

# Pemberdayaan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Gabus menjadi Amplang dan Nugget

Miftakhur Rohmah<sup>1\*</sup>, Hafipatul Fajria<sup>2</sup>, Anton Rahmadi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman, Samarinda, Indonesia

\*Email: [miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id](mailto:miftakhurrohmah@faperta.unmul.ac.id)

## ABSTRACT

The training on processing snakehead fish into products such as sampling and nuggets was conducted as part of a community service program in Muara Adang II Village, Long Kali District, Paser Regency, East Kalimantan. This program aims to enhance the knowledge and skills of local communities in utilizing the abundant snakehead fish resources. The training targeted homemakers, PKK members, and the Women's Farming Group (KWT). The results showed that the community can process snakehead fish into economically valuable products, which are beneficial for personal consumption and can be marketed as local souvenirs. This training provides practical skills and improves product quality, opening opportunities for a broader market.

**Keywords:** Snakehead fish processing; amplang; nugget; community service; empowerment.

## ABSTRAK

Pelatihan pengolahan ikan gabus menjadi produk olahan seperti amplang dan nugget dilakukan sebagai bagian dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Muara Adang II, Kecamatan Long Kali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat dalam memanfaatkan sumber daya ikan gabus yang melimpah. Sasaran pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga, anggota PKK, dan Kelompok Wanita Tani (KWT). Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat dapat mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomis, yang tidak hanya bermanfaat untuk konsumsi pribadi tetapi juga berpotensi untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas daerah. Pelatihan ini memberikan keterampilan yang praktis dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, membuka peluang pasar yang lebih luas.

**Kata Kunci:** Pengolahan ikan gabus; amplang; nugget; pengabdian masyarakat; pemberdayaan.

## PENDAHULUAN

Desa Muara Adang II, yang terletak di Kecamatan Long Kali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur, memiliki potensi besar di sektor pertanian dan perikanan. Letaknya yang strategis, berada di antara sungai dan laut, memberikan akses mudah terhadap berbagai sumber daya alam, termasuk ikan gabus (*Channa striata*) yang melimpah di sekitar perairan desa. Namun, meskipun ikan gabus melimpah di wilayah ini, pengolahannya dalam bentuk produk bernilai ekonomi masih terbatas. Ikan gabus merupakan ikan air tawar yang kaya akan protein dan asam amino esensial, yang memiliki banyak manfaat kesehatan, terutama dalam mendukung pertumbuhan dan kesehatan tubuh (Sari *et al.*, 2020).

Data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan sebagian besar penduduk Desa Muara Adang II bekerja di sektor pertanian dan perikanan, namun masih banyak wanita di desa ini, khususnya ibu rumah tangga, yang tidak terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif. Data menunjukkan bahwa sekitar 60% ibu rumah tangga di desa ini tidak memiliki pekerjaan tetap dan bergantung pada hasil pertanian dan perikanan yang tidak selalu stabil (BPS Kabupaten Paser, 2021). Hal ini menciptakan peluang besar untuk memberdayakan

perempuan melalui pelatihan pengolahan ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomi seperti nugget dan amplang (Rahman & Zainuddin, 2019).

Kegiatan Pemberdayaan masyarakat memberikan keterampilan praktis kepada ibu rumah tangga dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT), agar mereka dapat mengolah ikan gabus yang melimpah menjadi produk yang lebih bernilai. Produk seperti nugget dan amplang memiliki potensi untuk dipasarkan, tidak hanya di pasar lokal tetapi juga di luar daerah, sebagai oleh-oleh khas daerah. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga, terutama bagi anak-anak yang sering kali menolak ikan karena durinya (Ramli & Muda, 2018).

Universitas Mulawarman melalui program pengabdian masyarakat salah satunya program Kuliah Kerja Nyata (KKN) hadir sebagai bentuk dukungan untuk masyarakat. Melalui program KKN 48 Unmul, mahasiswa dan dosen terlibat langsung dalam pengembangan desa dengan memberikan pelatihan pengolahan ikan gabus. Program ini tidak hanya memberikan pengetahuan tentang pengolahan ikan, tetapi juga memberdayakan wanita desa untuk meningkatkan kualitas hidup mereka melalui keterampilan praktis yang dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari (Darmawan & Fitria, 2020).

Ikan gabus memiliki kandungan gizi yang sangat baik, terutama albumin yang mendukung pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Selain itu, ikan gabus juga kaya akan asam lemak esensial yang mendukung perbaikan jaringan tubuh dan meningkatkan daya tahan tubuh. Dengan pengolahan yang tepat, ikan gabus dapat diubah menjadi produk yang lebih menarik seperti nugget dan amplang yang dapat meningkatkan konsumsi ikan di kalangan masyarakat. Produk amplang dan nugget ikan gabus diharapkan dapat menjadi daya tarik karena praktis, mudah dikonsumsi, dan dapat dijadikan oleh-oleh khas daerah. Dengan keterampilan yang diperoleh dari pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan potensi ikan gabus yang melimpah untuk meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga serta membuka peluang usaha baru yang dapat memperkenalkan produk ini ke pasar yang lebih luas.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomis, seperti nugget dan amplang. Keterampilan ini diharapkan dapat diterapkan oleh ibu rumah tangga dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk memanfaatkan ikan gabus yang melimpah di sekitar desa. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan, terutama bagi anak-anak yang sering menolak ikan karena durinya. Dengan keterampilan yang diperoleh, diharapkan terbuka peluang usaha baru di tingkat rumah tangga, serta produk olahan ikan gabus dapat dipasarkan sebagai camilan atau oleh-oleh khas daerah (Kurniawati & Lestari, 2019).

## METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Muara Adang II, Kecamatan Long Kali, Kabupaten Paser, Kalimantan Timur, melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) 48 Universitas Mulawarman (Unmul). Program pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan gabus menjadi produk olahan bernilai ekonomis, seperti nugget dan amplang. Sasaran pelatihan ini adalah ibu-ibu anggota PKK, Kelompok Wanita Tani (KWT), dan ibu rumah tangga setempat (Darmawan & Fitria, 2020). Program seperti ini sering kali diterapkan dalam upaya pemberdayaan masyarakat, mengingat keberhasilan pengolahan hasil perikanan dalam meningkatkan keterampilan dan ekonomi masyarakat pesisir (Kurniawati & Lestari, 2019).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

### 1. **Survei Potensi Ikan Gabus**

Kegiatan dimulai dengan survei potensi ikan gabus yang tersedia di desa. Survei ini dilakukan untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang melimpah dan siap digunakan dalam pengolahan. Survei dilakukan dengan mendiskusikan dengan Kepala Desa dan ibu-ibu PKK untuk mengetahui jumlah ikan gabus yang dapat diolah dan potensi pemanfaatannya. Survei semacam ini penting untuk mendapatkan data yang akurat mengenai potensi sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan dalam program pemberdayaan (Putra, 2017).

### 2. **Perencanaan Pelatihan**

Setelah survei, dilakukan penyusunan perencanaan yang mencakup diskusi dengan ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk menentukan waktu pelaksanaan pelatihan, tempat, serta

persiapan alat dan bahan yang digunakan. Pada tahap ini, materi tentang pengolahan ikan gabus yang mengandung protein tinggi, serta prospek produk yang dihasilkan diberikan kepada peserta. Proses perencanaan yang matang dalam pelatihan berbasis masyarakat terbukti memberikan hasil yang optimal dalam meningkatkan keterampilan pengolahan bahan lokal (Ramli & Muda, 2018).

### **3. Pelatihan Praktik Pengolahan Amplang dan Nugget Ikan Gabus**

Pelatihan dilanjutkan dengan praktik pembuatan amplang dan nugget ikan gabus. Semua peserta dilibatkan langsung dalam proses pembuatan produk olahan, mulai dari persiapan bahan hingga pengolahan akhir. Peserta juga diberi pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang benar untuk menjaga kualitas produk dan kandungan gizi ikan gabus. Pelatihan semacam ini juga bertujuan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan yang sederhana dan mudah diterapkan di tingkat rumah tangga, sehingga dapat meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga (Alamsyah & Hidayati, 2021).

### **4. Evaluasi dan Diskusi**

Setelah praktik, dilakukan evaluasi untuk menilai pemahaman peserta terhadap proses pembuatan amplang dan nugget. Sesi diskusi juga dilakukan untuk membahas tantangan yang dihadapi selama pelatihan dan solusi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan proses pengolahan dan pemanfaatan ikan gabus ke depannya. Evaluasi ini penting dalam proses pemberdayaan, karena memungkinkan masyarakat untuk mendapatkan feedback yang konstruktif dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan (Fathullah & Nursya, 2018).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan yang dilakukan di Desa Muara Adang II berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu dari Kelompok Wanita Tani (KWT), PKK, dan ibu rumah tangga dalam mengolah ikan gabus menjadi produk yang bernilai ekonomis. Proses pelatihan berjalan dengan baik dan melibatkan peserta dalam setiap tahapan produksi.

### **Survei Potensi Ikan Gabus di Desa Muara Adang II**

Survei yang dilakukan pada awal kegiatan menunjukkan bahwa ikan gabus sangat melimpah di sekitar sungai yang ada di Desa Muara Adang II. Berdasarkan analisis situasi desa, ikan gabus merupakan salah satu hasil perikanan yang dapat ditemukan dengan mudah di sungai-sungai di sekitar desa. Masyarakat setempat mengandalkan sungai sebagai sumber ikan, namun ikan gabus seringkali hanya dimanfaatkan untuk konsumsi rumah tangga tanpa diolah lebih lanjut menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Sumber ikan gabus di desa ini berasal dari sungai-sungai yang mengalir di wilayah tersebut. Sungai-sungai ini menjadi habitat alami bagi ikan gabus yang banyak ditemukan dalam kondisi liar. Meskipun ikan gabus melimpah, selama ini masyarakat belum memanfaatkan potensi ini secara maksimal. Pengolahan ikan gabus dalam bentuk produk seperti amplang dan nugget sangat minim, meskipun ikan gabus memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan dapat dijual. Hasil survei ini membuka wawasan bagi peserta bahwa ikan gabus yang melimpah di sekitar mereka dapat diolah menjadi produk olahan bernilai tinggi, seperti amplang dan nugget. Produk-produk ini tidak hanya akan meningkatkan konsumsi ikan di kalangan masyarakat setempat, tetapi juga memiliki peluang pasar yang lebih luas. Selain itu, produk olahan ini juga dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dan menciptakan peluang usaha baru di Desa Muara Adang II (Putra, 2017).

### **Perencanaan Pelatihan**

Tahap perencanaan dimulai dengan diskusi bersama para peserta untuk menentukan waktu pelaksanaan, tempat, serta alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pelatihan. Pelatihan pengolahan produk lokal di wilayah pesisir, sebagaimana dilakukan dalam kegiatan ini, sejalan dengan penelitian Hadi dan Anwar (2020) yang menekankan pentingnya pelatihan berbasis keterampilan untuk pemberdayaan masyarakat,

khususnya wanita di daerah pesisir. Selama diskusi, peserta diberikan penjelasan mengenai manfaat pengolahan ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomis, seperti amplang dan nugget, serta prospek pasar untuk produk-produk tersebut. Penjelasan ini bertujuan untuk memberi pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya diversifikasi produk olahan ikan gabus, yang tidak hanya meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga, tetapi juga memberikan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama sesi ini. Banyak dari mereka yang aktif mengajukan pertanyaan terkait berbagai aspek pengolahan ikan gabus, mulai dari teknik pembuatan produk, pemilihan bahan yang tepat, hingga cara pengemasan yang dapat memperpanjang daya tahan produk. Diskusi ini juga mencakup pentingnya memperkenalkan produk olahan ikan gabus ke pasar yang lebih luas, baik di pasar lokal maupun ke luar daerah, guna meningkatkan pendapatan masyarakat (Ramli & Muda, 2018). Diversifikasi produk perikanan, seperti produk olahan ikan gabus, juga dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar. Hal ini tercermin dalam penelitian Pratama dan Hidayat (2021), yang menunjukkan pentingnya inovasi dalam pengolahan perikanan untuk meningkatkan daya saing di pasar

Selain itu, peserta juga membahas tantangan yang mungkin dihadapi dalam proses pengolahan, seperti kesulitan dalam memisahkan daging ikan dari tulangnya dan memastikan kualitas produk tetap terjaga setelah pengolahan. Para peserta sepakat untuk berkomitmen meningkatkan kualitas produk mereka, dengan harapan produk amplang dan nugget ikan gabus dapat diterima dengan baik oleh pasar dan menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga mereka. Diskusi ini mencerminkan kesadaran yang tinggi di kalangan masyarakat Desa Muara Adang II tentang pentingnya peningkatan kualitas olahan pangan yang mereka produksi. Para peserta merasa lebih siap dan bersemangat untuk melanjutkan pelatihan praktik, dengan pemahaman yang lebih baik tentang potensi ekonomi yang dapat dihasilkan dari produk olahan ikan gabus (Rahman & Zainuddin, 2019).

### **Pelatihan Praktik Pembuatan Amplang dan Nugget**

Pelatihan praktik dimulai dengan pembuatan amplang dari ikan gabus. Setiap peserta dilibatkan langsung dalam proses pengolahan amplang, yang dimulai dengan pemisahan daging ikan dari tulangnya. Teknik pemisahan yang hati-hati sangat penting untuk memastikan bahwa daging ikan yang diambil bebas dari duri dan bagian lain yang tidak diinginkan. Proses ini membutuhkan ketelitian, mengingat tekstur ikan gabus yang cukup kenyal dan empuk. Peserta diberikan pengarahan tentang cara terbaik untuk melakukannya, dan banyak di antara mereka yang merasa lebih percaya diri setelah mendapatkan teknik yang tepat.



**Gambar 1.** Proses pemisahan dan penghalusan daging ikan gabus

Setelah daging ikan dipisahkan dan dihaluskan, proses selanjutnya adalah pencampuran adonan untuk amplang. Di sini, peserta mencampurkan daging ikan yang sudah halus dengan bahan-bahan lainnya, seperti telur, gula, garam, lada, dan tepung kanji. Setiap bahan dicampur dengan cermat hingga membentuk adonan yang kenyal dan mudah dibentuk. Penggunaan tepung kanji memberikan tekstur yang pas pada amplang sehingga hasil akhir dapat menjadi renyah. Pentingnya memilih bahan berkualitas, karena kualitas bahan baku akan sangat mempengaruhi rasa dan tekstur produk akhir. Beberapa peserta menambahkan sedikit bumbu tambahan seperti bawang putih untuk memberikan cita rasa yang lebih kaya pada amplang mereka. Setelah semua bahan tercampur rata, adonan dibentuk sesuai keinginan peserta, ada yang membuatnya panjang dan

ada yang lebih suka bentuk lonjong. Setelah adonan terbentuk, amplang digoreng hingga berwarna keemasan dan menghasilkan tekstur yang renyah di luar, namun tetap lembut di dalam (Kurniawati & Lestari, 2019).



**Gambar 2.** Praktik Proses pencampuran bahan untuk pembuatan amplang dan nugget

Selain amplang, pelatihan ini juga mencakup pembuatan nugget ikan gabus. Seperti halnya amplang, tahap pertama dalam pembuatan nugget adalah penghalusan daging ikan gabus yang telah dipisahkan dari tulangnya. Setelah itu, daging ikan dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa, dan tepung terigu. Pencampuran dilakukan secara merata agar bumbu terserap dengan baik ke dalam adonan. Setelah tercampur rata, adonan dibentuk menjadi nugget. Di sini, peserta diberi kesempatan untuk membentuk nugget sesuai ukuran dan bentuk yang diinginkan. Beberapa peserta memilih untuk menggunakan cetakan nugget agar bentuknya lebih seragam, sementara yang lain lebih suka membentuk nugget dengan tangan. Setelah nugget terbentuk, dicelupkan dalam adonan pembalut yang terbuat dari campuran tepung terigu dan telur untuk memberikan lapisan yang renyah dari tepung panir. Nugget kemudian digoreng hingga matang dan berwarna keemasan, menciptakan permukaan luar yang renyah dengan isi dalam yang lembut (Alamsyah & Hidayati, 2021).



**Gambar 4.** Tahapan Proses Pengolahan nugget ikan gabus

Praktik Pengolahan berjalan dengan lancar dan para peserta menunjukkan antusiasme yang baik. Mereka tidak hanya terlibat dalam setiap tahapan, tetapi juga aktif mengajukan berbagai pertanyaan. Beberapa peserta meminta saran tentang bagaimana cara mengolah ikan gabus lainnya menjadi produk yang menarik dan beragam, seperti bakso ikan gabus atau olahan ikan gabus lainnya yang lebih praktis dan siap saji. Hasil produk yang dihasilkan, baik amplang maupun nugget, memiliki cita rasa yang enak dan menarik. Nugget ikan gabus lebih mudah diterima oleh anak-anak yang biasanya tidak menyukai ikan karena durinya. Nugget ini memberikan alternatif yang lebih praktis dan sehat, mengingat ikan gabus kaya akan protein dan nutrisi lainnya yang sangat baik untuk pertumbuhan anak.



**Gambar 5.** Tahapan Proses Pembuatan produk amplang

Produk amplang ikan gabus diterima dengan baik oleh masyarakat karena memiliki rasa gurih yang khas dan tekstur renyah, menjadikannya camilan yang enak dan disukai banyak orang. Selain sebagai camilan, amplang ikan gabus juga memiliki potensi untuk menjadi oleh-oleh khas daerah yang dapat dipasarkan di pasar lokal maupun luar daerah. Dengan tambahan variasi bumbu yang sesuai dengan selera konsumen, amplang dapat disesuaikan dengan preferensi pasar yang berbeda, meningkatkan daya tarik produk. Pengembangan rasa dan kemasan juga dapat memperluas jangkauan pasar, menjadikan amplang ikan gabus sebagai produk yang semakin populer dan menarik bagi berbagai kalangan. Selama pelatihan ini, para peserta menunjukkan keterampilan yang cepat berkembang, dan banyak dari mereka yang berencana untuk memproduksi amplang dan nugget ikan gabus di rumah sebagai usaha sampingan. Dengan hasil produk yang berkualitas, mereka merasa lebih percaya diri untuk menjual produk mereka di pasar lokal. Para peserta juga merasa bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan mereka keterampilan baru, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat membantu meningkatkan perekonomian rumah tangga mereka. Pelatihan pengolahan produk olahan ikan gabus seperti amplang dan nugget tidak hanya bermanfaat untuk meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga, tetapi juga berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha ekonomi yang menguntungkan. Para peserta kini siap untuk mengimplementasikan ilmu yang didapat dalam kehidupan sehari-hari dan mengembangkan usaha mereka lebih lanjut. Penerapan teknologi pengolahan ikan gabus di daerah pesisir telah terbukti meningkatkan kualitas produk dan nilai ekonomisnya, yang sejalan dengan penelitian Budi dan Ramadhan (2019), yang juga menyoroti potensi teknologi pengolahan ikan untuk pengembangan produk lokal yang lebih bernilai.

### **Evaluasi Kegiatan**

Setelah pelatihan praktik selesai, sesi evaluasi dilakukan untuk menilai pemahaman peserta terhadap proses pengolahan amplang dan nugget. Selama evaluasi, peserta diberikan kesempatan untuk berbagi pengalaman dan tantangan yang mereka hadapi selama pelatihan. Diskusi ini berjalan dengan sangat interaktif, di mana para peserta saling bertukar informasi tentang proses pembuatan produk, mulai dari teknik pemisahan

daging ikan gabus, pencampuran bahan, hingga penggorengan. Beberapa peserta mengungkapkan kesulitan dalam memisahkan daging ikan gabus dari tulangnya, yang merupakan langkah penting agar produk yang dihasilkan bebas dari duri. Mereka berbagi cara-cara yang mereka lakukan untuk memudahkan proses ini, seperti menggunakan pisau yang lebih tajam dan teknik memisahkan daging yang lebih hati-hati (Fathullah & Nursya, 2018). Diskusi ini sangat bermanfaat karena banyak peserta yang mendapatkan tips praktis untuk meningkatkan kecepatan dan kualitas dalam memisahkan daging ikan dengan lebih efisien.

Selain itu, beberapa peserta juga menyampaikan tantangan dalam mencampurkan bahan-bahan agar adonan menghasilkan tekstur yang pas. Mereka saling berbagi pengalaman tentang proporsi bahan yang ideal dan bagaimana cara memastikan semua bahan tercampur dengan rata, sehingga produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang optimal. Beberapa peserta juga berbagi cerita tentang bagaimana mereka menyesuaikan resep dasar dengan bahan yang tersedia di rumah mereka, seperti menggunakan bahan lokal yang lebih mudah ditemukan. Diskusi berlanjut pada tantangan terkait penggorengan produk, di mana beberapa peserta menyarankan agar suhu minyak dijaga dengan baik agar produk tidak terlalu berminyak atau terlalu kering. Saran lain adalah pentingnya memperhatikan waktu penggorengan agar amplang dan nugget dapat memiliki tekstur yang renyah di luar dan tetap lembut di dalam.

Selanjutnya, banyak peserta yang mengajukan pertanyaan terkait dengan pemasaran produk. Mereka tertarik untuk mengetahui bagaimana cara memasarkan produk amplang dan nugget ikan gabus, mengingat produk ini memiliki potensi untuk dijual di pasar yang lebih luas. Beberapa peserta berbagi pengalaman tentang cara mereka menjual produk mereka secara langsung kepada tetangga atau teman-teman, dan mereka juga berdiskusi tentang bagaimana produk olahan ikan gabus dapat dipasarkan di luar desa, seperti di pasar lokal atau sebagai oleh-oleh khas daerah. Para peserta juga membahas mengenai pengemasan produk agar lebih menarik bagi konsumen. Beberapa peserta mengusulkan untuk mencoba menggunakan kemasan yang lebih praktis dan menarik, seperti plastik vakum yang dapat memperpanjang daya tahan produk dan membuatnya lebih mudah dibawa ke mana-mana. Selain itu, ada juga diskusi mengenai pentingnya memberi label yang jelas tentang kandungan gizi produk, yang bisa menjadi daya tarik tambahan bagi konsumen yang peduli dengan kesehatan.

Diskusi ini membuka peluang bagi para peserta untuk tidak hanya mengolah ikan gabus untuk konsumsi pribadi, tetapi juga untuk menciptakan peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Banyak peserta yang merasa lebih percaya diri setelah berbagi pengalaman dan mendapatkan wawasan baru tentang cara memproduksi dan memasarkan produk mereka. Diskusi ini tidak hanya memperkuat keterampilan teknis, tetapi juga memberikan pandangan yang lebih luas mengenai peluang ekonomi yang bisa diraih dari pengolahan ikan gabus.

### **Keberlanjutan dan Potensi Produk**

Pelatihan pengolahan ikan gabus yang dilaksanakan di Desa Muara Adang II tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat desa. Setelah mengikuti pelatihan, peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga dan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT), kini memiliki kemampuan untuk mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomis seperti nugget dan amplang. Keterampilan ini menjadi bekal penting bagi mereka untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara maksimal. Salah satu keuntungan utama dari produk amplang dan nugget ikan gabus adalah peningkatan konsumsi ikan di kalangan keluarga. Ikan gabus yang kaya akan protein dan gizi sering kali kurang diminati karena durinya. Namun, dengan pengolahan yang tepat menjadi nugget atau amplang, ikan gabus menjadi lebih mudah diterima, terutama oleh anak-anak. Hal ini dapat meningkatkan konsumsi protein hewani yang sangat penting untuk pertumbuhan dan kesehatan, khususnya di daerah yang mengandalkan produk lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi.

Selain itu, produk olahan ikan gabus ini memiliki potensi besar untuk dipasarkan lebih luas. Dengan kualitas yang baik dan cita rasa yang enak, amplang dan nugget ikan gabus dapat dijual di pasar lokal maupun pasar tradisional, bahkan dijadikan oleh-oleh khas daerah yang diminati wisatawan. Ketersediaan produk ini yang mudah dikemas dan lebih tahan lama membuka peluang distribusi yang lebih luas, bahkan ke kota-kota besar dan daerah lainnya, memberikan potensi pasar yang besar serta dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Keberlanjutan usaha ini terletak pada kemampuan masyarakat untuk terus memproduksi dan memasarkan produk secara berkelanjutan. Dalam jangka panjang, ibu-ibu di desa dapat menggunakan keterampilan yang diperoleh untuk membentuk usaha rumah tangga yang dapat dijalankan bersama anggota keluarga lainnya. Dengan adanya produk olahan ikan gabus yang memiliki nilai jual, mereka juga dapat

membuka lapangan pekerjaan baru, yang menciptakan dinamika ekonomi yang lebih baik di desa. Produk amplang dan nugget ikan gabus juga dapat menjadi bagian dari pemberdayaan ekonomi lokal dengan menggandeng petani ikan gabus setempat sebagai pemasok bahan baku. Hal ini menciptakan hubungan yang saling menguntungkan antara petani dan pengolahnya, meningkatkan kesejahteraan petani ikan, serta memastikan pasokan bahan baku yang konsisten untuk usaha pengolahan. Selain itu, produk-produk ini dapat memperkenalkan keunikan kuliner lokal kepada wisatawan domestik maupun mancanegara. Menjadikan produk olahan ikan gabus sebagai oleh-oleh khas daerah dapat menjadi daya tarik tambahan bagi sektor pariwisata desa, yang memperkenalkan budaya kuliner lokal kepada pasar yang lebih luas. Pemanfaatan hasil perikanan, terutama ikan gabus, untuk meningkatkan ekonomi berbasis pemberdayaan masyarakat dapat memperkuat ketahanan pangan lokal. Hal ini sejalan dengan temuan Iskandar dan Fahmi (2020) yang menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan dapat menjadi faktor kunci dalam pemberdayaan masyarakat pesisir.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu di Desa Muara Adang II dapat memanfaatkan potensi ikan gabus yang melimpah untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga mereka. Produk amplang dan nugget ikan gabus yang dihasilkan juga memiliki potensi untuk berkembang menjadi produk unggulan desa, yang dapat memberdayakan masyarakat setempat dan membuka peluang usaha baru.

### **KESIMPULAN**

Pelatihan pengolahan ikan gabus di Desa Muara Adang II berhasil memberikan keterampilan baru bagi masyarakat dalam mengolah ikan gabus menjadi produk bernilai ekonomi, seperti amplang dan nugget. Produk-produk ini tidak hanya dapat meningkatkan konsumsi ikan di kalangan keluarga, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan sebagai oleh-oleh khas daerah. Masyarakat yang mengikuti pelatihan kini lebih siap untuk mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh, baik untuk konsumsi pribadi maupun usaha sampingan. Ke depan, perlu adanya dukungan lebih lanjut terkait pemasaran dan pengembangan produk agar dapat mengakses pasar yang lebih luas.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Mulawarman melalui Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) 48 yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan ini, serta kepada masyarakat Desa Muara Adang II yang telah berpartisipasi aktif dan menyambut baik kegiatan pengabdian ini, serta kepada semua pihak yang turut mendukung kelancaran kegiatan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alamsyah, M., & Hidayati, N. (2021). Pengembangan produk olahan ikan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 19(4), 234-245.
- Badi, A., & Ramadhan, S. (2019). Studi pengolahan produk ikan gabus di daerah pesisir. *Jurnal Inovasi Teknologi Pertanian*, 22(3), 124-137.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Paser. (2021). Statistik Sosial Ekonomi Desa Muara Adang II 2021. BPS Kabupaten Paser.
- Darmawan, A., & Fitria, M. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan di wilayah pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 14(1), 88-97.
- Fathullah, R., & Nursya, H. (2018). Pengolahan ikan gabus untuk peningkatan gizi keluarga. *Jurnal Pangan Sehat*, 13(4), 123-134.
- Hadi, A., & Anwar, P. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan produk lokal di wilayah pesisir. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 18(1), 33-44.

- Iskandar, M., & Fahmi, T. (2020). Pemanfaatan hasil perikanan untuk peningkatan ekonomi berbasis pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 18(4), 90-101.
- Kurniawati, L., & Lestari, S. (2019). Pengaruh pelatihan pengolahan ikan terhadap pemberdayaan masyarakat di wilayah pesisir. *Jurnal Sosial Ekonomi Pesisir*, 8(1), 56-70.
- Nasution, D., & Jaya, S. (2018). Penerapan teknologi pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai ekonomi masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Perikanan*, 20(1), 45-55.
- Pratama, N., & Hidayat, M. (2021). Diversifikasi produk perikanan dalam meningkatkan daya saing di pasar lokal. *Jurnal Agribisnis*, 28(2), 98-110.
- Putra, F. (2017). Diversifikasi produk olahan ikan gabus untuk peningkatan ekonomi lokal. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pertanian*, 21(2), 78-85.
- Rahman, A., & Zainuddin, Z. (2019). Peran perempuan dalam pemberdayaan ekonomi lokal melalui pengolahan hasil perikanan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 13(2), 102-115.
- Ramli, R., & Muda, S. (2018). Inovasi pengolahan ikan gabus untuk peningkatan kualitas konsumsi ikan di kalangan masyarakat. *Jurnal Pangan dan Teknologi*, 9(1), 50-63.
- Saputra, A., & Yuliana, D. (2021). Pengolahan produk ikan gabus untuk diversifikasi konsumsi pangan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 25(2), 103-115.
- Sari, R., Susanto, T., & Aulia, D. (2020). Pengolahan ikan gabus dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Gizi Indonesia*, 12(3), 145-158.
- Zainuddin, S., & Hadi, I. (2019). Evaluasi pengolahan produk perikanan untuk pemberdayaan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 12(2), 150-160.