



Upaya Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Patin sebagai Produk Unggulan di Desa Basarang, Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas

Community Empowerment Efforts through Training on Patin Fish Processing as a Superior Product in Basarang Village, Basarang District, Kapuas Regency

Fenroy Yedithia^{1*}, Gandi², Elmalia Putri Ramadhani³, Helmi⁴, Enggi Dwi Riski⁵, Mamik Kiki Nindasari⁶, Tanti Siburian⁷, Dommarya BR Padang⁸, Septian Dwi Putra⁹, Hizkya Alfredo Malau¹⁰, Mutia Eka Angraeni¹¹, Chaterina Via Vergidiastry¹², Terevina Lorensia¹³, Benediktus Iga Wihantara¹⁴, Dede Pranata¹⁵

¹⁻¹⁵ Universitas Palangka Raya, Indonesia

Alamat : Jl. Yos Sudarso Kec.Jekan Raya Provinsi Kalimantan Tengah

Korespondensi penulis: fenroyyb@fkip.upr.ac.id*

Article History:

Received: Juli 14, 2024;

Revised: Juli 30, 2024;

Accepted: August 28, 2024;

Published: August 30, 2024

Keywords: Basarang village, catfish, catfish crackers, fish processing training, economic empowerment

Abstract: Basarang Village, located in Basarang Sub-district, Kapuas Regency, Central Kalimantan, has great potential in fisheries, particularly catfish farming. Despite the abundant production of catfish, its utilization is still limited to the sale of fresh fish without further processing. This condition encouraged KKN students from Palangka Raya University to conduct community service activities in the form of training on processing catfish into fish crackers, with the aim of increasing the added value of products and community income. The training was attended by PKK women and members of the Basarang Village Youth Organization on August 8-9, 2024. The methods used included observation, training, and coaching. The results showed high enthusiasm from the participants, as well as improved skills in catfish processing. The resulting patin fish crackers are expected to become a promising new business opportunity, strengthen the local economy, and support sustainable economic development in the village. Further implementation and policy support are needed to maximize the positive impact of this activity.

Abstrak.

Desa Basarang, terletak di Kecamatan Basarang, Kabupaten Kapuas, Kalimantan Tengah, memiliki potensi besar dalam bidang perikanan, khususnya budidaya ikan patin. Meskipun produksi ikan patin melimpah, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan ikan segar tanpa pengolahan lebih lanjut. Kondisi ini mendorong mahasiswa KKN dari Universitas Palangka Raya untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan patin menjadi kerupuk ikan, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat. Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK dan anggota Karang Taruna Desa Basarang pada tanggal 8-9 Agustus 2024. Metode yang digunakan mencakup observasi, pelatihan, dan pembinaan. Hasilnya menunjukkan antusiasme yang tinggi dari peserta, serta peningkatan keterampilan dalam pengolahan ikan patin. Produk kerupuk ikan patin yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru yang menjanjikan, memperkuat perekonomian lokal, dan mendukung pembangunan ekonomi berkelanjutan di desa tersebut. Implementasi lanjutan dan dukungan kebijakan diperlukan untuk memaksimalkan dampak positif dari kegiatan ini.

Kata kunci: Desa Basarang, ikan patin, kerupuk ikan patin, pelatihan pengolahan ikan, pemberdayaan ekonomi

1. LATAR BELAKANG

Basarang merupakan desa yang terletak di kecamatan Basarang Kabupaten Kapuas provinsi Kalimantan Tengah. Desa tersebut terbangun karena adanya transmigrasi penduduk dari pulau Bali dan Jawa sehingga pada Tahun 1980 terbangunlah perkampungan yang pada waktu itu masih dinamakan Rukun Kampung (RK), pada Tahun 1981 Desa Basarang menjadi Desa Pemekaran yang didasari dengan luas wilayah dan jumlah penduduk yang memenuhi syarat bersamaan dengan ini terbentuklah sebuah desa baru yang dinamakan DESA BASARANG yang dikepalai oleh seorang kepala Desa dan terbagi menjadi 6 (enam) RT dengan luas wilayah kurang lebih 534 Ha.

Pemerintah Kabupaten Kapuas menetapkan Kecamatan Basarang sebagai Kawasan Agropolitan. Sejak dahulu, Basarang merupakan kawasan permukiman transmigrasi telah menghasilkan berbagai produk pertanian dan peternakan seperti nanas, rambutan, cempedak dan peternakan sapi. Bahkan di Basarang sudah dibuatkan Pasar Ternak di mana para penjual sapi dapat menjual sapi mereka di pasar tersebut. Hasil pertanian dari wilayah ini (terutama nanas, rambutan dan cempedak) biasanya langsung dijual di depan rumah mereka (khususnya bagi warga yang rumahnya di tepi jalan raya Trans Kalimantan). Sehingga para penumpang kendaraan bermotor sering mampir untuk membeli oleh-oleh berupa buah-buahan dari Basarang.

Selain pertanian dan peternakan dikenal dengan potensi perikanannya, khususnya dalam budidaya ikan patin. Desa ini memiliki karakteristik geografis yang mendukung, dengan tanah yang subur dan sumber air yang melimpah, sehingga sangat cocok untuk pengembangan tambak ikan patin. Masyarakat Desa Basarang telah lama mengembangkan budidaya ikan patin sebagai salah satu mata pencaharian utama. Unikny, tambak-tambak ikan di desa ini tidak hanya terdapat di lahan-lahan terpisah, melainkan sering kali dibangun di sekitar rumah-rumah penduduk. Hal ini memungkinkan para petani ikan untuk secara langsung mengawasi dan merawat tambak mereka, serta mempermudah proses panen.

Hasil panen ikan patin dari tambak-tambak ini biasanya dijual langsung kepada pengepul yang rutin datang ke desa. Dengan demikian, proses distribusi ikan dari petani ke pasar menjadi lebih efisien, dan para petani tidak perlu bersusah payah mencari pembeli. Keberadaan tambak di sekitar rumah juga memperkuat ikatan sosial di antara penduduk desa, karena aktivitas perikanan menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari mereka. Namun, meskipun Desa Basarang memiliki potensi besar dalam produksi ikan patin, salah satu tantangan yang dihadapi adalah kurangnya pengolahan ikan patin menjadi produk jadi. Hingga

saat ini, sebagian besar ikan patin dijual dalam bentuk segar, tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut.

Potensi untuk mengembangkan produk olahan ikan patin, seperti keripik ikan, pentol ikan, nugget, atau abon ikan, sebenarnya sangat besar. Produk-produk ini tidak hanya memiliki nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi, tetapi juga dapat memperpanjang masa simpan ikan, sehingga membuka peluang untuk memperluas pasar, baik di dalam maupun luar desa. Sayangnya, terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ikan, serta minimnya fasilitas pendukung, menjadi hambatan utama dalam pengembangan industri pengolahan ikan patin di desa ini. Penelitian terkait topik pengabdian telah banyak dilakukan oleh peneliti terdahulu seperti (Yulita & Simanjuntak, 2023), (Safrizal et al., 2022), (Jefriyanto et al., 2022) bahwa pelaku UMKM perlu melakukan peningkatan usaha dalam menguatkan omzet penjualan. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani ikan patin dan masyarakat sekitarnya.

Untuk mengatasi tantangan ini, Sebagai mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN (Kuliah Kerja Nyata) di Desa Basarang, kami melihat peluang untuk membantu masyarakat meningkatkan nilai tambah produk ikan patin mereka. Oleh karena itu, kami menyelenggarakan sosialisasi dan pelatihan pengolahan ikan patin, dengan fokus pada pembuatan kerupuk ikan patin sebagai salah satu produk unggulan. Kerupuk ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang sering dijadikan cemilan dan pendamping makanan berat sehingga sangat populer di kalangan masyarakat karena teksturnya yang renyah dan rasanya yang gurih (Hendrikayanti dkk. 2022)

Melalui pelatihan ini, kami berharap masyarakat Desa Basarang dapat memanfaatkan hasil tangkapan mereka dengan lebih efektif, sehingga tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Dengan demikian, Desa Basarang tidak hanya akan dikenal sebagai produsen ikan patin segar, tetapi juga sebagai penghasil produk-produk olahan berkualitas yang memiliki daya saing tinggi di pasar.

2. KAJIAN TEORITIS

Menurut Aabiya dkk (2022) Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sebagai bentuk kepedulian akan pentingnya peningkatan ekonomi masyarakat, sebagai upaya dalam mengatasi kemiskinan melalui pelatihan keterampilan masyarakat.

Menurut Yulita & Simanjuntak (2023) Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam pertumbuhan perekonomian dikarenakan UMKM memberikan Kontribusi terhadap produk domestik yang terus meningkat dan berkembang.

UMKM juga mampu menyerap tenaga kerja sehingga mengurangi tingkat kemiskinan dan pengangguran yang dicerminkan dengan meningkatnya pendapatan.

Menurut Yusuf (2023) Diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin sangat dibutuhkan untuk meningkatkan nilai tambatan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat petani ikan patin di Kel. Air Dingin kec. Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Riau. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani ikan patin dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kota Pekanbaru yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan ikan patin di Kota Pekanbaru

3. METODE PENELITIAN

A. Tempat Dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sosialisasi tentang pengolahan kerupuk ikan patin kepada ibu-ibu PKK dan karang taruna di Desa Basarang Kecamatan Basarang dilaksanakan mulai tanggal 8 sampai 9 agustus 2024.

B. Ruang Lingkup dan Objek

Objek yang menjadi sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para ibu-ibu PKK dan karang taruna yang ada di lingkungan desa basarang.

C. Pendekatan atau Teknik Pengabdian

Metode yang digunakan dalam program pengolahan kerupuk ini menggunakan metode observasi, perencanaan dan pelaksanaan. Metode pelatihan untuk memberikan penjelasan kepada ibu-ibu PKK dan karang taruna tentang teknik pengolahan kerupuk yang efisien, higienis, pemilihan bahan baku, pembuatan adonan, proses pengukusan, dan proses pengeringan. Sedangkan pembinaan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan kerupuk ikan patin menjadi kerupuk ikan patin, meningkatkan kualitas produk kerupuk ikan patin di pasar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian di Desa Basarang ini dilaksanakan kurang lebih dua hari. Tahapan kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini antara lain :

1. Observasi

Pada saat observasi tim pengabdi dapat mengetahui kondisi sesungguhnya di Desa Basarang terlihat banyaknya ikan patin yang melimpah namun hanya dijual secara langsung tanpa pengolahan lebih lanjut. Potensi alam yang dimiliki oleh desa Basarang salah satunya adalah banyaknya ikan patin, berdasarkan hasil pengamatan masyarakat masih banyak yang belum bisa memanfaatkan ikan patin agar memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

2. Perencanaan

Setelah mengetahui kondisi dilapangan, selanjutnya tim pengabdi melakukan perencanaan berkoordinasi dengan perangkat desa dan para pemuda untuk memberikan pelatihan pengolahan kerupuk ikan patin di Desa Basarang. Target dalam sosialisasi ini adalah ibu-ibu PKK dan karang tanuna yang dilakukan di Balai Desa Basarang. Ikan patin ini diolah menjadi kerupuk karena cara pengolahan yang cukup mudah dan bahan-bahan yang dipergunakan mudah dijangkau. Kegiatan ini dilakukan bertujuan agar ikan patin memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan Progran Kerja Nyata (KKN) mahasiswa Universitas Palangka Raya di Desa Basarang berjalan dengan baik sesuai dengan penjadwalan yang disepakati bersama pada tanggal 8-9 agustus 2024. Pada tahanan awal tim pengabdi memberikan penjelasan tentang potensi ekonomi ikan patin. Setelah itu menerangkan bagaimana proses pengolahan ikan patin hingga menjadi kerupuk ikan patin, mulai dari persiapan bahan baku, alat, dan langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan patin. Produk kerupuk patin menjadi salah satu olahan yang dikembangkan tim pengabdi sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual ikan patin yang selama ini dijual secara mentah saja.



Gambar 1 Keigatan Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Patin

Sebelum pembuatan pengelolaan kerupuk ikan patin mahasiswa menyiapkan alat dan bahannya.

- 1) Bahan Pengelolaan kerupuk ikan patin
 - a) Tepung tapioka 800 gr,
 - b) Ikan patin sudah di filet 350 gr,
 - c) Air putih,
 - d) 5 siung bawang putih,
 - e) masako 1 sdt,
 - f) ketumbar bubuk sdt,
 - g) micin (optional $\frac{1}{2}$ sdt),
 - h) garam 1 sdt.

- 2) Alat yang digunakan dalam pengolahan kerupuk ikan patin
 - a) chopper/blender,
 - b) baskom plastik,
 - c) piring,
 - d) telanan,
 - e) sedok,
 - f) pisau,
 - g) penumbuk
 - h) bumbu.

3) Cara membuat produk kerupuk ikan patin

Langkah-langkah pembuatan kerupuk ikan patin adalah sebagai berikut:

1. siapkan alat (chooper/blender, baskom plastik, piring, talenan, serok, pisau, cobek)
2. siapkan daging ikan patin fillet (bebas tulang) yang sudah dipotong kotak-kotak. Lalu haluskan ikan menggunakan chopper/blender.
3. Campurkan ikan yang sudah dihaluskan dengan bumbu (garam, gula, penyedap rasa, ketumbar bubuk, soda kue, bawang putih yang sudah dihaluskan).
4. Setelah daging patin dan bumbu sudah dicampurkan, tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk.
5. Tambahkan dua butir telur ayam dan air es (secukupnya), kemudia aduk sampai kalis dan tidak lengket di tangan.
6. Masukkan adonan ke dalam plastik atau cetakan sesuai selera. Lalu masukkan adonan ke dalam kukusan atau rebusan air. Tunggu 1-2 jam hingga adonan matang atau mengapung di air rebusan.
7. Dinginkan adonan selama 4-5 jam agar tidak lengket saat di potong
8. Potong dengan ketebalan 1-2 mm, atau dapat menggunakan alat pemotong khusus untuk mendapatkan hasil yang maksimal
9. Jemur selama 2-4 hari dibawah sinar matahari hingga kering. Lama pejemuran tergantung dengan ketebalan pemotongan
10. Setelah adonan kering, adonan kerupuk ikan patin dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama atau dapat digoreng seperti menggoreng kerupuk yang lainnya.



Gambar 2 Produk kerupuk ikan patin The Basarang

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Antusias yang sangat baik dari Ibu PKK dan Karang Taruna terhadap kegiatan sosialisasi Pengelolaan Kerupuk Ikan Patin ini. Selain itu produksi kerupuk ikan patin dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat sekitar. Tidak hanya memberikan pendapatan tambahan, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru dan membangun jaringan kerja sama antartetani dan pelaku usaha di sektor perikanan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan kerupuk ikan patin tidak hanya berdampak positif pada perekonomian warga, tetapi juga bertujuan untuk meningkatkan nilai produk lokal dan mendukung pembangunan ekonomi berkelanjutan di daerah tersebut. Penelitian lebih lanjut dan implementasi kebijakan yang mendukung akan semakin memperkuat peran kerupuk ikan patin dalam mendukung perekonomian dan masyarakat pengembangan sektor perikanan secara keseluruhan.

Setelah melakukan sosialisasi pemasaran dan pengolahan kerupuk ikan patin, kami berharap warga dapat: 1. Menerapkan ilmu yang telah diperoleh untuk memproduksi kerupuk ikan patin dengan kualitas yang baik. 2. Berinovasi dalam menciptakan rasa dan varian kerupuk yang unik dan sesuai dengan selera pasar. 3. Memanfaatkan teknologi untuk mempromosikan produk melalui media sosial dan platform digital lainnya. 4. Menjaga kualitas produk dan kebersihan selama proses produksi untuk mendapatkan kepercayaan konsumen. 5. Membangun kerjasama sesama pelaku usaha untuk memperluas jaringan pemasaran. Harapannya, dari program kerja yang kelompok KKN berikan dapat menjadi mata pencaharian dan inovasi baru yang ada di Desa Basarang. 6. Perlu adanya lembaga pendukung atau penunjang untuk membantu agar pengelolaan tetap berkembang

DAFTAR REFERENSI

- Hendrikayanti, R. H., Fahmi, A. S., & Kurniasih, R. A. (2022). Optimasi Waktu Pengukusan dan Suhu Penggorengan Kerupuk Ikan Patin Menggunakan Response Surface Methodology. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 6(1), 78-90.
- Hardini, L. P., Sulistyowati, S. N., & Febriyanti, R. (2022). Pelatihan pengolahan makanan dari buah pisang pada anggota karangtaruna desa kesamben. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 883-890.
- Yulita, R., Simanjuntak, D., & Safrizal, S. (2023). Optimalisasi E-Commerce dalam Peningkatan Pendapatan Pelaku UMKM. *Jurnal Pengabdian Kreatif Cemerlang Indonesia*, 2(1), 7-12.

- Anbiya, M. H., Amalia, E., Antoro, R., Idia, J., Anthoni, Y. G., & Lestari, A. D. (2022). Pemberdayaan Keterampilan Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Hasil Pertanian Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin*, 1(2), 56-60.
- Jefriyanto, J., Yusuf, M., Hidayat, R., Pangga, A. D., Ramadhan, A., & Afandi, A. (2022). Strategi Pengelolaan Keuangan Dan Pendanaan Pada Industri Pariwisata Dan Umkm Di Masa Pandemi Covid-19 Di Sumatera Barat. *Takzim: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 71-78. toraja. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Fisika*, 6(3), 530-538.
- Yusuf, M., & Hidayat, R. (2023). PENGEMBANGAN PRODUK BISNIS DALAM MENINGKATKAN OMSET PENJUALAN PADA POKDA IKAN PATIN. *Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin*, 2(1), 17-21.
- Alpiani, Y., Zulfikal, M., & Oktapianti, M. S. (2022). Pendampingan pemasaran digital kepada pelaku umkm abon ikan patin di desa jatimekar kecamatan jatiluhur. *ADINDAMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 185-197.