



COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH DIVERSIFICATION OF PROCESSED FISH TOWARDS FOOD SECURITY BASED ON LOCAL WISDOM IN THE PANDEMIC COVID-19

Dedeh Sri Sudaryanti¹, Andri Helmi Munawar^{2*}, Nana Sahroni³, Tine Badriatin⁴
^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi, Universitas Siliwangi, Indonesia
andri.helmi@unsil.ac.id²

ABSTRAK

Abstrak: Tujuan program pengabdian ini adalah untuk menemukan salah satu solusi dari permasalahan yang memiliki potensi lingkungan dan pemanfaatan sumber daya ikan air tawar dengan mana masyarakat hanya menjual ikan mentah dan masalah utama dalam pemasaran hasil panen yaitu saat umur panen ikan sudah layak tetapi harga jual ikan di pasaran turun, masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi. Melalui program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) di Desa Sukamahi Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya potensi sumber daya ikan dapat didiversifikasi menjadi aneka olahan misalnya seperti membuat olahan pangsit dengan berbahan baku lele yang memiliki kandungan citra rasa yang khas namun tetap mempertahankan nilai protein yang dimilikinya. Metode pelaksanaan yaitu dengan melakukan pengamatan awal lokasi, *Focus Grup Discussion* dan pelatihan yang diikuti oleh 30 peserta. Hasil kegiatan mendapat respon positif dari masyarakat seperti olahan basah berupa pangsit lele. Mitra dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mengenai keragaman inovasi produk ikan sebagai pilihan alternatif selain menjual ikan segar ke pasar. Alternatif ini dapat menjadi nilai guna dan nilai ekonomis bagi masyarakat sebagai bentuk ketahanan pangan berbasis lokal yang menjadi kelebihan sumber daya yang dimiliki desa tersebut.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat; Diversifikasi Olahan Ikan; Ketahanan Pangan; Kearifan Lokal.

Abstract: The purpose of this service program is to find a solution to problems that have environmental potential and utilization of freshwater fish resources where people only sell raw fish and the main problem in marketing the harvest is when the fish harvest is feasible but the selling price of fish the market goes down, the community suffers losses, even the harvest is not able to cover production costs. Through the Community Service (PPM) program in Sukamahi Village, Sukaratu District, Tasikmalaya Regency, the potential for fish resources can be diversified into various preparations, for example, making dumplings made from catfish which contains a distinctive taste image but still maintains its protein value. The implementation method is by conducting initial site observations, *Focus Group Discussions* and training which was attended by 30 participants. The results of the activity received a positive response from the community such as wet preparations in the form of catfish dumplings. Partners can increase their knowledge and skills regarding the diversity of fish product innovations as an alternative to selling fresh fish to the market. This alternative can be a use value and economic value for the community as a form of local-based food security which is an advantage of the village's resources.

Keywords: Community Empowerment; Awareness of Processed Fish; Food Security; Local Wisdom.



Received : 14-11-2021
Revised : 05-01-2022
Accepted : 15-01-2022
Online : 18-01-2022



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan keadaan terpenuhinya pangan bagi warga negara dengan indikator kecukupan pangan, baik kuantitas maupun kualitasnya, higienis, inovatif, bergizi serta merata agar masyarakat dapat hidup produktif dan sehat secara berkelanjutan. Menurut (Pemerintah Republik Indonesia, 2012) tujuan penyelenggaraan pangan adalah produksi pangan dapat meningkat secara mandiri; menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat; serta mewujudkan tingkat kecukupan pangan, terutama pangan pokok dengan harga yang wajar dan terjangkau sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Sebagai negara agraris dengan potensi luasnya lahan pertanian Indonesia dengan mata pencarian penduduk dominan adalah petani, dalam rangka meningkatkan ketahanan pangan di Indonesia bukan sesuatu yang mudah. Tantangan tersebut muncul karena beberapa faktor, yang pertama menurunnya produksi pertanian menyebabkan berkurangnya persediaan pasokan akibat lahan pertanian yang semakin sempit; selain itu risiko hama dan iklim yang tidak dapat diprediksi baik intensitas hujan maupun musim kering; keterbatasan akses pasar dan pemasaran, teknologi informasi dan sumber *capital* yang masih didominasi oleh usaha tani kecil; serta ketidakseimbangan produksi pangan antar wilayah. Faktor kedua adalah tantangan pada sisi pemenuhan kebutuhan, beberapa indikator *problem solving* yang harus diperbaiki dalam tantangan ini adalah selera konsumen yang berubah akibat perubahan teknologi yang semakin masif serta belum tercukupinya konsumsi energi masyarakat (Suryana, 2014).

Berdasarkan beberapa tantangan tersebut akan menjadikan peluang dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang dimiliki daerah dioptimalkan dan dikembangkan sebagaimana tantangan kedua adalah tantangan pada sisi pemenuhan kebutuhan khususnya melihat kondisi saat ini semakin masifnya perkembangan teknologi merubah perilaku selera konsumsi pangan di masyarakat. Masyarakat pada zaman ini cenderung lebih memilih makanan cepat saji daripada makanan khas daerahnya. Perubahan teknologi membawa *impact* signifikan akan berkembangnya budaya dan kehidupan masyarakat yang konsumtif.

Dampak modernisasi teknologi yaitu aspek ciri khas daerah sebagai warisan makanan tradisional mulai dilupakan keberadaannya melalui adanya makanan modern berbahan impor yang cepat saji. Kecenderungan masyarakat mengkonsumsi makanan modern berbahan dasar impor semakin diminati. Makanan cepat saji yang ditawarkan dengan wujud yang beragam, sudah melalui berbagai campuran rasa serta kemasan dan harga

yang bervariasi membuat masyarakat lebih memilih mengkonsumsi makanan tersebut yang belum tentu menjamin higienis dan kesehatannya. Persepsi masyarakat mengkonsumsi makanan cepat saji yaitu agar tidak ketinggalan zaman bahkan lebih populer dan dirasa lebih tahan lama.

Munculnya makanan cepat saji yang diproduksi oleh pabrikan ataupun impor dirasakan dampaknya oleh pelaku bisnis tradisional yang cenderung lebih mempertahankan rasa dan nilai gizi dari bahan baku yang digunakannya dengan masa kadaluarsa lebih pendek. Dengan fenomena tersebut masyarakat lebih memilih makanan modern dan mulai meninggalkan makanan khas tradisional daerahnya (Ari Mulyani, 2020; Astrida Budiarti & Margaretha Patri Pal Utami, 2021; Nurdiansyah, 2019; Sugito et al., 2019).

Wilayah Desa Sukamahi Kecamatan Sukaratu terletak di sebelah Timur wilayah Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya, luas wilayahnya adalah kurang lebih 263,6539 Ha. Adapun batas-batas Desa Sukamahi adalah Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Sukagalih Kecamatan Sukaratu, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Sukalaksana Kecamatan Bungursari, Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Sukaratu Kecamatan Sukaratu, dan Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan Sukalaksana Kecamatan Bungursari dan Kelurahan Sukamaju Kaler Kecamatan Indihiang.

Desa Sukamahi daerahnya sekitar 90% adalah dataran, dan sekitar 10% merupakan perbukitan, dimana kondisi lahannya sekitar 78% adalah lahan kering serta 26% lahan basah. Berdasarkan profil desa, secara demografis jumlah Penduduk Desa Sukamahi tahun 2018 sebanyak 5.064 jiwa di antaranya laki-laki 2.544 orang dan perempuan sebanyak 2.520 orang. Potensi Desa Sukamahi Kecamatan Sukaratu selain memiliki potensi bidang pertanian juga budidaya ikan air tawar. Komoditas unggulan dalam bidang ikan air tawar hampir setiap keluarga mempunyai kolam ikan sehingga potensi bidang perikanan di desa tersebut perlu dikembangkan.

Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang sering dikonsumsi masyarakat karena cenderung mudah ditemui di berbagai daerah dan harganya relatif tidak mahal. Namun kekurangannya jika tidak bisa mengolah ikan dengan baik maka akan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh karena itu masyarakat perlu memahami bagaimana cara mengolah ikan dengan efektif. Cara yang tepat agar mendapatkan olahan ikan yang memiliki mutu tinggi perlu cara pengolahan yang tepat dengan tetap menjaga kualitas kandungan protein yang dimiliki, misalnya dengan menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, ikan yang masih segar, serta garam yang bersih.

Benefit dari mengkonsumsi ikan salah satunya memberikan manfaat awet muda serta memberikan kesempatan harapan hidup lebih tinggi dari negara yang lain (Liputo et al., 2018; Ta-Wei Guu, 2020; Zulfadhli, 2018).

Selama ini masyarakat pembudidaya ikan di Desa Sukamahi Kecamatan Sukaratu menjual ikan dalam keadaan mentah (ikan segar). Hal yang menjadi masalah utama dalam pemasaran hasil panen bagi masyarakat, yaitu pada waktu panen ikan sudah siap jual sesuai umurnya namun harga jual ikan di pasaran turun, jika dipaksakan dijual tentunya masyarakat akan mengalami kerugian, bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi (Yanti & Permata, 2017).

Cara agar ikan awet dan memiliki nilai ekonomis adalah dengan melalui pengolahan ikan. Diversifikasi pengolahan ikan melalui perkembangan teknologi saat ini menjadikan hasil olahan menjadi inovatif dan bernilai ekonomis. Selera konsumen yang berubah, kebutuhan yang serba praktis menjadikan olahan pangan semakin berkembang. Di era baru ini masyarakat lebih menyukai makanan olahan yang cepat saji namun tidak mengurangi cita rasa dan tentunya menyehatkan. Namun demikian untuk pemenuhan kebutuhan produk pangan tersebut tidak semua kalangan masyarakat dapat mengaksesnya terutama karena tingkat harga yang kurang terjangkau. Oleh karena itu diperlukan diversifikasi produk pangan olahan yang memiliki bahan baku melimpah, harganya lebih murah dan bergizi tinggi.

Pengembangan inovasi olahan ikan terutama dari hasil panen ikan lokal menjadi penunjang dalam ketahanan pangan, utamanya berhubungan dengan aspek pemasaran beragamnya bahan baku pangan, perbaikan gizi serta pemberdayaan ekonomi masyarakat (penciptaan dan pengembangan usaha ekonomi produktif). Dilihat dari pengolahan dan promosi sisi hilir yang produktif, maka akan mendorong produktivitas di sektor hulu, *impact*-nya kebutuhan pangan rumah tangga akan terpenuhi, tercukupinya persediaan pangan baik kuantitas maupun mutunya, *safety*, merata, dan terjangkau dapat terwujud (Merdana & Watiniasih, 2019; Wuri marsigit, 2010)

Hasil dari diversifikasi atau pengolahan ikan menjadi sosis, abon, bakso, otak-otak, siomay, nugget maupun aneka kerupuk merupakan salah satu alternatif penganekaragaman produk perikanan yang sudah dapat diterima masyarakat. Potensi membuat makanan dari ikan menjadi makanan yang berbeda akan mendatangkan daya tarik tersendiri. Selain dari jenis olahan ikan di atas, makanan olahan yang terbuat dari ikan segar adalah makanan beku (*frozen food*). Makanan beku menjadi terkenal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat terutama ketika wabah COVID-19 mulai melanda Indonesia. Permintaan masyarakat terhadap produk makanan beku karena diberlakukan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) ataupun Perberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) atau *social distancing* saat masyarakat tidak leluasa ke luar rumah cenderung tingkat *demand*-nya tinggi. Diversifikasi produk berbahan baku ikan segar menjadi suatu inovasi yang perlu dikembangkan di daerah dengan mengoptimalkan

potensi sumber daya yang ada. Selain untuk konsumsi keluarga bisa dijadikan peluang usaha yang dapat menambah pendapatan masyarakat memanfaatkan potensi ikan air tawar di Desa Sukamahi bahkan diharapkan dapat menjadi sentra olahan ikan di Tasikmalaya.

Masalah utama yang biasanya muncul adalah kurangnya literasi masyarakat dalam pengolahan ikan dengan pemanfaatan keanekaragaman cara yang bisa ditempuh melalui diversifikasi ikan yang menjadi potensi lokal di sekitar daerahnya (Hartati et al., 2020; Malagapi et al., 2020; Yasin et al., 2020). Termasuk di Desa Sukamahi Kecamatan Sukaratu dimana aneka olahan ikan sangat berpotensi menghasilkan peluang untuk dikembangkan menjadi komoditas ekonomi. Potensi sumber daya ikan yang dihasilkan suatu daerah akibat sumber daya air yang melimpah dan lahan yang mendukung dapat dikembangkan menjadi berbagai jenis olahan kuliner, baik diolah dengan secara tradisional maupun modern.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan kemudian ditawarkan beberapa kegiatan yang akan dilaksanakan untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di Desa Sukamahi, kegiatan ini lebih pada membangun pemahaman bersama mengenai lingkungan, menggali potensi lingkungan menjadi ciri khas daerah dan pemanfaatan sumber daya ikan air tawar untuk kegiatan yang produktif. Di antaranya melalui program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) ini potensi sumber daya ikan dapat didiversifikasi menjadi aneka olahan misalnya seperti membuat olahan pangsit dengan berbahan baku lele yang memiliki kandungan citra rasa yang khas namun tetap mempertahankan nilai protein yang dimilikinya, dengan mana orientasinya menuju pada dua hal; pertama, mendukung program pemerintah yaitu Nawa Cita sebagai bentuk penguatan ketahanan pangan, kedua untuk meningkatkan produktivitas masyarakat dengan menggali potensi Desa Sukamahi yang dimiliki. Terlebih masih dalam fase *new normal* karena Pandemic COVID-19 ini bahkan dikhawatirkan terjadi kelangkaan bahan pangan ke depannya akibat dari kondisi pandemic sekarang ini masyarakat harus dapat lebih hemat namun tetap mempertahankan asupan pangan yang berkualitas, bergizi, higienis bahkan dapat memberikan *value* sehingga bernilai ekonomis atau memiliki nilai jual.

B. METODE PELAKSANAAN

Program Pengabdian pada Masyarakat (PPM) dengan skema ketahanan pangan (PbM-KP) dimana masyarakat sebagai sasaran, selain tim dosen yang terlibat, tiga orang mahasiswa dilibatkan melakukan kegiatan bersama yang diharapkan masyarakat desa mampu melaksanakan kegiatan secara mandiri. Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh Kepala Desa, dilaksanakan di Aula Balai Desa Sukamahi dan dihadiri oleh 30 orang. Adapun pelaksanaan kegiatan terdiri sebagai berikut:

1. Masyarakat Sasaran

Masyarakat sasaran kegiatan berasal dari Desa Sukamahi, Kecamatan Sukaratu Kabupaten Tasikmalaya yang terdiri dari kader PKK, karang taruna dan warga setempat.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PPM ini dilaksanakan dengan tahapan sebagai berikut:

a. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi produk olahan ikan bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat sasaran dari kegiatan- kegiatan yang dilaksanakan, di antaranya memberikan penyuluhan kepada masyarakat mengenai seputar gizi ikan khususnya air tawar, benefit mengkonsumsi ikan, dan informasi berbagai metode yang dapat dilakukan untuk membuat diversifikasi ikan yang lebih variatif dan menarik.

b. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan yaitu pembuatan produk pangsit berbahan olahan ikan lele

c. Praktek dan Pendampingan

Setelah memperoleh pelatihan, masyarakat melakukan praktik dalam pembuatan pangsit lele didampingi oleh tim PPM dibantu mahasiswa yang terlibat untuk melaksanakan kegiatan praktek di tempat hingga masyarakat sasaran dapat melakukan kegiatan dengan baik, selain itu dilakukan analisis ekonomi produk olahan untuk mengetahui pengembangan nilai ekonomi olahan. Pendampingan juga bertujuan untuk memonitor dan mengevaluasi kegiatan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. Melakukan observasi atau pengamatan awal lokasi: mengamati serta mengumpulkan data terkait potensi dan permasalahan yang ada di Desa Sukamahi;
2. *Focus Grup Discussion* dengan tim PPM mengenai permasalahan yang dihadapi warga desa terkait usaha ketahanan pangan serta menemukan metode dengan potensi desa yang dimiliki;
3. Pelatihan diversifikasi olahan ikan lele sebagai salah satu cara mempertahankan ketahanan pangan berbasis kearifan lokal yang memiliki nilai ekonomis;
4. Monitoring dan pendampingan;
5. Evluasi kegiatan program Pengabdian pada Masyarakat (PPM).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Pengamatan Awal

Kegiatan awal Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) melakukan survey lokasi kegiatan kemudian menentukan waktu pelaksanaan dengan mitra. Masalah yang terjadi berdasarkan survey awal rata-rata peternak ikan hanya menjual hasil panennya dalam kondisi ikan yang masih mentah sementara harga jual di pasaran cenderung di tawar dengan harga rendah karena persaingan di desa tersebut banyak yang memiliki usaha ternak ikan, salah satu cara yang dapat digali adalah dengan membuat kegiatan pelatihan dimana masyarakat dapat memanfaatkan ikan mentah tersebut menjadi produk olahan yang bernilai tinggi terlebih pada saat *new normal* ini peluang membuat diversifikasi olahan ikan menjadi peluang usaha yang cukup menjanjikan. Sehingga Tim PPM mengangkat tema “Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Olahan Ikan Menuju Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal di Masa Pandemi COVID-19”. Untuk menambah keragaman olahan produk dari ikan, diperlukan kreativitas baru untuk membuat masyarakat tertarik mengkonsumsi serta berinovasi menghasilkan olahan baru yakni salah satunya dengan membuat pangsit dari bahan baku ikan segar yang dalam hal ini yang dijadikan sampel adalah ikan lele. Melalui kegiatan ini diharapkan diperolehnya solusi alternatif mengenai usaha ketahanan pangan masyarakat yang dapat menambah nilai ekonomis dengan membuat olahan ikan lele menjadi *frozen food* dan atau sejenisnya. Pangsit dari bahan baku ikan lele ini dapat menjadikan peluang usaha yang menjanjikan, karena bahan utamanya mudah di peroleh dan proses produksinya pun tidak membutuhkan waktu dan biaya yang besar.

Langkah awal survey lokasi kegiatan pengabdian masyarakat mengidentifikasi peluang usaha dari potensi yang dimiliki desa tersebut melalui informasi perangkat desa maupun literatur demografinya kemudian setelah mengumpulkan berbagai data dan pilihan alternatif solusi, dilanjutkan dengan *Focus Group Discussion* (FGD) tim Dosen, kepala desa setempat, perwakilan dari kader PKK serta perwakilan karang taruna untuk rencana pelatihan.

2) Pelatihan

Kegiatan ini dilakukan 1 hari yang dihadiri oleh kepala desa, kader PKK, karang taruna dan warga setempat. Dalam pelatihan ini disampaikan pelatihan bagaimana langkah-langkah membuat pangsit ikan lele. Adapun langkah-langkahnya sebagai berikut.

a. Menyiapkan alat dan bahan, antara lain:

1) Bahan:

- Ikan lele
- Tepung tapioka
- Kulit pangsit
- Bawang merah
- Bawang putih
- Daun bawang

- Merica
- Garam
- Penyedap rasa
- Minyak goreng
- Bumbu kacang
- Cabe rawit (optional)
- Wortel (opsional)
- Telur
- Ketumbar

2) Alat:

- Blender (optional)
- Ulekan (optional)
- Wadah besar
- Wadah kecil
- Pisau
- Talenan
- Wajan
- Spatula
- Kompor
- Sendok dan garpu
- Panci

b. Cara Pembuatan:

- Siapkan alat dan bahan
- Bersihkan ikan lele.
- Lalu goreng ikan lele setengah matang dan tiriskan.
- Pisahkan daging lele dari durinya
- Setelah terpisah, tambahkan telur dan tepung kanji secukupnya untuk membuat adonan.
- Siapkan bawang merah, bawang putih, ketumbar, lada dan penyedap rasa untuk bumbu adonan. Kemudian haluskan.
- Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam adonan yang sudah dibuat. Aduk rata. Iris tipis bawang daun dan campurkan kedalam adonan.
- Siapkan kulit pangsit. Lalu diisi dengan adonan yang telah dibuat. Cetak kulit pangsit sesuai dengan bentuk yang diinginkan.
- Jika ingin menambahkan topping, contohnya wortel. Iris tipis wortel dan taburkan diatas adonan yang sudah dicetak
- Setelah selesai dicetak, kukus sampai matang. Siapkan bumbu kacang untuk bumbu pangsitnya.
- Setelah pangsit matang dan bumbu siap, tata kedalam wadah. Pangsit Lele siap disajikan

Berbagai penelitian mengenai zat yang terkandung dalam ikan lele memiliki gizi tinggi terutama kandungan protein yang bermanfaat bagi kesehatan (Asmi, 2018; Budi et al., 2017; Listyarini et al., 2018; Pangan et al., 2021). Fungsi protein untuk dapat mempercepat *growth*, meregenerasi kerusakan jaringan serta meningkatkan imun terhadap berbagai penyakit. Selain itu, ikan lele dapat mengurangi terjadinya serangan jantung (Asriani et al., 2019; Astiana et al., 2015). Kandungan protein terdiri dari asam amino baik esensial maupun non esensial, asam amino esensial merupakan asam amino yang dibutuhkan untuk kelangsungan proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sementara asam-asam amino tersebut tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga harus diperoleh dari input nutrisi yang masuk ke dalam tubuh (Astiana et al., 2015).

Ikan lele yang berprotein tinggi tidak hanya dapat dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan/ usaha keluarga, tetapi juga dapat digunakan sebagai upaya untuk meningkatkan gizi keluarga. Bentuk pangsit yang menarik, serta rasanya yang gurih akan menarik minat untuk mengkonsumsi makanan sehat tersebut.

Selama kegiatan pelatihan, peserta aktif terlibat dalam diskusi mengenai kandungan gizi yang ada dalam ikan, tips dan trik dalam membersihkan ikan dan agar tetap awet, serta masyarakat sasaran aktif dalam kegiatan pelatihan membuat pangsit lele dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan, memproses dengan praktek langsung dimasak di lokasi, menyajikan sampai dengan kemasan dan trik pemasaran.

Setelah pelatihan selesai dilaksanakan evaluasi melalui pengisian kuesioner terhadap pelaksanaan pelatihan dan *quiz* dengan cara salah satu perwakilan peserta menyampaikan kembali materi pelatihan baik dari sisi teori materi gizi tentang ikan termasuk kandungan serta manfaat bagi kesehatan, proses dalam pembuatan diversifikasi ikan lele menjadi pangsit lele mulai dari persiapan alat dan bahan, proses produksi, cara pengemasan produk dan marketingnya serta prediksi harga jual, biaya dan keuntungan penjualan.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa kegiatan olahan pangan berbasis ikan mendapat respon positif dari masyarakat seperti olahan basah berupa pangsit lele. Mitra dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mengenai keragaman inovasi produk ikan sebagai pilihan alternatif selain menjual ikan segar ke pasar. Alternatif ini dapat menjadi nilai guna dan nilai ekonomis bagi masyarakat sebagai bentuk ketahanan pangan berbasis kearifan lokal yang menjadi kelebihan sumber daya yang dimiliki desa tersebut serta mampu mengurangi berbagai keterbatasan baik keterbatasan

pengetahuan mengenai alternatif olahan keragaman sumber daya ikan untuk mencukupi kebutuhan pangan keluarga bahkan mampu menjadi peluang bisnis yang memiliki nilai ekonomis, maupun keterbatasan dalam ketrampilan berbagai teknik inovasi olahan ikan dengan cara yang mudah dan dengan modal yang relatif kecil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LP2M-PMP) Universitas Siliwangi yang telah mendanai kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (PPM) skema Ketahanan Pangan ini sehingga terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Ari Mulyani, P. (2020). Faktor-Faktor Penyebab Kemiskinan Kultural Dan Model Pengentasan Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Ilmiah Satyagraha*, 3(1).
- Asmi, N. (2018). ANALISIS KANDUNGAN ASAM LEMAK OMEGA 3, OMEGA 6 DAN OMEGA 9 DARI IKAN LELE (*Clarias sp*) PADA PENINGKATAN NUTRISI BALITA. *Journal of Borneo Holistic Health*, 1(1).
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). NILAI GIZI KONSENTRAT PROTEIN IKAN LELE DUMBO (*CLARIAS GARIEPENUS*) UKURAN JUMBO. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2).
- Astiana, I., . N., Suwandi, R., Ashory Suryani, A., & Hidayat, T. (2015). Pengaruh penggorengan belut sawah (*Monopterus albus*) terhadap komposisi asam amino, asam lemak, kolesterol dan mineral. *DEPIK*, 4(1).
- Astrida Budiarti, & Margaretha Patri Pal Utami. (2021). KONSUMSI MAKANAN CEPAT SAJI PADA REMAJA DI SURABAYA. *Jurnal Ilmu Kesehatan MAKIA*, 11(2).
- Budi, F. S., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Sulistiono, ., & Nugroho, T. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2).
- Hartati, S., Bayu, K., Mustari, E., Zulfan, I., Nurhayanti, Y., & Karim, E. (2020). PEMBERDAYAAN PEREMPUAN NELAYAN MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN DI DESA PANGANDARAN KABUPATEN PANGANDARAN. *Dharmakarya*, 9(4).
- Liputo, S. A., Antuli, Z., & Bair, Y. (2018). DIVERSIFIKASI PANGAN OLAHAN BERBASIS KACANG TANAH UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA PILOHAYANGA BARAT. *Edupreneur: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Kewirausahaan*, 1(3).

- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). KONSENTRAT PROTEIN IKAN LELE DUMBO (*Clarias Gariepenus*) AFKIR DALAM KERUPUK MELARAT UNTUK MENCAPAI SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2).
- Malagapi, S., Yuniarti, T., & Wiryati, G. (2020). Penyuluhan Metode Demonstrasi Cara Diversifikasi Olahan Ikan Tuna (*Thunnini*) Pada Pengolah Di Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(2).
- Merdana, I. M., & Watiniasih, N. L. (2019). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PENGEMBANGAN POTENSI KEARIFAN LOKAL BERBASIS TEKNOLOGI TEPAT GUNA DI DESA KESIUT KECAMATAN KERAMBITAN KABUPATEN TABANAN. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(2).
- Nurdiansyah, R. (2019). Budaya Pola Konsumsi Makanan Cepat Saji dalam Kehidupan Remaja Jakarta (Studi Kasus : Franchise KFC). *Skripsi*.
- Pangan, P., Untuk, L. L., Nugget, P., Dr, Y., Ratnasari, D., Muhammad, F., Lababan, J., Studi, P., Gizi, I., & Kesehatan, I. (2021). Pemanfaatan Pangan Lokal Lele Untuk Pembuatan Nugget. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Pemerintah Republik Indonesia. (2012). UU No 18 Tahun 2012. *Undang Undang*.
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1).
- Suryana, A. (2014). Menuju Ketahanan Pangan Indonesia Berkelanjutan 2025: Tantangan dan Penanganannya. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(2).
- Ta-Wei Guu. (2020). omega3. *Journal of Affective Disorders*, 265.
- Wuri marsigit. (2010). Pengembangan diversifikasi produk pangan olahan lokal bengkulu untuk menunjang ketahanan pangan berkelanjutan development of Bengkulu local food processing products diversity to support sustainable food security Wuri Marsigit. *Agritech*, 30(4).
- Yanti, D., & Permata, D. A. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Tani melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan di Nagari Tarungtarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2).
- Yasin, M. N., . F., & Najamudin, A. (2020). Diversifikasi Ikan Air Tawar Dalam Pembuatan Eccado Daging Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dikelurahan Pahandut Seberang. *Jurnal Pengabdi*, 3(1).
- Zulfadhli, R. (2018). Sosialisasi gerakan memasyarakatkan makan ikan (gemarikan) pada siswa sekolah dasar di aceh barat socialization gemarikan in basic school students in west aceh. *Marine Kreatif*, II(April).

DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1. *Focus Group Discussion* (FGD) Kegiatan Pengabdian Masyarakat.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Pangsit Lele.