

# Upaya Peningkatan Produktivitas Masyarakat melalui Program Pengolahan Ikan Gurami “Gufroz” di Desa Tegalwangi, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur

**Moh. Aldi Firdaus<sup>\*1</sup>, Bayu Agung Ramadhan<sup>2</sup>, Nabiila Istighfaroh<sup>3</sup>, M. Sa'id Bukhori<sup>4</sup>, Yumna Ailsa Nauradita<sup>5</sup>, Nisrina Afifah Yuliani<sup>6</sup>, Fatmala Nofita Wati<sup>7</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Teknik Konstruksi Perkapalan, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Indonesia

<sup>4,5,6,7</sup>Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Indonesia

\*e-mail: [firdausaldi47@gmail.com](mailto:firdausaldi47@gmail.com)<sup>1</sup>, [bayu.ar024@gmail.com](mailto:bayu.ar024@gmail.com)<sup>2</sup>, [nabiilaistighfaroh2@gmail.com](mailto:nabiilaistighfaroh2@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[Saidmhmd.002@gmail.com](mailto:Saidmhmd.002@gmail.com)<sup>4</sup>, [ailsanaura24@gmail.com](mailto:ailsanaura24@gmail.com)<sup>5</sup>, [nafifahyuliani@gmail.com](mailto:nafifahyuliani@gmail.com)<sup>6</sup>,  
[fatmalanofita0106@gmail.com](mailto:fatmalanofita0106@gmail.com)<sup>7</sup>

## Abstrak

*Desa Tegalwangi adalah sebuah desa yang berkembang menjadi pusat budidaya ikan gurami terbesar di Kabupaten Jember. Namun, meskipun begitu, Desa Tegalwangi masih menghadapi berbagai permasalahan, seperti keterbatasan akses pasar penjualan ikan gurami, kurangnya inovasi produk dan kualitas ikan gurami, serta kekurangan keterampilan dalam pemasaran. Dalam menghadapi permasalahan ini, solusi yang diambil adalah dengan mengembangkan inovasi pada ikan gurami menjadi produk olahan frozen food yang dinamakan "Gufroz". Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan melalui empat tahap, yaitu sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan pemasaran. Sasaran dari program pengabdian ini adalah warga Desa Tegalwangi, terutama mereka yang terlibat dalam budidaya ikan gurami, para ibu kader posyandu, serta perwakilan dari masyarakat di setiap dusun Desa Tegalwangi. Hasil dari pengabdian ini menghasilkan penguasaan hard skill oleh peserta melalui pelatihan dalam mengolah ikan gurami menjadi berbagai produk frozen food dengan variasi seperti gurami ungkep rempah, gurami bumbu bakar, dan gurami bumbu laos. Pengabdian ini juga mendorong terbentuknya usaha produksi frozen food yang dapat meningkatkan produktivitas masyarakat. Selain itu, pengetahuan masyarakat mengenai metode penjualan produk juga ditingkatkan, baik melalui platform online maupun offline.*

**Kata kunci:** Desa Tegalwangi, Frozen Food, Gurami

## Abstract

*Tegalwangi is a village that has developed into the largest gourami farming centre in Jember Regency. However, even so, Tegalwangi Village still faces various problems, such as limited access to markets for selling gourami, lack of product innovation and quality of gourami, and lack of skills in marketing. In dealing with these problems, the solution taken was to develop innovations in gourami into a processed frozen food product called "Gufroz". The method of implementing community service is carried out through four stages, namely socialisation, training, mentoring, and marketing. The targets of this community service programme were Tegalwangi villagers, especially those involved in gourami farming, mothers of posyandu cadres, and representatives from the community in each hamlet of Tegalwangi Village. The results of this service resulted in the mastery of hard skills by participants through training in processing gourami into various frozen food products with variations such as gurami ungkep rempah, gurami bumbu bakar, and gurami bumbu laos. This service also encourages the formation of a frozen food production business that can increase community productivity. In addition, the community's knowledge of product sales methods is also improved, both through online and offline platforms.*

**Keywords:** Frozen Food, Gourami, Tegalwangi Village

## 1. PENDAHULUAN

Ikan gurami adalah jenis ikan tawar yang memiliki potensi besar untuk dibudidayakan. Terdapat beberapa faktor yang menjanjikan dalam upaya membudidayakan ikan gurami sebagai prospek dalam budidaya ikan tawar. Salah satu faktornya adalah nilai ekonomi ikan gurami yang lebih tinggi daripada jenis ikan tawar lainnya (Setiadi, 2021). Desa Tegalwangi telah berkembang menjadi pusat penghasil ikan gurami terbesar di Kabupaten Jember. Hal tersebut terbukti saat

Bupati Jember meresmikan Desa Tegalwangi sebagai Kampung Gurami pada bulan September tahun 2021 (Diskominfo Kabupaten Jember, 2021). Kampung Gurami di Desa Tegalwangi mempunyai potensi yang sangat besar namun tidak menutup kemungkinan Kampung Gurami di Desa Tegalwangi tersebut masih menghadapi beberapa kendala.

Melalui Program Mahasiswa Berdesa (Promahadesa) Tahun 2023 yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Jember, terbentuk Tim Promahadesa di Desa Tegalwangi. Tujuan utama tim ini adalah memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan dan peningkatan kesejahteraan Desa Tegalwangi. Berdasarkan tujuan tersebut, Tim Promahadesa Tegalwangi telah melakukan survei untuk memeriksa kondisi di Desa Tegalwangi dan mendapatkan beberapa kendala yang dialami warga Desa Tegalwangi, seperti keterbatasan akses pasar penjualan ikan gurami, kurangnya inovasi produk dan kualitas ikan gurami, serta kurangnya keterampilan dalam pemasaran produk. Kondisi Desa Tegalwangi, di mana sebagian besar masyarakatnya terlibat dalam budidaya ikan gurami, menjadikan ikan gurami sebagai komoditas penting bagi masyarakat Kabupaten Jember, terutama Desa Tegalwangi. Oleh karena itu, diperlukan usaha untuk mengatasi beberapa kendala yang dihadapi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan oleh Tim Promahadesa Tegalwangi untuk mengatasi kendala yang ada di Desa Tegalwangi adalah dengan menciptakan inovasi produk olahan ikan gurami berupa pengolahan ikan gurami menjadi *frozen food*, seperti gurami ungkep rempah, gurami bumbu bakar, gurami laos, dan gurami asam manis. Selain itu, juga akan dilaksanakan pendampingan mengenai metode penjualan produk, baik melalui platform *online* maupun *offline*.

Menurut (Munthe et al., 2016) kandungan gizi ikan air tawar sebanding dengan ikan air laut, sehingga disarankan untuk dikonsumsi dalam jumlah mencukupi. Selain memiliki keunggulan tersebut, ikan ternyata juga mudah mengalami pembusukan dibandingkan dengan jenis makanan lainnya (Marpaung, 2015). Pengolahan menjadi salah satu cara untuk menjaga kualitas ikan, memperpanjang masa simpan sampai dapat dijadikan bahan konsumsi. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam upaya pengolahan adalah dengan mengubah ikan menjadi produk setengah jadi, seperti *frozen food* (Riyantono et al., 2009). Oleh karena itu, adanya produk olahan ikan gurami dalam bentuk *frozen food* menjadi solusi yang efektif untuk memperpanjang daya simpan ikan gurami, menjaga kualitasnya dari pembusukan, dan memenuhi kebutuhan gizi konsumen yang ingin mengonsumsi ikan. Selain itu, bentuk setengah jadi atau *frozen food* memudahkan konsumen dalam mengolah ikan. Dengan demikian, diharapkan hal tersebut dapat membuka peluang usaha dan pengembangan UMKM di Desa Tegalwangi. Ini bertujuan untuk mewujudkan perekonomian desa yang mandiri serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## 2. METODE

Anggota Tim Promahadesa Desa Tegalwangi dari Program Mahasiswa Berdesa Tahun 2023 terdiri dari Mahasiswa Program Studi Teknik Konstruksi Perkapalan dan Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik, Universitas Jember. Sasaran pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat Desa Tegalwangi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan mulai pada tanggal 23 Mei 2023 sampai 7 Agustus 2023.

Metode pengabdian yang dilakukan oleh Tim Promahadesa Tegalwangi yaitu terdapat 4 tahapan di antaranya adalah: a) Sosialisasi; b) Pelatihan; c) Pendampingan; dan d) Pemasaran. Berikut penjelasan dari masing-masing tahapan.

- a. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan dengan tujuan agar masyarakat dapat memahami potensi Desa Tegalwangi sebagai "Kampung Gurami", program kerja yang akan dilaksanakan oleh Tim Promahadesa Tegalwangi, dan juga mengenai legalitas berusaha. Sasaran kegiatan sosialisasi adalah warga Desa Tegalwangi, terutama mereka yang terlibat dalam budidaya ikan gurami, para ibu kader posyandu, serta perwakilan dari masyarakat di setiap dusun di Desa Tegalwangi.
- b. Kegiatan pelatihan terdiri dari pelatihan produk olahan ikan gurami, pelatihan Harga Pokok Penjualan (HPP), dan pelatihan pengemasan produk *frozen food*. Tujuan dari pelatihan ini

adalah agar masyarakat dapat memahami proses produksi ikan gurami menjadi produk *frozen food*, mengerti terkait konsep perhitungan HPP, dan memahami metode pengemasan yang efektif dan benar. Pelatihan ini diikuti oleh berbagai peserta, termasuk ibu-ibu PKK Desa Tegalwangi, kader posyandu, serta istri dari para pembudidaya ikan gurami.

- c. Kegiatan pendampingan diadakan 3 hari setelah pelatihan. Tujuan dari pendampingan ini adalah untuk memberikan dukungan kepada warga Desa Tegalwangi yang ingin melanjutkan dan menerapkan ide-ide dari Tim Promahadesa Tegalwangi, sehingga dapat terwujudnya keberlanjutan program.
- d. Kegiatan pemasaran dilaksanakan setelah produk selesai diproduksi. Pemasaran dilakukan melalui media *online* dan *offline*. Untuk pemasaran *online*, produk dijual melalui platform *WhatsApp* dan *Facebook* dengan target penjualan awal terdapat pembeli hingga 3 hari setelah produksi. Sementara itu, untuk pemasaran *offline*, produk akan dihadirkan dalam acara bazar UMKM dengan target penjualan sebanyak 20 ekor ikan.

Sebagai tindakan untuk mengukur pencapaian keberhasilan program, akan diadakan pemantauan keberlanjutan program setelah 3 bulan, terhitung sejak program selesai dilaksanakan. Pemantauan ini akan dilakukan dengan metode komunikasi dan konsultasi, baik melalui pertemuan langsung dengan warga Desa Tegalwangi maupun melalui aplikasi komunikasi *online* seperti *WhatsApp*.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim Promahadesa Tegalwangi, telah melaksanakan Program Mahasiswa Berdesa Tahun 2023. Mitra kami pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga Desa Tegalwangi, terutama warga Dusun Jatisongo. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap diantaranya yaitu:

#### 3.1. Sosialisasi Potensi Desa, Program Kerja, dan Legalitas Berusaha

Tim Promahadesa Tegalwangi melakukan kegiatan sosialisasi dengan tema "Inovasi Pengembangan UMKM Kampung Gurami Sebagai Potensi Desa Tegalwangi Berbasis Teknologi Gen Z". Kegiatan sosialisasi ini dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2023 yang bertempat di Balai Desa Tegalwangi, dengan sasaran yaitu warga Desa Tegalwangi, terutama mereka yang terlibat dalam budidaya ikan gurami, para ibu kader posyandu, serta perwakilan dari masyarakat di setiap dusun di Desa Tegalwangi.

Dalam kegiatan sosialisasi ini, Tim Promahadesa Tegalwangi mengundang perwakilan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember untuk menarik minat masyarakat Desa Tegalwangi terhadap bidang wirausaha. Selain menjelaskan program kerja yang akan dilaksanakan, acara ini juga memberikan penjelasan tentang legalitas produk. Materi terkait legalitas produk tersebut disampaikan oleh tenaga pendamping UMKM Ibu Ismi Dahlia Hariyanti, S.P. selaku perwakilan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember. Penjelasan yang disampaikan meliputi langkah-langkah dalam memenuhi persyaratan dan ketentuan legalitas produk.

Di samping itu, tenaga pendamping UMKM ini juga berusaha menanamkan pola pikir wirausaha kepada masyarakat Desa Tegalwangi dengan memberikan contoh-contoh sukses dari wirausahawan lokal. Melalui dukungan dan bimbingan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Jember, diharapkan masyarakat Desa Tegalwangi akan semakin antusias dalam mengikuti kegiatan yang telah disusun oleh Tim Promahadesa Tegalwangi, serta mendorong peningkatan minat warga dalam berwirausaha.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi di Balai Desa Tegalwangi



Gambar 2. Foto bersama setelah kegiatan sosialisasi

### 3.2. Pelatihan Pengolahan Ikan Gurami, Harga Pokok Penjualan (HPP), dan Pengemasan Produk *Frozen Food*

Dilanjutkan dengan kegiatan kedua yaitu pelatihan. Pelatihan diadakan pada tanggal 25 Juli 2023 yang bertempat di Fish Resto, Jatisongo. Kegiatan pelatihan disambut antusias warga Desa Tegalwangi terutama ibu-ibu PKK dan kader posyandu. Tim Promahadesa Tegalwangi mengadakan pelatihan olahan ikan gurami menjadi produk olahan setengah jadi (*frozen food*) yang terbagi menjadi tiga produk olahan yaitu gurami ungkep rempah, gurami bumbu bakar, dan gurami asam manis. Selain pelatihan tentang olahan produk, juga terdapat pelatihan terkait Harga Pokok Penjualan (HPP) dan pelatihan pengemasan menggunakan mesin *vacuum sealer*.

Tujuan dari pelatihan ini adalah memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai proses produksi ikan gurami menjadi produk *frozen food*, mengerti konsep perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP), dan memahami metode pengemasan yang efektif dan benar. Dalam pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan gurami, Tim Promahadesa Tegalwangi mengundang ahli di bidangnya yaitu Ibu Sovitri, sebagai fasilitator pelatihan. Sementara itu, pelatihan mengenai HPP dan pengemasan dilakukan langsung oleh Tim Promahadesa Tegalwangi. Peserta pelatihan diberikan penjelasan mengenai rincian biaya produk olahan ikan gurami dan bagaimana menentukan harga jualnya. Dalam sesi pengemasan, peserta juga turut mencoba menggunakan mesin *vacuum sealer* untuk melakukan pengemasan produk *frozen food* yang efektif dan benar.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan di Fish Resto, Jatisongo



### 3.3. Pendampingan Pengolahan Produk Gurami Frozen

Tahap berikutnya yaitu pendampingan pengolahan produk Gurami Frozen. Pendampingan dilakukan di rumah Ibu Cicik selaku peserta pelatihan yang berkeinginan meneruskan ide-ide dari Tim Promahadesa Tegalwangi. Pada saat pendampingan, kegiatan berjalan dengan lancar mulai dari memproduksi olahan ikan gurami, membuat Nomor Induk Berusaha (NIB), membuat sertifikat halal, membuat logo produk, nama produk dan label produk serta kemasan dengan baik. Saat kegiatan pendampingan berlangsung Tim Promahadesa Tegalwangi bersama Ibu Cicik sebagai pelaku usaha membuat inovasi baru yaitu berupa produk gurami bumbu laos yang sebelumnya tidak terdapat pada saat pelatihan. Nama produk yang digunakan untuk produk olahan ikan gurami ini yaitu “Gufroz”, kata Gufroz sendiri merupakan singkatan dari Gurami Frozen.



Gambar 4. Kegiatan pendampingan di rumah Ibu Cicik selaku peserta pelatihan yang tertarik dengan ide Tim Promahadesa Tegalwangi

### 3.4. Pemasaran Produk Gurami Frozen

Setelah produk selesai diproduksi, tahap yang terakhir yaitu pemasaran. Terdapat tiga jenis produk yang dipasarkan, yaitu gurami ungkep rempah, gurami bumbu bakar, dan gurami bumbu laos. Pemasaran dilakukan secara *online* dan *offline*, melalui berbagai media. Untuk pemasaran *online*, produk dijual melalui platform *WhatsApp* dan *Facebook*. Sementara itu, untuk pemasaran *offline*, produk dihadirkan dalam acara bazar UMKM di JFC (*Jember Fashion Carnaval*) pada tanggal 4 hingga 6 Agustus 2023.

Melalui pemasaran yang dilakukan secara *online* dan *offline*, produk Gurami Frozen (Gufroz) memperoleh respon positif dari pembeli. Terlihat dari keberhasilan produk Gurami Frozen yang menjadi salah satu produk unggulan Kecamatan Umbulsari dalam bazar UMKM di JFC dengan jumlah yang terjual terbilang cukup besar pada setiap harinya. Total penjualan produk ikan gurami dalam acara bazar UMKM di JFC selama 3 hari mencapai 44 ekor. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa produk Gurami Frozen sangat diminati oleh masyarakat. Sementara itu, dalam penjualan secara *online* terdapat banyak orang yang memesan setiap harinya.



Gambar 5. Produk Gurami Frozen yang dipasarkan



Gambar 6. Kegiatan pemasaran (a) produk Gurami Frozen secara *offline* di acara bazar UMKM (b) pemasaran secara *online* di akun media sosial facebook

### 3.5. Evaluasi Program Kerja

Evaluasi dilakukan melalui kegiatan wawancara mengenai kesan dan pesan selama Tim Promahadesa Tegalwangi melaksanakan pengabdian di Desa Tegalwangi. Wawancara dilakukan dengan beberapa pihak, mulai dari perangkat desa Tegalwangi, Ibu Yayuk selaku bidan di Desa Tegalwangi, Bapak Sukip selaku Kepala Dusun Jatisongo, dan Ibu Cicik sebagai peserta pelatihan sekaligus pelaku UMKM. Pertama, perangkat desa mengucapkan terima kasih kepada Tim Promahadesa Tegalwangi karena telah berupaya mengangkat nama Kampung Gurami sebagai potensi Desa Tegalwangi. Kedua, Ibu Yayuk memberikan respon yang positif karena inovasi yang diberikan dapat bermanfaat bagi warga, terutama mereka yang memiliki kolam ikan gurami. Ketiga, Bapak Sukip mengucapkan terima kasih atas ide tentang Gurami Frozen dan pengelolaan program yang telah berjalan dengan baik. Keempat, Ibu Cicik merasa terbantu oleh Tim Promahadesa dalam berbagai aspek, mulai dari proses produksi, pembuatan NIB, sertifikasi halal, pengemasan, hingga proses penjualan yang memudahkan pengembangan usaha Gurami Frozen.

Sebagai langkah untuk mengukur pencapaian keberhasilan program, akan dilakukan pemantauan berkelanjutan setelah 3 bulan sejak program selesai dilaksanakan. Pemantauan ini akan dilakukan melalui metode komunikasi dan konsultasi, baik melalui pertemuan langsung dengan warga Desa Tegalwangi maupun melalui aplikasi komunikasi *online* seperti *WhatsApp*.



Gambar 7. Kegiatan wawancara evaluasi program kerja dengan Kepala Desa Tegalwangi di Kantor Desa Tegalwangi

## 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat melalui Program Mahasiswa Berdesa (Promahadesa) Tahun 2023, produk Gurami Frozen menunjukkan bukti konkret dari upaya Tim Promahadesa Tegalwangi lakukan untuk masyarakat Desa Tegalwangi. Gurami Frozen menjadi

salah satu produk unggulan di Desa Tegalwangi karena memiliki keunggulan siap masak, sehingga para pembeli tidak perlu repot membersihkan atau mengolah ikan gurami. Selain itu, produk Gurami Frozen juga mengangkat Desa Tegalwangi sebagai kampung penghasil ikan gurami terbesar di Kabupaten Jember. Tim Promahadesa Tegalwangi berharap agar usaha ini, yakni produk "Gurami Frozen (Gufroz)", dapat berjalan dengan sukses sebagai bentuk keberlanjutan program dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat Desa Tegalwangi. Hal ini diharapkan dapat menjadi tonggak penting dalam pengembangan UMKM dan semangat kewirausahaan di wilayah Desa Tegalwangi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Promahadesa Tegalwangi mengucapkan terima kasih kepada LP2M Universitas Jember atas dana yang telah diberikan kepada kami sebagai pelaksana kegiatan pengabdian ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada pemerintah Desa Tegalwangi yang telah menjadi mitra dalam pelaksanaan program ini, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Diskominfo Kabupaten Jember. (2021, September 18). *Bupati Jember Resmikan Kampung Gurami di Desa Tegalwangi*. Diskominfo Kabupaten Jember: <https://diskominfo.jemberkab.go.id/>
- Marpaung, R. (2015). 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.
- Munthe, I., Isa, M., Winaruddin, Sulasmi, 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>
- Riyantono, Abida, I. W., & Farid, A. (2009). Tingkat Ketahanan Kesegaran Ikan Mas (*Cyprinus Carpio*) Menggunakan Asap Cair. *Jurnal Kelautan*, 2(1), 66-72. <https://doi.org/10.21107/jk.v2i1.904>
- Setiadi, U. (2021). *Teknik Budi Daya Ikan Gurami*. Yogyakarta, Indonesia: DIVA Press.

## **Halaman Ini Dikosongkan**