



SARIBAYE SEHAT : OPTIMALISASI POTENSI IKAN NILA SEBAGAI MINYAK IKAN DI DESA SARIBAYE KECAMATAN LINGSAR LOMBOK BARAT

Zaenal Abidin¹, Sultan Fakhur Rassyi², Yunita³, Baiq Maoni Yarni⁴, Pramu Pinilih Eka Nurcahya⁵

¹Program Studi Manajemen, Universitas Mataram, ²Program Studi Pendidikan Kimia Universitas Mataram Mataram, ³Program Studi Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan Universitas Mataram, ⁴Program Studi Budidaya Perairan Universitas Mataram, ⁵Program Studi Teknik Mesin Universitas Mataram

Jalan Majapahit Nomor 62 Kota Mataram

Alamat korespondensi : Za3906125@Gmail.com

(Tanggal Submission: 3 Desember 2020, Tanggal Accepted : 2 Februari 2021)



Keyword : Abstrak :

Limba Ikan Nila, Saribaye Sehat, Tambak Perikanan

Desa Saribaye memiliki potensi perikanan budidaya berupa ikan nila. Masyarakat desa banyak memiliki aktifitas produksi ikan nila sehingga menghasilkan limbah sampingan berupa isi perut ikan nila yaitu usus, yang mencemari lingkungan. Usus dan kepala ikan nila memiliki minyak yang melimpah dengan kandungan gizi yang banyak yang memiliki kebermanfaatn untuk kesehatan. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi atau pembekalan terhadap masyarakat setempat yang dikemas Dalam program ekonomi kreatif dengan memanfaatkan limbah isi perut dan kepala ikan nila di masa pandemi Covid 19. Kegiatan ini dikemas dalam sebuah bentuk kegiatan yang bernama "Saribaye Sehat" yang berbasis ekonomi kreatif dan pengaplikasian digital marketing. Metode kegiatan yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu studi kasus dengan dilakukan observasi ke daerah sasaran, dan hasil program pemberdayaan masyarakat ini adalah meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan limbah ikan nila sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan mengurangi pencemaran akibat pembuangan limbah ikan nila

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Abidin, Z., Rassyi, S.F., Yunita., Yarni, B.M., & Nurcahya, P.P.E. (2021). Saribaye Sehat : Optimalisasi Potensi Ikan Nila Sebagai Minyak Ikan Di Desa Saribaye Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 1 (1), 55-61. <http://doi.org/10.29303/jppi.v1i1.127>

PENDAHULUAN

Berdasarkan Data Statistik Perikanan Budidaya Provinsi Nusa Tenggara Barat tahun 2014, potensi areal lahan untuk budidaya perikanan Kabupaten Lombok Barat sendiri mencapai 4.500 Ha, dengan potensi hasil produksi 36.116,16 ton. Realisasi yang ada di lapangan Kabupaten Lombok Barat mampu memanfaatkan potensi lahan tersebut seluas 1.977,11 Ha dengan total produksi 11.237,37 ton atau 43,94 % dari potensi hasil yang diharapkan. Lombok Barat memiliki desa unggulan sebagai penghasil komoditas perikanan. Salah satu desa tersebut adalah Desa Saribaye. Desa Saribaye memberikan sumbangan besar dalam segi produksi perikanan. Luas lahan untuk tambak perikanan yang dimiliki, seluas 0,0025 km² dari 1,73 km² total luas wilayah desa (RPJM Desa Saribaye, 2019).

Desa Saribaye merupakan Desa Pamekaran dari Desa Lingsar. Berdasarkan data Desa Saribaye tahun 2019, jumlah penduduk Desa Saribaye berjumlah 736 KK atau 2.294 orang. Mata pencarian penduduk desa sebagian besar adalah buruh, baik itu buruh tani ataupun buruh proyek. Pekerjaan sebagai buruh tidak menjamin bagi warga disana untuk memenuhi kebutuhan hidup yang cukup. Kondisi ini terlihat dari jumlah KK di Desa Saribaye yang tergolong prasejahtera dan sejahtera 1 juga cukup tinggi yaitu sebesar 23%, sedangkan sebagian besar keluarga (51%) tergolong sebagai keluarga sejahtera 2 dan sisanya sebesar 26% tergolong keluarga sejahtera 3. Potensi perikanan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi salah satu unggulan bagi desa saribaye.

Potensi ikan nila sangat melimpah tanpa didukung pengolahan lanjutan potensi. Selama ini ikan nila di Desa Saribaye sebagian besar dipasarkan dalam bentuk utuh ke pengepul sekitar. Upaya pengolahan ikan nila untuk meningkatkan harga jual belum dapat dilakukan oleh masyarakat di desa saribaye. Hal ini menyebabkan keuntungan atau pendapatan yang didapatkan masyarakat disana hanya sedikit. Pemanfaatan ikan nila sebagai pengolahan produk seperti minyak ikan belum banyak dilakukan oleh masyarakat.

Pengolahan minyak ikan nila merupakan salah satu upaya olahan lanjutan dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan minyak ikan. Penggunaan ikan nila akan memberikan sumbangan gizi sebesar 17,5% (Khairuman dan Budi, 2005) sedangkan untuk kandungan Karbohidrat 0,32 gram/100 gram daging ikan nila, protein 16,79 gram/ 100 gram, dan lemak 0,18 gram/100 gram. Oleh karena itu perlu diadakan inovasi dalam pemberian edukasi terhadap masyarakat setempat yang dikemas dalam ekonomi kreatif disektor perikanan khususnya potensi ikan nila melalui program Saribaye Sehat.

METODE KEGIATAN

Analisis Permasalahan

Desa Saribaye merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat. Desa ini merupakan salah satu desa perluasan bersama dengan Desa Gontoran. Luas wilayah Desa Saribaye hanya sekitar 1,73 km² atau sekitar 1,79% dari luas Kecamatan Lingsar yang sebesar 96,58 km². Secara administrasi Desa Saribaye terdiri dari 5 dusun, yaitu Dusun Sandongan Timur, Dusun Sandongan, Dusun Presak, Dusun Repok Keri, dan Dusun Nirbaye. Desa Saribaye terletak 1 km dari Ibu Kota Kecamatan dan 22 km dari ibukota Kabupaten ditempuh dalam waktu 36 menit dan jarak dari Ibu Kota Propinsi adalah 12 km ditempuh dalam waktu 23 menit dengan menggunakan kendaraan bermotor.

Kondisi penduduk Desa Saribaye dilihat dari mata pencaharian dan kesejahteraannya masih tergolong memprihatinkan. Jumlah penduduk yang tidak bekerja cukup besar yaitu sekitar 10% dari jumlah penduduk yang tergolong angkatan kerja. Selain itu, jumlah penduduk yang bekerja sebagai buruh tani dan buruh ternak menunjukkan angka yang tinggi sekitar 45% dari total angkatan kerja. Pekerjaan sebagai buruh tidak memberikan jaminan untuk memperoleh pendapatan yang cukup untuk

memenuhi kebutuhan hidupnya. Kondisi ini terlihat dari jumlah KK di Desa Saribaye yang tergolong prasejahtera dan sejahtera 1 juga cukup tinggi yaitu sebesar 23%, sedangkan sebagian besar keluarga (51%) tergolong sebagai keluarga sejahtera 2 dan sisanya sebesar 26% tergolong keluarga sejahtera 3. Potensi perikanan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai salah satu potensi unggulan desa perlu mendapatkan perhatian dan pembinaan secara serius, serta berkelanjutan agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas.



Gambar 1. Peta Lokasi Daerah Sasaran, Desa Saribaye

Solusi Yang Di tawarkan

Adapun solusi yang kami tawarkan untuk menyelesaikan masalah dari masyarakat desa saribaye tersebut yaitu dengan mengadapakan edukasi dan pelatihan pemanfaatan minyak ikan nila sebagai bahan baku pengolahan produk sehat dan meningkatkan prekonomian masyarakat yaitu produk minyak ikan dengan program Saribaye Sehat.

Observasi Daerah Sasaran

Observasi daerah sasaran dilakukan di Desa Saribaye, Lingsar, Lombok Barat. Observasi bertujuan untuk mengenal lebih jauh kebutuhan masyarakat setempat dan permasalahan yang dihadapi. Diharapkan dengan dilakukannya observasi dari program yang direncanakan menjadi tepat guna dan tepat sasaran dan dilaksanakan sebelum pandemic covid 19.

Izin Pelaksanaan Program

Setelah proses observasi daerah sasaran, tahap selanjutnya adalah melakukan permohonan izin dan kerjasama sebagai mitra proram pengabdian masyarakat di Desa Saribaye, Lombok Barat. Dengan adanya mitra yang berkomitmen untuk mendukung program Saribaye Sehat diharapkan agar program ini dapat berjalan sesuai rencana.



Gambar 2. Penandatanganan Izin Pelaksanaan Program

Sosialisasi Program

Sosialisasi dilakukan melalui sistem daring dengan platform zoom untuk memperkenalkan pada masyarakat Desa Saribaye, Lombok Barat terhadap program ini. Sosialisasi ini memaparkan bahwa akan diadakan kegiatan program penyuluhan tentang manfaat dan nilai pasar dari minyak ikan yang akan diproduksi dan pelatihan pembuatan olahan produk dari kepala ikan air tawar yang cuma terbuang begitu saja di Desa Saribaye, selain itu juga ada program untuk pelatihan teknik pemasaran yang berbasis digital marketing sebagai sarana untuk memasarkan produk produk dari program pengabdian ini. Sosialisasi ini juga bertujuan untuk membentuk kelompok swadaya sebagai mitra yang bertanggung jawab terhadap perkembangan program di Desa Saribaye.

Pelatihan Program Saribaye Sehat

a. Pembuatan Produk Olahan Minyak Ikan

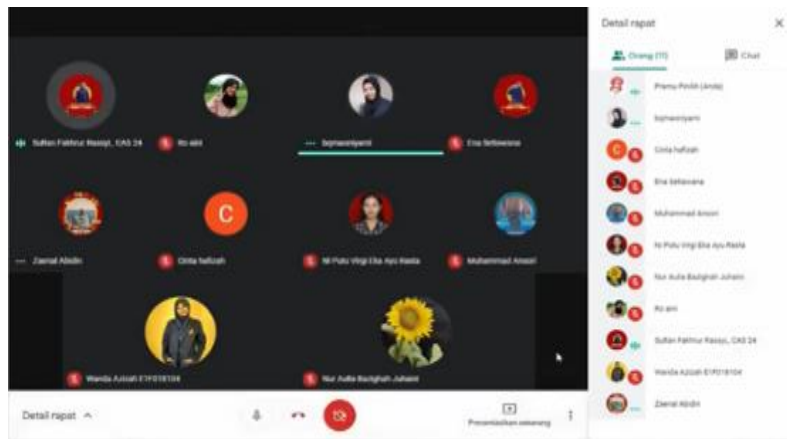
Pelatihan pembuatan produk minyak ikan kami lakukan dengan menggunakan video tutorial animasi yang memberikan langkah langkah dalam proses pembuatan produk minyak ikan tersebut mulai dari mempersiapkan bahan sampai tahap minyak ikan siap digunakan. Selain pembuatan produk, akan di paparkan pula bagaimana teknik packing yang baik dan menarik.



Gambar 3. Penayangan Video Tutorial Animasi Pembuatan Minyak Ikan (Dokumentasi Pribadi)

b. Pelatihan Digital Marketing

Untuk upaya mengoptimalkan hasil produk dari program saribaye sehat ini, memerlukan Teknik pemasaran yang menjangkau pasar lebih luas. Digital marketing adalah kegiatan promosi dan pencarian pasar melalui media digital secara online dengan memanfaatkan berbagai sarana misalnya jejaring sosial. Digital marketing dapat menjangkau seluruh masyarakat di manapun mereka berada tanpa ada lagi batasan geografis ataupun waktu. Dengan kondisi daerah yang masih sanggup di menjangkau signal penuh, masyarakat saribaye dapat dilatih kemampuan pemasarannya dalam media digital.



Gambar 4. Pelatihan Digital Marketing Dengan Mitra

Pembentukan Kelompok Saribaye Sehat

Mitra program yaitu Kelompok Saribaye Sehat bertanggungjawab terhadap pengembangan dan keberlanjutan program Saribaye Sehat. Kelompok Saribaye Sehat yang dibentuk diharapkan mampu megembangkan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama Proses Pelaksanaan Secara daring, Program pengabdian Saribaye Sehat telah mendapatkan hasil yang cukup sesuai dengan target, yaitu masyarakat disana sudah berhasil memahami cara pembuatan produk hasil dari mengelolah limbah minyak ikan menjadi produk minyak ikan yang dapat dikonsumsi dan di produksi oleh masyarakat dan telah dilakukan dua kali pelatihan dan sosialisasi tentang pembuatan minyak ikan dengan memanfaatkan limbah ikan mulai dari tahap pencucian yang dimana limbah yang telah didapatkan dicuci menggunakan air bersih selama beberapa kali yang di alirkan ke dalam baskom menggunakan selang tujuan mengeluarkan air yaitu agar kotoran di dalam baskom hanyut Bersama aliran sehingga Limbah ikan tersebut bersih dari kotoran selanjutnya mbah Ikan Nila yang sudah bersih di tiriskan kemudian ditimbang. Dari hasil percobaan yang kita lakukan dari 2.3 Kg ikan nila hanya didapatkan kurang dari 1 Kg untuk produksi minyak ikan. Penimbangan dilakukan dengan menggunakan neraca analitik. Setelah itu tahapan ketiga dalam pembuatan minyak ikan ditambahkan dengan garam setelah itu ditutup rapat dengan menggunakan Benda Berat selama 24 jam, setelah itu limbah yang telah di fermentasi dengan menggunakan garam (penggaraman) selanjutnya dipanaskan dengan cara dikukus menggunakan panci pengukusan. Setelah itu disaring dan di bungkus dengan kain atau menggunakan penyaringan yang difungsikan sebagai penyaring minyak ikan agar tidak tercampur dengan bagian-bagian yang kasar. Dilanjutkan dengan pemisahan fasa hingga terbentuknya minyak ikan kasar sampai dilakukan pengemasan.



Gambar 5. Buku Pedoman pembuatan Minyak ikan

Minyak ikan nila juga bisa dimanfaatkan untuk di konsumsi pada umumnya memiliki kandungan EPA cukup tinggi. Sehingga bisa bermanfaat untuk menjaga kesehatan dan mencegah beberapa penyakit degeneratif seperti jantung, kanker, diabetes, dan sebagainya. Sehingga pemanfaatan limbah ikan menjadi minyak ikan perlu dikembangkan di kalangan masyarakat umum terutama di desa Saribaye karena memiliki manfaat yang sangat tinggi mulai dari segi ekonomi sampai dengan kesehatan.



Gambar 6. Proses Percobaan Pembuatan Minyak Ikan Oleh Masyarakat Saribaye

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari penjelasan di atas adalah Saribaye Sehat merupakan program pemberdayaan masyarakat di Desa Saribaye dengan memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat manfaat dan fungsi limbah ikan nila yang bisa di buat menjadi minyak ikan secara ekonomi dan kesehatan sehingga dapat dioptimalkan secara maksimal dan bisa membantu meningkatkan perekonomian masyarakat berbasis ekonomi kreatif dengan memanfaatkan limbah ikan nila yang akan dijadikan minyak ikan. Program ini, dengan memanfaatkan limbah ikan nila dipastikan akan terus berkembang dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Bapak Dr. Fathurahman, M.Si yang telah menjadi pembimbing kami dalam pengabdian dan telah mendampingi kami serta tak lupa kami berterimakasih kepada Mitra program yaitu Ibu PKK Desa Saribaye yang telah ikut berpartisipasi dalam program yang kami jalankan yaitu program Saribaye Sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB Satker Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi NTB, 2008. Identifikasi Potensi Budidaya Air Payau NTB Tahun 2008. Laporan. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi NTB. Mataram.
- Ramlah, Ramlah, et al. "Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar." *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR* 1.1 (2017).
- Khairuman, AMD, and Khairul Amri. *Budi Daya Ikan Nila Secara Intensif*. AgroMedia, 2005.
- Ningsih, Novia, La Nalefo, and Ima Astuty Wunawarsih. "Efektivitas Metode Kelompok terhadap Peningkatan Pengetahuan Wanita Tani dalam Pemanfaatan Lahan Pekarangan di Desa Kalimas Kecamatan Kaledupa Kabupaten Wakatobi." *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian* 4.2 (2019).