

## RINGKASAN

**Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele dengan Konsep *Zero Waste* untuk Optimalisasi Program Kebun Berkah di Lembaga Amil Zakat Rizki Kabupaten Jember,** Imroatul Khoiriyah, NIM P601192523, Tahun 2021, 49 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Nanang Dwi Wahyono, MM. (Dosen Pembimbing)

Sektor perikanan di Indonesia memiliki peluang yang baik dari segi bisnis maupun sumber daya yang mendukung berbudidaya ikan konsumsi, terutama dalam penyediaan bahan pangan hewani, penyediaan bahan baku untuk mendorong agroindustri, penyediaan lapangan kerja dan usaha, serta melestarikan sumberdaya perikanan. Produksi ikan konsumsi masih kurang untuk memenuhi kebutuhan konsumsi ikan, dengan adanya peningkatan kebutuhan ikan di masyarakat maka akan memunculkan peluang usaha budidaya ikan konsumsi di kalangan masyarakat.

Lembaga Amil Zakat Rizki Jember merupakan salah satu lembaga amil zakat daerah kabupaten Jember dengan memiliki salah satu misi yang dilakukan adalah menumbuhkan pemberdayaan masyarakat lokal berkarakter, produktif dan mandiri. Salah satu program yang dilakukan oleh Lembaga Amil Zakat Rizki Jember adalah program Kebun Berkah yang bertujuan membangun masyarakat yang mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pemanfaatan lahan pekarangan untuk kegiatan ternak ikan kolam terpal dan tanaman sayur yang bisa menjadi sumber ketahanan pangan. Salah satu kegiatan dalam program tersebut adalah kegiatan Kolam Gizi Keluarga (KGK), dengan melakukan ternak ikan kolam terpal yang sudah dilaksanakan dari tahun 2019. Tujuan kegiatan ini membangun gerakan dengan berbagai kegiatan yang bertujuan untuk memproduksi lahan sempit dan memberikan pengalaman *skill* ke rumah tangga sekaligus stimulant berwirausaha.

Hasil panen dari Kegiatan Kolam Gizi Keluarga (KGK) umumnya dijual ke pasar oleh masyarakat. Jumlah budidaya yang terus meningkat menyebabkan persaingan penjualan semakin ketat. Persaingan yang ketat menyebabkan masyarakat harus berinovasi agar dapat memanfaatkan hasil budidaya ikan lele bernilai ekonomis. Untuk

mengatasi permasalahan tersebut maka dalam kegiatan Praktik Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat memberikan solusi atau masukan untuk memberikan nilai tambah dari hasil panen ikan lele pada kegiatan Kolam Gizi Keluarga (KGK). Usaha yang dilakukan untuk memberikan nilai tambah ikan lele dengan diversifikasi produk olahan dengan menggunakan konsep *zero waste* yaitu produksi bersih mulai dari daging hingga tulang ikan lele. Teknik ini diharapkan dapat memberikan hasil ekonomi yang lebih tinggi agar tercipta nilai tambah ikan lele, lebih mudah dinikmati oleh masyarakat, serta mengurangi sisa limbah dan berdampak positif bagi lingkungan. Bentuk diversifikasi olahan yang dapat dilakukan diantaranya adalah pembuatan nugget dan krupuk tulang ikan lele. Metode pelaksanaan melalui sosialisasi dan demonstrasi, dimana kelompok sasaran yang berpartisipasi adalah masyarakat kertosari dalam kegiatan Kolam Gizi Keluarga (KGK) Lembaga Amil Zakat Rizki Jember. Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyampaian materi, dilanjutkan dengan praktik langsung dan pendampingan selama kegiatan diversifikasi produk olahan ikan lele dalam bentuk nugget ikan lele dan kerupuk tulang ikan lele. Hasil kegiatan Praktik Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (PPPM) melalui sosialisasi dan demonstrasi telah dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman kelompok masyarakat kertosari dalam kegiatan Kolam Gizi Keluarga (KGK) Lembaga Amil Zakat Rizki Jember dalam mengolah hasil panen dari program Kebun Berkah melalui diversifikasi produk olahan ikan lele dengan konsep *zero waste* yaitu nugget ikan lele dan kerupuk tulang ikan lele.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Magister Terapan Agribisnis,  
Politeknik Negeri Jember)**