

PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN BAUNG MENJADI PRODUK OLAHAN BERNILAI DI DESA LIANG ULU KECAMATAN KOTA BANGUN

¹Rama Kurniawan Delopes

²Anggi Anggraini

³Sindy Tosae

⁴Julia Miranda

^{1,2,3,4}Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda

*Email: ramakurniawan01235@gmail.com¹, anggrainii31@gmail.com²,
sindytosae1909@gmail.com³, miranda26072006@gmail.com⁴

ABSTRAK

Desa Liang Ulu di Kecamatan Kota Bangun memiliki potensi perikanan air tawar yang besar, terutama ikan baung. Sebelum adanya pelatihan, pemanfaatan ikan baung oleh masyarakat hanya terbatas pada pengolahan tradisional menjadi ikan asin dan ikan salai asap, sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh belum optimal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan baung menjadi produk olahan bernilai jual lebih tinggi, seperti pempek dan otak-otak. Pelatihan dilakukan secara partisipatif dan aplikatif, melibatkan perangkat desa, ibu-ibu PKK, Karang Taruna, warga sekitar, serta mahasiswa dari Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda. Dalam pelaksanaannya, peserta dikenalkan pada resep, teknik pengolahan, hingga praktik langsung pembuatan produk. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta dan adanya perubahan pola pikir untuk memanfaatkan ikan baung sebagai bahan baku usaha rumah tangga. Keesokan harinya, kegiatan dilanjutkan dengan seminar bersama Dinas Pemuda dan Olahraga (Dispora) Kutai Kartanegara yang membahas strategi pendistribusian produk serta memberikan akses informasi terkait pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal bagi pelaku usaha baru. Sinergi pelatihan dan seminar ini diharapkan mendorong masyarakat mengembangkan usaha secara legal dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Desa Liang Ulu, pengolahan ikan baung, pempek, otak-otak, UMKM, NIB, Sertifikasi Halal

PENDAHULUAN

Kecamatan Kota Bangun merupakan salah satu kecamatan yang terletak di wilayah Kabupaten Kutai Kartanegara dengan luas wilayah 897,9 km². Kecamatan Kota Bangun terdiri dari 21 desa, dua di antaranya adalah Desa Liang Ilir dan Liang Ulu. Sebagian wilayah Kota Bangun dialiri oleh beberapa sungai seperti Sungai Mahakam, Kedang Murung, Belayan, dan Pela

Kondisi geografis ini menjadikan kawasan tersebut kaya akan sumber daya perikanan air tawar, termasuk ikan baung yang merupakan salah satu hasil tangkapan utama masyarakat setempat. Meskipun hasil tangkapan ikan baung cukup melimpah, pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar serta pengolahan tradisional seperti ikan asin dan ikan salai asap. Hal ini menyebabkan nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat, khususnya di Desa Liang Ulu, belum maksimal. (Aji dkk., 2024) Selain itu, kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk siap konsumsi atau bernilai jual tinggi menjadi salah satu

kendala utama. Melihat kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan ikan baung menjadi berbagai produk olahan bernilai ekonomis, seperti pempek dan otak-otak.

Pelatihan ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan aplikatif, melibatkan perangkat desa, ibu-ibu PKK, Karang Taruna dan warga sekitar serta mahasiswa dari Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat Desa Liang Ulu dapat meningkatkan keterampilan pengolahan hasil perikanan, memperluas peluang usaha, serta mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal. Dengan peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengolahan ikan, diharapkan pula akan tumbuh unit-unit usaha baru yang mendukung ketahanan ekonomi desa secara berkelanjutan. Sebagai tindak lanjut dari pelatihan, pada keesokan harinya panitia pengabdian Masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda menyelenggarakan seminar dengan mengundang Dinas Pemuda dan Olahraga (Dispora) Kutai Kartanegara yang membahas strategi pendistribusian produk olahan agar dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan berdaya saing. Dalam seminar tersebut, Dinas Pemuda dan Olahraga (Dispora) Kutai Kartanegara juga memberikan keterbukaan akses serta informasi mengenai proses pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal bagi pelaku usaha baru. Hal ini bertujuan untuk mendukung legalitas usaha masyarakat serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan berbasis ikan baung. Diharapkan dengan dukungan tersebut, masyarakat dapat lebih mudah mengembangkan usahanya secara formal dan berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian Masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif (Ariyana et al., 2024) yaitu melibatkan secara aktif Masyarakat setempat dalam seluruh rangkaian kegiatan diselenggarakan. Pendekatan partisipatif dipilih dengan tujuan agar Masyarakat Desa Liang Uu, tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga berperan langsung dalam memahami, mencoba, dan mengimplementasikan yang diperkenalkan.

Pelaksanaan pembuatan pempek dan otak-otak, dilaksanakan di Desa liang ulu Kecamatan Kota Bangun. Pelatihan ini dilakukan dengan bekerja sama perangkat desa, ibu - ibu PKK, Karang Taruna dan warga sekitar, selain itu juga pelatihan ini dibantu dengan panitia pengabdian

masyarakat Ormawa FEB Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda berupaya meyakinkan warga jika dengan penambahan inovasi baru dari yang semula ikan baung dijual warga secara langsung, warga juga dapat menambah pendapatan mereka apabila ikan baung ditingkatkan kegunaannya menjadi produk baru yaitu pempek dan otak-otak. Jadi melalui pelatihan pembuatan ini diharapkan terjadi pergeseran perilaku masyarakat. Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat pempek dan otak-otak :

RESEP OTAK-OTAK IKAN

Bahan – bahan :

1. Ikan Baung giling 1 kg
2. Tepung tapioka 500 gram
3. Santan kental 250 ml
4. Putih telur 3 butir
5. Air Dingin 350 ml
6. Daun pisang 1 ikat
7. Minyak goreng 600 ml

Bumbu halus :

1. Bawang putih 10 siung
2. Bawang merah 8 siung
3. Garam 2 sdt
4. Gula 1 sdt
5. Micin 1 sdt
6. Kaldu ayam bubuk 1 sdt
7. Lada bubuk 1 sdt

RESEP Pempek

Bahan – bahan :

1. Ikan Baung giling 1 Kg
2. Tepung tapioka 800 gr

3. Air es 600 ml
4. Telur 5 butir
5. Minyak goreng 700 ml

Bumbu :

1. Garam 2 sdt
2. Micin 1 sdt
3. Gula 1 sdt
4. Kaldu ayam 1 sdt

Bahan Cuko

Bahan – bahan :

- air 500 ml
- asam jawa 1 bungkus
- gula merah 150 gram
- timun 1 buah

Bumbu halus:

- bawang putih 5 siung
- 1 sdt garam
- 6 sdt kecap manis

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Liang Ulu, Kecamatan Kota Bangun, Kabupaten Kutai Kartanegara ini berfokus pada peningkatan nilai tambah ekonomi dari hasil tangkapan ikan baung melalui pelatihan pengolahan menjadi produk olahan siap saji, yaitu pempek dan otak-otak. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh kondisi masyarakat yang selama ini hanya memanfaatkan hasil tangkapan ikan baung dalam bentuk segar dan pengolahannya hanya berupa ikan asap dan ikan asin saja, sehingga nilai ekonominya belum maksimal. Dalam pelaksanaannya, pelatihan ini dilakukan secara partisipatif dan aplikatif, dengan melibatkan

perangkat desa, ibu-ibu PKK, karang taruna dan warga sekitar, yang di wadahi oleh panitia pengabdian masyarakat dari Ormawa FEB Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda. Metode ini dipilih agar masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, namun juga memiliki kemampuan untuk melanjutkan kegiatan secara mandiri. Selama pelatihan, masyarakat diperkenalkan pada resep dan teknik pengolahan pempek dan otak-otak berbahan dasar ikan baung. Proses pembuatan diawali dengan persiapan bahan-bahan, seperti ikan baung giling, tepung tapioka, bumbu-bumbu halus, serta bahan pendukung seperti daun pisang. Resep pempek juga dilengkapi dengan pembuatan cuco, sebagai pelengkap khas. Melalui praktik langsung ini, peserta pelatihan mendapatkan pengalaman secara nyata dalam mengolah ikan baung menjadi produk bernilai jual lebih tinggi. Respon masyarakat sangat positif, mereka antusias mengikuti setiap tahap proses, mulai dari penggilingan ikan hingga teknik pengemasan produk. Selain itu, masyarakat juga mulai menyadari potensi besar dari diversifikasi produk perikanan lokal dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa dengan inovasi sederhana dan pelatihan keterampilan yang tepat, masyarakat dapat meningkatkan pemanfaatan potensi lokal yang dimiliki. Pengolahan ikan baung menjadi pempek dan otak-otak terbukti memberikan alternatif sumber penghasilan baru yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi usaha mikro berbasis desa. Ke depannya, kegiatan semacam ini perlu diperluas cakupannya dengan dukungan pemerintah daerah, agar dampaknya semakin luas dan berkelanjutan.



Gambar 1 Bahan-Bahan



Gambar 2 proses filet dan penggilingan ikan



Gambar 3 Foto bersama Ibu – Ibu PKK dan karang

PENUTUP

Kesimpulan

Pelatihan pengolahan ikan baung menjadi pempek dan otak-otak yang dilaksanakan di Desa Liang Ulu, Kecamatan Kota Bangun, menunjukkan bahwa potensi sumber daya perikanan lokal dapat dimanfaatkan lebih optimal melalui inovasi dan keterampilan masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga, tetapi juga mendorong perubahan pola pikir dari menjual ikan segar menjadi mengolahnya menjadi produk baru. Keterlibatan aktif perangkat desa, ibu-ibu PKK, Karang Taruna, dan warga sekitar serta dukungan panitia pengabdian masyarakat dari Ormawa FEB Universitas 17 Agustus 1945 Samarinda memperkuat efektivitas pendekatan partisipatif yang digunakan. Hasil dari kegiatan ini diharapkan mampu mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, meningkatkan pendapatan keluarga. Melalui kegiatan ini, masyarakat Desa Liang Ulu kini memiliki peluang lebih besar untuk mengembangkan usaha mandiri dan berdaya saing, sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi desa secara keseluruhan.

Saran

Diharapkan masyarakat tidak berhenti hanya pada pempek dan otak-otak, tetapi terus mengembangkan berbagai produk olahan berbasis ikan baung lainnya, seperti abon ikan, kerupuk ikan, atau nugget ikan, guna memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal serta Pemerintah desa dan instansi terkait diharapkan dapat mendukung pelatihan lanjutan secara

berkala agar keterampilan masyarakat terus meningkat dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Aji, F. S., Saleha, Q., & Juliani, J. (2024). Analisis Usaha Pengolahan dan Strategi Pemasaran Produk Salai Dari Baung Putih (*Hemibagrus capitulum*) di Desa Kota Bangun Ulu, Kecamatan Kota Bangun, Kabupaten Kutai Kartanegara. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 5(1), 53–61. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v5i1.23055>