

JGORO

Jurnal Gotong Royong

Volume 3 Issue 1, 2026 (43-48)

ISSN (online) : 3048-0744

Homepage : <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/goro>

Doi : <https://doi.org/10.37676/goro>

Aplikasi Teknologi Pengolahan *Frozen Fishcake* Berbasis Hasil Perikanan Air Tawar dan Jamur Sawit

Hesti Nur'aini¹, Evi Andriani², Herri Fariadi³, Yudian Syahputra⁴, Yeji Loni Arsi⁵, Raju⁶

^{1,2,3,4,5,6}Fakultas Pertanian, Universitas Dehasen Bengkulu, Indonesia

¹hestinuraini@unived.ac.id

Received [11-03-2026]

Revised [03-05-2026]

Accepted [05-05-2026]

Abstract. Kungkai Baru Village has high potential in fishery and palm mushroom production, which can be developed into high-value food products. Community service activities have been carried out to increase the knowledge and skills of the Kungkai Baru Village community regarding the potential of catfish and palm mushrooms. The activities were carried out through socialization and practical training on fishcake processing based on catfish and palm mushrooms, followed by packaging and labeling practices. The results of the activities showed an increase in the knowledge and skills of the Kungkai Baru Village community, especially in fishcake processing technology, with the hope that it can be used as a mainstay product and thus improve the village economy.

Keywords: *Frozen Food, Labelling, Packaging, Processing, Technology.*

Abstrak. Desa Kungkai Baru memiliki potensi yang tinggi dalam produksi hasil perikanan dan jamur sawit, yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi. Telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat Desa Kungkai Baru akan potensi ikan lele dan jamur sawit. Kegiatan dilakukan melalui sosialisasi dan praktik pengolahan *fishcake* berbasis ikan lele dan jamur sawit, dilanjutkan dengan praktik pengemasan dan *labelling*. Hasil kegiatan menunjukkan meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat Desa Kungkai Baru khususnya dalam teknologi pengolahan *fishcake* dengan harapan dapat dijadikan sebagai salah satu produk andalan sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

Kata Kunci: *Frozen Food, Labelling, Pengemasan, Pengolahan, Teknologi.*

PENDAHULUAN

Desa Kungkai Baru yang berada di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu, merupakan pemekaran dari Desa Sukarsari pada tahun 2004. Mayoritas masyarakat Desa Kungkai Baru berasal dari Yogyakarta, Jawa Barat, dan Jawa Timur Bali dengan etnis Jawa, Bali, Bugis, dan Serawai. Pemukiman di Desa Kungkai Baru diawali pada tahun 1982 yang pada saat itu bernama UPT Air Periukan, melalui program transmigrasi umum. Dengan luas wilayah sekitar 10.040 hektar dan jumlah penduduk lebih kurang 1.890 jiwa, desa ini berada di pesisir pantai di mana banyak penduduknya berprofesi sebagai nelayan dan perkebunan kelapa sawit (Wulandari, 2023).

Produksi perikanan budidaya air tawar di Desa Kungkai Baru menunjukkan peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Potensi ini didukung oleh adanya aliran Sungai Air Kungkai, yang panjangnya mencapai 6,78 km dan mengalir di lokasi desa, cocok untuk kegiatan budidaya seperti kolam ikan lele (Heni dan Ika, 2022). Ikan lele merupakan salah satu

komoditas perikanan air tawar yang diunggulkan yang memiliki beberapa kelebihan seperti memiliki nilai ekonomis, sumber protein, dapat dibudidayakan dilahan sempit / pekarangan rumah, siklus panen relatif singkat (2 bulan), ikan lele mudah beradaptasi di air yang terbatas, dan digemari masyarakat (Suyanto, 2008; Puspowardoyo dan Djarijah, 2002).

Selain produk perikanan air tawar, mata pencaharian masyarakat Desa Kungkai Baru adalah perkebunan kelapa sawit yang memiliki hasil samping jamur sawit. Jamur sawit adalah jamur yang berbentuk seperti jamur tiram berukuran kecil yang tumbuh pada tandan kosong kelapa sawit. Jamur sawit memiliki kandungan nutrisi yang relatif tinggi (protein, serat, vitamin B, mineral) yang mendukung kekebalan tubuh, kesehatan jantung, pencernaan, dan metabolisme, serta dapat menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan, dan mengurangi limbah perkebunan sawit (Firoson *et al.*, 2018; Astuti, 2011), sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan baku produk pangan.

Potensi ikan lele sebagai sumber protein hewani murah dan bergizi, serta jamur sawit sebagai komoditas lokal yang memiliki sifat fungsional tinggi. Kombinasi keduanya dinilai mampu menghasilkan produk pangan bernilai ekonomi dan kesehatan. Jamur sawit dan ikan lele bisa diolah menjadi berbagai produk makanan bernilai ekonomis, tidak hanya sebagai jamur dan ikan yang hanya di konsumsi biasa, tapi bisa diolah menjadi bahan olahan modern seperti *fishcake*.

Jajanan *fishcake* merupakan jajanan sehat yang bernutrisi tinggi yang bisa dijual langsung ke konsumen dalam bentuk siap saji, bisa juga dikemas dan dipasarkan dalam bentuk beku (Auliyah *et al.*, 2024). Pengolahan ikan lele dan jamur sawit menjadi *fishcake* sebagai upaya diversifikasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan di Desa Kungkai Baru karena dua bahan baku yang melimpah dan mudah diperoleh masyarakat Desa Kungkai Baru.

Dengan sesuatu yang berbeda, kemasan dan label yang modern, produk ini akan menjadi lebih bernilai ekonomi tinggi dan layak untuk dikembangkan serta memungkinkan untuk perluasan area pemasaran. Tim pengabdian bersama-sama mitra mengidentifikasi bahwa perlu dilakukannya peningkatan *soft skill* dan keterampilan bagi para masyarakat di Kungkai Baru yang bisa dilakukan melalui pendidikan, pelatihan dan aplikasi dalam program Pengabdian kepada Masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan di Desa Kungkai Baru Kecamatan Air Periuhan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu dengan untuk memberikan penyuluhan dan sosialisasi kepada masyarakat di Desa Kungkai baru bahwa pemanfaatan ikan lele dan jamur sawit menjadi produk olahan modern *fishcake* yang bernilai ekonomi tinggi.

Secara rinci tahapan kegiatan yang akan dilakukan meliputi:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah :

- 1) Survei, pemantapan dan penentuan lokasi, sasaran serta penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
- 2) Evaluasi permasalahan dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama mitra.
- 3) Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan

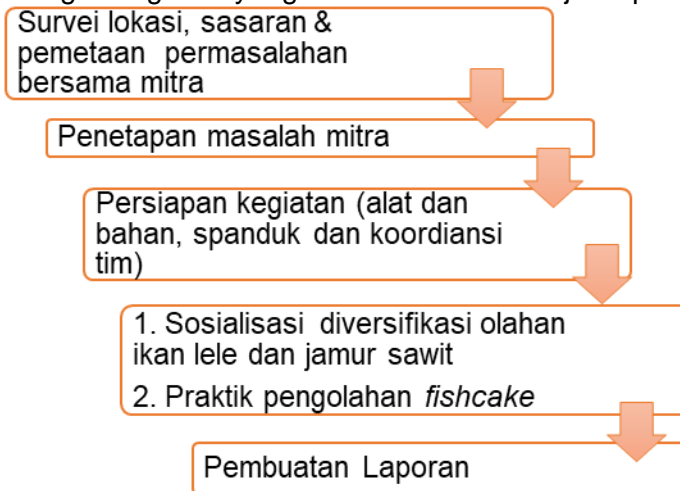
b. Tahap pelaksanaan diklat dan penyuluhan, meliputi :

- 1) Sosialisasi diversifikasi olahan ikan lele dan jamur sawit
- 2) Teknologi pengolahan *fishcake*.

c. Tahap Pembuatan Laporan

Tahap pembuatan laporan diperlukan untuk menganalisis tingkat keberhasilan kegiatan, mulai dari persiapan, proses hingga capaian hasil kegiatan.

Secara garis besar kerangka kegiatan yang akan dilakukan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Tahapan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Diversifikasi Olahan Ikan Lele dan Jamur Sawit

Kegiatan pengabdian pada masyarakat diawali dengan sosialisasi potensi ikan lele dan jamur sawit sebagai bahan baku produk panga. Kegiatan dilaksanakan di aula Balai Desa dan dihadiri oleh anggota PKK Desa Kungkai Baru (Gambar 2).



Gambar 2. Sosialisasi Potensi Ikan Lele dan Jamur Sawit

Praktik Pengolahan *Fishcake*

Kegiatan selanjutnya adalah praktik pengolahan *fishcake* berbahan baku ikan lele dan jamur sawit. Bahan-bahan yang diperlukan untuk proses pengolahan *fishcake* adalah ikan lele, jamur sawit, garam, gula merica, kaldu bubuk, bawang merah, bawang bombai, *baking powder*, tepung sagu, minyak wijen dan batu es. Sedangkan alat alat yang dibutuhkan untuk pengolahan *fishcake* adalah pisau tajam, talenan, baskom, panci kukus, chopper, blender, cetakan, spatula dan kemasan.



Gambar 3. Bahan dan Alat Pengolahan *Fishcake*

Proses pengolahan *fishcake* melibatkan beberapa tahapan utama, dimulai dari penyiapan bahan baku hingga produk akhir siap dikonsumsi atau dikemas (Abdiani, 2022). Adapun langkah-langkah umum dalam pembuatan *fish cake* adalah :

a) Pemilihan Bahan Baku

Ikan lele dan jamur sawit yang telah dipilih kemudian dibersihkan. Daging ikan lele dipisahkan dari tulang dan kulitnya kemudian dihaluskan.

b) Pencampuran Adonan

Ikan lele dan jamur sawit dicampur dengan bahan tambahan lain seperti garam, gula, merica, kaldu bubuk, bawang merah, bawang bombai, baking powder, tepung sagu, minyak wijen dan batu es. Tepung tapioka ditambahkan sedikit demi sedikit hingga adonan mencapai konsistensi yang pas (tidak terlalu keras atau lembek).



Gambar 4. Pencampuran dan Pencetakan

c) Pembentukan

Adonan yang sudah tercampur rata kemudian dimasukkan dalam loyang atau cetakan yang telah di lapiasi plastik

d) Proses Pematangan

Pengukusan atau Perebusan: Adonan yang telah dibentuk dikukus atau direbus hingga matang sempurna.

e) Pendinginan dan Pengemasan:

Fishcake yang sudah matang didinginkan terlebih dahulu. Setelah itu, produk dikemas, sering kali dalam plastik kedap udara, dan dapat disimpan di lemari pendingin atau *freezer*.



Gambar 5. Frozen Fishcake

Pengemasan Fishcake

Untuk menyajikan *fishcake* agar siap dikonsumsi maka perlu dilakukan pengemasan terlebih dahulu. Pada kegiatan penyuluhan dan sosialisasi ini, tim pengabdian menjelaskan mengenai pentingnya kemasan untuk menambah daya tarik dari produk *fishcake* yang dibuat. Yamin *et al.*, (2018) menyatakan bahwa nilai tambah sebuah produk menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik. Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan ini adalah kantong plastik *ziplock* kantong vakum dan kemasan *standing pouch* bening. Noviadji (2014) menyatakan bahwa kemasan buatan manusia seperti kertas, plastik, kaleng, dan styrofoam menciptakan kesan modern, praktis, dan bersih. Selain sebagai wadah dan melindungi produk, kemasan produk pangan juga dapat meningkatkan nilai ekonomi, sarana informasi, dan estetika (Widawati *et al.*, 2024). Pengemasan *fishcake* melibatkan beberapa tahap, mulai dari persiapan wadah, pengisian, hingga pemberian label. Wadah yang sering digunakan adalah kantong plastik *ziplock* kantong vakum, yang dapat ditutup rapat untuk menjaga kebersihan dan kesegaran *fishcake*. Setelah *fishcake* didinginkan, wadah diisi dan ditutup rapat kemudian dimasukkan ke kemasan *standing pouch* bening, lalu diberi label dengan informasi produk seperti nama *fishcake*, bahan, dan tanggal kedaluwarsa.



Gambar 6. Produk Fishcake

Kegiatan Penutup

Selama kegiatan berlangsung, kegiatan berjalan dengan lancar. Hal ini dibuktikan dengan peserta kegiatan yang antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan *fishcake* dan masyarakat Desa Kungkai Baru yang hadir sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal sampai selesai, serta pertanyaan-pertanyaan yang diajukan ketika tahap diskusi berlangsung maupun cara pemberian *door price*. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumberdaya dan potensi wilayah lokal yang dimiliki Desa Kungkai Baru.

Berdasarkan indikator keberhasilan, kegiatan praktek ini dapat dikatakan berhasil. masyarakat di Desa Kungkai Baru terlihat sangat termotivasi untuk mengolah *fishcake* menjadi makanan yang bernilai gizi dan bernilai ekonomi tinggi.



Gambar 7. Tim bersama peserta kegiatan

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Desa Kungkai Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma memiliki potensi dalam budidaya hasil perikanan air tawar dan produksi jamur sawit, yang dapat dikembangkan menjadi produk *fishcake* yang bernilai ekonomi tinggi.
2. Meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat Desa Kungkai Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma tentang potensi hasil perikanan air tawar dan teknologi pengolahan serta pengemasan produk *fishcake*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdiani, I. M. 2022. Pelatihan Pembuatan Fish Cake Berbahan Dasar Hasil Tangkapan Sampingan Nelayan di Kota Tarakan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 3(1) : 12-18.
- Astuti, D. P. 2011. Faktor yang Mempengaruhi Alih Fungsi Lahan Pangan Menjadi Perkebunan Kelapa Sawit di Bengkulu: Kasus Petani Desa Kungkai Baru. *Prosiding Seminar Nasional Budidaya Pertanian*.
- Auliyah, D., Rahmi, D., Iqbal, A., Jenny, A. 2024. *Fish Cake* Jajanan Sehat Bernutrisi Tinggi Bagi Masyarakat. *Jurnal ABDIMAS UBN*. 1(1) : 25-32
- Firoson, J., Ishak A., Hidayat, T. 2018. Pemanfaatan Tumbuhan Bawah Pada Tegakan Kelapa Sawit oleh Masyarakat Lokal (Kasus di Desa Kungkai Baru, Kecamatan Air Periukan, Kabupaten Seluma Bengkulu). *Jurnal Agritepa*. 5(1) : 3-10.
- Heni, N, Ika. P.H. 2022. Pengelolaan Sumber Daya Pesisir Berkelanjutan Melalui Penerapan Teknologi Berbasis Pengetahuan Lokal. *Indonesian Journal of Religion and Society*. 4 (2) : 88-97
- Noviadji, B.R. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *ARTIKA. Jurnal Fakultas Desain*. 1(1) : 1-10
- Puspowardoyo H, Djarijah AS. 2002. Pembenuhan dan Pembesaran Lele Hemat Air. Kanisius. Yogyakarta
- Suyanto, S R. 2008. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widawati, L., Nur'aini, H., Andriani, E., Suranti, D., & Permata, L. D. (2024). Diversifikasi produk pangan menjadi Brownita (brownies ampas tahu) dan Botata (bola-bola rambutan ampas tahu) sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi ampas tahu. *Surya Abdimas*, 8(2), 245-252.
- Wulandari, Fitri. 2023. *Desa Kungkai Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma (2004-2021)*. Sarjana thesis, Universitas PGRI Sumatera Barat.
- Yamin, M.M., Abidin, E.E., Sulaeman. 2018. Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. *RESONA. Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 2(1) : 31 –