

## **Pemberdayaan Kelompok Wanita Dalam Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Nugget Berbahan Daging Ikan Nila di Desa Macang Sakti Musi Banyuasin**

### **Empowerment of Women's Groups in Increasing Income through Nugget Businesses Made from Tilapia Fish in Macang Sakti Village Musi Banyuasin**

Rahmat Kurniawan<sup>1)\*</sup>, Inneke Abdillah Fahmi<sup>1)</sup>, Alhanannasir<sup>2)</sup>, Rika Puspita Sari MZ<sup>2)</sup>, Irkhamiawan Ma'ruf<sup>3)</sup>, Ahmad Saribi<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup>Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan

<sup>2)</sup>Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan

<sup>3)</sup> Dosen Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan

<sup>4)</sup> Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan

\*Corresponding author : Rahmat Kurniawan; rahmat.kurniawan1@gmail.com

Received May 2024, Accepted June 2024

**ABSTRAK.** Ikan nila merupakan salah satu ikan air tawar yang berhasil dibudidayakan oleh masyarakat Desa Macang Sakti. Ikan nila kaya akan protein, lemak, karbohidrat serta mikronutrisi lainnya yang baik bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Tetapi, tingginya angka produksi ikan nila tidak diiringi dengan daya minat masyarakat setempat. Hal ini dikarena masyarakat lebih memilih mengkonsumsi ikan air tawar liar yang diperoleh dari sungai atau rawa-rawa sekitar. Untuk meningkatkan daya minat konsumen terhadap ikan nila diperlukan inovasi berupa olahan ikan nila menjadi nugget ikan dengan memberdayakan kelompok wanita sebagai pelaku usaha. Upaya ini juga bertujuan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Macang Sakti, Kecamatan Sanga Desa, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan, pada 22-26 Oktober 2023. Metode yang digunakan yaitu metode survey, penyuluhan, diskusi dan demo (praktik) pengolahan ikan nila menjadi nugget ikan nila.. Pelaksanaan kegiatan diikuti lebih dari 15 orang peserta dari kalangan ibu rumah tangga dengan penuh antusias. Hasil pengabdian Kepada Masyarakat ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang gizi dan manfaat ikan nila serta memotivasi untuk giat konsumsi sekaligus berwirausaha olahan ikan nila berupa nugget ikan nila.

**Kata kunci:** pemberdayaan, kelompok wanita, ikan nila, nugget ikan nila

**ABSTRACT.** *Tilapia is one of the freshwater fish that has been successfully cultivated by the people of Macang Sakti Village. Tilapia is rich in protein, fat, carbohydrates and other micronutrients that are good for growth and health. However, the high production rate of tilapia is not accompanied by the interest of the local community. This is because people prefer to consume wild freshwater fish obtained from rivers or swamps around. To increase consumer interest in tilapia, innovation is needed in the form of processing tilapia into fish nuggets by empowering women's groups as business actors. This effort also aims to increase family economic income. The location of Community Service was carried out in Macang Sakti Village, Sanga Desa District, Banyuasin Regency, South Sumatra, on October 22-26, 2023. The methods used were survey methods, counseling, discussions and demonstrations (practices) of processing tilapia into tilapia nuggets. The implementation of the activity was attended by more than 15 participants from among housewives with great enthusiasm. The results of this community service show that community service activities can increase participants' knowledge about the nutrition and benefits of tilapia and motivate them to*

*actively consume and become entrepreneurs in tilapia processed products in the form of tilapia nuggets.*

**Keywords:** *empowerment, women's groups, tilapia fish, tilapia fish nuggets*

---

## **PENDAHULUAN**

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan tawar yang ada di berbagai perairan, baik sungai maupun rawa. Selain itu, ikan nila juga termasuk jenis ikan yang dapat dibudidayakan di kolam, baik dari proses pembenihan hingga proses pembesaran karena mudah beradaptasi di lingkungan. Pertumbuhan ikan nila yang tergolong cepat juga sangat menguntungkan para peternak ikan nila (Sibagariang et al., 2020).

Budidaya ikan nila sudah banyak dilakukan di berbagai daerah dengan tingkat keberhasilan yang tinggi, termasuk di Desa Macang Sakti yang terletak di Kecamatan Sanga Desa, Kabupaten Musi Banyuasin. Namun tingginya produksi ikan nila tidak berbanding lurus dengan daya minat masyarakat setempat terhadap ikan nila. Berdasarkan hasil survey yang dilakukan tim pengabdian, salah satu penyebabnya adalah masih tersedianya ikan liar lokal yang diperoleh dari sungai atau rawa disekitar daerah tersebut, seperti ikan patin sungai, ikan gabus, ikan toman dan lain-lain. Selain itu, masyarakat belum terbiasa dengan ikan kolam hasil budidaya, termasuk ikan nila.

Hal ini sangat disayangkan, karena ikan nila kaya akan nutrisi terutama protein dan lemak sebagai sumber nutrisi untuk pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Kandungan protein ikan nila sebesar 43,76%, air 79,44%, lemak 7,01%, kadar abu 6,80% per 100 gram berat ikan, sedangkan ikan lele memiliki kandungan protein 40,28%; lemak 11,28%; kadar abu 5,52. Selain protein tinggi, terkandung pula berbagai vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh, seperti niacin, vitamin B12, fosfor, selenium dan kalium (Setiawan dan Hamzah, 2020). Kandungan gizi ikan nila diantaranya protein sebesar 43,76%, lemak sebesar 7,01% dan Abu sebesar 6,80% (Souhoka et al., 2019). Konsumsi protein sangat penting bagi manusia karena memiliki berbagai peran meliputi proses metabolisme struktural tubuh seperti pembentukan dan regenerasi jaringan; serta sistem imun. Kurangnya asupan protein menyebabkan berbagai masalah gizi (malnutrisi) seperti marasmus, kwashiorkor dan stunting. Rendahnya pengetahuan tentang nilai gizi dan manfaat ikan nila dapat menjadi penyebab rendahnya minat masyarakat terhadap ikan nila.

Ikan nila sangat cepat mengalami proses pembusukan (Perishable food) yang disebabkan karena beberapa hal seperti kandungan protein dan kadar air yang tinggi, serta kondisi lingkungan meliputi suhu, pH, oksigen, waktu simpan dan kondisi kebersihan sarana prasarana sehingga perlu dilakukan pencegahan yang bertujuan untuk memperpanjang daya simpan atau membuat ikan lebih awet (Astawan, 2004) oleh sebab itu, ikan nila harus segera diolah menjadi produk lain untuk memperpanjang umur simpannya.

Salah satu produk olahan ikan yang digemari oleh semua kalangan yaitu nugget ikan. Ikan nila dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan nugget ikan nila. Nugget ikan nila yang dibekukan (frozen) dapat meningkatkan umur simpan produk tersebut. Nugget adalah makanan yang dapat meningkatkan nilai daya guna dan daya simpan dari daging itu sendiri. Di sisi lain, nugget juga dapat meningkatkan nilai jual dari daging itu sendiri (Darmadi et al., 2019; Pade, 2022).

Oleh sebab itu, perlu adanya inovasi untuk mengolah ikan nila menjadi produk yang digemari oleh semua kalangan, sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dan memperpanjang umur simpannya. Ikan nila dapat diolah menjadi produk pangan seperti bakso, fillet, stik, kerupuk, abon dan nugget. Nugget merupakan makanan olahan yang berbahan dasar daging giling, baik daging ayam maupun daging ikan. Nugget memiliki nutrisi yang tinggi, praktis dan digemari oleh anak-anak, sebagai lauk makan atau sebagai camilan. Berdasarkan hasil survey, sebagian besar masyarakat di Desa Macang sakti belum mengenal produk nugget. Bagi masyarakat setempat, nugget adalah makanan orang luar desa (kota). Bahkan banyak diantara mereka yang belum pernah mencicipi atau mengkonsumsi nugget.

Kelompok wanita yang merupakan ibu-ibu rumah tangga dapat memanfaatkan peluang ini untuk meningkatkan perekonomian keluarga dengan berwirausaha produk nugget ikan. Nugget ikan nila memiliki bentuk yang menarik, mudah disimpan, memiliki

umur simpan yang panjang serta praktis dalam penyediaan atau penyajiannya untuk makanan sehat keluarga.

Berdasarkan uraian diatas, tim pengabdian tertarik untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Macang Sakti untuk mengedukasi masyarakat dengan memberikan kegiatan penyuluhan serta praktik skill mengolah ikan nila menjadi nugget. Selain dapat meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap ikan nila serta memperpanjang umur simpan ikan nila, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap pentingnya konsumsi ikan, nilai gizi ikan nila dan nugget nila serta meningkatkan perekonomian masyarakat dengan berwirausaha nugget ikan nila.

## **METODE**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan dengan beberapa metode, yaitu : (1) Metode survey lokasi. Metode survey dilakukan untuk menganalisis kebutuhan masyarakat, potensial daerah dan lokasi kegiatan; (2) Metode penyuluhan. Metode penyuluhan dilakukan pada saat penyampaian materi terkait edukasi mengenai gizi ikan nila, potensial ikan nila sebagai sumber gizi, pencegahan stunting dan wirausaha serta pengolahan ikan nila menjadi nugget ikan; (3) Metode Diskusi 2 (dua) arah dan Tanya jawab antara pemateri dan peserta terkait materi yang telah disampaikan; (4) Metode Demo (praktik) pengolahan ikan nila menjadi produk pangan yang digemari oleh semua kalangan usia, yaitu nugget ikan nila. Sebelum melakukan praktik, peserta terlebih dahulu dibagikan lembar petunjuk praktis.

Pada saat sebelum dan setelah kegiatan, peserta diminta untuk mengisi pre-test dan post tes guna mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Hasil pre test dan post test kemudian dianalisis secara deskriptif.

## **Peserta dan Lokasi Kegiatan**

Peserta kegiatan merupakan kelompok wanita dari berbagai latar belakang profesi seperti ibu rumah tangga, kader posyandu, anggota UMKM, dan guru pondok pesantren yang tergabung dalam kelompok wanita. Rentang usia peserta antara 24 – 52 tahun. Beberapa peserta memiliki usaha rumahan snack yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat dan pemerintah desa setempat

Lokasi kegiatan dilaksanakan di Desa Macang Sakti, Kecamatan Sanga Desa, Kabupaten Musi Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan pada 22 -26 Oktober 2023.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan selama 5 hari yakni pada 22 - 26 Oktober 2023. Diawali dengan survey lokasi dan peserta, kemudian dilanjutkan dengan sosialisasi dan persiapan ke warga mengenai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Sosialisasi dan persiapan meliputi permohonan izin kepada Kepala Desa dan Sekretaris Desa Macang Sakti untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Selanjutnya, menetapkan kriteria warga yang akan menjadi peserta, yakni Kelompok wanita dari berbagai unsur kemasyarakatan dengan mengutamakan yang memiliki motivasi untuk berwirausaha.

Kegiatan Pengabdian masyarakat ini diadakan di rumah salah satu warga. Kegiatan ini diikuti oleh 16 orang peserta wanita dengan berbagai latar belakang profesi, seperti ibu rumah tangga, kader posyandu, dan guru di pondok pesantren di desa tersebut. Peserta yang hadir sebagian besar telah tergabung ke dalam kelompok wanita dan pernah menjalankan wirausaha secara berkelompok. Selain peserta kelompok wanita, kegiatan ini juga dihadiri oleh sejumlah tokoh desa dan pemerintah desa setempat yang antusias mengikuti dan mendampingi kegiatan. Kehadiran tokoh tersebut merupakan suatu bentuk dukungan dari tokoh dan pemerintahan desa setempat terhadap kegiatan dengan harapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) tersebut berdampak positif terhadap pengembangan wawasan, skill serta motivasi warganya sehingga lebih baik. Sejalan dengan salah satu tujuan kegiatan yakni menumbuhkembangkan minat ibu-ibu atau kelompok wanita untuk aktif dalam wirausaha sehingga perekonomian keluarga didesa setempat semakin hidup. Adapun dokumentasi kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada **Gambar 1**.

Sebelum penyuluhan, peserta yang hadir dibagikan selebaran yang berisi pertanyaan-pertanyaan seputar materi yang akan diberikan (Lembar pre-test). selebaran mengenai

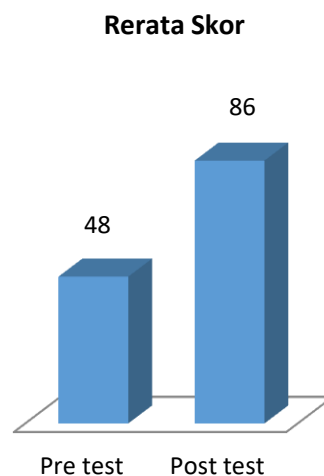
materi tentang pentingnya konsumsi ikan nila, nilai gizinya dan cara pengolahannya menjadi nugget ikan nila

Peserta yang hadir memiliki antusiasme yang tinggi dan sangat termotivasi untuk berwirausaha. Hal ini ditunjukkan dengan hidupnya suasana diskusi yang berlangsung secara 2 arah antara pemateri dan peserta. Tingginya rasa keingintahuan peserta terhadap pentingnya konsumsi ikan, nilai gizi ikan dan olahan-olahan ikan yang bernilai ekonomis, mendorong peserta secara aktif bertanya maupun menjawab pertanyaan dari pemateri. Dengan adanya kegiatan PKM ini, berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya konsumsi ikan, nilai gizi ikan nila dan cara mengolah ikan nila menjadi nugget ikan nila. Hal ini ditunjukkan dengan meningkatnya nilai score pretest dan post-test pengetahuan peserta sebagaimana dapat dilihat pada **Gambar 2**.



**Gambar 1.** Sesi Penyuluhan dan Diskusi (Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Berdasarkan grafik pada **Gambar 2**, terdapat peningkatan skor pretest/posttes pesertat. Sebelum mengikuti kegiatan, nilai skor pretest rata-rata adalah 48 dan mengalami peningkatan pada hasil posttest rata-rata yaitu 86. Hasil ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan motivasi peserta setelah mengikuti kegiatan sebagai indikator keberhasilan kegiatan.



**Gambar 2.** Rerata Skor Nilai Pre-Test dan Post Test Pengetahuan Peserta Sebelum dan Setelah Mengikuti Kegiatan (Sumber : Dokumen Pribadi)

Selain untuk mengedukasi peserta mengenai kandungan gizi ikan nila dan nugget ikan nila, kegiatan ini juga mengadakan sesi demo atau praktik langsung yang melibatkan peserta untuk mengolah ikan nila menjadi nugget ikan nila. Peserta secara bersama-sama melakukan persiapan sampai pembuatan nugget. Selanjutnya, peserta kegiatan mencicipi

hasil nugget olahan yang telah dibuat bersama. Berikut gambar kegiatan demo (praktik) pembuatan nugget ikan nila oleh kelompok wanita Desa Macang Sakti, dapat dilihat pada **Gambar 3** di bawah ini.



**Gambar 3.** Kegiatan Demo (Praktik) Pembuatan Nugget Ikan Nila Oleh Kelompok Wanita Desa Macang Sakti (Dokumentasi Pribadi)

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan peningkatan hasil post test kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Macang Sakti, Kecamatan Sanga Desa, Kabupaten Musi Banyuasin, maka dapat disimpulkan bahwa peserta mendapatkan pengetahuan baru tentang pentingnya konsumsi ikan nila dan gizinya untuk kesehatan serta cara pengolahannya menjadi nugget ikan. Selain itu, metode berupa demo (praktik) pengolahan ikan nila menambah meningkatkan skill peserta untuk meningkatkan nilai gizi, ekonomi dan daya tarik terhadap ikan nila serta dapat memotivasi kelompok wanita untuk berwirausaha memasarkan produk nugget ikan nila.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Kami mengucapkan terima kasih kepada PT. Medco E&P Gressik LTD yang telah mensupport kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

### **DAFTAR REFERENSI**

- Pade, S. 2022. Pembuatan nugget ikan bandeng di Desa Randangan Kabupaten Puhuwato. *Jurnal Abdimas Gorontalo (JAG)* 5(1), hlm. 24–27
- Darmadi, N.M., Pandit, I.G. dan Sugiana, I.G.N. 2019. Pengabdian kepada masyarakat (PKM) nugget ikan (fish nugget). *Community Service Journal (CSJ)* 2(1), hlm. 18–22.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT Gramedia.

- Souhoka, E., Smith, A dan Arini, I. 2019. Penambahan ekstrak daun kemangi dan lama perendaman terhadap mutu dan daya awet ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar. *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 6(1), 7-11.
- Setiawan, D.G.E. dan Hamzah, S.N. 2020. Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir Danau Limboto melalui pengolahan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi produk unggulan KKN-PPM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 26(4), hlm. 266-270.
- Sibagariang, D.I.S., Pratiwi, I.E., Saidah.,Hafriliza, A. 2020. Pola Pertumbuhan Ikan Nila Hasil Budidaya Masyarakat Di Desa Bangun Sari Baru Kecamatan Tanjung Morawa. *Jurnal Jeumpa* No. 7 (2) : 443-449.