

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 6, September 2024, Halaman 211-214
 Licenced by CC BY-SA 4.0
 ISSN: 2986-7002
 DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13737546>

Olahan Frozenfood Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Meningkatkan Usaha Mikro di Desa Benteng Utara Indragiri Hilir

Arsilia Intan¹, Dini Yulinda¹, Fitri Mardiningsih^{1*}, Michio Gustiawan¹, Puja Audyna¹, Putri Asnita Gulo¹, Ridha Nurthaybah Moga Sahid¹, Robertus Kevyn¹, Septian Zakki Noval¹, Trison Simamora¹

¹Universitas Riau

*Email: fitri.mardiningsih0768@student.unri.ac.id

Abstrak

Penelitian ini mengeksplorasi potensi pengembangan produk olahan frozen food dari ikan gabus (*Channa striata*) dalam meningkatkan usaha mikro di Desa Benteng Utara, Indragiri Hilir. Desa ini dikenal dengan hasil perikanan yang melimpah, namun pemanfaatan ikan gabus masih terbatas pada konsumsi lokal dalam bentuk segar. Pengolahan ikan gabus menjadi produk frozen food dipandang sebagai peluang yang menjanjikan untuk meningkatkan nilai tambah komoditas ini sekaligus memperluas pangsa pasar. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi eksperimen, di mana pengolahan ikan gabus menjadi frozen food diujicobakan secara langsung di lapangan bersama kelompok usaha mikro setempat. Observasi dilakukan untuk mengidentifikasi proses pengolahan, tantangan yang dihadapi, dan potensi peningkatan produktivitas. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa produk frozen food ikan gabus tidak hanya memiliki daya tahan yang lebih lama, tetapi juga diminati oleh konsumen di luar desa, sehingga membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Selain itu, peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan ikan gabus juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan para pelaku usaha mikro. Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengembangan produk frozen food ikan gabus di Desa Benteng Utara memiliki potensi besar dalam mendukung keberlanjutan usaha mikro dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dukungan lebih lanjut dari pemerintah dan pemangku kepentingan lainnya diperlukan untuk mengatasi tantangan seperti keterbatasan akses teknologi pengolahan dan perluasan pasar, sehingga produk ini dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: *Frozen Food*, Ikan Gabus, dan UMKM

Article Info

Received date: 24 Agustus 2024

Revised date: 02 September 2024

Accepted date: 08 September 2024

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah atau yang sering disebut UMKM merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia. Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM, UMKM menyumbang lebih dari 60% Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap lebih dari 90% tenaga kerja (Janah, 2024). Di tingkat pedesaan, UMKM memberikan peluang bagi masyarakat untuk berwirausaha, mengurangi angka pengangguran, serta meningkatkan taraf hidup penduduk lokal (Oktaviani, 2023). UMKM ini tidak hanya menghasilkan produk-produk berkualitas yang disukai konsumen, tetapi juga menciptakan lapangan pekerjaan bagi penduduk lokal dalam berbagai sektor seperti pengolahan, pengemasan, distribusi, hingga pemasaran.

Desa Benteng Utara, yang terletak di Kabupaten Indragiri Hilir, Provinsi Riau, adalah salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi sumber daya alam yang kaya, khususnya dalam sektor perikanan. Sebagai daerah dengan akses ke perairan yang luas, desa ini dikenal dengan hasil tangkapan ikan yang melimpah sepanjang tahun. Salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi di daerah ini adalah ikan gabus (*Channa striata*). Ikan gabus, yang sering disebut juga sebagai ikan kutuk, dikenal dengan kandungan proteinnya yang tinggi serta manfaat kesehatan lainnya, seperti membantu penyembuhan luka dan meningkatkan kadar albumin dalam tubuh.

Meskipun memiliki potensi yang besar, pemanfaatan ikan gabus di Desa Benteng Utara saat ini masih sangat terbatas. Sebagian besar ikan gabus yang ditangkap di desa ini dipasarkan dalam kondisi segar tanpa adanya upaya pengolahan lebih lanjut. Hal ini mengakibatkan nilai jual ikan gabus relatif rendah dan hanya memberikan manfaat ekonomi yang terbatas bagi masyarakat lokal. Padahal, pengolahan ikan gabus menjadi produk yang lebih bernilai, seperti frozen food, dapat meningkatkan

nilai tambah komoditas ini, membuka peluang pasar yang lebih luas, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan masyarakat.

Seiring dengan perkembangan teknologi dan perubahan pola konsumsi masyarakat, produk-produk olahan yang praktis dan mudah disimpan semakin diminati. Frozen food menjadi salah satu pilihan yang populer di kalangan konsumen modern karena menawarkan kemudahan dalam penyimpanan dan persiapan, serta memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan produk segar (Nulinnaja, 2022). Di Desa Benteng Utara, pengembangan produk frozen food dari ikan gabus tidak hanya dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal, tetapi juga dapat menjadi solusi untuk mengatasi tantangan dalam distribusi dan pemasaran, terutama di daerah-daerah yang jauh dari pusat pasar.

Usaha mikro, yang seringkali menjadi pilar perekonomian di daerah pedesaan, memiliki peran penting dalam pengembangan produk olahan seperti frozen food. Di Desa Benteng Utara, banyak keluarga yang bergantung pada usaha mikro untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Namun, usaha-usaha ini seringkali dihadapkan pada berbagai tantangan, seperti keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan, kurangnya pengetahuan tentang manajemen usaha, serta kesulitan dalam mengakses pasar yang lebih luas. Dengan adanya pengembangan produk frozen food dari ikan gabus, diharapkan usaha mikro di desa ini dapat lebih berkembang dan mampu bersaing di pasar yang lebih kompetitif.

Selain itu, pengembangan produk olahan ikan gabus juga sejalan dengan upaya pemerintah dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pemberdayaan masyarakat dan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan. Pemerintah Kabupaten Indragiri Hilir telah menyadari pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai salah satu strategi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat di daerah tersebut. Melalui berbagai program dan inisiatif, pemerintah berupaya mendukung pengembangan industri pengolahan ikan di tingkat lokal, termasuk dengan memberikan pelatihan, bantuan teknologi, dan akses ke pasar bagi para pelaku usaha mikro.

Penulisan Jurnal ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendorong pengembangan usaha mikro di Desa Benteng Utara melalui pengolahan ikan gabus menjadi produk frozen food yang bernilai tambah. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat menjadi dasar bagi masyarakat dan pemerintah dalam mengambil langkah-langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta memperkuat perekonomian lokal.

METODE PENERAPAN

Mahasiswa KKN Univeristas Riau melihat bagaimana pengolahan ikan gabus (*Channa striata*) menjadi produk frozen food di Desa Benteng Utara dilakukan melalui pendekatan observasi eksperimen. Tahap awal melibatkan pengamatan langsung terhadap proses pengolahan yang dilakukan oleh kelompok usaha mikro setempat. Dalam tahap ini, peneliti berperan aktif dalam memberikan pelatihan teknis mengenai cara pengolahan ikan gabus, mulai dari pembersihan, pengolahan menjadi produk siap beku, hingga pengemasan yang sesuai dengan standar keamanan pangan.

Selanjutnya, dilakukan eksperimen langsung bersama kelompok usaha mikro untuk menguji berbagai metode pengolahan ikan gabus yang paling efektif dan efisien, sesuai dengan sumber daya yang tersedia di desa tersebut. Proses eksperimen ini mencakup penggunaan teknik pengolahan yang telah diajarkan, dan setiap tahapan diobservasi secara rinci untuk mengidentifikasi kendala teknis serta respons dari pelaku usaha mikro.



Gambar 1. Eksperimen langsung bersama kelompok usaha mikro

Observasi dilakukan untuk mengevaluasi keberhasilan implementasi serta dampak ekonominya terhadap usaha mikro yang terlibat. Evaluasi ini penting untuk memastikan bahwa metode pengolahan

yang diterapkan mampu meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar, dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat di Desa Benteng Utara.

HASIL DAN PENCAPAIAN SASARAN

Hasil observasi dan pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Riau di Desa Benteng Utara, Indragiri Hilir, menunjukkan bahwa desa tersebut telah berhasil mengembangkan diri menjadi salah satu pusat produksi olahan ikan gabus (*Channa striata*) yang sangat diminati oleh berbagai kalangan konsumen. Melalui pelatihan dan bimbingan teknis yang diberikan selama kegiatan KKN, kelompok-kelompok usaha mikro di desa ini mampu meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah ikan gabus menjadi berbagai produk frozen food seperti nugget ikan, bakso ikan, dan fillet ikan beku. Peningkatan kualitas pengolahan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan nilai tambah produk, tetapi juga membantu kelompok usaha mikro untuk memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan yang lebih tinggi, sehingga produk mereka dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

Salah satu aspek yang menarik dari hasil observasi adalah strategi pemasaran yang dilakukan oleh UMKM di Desa Benteng Utara. Sebagian besar UMKM telah memanfaatkan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pasar mereka. Platform media sosial seperti Facebook, Instagram, serta marketplace seperti Shopee dan Tokopedia digunakan sebagai saluran utama pemasaran produk. Selain itu, beberapa UMKM masih memasarkan produk secara tradisional melalui jaringan distribusi lokal, seperti pasar dan toko kelontong.

Ikan gabus dikenal memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, lebih dari 25 gram per 100 gram daging ikan (Chasanah, 2015). Protein ini berfungsi sebagai sumber energi dan komponen penting dalam pertumbuhan serta perbaikan jaringan tubuh. Protein yang terkandung dalam ikan gabus juga lebih mudah dicerna oleh tubuh, sehingga sangat bermanfaat untuk pemulihan kesehatan terutama bagi orang yang sedang dalam masa penyembuhan pascaoperasi atau mengalami luka (Purnani, 2019). Selain kaya protein, ikan gabus juga mengandung berbagai zat gizi lainnya yang penting bagi tubuh, seperti asam lemak omega-3, vitamin A, vitamin B1, serta mineral seperti zat besi, kalsium, dan fosfor. Kombinasi nutrisi ini tidak hanya baik untuk mendukung pertumbuhan dan kesehatan tulang, tetapi juga meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menjaga kesehatan jantung.



Gambar 2. Olahan Ikan Gabus menjadi Naget

Selain peningkatan kualitas produk, penggunaan media online sebagai sarana pemasaran juga menjadi faktor kunci dalam kesuksesan UMKM di Desa Benteng Utara. Sebelum adanya program KKN, pemasaran produk olahan ikan gabus umumnya terbatas pada pasar lokal dan dilakukan secara konvensional. Namun, dengan adanya pelatihan mengenai penggunaan platform digital, banyak UMKM yang mulai memanfaatkan media sosial dan e-commerce untuk memasarkan produk mereka. Hasilnya, produk-produk ini tidak hanya dikenal di wilayah lokal tetapi juga mulai menarik minat konsumen dari luar daerah, termasuk dari kota-kota besar. Peningkatan jangkauan pasar ini tidak hanya mendiversifikasi sumber pendapatan bagi UMKM, tetapi juga memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan desa secara keseluruhan. Data dari wawancara dan observasi lapangan menunjukkan bahwa banyak UMKM mengalami peningkatan pendapatan setelah memanfaatkan pemasaran online.

Dampak ekonomi dari program ini sangat signifikan, terutama bagi peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Benteng Utara. Peningkatan pendapatan yang dirasakan oleh UMKM telah memungkinkan banyak keluarga di desa ini untuk mencapai stabilitas ekonomi yang lebih baik.

Keberhasilan ini juga memotivasi UMKM lain baik di desa tersebut maupun di luar untuk mengikuti jejak serupa, sehingga menciptakan efek yang positif dalam pengembangan usaha di desa. Selain itu, program KKN juga membuka kesempatan bagi desa untuk dikenal sebagai sentra pengolahan ikan yang berkualitas, yang dapat menarik minat investor dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal lebih lanjut. Dengan demikian, program KKN ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan dan pemasaran UMKM, tetapi juga memberikan kontribusi besar bagi pembangunan ekonomi yang berkelanjutan di Desa Benteng Utara.

KESIMPULAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Riau di Desa Benteng Utara, Indragiri Hilir, telah menunjukkan hasil yang sangat positif dalam upaya mengembangkan dan meningkatkan usaha mikro melalui pengolahan ikan gabus (*Channa striata*) menjadi produk frozen food. Melalui pelatihan dan pendampingan teknis, kelompok usaha mikro di desa ini berhasil meningkatkan kemampuan mereka dalam mengolah ikan gabus menjadi produk olahan yang berkualitas tinggi dan diminati oleh konsumen. Produk seperti nugget, bakso, dan fillet ikan beku telah memperoleh apresiasi yang tinggi, baik dari pasar lokal maupun regional.

Penerapan media online sebagai saluran pemasaran juga telah terbukti dapat memperluas jangkauan pasar produk olahan ikan gabus. Dengan memanfaatkan platform e-commerce dan media sosial, UMKM di Desa Benteng Utara berhasil menjangkau konsumen yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan mendiversifikasi sumber pendapatan mereka. Keberhasilan ini tidak hanya memberikan dampak positif bagi pendapatan individu pelaku usaha mikro, tetapi juga berkontribusi signifikan terhadap perekonomian desa secara keseluruhan.

Secara keseluruhan, kegiatan KKN ini telah berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran UMKM di Desa Benteng Utara, serta memperbaiki kesejahteraan masyarakat setempat. Program ini menunjukkan bahwa dengan bimbingan yang tepat dan dukungan teknologi, desa-desa di wilayah terpencil dapat mengoptimalkan potensi lokal mereka dan berkontribusi secara signifikan pada ekonomi regional. Keberhasilan ini menjadi contoh nyata bahwa kolaborasi antara institusi pendidikan dan masyarakat dapat membawa perubahan yang positif dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Chasanah, E., Nurilmala, M., Purnamasari, A. R., & Fithriani, D. (2015). Komposisi kimia, kadar albumin dan bioaktivitas ekstrak protein ikan gabus (*Channa striata*) alam dan hasil budidaya. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(2), 123-132.
- Janah, U. R. N., & Tampubolon, F. R. S. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam Pertumbuhan Ekonomi: Analisis Kontribusi Sektor UMKM terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia. *PENG: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 1(2), 739-746.
- Nulinnaja, R., Faridah, S., & Putra, K. A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Terdampak Covid 19 Melalui Pelatihan Kewirausahaan Frozen Food di Sumbersekar Dau Kabupaten Malang. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 153-159.
- Oktaviani, T. S. L., Putra, L. V., Salam, M. D. M., & Devi, R. T. (2023). Analisis Peran UMKM Terhadap Literasi Desa Margosari. *Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Psikologi*, 1(1), 14-22.
- Purnani, W. T. (2019). Perbedaan efektivitas pemberian putih telur dan ikan gabus terhadap penyembuhan luka perineum ibu nifas. *Journal of Public Health Research and Community Health Development*, 2(2), 126.