

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PEMBUATAN PRC (Probiotik Rabal Classic) UNTUK IKAN DI DESA SUMBANGTIMUN

Hamidatun Nihayah¹, Aprillia Dwi Ardianti², Sunu Wahyudhi³

¹Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: neha@sunan-giri.ac.id

²Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: aprilliadwia@unugiri.ac.id

³Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri. Email: sunuwahyudhi89@gmail.com

ABSTRACT

The Fish farmers at Sumbangtimung village, Trucuk distric, Bojonegoro regency have complaints of the presence of smelly pond water, sluggish growth of fish, large portions of food and fish resistance to weather changes. If this is left unchecked, it will cause the fish farmers' yields to be not optimal. This service activity aims to provide the basic knowledge for community empowerment in making probiotics for fish in Sumbangtimun village as well as ways to develop the potential of natural resources in the village. This service activity in the form of assistance, in addition to partnering with the village head of Sedeng and his staff, is also partnering with the Bojonegoro Regency Animal Husbandry Service. The method applied in this service is using the Asset Based Community Development (ABCD) approach. The results of the production of probiotics rabal clasic for fish, which function as vitamins and fish antibodies so that they do not die easily, have gift significant to fish harvest changes after trying to apply them. Thus it is important for the community to do this way so that they able to achieve the desired target both in quality and in quantity.

Keywords: *community, probiotic, fish*

ABSTRAK

Para peternak ikan di desa Sumbangtimun kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro mengeluhkan adanya air kolam yang sering bau, pertumbuhan ikan lamban, porsi makan butuh banyak dan daya tahan ikan yang rentan terhadap pergantian cuaca. Hal ini apabila dibiarkan maka akan menyebabkan hasil panen peternak ikan tidak maksimal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dasar untuk pemberdayaan masyarakat dalam pembuatan probiotik untuk ikan di desa Sumbangtimun serta cara-cara untuk mengembangkan potensi sumber daya alam yang ada di desa tersebut. Pengabdian dalam bentuk pendampingan ini, selain bermitra dengan kepala desa Sumbangtimun dan stafnya juga bermitra dengan Dinas Peternakan Kabupaten Bojonegoro. Adapun metode yang diterapkan dalam pengabdian ini dengan menggunakan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Hasil pembuatan probiotik rabal clasic (PRC) untuk ikan yang berfungsi sebagai vitamin dan antibody ikan agar tidak gampang mati ini, telah memberikan perubahan yang signifikan pada hasil panen ikan, setelah para dialikasikan para peternak. Dengan demikian penting kiranya warga masyarakat untuk melakukan cara ini agar mampu mencapai target yang diinginkan baik hasil secara kualitas maupun kuantitasnya.

Kata Kunci: *masyarakat, probiotik, ikan*

PENDAHULUAN

Desa Sumbangtimun Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro merupakan bagian integral dari sistem perwilayahan Kecamatan Trucuk. Mayoritas penduduk desa Sumbangtimun berprofesi sebagai petani dan buruh tani. Dan ada juga yang menekuni

dalam bidang peternakan. Khususnya ternak ikan konsumsi. Desa Sumbangtimun berbatasan langsung dengan Desa Kandangan di bagian selatan, Desa Pagarwesi di sebelah timur, dan Desa Kanten di sebelah barat-utara.

Berdasarkan Data Administrasi Pemerintahan Desa Sumbangtimun tahun 2020, jumlah penduduknya terdiri dari 768 KK. Masyarakat Sumbangtimun sangat menjunjung nilai sosial, budaya dan agama. Dalam sektor ekonomi desa sumbangtimun kaya akan hasil buminya. Antara lain adalah ubi jalar dan singkong. Hal ini akan sangat membantu perputaran ekonomi yang bagus apabila masyarakatnya mampu memanfaatkan dengan semaksimal mungkin. Termasuk di desa ini ditemukan beberapa warga yang berprofesi sebagai peternak ikan konsumsi (lele, nila, mujair dan patin). Ikan lele secara alami terdapat di perairan yang ekstrim dan umumnya memiliki beberapa keunggulan dari segi rasa, harga, kandungan gizi, cara budidaya yang mudah (Sopian et al., 2021). Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang memiliki rasa yang enak juga dapat menjadi sumber protein hewani bagi masyarakat (Febriyanti & Domili, 2019) Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah ikan air tawar yang diminati masyarakat karena dagingnya padat, tebal dan harganya relatif murah. Budidaya ikan nila dihadapkan pada kendala tingginya biaya pakan dan waktu budidaya yang lama (Ardita, 2013)

Ikan patin atau yang dalam dunia perdagangan dikenal dengan catfish merupakan komoditas baru dalam dunia perikanan. Ikan ini baru dipasarkan sebagai komoditas hasil budidaya perikanan selama satu dasawarsa terakhir ini. Sebelumnya masyarakat penggemar seafood jarang mengenalnya dibandingkan dengan udang, ikan tuna, dan salmon. Namun sekarang ikan patin menjadi komoditas yang sangat penting dan populer karena pasarnya berkembang dengan pesat (Suryaningrum, 2008) Ikan patin merupakan ikan yang semakin di minati di Indonesia dan menjadi salah satu andalan dalam peningkatan produktifitas budidaya. Hal ini dapat dibuktikan dengan peningkatan produksi ikan patin tahun 2015 sebesar 339.069 ton dan meningkat menjadi 437.11 ton pada tahun 2016, produksi patin masih terus meningkat dimana sasaran produksi patin nasional pada tahun 2019 yaitu menjadi 1.149.400 ton (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2016).

Ada beberapa hal yang menjadi keluhan mayoritas mereka yaitu; terkait pembesaran ikan. Berdasarkan informasi, ada kendala-kendala disana. Seperti halnya: air kolam yang sering bau, pertumbuhan ikan lamban tetapi makannya butuh banyak dan daya tahan ikan rentan terhadap pergantian cuaca. Oleh itu, perlunya masyarakat untuk mengetahui dan memahami apa itu Probiotik Rabal Classic (PRC) untuk ikan yang berfungsi sebagai vitamin dan antibody ikan agar tidak gampang mati, meningkatkan bobot ikan, menghilangkan bau air kolam serta menunjukkan hasil panen yang lebih maksimal (Khotib, 2018).

Probiotik RABAL Classic adalah singkatan dari ragi dan bakteri asam laktat. Ide awalnya adalah membuat probiotik gabungan komunitas aneka macam ragi dan bakteri asam laktat alami yang tumbuh bersama membentuk masyarakat mikroba fermentatif. Tujuannya agar bisa disimpan bertahun-tahun dalam kondisi sederhana tanpa khawatir dikontaminasi mikroba pathogen karena kondisinya yang anaerobik dan keasaman

rendah. Probiotik RABAL sudah diujicobakan pada udang windu, udang pisang, udang Vannamei, udang galah, ikan kakap putih, lele, nila dan bandeng. Terutama pada fase pemeliharaan larva dan pendederan. Hasil percobaan menunjukkan peningkatan pada kelangsungan hidup, pertumbuhan dan pemanfaatan pakan (Komunitas PRC Indonesia, 2019).

Beberapa penelitian telah dilakukan seperti: Pemberian probiotik pada media pemeliharaan benih ikan Patin (*pangasius hypophthalmus*) dalam akuarium (Khotimah et al., 2016). Penggunaan bakteri probiotik untuk pencegahan infeksi bakteri *Streptococcus agalactiae* pada ikan Nila (Umasugi et al., 2018). Keduanya menjelaskan bahwa Probiotik mampu berperan sebagai imunostimulan, meningkatkan rasio konversi pakan, mempunyai daya hambat pertumbuhan bakteri patogen, menghasilkan antibiotik, serta peningkatan kualitas air (Watson et al. 2008). Memperhatikan hal tersebut maka penulis terdorong untuk melakukan pendampingan kepada masyarakat desa Sumbangtimun kecamatan Trucuk kabupaten Bojonegoro ini dalam pembuatan Probiotik Rabal Clasic (PRC) untuk ikan dema menghasilkan hasil yang baik dan maksimal. sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa.

METODE PELAKSANAAN

Banyak pilihan metode dalam sebuah penelitian. Berkaitan dengan hal ini, peneliti menggunakan metode dengan pendekatan *Asset Based Community Development (ABCD)*. Pendekatan (ABCD) *Asset Based Community Development*, yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada disekitar dan dimiliki oleh masyarakat. Dalam hal ini adalah masyarakat desa Sumbangtimun. Masyarakat merupakan aset yang berharga bagi sebuah desa. Hadirnya warga masyarakat mampu mengisi pembangunan dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Desa Sumbangtimun memiliki aset Sumber Daya Manusia dalam hal ketrampilan dan keaktifan. Hal inilah yang mendasari peneliti menggunakan pendekatan *Asset Based Community Development (ABCD)* dalam bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pembuatan probiotik rabal classic (PRC) untuk ikan.

Ada tiga tahapan yang dilakukan oleh tim pengabdian. *Pertama*; tahap pra pengabdian yaitu melakukan observasi, wawancara dan kordinasi terhadap peternak ikan yang ada di desa sumbang timun ini. Hasil yang didapat bahwa keluhannya hampir sama. Yakni; Air yang cepat bau, ikan yang habis pakan banyak tapi pertumbuhan kurang maksimal sampai dengan bentuk ikan yang dirasa *cebol*. Masyarakat menyampaikan juga perlu adanya solusi dari keluhan ini. *Kedua*; tahap pengabdian yaitu tim pengabdian mengadakan sosialisasi kepada warga masyarakat tentang pengetahuan cara pembuatan probiotik rabal classic ini serta dilanjut demo pembuatannya sampai uji coba pada budidaya ikan. *Ketiga*; tahap pasca pengabdian yaitu evaluasi. Evaluasi ini dilakukan melalui pengawasan dan pendampingan kepada masyarakat terkait hasil budidaya ikan yang telah menggunakan probiotik rabal classic (PRC).

Dari aset ini diharapkan masyarakat desa sumbangtimun dapat benar-benar memahami proses pembuatan probiotik rabal classic (PRC) untuk ikan dan

pemanfaatannya sebagai nilai tambah perekonomian dan memupuk motivasi masyarakat untuk meningkatkan ketrampilan dan keahlian yang dimilikinya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pendampingan masyarakat di desa sumbangtimun kecamatan trucuk kabupaten Bojonegoro dalam hal Pembuatan Probiotik Rabal Classic (PRC) untuk ikan ini tergolong mengalami perubahan positif yang signifikan. Yakni; panjang, berat badan ikan bertambah serta berkurangnya jumlah kematiannya.

Adapun proses dan tahapan pembuatannya adalah sebagai berikut (Komunitas PRC Indonesia, 2019):

Bahan dan Takaran

Tabel 1. Bahan dan Takaran Pembuatan PRC

No	Bahan&Alat	satuan	Volume Jadi		
			5 ltr	10 ltr	20 ltr
1	Air isi ulang / air bersih	Liter	4,5	9	18
2	Yakult	Botol	1	2	4
3	Ragi Tape	Butir	1/2	1	2
4	Molasses	Liter	1/4	½	1
5	Air Kelapa Murni (dari 1 butir buah kelapa yang tua)	Buah	1/2	1	2
6	1 Unit Jerigen	Kap	10L	10L	20L
7	Gula Merah (jika tidak menggunakan molasses)	Kg	1/4	½	1

Cara Mengolah Bahan-Bahan

- 1) Masukkan air isi ulang / air bersih ke dalam jerigen
- 2) Tuangkan Yakult, tuangkan Molasses, Ragi Tape (yang sudah di tumbuk halus) dan Air Kelapa Murni ke dalam jerigen
- 3) Kocok jerigen selama 1 - 2 menit agar semua bahan-bahan terlarut dan bercampur merata
- 4) Jika menggunakan Gula Merah, sebaiknya dipanaskan dulu agar mencair, setelah mencair di dinginkan dahulu sebelum di campur dengan bahan-bahan lainnya dalam Jerigen
- 5) Simpan jerigen beserta bahan-bahan di dalamnya tersebut selama 7 (tujuh) hari agar terjadi proses fermentasi dengan sempurna yang akan di tandai dengan cairan di dalam jerigen berubah warna menjadi coklat atau kuning dan berbau tape / alkohol
- 6) Setiap hari tutup jerigen dibuka untuk mengeluarkan gas hasil fermentasi, lalu jerigen ditutup rapat kembali.
- 7) Jangan lupa jerigen di kocok selama 1-2 menit setiap hari sebelum pembuangan gas agar bahan terus teraduk dengan baik dan berproses dengan sempurna.

Proses Pembibisan Pada Pakan Pelet

Setelah 7 hari masa fermentasi bahan Probiotik Rabal Classic sudah dapat digunakan untuk membibis pakan / pelet ikan dengan cara :

- 1) Campurkan 100 ml Probiotik Rabal Classic (PRC) dengan 1 Kg pakan / pelet, dan aduk sampai meresap merata
- 2) Biarkan pelet dan Probiotik Rabal Classic meresap dalam 10-20 menit sebelum diberikan kepada ikan.

Pencampuran pelet dengan probiotik selama 10-20 menit baik untuk membantu proses pencernaan pakan pada usus ikan

Foto hasil pakan



Gambar 1. hasil dari pembuatan PRC (Probiotik Rabal Classic)

Pada gambar di atas menunjukkan hasil dari pembuatan PRC (Probiotik Rabal Classic) untuk ikan yang telah dilakukan oleh tim pengabdian dan mitra dengan melalui beberapa tahapan.

Prosentase keberhasilan

Berdasarkan informasi mitra yang telah mempraktekkan hasil pelatihan pembuatan PRC (Probiotik Rabal Classic) untuk ikan ini, ada banyak perubahan dalam siklus makan dan pertumbuhan ikannya. Hal ini berpotensi akan meningkatnya hasil panennya juga. Berikut grafik prosentase yang didapat dari respon mitra berdasarkan pertanyaan dan evaluasi oleh tim pengabdian.



Gambar 2. grafik prosentasen yang didapat dari respon mitra

SIMPULAN

Desa Sumbangtimun Kecamatan Trucuk Kabupaten Bojonegoro merupakan bagian integral dari sistem perwilayahan Kecamatan Trucuk. Jumlah penduduknya terdiri dari 768 KK. Mayoritas penduduk desa Sumbangtimun berprofesi sebagai petani dan buruh tani. Dan ada juga yang menekuni dalam bidang peternakan. Khususnya ternak ikan konsumsi. Merupakan hasil pengabdian penulis adalah pendampingan masyarakat di desa sumbangtimun kecamatan trucuk kabupaten Bojonegoro dalam hal pembuatan Probiotik Rabal Classic(PRC) untuk ikan. Probiotik Rabal Classic(PRC) untuk ikan ini berfungsi sebagai vitamin dan antibody ikan agar tidak gampang mati, serta menunjukkan hasil panen yang lebih maksimal. Adapun tahapan pembuatan Probiotik Rabal Classic(PRC) untuk ikan ini adalah penyiapan bahannya. Yaitu yang terdiri dari Air isi ulang / air bersih, Yakult, Ragi Tape, Molasses, Air Kelapa Murni (dari 1 butir buah kelapa yang tua), 1 Unit Jirigen, Gula Merah (jika tidak menggunakan molasses). Tahapan berikutnya adalah mencampurkan semua bahan menjadi satu dan difermentasikan selama 7 hari atau satu minggu. Setelah itu sudah dapat digunakan untuk membibis pakan /pelet ikan. Dengan cara mencampurkan pelet ikan dengan probiotik rabal classic selama 10-20 menit. Pengetahuan baru ini diterapkan oleh warga masyarakat desa sumbangtimun mengalami perubahan yang signifikan. Serta berpotensi memberikan hasil panen yang lebih maksimal.

DAFTAR RUJUKAN

- Ardita, N. (2013). *Pertumbuhan dan rasio konversi pakan ikan nila (Oreochromis niloticus) dengan penambahan probiotik.*
- Febriyanti, T. L., & Domili, R. S. (2019). Potensi Pribiotik Dalam Pakan Terhadap Pertumbuhan Dan Kelulus Hidupan Benih Mujair (oreochromis mossambicus). *Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan*, 2(2).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). *Laporan Kinerja (LKJ) Direktorat Jendral Perikanan Budidaya .*

- Khotib, I. M. (2018). *Pengaruh lama fermentasi dan variasi konsentrasi sari buah ciplukan (Physalis angulata Linn.) terhadap aktivitas antioksidan, total Bakteri asam laktat dan mutu kimia (kefir air sari buah ciplukan (Physalis angulata Linn.))*.
- Khotimah, K., Harmilia, E. D., & others. (2016). PEMBERIAN PROBIOTIK PADA MEDIA PEMELIHARAAN BENIH IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DALAM AKUARIUM. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 4(2), 152–158.
- Komunitas PRC Indonesia. (2019). Buku Saku Probiotik Rabal Classic. In *Microsoft Word-Sop Budidaya Ikan Probiotik Rabal Classic*.
- Sopian, A., Parmo, P., Putra, Z. M., & Wijaya, M. S. (2021). Meningkatkan Penjualan Produk Olahan Ikan Lele Dimasa Pandemi Dengan Teknologi Pengemasan dan Penjualan Online Di Desa Cogreg Parung Bogor. *Jurnal Abdi Masyarakat Humanis*, 3(1).
- Suryaningrum, T. D. (2008). Ikan Patin: Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahan. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 3(1), 16–23.
- Umasugi, A., Tumbol, R. A., Kreckhoff, R. L., Manoppo, H., Pangemanan, N. P. L., & Ginting, E. L. (2018). Penggunaan bakteri probiotik untuk pencegahan infeksi bakteri *Streptococcus agalactiae* pada ikan Nila, *Oreochromis niloticus*. *E-Journal BUDIDAYA PERAIRAN*, 6(2).

