

RINGKASAN

Tujuan dilaksanakan IbM di petani iakn air tawar pasca erupsi Gunung Merapi adalah: (1). Memberikan alternatif penanganan pasca panen ikan air tawar bagi kelompok tani Merapi Bangkit dan Sumber Makmur di dusun Teplok dan Mudal, Desa Argomulyo, Kecamatan Cangkringan Yogyakarta yang mampu menghasilkan produk yang dapat diterima konsumen sekaligus memanfaatkan limbah kepala dan tulang ikan. (2) Memberikan alternatif kepada konsumen berupa produk berbahan dasar ikan air tawar yang memiliki keunggulan komparatif dibandingkan produk sejenis yaitu tinggi kalsium, siap konsumsi dan mempunyai umur simpan yang lama. (3). Membuka peluang pengembangan *home industry* berbasis agribisnis di wilayah dusun Teplok dan Mudal sebagai upaya membangkitkan kembali kondisi ekonomi korban pasca erupsi merapi. Harapannya, dengan adanya IbM ini, maka akan terbentuk sentra industry kecil berbasis ikan air tawar sekaligus membangkitkan kembali perekonomian pasca erusi merapi 2010.

Metode pelaksanaan IbM dilakukan dengan diskusi mengenai penanganan ikan yang tepat, sanitasi hygiene, perijinan pangan, pengemasan, strategi pemasaran dan praktik pembuatan produk. Evaluasi kompetensi peserta dilakukan dengan pembuatan produk yang dilakukan diakhir pelaksanaan IbM. Evaluasi meliputi karakteristik produk: rasa, warna, aroma, tekstur, inovasi dan harga per kemasan.

Hasil IbM menunjukkan bahwa alternatif pengolahan ikan dan limbahnya menjadi produk yang memiliki umur simpan yang lebih lama dapat dilaksanakan. Diversifikasi produk olahan berbasis ikan air tawar beserta limbahnya (tulang dan kepala) dilakukan dengan mengolah menjadi kerupuk ikan aneka rasa yang memiliki umur simpan 3 bulan. Sedangkan otak-otak ikan memiliki umur simpan lebih dari 3 bulan karena termasuk dalam *frozen food* dan disertai dengan kemasan vakum. Produk berbahan dasar ikan air tawar yaitu kerupuk ikan dan otak-otak ikan yang memiliki keunggulan komparatif dibandingkan produk sejenis yaitu tinggi kalsium dengan kandungan 1.515 mg/100 gram dan serat kasar 15,92 gram/100 gram (kerupuk ikan) dan 1.884 mg/100 gram (otak-otak ikan), siap konsumsi dan mempunyai umur simpan yang lama (lebih dari 3 bulan). Peluang pengembangan home industri terbuka dengan harga produk yang kompetitif. Kerupuk ikan original Rp 5.500,00/75 g, dan otak-otak ikan berkalsium Rp 8.600,00/125 gram.