



PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L) PADA PENGOLAHAN IKAN SEPAT RAWA KERING DI DESA MUNING TENGAH KECAMATAN DAHA SELATAN KABUPATEN HULU SUNGAI SELATAN PROVINSI KALIMANTAN SELATAN

ADDITION OF GARLIC (*Allium sativum* L) IN THE PROCESSING OF DRIED THREE SPOT GOURAMI IN MUNING TENGAH VILLAGE, DAHA SELATAN DISTRICT HULU SUNGAI SELATAN REGENCY, SOUTH KALIMANTAN PROVINCE

Irhamsyah^{1*}
Agustiana¹
Madu Mutiarani Mutmainnah¹
Salsabila Z. Rahmah¹

¹ Program Studi Perikanan Tangkap,
Fakultas Perikanan dan Kelautan
ULM

² Program Studi Teknologi Hasil
Perikanan, Fakultas Perikanan dan
Kelautan ULM

d/a: Jln.Jend.A.Yani Km 36
Banjarbaru Indonesia

***Korespondensi:**
irhamsyah@ulm.ac.id

Kata kunci: produk olahan, ikan
sepat rawa, kelompok pengolah,
wajib mengabdikan

Keywords: *processed products,*
swamp catfish, processing groups,
obliged to serve

Naskah diterima: 30 November 2023
Disetujui: 20 Desember 2023
Disetujui publikasi: 30 Desember
2023

ABSTRACT. *Diversification of processed fishery products is needed at this time to respond to the desires of consumers who are practical-minded so that they need food that can be consumed immediately and the innovation of new flavors from existing original products. The form of activities of the Mandatory Service Lecturer Program is demonstrative active counseling, with stages of theoretical explanation, demonstration, application, and evaluation. The activities of the Mandatory Service Lecturer Program took place in Muning Tengah Village, Daha Selatan District, Hulu Sungai Selatan Regency, South Kalimantan Province, attended by twelve members of the Berkat Bersama Processing Group. The evaluation of the target audience was carried out to determine changes in the level of knowledge and skills of the Processing Group members in making processed Three Spot Gourami. Evaluation of skills and motivation was carried out by assessing, observing, and conducting interviews at the beginning and end of the activity. Based on the results of the final level evaluation (Post-test) there has been an increase in technical knowledge about processed Three Spot Gourami by 75% from 16.7% to 91.7% of the target audience. The overall evaluation results have increased the knowledge and willingness of the women members of the Berkat Bersama Processing Group to be creative and willing to diversify the processing of Three Spot Gourami and at the same time increase their income.*

ABSTRAK. *Diversifikasi produk olahan perikanan saat ini diperlukan untuk menanggapi keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis sehingga membutuhkan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan adanya inovasi rasa baru dari produk original yang sudah ada. Bentuk kegiatan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) adalah bersifat penyuluhan aktif demonstratif, dengan tahapan penjelasan teori, demonstrasi, penerapan dan evaluasi. Kegiatan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) bertempat di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan dihadiri sebanyak dua belas orang anggota Kelompok Pengolah Berkat Bersama. Terhadap khalayak sasaran evaluasi dilakukan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Pengolah dalam membuat olahan ikan sepat rawa. Evaluasi keterampilan dan motivasi dilakukan dengan cara menilai, mengamati dan melakukan wawancara pada awal dan akhir kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi tingkat akhir (Post-test) telah terjadi peningkatan pengetahuan teknis tentang olahan ikan sepat rawa sebesar 75 % dari 16,7 % menjadi 91,7 % dari khalayak sasaran. Hasil evaluasi secara keseluruhan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan kemauan ibu-ibu anggota Kelompok Pengolah Berkat Bersama untuk kreatif dan mau melakukan diversifikasi olahan ikan sepat rawa dan sekaligus meningkatkan pendapatan mereka.*

PENDAHULUAN

Desa Muning Tengah terletak di Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan. Luas Kecamatan Daha Selatan adalah 322,82 Ha. Jarak Desa Muning Tengah dengan ibu kota Kecamatan Daha Selatan sejauh 2 Km. Jarak Desa Muning Tengah dengan ibu kota Kabupaten Hulu Sungai Selatan sejauh kurang lebih 32 Km. Desa Muning Tengah adalah salah satu desa yang sebagian besar pekerjaan penduduknya adalah sebagai pengolah sepat kering dan nelayan. Diantaranya terdapat Kelompok Pengolah yang bernama Berkat Bersama yang bergerak dalam pengolahan ikan sepat kering yang diketuai oleh ibu Zubaidah.

Kelompok Pengolah ikan sepat kering Berkat Bersama merupakan kelompok ibu-ibu di Desa Muning Tengah dimana masing-masing memiliki anggota sebanyak sepuluh orang yang telah memulai usahanya sejak tahun 2021 dan selama ini telah melakukan usaha pengolahan ikan sepat rawa dan sepat siam kering yang merupakan usaha turun temurun. Produksi ikan sepat kering tidak dilakukan setiap hari kecuali pada saat musim penangkapan ikan sepat dimana jumlah ikan melimpah pada bulan-bulan tertentu. Kualitas dari produk ikan sepat kering yang diolah juga masih rendah, dan tidak adanya ragam olahan serta tanpa adanya jaminan keamanan produk karena tidak memperhatikan sanitasi dan higienis selama pengolahan dan kemasan yang masih sangat sederhana, serta belum adanya izin PIRT dan sertifikat Halal dan belum adanya standar SNI. Kondisi ini disebabkan karena para pengolah tidak memiliki keinginan berinovasi dan kurang mengetahui tentang teknologi pengolahan produk perikanan yang disukai oleh masyarakat saat ini, sehingga produk yang dihasilkan hanya sebatas ikan asin atau ikan kering dan ikan hasil fermentasi seperti wadi dan bekasam.

Di sisi lain, diversifikasi produk olahan perikanan sangat diperlukan saat ini untuk menanggapi keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis sehingga membutuhkan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan adanya inovasi rasa baru dari produk original yang sudah ada. Beberapa produk yang digemari seperti ikan sepat kering, ikan sepat yang renyah dengan tulang yang empuk dapat dikonsumsi utuh tanpa khawatir tertusuk tulangnya serta mempunyai kemasan yang menarik, sehingga dapat masuk ke retail modern sebagai oleh-oleh.

Namun ikan sepat kering yang ada di pasaran hanya produk mentah dan sehingga tidak dapat dikonsumsi langsung, selain itu rasanya yang original dan terlalu asin kurang menarik bagi konsumen terutama masyarakat luar daerah. Ada pula produk ikan sepat balado yang dapat langsung dikonsumsi namun masih memiliki kekurangan yaitu masih keras tidak renyah karena basah akibat penambahan bumbu balado dan tulang ikan yang masih keras sehingga kurang nyaman untuk dikonsumsi.

Produksi ikan sepat rawa Kabupaten Hulu Sungai Selatan pada tahun 2018 mencapai 863 ton (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kalimantan Selatan, 2019). Ikan sepat rawa merupakan salah satu ikan lokal yang mempunyai potensi untuk dikembangkan diversifikasi olahannya karena merupakan ciri khas oleh-oleh dari Kalimantan Selatan selain ikan Saluang.

Pengolahan ikan sepat rawa pada umumnya hanya diolah sebagai ikan kering dan fermentasi seperti bakasam sehingga menjadikan para konsumen agak kesusahan untuk menjadi oleh-oleh yang disebabkan oleh aromanya kurang sedap yaitu bau yang menusuk dari hasil fermentasi dan bau ikan kering, juga masih mempunyai kekurangan duri pada tulangnya masih keras dan dapat menusuk dan melukai rongga mulut pada saat dikonsumsi.

Berdasarkan hasil pengamatan dan survei awal tim di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Belum menerapkan tentang sanitasi dan hygiene dalam proses pengolahan ikan.
2. Belum paham penggunaan air bersih yang selama ini masih menggunakan air sungai atau air rawa yang tercemar.
3. Masih belum mengetahui diversifikasi olahan tentang ikan sepat selain ikan kering dan fermentasi.

4. Belum mengetahui tata ruang proses yang benar dan baik sesuai standar.
5. Kemasan masih sangat sederhana dan juga hanya dijual per kilogram dan dimasukkan dalam kantong plastik.

Beberapa kelompok pengolah ikan sepat kering di Desa Muning Tengah telah melakukan usaha seadanya secara turun temurun. Akan tetapi kelihatannya produksi dan pemasarannya tidak maksimal, dimana diolah hanya dengan teknologi tradisional, jenis produk yang sama dan tidak variatif serta pemasarannya hanya secara tradisional timbang bungkus. Hal ini merupakan salah satu masalah yang dihadapi oleh mitra, karena tidak adanya sentuhan teknologi dalam mengolah makanan berbasis ikan sepat.

Alternatif terbaik dan sangat strategis dalam mengatasi masalah ini, adalah dengan cara menjadikan produk-produk ikan (terutama ikan sepat rawa) untuk dijadikan berbagai olahan-olahan makanan yang digemari masyarakat, seperti sepat dengan aneka rasa, dan berduri lunak dan dendeng mempunyai rasa gurih dan manis. Hal ini akan sangat meningkatkan nilai jual (added value) bagi produk-produk olahan makanan berbasis ikan sepat rawa.

Identifikasi permasalahan yang dihadapi mitra:

- Belum mengetahui tentang diversifikasi hasil perikanan menjadi produk olahan pangan terutama dengan bahan dasar ikan sepat rawa termasuk pengetahuan tentang teknologi alat pengolahan yang sangat diperlukan dalam proses pengolahan produk
- Belum mengetahui tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam setiap produk olahan khususnya produk perikanan
- Belum mengetahui penggunaan air bersih dalam proses pengolahan dan ciri air yang tercemar
- Belum mengetahui pentingnya perizinan yang harus ditaati dalam proses pengolahan seperti PIRT dan Halal serta SNI
- Belum mengetahui ruangan khusus dalam proses pengolahan dan tata letak dalam produksi jangan bercampur dengan rumah induk.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) antara lain adalah dengan pelatihan berupa penyuluhan dan demonstrasi produk, Penyuluhan pembimbingan dan pendampingan serta evaluasi hasil kegiatan. Kegiatan yang dilaksanakan adalah dalam bentuk alih teknologi kepada Kelompok Pengolah ikan sepat rawa kering yaitu Kelompok Pengolah Berkat Bersama Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan. Kelompok ini telah memproduksi atau usaha bisnis ikan sepat rawa kering tetapi dengan usaha yang terbatas dan belum menggunakan peralatan mutakhir untuk peningkatan skala produksi.

Kegiatan alih teknologi terbagi dalam dua kategori, yaitu: (1) Penguatan Olahan Pangan yang sudah diusahakan, yaitu ikan kering sepat rawa dengan cara meningkatkan kualitas baik rasa, tekstur, sanitasi dan higienis serta diversifikasi olahan seperti ikan sepat rawa yang renyah dan penambahan bawang putih (2) Transfer keahlian managerial skill tentang manajemen usaha, perizinan usaha, manajemen resiko. Selain kegiatan transfer/alih teknologi olahan pangan, juga dilakukan pendampingan teknologi dan pendampingan usaha, sehingga Mitra yang dibina mandiri menjalankan teknologi dan menjalankan usaha.

Kegiatan Solusi Permasalahan

Dalam upaya memberikan solusi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok Pengolah Berkat Bersama Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan yang berdasarkan identifikasi dan survei permasalahan tersebut di atas, sangat disadari tidak akan semua masalah yang ada dapat kami selesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu terbatas dan dana yang sangat terbatas maka dari banyak permasalahan dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk

membantu pelatihan melalui pembimbingan atau penyuluhan dan pelatihan dengan cara demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa yang renyah dengan penambahan bawang putih.

Teknologi yang Diintroduksikan

Memberikan pelatihan dan melakukan demonstrasi peningkatan kualitas produk diversifikasi olahan pangan, yaitu: ikan sepat rawa kering renyah dengan penambahan bawang putih. Pelatihan yang diberikan untuk meningkatkan kualitas adalah berupa pelatihan cara proses yang memenuhi standar kualitas (tekstur, rasa, dan daya awet).

Selain memberikan pelatihan keterampilan (alih teknologi) tentang peningkatan mutu produk juga dilakukan kegiatan berupa:

- a. Memberikan pelatihan tentang sanitasi dan higienis selama proses produksi, prosedur kerja dan peralatan yang harus digunakan.
- b. Memberikan pendampingan selama proses pelatihan produksi setelah kegiatan pelatihan berakhir agar memberikan kesempatan kepada mitra untuk mendapatkan bimbingan dan pemantauan sehingga mitra dapat mewujudkan terbentuknya unit produksi dari kegiatan yang dilakukan.
- c. Melakukan evaluasi pemantauan dan evaluasi dari awal, pertengahan dan akhir pelaksanaan program.

Penyediaan bahan baku dan penanganannya

Bahan baku dijamin selalu tersedia, karena Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan merupakan daerah penghasil ikan sepat rawa sehingga ketersediaannya dalam jumlah yang mencukupi artinya ada sepanjang tahun terutama pada saat musim ikan ketersediaannya sangat melimpah di bulan Januari sampai dengan bulan Juni.

Jumlah mitra yang dilibatkan dan alasannya

Mitra yang dilibatkan dalam kegiatan ini ada satu kelompok pengolah ikan sepat yaitu Kelompok Pengolah Berkat Bersama yang di ketuai oleh ibu Zubaidah, yang berlokasi di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan. Di Desa ini sebenarnya terdapat beberapa kelompok, dengan keterbatasan waktu dan dana kami sementara ini hanya dapat melakukan satu kelompok yang terpilih sesuai dengan hasil survei dan identifikasi dimana antara kelompok yang mempunyai keinginan dan minat tinggi untuk dibina dan mau untuk menjadikan produksi pengolahan hasil perikanan.

Instansi pendamping dan perannya

Instansi pendamping dalam kegiatan ini adalah Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Tenaga Kerja, Dinas Perikanan (penyuluh) Kabupaten Hulu Sungai Selatan berperan dalam pembinaan/pelatihan managerial skill mitra, membantu/memfasilitasi legalitas usaha seperti izin Depkes, Izin Perdagangan, NPWP dan berperan pula dalam memfasilitasi pengajuan kredit ke lembaga keuangan, jika usaha berkembang. Selain itu juga akan didampingi oleh Instansi Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kalimantan Selatan, yang berperan dalam fasilitasi sertifikasi terhadap produk.

Kesesuaian kegiatan dengan pengalaman Mitra Kerja

Kegiatan ini sangat sesuai dengan pengalaman mitra kegiatan PKM, karena mitra menjalankan usaha pengolahan ikan kering sepat selama lebih dari 10 tahun, namun usaha tersebut sangat lambat mengalami perkembangan. Teknologi yang disampaikan adalah sesuai dengan keperluan dan diyakini bermanfaat bagi perkembangan usaha mitra yang terlibat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi Desa Muning Tengah tempat Kegiatan PKM

Kecamatan Daha Selatan terdiri dari 16 desa dengan 99 RT dan 48 RW. Ibukota Kecamatan berada di Desa Tumbukan Banyu. Desa Muning Tengah terletak di Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan terdiri dari 5 RT dan 2 RW/RK. Luas Desa Muning Tengah adalah 17,00 km² (5,27 % dari total luas Kecamatan Daha Selatan sebesar 322,82 km²). Jarak Desa Muning Tengah dengan ibu kota Kecamatan

Daha Selatan sejauh 3 Km. Jarak Desa Muning Tengah dengan ibu kota Kabupaten Hulu Sungai Selatan sejauh 27 Km (Kecamatan Daha Selatan Dalam Angka, 2019).

Pengetahuan dan Keterampilan Khalayak Sasaran

Melalui kegiatan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) sangat terlihat antusias ibu-ibu anggota kelompok pengolah dalam mengikuti tahap demi tahap kegiatan ini, mulai dari sosialisasi, penjelasan teoritis, dan demonstrasi diversifikasi olahan ikan sepat rawa di Desa Muning Tengah. Kegiatan Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) Diversifikasi Olahan Ikan Sepat Rawa Di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 05 Agustus 2023 dari jam 16.00 wita – selesai, bertempat di rumah Ketua Kelompok Pengolah “Berkat Bersama” Desa Muning Tengah dan dihadiri sebanyak dua belas (12) orang anggota Kelompok Pengolah “Berkat Bersama”.

Meningkatkan daya saing ikan sepat rawa kering dengan sentuhan inovasi, yaitu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa dengan menambahkan bawang putih. Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan ikan sepat rawa kering penambahan bawang putih. Selain menyampaikan bahwa ikan sepat rawa tidak hanya bisa diolah menjadi ikan sepat kering tetapi juga dapat diolah menjadi ikan sepat rawa krispi yang ditambahkan bumbu bawang putih hingga dihasilkan ikan sepat rawa kering krispi dengan rasa bawang putih. Diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini juga dilakukan.

Pelaksanaan pengolahan ikan sepat rawa penambahan bawang putih dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu: 1) Penyiangan ikan sepat rawa dengan membuang bagian kepalanya. 2) Perendaman dalam air yang diberi perasan jeruk nipis kemudian dicuci bersih dan diberi sedikit garam. 3) Pengolahan ikan sepat rawa dengan penambahan bumbu bawang putih yang sudah dihaluskan secara merata dengan sedikit diaduk dan didiamkan pada suhu ruang selama 4 sampai 5 jam. 4) Pengolahan ikan sepat rawa yang telah dibumbui, ditiriskan dan dijemur.

Evaluasi terhadap khalayak sasaran meliputi tingkat pengetahuan dan keterampilan dalam menyerap teknologi yang dicontohkan serta motivasi untuk mengusahakannya. Untuk mengevaluasi ini, disediakan daftar pertanyaan yang harus dijawab dan penilaian tingkat keterampilan khalayak sasaran pada awal dan akhir kegiatan.

Sebelum diberikan penjelasan teori tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa, terlebih dahulu dilakukan evaluasi tingkat pengetahuan awal (Pre-test), yaitu dengan menyodorkan daftar pertanyaan yang harus dijawab oleh khalayak sasaran. Isi daftar pertanyaan meliputi pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa.

Evaluasi tingkat pengetahuan awal (Pre-test) menunjukkan hasil 83,3 % khalayak sasaran tidak mengetahui pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa dan 16,7 % khalayak sasaran mengetahui pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa.

Setelah penjelasan teori, khalayak sasaran dievaluasi kembali dengan daftar pertanyaan yang sama, yang dinamakan evaluasi tingkat akhir (Post-test). Hasil evaluasi tingkat akhir (Post-test) menunjukkan 91,7 % khalayak sasaran sudah memahami pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa dan 8,3 % khalayak sasaran belum memahami pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa.

Evaluasi keterampilan dan motivasi dilakukan dengan cara menilai, mengamati dan melakukan wawancara pada awal dan akhir kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi tingkat akhir (Post-test) telah terjadi peningkatan pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa sebesar 75 % dari 16,7 % menjadi 91,7 % dari khalayak sasaran. Hasil evaluasi secara keseluruhan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan kemauan ibu-ibu anggota Kelompok Pengolah “Berkat Bersama” untuk kreatif dan mau melakukan diversifikasi olahan ikan sepat rawa dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Mitra Kelompok Pengolah “Berkat Bersama” Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan selama ini hanya mengolah ikan sepat rawa menjadi ikan kering, kemudian dijual kepada pengumpul atau dijual sebagian langsung kepada pembeli yang melewati desa

mereka. Produksi olahan ikan sepat rawa kering mereka konsisten karena tersedianya bahan sepanjang waktu. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian; dan (4) Mitra mempraktikkannya sendiri.

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi diversifikasi olahan ikan sepat rawa di Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan sudah dilakukan berbagai pendampingan untuk pengolahan ikan sepat rawa, dimulai dari pendampingan sanitasi dan higienis, penerapan sanitasi dan higienis dalam pengolahan, pendampingan pengolahan ikan sepat rawa kering yang terukur penggunaan garam dan bumbunya, pendampingan penyusunan alur produksi atau pengolahan ikan sepat rawa sehingga berdampak pada semangat dan kepercayaan diri mereka untuk bersaing pada produk sejenis yang ada di pasaran.

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan ikan, yaitu dilakukan pada awal dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra di sini yaitu Kelompok Pengolah "Berkat Bersama" Desa Muning Tengah Kecamatan Daha Selatan cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mengembangkan usahanya dengan perbaikan-perbaikan yang bertujuan untuk dapat meningkatkan kualitas produk dalam upaya meningkatkan daya saing pada produk sejenis lainnya. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktikkan langsung pengolahan ikan sepat rawa penambahan bumbu bawang putih mereka antusias untuk mencobanya kembali.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Identifikasi faktor pendukung dan faktor penghambat untuk diversifikasi olahan ikan sepat rawa di Desa Muning Tengah adalah:

Faktor Pendukung:

- 1) Produksi ikan Sepat Rawa yang selalu tersedia.
- 2) Kelompok Pengolah ikan sepat kering "Berkat Bersama" merupakan kelompok ibu-ibu di Desa Muning Tengah dimana masing-masing memiliki anggota sebanyak sepuluh orang yang telah memulai usahanya sejak tahun 2021 dan selama ini telah melakukan usaha pengolahan ikan sepat rawa dan sepat siam kering yang merupakan usaha turun temurun sehingga memudahkan dalam hal transformasi teknologi dan antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
- 3) Lokasi tempat produksi yang strategis karena berada di tepi jalan raya provinsi.

Faktor Penghambat:

- 1) Kelompok Pengolah "Berkat Bersama" belum mengetahui diversifikasi olahan ikan sepat rawa.
- 2) Kelompok Pengolah "Berkat Bersama" belum mengetahui penggunaan spinner untuk mengurangi minyak pada produk olahan ikan sepat rawa krispi.

KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang telah dilakukan:

- Khalayak sasaran yang hadir berjumlah 12 orang
- Berdasarkan hasil evaluasi tingkat akhir (Post-test) telah terjadi peningkatan pengetahuan teknis tentang diversifikasi olahan ikan sepat rawa sebesar 75% dari 16,7 % menjadi 91,7 % dari khalayak sasaran
- Hasil evaluasi secara keseluruhan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan kemauan ibu-ibu anggota Kelompok Pengolah "Berkat Bersama" untuk kreatif dan mau melakukan diversifikasi olahan ikan sepat rawa dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan mereka

- Faktor Pendukung adalah 1) Produksi ikan Sepat Rawa yang selalu tersedia ; 2) Kelompok Pengolah ikan sepat kering “Berkat Bersama” merupakan kelompok ibu-ibu di Desa Muning Tengah dimana masing-masing memiliki anggota sebanyak sepuluh orang yang telah memulai usahanya sejak tahun 2021 dan selama ini telah melakukan usaha pengolahan ikan sepat rawa dan sepat siam kering yang merupakan usaha turun temurun sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi dan antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya; 3) Lokasi tempat produksi yang strategis karena berada di tepi jalan raya provinsi.
- Faktor penghambat adalah 1) Kelompok Pengolah “Berkat Bersama” belum mengetahui diversifikasi olahan ikan sepat rawa; 2) Kelompok Pengolah “Berkat Bersama” belum mengetahui penggunaan spinner untuk mengurangi minyak pada produk olahan ikan sepat rawa krispi.

REFERENSI

- Anonim. 2017. Dua Puluh Manfaat Ikan Sepat bagi Kesehatan Terlengkap. dunia ikan.com. Diakses tanggal 04 Juni 2018.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Hulu Sungai Selatan. 2019. Kecamatan Daha Selatan dalam Angka. ISSN: 2581-2475. Nomor Publikasi: 63060-1906. 112 hal
- Adawyah R. 2016. *Pengantar Teknologi Hasil Perikanan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Astawan, M. 2009. *Dendeng Ikan Lele*. Departemen Teknologi pangan dan gizi IPB. Bogor
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kalimantan Selatan. 2019. Laporan Tahunan Statistik Perikanan Tangkap Tahun 2018. 171 hal
- Ermila. 2011. Perbedaan Kadar Protein Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus Pall*) Kondisi Segar dan Hasil Pengolahan dengan Cara Asin Kering dan Wadi. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA UNY. Yogyakarta.
- Irpan, 2014. Pengaruh Kuantitas Garam pada Pembuatan Bekasam Terhadap Tingkat Keasaman, dan Degradasi Karbohidrat, serta Lemak. Politeknik Negeri Sriwijaya. Skripsi.
- Lisdiana. 1997. "Membuat aneka dendeng", Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nazari, M. H. 2018. Variasi Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dengan Konsentrasi Berbeda Pada Dendeng Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Terhadap Penerimaan Panelis. Skripsi. Universitas Lambung Mangkurat.
- Nazimah. 2017, Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*) (Skripsi). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Mahrta. 2018. Hasil Tangkapan Ikan Sepat. Hasil Wawancara Langsung. Banjarbaru.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan kunci Identifikasi Ikan Jilid 1 dan 2. Binacipta. Jakarta
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (deep drying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta