

Pelatihan Pengolahan *Nugget* Mujair dan Kerupuk Mujair Sebagai Oleh-Oleh Khas Desa Senggreng

^{1*}Siti Sendari, ²Dyah Ayu Dwi Lestari, ³Cahyaning Wulandari
Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang 5 Malang

Corresponding author: siti.sendari.ft@um.ac.id

Abstrak

Desa Senggreng Kecamatan Sumberpucung Kabupaten Malang merupakan desa yang memiliki pemandangan alam sangat indah, yakni adanya waduk yang dialiri Sungai Berantas Karangates dan ini merupakan potensi wisata alam yang telah banyak dikunjungi masyarakat. Di Desa Senggreng juga memiliki potensi lokal berupa ikan mujair yang jumlahnya sangat banyak dan oleh masyarakat hanya dikelola dengan cara dijual mentah. Harganya yang relatif murah kurang bisa memberikan keuntungan yang signifikan terhadap masyarakat sehingga dibutuhkan inovasi untuk mengolahnya lebih lanjut. Melihat situasi semacam ini maka perlu diadakan pelatihan pengolahan nugget dan kerupuk berbahan dasar ikan mujair. Tujuan penyelenggaraan kegiatan tersebut antara lain: 1) sebagai bentuk usaha pengembangan makanan berbahan dasar ikan mujair; 2) sebagai penggerak pendirian pusat oleh-oleh khas Desa Senggreng; 3) dan sebagai usaha peningkatkan perekonomian warga desa. Secara keseluruhan kegiatan berjalan dengan lancar serta masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah ikan mujair menjadi produk bernilai ekonomi yang tinggi.

Kata kunci— Desa Senggreng, Waduk Karangates, olahan ikan mujair, ekonomi desa

Abstract

Senggreng Village in Sumberpucung Subdistrict, Malang Regency is a village that has a very beautiful natural scenery, namely the existence of a reservoir that is fed by the Berantas Karangates River and this is a natural tourism potential that has been visited by many people. In the village of Senggreng it also has local potential in the form of tilapia fish which are very numerous and by the community are only managed by selling them raw. The relatively inexpensive price is less able to provide significant benefits to the community so innovation is needed to process it further. Seeing this kind of situation, it is necessary to hold training on processing nuggets and crackers based on tilapia fish. The objectives of carrying out these activities include: 1) as an effort to develop food based on tilapia fish; 2) as a driving force for the establishment of a unique souvenir center in Senggreng Village; 3) and as an effort to improve the economy of the villagers. Overall the activities went smoothly and the community had new knowledge and skills in processing tilapia fish into high economic value products.

Keywords— Senggreng Village, Karangates Reservoir, processed tilapia fish, village economy

1. PENDAHULUAN

Hasil perikanan Indonesia di banyak daerah, khususnya ikan bernilai ekonomis rendah masih belum dimanfaatkan secara maksimal, artinya perputaran ekonomi masih sebatas pembudidayaan dan menjualnya dalam kondisi ikan masih segar (Hubeis dkk., 2015). Salah satu yang terjadi seperti demikian adalah ikan mujair. Ikan mujair adalah ikan air tawar yang saat ini banyak dibudidayakan serta tingkat produksinya cukup tinggi, mudah diperoleh, mengalami perkembangan dari waktu ke waktu cukup cepat, dan merupakan salah satu jenis ikan konsumsi lokal yang harganya murah serta belum

banyak dipasarkan dalam bentuk olahan siap konsumsi (Mumtiana, 2014).

Berbagai hasil bumi yang ada di Indonesia khususnya hasil bumi berupa bahan makanan termasuk dalam hal ini adalah ikan mujair memerlukan pengolahan agar dapat dikonsumsi dan bernilai jual lebih tinggi. Mengolah makanan berarti menggunakan metode atau teknik tertentu yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk dapat di konsumsi oleh manusia atau hewan. Mengolah bahan makanan atau memasak dapat membuat makanan lebih mudah dicerna oleh perut, membuat makanan lebih aman untuk dimakan, meningkatkan rasa makanan,

meningkatkan penampilan warna yang dimasak, dan menyeimbangkan kandungan gizi.

Hasil dari pengolahan makanan dapat digunakan untuk berbagai macam kepentingan salah satunya sebagai oleh-oleh. Menurut KBBI, oleh-oleh berarti sesuatu yang dibawa dari kegiatan bepergian atau sering disebut dengan buah tangan. Oleh-oleh dapat menjadi identitas atau ciri khas dari suatu daerah (Hantoro & Soewito, 2018). Barang tersebut diangkat menjadi ciri khas bisa karena bahan dasar pembuatannya merupakan hasil alam ataupun industri yang melimpah di suatu daerah tersebut. Jenis barang dapat menjadi oleh-oleh misalnya souvenir, buah, sayur, olahan makanan, dll.

Desa Senggreng adalah sebuah desa yang terletak di Kecamatan Sumberpucung. Di daerah ini terdapat waduk yang dialiri dari perairan sungai Berantas Karangates. Hal itu dimanfaatkan oleh warga desa Senggreng khususnya di Dusun Kecopokan untuk menggunakan waduk sebagai tambak ikan mujair. Alhasil mayoritas warganya bermata pencaharian sebagai petani ikan mujair sehingga ikan mujair ini menjadi *icon* dari Desa Senggreng dan menjadi oleh-oleh khas Desa Senggreng.

Di Desa Senggreng ikan mujair hanya dijual secara mentah dan biasanya masyarakat mememanennya selama ikan sudah tumbuh dalam kisaran waktu 3,5 bulan. Pada akhir tahun ketika air waduk surut, mau tidak mau para petani mujair harus memanen seluruh ikan di tambaknya. Hal itu membuat ikan mujair di pasaran harganya menurun karena ikan mujair melimpah dan tidak memungkinkan untuk disimpan dalam waktu yang lama.

Besarnya biaya yang dikeluarkan pun tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh. Masyarakat cenderung merugi dan minimal hanya *nombok* saja. Maksudnya, keuntungan yang diperoleh sangat sedikit dan hanya sebagai pengganti tenaga yang dikeluarkan semata. Saat musim kemarau tiba, pembudidaya mujair merasa bingung harus mencari pendapatan ekonomi dari mana. Sebab selama ini keahlian mereka hanyalah membudidayakan ikan mujair dan dalam kondisi kemarau pekerjaan semacam itu sulit dilakukan. Apabila tetap dilakukan, maka hasilnya hanyalah kerugian.

Berdasarkan identifikasi tersebut maka pengolahan ikan mujair dalam bentuk produk yang tahan lama sangat dibutuhkan. Diharapkan pengolahan produk ini dapat mengisi kekosongan pekerjaan selama musim kemarau tiba sehingga masyarakat tetap berkesempatan mendulang ekonomi dari ikan mujair. Ikan mujair dapat diolah misalnya menjadi *nugget* mujair dan kerupuk mujair. Selain untuk mencegah pembusukan yang cepat,

olahan *nugget* dan kerupuk mujair tersebut juga dapat digunakan sebagai ladang berwirausaha yang bernilai ekonomi lebih tinggi.

Nugget merupakan makanan yang dalam era modern ini banyak digemari (Ngaisyah & Adiputra, 2019). Dalam keadaan yang belum digoreng *nugget* dapat disimpan dalam *freezer* sehingga dapat bertahan lama. Olahan kedua yang dapat dibuat agar ikan mujair bertahan lama ialah kerupuk. Masyarakat Desa Senggreng pada umumnya belum memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan mujair menjadi produk siap makan layaknya *nugget* dan kerupuk berbahan dasar ikan mujair. Hal ini mengakibatkan pendapatan ekonomi yang kurang maksimal dan dalam kondisi kemarau justru menghambat sirkulasi pendapatan ekonomi masyarakat. Melihat situasi semacam ini, maka dilakukan kegiatan pengabdian berupa pelatihan pengolahan ikan mujair menjadi produk siap makan yakni *nugget* dan kerupuk. Hal ini dilakukan guna meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dari potensi lokal yang dihasilkan yakni ikan mujair. Selanjutnya, pengetahuan dan keterampilan yang ditransfer kepada masyarakat diharapkan dapat menjadi peluang wirausaha dengan cara menjadikan *nugget* dan kerupuk ikan mujair sebagai oleh-oleh khas Desa Senggreng yang dapat dibeli oleh wisatawan yang berkunjung ke Waduk Karangates.

Waduk Selorejo atau juga disebut Bendungan Karangates merupakan destinasi wisata lokal bagi masyarakat Kabupaten Malang. Pemandangan yang indah dan tersedianya kolam untuk memancing ikan menambah daya tarik bagi pengunjung. Tidak hanya kalangan muda-mudi yang datang ke tempat wisata tersebut, melainkan juga orang tua, baik ibu-ibu maupun bapak-bapak serta membawa anak-anaknya. Saat mengunjungi Bendungan Karangates, pengunjung juga terbiasa membeli oleh-oleh. Saat ini oleh-oleh yang ada masih sebatas ikan mujair mentah yang terkenal besar dan segar.

Dibutuhkan upaya pengembangan inovasi untuk membuat produk yang lebih menarik akan tetapi tetap berbahan dasar ikan mujair, karena ikan mujair sudah menjadi ikon Desa Senggreng. Berdasarkan hal ini pula kegiatan pengabdian ini dilakukan.

2. METODE

Kegiatan ini menggunakan metode pendidikan masyarakat dan pelatihan. Pendidikan masyarakat dilaksanakan melalui ceramah dan unjuk kerja. Kegiatan ini dimulai dengan pengenalan bahan dasar dan pengenalan alat yang akan digunakan. Selanjutnya dilakukan demo memasak dengan

mengajak beberapa partisipan untuk membantu memasak pemateri. Disela-sela memaasak, diberikan pula tips-tips yang benar dalam pengolahan.

Selanjutnya dilakukan program pendampingan guna memastikan masyarakat dapat mempraktikkan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapatkan. Praktik dalam cakupan yang lebih besar dalam hal ini adalah menjadikan nugget dan kerupuk ikan mujair sebagai peluang dalam melakukan wirausaha dengan cara menjadikannya sebagai produk oleh-oleh khas Desa Senggreng yang dapat dibeli wisatawan di sekitar Bendungan Karangates.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kabupaten Malang memiliki beragam potensi alam mulai dari sektor pertanian, perkebunan hingga perikanan. Salah satunya seperti yang ada di Desa Senggreng Kecamatan Sumberpucung, disana terdapat potensi lokal yang menjadi ciri khasnya yaitu tambak ikan mujair. Potensi lokal ini sangat menguntungkan bagi masyarakat setempat karena hanya beberapa daerah di Kabupaten Malang yang memiliki potensi lokal berupa banyaknya tambak ikan mujair. Hal itu membuat nilai jual ikan mujair menjadi lumayan tinggi yaitu di pasaran dijual dengan harga Rp 25.000,00 per kilo.

Namun sangat disayangkan, tingginya harga ikan mujair tidaklah stabil. Pada keadaan tertentu harga ikan mujair dapat turun drastis hingga mencapai harga Rp 12.000,00 per kilo. Keadaan ini terjadi saat air waduk surut hingga mengering atau pada saat musim kemarau datang. Para Petani mujair mau tidak mau harus memanen seluruh ikannya. Jadi, pada saat air waduk surut ikan mujair melimpah dan harga di pasaran menjadi jatuh.

Terinspiasi dari dampak saat air waduk surut pada perekonomian warga, perlu dibuat sebuah solusi untuk meminimalisir kerugian yang dialami para petani ikan mujair saat musim kemarau datang. Solusi tersebut yaitu dengan mengadakan program kerja “Pelatihan Pembuatan Kerupuk Mujair dan *Nugget* Mujair”. Pelatihan ini melibatkan ibu-ibu Kader Posyandu di Desa Senggreng.

Pembuatan dua olahan ini menggunakan bahan-bahan yang mudah dicari serta tanpa tambahan bahan perenyah seperti kerupuk pada umumnya. Alat-alat yang digunakan pun juga sudah ada di rumah sehingga sangat memungkinkan dibuat di rumah dan pastinya menyehatkan. Demikian pula dengan bahan-bahan dan alat yang dibutuhkan dalam membuat olahan *nugget* dari ikan mujair.

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya melakukan inovasi pengolahan ikan mujair menjadi produk siap makan dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Terlebih melihat adanya tempat wisata yang ada di Desa Senggreng yaitu Waduk atau Bendungan Karangates. Peserta yang hadir sangat antusias dalam menyimak paparan materi yang disampaikan. Bahkan beberapa dari mereka juga menyampaikan pertanyaan serta menceritakan keluh-kesahnya selama ini dalam melakukan budidaya ikan mujair. Saat pemateri menyampaikan bahwa ikan mujair dapat diolah menjadi berbagai olahan siap makan yang bernilai jual tinggi, peserta sangat senang mendengarnya.



Gambar 1. Proses penyampaian materi

Setelah disampaikan materi mengenai adanya inovasi pengolahan ikan mujair menjadi produk siap makan, kemudian peserta dijelaskan bagaimana cara memasak ikan mujair agar menjadi olahan *nugget* dan kerupuk yang mengandung banyak gizi. Pemateri menyampaikan alat-alat dan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan kemudian dilanjutkan dengan praktik bersama. Beliau berdua melakukan langkah-langkah dalam memasak *nugget* dan kerupuk dari ikan mujair. Peserta menyimak dengan baik sembari juga melakukan hal yang sama. Bahkan saat acara berlangsung peserta juga turut serta dalam kegiatan demonstrasi di depan. Mereka sangat antusias dan semangat dalam mengikuti setiap tahapan yang diinstruksikan oleh pemateri.

Pertama peserta melakukan pengolahan ikan mujair menjadi *nugget*. Sembari mereka juga mempersiapkan bahan untuk membuat olahan ikan mujair agar menjadi kerupuk. Kedua tahapan ini berjalan cukup lancar dan tidak ada kendala yang begitu berarti.

Setelah bahan-bahan *nugget* siap diolah lebih lanjut, kemudian peserta menata *nugget-nugget* tersebut ke tempat yang telah disediakan. Ukuran *nugget* yang dibuat lumayan kecil akan tetapi jumlahnya cukup banyak. Saat aktivitas pengolahan ikan mujair menjadi *nugget* nanti dijadikan ladang wirausaha, peserta dapat membuatnya menjadi ukuran yang lebih besar dengan menyesuaikan permintaan pasar.



Gambar 2. Proses demonstrasi memasak *nugget*

Pengemasan produk nantinya juga dapat dikembangkan sendiri agar dibuat menarik serta membuat *nugget* tahan lama. Bagaimanapun, kemasan yang menarik akan menambah nilai jual produk dan minimal dapat membuat pembeli penasaran dengan produk yang dijual (Ahmad & Lakhan, 2012; Thøgersen, 1999). Lebih lanjut bentuk *nugget* juga dapat dibuat lebih bervariasi agar menarik konsumen dari kalangan anak-anak serta remaja. Sebab pada umumnya anak-anak akan lebih tertarik dengan bentuk makanan yang unik dan sesuai dengan karakter mereka.



Gambar 3. Hasil olahan *nugget* berbahan dasar ikan mujair yang telah dibuat oleh peserta

Setelah *nugget* selesai dibuat, selanjutnya peserta diarahkan untuk membuat kerupuk berbahan dasar ikan mujair. Kerupuk yang dibuat berbentuk pipih bulat dan untuk sementara tidak diberikan pewarna, sebab sekilas dengan bentuk seperti ini saja sudah menarik. Belum lagi ditambah berbagai kandungan gizi yang ada di ikan mujair seperti protein, lemak, dan karbohidrat, kalsium, fosfat, dan besi (Syahrir dkk., 2016).

Sama dengan produk *nugget* ikan mujair, pada kerupuk ini diharapkan juga dapat dilakukan proses pengemasan yang menarik sehingga dapat menarik konsumen untuk membelinya. Kedua olahan siap makan berbahan dasar ikan mujair ini rasanya enak, gurih dan renyah serta saat dimakan rasanya ingin menambah terus. Jika keterampilan berupa pembuatan

olahan *nugget* dan kerupuk dari ikan mujair ini dapat terus dilakukan oleh masyarakat Desa Senggreng, tentu keuntungan ekonomi akan banyak didapatkan. Selain itu, produktivitas warga juga semakin tumbuh.



Gambar 4. Hasil olahan kerupuk berbahan dasar ikan mujair yang telah dibuat oleh peserta

Setelah kegiatan mengolah ikan mujair selesai dilakukan, kemudian dilakukan diskusi mengenai pembangunan prospek pasar dan juga rencana kegiatan pemasaran. Untuk sementara masyarakat masih hanya ingin fokus mengembangkan kedua produk ini menjadi oleh-oleh yang dapat dibeli wisatawan yang mendatangi Bendungan Karangates, namun jika suatu saat produk sudah cukup berkembang dan pelaksanaan wirausaha dapat dikelola lebih profesional, misalnya dengan membuat kemasan yang lebih menarik dan menambah berbagai varian rasa, mereka terdorong untuk memasarkannya secara online. Bila memungkinkan produk juga dapat dijual di mini *market* yang ada di sekitar wilayah mereka. Bahkan peserta juga dapat menjualnya lintas daerah dengan melakukan kegiatan pemasaran yang lebih profesional.



Gambar 5. Sesi foto bersama di akhir acara bersama panitia dan peserta

Secara umum kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan mendapatkan antusiasme dari peserta sangat tinggi. Peserta mendapat manfaat dari

kegiatan ini karena menambah pengalaman dan inovasi dalam melakukan budidaya ikan mujair yang lebih berkelanjutan dan mampu mendatangkan pendapatan ekonomi yang lebih tinggi serta produktif bagi masyarakat. Lebih lanjut, jika kedua produk ini dapat dilakukan produksi secara besar-besaran, tentu juga akan menyerap tenaga kerja sehingga pengangguran di Desa Senggreng dapat diatasi. Ibu-ibu rumah tangga yang memiliki banyak waktu luang juga dapat memanfaatkan waktunya agar lebih produktif.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Senggreng dengan melibatkan ibu-ibu yang mayoritas suaminya merupakan petani ikan mujair. Desa Senggreng memang memiliki ciri khas berupa adanya potensi lokal tambak ikan mujair. Terdapat masalah berupa terhentinya sirkulasi perekonomian dalam melakukan budidaya ikan mujair saat menjelang kemarau dimana harga ikan mujair akan turun drastis. Saat kemarau pun masyarakat juga cenderung kehilangan profesi untuk sementara karena kegiatan membudidayakan ikan mujair cukup sulit dilakukan. Secara umum masalah-masalah ini sudah dapat diatasi melalui kegiatan pengabdian ini. Peserta telah diberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat olahan ikan mujair agar menjadi produk siap makan yang bernilai jual tinggi serta dapat bertahan lama. Olahan yang dimaksud adalah *nugget* dan kerupuk ikan mujair.

Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Mereka terdorong untuk melakukan kegiatan produksi yang lebih besar guna menciptakan produktivitas ekonomi masyarakat. Selain itu harapan agar kedua produk ini dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Desa Senggreng juga muncul, terlebih karena di desa ini terdapat destinasi wisata lokal yang banyak dikunjungi masyarakat, yakni Bendungan Karangates. Selanjutnya peserta dapat membuat kemasan produk yang menarik serta mulai memikirkan prospek pasar yang lebih luas, misalnya dengan melakukan pemasaran secara *online* dan mengirim produk ke mini *market* di sekitar daerah mereka.

DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, N., & Lakhan, A. (2012). *Effect of Product Packaging in Consumer Buying Decision*. 10.
- Hantoro, M. R., & Soewito, B. M. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1), 67–71. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v7i1.30041>
- Hubeis, M., Purwanto, B., Dewi, F. R., Widyastuti, H., & Febtyanisa, M. (2015). *Strategi Pengembangan Umkm Pangan yang Berdaya Saing di Indonesia*. 18.
- Mumtiah, O. N. (2014). *Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, Dan Analisis Proksimat Dari Makanan Fermentasi Bekasam Ikan Mujair (Oreochromis mossambicus Peters)*. 3(2), 11.
- Ngaisyah, R. R. D., & Adiputra, A. K. (2019). Pengembangan potensi lokal ikan menjadi nugget dan abon ikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menurunkan angka kejadian stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Journal of Community Empowerment for Health*, 1(2), 61. <https://doi.org/10.22146/jcoemph.36961>
- Syahrir, S., Soekendarsi, E., & Hasyim, Z. (2016). Perbandingan Kandungan Zat Gizi Ikan Mujair Oreochromis Mossambica Danau Universitas Hasanuddin Makassar Dan Ikan Danau Mawang Gowa. *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, 7. <http://dx.doi.org/10.20956/bioma.v1i1.989>
- Thøgersen, J. (1999). The Ethical Consumer. Moral Norms and Packaging Choice. *Journal of Consumer Policy*, 22(4), 439–460. <https://doi.org/10.1023/A:1006225711603>