

Inovasi Produk Ikan Gabus Menjadi Kapsul Serbuk Ikan Gabus

Dewi Lusiana*¹, Aji Brahma Nugroho², Agung Nilogiri³

^{1,2,3}Universitas Muhammadiyah Jember; Jl Karimata 49 Jember,
Telp/fax: (0331)336728 fax (0331)337957

e-mail: *¹dewilusiana@unmuhjember.ac.id, ²ajibrahma@unmuhjember.ac.id,
³agungnilogiri@unmuhjember.ac.id

Diterima:26 Desember 2022 | Dipublikasikan: 31 Desember 2022

ABSTRACT

Ikan gabus memiliki nilai ekonomi yang tinggi, karena nilai protein yang dikandung ikan gabus tergolong tinggi. Sebenarnya daging ikan gabus tidak hanya menjadi sumber protein, tapi juga sumber mineral lain. Ikan ini sangat kaya akan Albumin, salah satu jenis Protein Penting. Albumin diperlukan tubuh manusia setiap hari terutama pada proses penyembuhan luka-luka juga dalam pembentukan jaringan tubuh yang baru.

Penduduk Desa Sukodono Kecamatan Puje Kabupaten Bondowoso banyak yang mencari penghidupan dengan menjual ikan gabus. Sayangnya kandungan ikan gabus yang bernilai protein tinggi tidak diimbangi dengan cara pengolahannya. Sehingga ikan gabus tidak terjual banyak di pasaran. Hal ini yang membuat penduduk yang mata pencaharian menjual ikan gabus berputus asa. Melihat permasalahan yang dialami penduduk yang menggatungkan hidupnya dari menjual ikan gabus putus harapan, penulis tergerak untuk memberikan solusi dengan melakukan inovasi pengolahan ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus. Dengan mengolah ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus akan mengurangi amis dan memudahkan konsumen untuk mengkonsumsi. Dengan diolahnya ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus diperlukan ikan gabus segar dalam jumlah besar. Hal ini merupakan solusi bagi penjual ikan gabus. Solusi ini memotivasi penjual ikan gabus untuk tidak putus harapan menghadapi permasalahannya.

Kata Kunci : Ikan Gabus; Ekstrak ikan gabus

ABSTRACT

Snakehead fish has a high economic value, because the protein value contained in snakehead fish is relatively high. Actually, snakehead fish meat is not only a source of protein, but also a source of other minerals. This fish is very rich in albumin, one type of important protein. Albumin is needed by the human body every day, especially in the process of healing wounds as well as in the formation of new body tissues.

Many residents of Sukodono Village, Puje District, Bondowoso Regency, make a living by selling snakehead fish. Unfortunately, the content of snakehead fish which has high protein value is not matched by the way it is processed. So that cork fish is not sold much in the market. This is what makes people who make a living selling snakehead fish to despair. Seeing the problems experienced by residents who depend on their lives from selling snakehead fish in despair, the author is moved to provide solutions by innovating the processing of snakehead fish into snakehead fish extract. By processing snakehead fish into snakehead fish extract, it will reduce fishyness and make it easier

for consumers to consume. By processing snakehead fish into snakehead fish extract, large amounts of fresh snakehead fish are needed. This is a solution for snakehead fish sellers. This solution motivates the snakehead fish seller not to give up hope in facing the problem.

Keywords: Snakehead Fish; Snakehead Fish Extract

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Penduduk Desa Sukodono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso banyak yang mencari penghidupan dengan menjual ikan gabus. Banyak penduduk yang mencari ikan gabus di sungai yang hasilnya dijual kepasar. Dan ada juga penduduk yang sengaja ternak ikan gabus. Penduduk membuat kolam dan memelihara ikan gabus di kolam dan menjual ikan gabus segar ke pasar. Sayangnya banyak ikan gabus yang tidak terjual dipasar dan kembali ke peternak. Hal ini membuat cemas penduduk yang mencari penghasilan dari menjual ikan gabus dan peternak diancam kerugian. Permasalahan ikan gabus jarang laku dipasaran disebabkan ikan gabus amis baunya sehingga enggan untuk mengkonsumsi. Padahal ikan gabus mengandung zat-zat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh.



Gambar 1 : ikan gabus

METODE PEIAKSANAAN

Ikan Gabus dalam bahasa Inggris juga disebut dengan berbagai nama seperti common snakehead, snakehead murrel, chevron snakehead, striped snakehead, dan juga aruan. Nama ilmiahnya adalah *Channa striata*. Sebetulnya ikan gabus memiliki nilai ekonomi yang tinggi, karena nilai protein tinggi yang dikandung ikan gabus. Diketahui bahwa ikan ini sangat kaya akan Albumin, salah satu jenis Protein Penting, Albumin diperlukan tubuh manusia setiap hari terutama dan proses penyembuhan luka-luka.

Sebenarnya daging ikan gabus tidak hanya menjadi sumber protein, tapi juga sumber mineral lain. Diantaranya Zinc dan Trace elemen lain yang diperlukan tubuh. Albumin bermanfaat juga dalam pembentukan jaringan tubuh yang baru. Pembentukan jaringan tubuh yang baru dibutuhkan pada saat pertumbuhan (bayi, anak2, remaja dan ibu hamil) dan mempercepat

penyembuhan jaringan tubuh misalnya sesudah operasi , luka bakar dan saat sakit.

Begitu banyaknya manfaat albumin sehingga dapat dibayangkan apabila mengalami kekurangan maka banyak organ tubuh yang sakit. Sayangnya kandungan ikan gabus yang bernilai protein tinggi tidak diimbangi dengan cara pengolahannya. Sehingga ikan gabus tidak terjual banyak di pasaran. Hal ini yang membuat penduduk yang mata pencaharian menjual ikan gabus berputus asa. Melihat permasalahan yang dialami penduduk yang menggatungkan hidupnya dari menjual ikan gabus putus harapan, penulis tergerak untuk memberikan solusi dengan melakukan inovasi pengolahan ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus. Dengan mengolah ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus akan mengurangi amis dan memudahkan konsumen untuk mengkonsumsi. Dengan diolahnya ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus diperlukan ikan gabus segar dalam jumlah besar. Hal ini merupakan solusi bagi penjual ikan gabus. Solusi ini memotivasi penjual ikan gabus untuk tidak putus harapan menghadapi permasalahannya.

1.2 Permasalahan Mitra

Berdasarkan uraian tersebut diatas dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang terjadi pada mitra adalah:

1. Belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai tentang menciptakan pengembangan produk dan inovasi produk dengan bahan baku ikan gabus.
2. Belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan yang memadai tentang teknik yang efektif, efisien dalam aplikasi menciptakan produk ekstrak ikan gabus dengan harga terjangkau.
3. Belum memiliki pengetahuan dan keterampilan membuat kemasan yang menarik
4. Promosi Online di Facebook dan Instagram

Melihat situasi ini maka saya tergerak untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu Posdaya Nafi'ah untuk mengolah ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus dalam bentuk kapsul. Dengan diolahnya ikan gabus menjadi ekstrak ikan gabus dalam bentuk kapsul maka memerlukan ikan gabus segar dalam jumlah banyak untuk membuat kapsul ekstrak ikan gabus tersebut. Maka pedagang ikan gabus dapat memasok bahan bakunya ke Posdaya Nafi'ah Desa Pakuniran. Dengan diberikannya pelatihan ini maka dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Posdaya Nafi'ah dan harapannya akan meningkatkan kesejahteraan anggota Posdaya Nafi'ah

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Pendampingan dilakukan dengan langkah berikut:
Tabel 4 Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program yang diharapkan sebagai berikut

Solusi	Luaran	Tahapan
Pelatihan I	Tersedianya Dokumen SOP	1. Penyusunan SOP pembuatan ekstrak ikan gabus
Pelatihan II (Penggilingan ikan basah)	Tersedianya ikan basah Giling	1. Ikan dibuang jeroannya, dicuci, ikan kecil tidak dibuang jeroan tetapi langsung dicuci. 2. Ikan di blender sampai halus
Pelatihan III (Dikukus)	Tersedianya ikan gabus giling kukus	1. Ikan yang sudah di blender dikukus sampai mateng untuk menghilangkan lemak
Pelatihan IV (Sangray)	Tersedianya ikan gabus kering	1. Air sisa merebus dicampur dengan ikan yang telah di blender terus disangray
Pelatihan V (Penggilingan)	Tersedianya ikan gabus yang sudah halus	1. Setelah di sangray sampai kering diblender lagi sampai halus 2. Setelah di blender diayak
Pelatihan VI (Pengapsulan)	Tersedianya	1. Bubuk ikan gabus yang sudah ditimbang dimasukkan kedalam kapsul

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam bentuk pemberian materi dan praktek.

Solusi	Luaran	Tahapan	Hasil yang di capai
Pelatihan II (Penggilingan ikan basah)	Tersedianya ikan basah Giling	1. Ikan dibuang jeroannya, dicuci, ikan kecil tidak dibuang jeroan tetapi langsung	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan menggiling ikan basah hingga menjadi bubuk ikan

		<p>g dicuci.</p> <p>2. Ikan di blender sampai halus</p>	
Pelatihan III (Pengkusaan)	Tersedianya ikan gabus giling kukus	<p>1. Ikan yang sudah di blender dikukus sampai mateng untuk menghilangkan lemak</p>	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan cara pengkusaan
Pelatihan IV (Sangray)	Tersedianya ikan gabus kering	<p>1. Air sisa merebus dicampur dengan ikan yang telah di blender terus disangray</p> <p>2.</p>	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan cara mengeringkan bubur ikan gabus
Pelatihan V (Penggilingan)	Tersedianya ikan gabus yang sudah halus	<p>1. Adonan yang telah memadat dan benar-benar kering lalu dihancurkan/ digiling</p> <p>2. Diayak dengan ayakan halus lalu</p>	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan penggilingan ikan gabus kering menjadi tepung

		ditimbang.	
Pelatihan VI (Pengapsula n)	Tersedianya	Ekstrak ikan gabus yang sudah ditimbang dimasukkan kedalam kapsul	80 % dari peserta pelatihan mampu memahami dan mempraktekkan pengapsulan ekstrak bubuk ikan gabus



Gambar 2 : Pelatihan

Gabus



Gambar 3 : Mencuci Ikan



Gambar 4 : Membersihkan ikan Gabus

gabus



Gambar 5 : Memotong ikan



Gambar 5 : Menggiling ikan Gabus



Gambar 6 : Mengukus ikan Gabus



Gambar 7 : Kapsul Ikan Gabus

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan " Inovasi Produk Ikan Gabus Menjadi Kapsul Serbuk Ikan Gabus" sukses pelaksanaannya. Anggota mitra dapat mempraktekkan pengolahan ikan gabus menjadi Kapsul Serbuk Ikan Gabus dengan baik. Sehingga Inovasi produk ikan gabus menjadi kapsul serbuk ikan gabus dapat menjadi solusi bagi anggota mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1995. *Gabus Teman Sang Professor*. <http://gatra.com>. Diupdate tanggal 2 Agustus 2006.
- Saleh, M. Hari Eko I., Delima H.D., P.S. Siswoputranto., 1985. *Standar Tepung Ikan di Dalam Pengembangan Produksi Tepung Ikan*. Tim Analisa Komoditi, Sekretariat Jenderal. Departemen Pertanian.
- Ubbe, Umar., 1998. *Diktat Kimia Bahan Makanan*. Fakultas Matematika dan ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin, Makassar
- Winarno, F.G., 2000. Potensi dan Peran Tepung-Tepungan Bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi. Makalah pada Seminar Nasional Interaktif. Penganekaragaman Makanan Untuk Memantapkan Ketersediaan Pangan, Jakarta.