



## Olahan Ikan Air Tawar Aneka Rasa

**Nurfaizah.AP, Haerani, Hotimah**

### **Keywords :**

Olahan,  
Ikan Air Tawar;  
Aneka Rasa ;

### **Corespondensi Author**

<sup>1</sup> Universitas Negeri Makassar,  
Indonesia  
Email: nurfaizah.ap@unm.ac.id

### **History Article**

**Received:** 10-11-2021;  
**Reviewed:** 23-12-2021;  
**Revised:** 27-01-2022;  
**Accepted:** 20-02-2022;  
**Published:** 25-02-2022.

This PKM aims to improve the skills of housewives in creating various flavors of freshwater fish, and creating self-reliance in entrepreneurship. The benefits obtained from the implementation of the activity are (1) Gaining knowledge and skills about processed freshwater fish of various flavors, (2) Gaining knowledge about entrepreneurship. This activity was held on Saturday and Sunday 19-20 June 2021 with 10 participants. The implementation method is through the stages of potential identification, needs analysis, work plan, training, monitoring and evaluation. The training method used is Lecture, Discussion, Demonstration, Practice, and Observation. PKM activities can be carried out according to planning because 1) Good cooperation between the implementing team and local village officials, 2) Participation of all training participants. 3) Potential strategic location to develop production, 4) Availability of raw materials for product development 5) Strategic place of business strongly supports the expansion of marketing network. The conclusion is that the results of the implementation of PKM activities are in the very good category. This can be seen from the aspect of the suitability of the program with the needs of partners, indicating that there is conformity. Aspects of program implementation to achieve successful activities well. The aspect of delivering training materials for housewives reached the very good category, and the mentoring aspect was in a good category. Suggestions need to be more intensive socialization about products produced from processed freshwater fish of various flavors so that people know products made from local raw materials through online promotions on Instagram or WhatsApp.

**Keywords:** Processed, Freshwater Fish, Various Flavors

**Abstrak.** PKM ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam menciptakan aneka rasa ikan air tawar dan menciptakan kemandirian dalam berwirausaha. Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan tersebut adalah (1) Memperoleh pengetahuan dan keterampilan tentang olahan ikan air tawar berbagai rasa, (2) Memperoleh pengetahuan tentang kewirausahaan. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu dan Minggu 19-20 Juni 2021 dengan jumlah peserta 10 orang. Metode pelaksanaannya melalui tahapan identifikasi potensi, analisis kebutuhan, rencana kerja, pelatihan, monitoring, dan evaluasi. Metode pelatihan yang digunakan adalah Ceramah, Diskusi, Demonstrasi, Praktik, dan Observasi. Kegiatan PKM dapat terlaksana sesuai perencanaan karena 1) Kerjasama yang baik antara tim pelaksana dengan perangkat desa setempat, 2) Partisipasi seluruh peserta diklat. 3) Lokasi strategis yang potensial untuk

pengembangan produksi, 4) Ketersediaan bahan baku untuk pengembangan produk 5) Tempat usaha yang strategis sangat mendukung perluasan jaringan pemasaran. Kesimpulannya hasil pelaksanaan kegiatan PKM berada pada kategori sangat baik. Hal ini terlihat dari aspek kesesuaian program dengan kebutuhan mitra, menunjukkan adanya kesesuaian. Aspek pelaksanaan program untuk mencapai keberhasilan kegiatan dengan baik. Aspek penyampaian materi pelatihan untuk ibu rumah tangga mencapai kategori sangat baik, dan aspek pendampingan dalam kategori baik. Saran perlu sosialisasi lebih intensif tentang produk yang dihasilkan dari olahan ikan air tawar berbagai rasa agar masyarakat mengetahui produk berbahan baku lokal melalui promosi online di instagram atau whatsapp.

---

## PENDAHULUAN

Desa Rompegading adalah salah satu desa yang masuk wilayah administratif Kecamatan Liriaja Kabupaten Soppeng, berada disebelah utara kota Makassar dengan jarak kira-kira 163 Km. Jumlah penduduk Desa Rompegading adalah 2.628 orang dengan jumlah kepala keluarga 713 KK (Desa Rompegading 2018). Luas tanah sawah di desa Rompegading adalah 613,12 Hektar (Ha). Oleh karena itu mata pencaharaan utama adalah petani sawah dengan jumlah petani 337 KK, yakni 47,27 % dari total kepala keluarga (Desa Rompegading 2018). Struktur perekonomian didominasi oleh sektor pertanian yang ditunjang oleh sektor industri pengolahan.

Desa Rompegading merupakan salah satu desa di wilayah administratif Kecamatan Liri Riaja Kabupaten Soppeng. Kabupaten soppeng memiliki danau Tempe yang potensial penghasil ikan air tawar seperti ikan mujair atau Ikan nila, belut (*Monopterus albus*), betok/ puyu (*Anabas testudineus*), bloso/ bungo (*Glossogobius aureus*) dan ikan gabus (*Channa striata*). Ikan Tawar sangat mudah dibudidayakan karena memiliki sifat *euryhalin*, pertumbuhan yang cepat juga menjadi dasar alasan komoditas ini menjadi unggulan di Kabupaten Soppeng. Daging yang gurih dan tebal tapi tetap lembut menarik selera konsumen serta kaya akan nutrisi yang sangat baik untuk dikonsumsi. Ikan air tawar selain enak juga murah atau harganya terjangkau, dan mudah mengolahnya.

Kementerian Kelautan dan Perikanan memiliki program GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan) merupakan gerakan moral yang memotivasi masyarakat

untuk mengkonsumsi ikan secara teratur dalam jumlah yang disyaratkan bagi kesehatan agar terbentuk manusia Indonesia yang sehat, kuat dan cerdas. Menindaklanjuti program tersebut, Ikan air tawar banyak di budidayakan oleh penduduk Desa Rompegading dan pada saat musim panen hasil ikan air tawar biasanya melimpah di pasar. Situasi ini dapat dimanfaatkan oleh ibu-ibu rumah tangga untuk mengolah ikan namun dengan olahan yang masih sangat sederhana yaitu dengan cara mengeringkan atau mengasapi. Pada umumnya ibu-ibu rumah tangga belum bisa mengkreasikan olahan ikan tawar dengan berbagai varian rasa dan mensiasati kelemahan utama dari pada ikan tawar adalah durinya yang sangat banyak. Tapi jika diolah dengan benar maka anak-anak pun akan bisa menikmati tanpa takut tertelan durinya. sehingga bisa mempunyai nilai ekonomi tinggi. Menurut Pakaroti (2015) untuk dapat menarik konsumen, produk kuliner perlu dikemas dalam tampilan yang menarik, selain itu tentu saja rasanya harus enak. Hal ini dapat dilakukan juga untuk olahan ikan air tawar agar terlihat menarik. Selain menu makanan yang unik dan lezat, penampilan dalam penyajian memiliki peran yang sangat menentukan karena dengan tampilan yang unik dan bersih juga akan membuat konsumen tertarik.

Seiring dengan berkembangnya industri terutama industri pengolahan dapat memberikan dampak positif bagi warga masyarakat, khususnya di desa Rompegading Kecamatan Liri Riaja Kabupaten Soppeng. Ibu rumah tangga yang berdomisili di desa tersebut mengisi waktu luang mereka untuk membuat olahan ikan air tawar sebagai pekerjaan sampingan untuk menunjang ekonomi keluarga. Mereka memiliki semangat yang besar untuk hidup mandiri. Namun di era yang semakin modern ini, minat

masyarakat terhadap makanan lokal semakin menurun. Bukan karena rasanya yang tidak enak, tapi karena mayoritas konsumen “gengsi” untuk mengkonsumsinya. Hal inilah yang menjadi tantangan bagi ibu rumah tangga yang ingin bersaing dengan produk modern lainnya yang sesuai dengan selera pasar yang tidak kalah dari jajanan modern. Sebenarnya makanan dapat dikreasikan dengan menggunakan bahan-bahan yang mudah dijangkau oleh masyarakat tanpa menghilangkan ciri khas dari daerah itu sendiri. Namun belum banyak orang yang bisa mengkreasi makanan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Kepala Desa pada bulan Februari 2021, didapatkan informasi bahwa pengetahuan ibu-ibu warga desa tentang olahan ikan tawar masih kurang, keterampilan tentang kreasi masih minim serta belum memiliki pengetahuan tentang kewirausahaan. Berkaitan dengan hal tersebut Ibu kepala desa Rompegading menyampaikan harapan agar kiranya masyarakatnya dapat diberdayakan atas kekurangannya sehingga nantinya mereka akan mudah menyelesaikan permasalahannya. Selain itu ibu rumah tangga juga perlu diberikan berbagai keterampilan. Seperti halnya keterampilan mengolah bahan makanan menjadi makanan bergizi.

Berdasarkan hal tersebut di atas, Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Universitas Negeri Makassar terinspirasi melakukan kreasi terhadap olahan makanan khususnya olahan ikan air tawar dengan tidak menghilangkan ciri khas dari ikan itu sendiri. Didasari keinginan agar kreasi ini diketahui masyarakat luas, tim melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan bentuk pelatihan pembuatan produk kreasi berupa olahan ikan air Tawar berbagai rasa dan variasi yang didasari atas kemudahan dalam mendapatkan bahan dan keterjangkauan harga.

Berdasarkan situasi dan kondisi riil di lapangan yang telah dipaparkan di atas, serta melakukan observasi dan sharing pendapat dengan pihak-pihak terkait, maka permasalahan mitra yang harus diatasi adalah sebagai berikut: Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran belum tahu mengkreasi olahan Ikan Tawar yang sesuai dengan keinginan pasar karena kurangnya ide inovatif dan kreatifitas, Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mengalami kesulitan dalam memasarkan produknya, Pemasaran masih bersifat konvensional, penjualan berdasarkan titip jual dan cash, Mitra belum memiliki

kemampuan menggunakan Teknologi Informasi sebagai media pemasaran.

Solusi yang ditawarkan adalah dengan pendekatan yang dilakukan bersifat “*Bottom up*”, dimana perencanaan tindakan diupayakan menjawab permasalahan dan kebutuhan mitra dilakukan secara partisipatif. Tahapan yang dilakukan secara umum adalah sebagai berikut: (1) Identifikasi potensi dimana pelaksana bersama mitra mengidentifikasi potensi yang dimiliki, yaitu jumlah dan keahlian tenaga kerja, ketersediaan bahan baku, peralatan, manajemen, pasar maupun lingkungan internal lainnya serta lingkungan eksternal yang terkait kegiatan usaha, (2) Analisis kebutuhan yakni menganalisis kebutuhan mitra untuk mencari solusi dari permasalahan. Memprioritaskan kebutuhan mitra yang paling mendesak disesuaikan dengan kemampuan mitra. (3) Rencana kerja yaitu setelah menganalisis kebutuhan mitra, pelaksana membuat rencana kerja atau kegiatan yang akan diterapkan. Rencana kerja meliputi: persiapan kegiatan dan pelaksanaan, (4) Pelatihan meliputi pelatihan mengolah ikan air tawar dari berbagai variasi (Varian tahu, varian kentang dan varian roti dan otak-otak ikan). Pelatihan Menghitung biaya produksi dengan model :  $TC = FC + VC$  (Total Cost ; Fixed Cost dan Variabel Cost). Melalui metode simulasi, mitra mengidentifikasi jenis – jenis biaya dan total biaya yang dikeluarkan untuk setiap satu satuan produk. , Pelatihan teknik pemasaran ,Metode yang digunakan adalah simulasi dan Membuat media sosial untuk pemasaran secara online berupa web , blog , atau whatsapp untuk promosi dan pemasaran. (5) Monitoring dan evaluasi untuk semua program kegiatan dan mengevaluasinya sesuai target luaran.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tentang makanan sehat bergizi tinggi khususnya mengolah ikan air tawar aneka rasa, mengembangkan keterampilan dalam membuat kreasi olahan ikan air tawar dengan variasi rasa yang bermacam-macam seperti rasa roti, rasa tahu dan rasa kentang sehingga rasanya berbeda-beda sesuai dengan selera pasar, dan menciptakan kemandirian dalam berwirausaha untuk meningkatkan kualitas hidup warga desa Rompegading.

Target yang ingin dicapai dalam pelaksanaan PKM ini adalah sebagai berikut: (a) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mendapatkan penyuluhan tentang berbagai olahan Makanan yang sehat dan bergizi tinggi

,(b) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mendapatkan pelatihan dan pendampingan membuat berbagai olahan ikan air tawar yang menggunakan peralatan dan bahan aman untuk kesehatan. (c) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mendapatkan pelatihan dan pendampingan membuat media sosial online berupa whatsapp, atau instagram untuk memasarkan produksinya.

Target Pasar dari olahan ikan air tawar aneka rasa ini dapat dikonsumsi oleh semua usia karena kandungan gizi yang sangat banyak sehingga aman di konsumsi mulai dari anak-anak hingga usia lanjut. Luaran PKM ini adalah sebagai berikut: (a) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran memiliki pengetahuan tentang berbagai olahan Makanan yang sehat dan bergizi tinggi. (b) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mengenali atau mengetahui alat dan bahan yang digunakan untuk membuat olahan ikan air tawar yang aman bagi kesehatan. (c) Mitra dalam hal ini masyarakat sasaran terampil membuat berbagai olahan ikan air tawar aneka rasa..

Harapan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) ini adalah setelah mengikuti pelatihan, Ibu-ibu anggota mitra menjadi lebih kreatif khususnya dalam membuat produk ikan air tawar aneka rasa dan menjadikan suatu usaha yang dapat meningkatkan keajahteraan masyarakat

## METODE

Pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung kegiatan program Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah metode partisipatif dimana mitra yang terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut dengan model Sosialisasi dan Demonstrasi

Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini berupa pelatihan disajikan dalam bentuk metode ceramah, metode diskusi/ Forum Group Discussion (FGD) dan metode proyek. Metode yang diterapkan berupa pelatihan mengkreasikan ikan Tawar aneka rasa, membuat blog atau web untuk pemasaran hasil usaha yang disajikan dalam bentuk metode ceramah, metode diskusi/ Forum Group Discussion (FGD) dan demonstrasi, praktik langsung, serta observasi. Metode ceramah digunakan dalam proses penyampaian materi pelatihan. Metode diskusi digunakan sebagai media komunikasi saat pelatihan berlangsung dan Metode demonstrasi digunakan

dalam proses memberikan contoh dalam setiap pelatihan, sehingga memberikan kemudahan kepada para peserta pelatihan dalam memahami materi yang disampaikan. Metode praktik langsung digunakan untuk mengaplikasikan materi yang telah didapatkan, tentunya dengan bimbingan pemateri. Metode observasi dilakukan untuk mengamati kemampuan para peserta baik selama proses pelatihan maupun sesudah pelatihan. Pengamatan sesudah pelatihan ditujukan untuk mengetahui dampak dari pelatihan yang telah dilaksanakan. Tahapan metode pelaksanaan diuraikan sebagai berikut.

### A. Tahapan Perizinan dan Persiapan Lokasi.

Untuk memulai kegiatan PKM di Desa Rompe gading, maka terlebih dahulu Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Makassar (UNM) menyampaikan surat permohonan izin lokasi PKM, yakni kepada Pemerintah Kabupaten Soppeng dalam hal ini Dinas Pembangunan Desa Kabupaten Soppeng untuk memperoleh izin lokasi. Selanjutnya dilakukan persiapan lokasi. Persiapan lokasi berfokus pada Desa Rompegading. Persiapan lokasi bertujuan untuk mempersiapkan mitra dalam hal ini masyarakat kelompok sasaran menyediakan tempat pelatihan, alat dan bahan yang digunakan, tempat praktik, serta fasilitas lain yang relevan dengan kegiatan PKM. Metode yang digunakan adalah: berkunjung langsung ke lokasi PKM, diskusi, dan tanya-jawab.

### B. Tahapan Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan pada Dinas Pembangunan Desa Kabupaten Soppeng, terutama pada masyarakat sasaran di Desa Rompegading. Materi sosialisasi difokuskan pada: (1) Makanan yang sehat dan bergizi tinggi, (2) Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat olahan ikan tawar aneka rasa harus aman untuk kesehatan, (3) Berbagai macam olahan ikan tawar aneka rasa yang akan di buat. (4) Teknik pemasaran produksi. Metode yang digunakan adalah: berkunjung langsung ke lokasi PKM, ceramah, diskusi, dan tanya-jawab.

### C. Tahapan Penyuluhan

Pada tahapan ini, tim pelaksana PKM memberikan materi atau penyuluhan kepada kelompok masyarakat sasaran yang isinya: (a) pentingnya makan ikan tawar yang sehat dan bergizi tinggi, (b) tujuan mengolah ikan tawar aneka rasa (3) Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan ikan Tawar, (4) Berbagai macam kreasi ikan bandeng isi (5) Teknik

pemasaran produksi ikan tawar aneka rasa. Metode yang digunakan adalah: ceramah, tanya jawab, dan diskusi.

#### **D. Memperkenalkan Bahan dan Alat yang Digunakan**

Pada tahapan ini, tim pelaksana PKM memperkenalkan bahan dan alat yang digunakan untuk membuat olahan ikan tawar aneka rasa. Metode yang digunakan adalah: memperlihatkan langsung setiap bahan dan alat yang akan digunakan, diskusi, dan tanya jawab dan simulasi. Alasan ikan tawar sebagai bahan dasar program ini adalah kandungan omega 3 sangat tinggi bahkan 6 kali lipat dari ikan salmon yang di dunia internasional sangat terkenal dan memiliki harga jual sangat tinggi. Ikan tawar mengandung energi sebesar 129 kilokalori, protein 20 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 4,8 gram, kalsium 20 miligram, fosfor 150 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam Ikan Air Tawar khususnya ikan mujair juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU, vitamin B1 0,05 miligram dan vitamin C 0 miligram. kandungan omega 3 yang tinggi baik untuk kecerdasan otak anak (Nangiman, 2013). Permintaan pasar terhadap ikan tawar tidak sesuai dengan produksi dari pembudidaya. Permintaan ikan air tawar hanya datang dari pengusaha ataupun rumah makan yang bergelut dalam usaha ikan tawar yang akan di bakar atau digoreng biasa, Sehingga kelimpahan ikan tawar yang masih cukup tinggi inilah menjadikan peluang terbuka terhadap usaha makanan berbahan dasar ikan tawar.

Alasan lain memilih ikan tawar sebagai bahan dasar, karena harga yang murah dan ketersediaan di pasar cukup banyak tersedia. Sebagai ibu Rumah tangga, program dari pemerintah KKP (Kementerian Perikanan dan Kelautan) yang menggagas salah satu program GEMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) sebagai slogan atau ajakan terhadap masyarakat untuk lebih mencintai dan mengkonsumsinya, selain untuk menaikkan kesejahteraan dari pembudidaya ikan kita dengan mengkonsumsi ikan jauh lebih baik untuk kesehatan karena kandungan lemak tak jenuh yang dikandung oleh ikan lebih menyehatkan dari pada *red meet* (daging merah). Sehingga program kami Selain menjadikan peluang usaha bagi ibu-ibu rumah tangga dapat menaikkan permintaan ikan tawar dan juga bukti realisasi mendukung program GEMARIKAN yang diusung oleh KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan).

#### **E. Melakukan Pelatihan dan Pendampingan**

Pada tahapan ini tim pelaksana PKM melatih dan mendampingi mitra dalam hal ini masyarakat sasaran mempratikkan membuat olahan Ikan tawar aneka rasa, mulai dari kegiatan: (1) memilih bahan yang akan digunakan (2) Mengkreasikan 4 macam olahan ikan tawar yaitu rasa Tahu, roti, dan kentang dan otak-otak ikan, (3) Menghitung biaya pokok, dan (4) Membuat media online berupa whatsapp, instagram untuk pemasaran hasil produksi. Metode yang digunakan adalah: demonstrasi, diskusi, dan tanya jawab.

#### **F. Tahapan Monitoring dan Evaluasi Program**

Tahap monitoring dilakukan pada saat mitra diberdayakan. Monitoring bertujuan untuk melihat kesungguhan mitra mengikuti pemberdayaan. Strategi yang digunakan: melihat langsung mitra mendemonstrasikan apa yang menjadi tugas kelompoknya.

Tahapan evaluasi dilakukan pada saat pemberdayaan telah selesai yang bertujuan untuk: (1) menilai pengetahuan masyarakat sasaran tentang pengolahan ikan tawar aneka rasa, (2) menilai keterampilan mitra atau masyarakat sasaran. Strategi yang digunakan untuk menilai pengetahuan adalah memberikan pertanyaan lisan kepada mitra tentang proses pembuatan ikan tawar aneka rasa, Sedangkan untuk menilai keterampilan, maka strategi yang digunakan adalah menilai hasil olahan ikan tawar aneka rasa telah dibuat oleh mitra. Evaluasi juga bertujuan untuk melihat apa yang menjadi kelemahan atau kekurangan produk yang telah dibuat oleh mitra.

#### **G. Pelaporan**

Pelaporan dilakukan setelah semua kegiatan selesai dilaksanakan untuk menyampaikan hasil terakhir yang dicapai, isu-isu yang ditemukan dalam pelaksanaan kegiatan, serta saran / rekomendasi yang perlu diperhatikan.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **a. Hasil yang dicapai**

Kegiatan PKM diawali dengan kegiatan presentasi penyajian materi untuk meningkatkan kesadaran atas pemanfaatan bahan lokal yang bisa diolah untuk membuat olahan ikan bandeng aneka rasa yang bergizi tinggi yang sesuai dengan selera pasar serta memotivasi kelompok ibu rumah tangga agar memiliki jiwa kewirausahaan. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan

demonstrasi dan praktik sekaligus pendampingan dari mahasiswa.



**Gambar 2.** Sosialisasi tentang ikan air tawar yang kaya akan nutrisi.



**Gambar 3.** Demonstrasi Mengolah Ikan air tawar

Berdasarkan penilaian mitra terhadap pelaksanaan kegiatan, dapat diketahui bahwa: pada aspek kesesuaian program dengan kebutuhan mitra menunjukkan 95% sesuai dengan program dan kebutuhan mitra. Pada aspek pelaksanaan program mencapai 97%, hal tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan program kegiatan berhasil dengan baik. Pada aspek penyampaian materi pelatihan bagi Ibu-ibu rumah tangga mencapai penilaian 97%, Pada aspek pendampingan sebesar 95%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil pelaksanaan kegiatan PKM masuk dalam kategori sangat baik.

### **Pembahasan**

Kreasi berbahan utama ikan tawar yang dikenal memiliki kandungan protein yang sangat tinggi. Bahan diolah dengan campuran udang dan Tepung Serbaguna Spesial yang mampu memberikan sensasi rasa rempah yang lebih berasa. Kunci keberhasilan dalam membuat olahan Ikan adalah menambahkan telur ke dalam adonan ikan dan udang, supaya bahan-bahan melekat sempurna. Rasanya semakin menggoda karena dibalurkan dengan bumbu tepung Breadcrumbs yang membuat tekstur jadi lebih kres ketika digoreng. Hidangan kaya gizi ini juga sangat baik disajikan sebagai menu berbuka puasa atau sehari-hari. Selain rasa garingnya disukai anak, kandungan protein yang tinggi juga sangat baik bagi pembentukan kalsium tulang.

Pelaksanaan kegiatan ini tidak terlepas dari adanya faktor pendukung dan faktor penghambat.

### **Faktor pendukung**

Kegiatan PKM dapat terlaksana sesuai dengan perencanaan : 1) Kerjasama yang baik antara tim pelaksana kegiatan dengan pihak perangkat desa setempat, 2) Partisipasi semua peserta latihan. 3) Potensi letak lokasi yang produksi, 4) Tersedianya bahan baku untuk pengembangan produk, 5) Tempat usaha yang strategis sangat mendukung perluasan jaringan pemasaran.

### **Faktor Penghambat**

Secara teknis tidak ada faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan artinya dari awal pelaksanaan kegiatan hingga evaluasi akhir produk, kegiatan dapat diselesaikan dengan baik. Kendala yang dihadapi antara lain yaitu kesibukan waktu dari pelatih dan peserta sehingga koordinasi jadwal kegiatan sering berubah.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan serta penilaian mitra terhadap pelaksanaan kegiatan, dapat disimpulkan bahwa hasil pelaksanaan kegiatan PKM masuk dalam kategori sangat baik. Hal tersebut dapat dilihat dari adanya kesesuaian program dengan kebutuhan mitra. Aspek pelaksanaan program mencapai kegiatan berhasil dengan baik. Aspek penyampaian materi pelatihan bagi Ibu-ibu rumah tangga mencapai kategori sangat baik, dan Aspek pendampingan dengan kategori sangat baik.

Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai produk yang dihasilkan dari olahan ikan bandeng aneka rasa agar masyarakat tau produk berbahan baku lokal melalui promosi online di instagram atau Whatsapp.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Kasmir. 2013. Kewirausahaan. Raja Grafindo Persada:Jakarta
- Nurfaizah.AP. 2018. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Untuk Ketahanan Keluarga Di Kabupaten Soppeng. Prosiding Seminar Nasional Pemberdayaan Perempuan 2018 “ Membangun Bangsa melalui ketahanan keluarga. Hal 75-82
- Nurfaizah AP. 2019. PKM Berbagai Macam Kue Tradisional Bugis Makassar.PKM PNBPN UNM

- Nurfaizah.AP. 2020. PKM Olahan Ikan Bandeng Isi Aneka Rasa.PKM PNBP UNM
- Pakaroti. 2015. Mendongkrak Popularitas Kue Jajanan Pasar, Diunduh dari <http://pakaroti.com/post/trend-update/latest> tanggal 2 september 2016.
- Rahmi dina dkk. 2019. Status jenis iktiofauna Danau Tempe, Sulawesi Selatan. PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON Volume 5, Nomor 2, Juni2019 ISSN: 2407-8050 Halaman: 251-255
- Rizka Puji Lestari, dkk. 2014. Olahan Ikan Bandeng Trio Chanos-Chanos (Ikan bandeng dalam Gemarikan). Usulan PKM-K, Universitas Pekalongan  
<https://cookpad.com/id/resep/3159970-bandeng-isi-tanpa-duri-otak-otak-bandeng> diunduh tanggal 27 Januari 2020  
<http://resepno1.blogspot.com/2012/05/bandeng-goreng-isi-kelapa.html>. di unduh tanggal 27 Januari 2020.  
[https://www.academia.edu/11950782/PKMK\\_OlahanIkan\\_Bandeng\\_Trio\\_Chanos\\_chanos\\_Ikan\\_Bandeng\\_dalam\\_Gemarikan\\_diunduh](https://www.academia.edu/11950782/PKMK_OlahanIkan_Bandeng_Trio_Chanos_chanos_Ikan_Bandeng_dalam_Gemarikan_diunduh) tanggal 01 Februari 2020.