

Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Nila sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Desa Sendangrejo

Nasih Widya Yuwono¹, Vera Kusuma Dewi^{2*}, Aprila Kusuma Dewi², Takwa Okeda Palit³

¹Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

²Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

³Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, Indonesia

Diterima: 09 September 2024; Direvisi: 16 April 2025; Disetujui: 17 April 2025

Abstract

Sendangrejo Village, located in Minggir District, Sleman Regency, Yogyakarta Special Region, has significant potential in the freshwater fisheries sector, particularly in tilapia farming. However, the village faces challenges such as low fish prices and inefficiencies in fish processing, leading to losses for local farmers. To address these issues, the PPK Ormawa Nawasatya UGM implemented a training program on fish product diversification for the women of the KWT and PKK groups in Sendangrejo Village. The program aims to enhance the community's knowledge and skills in processing tilapia into value-added products, such as fish nuggets and fish sticks, which can extend shelf life and attract consumer interest. Through participatory training methods, including the PRA approach and hands-on demonstrations, the evaluation results of the pre-test and post-test showed a significant improvement in participants' knowledge and skills. This program not only helps increase the community's income but also has the potential to position Sendangrejo Village as a center for high-quality fish processing. The success of this program underscores the importance of ongoing support and further mentoring to fully develop fishery-based entrepreneurial potential in Sendangrejo Village.

Keywords: Tilapia processing; Fish product diversification; Community training; Value-added fish products; Local economic development

Abstrak

Desa Sendangrejo, Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman, DIY memiliki potensi besar dalam sektor perikanan air tawar, terutama dalam budi daya ikan nila. Meskipun begitu, desa ini menghadapi tantangan berupa harga ikan yang rendah dan ketidakmampuan untuk mengolah ikan secara efisien, yang menyebabkan kerugian bagi pembudi daya. Untuk mengatasi masalah ini, PPK Ormawa Nawasatya UGM melaksanakan program pelatihan diversifikasi produk olahan ikan nila bagi ibu-ibu KWT dan PKK Desa Sendangrejo. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tambah, seperti nugget dan stik ikan yang dapat memperpanjang masa simpan dan menarik minat konsumen. Melalui metode pelatihan partisipatif dengan pendekatan PRA dan demonstrasi percobaan, hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta. Program ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga berpotensi menjadikan Desa Sendangrejo sebagai pusat pengolahan ikan yang berkualitas. Kesuksesan program ini menandakan pentingnya dukungan berkelanjutan dan pendampingan lebih lanjut untuk pengembangan potensi kewirausahaan berbasis perikanan di Desa Sendangrejo.

Kata kunci: Pengolahan ikan nila; Diversifikasi produk ikan; Pelatihan masyarakat; Produk ikan bernilai tambah; Pembangunan ekonomi lokal

1. PENDAHULUAN

Desa Sendangrejo yang terletak di Kecamatan Minggir, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan desa dengan potensi besar dalam sektor perikanan air tawar. PPK Ormawa Nawasatya UGM hadir untuk ikut berperan dalam pengelolaan potensi di desa tersebut. Kehadiran PPK ini sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat

ISSN 3025-633X (print), ISSN 3025-6747 (online)

*Penulis korespondensi: Vera Kusuma Dewi

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Gadjah Mada, Jl. Sosio Yustisia, Yogyakarta, Indonesia, 55281

Email: verakusumadewi@mail.ugm.ac.id

melalui pelatihan diversifikasi produk olahan makanan berbasis ikan karena ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang penting dan terjangkau di Indonesia (Djunaidah, 2017). Konsumsi ikan yang tinggi dapat berkontribusi pada ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat (Rahma, dkk., 2024). Kandungan gizi pada ikan berperan dalam mendukung perkembangan dan pertumbuhan anak, serta dapat membantu mencegah tengkes (Amania, dkk., 2022). Ketersediaan ikan yang melimpah di wilayah Desa Sendangrejo seharusnya dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan konsumsi protein apabila diimbangi dengan pengelolaan yang baik dan teknologi pengolahan yang tepat.

Konsumsi ikan per kapita di Indonesia masih relatif rendah apabila dibandingkan dengan negara-negara lain. Pada tahun 2022, konsumsi ikan nasional di Indonesia tercatat sebesar 56,48 kilogram per kapita. Angka ini masih berada di bawah standar internasional. Meskipun terjadi peningkatan konsumsi ikan seperti yang dilaporkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), masih perlu upaya peningkatan untuk mencapai target yang lebih tinggi, misalnya 60 kg per kapita pada tahun ini (Pratiwi, 2023). Angka tersebut menunjukkan bahwa ada potensi yang besar untuk meningkatkan konsumsi ikan lokal. Potensi hasil perikanan di Desa Sendangrejo, khususnya ikan nila, belum sepenuhnya dikembangkan untuk makanan olahan. Diversifikasi produk olahan ikan menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah dan mengurangi kerugian akibat harga ikan yang rendah di pasar.

Desa Sendangrejo menghadapi permasalahan terkait harga ikan yang rendah di pasar—tidak sesuai dengan biaya produksi (Indah & Dheny, 2020). Selain itu, ketidakmampuan untuk mengolah ikan secara efisien menyebabkan kerugian yang signifikan (Wardah & Rahayu, 2021). Untuk itu, diperlukan teknologi pengolahan ikan yang dapat membantu mengurangi kerugian dan meningkatkan nilai jual produk ikan (Sari, dkk., 2024). Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah diversifikasi produk olahan ikan. Diversifikasi produk olahan ikan menjadi penting dalam pemenuhan kebutuhan protein masyarakat dan sebagai alternatif sumber pendapatan bagi pembudi daya ikan.

Pelatihan diversifikasi produk ikan menjadi program yang relevan dengan potensi Desa Sendangrejo. Partisipasi masyarakat dalam pengolahan ikan, terutama kelompok PKK Desa Sendangrejo, menjadi fokus utama dalam pelatihan ini. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan jiwa kewirausahaan masyarakat dalam mengolah ikan nila, mendorong terciptanya peluang usaha baru yang berkelanjutan, serta meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, pelatihan ini diarahkan untuk menghasilkan produk olahan ikan bernilai jual tinggi yang berpotensi menjadi ikon oleh-oleh khas Desa Sendangrejo sehingga memperkuat identitas lokal dan mendukung pertumbuhan ekonomi desa.

Harapan dari pelatihan ini adalah masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dapat mengembangkan keterampilan dan kemampuan berwirausaha. Selain itu, diharapkan juga dapat menciptakan masyarakat yang kreatif dan inovatif dalam pengelolaan sumber daya ikan. Kemudian, harapan untuk dampak jangka panjang dari kegiatan ini adalah terciptanya peningkatan ekonomi lokal dan terciptanya produk olahan ikan yang berkualitas untuk memenuhi kebutuhan pasar. Program yang merupakan bagian dari SensHation (Sendangrejo House of Economical Innovation) ini mengacu pada *Sustainable Development Goals* (SDGs) melalui pertumbuhan ekonomi inklusif dan berkelanjutan. Hal ini sejalan dengan tujuan SDGs ke-8, yaitu pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program ini meliputi pendidikan masyarakat berbasis *participatory rural appraisal* (PRA), pelatihan (*training*), demonstrasi percobaan, dan pembinaan serta evaluasi kepada ibu-ibu KWT dan PKK Desa sendangrejo. Metode ini mengadopsi metode pendidikan masyarakat yang

menekankan pemberdayaan melalui pendekatan partisipatif yang terbukti efektif dalam meningkatkan kesadaran dan keterampilan anggota masyarakat (Sulaeman, dkk., 2023). Model PRA digunakan untuk menggali potensi lokal dan melibatkan masyarakat dalam proses perencanaan program secara aktif (Ridwan, dkk., 2019). Selain itu, metode pelatihan dan demonstrasi percobaan diterapkan untuk menyampaikan pengetahuan teknis dan keterampilan secara langsung dan praktis kepada peserta (Abdussamad, dkk., 2022). Peran ibu-ibu kelompok wanita tani (KWT) dan PKK sangat penting dalam mendukung keberhasilan program ini karena keterlibatannya dapat memperkuat kapasitas lokal dalam pengembangan pertanian dan ketahanan pangan keluarga (Hayat, dkk., 2021).

Pelatihan ini dilakukan pada 4 Agustus 2024 secara partisipatif dengan pendekatan diskusi dan praktik langsung (demonstrasi percobaan) untuk mendorong interaksi aktif dan pemahaman yang mendalam. Diversifikasi produk olahan ikan ini menggunakan ikan nila yang diolah menjadi nuget dan stik ikan. Adanya penganekaragaman produk bertujuan agar penjualan tidak hanya berfokus kepada satu jenis pangan. Produk yang ditawarkan dapat juga dijadikan sebagai bisnis baru untuk menunjang perekonomian Desa Sendangrejo. Untuk mengevaluasi program ini, dilakukan pengisian *pre-test* dan *post-test*. Hal ini dilakukan dengan membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi ini membantu dalam menilai efektivitas program dan menentukan apakah tujuan yang ditetapkan telah tercapai. Hasil evaluasi kemudian digunakan sebagai dasar untuk perbaikan dan pengembangan program yang akan datang sehingga pelatihan serupa dapat lebih efektif dalam memberdayakan masyarakat Desa Sendangrejo.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Peningkatan keterampilan olahan ikan untuk mendukung perekonomian

Program pelatihan diversifikasi produk olahan ikan nila dilaksanakan dengan peserta ibu-ibu KWT dan PKK Desa Sendangrejo. Luaran yang dicapai dari kegiatan ini yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan berbasis ikan nila. Untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, dilakukan pengisian *pre-test* dan *post-test*.

Berdasarkan hasil pengisian yang dapat dilihat pada **Tabel 1** dan **Tabel 2**, diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait diversifikasi produk olahan ikan. Peserta yang awalnya tidak mampu membuat produk olahan ikan yang bervariasi, kini dapat mengembangkan dan memproduksi jenis produk olahan ikan dengan kualitas yang baik. Tidak berbeda dengan hasil penerapan metode oleh Hayat, dkk. (2021), kegiatan tersebut dapat mendorong pengembangan ekonomi lokal melalui penciptaan produk inovatif yang memiliki daya saing di pasar.

3.2. Analisis hasil *pre-test* dan *post-test*

Setelah dilaksanakan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan (**Gambar 1**), hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan signifikan terkait pengetahuan dan pemahaman peserta. Pada tahap *pre-test*, mayoritas peserta memiliki tingkat pengetahuan yang rendah tentang diversifikasi produk, contoh produk olahan ikan, dan proses pembuatannya. Namun, setelah mengikuti pelatihan, hasil *post-test* menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil meningkatkan pemahaman mereka secara drastis dibuktikan dengan banyak yang mencapai tingkat pemahaman baik hingga sangat baik. Selain itu, ketertarikan peserta dalam mengolah produk diversifikasi juga meningkat. Hal ini membuktikan efektivitas pelatihan dalam mengembangkan potensi kewirausahaan berbasis perikanan di komunitas yang ditargetkan (Abdussamad, dkk., 2022). Meskipun demikian, masih terdapat beberapa peserta yang memerlukan pendampingan lebih lanjut untuk memastikan pemahaman mereka secara lebih mendalam sehingga menunjang penerapan yang optimal.

Tabel 1. Hasil *pre-test*

Indikator	Nama Peserta															
	EP	CS	A	I	M	SP	O	S	W	K	RD	P	AD	KN	B	
• Pengetahuan terkait definisi diversifikasi produk	2	3	1	1	1	1	1	2	2	2	1	3	3	2	2	
• Pengetahuan terkait contoh produk olahan ikan sebagai hasil diversifikasi produk	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	3	3	3	3	
• Pengetahuan terkait proses pembuatan nugget ikan nila sebagai produk diversifikasi olahan ikan	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	3	3	2	2	
• Pengetahuan terkait proses pembuatan stik ikan sebagai produk diversifikasi olahan ikan	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	3	2	
• Pengetahuan terkait tujuan diversifikasi produk bagi keberlanjutan kewirausahaan perikanan	2	3	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	
• Ketertarikan terhadap pengolahan diversifikasi produk meningkat	4	3	2	1	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	

Keterangan:

1: Sangat kurang; 2: Kurang; 3: Baik; 4: Sangat baik

Tabel 2. Hasil *post-test*

Indikator	Nama Peserta															
	EP	CS	A	I	M	SP	O	S	W	K	RD	P	AD	KN	B	
• Pengetahuan terkait definisi diversifikasi produk	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	2	2	
• Pengetahuan terkait contoh produk olahan ikan sebagai hasil diversifikasi produk	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	
• Pengetahuan terkait proses pembuatan nugget ikan nila sebagai produk diversifikasi olahan ikan	3	4	3	3	3	4	2	4	3	3	3	4	3	2	2	
• Pengetahuan terkait proses pembuatan stik ikan sebagai produk diversifikasi olahan ikan	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	2	
• Pengetahuan terkait tujuan diversifikasi produk bagi keberlanjutan kewirausahaan perikanan	4	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	4	4	2	2	
• Ketertarikan terhadap pengolahan diversifikasi produk meningkat	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	2	2	

Keterangan:

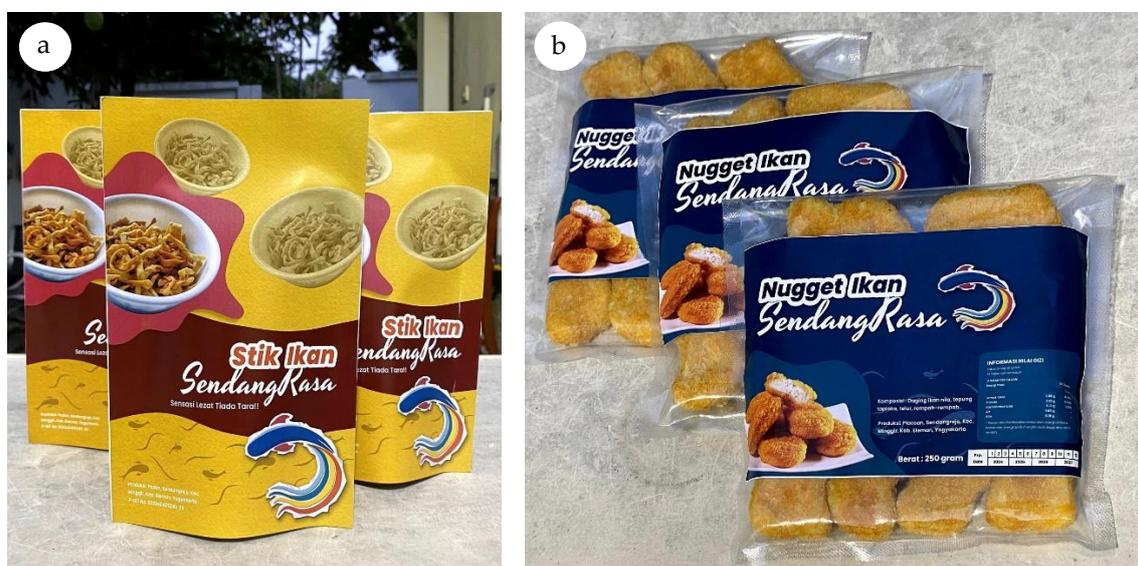
1: Sangat kurang; 2: Kurang; 3: Baik; 4: Sangat baik



Gambar 1. Pelatihan diversifikasi olahan ikan

3.3. Pelatihan diversifikasi olahan ikan untuk meningkatkan nilai kewirausahaan Desa Sendangrejo

Hasil yang diperoleh dari program pelatihan diversifikasi produk olahan ikan ini yaitu peningkatan kemampuan mengolah ikan nila menjadi nugget dan stik ikan (Gambar 2). Adanya inovasi produk olahan dapat memperpanjang masa simpan dan menarik minat konsumen. Dampak baik yang ditimbulkan ini dapat memudahkan distribusi serta meningkatkan nilai jual. Hal ini menunjukkan adanya potensi untuk meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat dalam mengonsumsi produk olahan ikan sehingga dapat berkontribusi pada perbaikan gizi masyarakat, seperti yang juga ditemukan dalam riset Wardah dan Rahayu (2021).



Gambar 2. Hasil produk olahan ikan: (a) Stik ikan; (b) Nugget ikan

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Sendangrejo melalui program pelatihan diversifikasi produk olahan ikan nila telah berhasil mencapai tujuan utama, yakni meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu KWT dan PKK dalam mengolah ikan nila menjadi produk olahan yang bernilai tambah, seperti nugget dan stik ikan. Peningkatan tersebut terlihat dari hasil *pre-test* dan *post-test*. Metode yang digunakan adalah model PRA dan pelatihan langsung, sangat sesuai dengan permasalahan serta kebutuhan setempat sehingga peserta dapat menguasai teknik diversifikasi produk dengan baik.

Adanya diversifikasi produk olahan ikan nila berupa nugget dan stik ikan dapat memperpanjang masa simpan dan lebih menarik minat konsumen sehingga meningkatkan perekonomian di Desa Sendangrejo. Lebih dari itu, program ini membuka peluang bagi Desa Sendangrejo untuk berkembang menjadi sentra pengolahan ikan air tawar yang unggul di wilayahnya. Untuk mendukung keberlanjutan dampak program, disarankan adanya pendampingan lanjutan serta pelatihan pemasaran produk agar potensi usaha dapat terus dikembangkan dan memberi manfaat yang lebih luas bagi masyarakat Desa Sendangrejo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) dan Universitas Gadjah Mada atas pendanaan dan fasilitasi program yang telah terlaksananya kegiatan ini dengan baik. Apresiasi yang setinggi-tingginya kami sampaikan kepada seluruh anggota tim PPK Ormawa Nawasatya UGM atas kerja keras, kolaborasi, dan dedikasi yang luar biasa. Ucapan terima kasih secara khusus kami berikan kepada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Mina Taruna yang telah membantu dan mendampingi dalam proses pelatihan, serta kepada Ibu-ibu KWT dan PKK Desa Sendangrejo atas partisipasi aktif dan semangatnya selama program berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z., Muhid, A., Syamsurrijal, S., & Sutarman, S. (2022). Pemberdayaan masyarakat untuk desa persiapan pada Desa Batu Asaq melalui pelatihan dan pendampingan berbasis participatory rural appraisal. *ADMA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 227–236.
- Amania, R., Hidayat, M. N., Hamidah, I., Wahyuningsih, E., & Parwanti, A. (2022). Pencegahan stunting melalui parenting education di Desa Pakel Bareng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).
- Djunaidah, I. S. (2017). Tingkat konsumsi ikan di Indonesia: Ironi di negeri bahari. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11(1), 12–24.
- Hayat, S., Sugianto, S., & Bunyamin, S. (2021). Pemberdayaan masyarakat dengan menerapkan metode PRA (Participatory Rural Appraisal) melalui aspek teknologi, sosial, dan keagamaan. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 1(67), 165–182.
- Indah, H. I. S. & Dheny, D. A. H. (2020). Kajian analisis usaha pembenihan ikan nila di Kabupaten Sleman. *Ikraith-Ekonomika*, 3(2), 94–100.
- Pratiwi, F. S. (2023). Angka konsumsi ikan RI naik jadi 56,48 kg/kapita pada 2022. *DataIndonesia.id*. Diakses pada 21 Agustus 2024 melalui <https://dataIndonesia.id/industri-perdagangan/detail/angka-konsumsi-ikan-ri-naik-jadi-5648-kgkapita-pada-2022>
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan sebagai sumber protein dan gizi berkualitas tinggi bagi kesehatan tubuh manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.
- Ridwan, I., Dollo, A., & Andriyani, A. (2019). Implementasi pendekatan participatory rural appraisal pada program pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 88–94.
- Sari, F. P., Munizu, M., Rusliyadi, M., Nuryanneti, I., & Judijanto, L. (2024). *Agribisnis: Strategi, inovasi dan keberlanjutan*. PT Green Pustaka Indonesia.
- Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. (2023). Pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan participatory rural appraisal (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 87–96.
- Wardah, W. & Rahayu, R. (2021). Peningkatan kemampuan pembudidaya ikan melalui pelatihan kemampuan berwirausaha diversifikasi pangan olahan asal ikan. *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional*, 1(3), 48–55.