



JURNAL DINAMIKA PENGABDIAN

VOLUME 10 NOMOR 3, EDISI APRIL 2025

p-ISSN: 2460-8173, e-ISSN: 2528-3219

Website: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/index>



UPAYA PENINGKATAN KESEJAHTERAAN DAN KESEHATAN MASYARAKAT MELALUI KEGIATAN PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LOKAL SUNGAI SETARAP KABUPATEN MALINAU

Sumarlin dan Imra*

*e-mail: imranmomo@gmail.com.

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Borneo Tarakan,
Jalan Amal Lama No 1 Kelurahan Pantai Amal, Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan.

Diserahkan tanggal 20 Januari 2025, disetujui tanggal 29 April 2025

ABSTRAK

Kegiatan program kemitraan masyarakat "Upaya Peningkatan Kesejahteraan dan Kesehatan Masyarakat Melalui Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Lokal Sungai Setarap Kabupaten Malinau" dilaksanakan pada tanggal 13 Juli 2024 selama 1 hari dengan peserta kelompok non produktif masyarakat Desa Setarap Kabupaten Malinau. Kegiatan dilakukan melalui dua tahapan, yaitu: sosialisasi terkait kandungan gizi hasil perikanan dan prospek usahanya dan pelatihan pengolahan ikan sumberdaya lokal sungai Setarap. Kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat ini diharapkan memberikan pemahaman kepada kelompok masyarakat tentang pentingnya pemanfaatan sumberdaya lokal perikanan guna meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat. Kegiatan pengabdian telah dilaksanakan di Balai Adat Desa Setarap Kabupaten Malinau dengan jumlah peserta 20 orang yang merupakan ibu-ibu non produktif. Kegiatan ini diharapkan dapat menambah keterampilan ibu-ibu masyarakat Desa Setarap dalam membuat olahan diversifikasi dari ikan lokal Sungai Setarap.

Kata kunci: Diversifikasi, Desa Setarap, Kabupaten Malinau, Kesehatan Masyarakat.

ABSTRACT

The community partnership program titled "Efforts to Improve Community Welfare and Health Through Local Fish Processing Training Activities in the Setarap River, Malinau Regency" was conducted on July 13, 2024, as a one-day event. The participants were women from non-productive community groups in Setarap Village, Malinau Regency. The program was implemented in two main stages: (1) a socialization session on the nutritional value of fishery products and their potential for small-scale business development, and (2) hands-on training in processing local fish resources from the Setarap River into value-added products. This community service activity aims to increase local community members' awareness of the importance of utilizing local fishery resources to enhance household nutrition and economic well-being. The training was held at the traditional hall of Setarap Village and involved 20 participants, all of whom were non-productive women. This initiative is expected to empower the participants with the necessary skills to develop diversified processed fish products, ultimately contributing to improved livelihoods and community health.

Keywords: Diversification, Setarap Village, Malinau Regency, Public Health.



PENDAHULUAN

Kabupaten Malinau merupakan salah satu wilayah administratif di Provinsi Kalimantan Utara. Sejak memperoleh status sebagai daerah otonom, Kabupaten Malinau secara konsisten melakukan berbagai upaya pembangunan guna mengejar ketertinggalan dari wilayah lain. Saat ini, Kabupaten Malinau memiliki luas wilayah sebesar 38.973,56 km² dengan jumlah penduduk pada tahun 2022 mencapai 85.316 jiwa. Secara administratif, kabupaten ini terbagi menjadi 15 kecamatan dan 109 desa. Sebagian besar penduduknya bermukim di wilayah pedesaan dengan kondisi geografis yang terisolasi serta tingkat pembangunan yang masih tertinggal. Oleh karena itu, pembangunan berbasis desa menjadi strategi

utama dalam mewujudkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat Kabupaten Malinau.

Salah satu desa di Kabupaten Malinau adalah Desa Setarap, yang terletak di Kecamatan Malinau Selatan Hilir (Gambar 1). Desa ini merupakan satu dari 8 desa di kecamatan tersebut, dengan luas wilayah sekitar 87,13 km² dan jumlah penduduk kurang lebih 330 jiwa. Mayoritas mata pencaharian penduduknya bergerak di sektor pertanian dan perikanan. Keberadaan Desa Setarap yang berbatasan langsung dengan Sungai Setarap memberikan potensi sumber daya perikanan yang melimpah. Selama ini, masyarakat setempat memanfaatkan hasil tangkapan ikan sungai untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari maupun dijual sebagai sumber penghasilan tambahan.



Gambar 1. Desa dan Sungai Setarap.

Ikan segar merupakan salah satu sumber asupan makanan bergizi karena diketahui mengandung protein tinggi, asam lemak yang baik, serta mineral dan vitamin yang baik untuk kesehatan jantung, kecerdasan otak, perkembangan serta sistem imun tubuh. Ikan merupakan sumber protein yang banyak dikonsumsi masyarakat serta mudah didapat tetapi mudah mengalami kebusukan. Sehingga perlu adanya teknologi pengolahan lebih lanjut yang dapat diketahui oleh masyarakat. Ikan dapat diolah menjadi produk tradisional seperti ikan asin dan produk modern seperti nugget, bakso, sosis, dan produk lainnya.

Upaya dalam meningkatkan gizi sejak dini, yaitu melalui program Gerakan makan ikan (Gemarikan). Gemarikan adalah gerakan untuk memotivasi masyarakat agar meningkatkan pola konsumsi ikan. Pentingnya mengatur pola konsumsi ikan sejak dini harus diprioritaskan karena ikan termasuk ke dalam satu di antara sumber protein yang penting dibutuhkan dalam tahap pertumbuhan dan perkembangan pada anak sejak dini. Program Gemarikan dilaksanakan dengan tujuan bahwa dengan anak sering mengonsumsi ikan maka akan meminimalisir terjadinya kondisi kekurangan gizi (Mahrus, et al., 2019).

Program Gemarikan harus beriringan dengan diversifikasi atau menganekaragamkan olahan ikan. Beberapa contoh diversifikasi

produk olahan berbahan dasar ikan antara lain: bakso dan pempek ikan. Menanamkan minat kepada masyarakat Desa Setarap untuk menyukai ikan sebagai makanan sehari-hari serta memotivasi untuk melakukan diversifikasi produk olahan ikan sehingga dapat meningkatkan konsumsi ikan dalam masyarakat dapat dilakukan dengan beberapa strategi pendekatan seperti sosialisasi / penyuluhan dan pelatihan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan dua tahapan utama yang meliputi penyuluhan terkait potensi pengembangan produk dan pemasaran dari sumberdaya lokal. Serta kegiatan praktek pembuatan produk olahan. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk olahan yakni ikan lokal yang berasal dari Sungai Setarap. Produk-produk olahan yang dibuat meliputi pempek dan rolade ikan. Beberapa program kegiatan dirancang sebagai solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat di Desa Setarap. Kegiatan tersebut dilaksanakan melalui berbagai pendekatan, antara lain penyuluhan, pelatihan, pendampingan (Tabel 1), serta pemberian bantuan berupa bahan dan peralatan yang mendukung keberlanjutan program (Tabel 2).

Tabel 1. Tahapan Kegiatan program kemitraan di Desa Setarap.

Tahapan Program Kegiatan	Metode Pelaksanaan	Narasumber (publikasi terkait)	Target Kegiatan
1. Sosialisasi Kandungan Gizi Hasil Perikanan.	Penyuluhan	Tim Pelaksana (Imra <i>et al</i> , 2022) Sosialisasi Gemar Makan Ikan Sebagai Upaya Meningkatkan Gizi Anak di Pesisir Tanjung Batu Kota Tarakan	Meningkatnya pengetahuan terkait kandungan gizi, wawasan serta semangat mitra untuk mengembangkan usaha.
2. Pelatihan Pengolahan Sumberdaya lokal ikan sungai Setarap	Praktek	Tim Pelaksana	Meningkatnya ketrampilan dalam mengolah hasil perikanan lokal Sungai Setarap.
3. Pendampingan	Kemasan dan pemasaran	Tim dan Mahasiswa KKN 2024	Meningkatnya kepercayaan konsumen pada produk.

Tabel 2. Produk olahan dan cara membuatnya.

Produk olahan	Bahan	Cara pembuatan
Pempek ikan	- Daging ikan 600 gr - Tepung tapioca 400 gr - Tepung terigu 30 gr - Garam 30 gr - Telur 2 butir - Air 220 ml	- Daging ikan dimasukan ke dalam wadah tambahkan telur tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan - Tambahkan tepung terigu, tepung tapioka lanjut diuleni secara perlahan - Tambahkan garam lalu adonan lanjut diaduk. - Bentuk adonan silinder untuk pempek lenjer, - Adonan dimasukan ke dalam air mendidih hingga mengapung - Pempek siap untuk digoreng
Rolade ikan	- Daging ikan 300 gr - Daun pisang - Wortel 1 buah - Telur 2 butir - Daun bawang - Bawang putih 3 siung - Tepung tapioka 90 gr - Garam - Kaldu bubuk - Merica	- Haluskan seluruh bahan menggunakan <i>chopper</i> atau blender hingga halus - Telur, tepung tapioka 2 sendok makan, garam dan merica serta sedikit air di campur dalam wadah yang berbeda kemudian diaduk. Bahan tersebut kemudian dibuat dadar hingga matang - Siapkan kulit atau dadar lalu ratakan adonan ikan - Lipat dan gulung perlahan sambil dipadatkan - Bungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus 30 menit - Adonan dipotong-potong siap digoreng

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan diversifikasi olahan ikan lokal di Desa Setarap merupakan bagian dari program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), yang merupakan salah satu perwujudan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk menerapkan ilmu dan keterampilan yang diperoleh di perguruan tinggi kepada masyarakat, khususnya dalam meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan

masyarakat Desa Setarap. Fokus utama kegiatan ini adalah pemberdayaan kelompok ibu-ibu non-produktif melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah (Gambar 2). Di samping itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat mempererat kerja sama antara Universitas Borneo Tarakan (UBT) dengan masyarakat setempat serta menjadi media sosialisasi program-program perguruan tinggi kepada masyarakat.



Gambar 2. Peserta PKM yang merupakan ibu-ibu non produktif Desa Setarap.

Pelatihan dilaksanakan oleh dua orang Dosen Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UBT yaitu Sumarlin S. Si, M. Si dan Imra S.Pi., M.Si yang banyak memahami tentang diversifikasi produk berbahan dasar sumberdaya perairan. Pelatihan juga dibantu oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Penempatan Desa Setarap Universitas Borneo Tarakan sebagai asisten. Pelatihan dilaksanakan di Balai Adat Desa Se-

tarap Kabupaten Malinau dengan jumlah 20 orang peserta. Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada bulan Juli 2024.

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dilaksanakan satu hari. Kegiatan diawali dengan sambutan yang disampaikan oleh Ketua Tim Pelaksana Sumarlin S. Si., M. Si dan dilanjutkan dengan sambutan oleh Kepala Desa Setarap bapak Marinus (Gambar 3). Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi terkait

Sumarlin dan Imra: Upaya Peningkatan Kesejahteraan dan Kesehatan Masyarakat Melalui Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Lokal Sungai Setarap Kabupaten Malinau.

potensi pengembangan produk dari ikan lokal beserta aspek pemasarannya yang disampaikan oleh Imra, S. Pi., M. Si. Kegiatan ini diharapkan memberi pemahaman kepada masya-

rakat desa terkait potensi dan peluang usaha dari sumber daya ikan lokal yang dapat dibuat berbagai macam produk untuk menjadi peluang bisnis.



Gambar 3. Foto bersama kepala desa, tim, peserta dan mahasiswa KKN Desa Setarap.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat juga dilaksanakan praktek langsung pembuatan olahan berbahan dasar daging ikan. Produk yang dibuat meliputi pempek ikan dan rolade ikan. Metode dalam praktek pembuatan produk olahan dimana peserta dibagi menjadi 3 kelompok. Setiap kelompok membuat 1 jenis produk yang akan didampingi oleh mahasiswa KKN. Instruktur yang mengarahkan dalam pembuatan masing-masing produk yakni Imra, S. Pi., M. Si (Gambar 4).

Produk olahan yang dibuat merupakan produk-produk yang sangat disukai oleh semua kalangan utama anak-anak. Produk ini menjadi pilihan untuk pelengkap kebutuhan gizi utamanya kebutuhan protein. Bahan baku

ikan yang digunakan dalam membuat produk diketahui memiliki kandungan protein yang cukup baik yang dapat bermanfaat untuk pertumbuhan anak.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menginspirasi para peserta untuk mulai mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dalam mengolah hasil ikan lokal menjadi berbagai macam produk diversifikasi yang dapat menjadi peluang usaha untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Setarap Kabupaten Malinau. Masyarakat Desa Setarap khususnya ibu-ibu menyambut baik kegiatan pengabdian ini, dikarenakan dapat menambah pengetahuan, keterampilan dalam mengolah ikan lokal.



Gambar 4. Produk olahan yang dihasilkan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat terkait pengolahan ikan Lokal Sungai Setarap Kabupaten Malinau telah terlaksana dengan baik. Hal ini terlihat dari keseriusan dan antusias peserta saat sosialisasi dan dapat dihasilkan produk olahan diversifikasi ikan lokal Sungai Setarap Kabupaten Malinau.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ketua pelaksana dan tim anggota mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas bantuan hibah DIPA PPM Tahun Anggaran 2024. Selain itu ucapan terimakasih juga diberikan kepada Mitra pelaksana Kepala Desa Setarap Kabupaten Malinau atas segala fasilitas dan dukungan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A.R., dan Selviastuti, R. (2014). Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* 4 (1) : 53-59.
- Akhmadi, M. F., Imra, Maulianawati, D. (2019). Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *JIPK* 11 (1) : 49-54.
- Bakhtiar, Rohaya, S., Ayunda, H. M. (2019). Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) sebagai Sumber Kalsium dan Fosfor pada Pembuatan Donat Panggang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 11 (1) : 38-45.
- [BPS Kaltara] Badan Pusat Statistik Kalimantan Utara. (2021). Kalimantan Utara dalam Angka 2021. Badan Pusat Statistik Kalimantan Utara, Bulungan.
- Cahyani, R. T., Bija, S., Sugi, L. T. N. (2020). Karakteristik Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) dan Potensinya Sebagai Tepung Ikan. *Teknologi Pangan*

Sumarlin dan Imra: Upaya Peningkatan Kesejahteraan dan Kesehatan Masyarakat Melalui Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Lokal Sungai Setarap Kabupaten Malinau.

: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah
Teknologi Pertanian 11 (2) : 182-191.

Darmawangsyah, Jamaludding, Kadirman.
(2016). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan
Bandeng (*Chanos chanos*) dalam
Pembuatan Kue Kering. Jurnal
Pendidikan Teknologi Pertanian 2 : 149-
156.

Imra, Akhmadi, M. F., Abdiani, I. M., Irawati, H.
(2019). Karakteristik Tepung Tulang Ikan

Bandeng (*Chanos chanos*) dari Limbah
Industri Baduri Kota Tarakan. TECHNO-
FISH 3 (2) : 60-69.

Salitus, Ilminingtyah, D., Fatarina, E. (2017).
Penambahan Tepung Tulang Bandeng
(*Chanos chanos*) dalam Pembuatan
Kerupuk Sebagai Hasil Samping Industri
Bandeng Cabut Duri. Serat Acitya-Jurnal
Ilmiah UNTAG Semarang 6 (2) : 81-9.