

Pembuatan Otak-otak Ikan Gabus dalam Peningkatan Pendapatan Keluarga di Desa Tungkaran

Gusti Marliani^{1*}, Irmadamayanti², Putri Nurmaulida²

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Achmad Yani Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Universitas Achmad Yani Banjarmasin, Banjarmasin, Indonesia

Article Information

Article history:

Received Desember 12, 2024

Approved Januari 5, 2025

Keywords:

Otak-otak; Ikan Gabus;
Desa Tungkaran

ABSTRAK

Proyek pengabdian masyarakat ini berfokus pada produksi otak-otak (kue ikan) tradisional yang terbuat dari daging ikan, khususnya menggunakan ikan Gabus, sebagai sarana untuk meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Tungkaran. Proyek ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat setempat dengan memperkenalkan pilihan mata pencaharian yang inovatif dan berkelanjutan melalui pengolahan ikan Gabus menjadi otak-otak, sebuah produk kuliner yang populer dan memiliki permintaan pasar yang tinggi. Lokakarya dilakukan untuk melatih peserta dalam teknik yang tepat dalam mempersiapkan ikan, membumbui, dan mengukus untuk memastikan kualitas dan keamanan produk. Selain itu, proyek ini juga menyediakan sumber daya seperti peralatan dan bahan-bahan, serta bimbingan mengenai manajemen bisnis, strategi pemasaran, dan pengemasan produk. Hasilnya, inisiatif ini tidak hanya membantu mendiversifikasi sumber pendapatan lokal, tetapi juga meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga di Desa Tungkaran, mempromosikan ketahanan pangan dan kewirausahaan berbasis masyarakat. Proyek ini menunjukkan potensi pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif untuk meningkatkan peluang ekonomi dan meningkatkan taraf hidup.

© 2024 JGEN

*Corresponding author email: marlianigusti9@gmail.com

PENDAHULUAN

Masalah pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu kegiatan penting yang perlu dilakukan dalam upaya untuk melepaskan masyarakat dari berbagai keterpurukan, ketertinggalan, dan keterbelakangan (Emilia, 2022). Dalam proses yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat, sehingga mereka dapat mengatasi masalah sosial, ekonomi, dan budaya yang menghambat kemajuan dan kesejahteraan hidup mereka. Untuk menghadapi fenomena globalisasi yang sedemikian kompleks, masyarakat perlu dibantu meningkatkan potensi dan daya kerjanya melalui konsep

pemberdayaan masyarakat (Emilia, 2022). Sehingga masyarakat perlu diberdayakan agar dapat mengoptimalkan potensi dan daya kerja mereka dan mampu beradaptasi dan bersaing dalam lingkungan yang terus berubah.

Secara umum konsep pemberdayaan masyarakat memiliki tiga pilar utama antara lain penciptaan suasana yang kondusif untuk pengembangan potensi (*enabling*), memperkuat potensi (*empowering*), upaya maksimal untuk melindungi kepentingan masyarakat (*protecting*) (Emilia, 2022). Maka pentingnya pemberdayaan dalam 3 konsep yaitu: potensi, memperkuat potensi, dan upaya maksimal untuk melindungi kepentingan masyarakat. Dalam upaya pemberdayaan masyarakat desa maka diperlukan pendampingan dari pihak lembaga yang berkompeten dalam urusan pemberdayaan Masyarakat (Wardani, 2022).

Desa Tungkaran, seperti pedesaan lainnya, menghadapi tantangan dalam meningkatkan kondisi ekonomi dan menyediakan sumber pendapatan yang berkelanjutan bagi warganya. Mayoritas penduduk bergantung pada pertanian tradisional dan perikanan sebagai mata pencaharian utama, namun sektor-sektor ini sering kali terbatas oleh akses pasar, pendapatan yang fluktuatif, dan ketergantungan pada musim tertentu. Oleh karena itu, diperlukan solusi inovatif untuk membantu meningkatkan sumber pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga.

Salah satu solusi yang dapat diambil adalah pengembangan industri pengolahan makanan lokal dengan memanfaatkan sumber daya yang melimpah di daerah tersebut. "Otak-otak," sebuah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari daging ikan, menjadi peluang yang menjanjikan untuk meningkatkan prospek ekonomi di Desa Tungkaran. Ikan Gabus, yang banyak ditemukan di perairan setempat, dapat diolah menjadi otak-otak, sebuah produk yang memiliki permintaan pasar yang tinggi karena rasa yang lezat dan kandungan gizi yang baik.

Secara umum, kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia anak-anak (Homepage et al., 2019). Kandungan protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, sehingga nilai biologi dari ikan tergolong tinggi yaitu 90%. Ikan Gabus memiliki manfaat yang tinggi untuk kesehatan manusia (Dewi Hermawati Wahyuningsih, 2021). Ikan yang memiliki zat gizi seperti protein (22,2 gr), lemak (1 gr), kalsium (90 gr), fosfor (192 mg), besi (25 mg), yang lebih tinggi dibandingkan jenis ikan air tawar lainnya.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, kami bertujuan untuk memperkenalkan pembuatan otak-otak ikan Gabus sebagai alternatif pendapatan bagi keluarga di Desa Tungkaran. Dengan memberikan pelatihan cara mengolah ikan, membuat otak-otak, serta pengelolaan usaha kecil, diharapkan kegiatan ini dapat membantu meningkatkan pendapatan warga dan mendorong terciptanya peluang usaha yang berkelanjutan di desa. Selain itu, proyek ini juga bertujuan untuk memperkuat perekonomian lokal, mendorong kewirausahaan, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

METODE PELAKSANAAN

Pemberdayaan masyarakat di Desa Tungkaran Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar, metode yang digunakan pada kegiatan ini dengan cara penyuluhan dan pelatihan keterampilan kepada ibu-ibu rumah tangga, dan wawancara yang bertujuan untuk mendapat informasi dari masyarakat, serta melaksanakan praktik langsung di depan ibu-ibu rumah tangga dengan waktu dan tempat saat melakukan penyuluhan, produk yang akan kami praktikkan kami buat terlebih dahulu sebagai contoh dan akan kami berikan

setelah penyampaian materi dan sekaligus praktek pembuatan otak-otak ikan tersebut kepada masyarakat, dan memberikan produk jadi untuk dibagikan kepada ibu-ibu yang mengikuti penyuluhan tersebut.

Dalam kegiatan ini kami memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dengan harapan supaya tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Metode penyuluhan dilakukan untuk menyampaikan informasi mengenai cara pembuatan produk otak-otak ikan Gabus.



Gambar 1. Penyampai Materi Cara Pembuatan Otak-otak Ikan Gabus

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan dan ilmu untuk mengolah ikan menjadi lebih bervariasi sehingga menambah minat dan pilihan orang terutama anak-anak untuk lebih banyak mengkonsumsi ikan. Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dalam menjaga imunitas tubuh terhadap berbagai macam virus, bakteri maupun penyakit yang setiap saat bisa menyerang tubuh manusia. Dengan kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan pentingnya makan ikan dan cara mengolah ikan supaya lebih *variative*, diharapkan kegiatan ini juga bisa menimbulkan ide kreatif dari para ibu-ibu rumah tangga untuk menjadikannya sebagai tambahan untuk mendatangkan penghasilan sendiri dengan mengolah berbagai olahan dari ikan, salah satunya dengan membuat adonan ikan yang dicampur dengan berbagai bumbu menjadi otak-otak. Hasil yang diharapkan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk menjadikan kehidupan ekonomi mereka semakin sejahtera dan meningkatkan ekonomi keluarga bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tungkaran.

Tujuan dari olahan otak-otak ikan Gabus yaitu untuk mendapatkan dan memiliki cita rasa yang khas dan disukai oleh kalangan masyarakat baik anak-anak, anak muda hingga orang tua, sedangkan jenis produksi olahan otak-otak ikan dapat dilakukan melalui *industry* maupun skala rumah tangga.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat otak-otak ikan dari ikan Gabus yaitu:

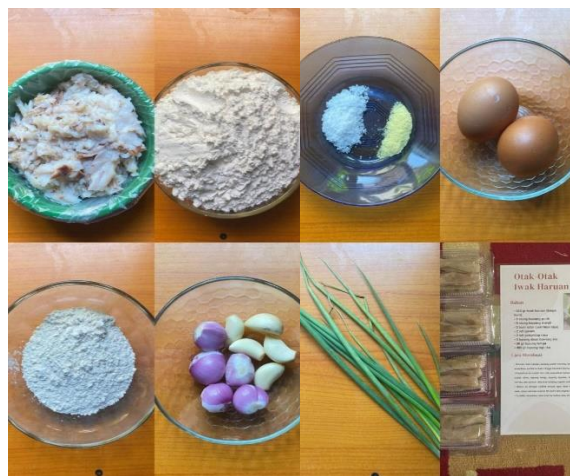
1. 350 gram ikan Gabus (tanpa kulit), jadi ikan Gabus dibersihkan dulu sampai bersih kemudian di ambil dagingnya saja dengan cara dikerik menggunakan semdok atau garpu, dengan memisahkan duri-duri yang ada.
2. 5 siung bawang putih yang dikupas
3. 5 siung bawang merah yang dikupas
4. 2 butir telur (putihnya saja, pisahkan dengan kuning telur)
5. 2 sdt garam
6. 2 sdt penyedap rasa
7. 2 batang daun bawang iris
8. 50 gram tepung terigu
9. 400 gram tepung tapioka

Alat yang dibutuhkan:

1. Blender
2. Baskom
3. Panci untuk merebus

Cara Membuat:

1. Blender ikan Gabus yang sudah dipisahkan dari tulang dan duri-durinya, bawang putih dan bawang merah yang sudah dicincang, putih telur, penyedap rasa, dan masukkan es batu hingga berubah warna menjadi putih.
2. Pindahkan ke wadah lain, lalu masukkan bawang merah cincang, daun bawang yang sudah diiris, tepung terigu, tepung tapioka, dan uleni adonan sampai tercampur merata, lalu masukkan adonan otak-otak, bentuk adonan lalu rebus adonan selama 30 menit lalu angkat dan tiriskan.
3. Terakhir masukkan otak-otak ke kulkas untuk dijadikan *frozen food* atau digoreng untuk cemilan.



Gambar 2. Bahan-bahan Otak-otak Ikan Gabus

Analisa usaha dari pengolahan ikan Gabus menjadi otak-otak ikan Gabus bisa mendatangkan keuntungan, hal ini dikarenakan permintaan akan ikan Gabus sangat tinggi karena manfaat dari ikan Gabus yang sangat baik bagi tubuh manusia, terutama untuk mempercepat penyembuhan pasca operasi dan menambah imunitas tubuh.

Dengan usaha pengolahan otak-otak ikan Gabus ini, diharapkan dapat memenuhi segala kebutuhan konsumen. Dalam skala rumah tangga usaha pengolahan ikan Gabus menjadi otak-otak ikan Gabus masih dapat dilakukan dan bisa mendatangkan keuntungan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan tujuan dan hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat dari pemberian pelatihan dan keterampilan, serta penyuluhan tentang pentingnya makan ikan bagi masyarakat ini, maka dapat disimpulkan bahwa ibu-ibu rumah tangga sangat antusias dalam pelatihan keterampilan ini karena umumnya sangat terbuka dengan adanya informasi baru, terutama yang berkaitan dengan kegiatan mereka sebagai ibu rumah tangga yang menyiapkan segala keperluan konsumsi anggota rumah tangga, yang bergizi dan murah meriah. Mereka juga bisa memanfaatkan waktu yang tersisa dengan mempraktikkan keterampilan yang sudah mereka miliki untuk lebih berkembang dan mendatangkan penghasilan tambahan untuk mereka sendiri. Kegiatan ini mampu

memberikan keterampilan pembuatan otak-otak sehingga diadakannya penyuluhan ini dapat membantu mereka untuk menambah penghasilan untuk kehidupan mereka, dan memanfaatkan waktu luang.

Saran

Dengan adanya pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan adanya kegiatan lanjutan seperti mengadakan sosialisasi untuk peningkatan keterampilan kepada masyarakat Desa Tungkaran. Memberi pelatihan keterampilan yang dapat mengangkat citra yang ada di desa dan diharapkan keterampilan ini tidak hanya sebatas penyuluhan saja, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk-produk yang mampu membuka lapangan pekerjaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Desa Tungkaran yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Antusias dan semangat masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga, menjadi motivasi utama kami untuk terus melaksanakan program-program yang mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi keluarga dan lingkungan sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- DEWI HERMAWATI WAHYUNINGSIH. (2021). Pembuatan Otak-Otak Ikan Gabus Sebagai Alternatif Makanan Sumber Albumin. *Sabbhata Yatra: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 2(1), 75–89. <https://doi.org/10.53565/sabbhatayatra.v2i1.280>
- Emilia, H. (2022). Bentuk Dan Sifat Pengabdian Masyarakat Yang Diterapkan Oleh Perguruan Tinggi. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 122–130. <https://doi.org/10.37567/pkm.v2i3.1127>
- Homepage, J., Darmadi, N. M., Gde, I., Pandit, S., & Sugiana, G. N. (2019). Community Services Journal (CSJ) Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 18–22.
- Wardani, I. K. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan “Soft Skill Pembuatan Krupuk Samiler” Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Di Desa Jatisela. *Abdi Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.58258/abdi.v4i1.3868>