

**PENGEMBANGAN DESA WANASIGRA MELALUI KELOMPOK DAPUR
D'NURMA SEBAGAI SENTRA PENGHASIL OLAHAN IKAN NILA**

**DEVELOPMENT OF WANASIGRA VILLAGE THROUGH DAPUR D'NURMA GROUP AS A
CENTER FOR PROCESSED TILAPIA FISH PRODUCTION**

**Hetty Patmawati^{1*}, Elis Nurhayati², Yulia Sofiani³, Oka Agus Kurniawan Shavab⁴,
Mohamad Thibyan⁵, Nurahmi Mutia Sahida⁶, Sandy Ihsan Amarulloh⁷, Fahreza
Nashrullah⁸**

^{1,2,6,7,8} Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi
Tasikmalaya

*Penulis Korespondensi: Hetty Patmawati

^{3,4} Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi
Tasikmalaya

⁵ Universitas Galuh, Ciamis

*E-mail Korespondensi: hettypatmawati@unsil.ac.id

ABSTRAK

Masyarakat Desa Wanasigra mayoritas bermata pencaharian sebagai buruh tani. Seiring berjalannya waktu ternyata kebanyakan masyarakat Wanasigra beralih profesi menjadi pembudidaya ikan, ini didukung dengan potensi kolam yang mencapai 11.000 ha. Pengembangan desa dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Predikat desa perikanan yang diberikan oleh pemerintah kepada Desa Wanasigra merupakan usaha dari masyarakat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat dalam hal perikanan. Tujuan dari pengabdian ini untuk mengetahui proses pengolahan ikan terhadap pengembangan desa wanasigra dalam menghadapi permasalahan perikanan. Metode yang digunakan yaitu melalui pelatihan dan penerapan teknologi untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat peternak Nila untuk mengolah ikan Nila menjadi produk olahan, seperti: dendeng/kere. Melalui pelatihan pengolahan dan pemasaran, kelompok ini mampu menghasilkan berbagai produk olahan ikan nila yang bernilai ekonomis tinggi. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendorong diversifikasi produk lokal dan mengangkat potensi desa Wanasigra. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Wanasigra telah berhasil meningkatkan nilai tambah produk perikanan, khususnya ikan nila, melalui pengembangan kelompok Dapur D'Nurma.

Kata Kunci: ikan nila, pengembangan desa, sentra pengolahan,

ABSTRACT

The majority of the Wanasigra Village community work as farm laborers. Over time, it turns out that most of the Wanasigra community has changed professions to become fish farmers, this is supported by the potential of ponds reaching 11,000 ha. Village development can improve community welfare and encourage economic growth. The predicate of a fishery village given by the government to Wanasigra Village is an effort by the community to develop the potential of the community in terms of fisheries. The purpose of this service is to find out the process of fish processing for the development of Wanasigra Village in dealing with fisheries problems. The method used is through training and application of technology to improve the skills of the Tilapia farming community to process Tilapia into processed products, such as: jerky / kere. Through processing and marketing training, this group is able to produce various processed tilapia products with high economic value. This activity not only increases community income, but also encourages diversification of local products and raises the potential of Wanasigra Village. Community service activities in Wanasigra Village have succeeded in increasing the added value of fishery products, especially tilapia, through the development of the Dapur D'Nurma group.

Keywords: tilapia fish, processing center, village development,

(1) PENDAHULUAN

Pengembangan desa menjadi topik penting dalam pembangunan nasional. Desa adalah tempat tinggal bagi sebagian besar penduduk Indonesia dan menjadi sumber daya alam yang menghasilkan bahan pangan dan komoditas lainnya. Oleh karena itu, pengembangan desa diperlukan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat, peningkatan kesejahteraan, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. Pengembangan desa dilakukan dengan cara meningkatkan infrastruktur, meningkatkan kualitas sumber daya manusia, dan meningkatkan penguatan kelembagaan (Kurniawan, T, 2019). Infrastruktur yang dibangun meliputi jalan, jembatan, irigasi, dan listrik. Kualitas sumber daya manusia dapat ditingkatkan melalui pendidikan, pelatihan, dan peningkatan keterampilan. Penguatan kelembagaan meliputi pembentukan kelompok tani, kelompok usaha, dan lembaga desa. Pemerintah Indonesia melalui program-programnya telah berupaya untuk mengembangkan desa dengan membuat program-program pembangunan desa. Program-program tersebut meliputi Program Desa Mandiri, Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat (PNPM), dan Dana Desa (Sunaryo, 2021). Program-program tersebut bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dan memperkuat kelembagaan desa (Rahmatullah, A., & Dewi, L, 2022).

Dalam pengembangan desa, partisipasi masyarakat sangat penting. Partisipasi masyarakat akan memberikan dukungan terhadap program pembangunan desa yang dilakukan oleh pemerintah. Masyarakat harus terlibat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program pembangunan desa. Dengan begitu, program pembangunan desa dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien. Demikianlah pengembangan desa menjadi salah satu prioritas dalam pembangunan nasional. Pengembangan desa dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan mendorong pertumbuhan ekonomi.

Oleh karena itu, partisipasi masyarakat dalam pengembangan desa sangat penting untuk memastikan keberhasilan program pembangunan desa.

Perkembangan masyarakat desa tidak dapat dilepaskan dari adanya peran yang dilakukan oleh masyarakat itu sendiri. Predikat desa perikanan yang diberikan oleh pemerintah kepada Desa Wanasigra merupakan usaha dari masyarakat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki oleh masyarakat dalam hal perikanan. Pengabdian ini dilakukan di desa wanasigra. Pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan ikan terhadap pengembangan desa wanasigra dalam menghadapi permasalahan perikanan.

(2) METODE

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh peternak Nila di desa Wanasigra, maka metode pendekatan yang digunakan untuk pelaksanaan kegiatan adalah melalui pelatihan dan penerapan teknologi untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat peternak Nila untuk mengolah ikan Nila menjadi produk olahan, seperti: dendeng/kere.

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat desa Wanasigra, Khususnya peternak ikan Nila. Kegiatan difokuskan untuk mengatasi masalah meningkatkan keterampilan mengolah ikan Nila menjadi dendeng/kere. Dengan keterampilan pengolahan yang dimiliki oleh masyarakat peternak Nila Desa Wanasigra, maka diharapkan peternak Nila dapat mengembangkan usaha pengolahan ikan Nila. Dengan demikian, harga ikan Nila yang rendah pada saat produksi melimpah dapat diatasi dengan pengolahan ikan Nila menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Kegiatan yang bersama mitra dirancang sedemikian rupa dan dikemas dalam beberapa sesi pertemuan, antara lain:

Sesi I, terdiri dari diskusi bersama dengan mitra membentuk tim khusus; melakukan pengkajian data sekunder; penetapan tujuan dan perumusan rencana umum program; mengidentifikasi masalah dan kebutuhan yang ada di sekitar dan diminta untuk merumuskan dan menetapkan prioritas masalah yang ada di lokasi

Sesi II, terdiri dari pembahasan kembali maksud; tujuan dan perumusan rencana umum program; pemberian materi kewirausahaan, pelatihan dan pembimbingan pembuatan dendeng/kere ikan Nila; berbagi informasi dan mendokumentasikan hasil diskusi.

(3) HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pemberian materi dan pelatihan pengolahan ikan nila secara umum berjalan dengan lancar. Peserta pelatihan merupakan masyarakat desa wanasigra sebanyak 15 orang. Tempat yang dipakai untuk kegiatan tersebut adalah ruang pertemuan dapur D'Nurma.

Sebelum melakukan kegiatan pelatihan, pemateri memperkenalkan diri terlebih dahulu kemudian mencoba menggali pengetahuan dasar pengolahan ikan. Pemateri mengajukan beberapa pertanyaan mengenai pengertian pengolahan, karakteristik ikan nila, pengelolaan ikan nila, perencanaan pengelolaan Ikan nila yang baik dan benar.

Kegiatan pemberian materi berlangsung selama kurang lebih 2 x 60 menit dengan dua materi dan di akhir sesi pemateri memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang telah disampaikan. Didapatkan 3 pertanyaan dari peserta pelatihan terkait isi materi. Setelah menjawab pertanyaan dari peserta, pemateri melakukan evaluasi terkait pemberian materi yang telah disampaikan dengan cara

memberikan pertanyaan dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk menjawab pertanyaan tersebut. Kendala yang dijumpai selama proses kegiatan pelatihan adalah usia peserta yang relatif masih muda, sehingga perlu tenaga ekstra untuk membuat peserta tetap memperhatikan pemberian materi. Materi kedua yaitu praktek bagaimana mengolah ikan nila menjadi dendeng/kere.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan dengan nara sumber dari Penyuluh Balai Benih Ikan Kab Ciamis



Gambar 2. Praktek Pengolahan Ikan Nila

Jenis ikan yang biasa digunakan untuk dendeng diantaranya ikan nila, mujair, tawes. Meskipun demikian pada prinsipnya semua jenis ikan bisa dibuat dendeng, ikan yang mengandung kadar lemak tinggi memerlukan waktu pengeringan yang lebih lama sehingga jenis ikan yang berkadar lemak tinggi kurang disukai. Pembuatan dendeng ikan secara umum terdiri dari

tahapan-tahapan: Pembersihan, Pembelahan, Pemberian bumbu, Pengeringan dan pengemasan. Pembersihan ikan bertujuan membuang kotoran dan jeroan ikan. Pembersihan mencakup pula pemisahan ikan yang sudah tidak segar.

Pembelahan dilakukan untuk ikan kecil. Ikan dibelah punggung supaya dapat dilebarkan (bagian perut bersifat liat). Ikan yang berukuran besar dapat diiris melintang, atau dibuat fillet. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan dendeng adalah garam dapur, gula merah, vetsin (MSG) dan rempah-rempah. Bumbu dibuat menjadi pasta dan dibalurkan pada ikan. Bumbu yang ditampilkan pada tulisan ini telah diujicoba. Namun demikian, komposisi bumbu tersebut dapat diubah sesuai dengan selera konsumen. Pengeringan dapat dilakukan menggunakan matahari alat pengering (oven pengering atau *tray drier*). Pada pengeringan menggunakan matahari, harus diperhatikan aspek hygiene dan sanitasinya. Lebih bagus jika dibuat rumah pengering.

Soal peluang pasar untuk kere ikan nila, jika produksinya sudah banyak dengan kualitas dan kemasan menarik, dendeng ikan nila nantinya bisa jadi ikon kuliner Ciamis. Jadi dengan inovasi dendeng nila, ini kami tak khawatir soal pasar. membuat kere ikan memang perlu keahlian dan keterampilan khusus, terutama bahan yang diperlukan serta prosesnya. Hal itu penting agar produk kere ikan yang diracik bisa layak dan bisa bersaing di pasaran kelak. Ikan Kere/dendeng ikan adalah sebuah makanan yang terbuat dari bahan yang tidak biasa, yaitu ikan olahan. Proses pembuatan kere/dendeng ikan ini cukup sederhana, hanya dengan mengumpulkan ikan-ikan nila yang telah dibersihkan jeroannya dan kemudian menjemurnya sampai kering.

Setelah kering, ikan ikan tersebut bisa langsung kita masak dan dibumbui. Rasanya tetap enak namun agak sedikit gurih. Cita rasa seperti itulah yang membuat makanan ini terkesan unik, rasanya yang khas. Berbagai manfaat yang bisa didapat dari kere/dendeng ikan ini ialah kandungan proteinnya yang masih tidak jauh berbeda dengan ikan segar, dan yang pastinya yaitu proses pembuatannya yang tidak memerlukan biaya (Harnisah, S, 2018).

Ikan nila merupakan salah satu ikan konsumsi jenis air tawar yang mudah dibudidayakan serta mempunyai nilai ekonomis tinggi, kandungan gizi tinggi dan banyak digemari masyarakat. Ikan nila memiliki daging yang tebal, lembut, dengan sedikit duri dan banyak disukai sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai olahan. Produk hasil olahan perikanan dengan cara pengawetan daging secara tradisional telah banyak dilakukan masyarakat Indonesia sejak dulu. Nilai tambah dari ikan nila didapatkan dengan diversifikasi pengolahan untuk menciptakan produk baru serta memperpanjang daya awet ikan (Susilo, E & Amalia, S, 2019). Salah satu diversifikasi pengolahan adalah pengolahan kere ikan nila. Kere ikan nila adalah jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara tradisional yaitu dijemur pada terik sinar matahari langsung. Pencampuran bumbu-bumbu dalam pengolahan produk kere ikan nila akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

Produksi kere ikan nila sebagai salah satu bisnis yang memiliki peluang besar untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Akan tetapi untuk meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap kere ikan nila diperlukan teknik pengolahan, pemasaran dan inovasi terhadap produk ikan agar sesuai dengan minat dan selera masyarakat Indonesia.

Kere ikan nila merupakan produk olahan pangan dari ikan nila yang dapat dijadikan lauk untuk dimakan sebagai teman nasi. Kebutuhan konsumen mencukupi dalam pemenuhan kebutuhan gizi pada tubuh terutama protein menjadikan konsumen penting untuk memilih produk yang memiliki kandungan gizi tinggi dan bercita rasa yang enak. Kere ikan nila memiliki rasa manis terkadang ada kere agak asam, memiliki warna gelap kecoklatan yang disebabkan karena penambahan gula sebagai bahan pengawet alami yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba. Selain itu kere ikan nila memiliki aroma yang khas dihasilkan dari kombinasi gula, garam dan bumbu menimbulkan bau khas pada produk akhir serta tekstur daging ikan yang kering hingga ke bagian dalam. Menurut Harnisah (2018) menyatakan bahwa ikan nila yang diolah menjadi dendeng/kere memiliki nilai nutrisi dengan protein 26,67%, lemak 14,36%, kadar air 15,56%, karbohidrat 38,04% dan kadar abu 4,32 %. Konsumen yang memakan kere ikan nila sebagai pelengkap lauk memberikan rasa nikmat dan ketagihan karena rasa yang enak. Segmentasi pasar dari kere ikan nila ini berdasarkan umur dan pekerjaan. Rentan umur yang menjadi target produk berkisar 12-50 tahun. Berdasarkan jenis pekerjaan, target pasar dari kere ikan nila ini adalah ibu rumah tangga dan wanita karier. Konsumen membeli sesuai kebutuhan baik untuk pelengkap lauk makanan dengan pembelian kapan saja melalui aplikasi media whatsapp ataupun tersaji di beberapa toko, dan pasar tradisional. Kere ikan nila sebagai alternative olahan ikan dengan penambahan bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan daya tarik seseorang untuk memakan ikan.

Gambar 3. Hasil Olahan Ikan Nila

(4) PENUTUP

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Wanasigra telah berhasil meningkatkan nilai tambah produk perikanan, khususnya ikan nila, melalui pengembangan kelompok Dapur D'Nurma. Program ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga mendorong diversifikasi produk lokal dan mengangkat potensi desa Wanasigra sebagai sentra pengolahan ikan. Melalui pelatihan dan pendampingan, kelompok Dapur D'Nurma di Desa Wanasigra telah berhasil mengembangkan berbagai produk olahan ikan nila yang bernilai tambah. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memberdayakan kelompok perempuan dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. pengembangan kelompok usaha berbasis sumber daya lokal, seperti kelompok Dapur D'Nurma, merupakan langkah yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Untuk keberlanjutan program, disarankan untuk terus memberikan pendampingan, memperluas jaringan pemasaran, dan mengembangkan produk-produk olahan baru.

(5) UCAPAN TERIMAKASIH

Bila diperlukan, penulis dapat memberikan ucapan terima kasih yang disampaikan dalam bentuk singkat,

ditujukan kepada sponsor riset, lembaga tertentu, atau pihak-pihak yang benar-benar berperan penting dalam penelitian, yang tidak bisa disebutkan dalam bagian isi oleh penulis.

(6) DAFTAR RUJUKAN

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta. Bumi Aksara
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. PT Kanisius. Yogyakarta
- Alma, Buchari. *Kewirausahaan*, Alfabeta, 2000.
- Anonimus. 2001. *Budidaya Nila*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Astawan, I. 2007. *Penanganan dan pengolahan hasil perikanan*. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Budiman, M.S. 2004. *Teknik Penggaraman dan Pengeringan*. Dikdasmen Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Effendie, M.I., 1997. *Biologi Perikanan*. Yogyakarta. Yayasan Pustaka Nusantara.
- Hadiwiyoto. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jogjakarta: Penerbit Liberty.
- Herudiyanto, M.S. 2008. *Pengantar Teknologi Pengolahan Pangan*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Khairuman *et al.*, 2003. *Budidaya Ikan Nila Secara Intensif*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Nugroho, Estu. 2013. *Nila Unggul #1-Cet.1*. Penebar Swadaya. Jakarta