

**DIVERSIFIKASI OLAHAN BERBASIS IKAN MUNGKUS
(*Sicyopterus chynocephalus*) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN
EKONOMI MASYARAKAT DI DESA TEBING KANING KECAMATAN
ARMA JAYA KABUPATEN BENGKULU UTARA**

Novita Hamron^{1*}, Indra Warman²⁾, Dyah Noor Intan³⁾

¹²⁾ Program studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban.

³⁾ Program studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial Ekonomi, Universitas Ratu Samban.

*Corresponding Author : novitahamron79@gmail.com

Received: 05-01-2024

Revised: 10-01-2024

Approved: 20-01-2024

ABSTRAK

Diversifikasi produk olahan ikan mungkus berbasis nilai jual melalui inovasi baru menjadi aneka macam olahan makanan Sebagai Upaya Meningkatkan ekonomi Masyarakat Desa Tebing Kaning. Desa Tebing Kaning menyimpan potensi selain bidang pertanian seperti sawah, kebun juga memiliki potensi sumberdaya hayati air tawar salah satunya sungai yang didalamnya hidup berbagai macam organisme namun organisme yang lebih dikenal adalah ikan mungkus. Ikan mungkus dapat bernilai ekonomis tinggi jika dijadikan kedalam bentuk olahan makanan siap saji karena ikan mungkus kurang diminati oleh masyarakat hanya diminati oleh orang-orang tertentu yaitu masyarakat lokal. Pada musimnya hasil tangkapan ikan mungkus melimpah biasanya pada saat musim penghujan, apabila hasil tangkapan ikan mungkus melimpah dipasarkan, sebagian ada yang laku terjual sebagian ada yang tidak laku terjual. Saat ini ikan mungkus hanya diolah menjadi masakan seperti gulai santan, pepes ikan mungkus, salai ikan mungkus dan ikan mungkus goreng balado, akan tetapi belum ada yang mengolahnya menjadi pempek, kerupuk, dan nugget ikan mungkus. Pengabdian ini akan menghasilkan pengetahuan masyarakat bahwa ikan mungkus yang tadinya berbau lumut dan berlendir ternyata dapat juga diolah menjadi pempek, kerupuk, nugget ikan mungkus yang dapat di jadikan makanan sehari-hari yang lezat dan bergizi selain itu dapat dijual sebagai makanan khas maupun oleh-oleh makanan khas masyarakat Desa Tebing Kaning Kabupaten Bengkulu Utara. Metode yang digunakan adalah dalam bentuk ceramah, diskusi, demonstrasi atau pelatihan. Dengan adanya usaha olahan ikan mungkus maka dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat dengan berwirausaha. Lokasi pelatihan pengolahan ikan mungkus ini adalah di Balai Desa Tebing Kaning yang terdiri dari ibu-ibu Kelompok Usaha Mikro dan Kecil Menengah (UMKM) dan masyarakat umum di Desa Tebing Kaning Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara.

Kata kunci : Diversifikasi; Ikan Mungkus (*Sicyopterus Chynocephalus*)

ABSTRACT

Diversification of processed fish products based on a variety of processed foods as an effort to improve the economy of the community in Tebing Kaning. Tebing Kaning Village holds potential in addition to agriculture such as rice fields, gardens also have the potential for freshwater biological resources, one of which is a river in which various kinds of organisms live but the better known organism is the mungkus fish. Mungkus fish can be of high economic value if it is used into processed ready-to-eat food because mungkus fish is less in demand by the community, only in demand by certain people, namely local people. In the season, the catch of mungkus fish is

abundant, usually during the rainy season, if the catch of mungkus fish is abundant in the market, some are sold and some are not sold. Currently, mungkus fish is only processed into dishes such as coconut milk goulash, pepes ikan mungkus, salai ikan mungkus and ikan mungkus goreng balado, but no one has processed it into pempek, crackers, and mungkus fish nuggets. This service will produce public knowledge that fish that previously smelled of moss and slimy turned out to be processed into pempek, crackers, mungkus fish nuggets which can be used as delicious and nutritious daily food besides that it can be sold as a typical food or souvenir of typical food of the people of Tebing Kuning Village North Bengkulu Regency. The method used is in the form of lectures, discussions, demonstrations or training. With the existence of a mungkus fish processing business, it can help improve the community's economy by entrepreneurship. The location of this mungkus fish processing training is in Tebing Kuning Village Hall consisting of mothers of Micro and Small and Medium Enterprises (MSMEs) Groups and the general public in Tebing Kuning Village, Arma Jaya District, North Bengkulu Regency.

Keywords: mungkus fish, processed, pempek, crackers, nuggets

PENDAHULUAN

Desa Tebing Kuning merupakan salah satu Desa yang terletak di kelurahan Kemumu Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara. Penduduk Desa Tebing Kuning mayoritas bergerak dibidang pertanian, perkebunan, perdagangan dan sebagian ada juga yang berwirausaha dalam mengelolah hasil pertanian, perkebunan dan perikanan. Melihat dari sektor perikanan air tawar memberikan peluang besar untuk menjadikan produk perikanan menjadi salah satu sector penting untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakatnya.

Diversifikasi produk olahan ikan mungkus berbasis nilai jual melalui inovasi baru menjadi aneka macam olahan makanan Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tebing Kuning. Desa Tebing Kuning menyimpan potensi selain bidang pertanian seperti sawah, kebun juga memiliki potensi sumberdaya hayati air tawar salah satunya sungai yang didalamnya hidup berbagai macam organisme namun organisme yang lebih dikenal adalah ikan mungkus. Desa Tebing Kuning termasuk Desa yang berdekatan dengan aliran sungai Kemumu yaitu sungai nokan sungai besar yang airnya mengalir deras dan jernih terdapat berbagai macam jenis ikan air tawar seperti ikan siluang, wader, plus dan mungkus yang merupakan ikan endemik Sumatera. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh dan memiliki jaringan pengikat sedikit dan mudah dicerna (Adawyah, 2007).

Ikan mungkus adalah jenis ikan air tawar yang tergolong kedalam jenis *Sicyopterus Stimpsoni* adalah jenis ikan air tawar yang hidup dipasir dan bebatuan. Ikan ini hidup diperairan yang deras dan jernih. Kottelat et al. (1993) mengatakan bahwa ikan ini tersebar luas pada habitat perairan diseluruh kawasan iklim sedang dan tropis. Ikan mungkus hidup dibebatuan dengan aliran sungai yang mengalir sedang sampai deras, berair jernih, dan aliran air yang mengalir dari daerah hulu sampai muara (Suryana 2012). Ikan mungkus dapat bernilai ekonomis tinggi jika dijadikan kedalam bentuk produk olahan makanan siap saji karena ikan mungkus kurang diminati oleh masyarakat hanya diminati oleh orang-orang tertentu yaitu masyarakat lokal, nilai jual ikan mungkus dipasaran

harganya berkisar 25-30 ribu/kg kalau hasil tangkapan lagi melimpah biasanya pada saat musim penghujan, apabila hasil tangkapan ikan mungkus melimpah dipasaran, sebagian ada yang laku terjual sebagian ada yang tidak laku terjual jika sedang sepi pembeli. Saat ini ikan mungkus hanya diolah menjadi masakan seperti gulai santan, pepes ikan mungkus, salai ikan mungkus dan ikan mungkus goreng balado, akan tetapi belum ada yang mengolahnya menjadi pempek, kerupuk, dan nugget ikan mungkus.

Pengabdian ini akan menghasilkan pengetahuan masyarakat bahwa ikan mungkus yang tadinya berbau lumut dan berlendir ternyata dapat juga diolah menjadi pempek, kerupuk, dan nugget ikan mungkus yang dapat dijadikan makanan sehari-hari yang lezat dan bergizi selain itu dapat dijual sebagai makanan khas maupun oleh-oleh makanan khas masyarakat Desa Tebing Kaning Kabupaten Bengkulu Utara. Dengan adanya usaha olahan ikan mungkus maka dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat dengan berwirausaha. Lokasi pelatihan pengolahan ikan mungkus ini adalah di balai desa Tebing Kaning yang terdiri dari ibu-ibu Kelompok Usaha Mikro dan Kecil Menengah (UMKM) dan masyarakat umum di Desa Tebing Kaning Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara sebanyak 20 orang.

Tujuan Kegiatan

Memberikan pelatihan Diversifikasi olahan berbasis ikan mungkus berupa produk makanan pempek ikan, nugget ikan, dan kerupuk ikan mungkus bernilai jual sebagai usaha kreatif kelompok Usaha Mikro dan Kecil Menengah (UMKM) dan masyarakat umum di Desa Tebing Kaning Kabupaten Bengkulu Utara. Hasil kegiatan Diversifikasi olahan ikan mungkus ini mendorong masyarakat menumbuhkan wirausaha kreatif berbasis industry rumah tangga.

BAHAN DAN METODE

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ikan mungkus yang masih segar, tepung terigu, sagu tani, telur ayam, garam, bumbu penyedap, bawang merah, bawang putih, minyak dan bahan tambahan lainnya. Untuk pengemasan produk menggunakan plastic dan wadah yang terbuat dari plastik. Sedangkan alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi peralatan memasak seperti kuah, dandang, kompor gas, belender, baskom, sendok dan peralatan pendukung lainnya.

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari tridharma perguruan tinggi, yaitu dalam hal tanggung jawab pengabdian kepada masyarakat dalam memecahkan masalah yang berkembang dan memberikan solusinya. Anggota pelaksana dalam kegiatan pengabdian ini adalah Dosen dan melibatkan mahasiswa dari Universitas Ratu Samban yang difasilitasi oleh LPPM Universitas Ratu Samban. Mitra sasaran adalah kelompok Usaha Mikro dan Kecil Menengah (UMKM) dan masyarakat umum di Desa Tebing Kaning Kabupaten Bengkulu Utara

Pelaksanaan kegiatan pembinaan kepada masyarakat ini berbasis Teknologi produk siap saji berbahan dasar ikan mungkus dilakukan dengan metode observasi, deskriptif dan partisipasi dengan pendekatan metode yang digunakan dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang bersifat persuasif dan edukatif, dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan dalam membuat produk olahan ikan siap saji

berupa pempek, kerupuk ikan, dan nugget. Dengan melalui metode ceramah, diskusi, demonstrasi atau pelatihan.

Melalui metode tersebut diatas dapat disimpulkan dengan menggunakan rancangan evaluasi kegiatan awal survei lokasi, evaluasi persiapan pelaksanaan ke 1, 2, dan 3 evaluasi proses pelaksanaan pelatihan pengamatan hari ke 1 dan ke 2. Rancangan evaluasi yang dilaksanakan terhadap kegiatan pembinaan kepada masyarakat adalah sebagai berikut :

1. pelaksanaan kegiatan pada evaluasi awal yaitu survei lapangan untuk menentukan lokasi kegiatan, penentuan dan kesepakatan peserta anggota dari industri rumah tangga, anggota PKK, dan generasi muda serta kegiatan yang bekerjasama dengan lembaga terkait.
2. Pelaksanaan kegiatan pada evaluasi persiapan penentuan jadwal dan tempat kegiatan penyuluhan dan pelatihan serta persiapan instrumen yang diperlukan beserta jumlah bahan baku yang diperlukan.
3. Pelaksanaan kegiatan pada evaluasi proses yaitu dengan kegiatan metode ceramah, diskusi, simulasi, dan pelatihan yang bersikan materi sebagai berikut :
 - a. Pemanfaatan ikan jenis perairan umum hasil tangkapan sebagai bahan pangan hewani yang berprotein tinggi
 - b. Keistimewaan ikan sungai sebagai bahan pembuatan pempek, kerupuk dan nugget,
 - c. Teknik pengemasan produk olahan ikan mungkus siap saji
 - d. Peluang pemasaran produk hasil olahan ikan mungkus berupa pempek, kerupuk, dan nugget
4. Pelaksanaan evaluasi hasil, merupakan pelaksanaan penilaian terhadap seluruh kegiatan yang telah diterima oleh peserta pelatihan dengan tolak ukur pada kemampuan peserta anggota untuk menerima materi yang telah disampaikan baik secara teori maupun secara teknis. Penilaian akan dilakukan oleh tim pelaksana kegiatan ipteks.

Solusi yang akan ditawarkan

1. Memberikan pelatihan mengenai bermacam keanekaragaman produk olahan ikan berupa pempek ikan, kerupuk ikan, dan nugget ikan, guna meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi olahan berbahan dasar ikan mungkus, sehingga ikan mungkus tidak hanya terjual dalam bentuk masih segar.
2. Memberikan pelatihan kewirausahaan kepada masyarakat lokal bagaimana cara mengelola usaha pengolahan ikan mungkus yang baik.
3. Memberikan pelatihan tentang penerapan cara mendesain kemasan dan pelabelan produk olahan yang dihasilkan sebelum pemasaran.
4. Perlu adanya pelatihan pada setiap kegiatan manajemen usaha mulai dari perhitungan harga jual, pengurusan ijin dari Depkes, label dan kadaluarsa produk.
5. Pada kegiatan produksi pengolahan ikan mungkus, dengan menggunakan peralatan sederhana diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Pelaksana

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat terutama dilakukan pendataan awal terhadap masyarakat Desa Tebing Kaning Kecamatan Arma Jaya menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui cara pengolahan ikan mungkus yang beranekaragam dengan kemasan yang menarik. Selama ini masyarakat menangkap dan menjual ikan mungkus dalam bentuk segar kemudian mengolahnya hanya dengan cara dimasak pepes, salai, ikan sambal, dan dimasak santan. Potensi yang dimiliki sebagian besar masyarakat di Desa Tebing Kaning adalah disektor perikanan air tawar yaitu salah satunya yaitu ikan mungkus yang dapat dimanfaatkan seoptimal mungkin sehingga ketika hasil tangkapan melimpah dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan produk yang cepat busuk tersebut dapat memiliki daya simpan yang tinggi. Salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah ikan mungkus dengan berbagai olahan dan variasi yang menarik.

Untuk memberikan ilmu pengetahuan dari yang belum tahu menjadi tahu kepada masyarakat tentang cara pengolahan ikan mungkus perlu dilakukan penyuluhan dan praktek dalam mengolah ikan mungkus menjadi berbagai macam produk olahan. Dengan menjadikan ikan mungkus menjadi olahan yang bermacam-macam dan bervariasi diharapkan akan meningkatkan nilai jual dari produk tersebut, sehingga dengan demikian akan menguntungkan bagi masyarakat dibandingkan apabila hanya menjual dalam produk perikanan dalam bentuk segar.



Gambar 1. Ikan mungkus yang siap diolah menjadi makanan

Peserta Pelatihan

Pelatihan Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan mungkus ini diikuti oleh ibu-ibu kelompok Usaha Kecil dan Menengah (UMKM) dan masyarakat umum di Desa Tebing Kaning Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu.

Capaian Hasil Kegiatan

Penyuluhan dan praktek dilaksanakan di Balai pertemuan Desa Tebing Kaning dilakukan dengan cara memberikan pengarahan materi tentang cara pengolahan ikan mungkus menjadi berbagai olahan makanan yang lezat dan menarik, dengan jumlah peserta 20 orang yang terdiri dari ibu-ibu Kelompok Usaha Kecil Menengah (UMKM). Praktek pengolahan ikan mungkus dikerjakan secara berkelompok yang beranggotakan

masing-masing 5 orang serta dipandu secara teliti oleh instruktur. Setelah masyarakat mengetahui proses membuat dan mengolah ikan mungkus dengan bermacam-macam olahan melalui bimbingan dari Tim UNRAS, masyarakat disarankan untuk membuat olahan ikan mungkus di rumah mereka masing-masing



Gambar 2. Sosialisasi dan diskusi tentang proses pengolahan ikan mungkus menjadi pempek, kerupuk dan nugget

Selama penyuluhan dan praktek pengolahan berbasis ikan mungkus masyarakat mengikuti dengan antusias. Hal ini terbukti dengan banyaknya masyarakat yang datang serta banyaknya pertanyaan selama kegiatan berlangsung. Hal ini disebabkan oleh keingintahuan masyarakat tentang cara pengolahan ikan mungkus tersebut. Hal ini didukung pula dengan ketersediaan bahan baku yang cukup banyak di Desa Tebing Kuning. Dengan diberikannya pengetahuan tentang cara pengolahan ikan mungkus maka masyarakat diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mereka karena ikan mungkus telah diolah dengan berbagai olahan yang menarik sehingga meningkatkan nilai jual dibandingkan dalam bentuk segar. Keuntungan lain yang dapat diperoleh masyarakat adalah jika produk ikan mungkus melimpah dipasar dan harganya turun maka dengan pengetahuan dan keterampilan yang mereka miliki akan dapat mengolah ikan mungkus dengan berbagai macam dan variasinya.

Dampak nyata dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan belum banyak terlihat jelas dari aspek ekonomi. Hal ini disebabkan karena mereka masih senang mengolah ikan mungkus dengan olahan bervariasi untuk kebutuhan sehari-hari. Untuk masa yang akan datang perlu diaktifkan kelompok PKK untuk mengkoordinir anggotanya dalam membuat olahan berbasis ikan mungkus dalam skala besar dan dapat memproduksi produk makanan bersumber dari ikan mungkus dengan mudah.

Keberhasilan program kegiatan masyarakat merupakan kepentingan bersama dari perguruan tinggi sebagai penyelenggara dan produsen teknologi serta masyarakat sebagai obyek dan pemakai teknologi. Dalam hal ini sinkronisasi antara kebutuhan masyarakat dengan yang akan disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat sangat menentukan. Untuk itu penyusunan program hendaknya didasarkan hasil survei atau monitoring langsung ke masyarakat yang akan menjadi sasaran atau informasi dari hasil kegiatan pengabdian sebelumnya. Pada akhirnya manfaat yang diperoleh dari keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat bukan saja dinikmati secara langsung oleh masyarakat sasaran, tetapi juga oleh tim pengabdian masyarakat dari perguruan tinggi.

Adapun kegiatan-kegiatan pelatihan Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan mungkus yaitu pengolahan ikan mungkus menjadi pempek ikan mungkus, nugget ikan mungkus, dan kerupuk ikan mungkus dapat dilihat melalui dokumentasi yang dihasilkan sebagai berikut :



Gambar 3. Hasil olahan ikan mungkus menjadi kerupuk



Gambar 4. Hasil olahan ikan mungkus menjadi pempek



Gambar 5. Hasil olahan ikan mungkus menjadi nugget

Setelah dilakukan poses pengolahan ikan mungkus menjadi pempek, kerupuk dan nugget semua makanan tersebut selanjutnya dilakukan proses pengemasan kedalam wadah kemasan yang akan siap diberi label agar supaya terlihat rapi dan bersih baik terhadap produk olahan siap saji maupun yang dalam keadaan belum digoreng. Maka suatu produk akan memiliki nilai tambah tersendiri apabila dikemas dengan baik sehingga akan terlihat menarik dimata konsumen dan terpicat untuk membelinya.

KESIMPULAN

Dari hasil capaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan mulai dari penyuluhan sampai praktek (demonstrasi) pengolahan ikan mungkus dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat melalui desminasi produk teknologi di Desa Tebing Kaning Kecamatan Arma Jaya Kabupaten Bengkulu memberikan manfaat khusus bagi mitra program dan masyarakat umum.
2. Hasil pelaksanaan program memberikan keterampilan kepada mitra program kelompok usaha kecil menengah (UMKM) dan masyarakat umum, sehingga mampu dan berhasil melakukan kegiatan Diversifikasi olahan berbasis ikan mungkus. Pengolahan ikan mungkus yang telah dilakukan yaitu pembuatan pempek ikan mungkus, nugget ikan mungkus, kerupuk ikan mungkus. Usaha yang dilakukan dapat meningkatkan penghasilan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- <https://busy-org.cdn.amproject.org.Blogspot.com/2019/08/Ikan-mungkus-cita-rasa-khas-bengkulu-selatan.html>
- <https://gividia.blogspot.com/2019/02/Keunikan- Ikan- mukus -air -tawar-gividia.html>
- Kottelat, M., Whitten, A.J., Kartikasari, S.R., Wirjoatmodjo. S 1993. Ikan Air Tawar Indonesia Bagian Barat dan Sulawesi
- Rabiatul Adawyah. (2007). Pengolahan dan Pengawetan ikan. Penerbit PT Bumi Aksara. Jakarta
- Suryana, (2012). Studi Perbandingan Morfometrik Ikan Mungkus (*Sicyopterus cynocephalus* C.V).