



PENGOLAHAN DAN PENGEMASAN PRODUK AKAR PINANG IKAN LELE DI KELURAHAN LOKTABAT UTARA

PROCESSING AND PACKAGING OF CATFISH ARECA ROOT PRODUCTS IN NORTH LOKTABAT VILLAGE

**Fabian Kahfi¹, Nurlaili¹,
Khairunnisa², Muhammad
Aldy Pratama², Fadya Amalya
Putri³, Agus Miftah Khair³,
Soraya Naila Hasibuan³, Wirda
Sari³, Nazwa Fitria⁴, Ery
Ramelian Syahputra⁴,
Muhammad Riyadh
Ramadhani⁴, Ernita
Oktaviani⁵, Nurul Hidayah⁵,
Miftahul Arifin⁵, Nurul Isna
Ismawati⁶, Arman Egi Surya⁶,
Agussyarif Hanafie²**

¹Prodi Teknologi Hasil
Perikanan, ²Prodi Akuakultur,
³Prodi Ilmu Kelautan, ⁴Prodi
Sosial Ekonomi Perikanan,
⁵Prodi Manajemen Sumberdaya
Perairan, ⁶Prodi Perikanan
Tangkap
Fakultas Perikanan Dan Ilmu
Kelautan
Universitas Lambung Mangkurat

***Korespondensi:**
kknkelompok4fpik@gmail.com

Kata kunci: ikan lele, pengolahan,
pengemasan, diversifikasi produk
Keywords: *catfish, processing,
packaging, product diversification*

Naskah diterima: 23 Agustus 2024
Disetujui: 30 Agustus 2024
Disetujui publikasi: 30 Agustus
2024

ABSTRACT. *Students of Thematic Real Work Lecture Group 4 of the Faculty of Fisheries and Marine Science, Lambung Mangkurat University carried out a socialization program and a demo of the processing and packaging of catfish areca root products in North Loktabat Village, Gg. Jolali RT 18 RW 007, Banjarbaru. The purpose of this program is to increase the knowledge and skills of the community in diversifying catfish-based products, especially for micro business actors. Catfish processing techniques were introduced to the community through interactive discussion sessions, demonstrations, and socialization, resulting in new value-added products. Participants also learned how to package areca root products in a way that is clean, contemporary, and increases the selling value of the product so that the participants were very enthusiastic about the process. The community's knowledge and attractiveness towards product diversification and packaging of catfish has increased significantly as a result of this activity, as evidenced by the participants' increased attractiveness score of (20.90%).*

ABSTRAK. Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik Kelompok 4 Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat melaksanakan program sosialisasi dan demo pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele di Kelurahan Loktabat Utara, Gg. Jolali RT 18 RW 007, Banjarbaru. Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kemahiran masyarakat dalam melakukan diversifikasi produk berbahan dasar ikan lele, khususnya bagi para pelaku usaha mikro. Teknik pengolahan ikan lele diperkenalkan kepada masyarakat melalui sesi diskusi interaktif, demonstrasi, dan sosialisasi, sehingga menghasilkan produk baru yang bernilai tambah. Peserta juga mempelajari cara mengemas produk akar pinang dengan cara yang bersih, kekinian, dan meningkatkan nilai jual produk sehingga para peserta sangat antusias mengikuti prosesnya. Pengetahuan dan daya tarik masyarakat terhadap diversifikasi produk dan pengemasan ikan lele telah meningkat secara signifikan sebagai hasil dari kegiatan ini, yang dibuktikan dengan meningkatnya skor daya tarik peserta yaitu (20,90%).

PENDAHULUAN

Hamparan perairan yang luas merupakan bagian dari negara kepulauan Indonesia, yang merupakan negara maritim. Kami menyadari bahwa Indonesia memiliki sumber daya perairan yang melimpah dan warganya dapat mengonsumsi berbagai jenis ikan. Indonesia, negara yang kaya akan protein nabati, memiliki tingkat konsumsi ikan yang rendah per orang. Karena ikan adalah salah satu sumber protein utama, masih banyak yang harus dilakukan untuk meningkatkan gizi dan meningkatkan keinginan masyarakat untuk memakannya (Qamarya, 2023).

Salah satu bahan makanan yang cepat rusak adalah ikan. Jika ikan segar yang baru ditangkap tidak ditangani atau diperlakukan dengan benar, hal ini dapat muncul dalam beberapa jam. Saat menangani ikan basah, penting untuk memindahkannya dari habitat aslinya sesegera mungkin, memperlakukannya dengan suhu sedang, dan melakukan tindakan pencegahan kesehatan dan higienis (Zulfikar, 2016).

Oleh karena itu, tujuan dari sosialisasi dan demonstrasi ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan variasi produk ikan lele dan bagaimana produk tersebut dapat digunakan untuk menciptakan barang bernilai tambah seperti akar pinang. Diversifikasi produk ini dimaksudkan agar penduduk Loktabat Utara dapat memanfaatkan ikan lele sebagai komponen untuk produk olahan lain selain sebagai makanan pokok. Selain itu, pelatihan pengemasan untuk produk olahan ikan lele, promosi perluasan usaha mikro yang berpusat pada pengolahan ikan lele, dan promosi produk unik sebagai komponen ekonomi kreatif daerah juga menjadi tujuan tambahan.

Kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat (KKN T FPIK ULM) Kelompok 4 memiliki cara yang kreatif untuk mengadakan sosialisasi dan demo pengemasan produk ikan lele akar pinang kepada masyarakat di Kelurahan Loktabat Utara Gg. Jolali RT 18 RW 007 agar dapat meningkatkan minat mereka untuk mengolah dan mengemas produk berbahan dasar ikan lele serta dapat memanfaatkan peluang ekonomi yang ada untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Hal ini dilakukan dalam rangka mendukung pertumbuhan UMKM di Kelurahan Loktabat Utara Gg. Jolali RT 18 RW 007 tersebut dan meningkatkan pendapatan dari hasil olahan perikanan.

Pentingnya pengembangan ikan sebagai bahan baku tidak bisa diabaikan, karena ikan memiliki kandungan protein yang sama tingginya dengan ayam (Tumion et al., 2017). Pengolahan Ikan Lele akan menjadi salah satu inovasi baru Kampung Jolali RT 18 RW 007 yang akan dipasarkan dan dikembangkan oleh masyarakat setempat. Ikan Lele menjadi salah satu potensi yang sangat menonjol di Kampung Jolali RT 18 RW 007 yang diolah menjadi makanan siap saji memeberikan variasi pengolahan berbeda. Selain diolah untuk dikonsumsi sendiri, olahan Akar Pinang Ikan Lele ini bisa dikembangkan menjadi industri rumahan yang melibatkan ibu-ibu atau para pelaku UMKM di Kampung Jolali RT.18 RW.07 sehingga bisa memberikan kontribusi penghasilan dan menambah peluang kerja (Fitriana et al., 2023).

METODE PELAKSANAAN

Sasaran

Sasaran mitra dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat adalah masyarakat Kelurahan Loktabat Utara, Kecamatan Banjarbaru Utara, Kota Banjarbaru, khususnya Masyarakat Gg. Jolali RT 18 RW 007 guna mendorong usaha mikro berbasis pengolahan produk ikan lele.

Metode Pengabdian

Pemberdayaan Masyarakat melalui sosialisasi dan pengolahan hingga pengemasan produk akar pinang ikan lele kepada masyarakat di Kelurahan Loktabat Utara Gg. Jolali RT 18

RW 007 untuk meningkatkan usaha mikro berbasis pengolahan produk ikan lele. Model pendekatan yang dilakukan meliputi:

1. Persiapan program

Mahasiswa KKN tematik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat mempersiapkan keperluan untuk sosialisasi pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele, termasuk koordinasi dengan ketua RT 18 dan ketua rumah limbah bonkla, persiapan alat dan bahan pengolahan akar pinang (kompor, wajan, ikan lele filet, tepung, telur, serta alat dan bahan pendukung lainnya), penyusunan *leaflet* yang berisi informasi terkait pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele, serta penyusunan *pre-test post-test* untuk menguji daya tarik peserta terhadap pengolahan dan pengemasan akar pinang ikan lele.

2. Pelaksanaan sosialisasi

Sosialisasi dilakukan secara langsung di Rumah Limbah Bonkla Borneo (BB) di Gg. Jolali RT 18, Kelurahan Loktabat Utara pada Sabtu, 10 Agustus 2024, dengan mengundang masyarakat serta pengurus rumah limbah bonkla borneo untuk ikut serta pada sosialisasi dan demonstrasi pengolahan hingga pengemasan produk akar pinang ikan lele. Mahasiswa menjelaskan alasan kenapa memilih ikan lele sebagai bahan dasar pengolahan produk akar pinang, menjelaskan alasan membuat akar pinang, menjelaskan proses pembuatan hingga menjelaskan pengemasan produk akar pinang ikan lele.

3. Diskusi

Mahasiswa memberikan kesempatan tanya jawab serta diskusi dengan peserta sosialisasi. Peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan atau memberikan masukan terkait proses yang telah mereka saksikan. Diskusi juga difokuskan pada identifikasi kendala yang mungkin dihadapi oleh masyarakat dalam mengolah dan mengemas produk akar pinang ikan lele sehingga mahasiswa dan peserta dapat mencari solusi praktis yang dapat diterapkan.

4. Evaluasi dan monitoring

Sebelum dan setelah kegiatan sosialisasi pengolahan serta pengemasan produk ikan lele, mahasiswa/i menunjukkan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur pemahaman dan minat masyarakat terhadap pengolahan serta pengemasan produk ikan lele. Akibat berita umum selanjutnya akan dianalisis buat mengevaluasi efektifitas aktivitas pengenalan pengolahan serta pengemasan produk akar pinang ikan lele dan memilih langkah untuk tindak lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pengolahan hingga pengemasan produk akar pinang ikan lele di Gg. Jolali RT 18 RW 007, Kelurahan Loktabat Utara dimulai dengan persiapan yang matang oleh mahasiswa KKN Tematik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Tahapannya terdiri dari:

Tahap Persiapan

Sosialisasi dilakukan secara langsung di rumah limbah bonkla di Gg. Jolali RT 18, Kelurahan Loktabat Utara pada Sabtu, 10 Agustus 2024, dengan mengundang masyarakat

serta pengurus Rumah Limbah Bonkla Borneo (BB) untuk ikut serta pada sosialisasi dan demonstrasi pengolahan hingga pengemasan produk akar pinang dan ikan lele. Sebelum pelaksanaan kegiatan, mahasiswa mempersiapkan berbagai hal yang diperlukan untuk kegiatan sosialisasi. Persiapan meliputi pembuatan sampel produk yang telah dikemas sebagai contoh produk, mempersiapkan alat dan bahan untuk mendemonstrasikan pengolahan produk akar pinang ikan lele, pembuatan *leaflet*, penyediaan konsumsi peserta, pengisian daftar hadir sebagai bagian dari administrasi kegiatan dan penyusunan kuesioner untuk evaluasi kegiatan. Target dari sosialisasi ini adalah masyarakat Gg. Jolali RT 18, khususnya pelaku UMKM di Rumah Limbah Bonkla Borneo yang tertarik untuk membuat produk akar pinang ikan lele karena belum ada produk hasil perikanan yang di pasarkan melalui Rumah Limbah Bonkla Borneo (BB).



Gambar 1. Leaflet Sosialisasi Pengolahan dan Pengemasan Produk Akar Pinang ikan lele

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan Sosialisasi

Sosialisasi adalah suatu proses belajar mengajar, artinya sosialisasi merupakan cara memberikan pemahaman dan pengertian kepada orang lain agar dapat saling mengerti (Saddam et al., 2018). Program kerja "Sosialisasi Pengolahan dan Pengemasan Produk Akar Pinang kegiatan Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN- T) kelompok 4 dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele. Fasilitator memberikan materi teori terkait pentingnya diversifikasi produk ikan lele, khususnya pembuatan akar pinang. Materi mencakup potensi pasar, manfaat gizi, serta teknik dasar pengolahan dan pengemasan yang sesuai standar. Setelah pemaparan materi, diadakan sesi tanya jawab untuk memastikan peserta memahami materi yang disampaikan. Sebelum dan setelah sosialisasi mahasiswa membagikan kuesioner kepada peserta.

Demonstrasi Pengolahan Produk

Mahasiswa melakukan demonstrasi pengolahan ikan lele menjadi produk akar pinang. Proses ini meliputi persiapan bahan, pengolahan hingga produk siap dikemas. Setiap langkah di jelaskan dan di aplikasikan langsung dengan penekanan pada teknik yang benar dan higienis.

Peserta juga diberikan kesempatan untuk mencoba langsung proses pengolahan di bawah bimbingan mahasiswa. Perwakilan dari peserta dapat mempraktikkan pengolahan dengan bimbingan langsung, memastikan peserta mampu melakukannya secara mandiri.



Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan sosialisasi



Gambar 3. Demonstrasi Pengolahan Produk Akar Pinang Ikan Lele

Demonstrasi Pengemasan Produk

Pengemasan pada produk makanan merupakan hal penting yang harus diperhatikan oleh produsen dan menjadi salah satu faktor penting dalam penjualan atas produk tersebut guna mewadahi dan melindungi produk dari kerusakan-kerusakan serta sebagai protektif dan promosi (Prayitno, 2024). Setelah produk akar pinang selesai diolah, peserta diajarkan teknik pengemasan yang baik. Mahasiswa menunjukkan cara pengemasan yang baik, serta cara membuat label produk yang menarik dan informatif. Peserta diberikan kesempatan untuk mencoba mengemas produk akar pinang mereka sendiri. Praktik ini membantu peserta memahami pentingnya pengemasan yang rapih dan modern untuk meningkatkan nilai jual produk.



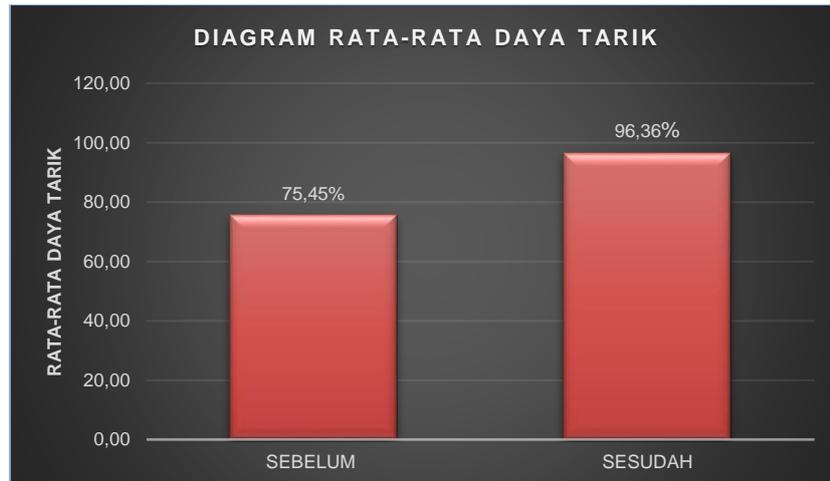
Gambar 4. Pengemasan Produk Akar Pinang Ikan Lele



Gambar 5. Hasil Pengolahan Produk Akar Pinang Ikan Lele

Tahap Monitoring dan Evaluasi

Hasil yang ingin dicapai dari kegiatan sosialisasi pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele, yaitu keberhasilan kegiatan ini diukur dengan tingkat minat masyarakat terhadap pengolahan hasil perikanan menjadi suatu produk yang banyak diminati oleh masyarakat, yaitu di evaluasi melalui kuesioner yang diisi oleh peserta sebelum dan setelah kegiatan.



Gambar 6. Diagram Rata-Rata Daya Tarik Sebelum dan Sesudah Sosialisasi

Dari kuesioner yang di isi oleh peserta, terlihat peningkatan signifikan dalam daya tarik masyarakat mengenai pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele. Sebelum sosialisasi, banyak peserta sosialisasi yang belum mengetahui diversifikasi ikan lele menjadi sebuah produk akar pinang. Sebelum sosialisasi, rata-rata daya tarik peserta cukup rendah (75,45%), yang menunjukkan bahwa banyak peserta yang masih kurang tertarik mengenai pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele. Setelah sosialisasi, demonstrasi, pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele, terjadi peningkatan yang signifikan dalam daya tarik peserta, dengan rata-rata daya tarik meningkat menjadi (96,36%). Jadi, daya tarik pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele meningkat sebesar (20,90%).

Informasi yang diberikan selama acara sosialisasi dan proses pengolahan ikan lele menjadi produk akar pinang tampaknya menarik keingintahuan beberapa peserta, menurut statistik. Keberhasilan program sosialisasi dalam menarik minat peserta-serta demonstrasi pengemasan dan pengolahan produk lele akar pinang-ditunjukkan dengan meningkatnya minat peserta.

Diversifikasi produk dapat didefinisikan sebagai penganeekaragaman produk. Beberapa produk dapat dibuat mulai dari satu produk utama. Tujuan dari diversifikasi produk adalah untuk meningkatkan umur produk, menciptakan barang yang dapat digunakan dan dikonsumsi, memuaskan selera, kebutuhan, dan harapan konsumen, memperluas pasar, memudahkan transportasi, mempekerjakan tenaga kerja, menciptakan kekayaan dan pendapatan, dan sebagainya. Diversifikasi produk membutuhkan kreativitas, inovasi, penelitian, pendanaan, pemasaran, atau komunikasi. Diversifikasi produk membutuhkan kreativitas, inovasi, penelitian, pendanaan, komunikasi pemasaran, atau periklanan, serta dukungan pemerintah untuk usaha kecil dan menengah. (Hermawan, 2015).

Selain itu, peserta menyampaikan bahwa tertarik dengan pengolahan ikan lele menjadi produk akar pinang karena komposisinya dianggap mudah ditemukan dan harganya terjangkau. Pengurus Rumah Limbah Bonkla Borneo (BB) menyatakan bahwa produk akar pinang bisa di jadikan tambahan Usaha Kecil dan Menengah Mikro (UMKM) di Gg. Jolali RT 18 di Kelurahan Loktabat Utara. Antusiasme dan minat yang tinggi dari peserta menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil mencapai tujuan utamanya yaitu pemberdayaan masyarakat dan peningkatan pemahaman mengenai demonstrasi, sosialisasi pengolahan dan pemasaran produk akar pinang ikan lele.

Program sosialisasi mengenai pengolahan dan pemasaran produk akar pinang ikan lele ini berhasil meningkatkan minat masyarakat di Kelurahan Loktabat Utara Gg. Jolali RT 18 RW 007 terhadap teknik diversifikasi ikan lele yang inovatif dalam memperkenalkan produk-produk baru. Keberhasilan ini terlihat dari respon positif peserta, peningkatan pengetahuan, serta ketertarikan mereka untuk mengolah produk perikanan. Dengan demikian, program ini tidak

hanya memberikan manfaat langsung kepada peserta, tetapi juga berpotensi mendukung ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 7. Dokumentasi Kegiatan Setelah Sosialisasi

KESIMPULAN

Teknik pengolahan ikan lele diperkenalkan kepada masyarakat melalui sesi diskusi interaktif, demonstrasi, dan sosialisasi, sehingga menghasilkan produk baru yang bernilai tambah. Peserta juga mempelajari cara mengemas produk akar pinang dengan cara yang bersih, kekinian, dan meningkatkan nilai jual produk sehingga para peserta sangat antusias mengikuti prosesnya. Pengetahuan dan minat masyarakat terhadap diversifikasi dan pengemasan produk ikan lele telah meningkat secara signifikan sebagai hasil dari kegiatan ini, yang dibuktikan dengan meningkatnya skor daya tarik peserta, yang meningkat dari 75,45% menjadi 96,36% sebelum dan sesudah kegiatan. Jadi daya tarik pengolahan dan pengemasan produk akar pinang ikan lele meningkat sebesar (20,90%). Peningkatan ini ditunjukkan oleh respons positif peserta, peningkatan pengetahuan, dan daya tarik yang lebih besar terhadap pengolahan produk tersebut. Keberhasilan program ini juga membuka peluang bagi pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) di wilayah tersebut, serta mendukung ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Tematik Universitas Lambung Mangkurat mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kelurahan Loktabat Utara, Gg. Jolali RT 18 RW 007 atas dukungan dan kerja samanya selama melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Tematik. Masyarakat berpartisipasi aktif dalam berbagai kegiatan, termasuk dalam program sosialisasi dan demonstrasi pengolahan produk akar pinang ikan lele. Para mahasiswa berharap upaya kolaboratif tersebut akan membawa manfaat yang berkelanjutan bagi

masyarakat dalam hal pemberdayaan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Para mahasiswa mengapresiasi kesempatan untuk belajar dan berbagi pengalaman dengan masyarakat Kelurahan Loktabat Utara, Gg. Jolali RT 18 RW 007 dan berterima kasih atas kekeluargaan yang terjalin.

REFERENSI

- Fitriana, L. N. I., Hamzah, M. A., Hasan, H., Yudha, N., & Khozaimah, S. (2023). Pengolahan Ikan Berdasarkan Hasil Potensi Desa Sebagai Produk UMKM Di Desa Pagagan - Kabupaten Pamekasan. *Abdi Dharma*, 3(2), 209–218.
- Hermawan. L (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk? *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142–153.
- Prayitno. S. A (2024). Sosialisasi Standar Pengemasan Produk Pangan Di Unit Usaha Smk Muhammadiyah 3 Gresik. *Jurnal BUDIMAS*, 6(01), 1–7.
- Qamarya.N (2023). Sahabat Sosial Sahabat Sosial. *Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 1–3.
- Saddam, Erawan, E., & Boer, K. M. (2018). Analisis efektivitas sosialisasi program gemarikan oleh bidang pengolahan dan pemasaran hasil perikanan (P2HP) di dinas kelautan dan perikanan Provinsi Kalimantan Timur di Kota Samarinda. *EJournal Ilmu Komunikasi*, 6(2), 125–136.
- Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1), 25–35.
- Zulfikar, R. Z. (2016). Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29–30.