Book Chapter Abdimas

Pendidikan, Teknologi, Ilmu Komunikasi, Hukum, Pertanian, Pangan dan Perikanan

UNITOMO PRESS

Persembahan

UNITOMO

Untuk Negeri

Editor :
Sayyidatul Khoiridah, S.Si., MT.
Dr. Dian Ferriswara, SE., MM
Dra. Fedianty Augustinah, MM.
Dr. Ika Devy Pramudiana, S.IIP M.KP.
Dwi Cahyono, S. Kom., MT.
Veronika Nugraheni Sri Lestari, SE, MM.

PERSEMBAHAN UNITOMO UNTUK NEGERI

Editor:
Sayyidatul Khoiridah, S.Si., MT.; Dra. Fedianty Augustinah, MM;
Dr. Ika Devy Pramudiana, S.IIP M.KP; Dwi Cahyono, S. Kom., MT.
Veronika Nugraheni Sri Lestari, SE, MM; Dr. Dian Ferriswara, SE., MM.

Layouter:
Dewi

Design Cover:
Azizur Rachman

copyright © 2021
Penerbit

UNITOMO PRESS

Jl. Semolowaru No 84, Surabaya 60283 Jawa Timur, Indonesia
press@unitomo.ac.id
Telp: (031) 592 5970
Fax: (031) 593 8935

Cetakan Pertama : 13 Juli 2021
Ukuran : 15,5 cm x 23 cm
Jumlah Halaman : x + 234 halaman

ISBN: 978-623-6665-13-8 (jil.1 PDF)

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari Penerbit

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014Tentang Hak Cipta

Setiap orang yang dengan atau tanpa hak melakukan pelanggaran terhadap hak ekonomi yang sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan ancaman pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 100.000.000 (seratus juta rupiah)
Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 500.000.000 (lima ratus juta rupiah).
Setiap orang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau Pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk peggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 1.000.000.000 (satu miliar rupiah).

KONTRIBUTOR

Ninik Mardiana, Syaiful Hidayat, Sumartono, Anicleta Yuliastuti, Cahyaningsih Pujimahanani, Kusmiyati, Budi Martono, Ni Nyoman Sarmi, Ratna Wati, Hendri Zuliastutik, Rahadiyan Duwi Nugroho, Isnin Ainie, Adhania Andika Prayudanti, Safrin Zuraidah, Maulidya Octaaviani B., Bambang Sujatmiko, Yunus Susilo, Dwi Cahyono, Veronika Nugraheni Sri Lestari, Nevrettia Christantyawati, Farida, Yenny, Sanhari Prawiradiredja, Iwan Joko Prasetyo, Zulaikha, Sri Astutik, Meithiana Indrasari, Eko Pamuji, Subekti, Dudik Djaja Sidarta, Suzana Sri Hartini, Sumaryam, Maria Agustini, Muhajir, Dwirini Kartikasari, Nurul Hayati, Achmad Kusyairi, Sri Oetami Madyowati, Samsul Huda dan Siti Naviah.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa (YME), karena berkat rahmat, anugerah dan perkenan-Nya maka luaran dalam bentuk buku bunga rampai atau *book chapter* kumpulan hasil pengabdian dari dosen-dosen Universitas Dr. Soetomo dengan tema "Persembahan UNITOMO untuk Negeri" dapat terselesaikan. Buku ini diterbitkan juga dalam rangka menyambut dies natalis Universitas Dr. Soetomo Surabaya yang ke 40.

Buku ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada Unitomo Press (UP) sebagai *leading* sektor dalam hal penerbitan buku sekaligus penggagas dari penerbitan *book chapter* "Persembahan UNITOMO untuk Negeri". Kami juga tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua dosen UNITOMO yang telah memberikan sumbangan pemikiran atas kegiatan pengabdian masyarakatnya yang dikemas dalam bentuk artikel pada *book chapter* ini. Selanjutnya kami juga menyampaikan terima kasih kepada semua dekan di lingkungan UNITOMO yang telah men*support* kegiatan pengabdian dosen sampai dengan penerbitan *book chapter* ini. Kami berharap hasil luaran berupa kumpulan hasil pengabdian ini memberikan nilai kermanfaatan terutama dalam rangka peningkatan Tridharma Perguruan Tinggi dosen saat ini dan di masa yang akan datang.

Book chapter "Persembahan UNITOMO untuk Negeri" berisi kumpulan dari artikel pengabdian dosen-dosen Universitas Dr. Soetomo yang terbagi menjadi dua lingkup buku. Lingkup pertama yaitu pendidikan, teknologi, ilmu komunikasi, hukum, pertanian,

pangan, dan perikanan. Lingkup kedua yaitu ekonomi dan ilmu administrasi.

Semoga dengan terbitnya *book chapter* ini mampu membangkitkan semangat dalam menerbitkan buku-buku selanjutnya dan semoga menjadi motivasi bagi para dosen untuk selalu menulis dan menerbitkan karyanya dalam bentuk buku. Karena dosen yang profesional adalah dosen yang kreatif dalam pengajaran serta mampu meneliti dan mengabdi, yang mana hasil penelitian maupun pengabdiannya dapat dituangkan dalam bentuk tulisan karya ilmiah maupun buku seperti ini.

Tidak ada gading yang tak retak, kesempurnaan hanya milik Tuhan YME. *Book chapter* ini pun masih belum sempurna, maka atas ketidak sempurnaan dari *book chapter* ini kami mewakili panitia penerbitan *book chapter* mengucapkan permohonan maaf serta membuka diri atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan pada penerbitan buku-buku berikutnya.

Akhir kata semoga Tuhan YME melimpahkan kasih dan berkahnya kepada kita semuanya, Aamiin.

Surabaya, Juli 2021

Rektor Universitas Dr. Soetomo, Surabaya

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
KONTRIBUTOR iii
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI vii

BAGIAN PERTAMA: ASPEK PENDIDIKAN
A. *WEB* SEKOLAH DI ERA DIGITAL (STUDI PELATIHAN PEMBUATAN *WEB* DI SMA DHARMA WANITA 4 TAMAN, SIDOARJO)
(Oleh: Ninik Mardiana, Syaiful Hidayat, dan Sumartono) 1
B. PENINGKATAN KEMAMPUAN BERBAHASA INGGRIS MELALUI PELATIHAN PENULISAN PARAGRAF BAHASA INGGRIS (PENGABDIAN DI PONDOK PESANTREN BISMAR AL-MUSTAQIM SURABAYA)
(Oleh: Anicleta Yuliastuti dan Cahyaningsih Pujimahanani) 13
C. PEMANFAATAN BARANG BEKAS SEBAGAI ALAT PERMAINAN EDUKATIF (APE) UNTUK MENINGKATLAN BERBAGAI ASPEK PERKEMBANGAN ANAK USIA DINI
(Oleh: Kusmiyati, Budi Martono, dan Ni Nyoman Sarmi) 25
D. PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DALAM MENGEMBANGKAN PENDIDIKAN KELUARGA MELALUI TAMAN BELAJAR MASYARAKAT (TBM) RAHMASARI DI MASA PANDEMI
(Oleh: Ratna Wati dan Hendri Zuliastutik) 37
E. PENGAJARAN *AISATSU* DAN *JIKOSHOUKAI* LEWAT BUKU *MARUGOTO* A1 DI MAJELIS TA'LIM NAFI'AH SUKODONO, KABUPATEN SIDOARJO
(Oleh: Rahadiyan Duwi Nugroho dan Isnin Ainie) 47

F. PENDAMPINGAN PEMBELAJARAN BAHASA INGGRIS BERBASIS *SPEAKING* UNTUK SISWA SEKOLAH DASAR DI WARU DAN RUNGKUT SURABAYA
(Oleh: Adhania Andika Prayudanti) 59

BAGIAN KEDUA: ASPEK TEKNOLOGI

A. DAMPAK LIMBAH DAN PENGELOLAANNYA DI KELURAHAN BERBEK, KECAMATAN WARU, KABUPATEN SIDOARJO
(Oleh: Safrin Zuraidah, Maulidya Octaaviani B dan Bambang Sujatmiko) 69

B. PEMANFAATAN GNSS TIPE RTK UNTUK PEMETAAN KEBUN BUAH MILIK BUMDES WONOAGUNG, KASEMBON, MALANG
(Oleh: Yunus Susilo) 85

C. PELATIHAN PENGGUNAAN *WEBSITE* ROLASWISATA AGRO
(Oleh: Dwi Cahyono dan Veronika Nugraheni Sri Lestari) 93

BAGIAN KETIGA: ASPEK ILMU KOMUNIKASI

A. LITERASI VISUAL DAN SEMIOTIKA BENCANA DESA WISATA PADUSAN MOJOKERTO
(Oleh: Nevrettia Christantyawati, Farida dan Yenny) 105

B. PELATIHAN *PUBLIC SPEAKING* BAGI KELOMPOK SADAR WISATA BANYUURIP MANGROVE CENTER, DESA BANYUURIP, KECAMATAN UJUNG PANGKAH, GRESIK
(Oleh: Yunus Susilo) 119

C. PEMANFAATAN MEDIA SOSIAL UNTUK MENDUKUNG DESA TANGGUNG BENCANA
(Oleh: Zulaikha, Sri Astutik, Meithiana Indrasari dan Eko Pamuji) 137

BAGIAN KEEMPAT: ASPEK HUKUM

A. PENGGUNAAN MEDIA SOSIAL SECARA BIJAK DAN BERTANGGUNG JAWAB
(Oleh: Subekti) 155

B. MENDORONG KOPERASI UMKM MENGHADAPI GLOBALISASI PASAR BEBAS
(Oleh: Dudik Djaja Sidarta) 165

BAGIAN KELIMA: ASPEK PERTANIAN, PANGAN DAN PERIKANAN

A. DIVERSIFIKASI OLAHAN *NUGGER* IKAN, TAHU DAN SAYUR UNTUK PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO
(Oleh: Suzana Sri Hartini dan Sumaryam) 177

B. DIVERSIFIKASI JAMUR DAN KUPANG SERTA AYAM DALAM BENTUK OLAHAN PANGAN GUNA PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DI DESA SUMORAME KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO
(Oleh: Maria Agustini dan Muhajir) 189

C. IMPLEMENTASI TEKNOLOGI MINA BUAH DAN SAYUR PADA PROGRAM *URBAN FARMING* BUDIDAYA LELE
(Oleh: Dwirini Kartikasari dan Nurul Hayati) 199

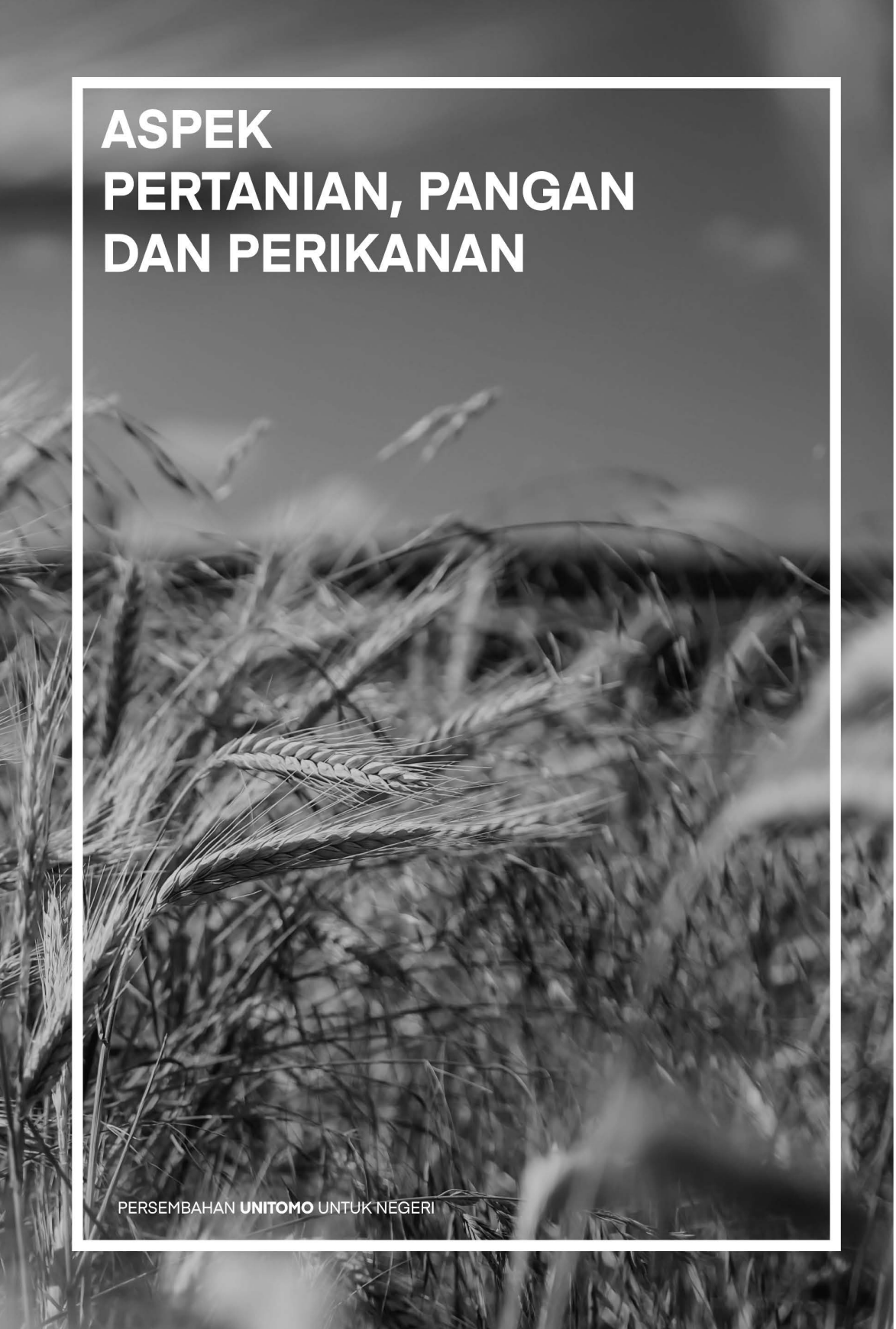
D. PEMBUATAN PAKAN PELLET BERBAHAN BAKU LOKAL DI KELOMPOK PEMBUDIDAYA IKAN WEDANA ASRI KELURAHAN DUKUH PAKIS KOTA SURABAYA
(Oleh: Achmad Kusyairi dan Sri Oetami Madyowati) 211

E. PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PENERAPAN MENEJEMEN HULU-HILIR PRODUK TRADISIONAL PETIS UDANG
(Oleh: Samsul Huda dan Siti Naviah) 223

Bagian
Kelima

ASPEK PERTANIAN, PANGAN DAN PERIKANAN

ASPEK PERTANIAN, PANGAN DAN PERIKANAN



PERSEMBAHAN **UNITOMO** UNTUK NEGERI

DIVERSIFIKASI JAMUR DAN KUPANG SERTA AYAM DALAM BENTUK OLAHAN PANGAN GUNA PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK DI DESA SUMORAME KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO

Maria Agustini[1], Muhajir[2]
[1]Universitas Dr. Soetomo, email: mariaagustini2017@gmail.com
[2]Universitas Dr. Soetomo, email: hajir1967@yahoo.com
Email korespondensi: mariaagustini2017@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo merupakan daerah yang di sekitarnya terdapat banyak industri rumah tangga. Misalnya, pengrajin pengolahan kupang dan petis kupang, tampar, oven, loyang, makanan ringan, kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kupang dan lain-lain. Sumorame merupakan salah satu desa di Kecamatan Candi yang terdiri atas beberapa Rukun Warga dan Rukun Tetangga. Setiap Rukun Warga dan Rukun Tetangga memiliki kegiatan pemberdayaan masyarakat yang kebanyakan dikelola oleh ibu-ibu PKK. Kegiatan tersebut misalnya pertemuan kegiatan arisan, koperasi simpan pinjam, pelatihan kebersihan lingkungan serta penghijauan, bank sampah dan kegiatan lain yang bersifat insidentil.

Program pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Diversifikasi Jamur dan Kupang serta Ayam dalam Bentuk Olahan Pangan di Desa Sumorame RT 01 RW XI Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo" sangat tepat mengingat konsumsi ikan oleh masyarakat sudah mencapai angka 43 kilogram/kapita/ tahun. Angka tersebut akan terus digenjot naik hingga mencapai 46 kilogram/kapita/tahun pada 2018 dan 50 kilogram/kapita/ tahun pada 2019. Hal ini ditegaskan Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti.

Penyuluhan ini menggunakan bahan baku kupang, jamur, dan ayam dengan tujuan utama dapat memotivasi masyarakat supaya gemar makan ikan ataupun mengkonsumsi protein hewani utamanya hewan air. Adapun capaian program pengabdian kepada masyarakat

untuk seluruh peserta terutama ibu-ibu PKK yaitu dapat membuat olahan makanan sendiri berbahan baku ikan yang berkualitas dan higienis.

2. KAJIAN TEORI

2.1 Ikan

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki laut sangat luas. Kita sebagai warga negara tentu harus akrab dan tahu tentang laut. Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) pemerintah Indonesia adalah 200 mil. ZEE meliputi daerah perairan yang cukup luas yang diperkirakan sekitar 2,5 juta kilometer persegi. Sedangkan luas wilayah negara Republik Indonesia adalah 5,1 juta kilometer persegi, di mana 3,1 juta kilometer persegi di antaranya merupakan wilayah perairan sehingga total perairan keseluruhan di mana Indonesia memiliki hak atas sumber-sumber daya alamnya seluas 5,6 juta kilometer persegi. Salah satu sumber daya alam di dalamnya adalah sumber daya ikan (Simorangkir, 1982).

Ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya gizi, di mana secara kuantitatif fungsi utama protein makanan bagi tubuh adalah sebagai sumber asam-asam amino esensial yang akan digunakan untuk sintesis asam-asam amino non – esensial dan sintesis protein di dalam tubuh. Protein yang disintesis tubuh berfungsi sebagai zat pembangun tubuh, sebagai alat pengatur dalam tubuh, mengganti bagian-bagian tubuh (sel dan jaringan tubuh) yang rusak serta mempertahankan tubuh dari serangan mikroba penyebab penyakit (sebagai anti bodi) (Nuitja, 2010).

Pada umumnya, ikan lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan lainnya karena selain varietasnya sangat beragam juga sangat digemari oleh masyarakat. Ikan memang sudah dikenal sejak lama bahkan ribuan tahun yang lalu. Ikan termasuk hewan vertebrata. Hewan vertebrata adalah hewan yang mempunyai tulang belakang dengan ciri yang khas yaitu hidupnya di air dan pada umumnya bernafas dengan menggunakan insang. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena mengandung banyak unsur gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Ikan dan produk perikanan lainnya merupakan bahan pangan yang sang kaya dengan sumber protein hewani dan harganya relatif

lebih murah bila dibandingkan dengan sumber-sumber protein lainnya, seperti daging sapi, ayam, susu dan telur. Namun demikian, ikan merupakan sumber bahan pangan yang mudah rusak sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya. Di samping untuk menyediakan protein hewani dalam jumlah yang relatif tinggi, ikan juga memberikan asam-asam lemak tidak jenuh berantai panjang yang sangat diperlukan tubuh. Selain itu, ikan dikenal sebagai sumber vitamin A yang utama di samping vitamin-vitamin lainnya serta berbagai macam mineral yang diperlukan tubuh manusia. Oleh karena itu, ikan sangat diharapkan menjadi sumber zat gizi (protein, lemak, vitamin dan mineral) untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat (Muchtadi, 2009).

2.2 Jamur

Jamur kuping merah merupakan salah satu spesies dari kelas *Heterobasidiomycetes* dengan tubuh buah berwarna coklat tua kemerahan dan berbentuk mirip sekali dengan daun telinga manusia. Tubuh buah bertekstur kenyal dan di alam bebas tumbuh di batang pohon mati yang basah dan lembab. Ada dua jenis jamur yang paling popular yakni jamur kiuping merah (*Auricularia auricula*) dan jamur kuping hitam (*Auricularia polytricha*). Namun, manfaat jamur kuping hitam masih belum banyak diketahui.

Jamur kuping memiliki banyak manfaat kesehatan di antaranya untuk mengurangi penyakit panas dalam dan rasa sakit pada kulit akibat luka bakar. Bila jamur kuping dipanaskan, maka lendir yang dihasilkannya memiliki khasiat sebagai penangkal zat-zat racun yang terbawa dalam makanan, baik dalam bentuk racun nabati, racun residu pestisida, maupun racun berbentuk logam berat. Kandungan senyawa yang terdapat dalam lendir jamur kuping juga efektif untuk menghambat pertumbuhan karsinoma dan sarcoma (sel kanker) hingga 80-90 % serta berfungsi sebagai zat anti koagulan (mencegah dan menghambat proses penggumpalan darah. Manfaat lain dari jamur kuping dalam kesehatan ialah untuk mengatasi penggumpalan darah penyakit darah tinggi (hipertensi), pengerasan pembuluh darah akibat penggumpalan darah, kekurangan darah (anemia), mengobati penyakit wasir (ambeien), dan memperlancar proses buang air besar.

2.3 Kupang

Kupang adalah hewan laut semacam kerang kecil. Kupang disebut juga kerang putih atau *Corbula faba*. Kupang hidup di lumpur air asin. Kandungan mikronutrien kupang yang bermanfaat bagi kesehatan yaitu Fe (zat besi) dan Zn (zinc/seng). Zat besi diperlukan dalam tubuh untuk pembentukan sel-sel darah merah. Sedangkan zinc merupakan komponen penting beberapa enzim untuk metabolism dalam tubuh.

Kupang merupakan salah satu sumber protein. Protein memiliki fungsi vital bagi tubuh yaitu sebagai pembentuk enzim, pembentukan sel organ dan otot, pembentuk hormon, perbaikan sel yang rusak, pengatur metabolisme, pembentuk sistem kekebalan tubuh dan beragam manfaat lain yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh (Ameer, 2019). Berikut beberapa manfaat kupang.

1. Sebagai sumber vitamin B12 yang dapat membantu pencernaan makanan, menjaga Kesehatan system syaraf dan pembentukan sel tulang.
2. Sebagai sumber asam lemak omega-3 dan omega-6 yang akan berfungsi menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah sehingga baik untuk menurunkan resiko penyakit jantung. Kedua asam lemak sehat ini dapat meningkatkan kecerdasan otak bila dikonsumsi sejak dini pada usia anak-anak.
3. Sebagai sumber mineral besi yang berfungsi sebagai komponen utama pembentukan sel-sel darah merah sehingga menurunkan resiko darah rendah (anemia).
4. Sebagai sumber mineral selenium yang akan berperan sebagai anti oksidan dan akan menangkal radikal bebas yang merugikan tubuh.

Dikatakan pula oleh Eltari, 2013, kupang putih termasuk biota pantai dan hidup menetap di dasar perairan berlumpur atau berpasir.

2.4 Ayam

Ayam banyak mengandung vitamin B6 yang diperlukan tubuh untuk memetabolisme karbohidrat, lemak, dan protein, memproduksi sel darah merah, serta memperkuat sistem kekebalan tubuh (Sumbarprov, 2015)

Vitamin B3 atau Niacin juga sangat tinggi dalam daging ayam yang bisa memberikan hampir 72 % dari total kebutuhan harian tubuh kita. Vitamin ini diperlukan untuk metabolisme makanan, mengambil energi dari makanan, dan menjaga fungsi sistem pencernaan, kulit, dan syaraf. Tubuh yang kekurangan asupan vitamin B3 bisa mengalami kondisi pellagra yaitu penyakit yang ditandai dengan diare, dermatitis, hiper pigmentasi, radang mulut dan lidah, demensia, bahkan kematian.

Mineral penting yang diperlukan oleh tubuh kita adalah selenium. Daging ayam menyediakan hampir 40 % selenium dari total kebutuhan harian tubuh kita. Selenium memiliki sifat antioksidan yang berguna untuk melindungi kerusakan tubuh yang disebabkan oleh radikal bebas. Selain itu, selenium dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan memastikan fungsi normal dari kelenjar tiroid. Daging ayam juga menyediakan cukup fosfor yang sangat penting untuk pembentukan serta perawatan gigi dan tulang bagi pertumbuhan termasuk perbaikan dan perawatan jaringan otot (Sumbarprov, 2015).

3. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam program pengabdian kepada masyarakat kali ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan menggunakan dua metode yaitu menggunakan metode tutorial secara *offline* dan tanya jawab secara *offline*.

a. Metode tutorial

Metode tutorial sengaja dipilih untuk menyampaikan konsep tentang program pengabdian kepada masyarakat bagi ibu-ibu PKK untuk motivasi gemar makan ikan pada masa pandemi ini. Dalam metode tutorial ini, apabila peserta pelatihan kurang memahami isi materi yang disampaikan, maka peserta tersebut diberikan kesempatan untuk bertanya dan akan diberikan penjelasan sesuai dengan apa yang ditanyakan. Bagi penanya dan yang hadir diberikan hadiah atau *doorprise* agar suasana pertemuan berjalan lebih hidup dan ada umpan balik antara peserta dan pemateri.

b. Metode demontrasi

Metode demonstrasi secara sengaja dipilih untuk memberikan gambaran secara langsung atau menunjukkan proses kerja secara langsung sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta program pengabdian kepada masyarakat. Metode ini sangat efektif dan sangat membantu untuk memberikan penjelasan secara langsung kepada peserta pelatihan dan penyuluhan. Kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian pada masyarakat dengan harapan dan tujuan agar peserta dapat melaksanakan praktik secara sempurna tentang pengolahan bahan pangan berbasis ikan atau kupang dan dapat dipakai dalam berwirausaha untuk meningkatkan penghasilan sebagai penghasilan tambahan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Permasalahan yang sering dihadapi dalam lingkungan masyarakat yaitu:

1. pengetahuan tentang olahan produk perikanan masih tergolong rendah,
2. tingkat mengkonsumsi ikan masih rendah,
3. pengetahuan kualitas ikan yang berkualitas, sehat, dan segar masih rendah.

Kegiatan program pengabdian pada masyarakat ini mendapat dukungan penuh dari pengurus dan anggota PKK setempat, mulai dari persiapan sampai pelaksanaan karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis. Oleh ibu-ibu PKK materi kegiatan ini dipakai secara berkelanjutan.

Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu PKK tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha. Selain itu, ibu-ibu PKK merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan. Lebih menggembirakan lagi, ibu-ibu PKK setempat setelah diberi materi pelatihan dan penyuluhan respon terhadap konsumsi ikan semakin meningkat.

Bahan baku dari kegiatan ini mudah didapat dan harganya terjangkau oleh peserta. Pembuatan olahan bahan pangan ini sangat

mudah dan tidak memerlukan peralatan yang susah didapat. Peningkatan konsumsi ikan diharapkan dapat menanggulangi masalah kekurangan protein yang masih banyak ditemui pada anak-anak pra sekolah, ibu hamil dan ibu menyusui di Indonesia. Hingga saat ini rata-rata konsumsi ikan secara nasional baru mencapai 70% dari target sebesar 18 kg/kapita/tahun. Produksi perikanan pada umumnya mempunyai kecenderungan untuk meningkat setiap tahunnya dengan laju pertumbuhan rata-rata sebesar 4,9% (Muchtadi, 2009). Dengan demikian tingkat konsumsi ikan di Indonesia tergolong rendah. Hal ini bisa jadi disebabkan karena tersedianya produk protein nabati yang lebih murah. Kemungkinan-kemungkinan lain adalah akibat persediaan, harga, dan sistem pemasaran yang selalu berubah-ubah.

Usaha pengolahan ikan sebagai bahan pangan sebaiknya dilakukan semaksimal mungkin dengan berbagai cara. Ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya untuk jangka waktu yang cukup lama dan dapat diolah maupun diawetkan dalam berbagai bentuk bahan pangan. Pada dasarnya usaha-usaha tersebut pada mulanya hanya dengan memanfaatkan proses-proses alami saja yang dikerjakan secara tradisional. Namun, adanya perkembangan ilmu dan teknologi, maka berkembang pula pembuatan alat-alat mekanis yang dapat menunjang dan mempercepat proses, memperbanyak produk akhir sekaligus memperbaiki mutunya serta mereduksi kehilangan bahan selama proses.

Nyoman, S, (2010) berpendapat bahwa pada hakekatnya semua pihak baik oleh para nelayan, pengusaha maupun pemerintah berkepentingan agar sumber daya ikan menjadi bahan utama protein yang dibutuhkan manusia. Target yang ingin dicapai adalah masyarakat tetap memperoleh sumber protein yang murah dan memberikan kontribusi bagi tubuh secara kontinu atau berkesinambungan.

Dari kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Sumorame ini dapat menjawab permasalahan dalam hal:

1. pengetahuan tentang olahan produk perikanan masih tergolong rendah,
2. tingkat mengkonsumsi ikan masih rendah,
3. pengetahuan kualitas ikan yang berkualitas, sehat dan segar masih rendah, sekaligus mematahkan pernyataan bahwa produk

berkualitas dan sehat tidak harus mahal dan bahan baku susah didapat.

Dalam pelaksanaan pengabdian pada masyarakat di Desa Sumorame tidak hanya memperkenalkan produk pangan yang murah dan sehat, tapi juga memotivasi ibu-ibu untuk dapat mengelola bahan pangan sehat dengan baik dan dapat menumbuhkan jiwa kewira-usahaan dengan membuat olahan dalam jumlah besar sehingga dapat menambah penghasilan bagi keluarga.

Pada pengabdian pada masyarakat kali ini memperkenalkan dan mencontohkan produk olahan Ote-Ote Porong yaitu sebuah hasil produk pangan yang sudah familiar di Sidoarjo dan sekitarnya.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan program pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Diversifikasi Jamur dan Kupang serta Ayam dalam Bentuk Olahan Pangan Guna Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK di Desa Sumo-rame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo" dapat disimpulkan sebagai berikut.

a) Ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan dan penyuluhan untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat mengikuti dengan baik dan sangat antusias sehingga mampu menguasai materi dan teknologinya dengan baik.
b) Hasil olahan jamur dan kupang serta ayam dalam bentuk Ote-Ote Porong dapat dikembangkan dengan baik sehingga dapat dijadikan bahan sebagai motivasi masyarakat mengkonsumsi makanan sehat.
c) Pembuatan olahan jamur dan kupang serta ayam dapat dibuat dengan mudah karena bahan bakunya mudah didapat dan murah harganya.

Acknowledgement

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Dr. Soetomo Surabaya yang telah memberi kesempatan penulis untuk melaksanakan pengabdian pada masyarakat.

REFERENSI

Simorangkir, S. (1982). *Perikanan Tuna Longline di Indonesia*. Jakarta: PT. Perikanan Samodra Besar.

Ameer,I. (2019). 4 Manfaat Mengkonsumsi Kupang, Camilan Khas Sidoarjo. https://wisatahalal.com/2019/09/23/4-manfaat-mengkonsumsi-kupang-camilan-khas-sidoarjo/ Diakses pada 23 September 2020.

Muchtadi, D. (2009). *Prinsip teknologi pangan sumber protein*. Bandung: Alfabeta.

Nuitja, I Nyoman Sumerta. (2010). *Manajemen Sumber Daya Perikanan*. Bogor: IPB Press.

Biografi Penulis 1

Maria Agustini menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Budidaya Perairan di Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya pada 1989. Tahun 1989 sampai sekarang, penulis bertugas sebagai dosen tetap di Fakultas Pertanian Jurusan Perikanan Universitas Dr. Soetomo Surabaya. Penulis melanjutkan studi S2 di Univer-sitas Airlangga pada 2001 dengan mengambil bidang ilmu yaitu biologi reproduksi, dan menyelesaikan studi S2 pada 2003. Penulis aktif mengisi pengabdian pada masyarakat dalam berbagai tema terutama memotivasi masyarakat gemar makan ikan.

Biografi Penulis 2

Muhajir menyelesaikan pendidikan S1 Program Studi Budidaya Perairan di Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya pada tahun 1993. Tahun 1995 sampai sekarang, penulis ber-tugas sebagai dosen tetap di Fakultas Pertanian Jurusan Perikanan Univer-sitas Dr. Soetomo Surabaya. Penulis melanjutkan studi S2 di Universitas Airlangga pada tahun 2001 dengan mengambil bidang ilmu parasitologi dan menyelesaikan studi S2 pada 2003. Penulis aktif mengisi pengabdian pada masyarakat dalam berbagai tema terutama memotivasi masyarakat dalam budidaya ikan dan udang.