

## Optimalisasi Inovasi Produk Gurami Beku: Studi Kasus Pemberdayaan Masyarakat di Desa Tegalwangi, Kecamatan Umbulsari

Dowan Rahma Seta<sup>1</sup>, Marita Yayang Santosa<sup>2</sup>, Sofi Cordova Andalusia<sup>3</sup>, Alfian Takbirryansyah<sup>4</sup>, Caesar Daffa Parahitha<sup>5</sup>, Annisa Syifa Sanjaya<sup>6\*</sup>, Nur Akhillah Roikhatul Jannah<sup>7</sup>, Ahmad Fada Prasetya<sup>8</sup>, Okke Silvi Febriyanti<sup>9</sup>, Christopher Alvandio<sup>10</sup>, Inas Thohirah Farianto<sup>11</sup>, Dinda Natalia Sasabila<sup>12</sup>, Yevia Clara Tarigan<sup>13</sup>, Brilliant Tri Valentino<sup>14</sup>, Zalfa Alayya Eka Putri<sup>15</sup>

1,2,3,4,5,6\*,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Tim Pelaksana PPK Ormawa Himpunan Perencanaan Wilayah dan Kota & Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, Indonesia.

Corresponding Email: syifa210903@gmail.com<sup>6\*</sup>

**Histori Artikel:**

Dikirim 1 September 2024; Diterima dalam bentuk revisi 6 Oktober 2024; Diterima 10 November 2024; Diterbitkan 10 Januari 2025. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

### Abstrak

Desa Tegalwangi, yang berlokasi di Kecamatan Umbulsari, Kabupaten Jember, memiliki potensi signifikan dalam budidaya ikan gurami, menjadikannya sebagai pusat budidaya gurami terbesar di kabupaten tersebut. Namun, rendahnya minat masyarakat terhadap ikan gurami mentah menyebabkan kesulitan dalam pemasarannya. Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk untuk mempermudah masyarakat dalam mengonsumsi ikan gurami. Salah satu inovasi tersebut adalah produk gurami beku (frozen). Program ini bertujuan memberdayakan masyarakat Desa Tegalwangi sebagai pelaku usaha melalui empat tahapan: sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan pemasaran. Dalam pelaksanaannya, sebanyak 30 orang telah mengikuti pelatihan, dan 10 pelaku usaha telah dibina oleh Tim PPK Ormawa HMPWK. Program ini menghasilkan peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai pembuatan gurami beku. Masyarakat mampu memproduksi gurami beku dengan baik dan memasarkan produk tersebut ke publik. Program ini diharapkan menjadi solusi atas rendahnya konsumsi ikan dan keterbatasan pasar, sekaligus menjadi alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: PPK; Ormawa; Kampung Gurami; Pemberdayaan; Hilirisasi; Gurami Beku.

### Abstract

Tegalwangi Village, located in Umbulsari Subdistrict, Jember Regency, has significant potential for gourami fish farming, making it the largest gourami farming center in the district. However, the low public interest in raw gourami fish has hindered its marketability. Therefore, product innovation is necessary to facilitate gourami fish consumption. One such innovation is frozen gourami products. This program aims to empower Tegalwangi Village residents as entrepreneurs through four stages: socialization, training, mentoring, and marketing. During the program implementation, 30 individuals participated in training, and 10 entrepreneurs were coached by the PPK Ormawa HMPWK Team. The program has enhanced residents' knowledge of frozen gourami production. The community successfully produced quality frozen gourami and marketed the products to the public. This initiative is expected to address low fish consumption and limited market access while serving as an alternative to improve the local economy.

Keyword: PPK; Ormawa; Kampung Gurami; Empowerment; Downstreaming; Frozen Gourami.

## 1. Pendahuluan

Sektor perikanan merupakan salah satu potensi besar di Indonesia yang dapat mendukung peningkatan perekonomian, namun hingga saat ini belum dimanfaatkan secara optimal (Saragih, 2010). Dengan luas perairan mencapai 5,8 juta km<sup>2</sup>, Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang dapat berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan masyarakat serta mendukung pertumbuhan ekonomi. Sektor perikanan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian Indonesia, dengan nilai ekonomi mencapai Rp227,3 triliun pada tahun 2017 berdasarkan harga konstan, meningkat sebesar 5,96% dari tahun sebelumnya (Widyantoro, 2018).

Salah satu sub-sektor penting adalah perikanan air tawar, yang berperan besar dalam memenuhi kebutuhan konsumsi ikan masyarakat Indonesia. Produksi ikan air tawar untuk konsumsi mencapai 112.781 ton, sementara produksi ikan hias air tawar mencapai 242.520.230 bibit (Nugroho *et al.*, 2018). Ikan air tawar memiliki cita rasa yang khas serta kandungan gizi yang baik, termasuk protein dan senyawa bioaktif, yang penting bagi tubuh manusia (Mulyaningsih, 2014). Selain itu, ikan merupakan sumber protein ekonomis yang lebih terjangkau dibandingkan daging sapi atau ayam. Dengan struktur serat protein yang lebih pendek, ikan lebih mudah dicerna dan diserap oleh tubuh (Kaimudin, 2020). Kandungan asam lemak esensial pada ikan juga dapat meningkatkan daya ingat, baik pada anak-anak maupun orang dewasa, sehingga disarankan untuk dikonsumsi setiap hari (Nurapipah & Lestari, 2023).

Di Jawa Timur, Kabupaten Jember, khususnya Desa Tegalwangi, merupakan salah satu daerah dengan potensi besar dalam budidaya perikanan air tawar. Desa ini, yang terletak di Kecamatan Umbulsari, memiliki luas wilayah administratif 967,546 hektar. Sebagian besar penduduk Desa Tegalwangi bekerja di sektor pertanian dan peternakan, dengan jumlah pekerja mencapai 2.306 jiwa. Desa ini juga dikenal sebagai sentra budidaya ikan gurami, salah satu jenis ikan tawar bernilai ekonomi tinggi (Setiadi, 2021). Mayoritas masyarakat di desa ini memiliki sekitar 50 titik kolam budidaya ikan gurami, dengan total produksi mencapai 3,8 kuintal per tahun. Melalui potensi tersebut, pada tahun 2021, Desa Tegalwangi resmi dinobatkan sebagai "Kampung Gurami" oleh Bupati Kabupaten Jember (Diskominfo Kabupaten Jember, 2021).

Meskipun potensi budidaya ikan gurami di Desa Tegalwangi sangat besar, tingkat konsumsi ikan di Jawa Timur masih rendah. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2021 menunjukkan bahwa konsumsi ikan masyarakat Jawa Timur hanya mencapai 42,45 kg per kapita. Padahal, kandungan gizi ikan air tawar dan ikan laut memiliki nilai yang sebanding (Muthe *et al.*, 2016). Rendahnya konsumsi ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti keterbatasan ketersediaan ikan di pasar, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan ikan, dan gaya hidup masyarakat perkotaan yang enggan memasak ikan mentah. Ikan juga lebih rentan mengalami pembusukan dibandingkan bahan pangan lain (Marpaung, 2015). Oleh karena itu, diperlukan inovasi produk berbasis ikan tawar yang praktis, bergizi, dan mudah diakses.

Salah satu inovasi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan potensi ikan gurami di Desa Tegalwangi adalah produk olahan berupa gurami beku (*frozen*). Produk ini menawarkan variasi baru bagi pasar, dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah untuk industri makanan beku, sehingga berpeluang meningkatkan pendapatan masyarakat (Wahab *et al.*, 2021). Selain mudah diolah dan bergizi, gurami beku dapat memenuhi kebutuhan masyarakat perkotaan yang memiliki aktivitas padat. Produk ini juga memiliki harga yang kompetitif, karena bahan baku dan tenaga kerja diambil langsung dari Desa Tegalwangi, sehingga biaya produksi lebih rendah. Harga pasar gurami beku berkisar antara Rp50.000 hingga Rp60.000 per ekor. Selain menjadi solusi untuk memperpanjang daya tahan dan menjaga kualitas ikan, gurami beku juga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Firdaus *et al.*, 2023).

Peningkatan kapasitas masyarakat Desa Tegalwangi dilakukan melalui pemberdayaan, yang bertujuan mengembangkan kemampuan masyarakat dalam mengatasi tantangan lokal secara berkelanjutan (Arifin, 2018). Pemberdayaan mencakup transfer ilmu dan teknologi melalui pelatihan serta pendampingan, seperti teknik pengolahan makanan beku, perbaikan mutu produk, pengembangan kemasan, dan manajemen penjualan (Sasongko *et al.*, 2017). Program pelatihan

gurami beku di Desa Tegalwangi mampu meningkatkan kreativitas, inovasi, dan partisipasi masyarakat, serta diharapkan menjadi sumber penghasilan baru yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

## 1.1. Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Tegalwangi dalam mengolah ikan gurami menjadi produk beku yang bernilai tambah. Melalui kegiatan ini, diharapkan tercipta peluang usaha baru yang dapat dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber penghasilan, khususnya dalam memproduksi gurami beku secara mandiri. Selain itu, program ini bertujuan memperluas pasar ikan gurami melalui inovasi produk olahan yang lebih praktis dan bergizi, sekaligus meningkatkan tingkat konsumsi ikan di masyarakat. Secara keseluruhan, kegiatan ini mendukung pengembangan ekonomi lokal Desa Tegalwangi dengan memanfaatkan potensi gurami sebagai salah satu produk unggulan desa.

## 1.2. Manfaat Kegiatan

Manfaat kegiatan meliputi peningkatan kemampuan masyarakat Desa Tegalwangi dalam memproduksi dan memasarkan produk gurami beku, yang berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan. Konsumen juga mendapatkan keuntungan berupa akses terhadap produk ikan gurami yang praktis, higienis, dan bergizi. Selain itu, kegiatan ini memperkuat identitas Desa Tegalwangi sebagai "Kampung Gurami", tidak hanya dikenal sebagai penghasil ikan segar, tetapi juga sebagai produsen produk olahan bernilai tambah. Kegiatan ini memberikan kontribusi signifikan bagi lembaga pendidikan atau mitra pendukung program melalui pengabdian ilmu pengetahuan dan teknologi yang bermanfaat bagi masyarakat. Program ini juga dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang dapat diadaptasi dan diterapkan di wilayah lain dengan potensi serupa.

## 2. Metode

### 2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

#### a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran dalam pelaksanaan program ini adalah anggota Kelompok PKK, Kelompok Pemuda Desa, serta seluruh masyarakat Desa Tegalwangi, Kecamatan Umbulsari, Kabupaten Jember, yang memiliki minat dalam bidang wirausaha. Sasaran ini dipilih karena kelompok-kelompok tersebut memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan desa. Ibu-ibu dan pemuda dipilih sebagai sasaran utama karena sebagian besar dari mereka belum atau tidak memiliki penghasilan pribadi, sehingga program ini sangat relevan untuk mendorong partisipasi mereka dalam program wirausaha produk gurami *frozen*.

Program ini dilaksanakan melalui empat tahapan, yaitu sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan pemasaran.

#### 1) Tahap Sosialisasi

Pada tahap pertama, dilakukan sosialisasi yang diikuti oleh kelompok sasaran. Tahap ini bertujuan memberikan informasi mengenai urgensi, manfaat, serta peluang usaha dalam pembuatan gurami *frozen*. Informasi mengenai jadwal pelaksanaan, persiapan alat, dan bahan juga disampaikan pada tahap ini. Sosialisasi juga berfungsi untuk menarik masyarakat yang berminat mengikuti program. Indikator keberhasilan tahap ini adalah jumlah peserta sosialisasi mencapai 25 orang, yang menunjukkan minat aktif melalui pertanyaan dan diskusi terkait program.

#### 2) Tahap Pelatihan

Tahap pelatihan dilakukan melalui pembinaan langsung mengenai teknik pembuatan gurami *frozen*. Peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan proses produksi mulai dari persiapan alat dan bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Alat yang digunakan meliputi

kompor, blender, pisau, wadah, plastik kemasan, dan *vacuum sealer*. Sementara bahan yang diperlukan meliputi ikan gurami, jeruk nipis, jahe, kunyit, garam, ketumbar, bawang merah, bawang putih, lada bubuk, dan lengkuas muda. Indikator keberhasilan tahap ini adalah jumlah peserta pelatihan mencapai 25 orang, yang mampu mengikuti setiap tahap pelatihan dan mempraktikkannya secara langsung.

3) Tahap Pendampingan

Setelah pelatihan selesai, dilakukan pendampingan berupa *mentoring* dan *monitoring* terhadap masyarakat pasca-pelatihan. Pendampingan ini bertujuan menjaga keaktifan dan partisipasi masyarakat dalam melanjutkan produksi. Indikator keberhasilan tahap ini adalah terbentuknya 10 pelaku usaha baru yang mampu menghasilkan produk gurami *frozen* yang siap dipasarkan.

4) Tahap Pemasaran

Pada tahap ini, masyarakat yang telah melalui pendampingan diharapkan mampu memproduksi dan memasarkan gurami *frozen* secara mandiri. Strategi pemasaran dilakukan melalui kemitraan usaha dan platform daring (*online*). Tahap ini bertujuan mengenalkan dan mempromosikan produk kepada masyarakat luas, sekaligus membangun nilai produk. Selain itu, masyarakat diharapkan memahami teknik pemasaran yang efektif. Indikator keberhasilan tahap ini adalah kemampuan pelaku usaha untuk memasarkan produk secara mandiri dan meraih keuntungan dari penjualan gurami *frozen*.

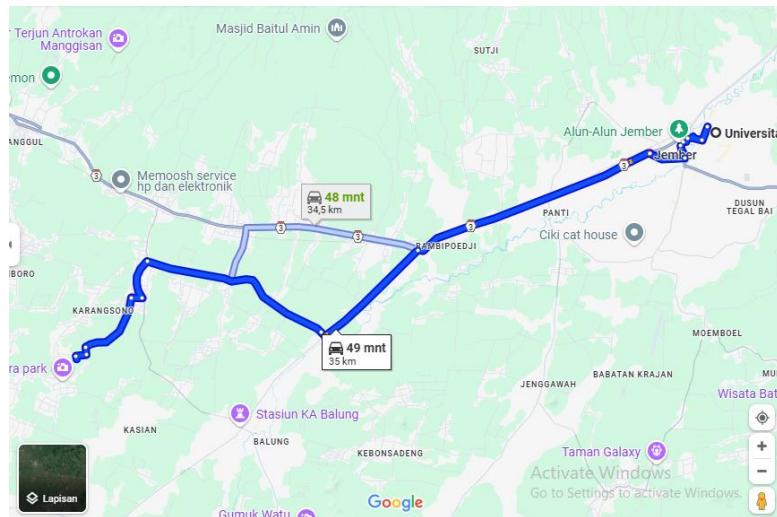
Keberhasilan program tidak hanya bergantung pada salah satu tahapan, tetapi pada keberlanjutan keempat tahapan tersebut secara terpadu. Partisipasi aktif, pemahaman yang baik, dan komitmen masyarakat menjadi faktor penting keberhasilan program inovasi gurami *frozen*. Pemantauan terhadap perkembangan program dilakukan secara rutin melalui *monitoring* kepada masyarakat atau pelaku usaha.

**b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dimulai pada bulan Juli hingga September 2024 di Desa Tegalwangi, Kecamatan Umbulsari, Kabupaten Jember. Kegiatan terdiri dari empat tahapan, yaitu sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan pemasaran. Tahapan sosialisasi dilaksanakan pada minggu pertama bulan Juli di Kantor Desa Tegalwangi untuk memberikan informasi mengenai urgensi dan manfaat program. Pelatihan dilakukan pada minggu kedua bulan Juli di Balai Desa Tegalwangi, dengan fokus pada praktik langsung pembuatan gurami beku, mulai dari pengolahan hingga pengemasan. Pendampingan dilakukan di rumah atau tempat usaha calon pelaku usaha mulai minggu ketiga Juli hingga akhir Agustus untuk memastikan keberlanjutan produksi. Pemasaran dilaksanakan pada bulan September melalui kegiatan promosi di tingkat desa hingga kabupaten, seperti pameran atau kolaborasi dengan mitra usaha. Pemilihan waktu dan tempat kegiatan disusun secara efektif untuk mendukung keberhasilan program serta memudahkan akses bagi masyarakat yang terlibat.

**c. Tempat Kegiatan**

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tegalwangi, Kecamatan Umbulsari, Kabupaten Jember, dengan beberapa lokasi yang telah disesuaikan untuk mendukung setiap tahapan program. Berikut map kegiatan lokasi kegiatan terlihat pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Map Lokasi Kegiatan

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Program diawali dengan kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan pada 9 Agustus 2024 di Kantor Desa Tegalwangi. Sosialisasi ini diikuti oleh ibu-ibu PKK dan Posyandu, anggota J-Branding Desa Tegalwangi, petani gurami, dan masyarakat umum. Kegiatan tersebut juga dihadiri oleh Kepala Desa dan perangkat Desa Tegalwangi. Tim pengabdian masyarakat memberikan penjelasan mengenai manfaat serta peluang usaha gurami *frozen* kepada audiens. Selama sosialisasi, masyarakat tampak fokus menyimak materi yang disampaikan. Pada sesi tanya jawab, masyarakat turut aktif berdiskusi terkait program yang ditawarkan, menunjukkan antusiasme tinggi terhadap peluang usaha ini.



Gambar 2. Sosialisasi Program

Pada 11 Agustus 2024, dilaksanakan pelatihan pembuatan gurami *frozen* yang diikuti oleh 30 peserta. Pelatihan diawali dengan pengenalan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan gurami *frozen*. Selanjutnya, peserta melakukan praktik langsung pembuatan gurami *frozen* dengan variasi bumbu seperti bumbu kuning, bumbu laos, dan bumbu bakar. Untuk bumbu kuning, bahan yang digunakan meliputi ikan gurami, jeruk nipis, garam, merica bubuk, kunyit, ketumbar, bawang merah, bawang putih, dan jahe. Bumbu laos menggunakan lada bubuk dan lengkuas muda, sedangkan bumbu bakar memerlukan bahan tambahan seperti kecap manis, gula merah, cabe merah keriting, dan kemiri. Proses pembuatan dimulai dari membersihkan ikan gurami, melumuri dengan jeruk nipis, mencampur bumbu yang dihaluskan, dan memarinasi ikan dengan bumbu. Produk

kemudian dikemas dengan kemasan kedap udara atau disimpan dalam lemari es untuk menjaga kualitas.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Gurami *Frozen*

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu menguasai teknik pembuatan gurami *frozen* dengan baik. Peserta juga aktif memberikan saran terkait resep dan inovasi produk. Tim pelaksana melakukan pendampingan pasca pelatihan untuk memonitoring jalannya program serta mendampingi peserta yang berminat memulai usaha. Beberapa peserta bahkan telah berhasil memproduksi gurami *frozen* secara mandiri dengan bimbingan tim. Pendampingan juga mencakup strategi pemasaran produk gurami *frozen*. Promosi dilakukan pada berbagai acara di Kabupaten Jember, seperti Jember Fashion Carnival, Grand Launching Produk PPK Ormawa HMPWK, dan Expo PKKMB Universitas Jember. Produk gurami *frozen* mendapatkan tanggapan positif dari masyarakat pada kegiatan tersebut, menunjukkan potensi pasar yang menjanjikan.



Gambar 4. Pendampingan Pelaku Usaha



Gambar 5. Produk Gurami *Frozen*

Gurami *frozen* menjadi salah satu alternatif pengolahan ikan gurami yang praktis dan higienis, dengan berbagai varian bumbu seperti bumbu kuning, bumbu laos, dan bumbu bakar. Produk ini menawarkan kemudahan bagi konsumen, yang hanya perlu menggoreng atau memanggang ikan tanpa harus membersihkannya atau menyiapkan bumbu tambahan. Selain itu, produk ini tetap mempertahankan kandungan gizi ikan gurami, seperti protein tinggi, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral. Kandungan nutrisi tersebut juga dapat membantu mengurangi risiko penyakit kardiovaskular dan menurunkan tekanan darah berkat efek antioksidan senyawa bioaktif ikan.

Proses pembuatan gurami *frozen* juga memperhatikan standar keamanan pangan. Bahan yang digunakan adalah bahan aman dan berkualitas, sementara proses pengolahan dilakukan dengan alat bersih dan sarung tangan untuk menghindari kontaminasi. Sebagai bentuk peningkatan kepercayaan konsumen, produk ini direncanakan mendapatkan sertifikasi halal dan sertifikasi BPOM. Hasil monitoring menunjukkan bahwa program inovasi produk gurami *frozen* memberikan dampak positif terhadap aktivitas dan perekonomian masyarakat. Peserta yang sebelumnya tidak memiliki pendapatan kini mampu menghasilkan keuntungan melalui usaha gurami *frozen*. Selain itu,

masyarakat menjadi lebih produktif, dengan munculnya ide-ide inovatif seperti pengolahan ikan gurami menjadi abon, keripik, dan produk olahan lainnya.

### 3.2 Masyarakat Sasaran

Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran utama dalam pelaksanaan program ini adalah warga Desa Tegalwangi, Kecamatan Umbulsari, Kabupaten Jember. Sasaran program mencakup anggota Kelompok PKK, pemuda desa, petani gurami, dan masyarakat umum yang memiliki minat dalam bidang wirausaha. Kelompok ini dipilih karena memiliki peran strategis dalam perkembangan desa dan berpotensi menjadi pelaku usaha mandiri. Ibu-ibu dan pemuda desa menjadi prioritas utama karena sebagian besar dari mereka belum memiliki penghasilan tetap, sehingga program ini dapat menjadi peluang untuk meningkatkan taraf hidup mereka. Pemilihan masyarakat sasaran didasarkan pada potensi kontribusi mereka dalam pengembangan ekonomi lokal melalui inovasi produk berbasis gurami. Kelompok ini juga memiliki semangat tinggi dalam mengikuti kegiatan pelatihan, pendampingan, dan pemasaran. Dengan keterlibatan mereka, diharapkan tercipta ekosistem usaha baru yang berbasis pemberdayaan masyarakat, yang tidak hanya meningkatkan pendapatan individu tetapi juga menggerakkan roda ekonomi desa secara berkelanjutan. Keterlibatan aktif masyarakat dalam program ini menjadi salah satu indikator keberhasilan program dalam menciptakan dampak positif bagi Desa Tegalwangi.

### 3.3 Pembahasan

Ikan gurami *frozen* merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan gurami yang memanfaatkan potensi lokal Desa Tegalwangi. Produk ini menawarkan kemudahan dalam konsumsi daging ikan bagi masyarakat masa kini. Proses pembekuan bertujuan untuk memperlambat dekomposisi dengan mengubah kadar air menjadi es dan menghambat pertumbuhan bakteri (Novita, 2022). Ikan gurami *frozen* disajikan dalam kemasan dengan berbagai pilihan bumbu, seperti bumbu kuning, bumbu laos, dan bumbu bakar. Produk ini memudahkan konsumen karena ikan dapat langsung digoreng atau dipanggang tanpa perlu proses pembersihan atau peracikan bumbu. Selain kepraktisan, produk ini tetap mempertahankan kandungan gizi ikan gurami, seperti protein tinggi, menjadikannya pilihan ideal bagi masyarakat yang membutuhkan makanan cepat saji namun tetap bergizi.

Konsumsi ikan, termasuk gurami, dapat memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh seperti protein, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral. Kandungan ini tidak hanya mendukung kesehatan umum, tetapi juga membantu menurunkan risiko penyakit kardiovaskular dan tekanan darah, berkat senyawa bioaktif pada ikan yang memiliki efek antioksidan. Oleh karena itu, edukasi kepada masyarakat mengenai manfaat konsumsi ikan serta kandungan nutrisinya, seperti asam lemak, asam amino, vitamin, dan mineral, sangat diperlukan (Andhikawati *et al.*, 2021).

Pengolahan ikan *frozen* juga meningkatkan nilai tambah produk ikan segar. Penambahan nilai ini mencerminkan indikator penting dalam kegiatan ekonomi (Sholeh *et al.*, 2022). Namun, produksi *frozen food* memerlukan perhatian khusus pada pengendalian suhu dingin, kesegaran bahan baku, dan keamanan pangan untuk menghindari risiko kontaminasi atau keracunan makanan (James & James, 2010). Dalam pembuatan gurami *frozen*, bahan-bahan yang digunakan dipastikan aman dan berkualitas. Seluruh proses produksi dilakukan dengan standar kebersihan, termasuk penggunaan alat bantu atau sarung tangan untuk menghindari kontak langsung dengan tangan. Sebagai upaya meningkatkan kepercayaan pasar, produk dirancang untuk memperoleh sertifikasi halal dan izin BPOM.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa program inovasi gurami *frozen* memberikan dampak signifikan terhadap aktivitas dan perekonomian masyarakat. Masyarakat yang sebelumnya tidak memiliki pendapatan kini mampu menghasilkan keuntungan melalui usaha ini. Selain itu, program ini mendorong masyarakat untuk lebih produktif dengan mengembangkan inovasi lain berbasis ikan gurami, seperti pembuatan abon, keripik, dan produk olahan lainnya. Program ini tidak hanya meningkatkan perekonomian, tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk terus berinovasi dengan memanfaatkan potensi lokal.

## 4. Kesimpulan

Selama pelaksanaan program, masyarakat Desa Tegalwangi memperoleh pengetahuan dan peningkatan kemampuan dalam mengolah ikan gurami menjadi produk gurami *frozen*. Tahapan sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan pemasaran dilaksanakan dengan penuh partisipasi aktif dari masyarakat. Hal ini menunjukkan bahwa program ini berhasil memberikan daya tarik dan motivasi bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi Desa Tegalwangi, khususnya dalam memanfaatkan ikan gurami sebagai sumber pendapatan. Inovasi gurami *frozen* juga memperkuat branding Desa Tegalwangi sebagai "Kampung Gurami," yang berpotensi menjadi sentra pengelolaan ikan gurami dari hulu ke hilir. Program ini diharapkan dapat berkelanjutan dengan dukungan dari masyarakat, pemerintah desa dan daerah, serta lembaga-lembaga terkait. Pemerintah Desa Tegalwangi telah menerbitkan Surat Keputusan tentang Desa Wirausaha di Desa Tegalwangi, yang akan memperkuat keberlanjutan program ini. Desa Tegalwangi juga telah menjadi desa binaan Himpunan Mahasiswa Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Jember, sehingga akan terus mendapatkan dukungan dan pemantauan. Selain itu, program ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi desa-desa lain yang memiliki potensi serupa untuk terus dikembangkan. Penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat menghasilkan inovasi produk lain yang memanfaatkan potensi sumber daya alam di Desa Tegalwangi, guna mendukung pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan program ini. Terima kasih kepada Pemerintah Desa Tegalwangi dan perangkat desa atas dukungan penuh yang diberikan, sehingga program ini dapat berjalan dengan lancar. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada masyarakat Desa Tegalwangi atas antusiasme, keaktifan, dan kerja samanya dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga pemasaran. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Himpunan Mahasiswa Perencanaan Wilayah dan Kota Universitas Jember atas dukungan moral dan material dalam mendampingi desa binaan ini. Tidak lupa, apresiasi kami sampaikan kepada para mitra dan sponsor yang telah memberikan dukungan fasilitas dan sumber daya, sehingga program inovasi gurami *frozen* dapat terlaksana dengan baik. Semoga kerja sama ini terus berlanjut untuk mendukung pengembangan potensi Desa Tegalwangi secara berkelanjutan.

## 6. Daftar Pustaka

- Andhikawati, A., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi gizi ikan terhadap kesehatan tubuh manusia. *MARINADE*, 4(2), 76–84. <https://doi.org/10.31629/marinade.v4i02.3871>
- Arifin, J. (2018). *SPSS 24 untuk penelitian dan skripsi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Diskominfokabupaten Jember. (2021, September 18). Bupati Jember resmikan Kampung Gurami di Desa Tegalwangi. Diskominfokabupaten Jember. Retrieved from <https://diskominfo.jemberkab.go.id/>
- Firdaus, M. A., et al. (2023). Upaya peningkatan produktivitas masyarakat melalui program pengolahan ikan gurami “Gufroz” di Desa Tegalwangi, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. *IJPM*, 1(2). <https://doi.org/10.54082/ijpm.148>

Hairunisya, N., Anggreini, D., & Sri, M. A. (2020). Pemberdayaan di sektor pariwisata sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat. *JKPM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 26(4), 241–247.

James, S. J., & James, C. (2010). Advances in the cold chain to improve food safety, food quality, and the food supply chain. In *Delivering Performance in Food Supply Chains* (pp. 366–386). <https://doi.org/10.1533/9781845697778.5.366>

Kaimudin, M. (2020). Review: Analisis Profil Protein Ikan Dengan Metode SDS-PAGE. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 16(1), 13-20. <https://dx.doi.org/10.29360/mb.v16i1.6077>.

Marpaung, R. (2017). Kajian mikrobiologi pada produk ikan asin kering yang dipasarkan di pasar tradisional dan pasar swalayan dalam upaya peningkatan keamanan pangan di kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(3), 145-151. <http://dx.doi.org/10.33087/jiub.v15i3.161>.

Mulyaningsih, T. R. (2014). Monitoring logam berat dalam ikan laut dan air tawar serta evaluasi nutrisi dari konsumsi ikan. *GANENDRA Majalah IPTEK Nuklir*, 17(1). <https://doi.org/10.17146/gnd.2014.17.1.129>

Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, S., Sulasmri, Herrialfian, & Rusli. (2016). Analisis kadar protein ikan depik (Rasbora tawarensis) di Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1), 67–69. <https://doi.org/10.21157/j.med.vet.v10i1.4044>

Novita, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9-17. <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetitif.v1i1.947>.

Nugroho, B. D., Hardjomidjojo, H., & Sarma, M. (2018). Strategi pengembangan usaha budidaya ikan konsumsi air tawar dan ikan hias air tawar pada kelompok mitra Posikandu Kabupaten Bogor. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 12(2). <https://doi.org/10.29244/mikm.12.2.127-136>

Nurapipah, M., & Lestari, A. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan Guna Cegah Stunting Sejak Dini: Education Benefits of Consuming Fish for Health to Prevent Stunting From An Early Age. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan*, 3(1), 57-68.

Saragih, J. (2010). *Agribisnis: Paradigma baru pembangunan ekonomi berbasis pertanian*. Bogor: IPB Press.

Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. (2017). Aplikasi Frozen Food Technology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17. <https://doi.org/10.33366/japi.v1i1.455>.

Setiadi, U. (2021). *Teknik budi daya ikan gurami*. Yogyakarta: DIVA Press.

Sholeh, Q. N., Syarieff, R., Suwandi, R., & Hidayat, T. (2022). Strategi pengembangan bisnis olahan ikan beku PT XYZ. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2).

Wahab, Z. W. A., et al. (2021). Pemanfaatan ikan sebagai produk olahan frozen food bagi income generation masyarakat Desa Kuala Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 5(1), 58–61.

Widyantoro, U. (2018). Nilai sub-sektor perikanan budidaya mampu dongkrak pertumbuhan ekonomi. *Nusantara Maritime News*. Retrieved September 8, 2024, from <https://nusantaramaritimeneWS.id/subsektor-perikanan-budidaya-mampu-dongkrak-pertumbuhan-ekonomi>.