

## PENDAMPINGAN KADER POSYANDU MELALUI INOVASI OLAHAN LELE CEGAH STUNTING DESA SUKADAMI KECAMATAN CIKARANG SELATAN

**M.Ikhsan Amar<sup>1</sup>, Budhi Martana<sup>2</sup>, Nanang Nasrulloh<sup>3</sup>, Utami Wahyuningsih<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta  
Email: [ikhsan90@upnvj.ac.id](mailto:ikhsan90@upnvj.ac.id)

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta  
Email: [budhi.martana@upnvj.ac.id](mailto:budhi.martana@upnvj.ac.id)

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta  
Email: [nasrulloh@upnvj.ac.id](mailto:nasrulloh@upnvj.ac.id)

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta  
Email: [utamiwahyuningsih@upnvj.ac.id](mailto:utamiwahyuningsih@upnvj.ac.id)

### ABSTRACT

*The problem faced today is that production is still very low because the production process is still done manually or conventionally, and partners have not processed catfish into processed products without leaving garbage or waste. The solution that will be carried out with partners in overcoming the problems faced is by applying the concept of zero waste in the production of processed catfish products, and applying appropriate technology to support the product processing process. Method of implementation of the activity: This activity was carried out in Sukadami Village, South Cikarang District, Bekasi Regency, with partners of UMKM Processed Catfish and Posyandu Nusa Indah VII Cadre of Sukadami Village. Implementation of the activities will be carried out using counseling/socialization methods, training and application of catfish processing technology with the concept of zero waste, and mentoring. The results of the PKM activity are that providing counseling and socialization related to processing and introducing processed products made from catfish that can be used starting from meat, and even belly bones removed from these activities, cadres and MSME actors are able to directly apply the procedures for processing based on zero waste*

**Keywords:** *UMKM, Kader Posyandu, Zero Waste*

### ABSTRAK

Permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah dari segi produksi masih sangat rendah karena proses produksi masih dilakukan secara manual atau konvensional, dan mitra juga belum melakukan pengolahan ikan lele menjadi produk olahan tanpa meninggalkan sampah atau limbah. Solusi yang akan dilakukan bersama mitra dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi dengan penerapan konsep zero waste dalam proses produksi produk olahan lele, dan melakukan penerapan teknologi tepat guna untuk mendukung proses pengolahan produk pangan. Metode pelaksanaan kegiatan: Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sukadami, Kecamatan Cikarang Selatan, Kabupaten Bekasi, dengan mitra UMKM Inovasi Olahan Lele dan Kader Posyandu Nusa Indah VII Desa Sukadami. Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dengan metode penyuluhan/sosialisasi, pelatihan dan penerapan teknologi pengolahan lele dengan konsep zero waste, dan pendampingan. Hasil dari kegiatan PKM bahwa diberikan kegiatan penyuluhan dan sosialisasi terkait pengolahan dan pengenalan produk dari olahan yang berbahan dasar ikan lele yang bisa dimanfaatkan mulai dari daging, kulit dan bahkan tulang terkecuali perut yang dibuang dari kegiatan tersebut kader dan pelaku usaha UMKM lebih mampu mengaplikasikan secara langsung tentang tata cara pengelolaan yang berbasis zero waste.

**Kata Kunci:** *Umkm, Kader Posyandu, Zero Waste*

## 1. PENDAHULUAN

Desa Sukadami merupakan salah satu desa dari 7 desa yang berada wilayah Kecamatan Cikarang Selatan yang terletak dibagian selatan dari Desa Serang Kecamatan Cikarang Selatan, dan sangat berdekatan dengan ibukota Kabupaten Bekasi. Wilayah Desa Sukadami merupakan dataran dengan ketinggian 41 meter diatas permukaan laut dan memiliki luas wilayah 6,25 Ha. Desa Sukadami terdiri atas 3 dusun, 21 Rukun Warga (RW), dan 109 Rukun Tetangga (RT).

Secara geografis Desa Sukadami memiliki batas wilayah sebagai berikut Sebelah Utara : Desa Ciantra Sebelah Timur : Desa Serang Sebelah Selatan : Desa Sukasari Sebelah Barat : Desa Jayamulya, Kecamatan Serang Baru, dan Desa Ciantra Jumlah penduduk Desa Sukadami sebanyak 37.878 jiwa dengan rincian laki-laki 19.157 jiwa, dan perempuan 18,721 jiwa. Desa Sukadami memiliki jumlah penduduk terbanyak di antara desa lainnya yang berada di Kecamatan Cikarang Selatan. Potensi ikan lele di desa Sukadami cukup besar, hal ini terlihat dari kegiatan masyarakat yang melakukan budidaya ikan lele dengan menggunakan kolam terpal maupun budi amber (budidaya lele menggunakan ember). Ikan lele termasuk ikan yang banyak diminati masyarakat karena berbagai kelebihanannya. Salah satu kelebihan tersebut adalah rasanya enak dengan kandungan gizi cukup tinggi serta harganya murah. Ikan lele dapat menjadi salah satu pilihan yang dapat diolah sebagai produk pangan yang memiliki gizi yang baik bagi balita. Lele secara utuh mengandung protein sebesar 12,82%, lemak sebesar 3,70%, abu sebesar 2,70%, karbohidrat sebesar 2,60%, dan kalsium sebesar 5,59% (Handayani & Kartikawati 2015). Daging lele mudah untuk diolah menjadi nugget, abon, dan lain-lain. Pengolahan pascapanen ikan penting dilakukan karena bertujuan untuk mengurangi kadar air pada daging ikan. Pengembangan produk merupakan suatu proses untuk menciptakan produk-produk baru yang biasanya dikaitkan dengan kebutuhan konsumen atau pasar (Ririsanti et al., 2017). Produk olahan dengan bahan baku ikan lele dilakukan dengan pengolahan ikan lele secara zero waste. Penerapan prinsip zero waste pada perikanan yaitu seluruh bagian produk perikanan dimanfaatkan dengan menggunakan teknologi terintegrasi sehingga tidak menghasilkan limbah. Keuntungan penerapan prinsip zero waste adalah: (1) meningkatkan produktivitas, (2) mengatasi pencemaran lingkungan, (3) meningkatkan pendapatan dan efisiensi (Widyatami dan Ardhitya, 2016). Proses pengolahan ikan merupakan salah satu bagian penting dari suatu kegiatan usaha hasil perikanan, usaha pengolahan ikan sangat strategis dalam menggerakkan aktivitas usaha perikanan. Pembuatan kerupuk ikan bertujuan agar hasil diversifikasi olahan hasil perikanan dapat bertahan lama dan awet, sehingga dapat dikonsumsi dengan aman.

Hampir 2 (dua) tahun Pandemi COVID-19 telah melanda Indonesia, dan mempengaruhi semua segmen kehidupan, yang berpotensi melemahnya daya beli masyarakat, dan semakin sulitnya memperoleh pekerjaan dan usaha. Lele (*Clarias gariepinus*) merupakan komoditas ikan yang hidup di air tawar dan banyak dikonsumsi masyarakat. Budidaya ikan lele saat ini menjadi salah satu peluang usaha yang banyak dijalankan orang, karena permintaan ikan lele akan terus meningkat dan tidak pernah surut. Budidaya ikan lele disaat pandemi ini banyak dilakukan oleh masyarakat di Desa Sukadami, dalam pelaksanaan budidaya ikan lele masyarakat menggunakan kolam terpal maupun damber (budidaya lele menggunakan ember). Hasil dari budidaya ikan lele tersebut sangat rendah hasilnya jika tidak dilakukan pengolahan menjadi produk olahan ikan lele. Desa Sukadami memiliki potensi untuk mengolah daging lele telah diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satunya adalah aneka olahan ikan lele, kegiatan tersebut telah dilakukan oleh ibu Asmanidar. Pembuatan abon lele dan produk olahan lainnya di desa Sukadami dilatarbelakangi oleh permasalahan yang dihadapi masyarakat khususnya anggota dan pengurus posyandu yaitu permasalahan gizi buruk yang saat ini lebih dikenal dengan stunting. UMKM merupakan penggerak utama dari roda ekonomi di Indonesia yang menjadi sektor paling terdampak akibat adanya Covid-19. Salah satu penyebab menurunnya usaha UMKM yaitu kesulitan modal akibat menurunnya permintaan konsumen sehingga usahanya tidak dapat berkembang dengan baik. Hal tersebut juga terjadi pada beberapa kegiatan usaha di Kecamatan Cikarang Selatan, Kabupaten Bekasi, yang terhenti bahkan tutup. Salah satu UMKM yang mampu bertahan dalam kondisi seperti ini yaitu UMKM Inovasi Olahan Lele di Desa Sukadami, Kecamatan Cikarang Selatan.

UMKM Inovasi Olahan Lele ini sendiri merupakan usaha produk pangan olahan berbasis ikan lele yang dikelola oleh ibu Asmanidar. UMKM Inovasi Olahan Lele sudah mengolah lele menjadi abon lele, dan pangsa pasar yang baik, namun masih perlu ditingkatkan. Melihat prospek dari UMKM tersebut yang bagus, tidak ada salahnya jika mencoba melakukan inovasi produk olahan ikan lele dengan konsep zero waste. Pelaksanaan program kemitraan masyarakat (PKM) yang akan dilaksanakan ini direncanakan bermitra dengan 2 (dua) kelompok, yaitu Kader Kesehatan Posyandu Nusa Indah VII Desa Sukadami yang dipimpin oleh ibu Asmanidar sebagai Mitra Pertama, dan UMKM Inovasi Olahan Lele Desa Sukadami yang dipimpin oleh ibu Asmanidar sebagai Mitra Kedua. Program Kemitraan Masyarakat ini akan diarahkan pada kegiatan pengolahan ikan lele menjadi produk olahan untuk mencegah kasus stunting, serta menciptakan aneka produk olahan ikan dengan penerapan konsep zero waste. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi produk olahan lele sehingga dapat mendukung perekonomian masyarakat. Capaian yang diharapkan dalam pelaksanaan program ini adalah meningkatnya keterampilan dan kualitas produk olahan lele tanpa meninggal sisa, meningkatnya produksi dan meningkatnya pengetahuan kader posyandu tentang pembuatan produk pangan lele.

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan: Berdasarkan hasil observasi lapangan dan komunikasi dengan calon mitra kegiatan PKM diperoleh informasi, yaitu dari sisi tenaga kesehatan atau sumber daya manusia memiliki 12 orang kader kesehatan, mitra kedua telah memiliki kemampuan dalam mengolah ikan lele menjadi produk olahan, ketersediaan ikan lele diperoleh dari pembudidayaan ikan lele rumahan yang ada di Desa Sukadami. Dari aspek pemasaran masih perlu dikembangkan lagi, saat ini produk yang sudah diolah baru dipasarkan pada lingkungan setempat. Permasalahan utama yang menjadi prioritas berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara adalah pengolahan ikan lele dengan tidak meninggal sisa masih belum dilakukan, dimana saat ini baru bagian daging ikan lele saja yang diolah menjadi abon lele. Selain itu permasalahan yang dihadapi adalah proses pengolahan masih dilakukan secara manual atau konvensional, sehingga membutuhkan waktu produksi yang cukup lama, dan jumlah produk yang dihasilkan tersebut masih belum dapat memenuhi permintaan pasar, hal ini dikarenakan terbatasnya jumlah tenaga untuk mengolah produk pangan olahan ikan lele yang dimiliki, dimana tenaga kerja berjumlah 4 orang. Proses pengolahan produk pangan lele oleh UMKM Inovasi Olahan Lele sangat sedikit, hal ini ditunjukkan dari 35 kg lele yang diproses menghasilkan 12 kg abon lele, sehingga keuntungan yang diperoleh UMKM tersebut tidak sebanding dengan biaya produksi yang dikeluarkan.

## 2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan: Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sukadami, Kecamatan Cikarang Selatan, Kabupaten Bekasi, dengan mitra UMKM Inovasi Olahan Lele dan Kader Posyandu Nusa Indah VII Desa Sukadami. Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dengan metode penyuluhan/sosialisasi, pelatihan dan penerapan teknologi pengolahan lele dengan konsep zero waste, dan pendampingan. Kegiatan program kemitraan masyarakat ini meliputi pelatihan inovasi produk pangan olahan lele tanpa sisa, pendampingan manajemen produksi, dan pendampingan pemasaran produk. Pelatihan dan pendampingan dilakukan dengan praktik langsung, sehingga mitra program kemitraan masyarakat dapat memahami dan mampu mengembangkan produk pangan olahan lele dengan konsep zero waste. Metoda pendekatan yang akan dilakukan pada program kemitraan dengan melakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut.

1. Tahap Penyuluhan/Sosialisasi : Pada tahap awal ini akan diberikan pengetahuan dan wawasan mengenai prospek usaha yang akan dikembangkan, diversifikasi olahan lele, penerapan teknik produksi, pengelolaan manajemen usaha, dan strategi pemasaran produk. Penyuluhan atau sosialisasi akan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi.
2. Tahap Pelatihan Pembuatan Aneka Produk Pangan Lele : Mitra akan dilatih dalam pembuatan dan pengolahan aneka produk pangan olahan lele. Pelatihan yang dilakukan dengan penerapan teknologi tepat guna pengolahan produk pangan lele dalam rangka meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi, dan pelatihan pengelolaan manajemen usaha serta strategi pemasaran.
3. Tahap Monitoring dan Pendampingan : Tim pelaksana akan melakukan program monitoring dan pendampingan secara berkala untuk dapat memastikan kegiatan dan penerapan teknologi tepat guna dapat berjalan secara berkelanjutan.
4. Tahap Evaluasi Program : Evaluasi terhadap hasil kegiatan yang telah dilaksanakan, kegiatan evaluasi ini dilakukan secara bersama-sama oleh tim pelaksana dan mitra kegiatan.  
Penerima manfaat program kemitraan masyarakat untuk usaha inovasi olahan lele dan kader posyandu dengan jumlah peserta sebanyak 12 orang. Penerima manfaat program kemitraan masyarakat untuk insan dikti, yakni dosen dan mahasiswa sebanyak 8 orang yang terdiri berbagai latar belakang keilmuan (multidisiplin) yang sesuai program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (Magang, Riset, dan Membangun Desa/KKN Tematik). Mahasiswa peserta program kemitraan masyarakat sebanyak 4 orang diharapkan mendapatkan pengalaman riset bersama dosen di bidang rekayasa, ilmu gizi dan manajemen usaha sebagai bekal mendapatkan pekerjaan yang layak. Mahasiswa juga mendapatkan wawasan pengetahuan di lapangan sebagai pengalaman belajar di luar kampus.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tim pengabdian masyarakat Universitas Pembangunan Nasional (UPN) Veteran Jakarta bekerja sama dengan komunitas UMKM Cikarang Selatan dan para kader posyandu nusa indah 7 Cikarang Selatan, kabupaten bekasi. Kegiatan koordinasi awal dirangkaikan secara langsung dengan kegiatan fokus group diskusi (FGD) dengan mitra guna menggali permasalahan apa saja yang menjadi hambatan, selama pelaksanaan FGD tim pengabdian mampu menggali beberapa permasalahan yang sering dihadapi oleh mitra UMKM, Selama kegiatan FGD berlangsung dihadiri oleh pembina UMKM cikarang selatan dari dinas pemberdayaan perekonomian masyarakat (UMKM) dan Forum UMKM Cikarang Selatan Kabupaten Bekasi.



Do

Kegiatan pelatihan bagi para pelaku UMKM Cikarang Selatan pada tanggal 28 Juli 2022 bertempat di aula balai desa sukadami depan pasar serang pada pukul 08.00 – 12.00 meliputi pelatihan pengenalan produk pangan pelatihan teknologi pengemasan dan pelabelan pangan, dan pelatihan pengenalan cara produksi olahan yang menggunakan sistem zero waste seperti pengolahan pembuatan olahan dari lele yang akan dibuatkan abon lele, antusiasme dari pelaku UMKM dengan dibuktikan selama berjalanya kegiatan pelatihan banyak yang mengajukan pertanyaan serta dilakukan diskusi. Sebelum diberikan materi pertama-tama para pelaku UMKM diberikan kuesioner untuk mengetahui indikator keberhasilan selama pelatihan,

setelah dilakukan pelatihan pelaku UMKM diberikan Kembali soal tes yang sama pada saat sebelum diberikan pelatihan yang dibuktikan dengan adanya perubahan pengetahuan dari 75% naik menjadi 95% total peserta yang mengikuti kegiatan.

Dokumentasi kegiatan pelatihan dengan pelaku UMKM dan Kader Posyandu

Bertempat di Aula Balai Desa Sukadami, jalan Raya Serang Cibarusah, pelatihan ini disambut antusias warga. Kegiatan ini dibuka langsung oleh Sekretaris Desa Sukadami Abeng Arif. “Terima kasih atas dukungan pihak UPN Veteran Jakarta dalam peningkatan UMKM di wilayahnya. Pihak desa bersedia turut membantu dan mendukung untuk pelaksanaan pemberdayaan Cikarang Selatan,” katanya mengawali sambutan. Ia berharap, pembinaan dan pendampingan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan sehingga ada kemandirian masyarakat yang berefek positif dalam meningkatkan target capaian peningkatan indeks pembangunan manusia (IPM) melalui usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). “Dengan adanya UMKM maka masyarakat bisa dibantu agar tidak tergođa pinjol yang menjerat keuangan masyarakat,” tegasnya. Sementara itu, Kepala Bidang Pemberdayaan Usaha Mikro dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bekasi Neng Fakhriyana menambahkan, pihaknya mengapresiasi kegiatan



UPN Veteran Jakarta dalam pembinaan UMKM. “Ini menjadi contoh dari akademisi yang mampu menggerakkan dan membina pengusaha UMKM. Oleh karena itu, adanya pelatihan yang diberikan UPN Veteran Jakarta diharapkan UMKM Cikarang Selatan lebih bersinergi dengan pihak terkait. Pemda Kabupaten Bekasi berupaya memberikan dukungan yang positif dalam kegiatan ini dengan maksud agar pelatihan atau kegiatan bisa berkolaborasi dengan dinas setempat,” tegasnya. Senada, Ketua Forum UMKM Cikarang Selatan, Jaeni berharap, pelaku UMKM lebih proaktif dalam perencanaan sehingga menghasilkan output yang bagus. “Semoga setelah mengikuti kegiatan ini, UMKM di Cikarang lebih produktif lagi,” untkapannya. Pelatihan dimulai dengan pengenalan cara produksi pangan olahan yang baik serta penerapan teknologi pengemasan dan pelabelan pangan.

Antusiasme peserta tinggi dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada pemateri. Narasumber yang menyampaikan pelatihan ini adalah Nanang Nasrulloh yang juga merupakan tim dari UPN Veteran Jakarta. Selain memberikan pelatihan, tim pengabdian masyarakat juga

mengunjungi lokasi produksi dari beberapa UMKM untuk memberikan bimbingan teknis secara langsung.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan yang telah dilakukan ini adalah memperlihatkan bahwa keseluruhan tahapan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik karena adanya kerjasama dari seluruh pihak yang berperan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kegiatan selanjutnya tim pengabdian kepada masyarakat UPN Veteran Jakarta dengan para pelaku usaha UMKM Cikarang Selatan dan Kader Posyandu Nusa Indah 7 Desa Sukadami Cikarang, akan menargetkan Kembali pembinaan dan pemberdayaan secara berkelanjutan.

#### Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana Program pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas dukungan dana hibah kegiatan ini dengan kontrak No: 169/UN61.0/HK.07PkM.PKB/2022 Tahun Anggaran 2022. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur sebagai mitra yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan ini, serta ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pelaku usaha abon lele dan para kader posyandu serta anggota UMKM Cikarang Selatan, Kabupaten yang telah berperan aktif mendukung terlaksananya kegiatan ini.

#### REFERENSI

1. Akbar, A., Hnedra, R., Ervita, A., Rahmawati, R. A. 2021. Inovasi Olahan Lele oleh Kelompok Bunda Koja Sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat Area PT. Pertamina (Persero) Integrated Terminal Jakarta. *Agrokraetif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(3); 285-292.
2. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bekasi. 2020. Kecamatan Cikarang Selatan Dalam Angka Tahun 2019. Penerbit Badan Pusat Statistik Kabupaten Bekasi.
3. Handayani, D. I. W., & Kartikawati, D. 2015. Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias.sp*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Jurnal Ilmiah*, 4(1); 109-117.
4. Ririsanti, N.N., Evi, L., Yudi, N.I., dan Ruski, I.P. 2017. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele. *Jurnal Perikanan dan kelautan*. 8(1): 165-173.
5. Ubadillah, A. & Wikanastri, H. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(2); 46-54.
6. Widyatami, L.E. dan Ardhitiya, A.W. 2016. Teknologi Pengolahan Ikan Lele secara Zero waste menjadi Produk Olahan Kerupuk pada Ponpes Raden Rahmat Sunan Ampel Di Kabupaten Jember. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN.Yusuf, V.B.G.* 2019.