

PEMBUATAN PRODUK DARI POTENSI LOKAL DESA POHJEJER

Ferry Arda Candra Nugraha Suharsono¹, Ghesty Ramadani², Lisa Widayanti³, Mohammad Naufal Tribusono⁴, Muhammad Fadhil Faiz Ramadhan⁵, Novidah Marini⁶, Zamzami Murfid⁷

*(Lisawida415@gmail.com³, ghestyr.ramadani@gmail.com², zamzamimurfid@gmail.com⁷,
ferryarda2424@gmail.com, novidamarini16@gmail.com,
mohammadnaufaltribusono@gmail.com, fadhilpupah@gmail.com)*

Angga Dutahatmaja ²
Universitas 17 Agustus 1945
Surabaya ² anggadutahatmaja@untag-sby.ac.id

Abstrak. Pembuatan produk dari potensi lokal Desa Pohjejer yang terdiri dari berbagai macam kegiatan individu per subtema yang dimana mampu menunjang indikator keberhasilan dalam memaparkan kesuksesan berbagai macam kegiatan di setiap kelompok per subtema yang bertujuan agar Proker Pengabdian ini dapat menyelidiki permasalahan yang terjadi hingga menemukan sasaran dan solusi yang lebih baik buat kedepannya di Desa Pohjejer. Pembuatan produk-produk tidak hanya memberikan nilai tambah pada potensi lokal yang ada, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi desa. Dengan menghasilkan produk-produk berkualitas dari bahan baku lokal, Desa Pohjejer dapat memasarkannya secara lokal maupun ekspor, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat setempat. Selain itu, pengembangan produk-produk dari potensi lokal juga turut bertujuan untuk menjaga dan melestarikan keanekaragaman budaya dan alam di Desa Pohjejer. Dengan menggali potensi lokal yang ada, Desa Pohjejer dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia. Selain itu, pengembangan produk-produk dari potensi lokal juga turut bertujuan untuk menjaga dan melestarikan keanekaragaman budaya dan alam di Desa Pohjejer. Dengan menggali potensi lokal yang ada, Desa Pohjejer dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia.

Kata Kunci : Produk; Inovasi; Potensi Lokal

PENDAHULUAN

Desa Pohjejer merupakan sebuah desa diwilayah kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur yang mana desa ini menjadi tempat Pengabdian bagi para mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang dilaksanakan selama 12 hari. Pada umumnya Desa Pohjejer memiliki iconik tersendiri dalam memanfaatkan potensi yang ada di Desa Pohjejer. Salah satu Potensi yang dimaksud yaitu memanfaatkan Mangga untuk diolah menjadi beberapa Produk makanan dan minuman. Produk yang telah dikelola oleh BUMDes itu menjadi Iconik desa tersebut sehingga memiliki nama branding produk Intisari Pelem dengan beberapa produk seperti Keripik Mangga, Minuman Sari Mangga dan Jenang Pelok Mangga. Dari beberapa produk tersebut pengelola intisari pelem hanya memanfaatkan Buah Mangga nya saja. Oleh karena itu kami ini menginovasikan dari potensi yang ada menjadikan produk baru bagi Desa Pohjejer. Sepertinya kami merenanakan pemanfaatan Daun Mangga untuk

menjadi kan pewarna alami dalam pembuatan Seni Batik Ecoprint dimana tujuannya adalah untuk meningkatkan kreatifitas Masyarakat Pohjejer Khususnya Ibu PKK dengan kerajinan tangan yang dihasilkan dapat menambah nilai jual yang sangat tinggi^[1]. Selain itu pemanfaatan Bonggol Jagung menjadi Briket Arang. Pemanfaatan ini dilakukan karena sebelumnya hasil panen jagung dijualbelikan kepada pengepul dan yang tersisa hanyalah bonggol jagung saja tetapi tidak dimanfaatkan dengan semestinya sehingga bonggol jagung hanya di bakar dan dibuang saja. Hal ini dapat merugikan masyarakat karena pembakaran tersebut. Tujuan dari pembuatan Briket Arang dari Bonggol Jagung adalah sebagai bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai bahan penggant gas dikarenakan briket lebih murah daripada arang pada umumnya selain itu briket dapat bertahan lama. Pembuatan Produk lain yaitu dengan memanfaatkan Limbah Tulang Ikan Menjadi Tepung Tulang Ikan yang digunakan untuk Pakan Ternak. Pembuatan tepung tulang ikan ini tidak membutuhkan biaya yang banyak, hanya saja kita perlu memanfaatkan tulang ikan yang biasanya hanya dibuang saja. Pemanfaatan limbah ini juga dapat menambah nilai ekonomi. Kemudian adapun pembuatan produk lainnya yaitu dengan memanfaatkan Ikan Nila yang sebelumnya di Desa ini Ikan Nila di budidayakan oleh Warga Desa tetapi belum dapat diolah dengan baik. Oleh karena itu kami ingin megelola ikan nila menjadi produk yang bernilai jual tinggi dan dapat menginovasi bagi Warga Desa. Pengelolaan dari ikan nila yang kami maksud yaitu menjadikan ikan nila menjadi produk Sosis, Nugget, Pempek, dan Kerupuk. Dari ke empat Produk Ikan Nila tersebut yang jarang ditemui oleh masyarakat, produk ini nantinya bisa dijadikan produk unggulan oleh Desa untuk meningkatkan Nilai Ekonomi sehingga dapat diperjualbelikan melalui e-commerce maupun secara offline^[2].

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam pengabdian ini adalah dengan melakukan edukasi kepada masyarakat terutama ibu PKK dan Petani Wanita. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan. Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam pengabdian ini adalah dengan melakukan penyuluhan sebagai bentuk edukasi kepada masyarakat dan kemudian dilanjutkan dengan pelatihan yang melibatkan Ibu PKK, Kelompok Wanita Tani. Tujuan pengabdian ini adalah untuk menghasilkan produk yang dapat diperjualbelikan dan dapat memanfaatkan Sumber Daya Alam yang ada di Desa Pohjejer. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 03 Juli 2023 – 14 Juli 2023 di Desa Pohjejer, Kecamatan Gondang, Mojokerto.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dalam bentuk meningkatkan kreativitas dan inovasi di Desa Pohjejer mencakup beberapa program kerja antara lain :

Pertama yaitu Pembuatan Tepung Tulang Ikan untuk Pakan Ternak [3]. Pakan ikan merupakan salah satu faktor terpenting dalam akuakultur. Ketersediaan pakan mempengaruhi pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan budidaya. Kebutuhan pakan dalam budidaya dapat mencapai sekitar 60-70% dari biaya operasional budidaya. Pakan ikan dinilai baik tidak hanya dari bahan penyusun pakan tersebut, tetapi juga dari seberapa banyak ikan dapat mengkonsumsi dan memanfaatkan bahan pakan tersebut selama hidupnya. Dalam budidaya ikan, khususnya pada kegiatan perluasan, ketersediaan pakan dalam jumlah yang cukup merupakan faktor yang paling penting dan harus memiliki semua unsur hara yang diperlukan, antara lain. H. Karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin dalam

bentuk yang cukup dan seimbang. Kondisi ini sangat penting bagi perusahaan budidaya.



Gambar 1. Pembuatan Tepung Tulang Ikan untuk Pakan Ternak

Dalam kegiatan ini, perhatian yang cukup diberikan pada tindakan kebersihan dan higienis dalam produksi tepung tulang ikan. Contohnya adalah penggunaan ikan segar dalam persiapannya, serta penggunaan sarung tangan dan air bersih yang mengalir. Tujuannya adalah untuk mencegah bakteri patogen tertinggal di tulang ikan dan menjaga kualitas tepung ikan yang dihasilkan. Sehingga tepung tulang ikan tuna dapat digunakan dalam pembuatan pakan ternak dan pupuk.

Program Kerja Kedua yaitu Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Nugget Nila. Nugget merupakan makanan cepat saji yang sangat digemari oleh semua kalangan, baik anak-anak maupun dewasa. Nugget dibuat dari daging sapi giling atau daging sapi giling yang ditambahkan bumbu dan kemudian ditambahkan remah roti untuk dibiakkan. Nugget biasanya dibuat dari daging ayam yang digiling atau dicincang seperti yang sering dijual di pasaran. Nugget merupakan nutrisi yang dapat meningkatkan kegunaan dan kelestarian daging itu sendiri. Di sisi lain, nugget juga dapat meningkatkan nilai jual daging itu sendiri. Berdasarkan hal tersebut maka akan dilakukan pelatihan pengolahan nugget ikan nila yang dapat meningkatkan diversifikasi produk ikan nila yang populer untuk dikonsumsi, memiliki umur simpan yang panjang dan memiliki nilai jual yang tinggi, sehingga potensi ikan nila dapat terealisasi secara berkesinambungan. dikembangkan lebih lanjut [4].



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Nugget Nila

Pembuatan nugget ikan nila untuk meningkatkan potensi desa. Pelatihan awalnya dilakukan dengan menyolder dan dilanjutkan dengan latihan produksi langsung pada mitra Ibu PKK di Desa Pohjejer [4]. Berdasarkan hasil yang diperoleh, peserta mengetahui dan memahami manfaat ikan nila sebagai sumber protein hewani, pentingnya konsumsi ikan nila dan pengolahan ikan nila menjadi nugget dengan umur simpan yang lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, pelatihan ini dapat membuat peserta mampu membuat nugget ikan nila sendiri.

Program Kerja Ketiga yaitu Kreatif Melalui Pembuatan Batik Ecoprint dengan Memanfaatkan Potensi Alam di Desa Pohjejer. Ekonomi kreatif adalah konsep yang menggabungkan antara kreativitas yang mengandalkan ide dan pengetahuan dari sumber daya manusia dengan informasi. Pada dasarnya ekonomi kreatif menggunakan potensi yang dimilikinya untuk mencari sesuatu dalam rangka mengentaskan diri sehingga mencapai kemandirian, karena adanya keterbatasan ekonomi [1]. Unggulan desa Pohjejer yaitu Produk *Ecoprint*. *Ecoprinting* merupakan salah satu teknik pewarnaan alami yang berkembang beberapa tahun ini, dimana dalam teknik tersebut tidak hanya menghasilkan warna tetapi juga dapat terbentuk pola (jejak) pada media yang berasal dari berbagai bagian tanaman tersebut. Teknik *ecoprint* diartikan sebagai proses mentransfer warna dan bentuk/pola ke kain melalui kontak langsung antara kain dan daun. Transfer warna tersebut dimungkinkan karena daun memiliki pigmen warna yang akan keluar melalui proses pemanasan/pengukusan [1].



Gambar 3 Kreatif Melalui Pembuatan Batik Ecoprint dengan
Memanfaatkan Potensi Alam di Desa Pohjejer

Kegiatan ini meliputi seluruh aspek dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam membuat ecoprint melalui pelatihan pembuatan ecoprint beserta pemasarannya [5]. Dalam perkembangannya teknik *ecoprint* kemudian dapat diaplikasikan juga pada media lain seperti kulit hewan, kertas dan kayu. Sasaran kegiatan ini pada ibu-ibu PKK agar dapat menjadi penggerak ibu-ibu di Desa Pohjejer. Kegiatan membuat produk *ecoprint* sangat memungkinkan karena seperti yang sudah saya sampaikan banyak Sumber Daya Alam di Desa Pohjejer yang dapat kita manfaatkan terutama pada Daun Mangga untuk bahan baku pembuatan *ecoprint*. Selain itu keterampilan tersebut dapat dilakukan dengan peralatan yang sederhana dan tidak memerlukan bakat/keahlian dasar khusus seperti melukis atau menggambar. Dengan Menambah Produk Unggulan Desa Pohjejer ini dapat menjadi daya tarik banyak orang [6].

Program Kerja Ke empat yaitu Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Pempek [7]. Pempek adalah produk makanan tradisional khas Sumatera Selatan. Pempek berarti produksi daging ikan olahan berupa gel protein yang homogen, berwarna putih, teksturnya keras dan elastis. Pempek dapat diolah dengan berbagai cara, seperti direbus, dikukus, digoreng atau digoreng [8]. Saat pempek disajikan atau disantap, tidak cukup hanya dengan memakannya saja, melainkan disajikan dengan saus atau cuko pempek sebagai pengiring.



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Pempek

pengolahan ikan ini masih sangat terbatas, sehingga nilai ekonomi yang dihasilkan masih rendah. Kebetulan ikan nila ini setiap berkala itu dibagikan kepada masyarakat desa setempat yang sedikit kurang mampu untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat setempat. Tujuan dari proposal ini adalah mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tambah, yaitu pempek ikan nila, untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa Pohjejer dan juga memberikan inovasi terkait produk olahan dari ikan nila [8].

Program Kerja Kelima yaitu Pelatihan Pembuatan Briket Arang dari Bonggol Jagung. Briket arang dari bonggol jagung adalah salah satu bentuk penggunaan bahan organik yang tidak terpakai menjadi sumber energi alternatif [9]. Bonggol jagung merupakan sisa produksi jagung yang seringkali diabaikan atau dibuang, tetapi dengan pendekatan yang tepat, dapat diubah menjadi briket arang yang memiliki nilai ekonomi dan lingkungan. Pendampingan dalam pembuatan briket arang dari bonggol jagung melibatkan serangkaian langkah seperti pengumpulan bonggol jagung, pengeringan, penghancuran, pencampuran dengan bahan perekat, pembentukan briket, dan proses pengeringan lebih lanjut. Selain itu, pemilihan bahan perekat yang tepat, seperti tepung tapioka, dapat membantu meningkatkan kekuatan dan daya tahan briket arang[10]. Pendampingan juga melibatkan pemahaman yang baik tentang prinsip dan teknik pembuatan briket arang, termasuk pengaturan suhu, tekanan, dan waktu yang tepat. Dalam hal ini, pengetahuan dan pengalaman dalam teknik pembakaran dan pemrosesan bahan organik menjadi penting untuk mencapai hasil yang baik.



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Briket Arang dari Bonggol Jagung

Pendampingan juga dapat melibatkan pengembangan model bisnis untuk memasarkan dan mendistribusikan briket arang dari bonggol jagung, sehingga memungkinkan produk ini dapat dijual secara luas dan memberikan manfaat ekonomi yang signifikan kepada produsen serta membantu mengurangi penggunaan bahan bakar fosil. Dengan pendampingan yang tepat, pembuatan briket arang dari bonggol jagung dapat menjadi peluang bisnis yang berkelanjutan dan berpotensi memberikan dampak positif terhadap lingkungan melalui pengurangan limbah dan penggunaan energi terbarukan [9].

Program Kerja Ke enam yaitu Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Kerupuk [4]. Ikan nila merupakan salah satu bahan baku ikan yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk, sehingga daging ikan yang bernilai tinggi dapat dijadikan sebagai bahan produk, ikan nila yang dihaluskan menjadi makanan favorit masyarakat Banjarmasin, seperti kerupuk ikan nila, dan menghargai nugget ikan [11]. Kerupuk merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang terdapat di beberapa provinsi di Indonesia. Makan kue yang renyah dan enak adalah makanan yang selalu dinikmati orang Indonesia, baik tua maupun muda.



Gambar 6. Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Kerupuk

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan yang terdiri dari dua bagian utama yaitu penyampaian materi dan praktik pembuatan kerupuk ikan dari tepung tapioka dan ikan nila. Disini, mengikuti program pengabdian kepada masyarakat dapat menurunkan dan meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat dengan menawarkan program pelatihan cara membuat kerupuk ikan aneka rasa sebagai peluang usaha. Ini adalah organisasi nirlaba yang bertujuan untuk memberikan solusi. Program pelatihan ini dapat memberikan solusi untuk mengurangi pengangguran dan membuka peluang usaha mikro dan kecil [12].

Program Kerja Ke Tujuh yaitu Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Sosis. Sangat penting untuk menyajikan cita rasa ikan nila dan berbagai olahannya. Ini karena anak-anak cenderung memilih makanan yang mereka sukai dan membuang yang tidak mereka sukai. Alasan utama anak tidak makan ikan adalah rasa dan bau ikan. Selain itu, durinya cukup banyak sehingga anak-anak tidak bisa dengan mudah memakan ikan, padahal tubuh membutuhkan kandungan kalsium dari ikan tersebut. Kalsium bekerja dalam metabolisme tubuh, dalam pembentukan tulang dan gigi [8]. Mengingat produk sosis ikan nila merupakan sesuatu yang baru dan belum pernah ada di pasaran.



Gambar 7. Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Sosis

Dengan pertimbangan produk sosis ikan nila merupakan hal yang baru dan belum pernah ada di pasaran. maka tim memberikan pelatihan olahan makanan tersebut kepada masyarakat terutama bagi kader PKK. Tujuan pengabdian ini diharapkan masyarakat dapat melakukan kegiatannya secara mandiri setelah memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi ikan nila. Sesuai saran dari para peserta pelatihan, perlu ditindaklanjuti pada pelatihan praktik pembuatan aneka olahan ikan nila untuk menghasilkan produk bernilai gizi tinggi yang mengandung protein hewani seperti sosis yang dapat dijadikan produk rintisan usaha untuk menambah pendapatan keluarga.

KESIMPULAN

Ucapan Terima Kasih

Sehubungan dengan terselesainya Karya Tulis Ilmiah ini serta Pengabdian yang telah berlangsung selama 12 hari, maka perkenankan penulis dengan penuh kerendahan hati menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan penghargaan setinggi-tingginya kepada :

1. Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya
2. Orang tua yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami
3. Rektor dan Wakil Rektor Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
4. Kepala LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
5. Bapak Angga Dutahatmaja, S.Kom., M.M
6. Bapak Tri Palira Alviansyah beserta seluruh jajaran Perangkat Desa Pohjejer
7. Masyarakat Desa Pohjejer yang sudah berpartisipasi dalam kegiatan kami

DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. Saputyningsih and B. P. Kaniel, “Mendorong Ekonomi Kreatif Melalui Produk Ecoprint Melalui Pemanfaatan Potensi Alam di Dukuh Glugo Bantul,” *War. LPM*, vol. 24, no. 1, pp. 145–158, 2020, doi: 10.23917/warta.v24i1.11081.
- [2] R. A. Bahtiar, “Potensi, Peran Pemerintah, dan Tantangan dalam Pengembangan E-Commerce di Indonesia [Potency, Government Role, and Challenges of E-Commerce Development in Indonesia],” *Ekon. Kebijak. Publik*, vol. 11, no. 1, pp. 13–25, 2020, [Online]. Available: <http://jurnal.dpr.go.id/index.php/ekp/article/view/1485>
- [3] A. Ahmil, H. Muliyati, and O. Mananta, “Analisis Kandungan Zat Gizi Tepung Tulang Ikan Sidat (Anguila sp.),” *Ghidza J. Gizi dan Kesehat.*, vol. 5, no. 1, pp. 36–44, 2021, doi: 10.22487/ghidza.v5i1.138.
- [4] D. Yoswaty, “PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN NILA SALIN (Oreochromis niloticus) PADA MITRA IBU PKK DI KELURAHAN PANGKALAN Training on Making Saline Tilapia Nuggets (Oreochromis niloticus) at PKK Mother Partners in Pangkalan Sesai Village, Dumai City,” *J. Rural Urban Community Empower.*, vol. 4, no. 2, pp. 13–20, 2023.
- [5] Irmayanti, H. Suryani, and R. Megavity, “Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Pembuatan Ecoprint Pada Peserta Kursus Menjahit Yayasan Pendidikan Adhiputeri Kota Makassar,” *J. Has. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 43–50, 2020.
- [6] E. D. Astawinetu, Y. K. Wijayanti, and C. Hidayati, “Inovasi Desain Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Batik,” *Plakat (Pelayanan Kpd. Masyarakat)*, vol. 3, no. 2, p. 182, 2021, doi: 10.30872/plakat.v3i2.6714.
- [7] “1. 1. 1. コバルト コバルト コバルト コバルト 鉱石 鉱石 鉱石 の の の種類 種類 種類 種類 種類 コバルトの生産に使用される主要な鉱石は次の様である。 [1]”.
- [8] A. S. Sunaryo and M. H. Aditya, “Potensi Pengolahan Ikan Nila (Oreochromis Sp.) (Studi Kasus : Konferensi Akuakultur Indonesia , 2011,” no. April, 2020.
- [9] M. R. Vegatama, “Variasi Komposisi Biobriket Arang Terhadap Karakteristik Termal,” *J. Ilm. Ecosyst.*, vol. 22, no. 2, pp. 237–246, 2022, doi: 10.35965/eco.v22i2.1505.
- [10] A. Kahariyadi, D. Setyawati, Nurhaida, F. Diba, and E. Roslinda, “Kualitas Arang Briket Berdasarkan Persentase Arang Batang Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis Jacq) dan Arang Kayu Laban (Vitex Pubescens Vahl),” *J. Hutan Lestari*, vol. 3, no. 4, pp. 561–568, 2015.
- [11] “91371-none-6df7390a.pdf.”
- [12] I. Safitri, “Peluang, Tantangan dan Strategi Pengembangan UMKM di Indonesia Pada Masa Pandemi COVID-19,” *Univesitas Negeri Yogyakarta*, no. 19804244029, pp. 1– 20, 2020, [Online]. Available: <https://ideas.repec.org/p/osf/osfxxx/jm6u2.html>
- [13] Agustin, C. P., Kermatigo, W. F., & Masruchin, F. R. (2021). PENGEMBANGAN POTENSI WISATA KAMPOENG KELENGKENG MELALUI PEMBERDAYAAN USAHA PRODUK CINDERA MATA DARI OLAHAN DAUN KELENGKENG. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(02).