

---

## Pendampingan Pembuatan Nila Presto Sebagai Alternatif Peningkatan Harga Jual Kualitas Ikan Grade B Di UMK Ujung Sehati

### *Assistance in Making Presto Tilapia as an Alternative to Increase the Selling Price of Quality Grade B Fish in Micro and Small Enterprises (UMK) Ujung Sehati*

Vita Yanuar

Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Antakusuma, Pangkalan Bun

Korespondensi : [vityanuar15@gmail.com](mailto:vityanuar15@gmail.com)

---

#### **Article History:**

Received April 30, 2024;

Accepted Mei 10, 2024;

Published Mei 31, 2024;

**Keywords:** Mentoring, Nila Presto, UKM

**Abstract:** *The Community Service (PKM) carried out by the author aims to train the community's abilities (especially MSEs) in making presto tilapia, increase innovation and diversification of presto processed foods and increase MSEs' income through diversity of production results. The method used is to provide education and practice to Ujung Sehati MSEs and Antakusuma University students. Education provided about Presto Tilapia Making as an Alternative to Increase the Selling Price of Quality Grade B Fish at Ujung Sehati UMK. Meanwhile, practice is making Nila Presto directly. This activity will be held on September 7 2023 starting at 08.00 WIB until finished. Location of activities at Micro and Small Enterprises (UMK) Ujung Sehati Jl. Swadaya RT.001 Sungai Kapitan Village, Kumai District, West Kotawaringin Regency. The results of the PKM show that the community and/or micro business actors have been able to make presto tilapia but still need assistance. Apart from that, the results of presto tilapia fish can be diversified into various flavors such as savory taste, white flesh color, soft texture with all parts edible, and a distinctive fish smell.*

#### **Abstrak**

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan oleh penulis bertujuan untuk Melatih kemampuan masyarakat (terutama pelaku UMK) dalam pembuatan nila presto, meningkatkan inovasi dan diversifikasi makanan olahan presto dan Meningkatkan pendapatan UMK melalui keragaman hasil produksi. Metode yang digunakan adalah memberikan edukasi serta praktek kepada pelaku UMK Ujung Sehati dan Mahasiswa Universitas Antakusuma. Edukasi yang diberikan tentang Pembuatan Nila Presto sebagai Alternatif Peningkatan Harga Jual Kualitas Ikan Grade B di UMK Ujung Sehati. Sedangkan untuk praktek adalah melakukan pembuatan Nila Presto secara langsung. Kegiatan tersebut dilakukan pada tanggal 07 September 2023 mulai pukul 08.00 WIB sampai selesai. Lokasi kegiatan di Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Ujung Sehati Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat. Hasil dari PKM menunjukkan bahwa Masyarakat dan atau pelaku usaha mikro telah mampu membuat nila presto namun masih perlu pendampingan. Selain itu hasil ikan Nila presto dapat diversifikasi menjadi berbagai varian rasa seperti rasa gurih, warna daging putih, bertekstur lunak dengan semua bagian dapat dimakan, dan berbau khas ikan.

**Kata Kunci:** Pendampingan, Nila Presto, UKM

## **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Ujung Sehati yang terletak di Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai, Kabupaten Kotawaringin Barat merupakan usaha mikro yang memproduksi makanan olahan dari ikan seperti stik ikan dan amplang ikan. Dalam rangka mendukung program pemerintah yaitu “Gemarikan”. Menurut Dwiyantri dkk (2023) Gemarikan adalah gerakan untuk memotivasi masyarakat agar meningkatkan pola konsumsi ikanya. Ikan merupakan salah satu sumber nutrisi penting bagi manusia

---

\* Vita Yanuar , [vityanuar15@gmail.com](mailto:vityanuar15@gmail.com)

(Bimantara & Anindita, 2018). Untuk mendukung program tersebut maka diharapkan UMK Uyung Sehati dapat memproduksi makanan olahan yang tidak hanya berupa makanan ringan saja tetapi juga makanan yang dapat dijadikan lauk saat makan. Menurut Syahril dkk (2020) dengan bahan dasar ikan dapat diversifikasi menjadi beragam olahan.

Lauk makan yang disarankan adalah nila presto. Umumnya, ikan yang dijadikan olahan presto adalah ikan bandeng. Namun kali ini yang digunakan adalah ikan nila grade B, artinya ikan nila yang berukuran di bawah 200 gram. Pemanfaatan ikan nila grade B ini bertujuan meningkatkan daya jual ikan. Hal ini dikarenakan ikan nila dengan grade B memiliki nilai jual yang sangat rendah. Selain itu, makanan olahan yang berupa nila presto ini adalah suatu bentuk inovasi dari olahan presto dan merupakan diversifikasi pangan.

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang populer dan digemari oleh masyarakat dan memiliki nilai ekonomis (Hapsari, 2010). Ikan nila juga memiliki kandungan protein tinggi, warna dagingnya yang putih bersih dan sedikit berduri, dengan kandungan gizi yang cukup tinggi sehingga sering dijadikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah didapat serta memiliki harga jual yang terjangkau oleh masyarakat (Ghufran 2010).

Adanya inovasi dari olahan presto ini diharapkan dapat menarik minat para produsen (usaha mikro) untuk memproduksi nila presto. Selain penggunaan bahan baku yang mudah didapat dan harganya pun terjangkau (murah) dibandingkan ikan nila grade A (ukuran di atas 200 gram), ikan nila ini juga banyak peminatnya. Selain menekankan adanya inovasi pangan, nila presto juga merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan. Dengan keragaman tampilan atau bentuk dari olahan ikan nila, diharapkan lebih banyak menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsi makan ikan. Hal ini dikarenakan ikan memiliki kandungan protein tinggi yang baik untuk masa pertumbuhan dan dapat menyehatkan.

Berdasarkan penjelasan diatas maka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) bertujuan untuk Melatih kemampuan masyarakat (terutama pelaku UMK) dalam pembuatan nila presto, meningkatkan inovasi dan diversifikasi makanan olahan presto dan Meningkatkan pendapatan UMK melalui keragaman hasil produksi.

## **METODE**

Metode yang digunakan adalah memberikan edukasi serta praktek kepada pelaku UMK Uyung Sehati dan Mahasiswa Universitas Antakusuma. Edukasi yang diberikan tentang Pembuatan Nila Presto sebagai Alternatif Peningkatan Harga Jual Kualitas Ikan Grade B di UMK Uyung Sehati. Sedangkan untuk praktek adalah melakukan pembuatan Nila

Presto secara langsung. Kegiatan tersebut dilakukan pada tanggal 07 September 2023 mulai pukul 08.00 WIB sampai selesai. Lokasi kegiatan di Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Uyung Sehati Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat.

## HASIL

Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Uyung Sehati merupakan salah satu UMK yang berada di Kelurahan Kumai Hilir Kecamatan Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat yang merupakan milik Ibu Jumariah dan sudah berjalan mulai sejak tahun 2009 di bidang pengolahan perikanan. Berdirinya usaha ini dikarenakan pemilik ingin memanfaatkan hasil laut, meningkatkan dan menambah nilai harga perikanan di Kelurahan Kumai hilir. Beberapa produk olahan UMK Uyung Sehati yaitu, produk amplang, kerupuk ikan, keripik pisang, dan ikan kering parang-parang.

Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah berupa pengolahan ikan nila yaitu produk ikan nila presto. Dalam proses pembuatannya pastikan terlebih dahulu ikan sudah bersih dari kotoran perut dan sisik. Siapkan bumbu-bumbu yang diperlukan dalam pengolahan seperti bawang putih, bawang merah, ketumbar, lengkuas kunyit, garam dan penyedap rasa, kemudian haluskan. Tambahkan sedikit air lalu lumurkan pada ikan yang sudah bersih. Siapkan presto yang berisi air secukupnya dan tata ikan berjajar ke dalam panci presto dan alasi ikan dengan daun pisang. Kukus selama 1 jam, setelah masak lalu matikan kompor dan angkat ikan nila dari panci presto. Angin-anginkan kembali nila presto selama 1 jam sebelum di kemas dengan *vacuum sealer*. Hal ini merupakan salah satu bentuk kegiatan untuk menambah pengetahuan dan wawasan kepada masyarakat terutama pelaku UMK dan mahasiswa tentang pembuatan nila presto serta untuk meningkatkan pendapatan secara maksimal.



**Proses Penyiangan Ikan Nila**



## **DISKUSI**

Pendampingan pembelajaran sebagai upaya untuk peningkatan kemampuan dan memberikan solusi terhadap berbagai permasalahan yang dialami (Rosidah dkk, 2020). Siswanti dkk (2016) menambahkan bahwa Kegiatan Pendampingan juga lebih menitikberatkan pada upaya peningkatan pengetahuan bagi masyarakat. hal tersebut yang dilakukan oleh penulis pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) kepada pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Ujung Sehati yang terletak di Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai, Kabupaten Kotawaringin Barat.

Para pelaku PKM diberikan pengetahuan berupa pembelajaran untuk peningkatan kemampuan untuk dapat membuat nila presto dengan berbagai varian rasa seperti rasa gurih, warna daging putih, bertekstur lunak dengan semua bagian dapat dimakan, dan berbau khas ikan. Walalun telah dilakukan pendampingan namun perlu adanya kegiatan yang sama secara berkelanjutan agar dapat meningkatkan kreatifitas dan Inovasi bagi pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK)

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Uyung Sehati yang terletak di Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat maka dapat diambil kesimpulan, antara lain:

1. Masyarakat dan atau pelaku usaha mikro telah mampu membuat nila presto namun masih perlu pendampingan.
2. Nila presto yang dihasilkan memiliki spesifikasi antara lain memiliki rasa gurih, warna daging putih, bertekstur lunak dengan semua bagian dapat dimakan, dan berbau khas ikan.
3. Nila presto diminati oleh peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Terimakasih penulis sampaikan kepada masyarakat di Usaha Mikro dan Kecil (UMK) Uyung Sehati yang terletak di Jl. Swadaya RT.001 Desa Sungai Kapitan Kecamatan Kumai Kabupaten Kotawaringin Barat dan Mahasiswa Universitas Antakusuma atas partisipasinya pada kegiatan Pendampingan Pembuatan Nila Presto.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Syahril., Anwar, S & Kurdi, M. 2020. Pendampingan Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Di Desa Pagar Batu. *Jurnal Abdiraja*. Volume 3. Nomor 2.
- Dwiyanti, S., Mulyani, L.F & Asri, Y. 2023. Kampanye Gemar Makan Ikan (Gemarikan) dalam upaya Peningkatan Gizi di Kelurahan Pancor Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*. Volume 3 Nomor 2.
- Bimantara, A & Anindita, N.S. 2018. Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan Sejak Usia Dini Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Bagi Orang Tua Siswa Kelas I Sd Muhammadiyah Wirobrajan 3 Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA*. Volume 2 Nomor 2.
- Ghufran, M. 2010. *Budidaya Ikan Nila di Kolam Terpal*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Hapsari, S. W. N. 2010. Pengaruh Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*,) Terhadap Penghambatan Mikroba Perusak Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rosidah, I., Ma'aruf, M & Machfud, M. 2020. Pendampingan Pembelajaran Serta Upaya Peningkatan Fasilitas Pendidikan Di Desa Kraton Pada Masa Pandemi Covid-19. *ALKHDMAT : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volume 3 Nomor 2.
- Siswanti, A.D., Muadi, S & Chawa, A.F. 2016. Peran Pendampingan Dalam Program Pemberdayaan Masyarakat (Studi Pada Program Pendampingan Keluarga Balita Gizi Buruk di Kecamatan Semampir Kota Surabaya). *Wacana*. Volume 19. Nomor 3