar mudah dipasarkan.

Salah satu komoditi hasil budidaya perikanan termasuk ikan mujair dan kerabatnya yang sangat prospektif untuk dikembangkan adalah anakan ikan atau baby fish. Baby fish adalah ikan kecil berupa benih ikan yang berukuran 5 -7 cm atau jumlah lebih dari 200 ekor per kg dan dipanen dalam waktu 30 -45 hari.

Waktu panen ini jauh lebih cepat dibandingkan dengan pemeliharaan ikan konsumsi yang memerlukan waktu 4 -6 bulan untuk mencapai ukuran 300-400 gram per ekor. Hal ini menguntungkan karena dapat menekan biaya pakan. Dari sisi konsumen ikan ukuran kecil tersebut mempunyai keunggulan yaitu jika digoreng kering dapat dimakan seluruhnya termasuk tulangnya dan menjadi sumber kalsium bagi konsumen.



Gambar 1. Bumbu untuk pembuatan abon



Gambar 2. Ikan Mujair yang telah dikukus Dipisahkan dari duri.



Gambar 3. Proses penirisan abon dengan Spinner dan Ikan Mujair alat penirisnya (spiner)



Gambar 4. Hasil Olahan Abon dari Ikan Mujair

Sebagai bahan baku krispi ikan mujair, ikan mujair dikenal banyak mengandung protein yang dapat meningkatkan fungsi kekebalan tubuh dan memenuhi asam amino. Selain itu kandungan kalori dan lemak yang rendah akan memenuhi asupan nutrisi bagi tubuh. Kandungan vitamin B12 yang tinggi sangat membantu memecah makanan yang dikonsumsi. Kandungan protein dan kalsium pada produk ikan krispi mujair juga dapat digunakan sebagai alternatif sumber protein dan kalsium, khususnya bagi anak-anak, remaja dan Wanita hamil dan menyusui sehingga dapat mencegah stunting pada anak-anak dan ibu hamil.

Alasan dibuatnya produk ikan krispi ini dilatar belakangi dengan adanya ikan yang sering tidak habis hingga tulang dan durinya. Padahal pada tulang dan duri terdapat kalsium yang tinggi. Oleh karena itu, produk ikan mujair krispi dibuat dengan menggunakan ikan mujair kecil atau biasa disebut dengan baby fish, karena menggunakan ikan yang kecil-kecil tersebut akan memudahkan konsumen dalam mengkonsumsinya karena semua bagian ikan hampir bisa dimakan kecuali isi perutnya yang sudah dibuang.

Pada proses pembuatan mujair krispi, terdapat bahan-bahan yang dibutuhkan beberapa diantaranya adalah ikan mujair kecil, tepung terigu, telur ayam, tepung beras, jeruk nipis, minyak goreng, bawang putih, garam, ketumbar, merica, kaldu ayam bubuk, soda kue, dll. Sedangkan peralatan-peralatan yang digunakan pada pengolahan ikan nila ini adalah: pisau, mangkok, peralatan penggorengan, talenan, nampan, deep frying dan spinner (peniris minyak). Adapun tahapan-tahapan dalam membuat ikan krispi ini adalah pertama menyiapkan bahan baku utama yaitu ikan mujair kecil atau baby fish kemudian ikan-ikan tersebut dibuang insang dan isi perutnya, untuk kemudian dibersihkan dengan air agar kotoran-kotoran yang menempel pada tubuh ikan menghilang. Langkah selanjutnya ikan kecil-kecil yang sudah bersih dilumuri dengan bumbu bawang merah yang telah dihaluskan dicampurkan dengan jeruk nipis dan garam lalu dibiarkan selama 15 menit. Pembuatan tepung pelapis berupa campuran antara tepung terigu, tepung beras dan soda kue serta merica halus (apabila tidak mau repot dengan mencampurkan tepung, bisa digunakan tepung jadi pabrikan yang mudah didapatkan di pasar maupun toko-toko atau swalayan). Setelah 15 menit ikan nila dimasukkan dalam wadah dan dilumuri dengan tepung pelapis dan ikan kecil-kecil tadi dimasukkan dalam wadah yang telur ayam yang sudah dikocok. Setelah itu

ikan mujair kecil yang terbalur sempurna dengan oleh telur, ikan dimasukkan kembali ke dalam tepung pelapis . Langkah selanjutnya ikan nila digoreng dalam deep frying dengan minyak yang banyak. Setelah ikan masak dengan tanda kekuningan ikan diangkat dan ditiriskan sampai dingin dikertas minyak. Langkah terakhir adalah memasukkan ikan krispi kedalam spinner dengan tujuan mengurangi jumlah minyak . Tujuannya adalah agar produk tidak cepat rusak karena oksidasi sehingga masa simpannya lama. Setelah ikan mujair krispi selesai dibuat segera dikemas atau disimpan ke dalam wadah plastik ziplock, produk pun siap untuk dipasarkan. Dalam hal ini kita mengaplikasikan teori nilai tambah yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Karena suatu produk dapat memiliki nilai tambah yang lebih tinggi jika diolah lebih lanjut hingga menjadikannya produk baru, dibandingkan dijual langsung tanpa adanya pengolahan.



Gambar 5. Ikan mujair kecil (baby fish) untuk ikan krispi



Gambar 6. Hasil Olahan ikan mujair krispi



Gambar 7. Deep Frying untuk menggoreng ikan krispi

D. SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan pada Pengabdian Masyarakat melalui Program Matching Fund 2022 maka kegiatan yang dilakukan telah berhasil membuat masyarakat desa Papungan antusias dalam mengolah ikan berupa abon ikan mujair dan ikan krispi mujair. Pemberdayaan masyarakat adalah salah satu upaya yang dapat membantu masyarakat dalam memilah, merencanakan, memutuskan, mengelola, dan mengembangkan sumber daya yang sudah dimiliki sehingga akhirnya kemampuan yang dimiliki dapat bertahan secara berkelanjutan. Dengan adanya pemberdayaan seperti ini, masyarakat akan lebih sadar bahwa potensi yang ada disekitarnya dapat bermanfaat bagi perekonomiannya. Salah satu potensi SDA yang dapat dimanfaatkan yaitu potensi dalam bidang perikanan. Salah satu desa dengan potensi perikanan yang tinggi yaitu Desa Papungan dan sekitarnya. Disamping banyaknya potensi sumber daya alam yang dimiliki, terdapat beberapa permasalahan yang menghambat potensi, yaitu terbatasnya pengetahuan dalam membuat produk olah pangan, serta kurangnya keterampilan usaha yang dimiliki oleh masyarakat dalam memanfaatkan potensi dan sumber daya alam desa menjadi produk yang bernilai ekonomis. Oleh karena itu, dalam menghadapi permasalahan seperti ini, Tim Maching Fund memberikan solusi dan ikut terjun dalam pemberdayaan ekonomi dalam bidang perikanan ini dengan cara memberikan nilai tambah pada komoditi ikan mujair dan meningkatkan daya jual nya melalui produk abon ikan dan ikan baby krispi. Kegiatan-kegiatan yang melibatkan civitas academica perguruan tinggi sangat penting dan dapat dilakukan dalam meningkatkan pengetahuan dan wawasan masyarakat, harus terus dilakukan secara berkelanjutan dan berkesinambungan sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup masyarakat, khususnya pembudidaya ikan dan petani serta masyarakat umum.

Dengan adanya kegiatan ini diharapkan, dapat membantu memberikan alternative pendapatan kepada masyarakat Desa Papungan Kecamatan Kanigoro Blitar dengan cara memberikan nilai tambah terhadap potensi Sumber Daya Alam untuk meningkatkan ekonomi masyarakat serta mengatasi kurangnya lapangan pekerjaan yang tersedia di desa dengan cara berwirausaha dan memanfaatkan potensi yang telah ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, (2022). <https://diskelkan.baliprov.go.id/sosialisasikan-dan-memasyarakatkan-gemar-makan-ikan>. Diakses tanggal 6 Nopember 2022.
- Erwin T, Lilly. (2011). Gemar Makan Ikan.2011. Jakarta:Gramedia Pustaka.
- Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan, 3(September), 103 -105
- Rizkia Aliyah, Iwang Gumilar dan Ine Maulina. (2015).Strategi Pengembangan Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung). Jurnal Perikanan Kelautan 6 (2).75-84.
- Rodiyah, (2019).<https://blitarkota.go.id/id/berita/dinas-ketahanan-pangan-dan-pertanian-kota-blitar-segera-kembangkan-budidaya-ikan-gabus>

- Saraswati. (2005). Sambelinkung (Abon Ikan). Jakarta: Bhratara.
- Setianto,Doni. (2019). Prospek Besar Budidaya Ikan Mujair. Pustaka Baru. Yogyakarta.
- Suryaningrum D.,Syamsisi Diah Ekasari dan Ijah Muljanah. (2015). Penanganan dan pengolahan baby fish krispi rendah lemak. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia
- Wardah. (2019). Agribisnis,Teori dan Praktek.Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Yapen, M., Bertie,E,K. dan Nurmeilita Taher. (2014). Analisa Kadar Air dan Uji Organoleptik Pada Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) Di Pasar Bersehati. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan, Vol 2 (2)*
- Zaiunuddin, Antuli. (2015). Teknologi Inovasi Pengolahan Ikan yang bernilai Ekonomi Tinggi,di desa Gentuma,Kecamatan Gentuma Raya. Gorontalo Utara. Laporan Penelitian