

# Pengabdian Kepada Masyarakat

Pengembangan Budidaya Perairan dan Olahan Fungsional Ekowisata Bendhung Lepen, Mrican, Yogyakarta  
Era Adaptasi Kebiasaan Baru

Cita Eri Ayuningtyas., S.Gz., M.P.H  
Dr. Agung Budiantoro., S.Si., M.Si  
Yunda Maymanah Rahmadewi., S.T.P., M.Sc  
Tim Mahasiswa

## Pendahuluan

Bendhung Lepen merupakan salah satu ekowisata yang menawarkan wisata budidaya ikan di saluran irigasi yang ada di Mrican, Giwangan Yogyakarta. Saluran irigasi ini digunakan untuk budidaya ikan nila. Ikan nila banyak digunakan sebagai komoditas yang dibudidayakan karena memiliki beberapa sifat yang menguntungkan seperti mudah berkembang biak, pertumbuhan cepat, memiliki respon yang luas terhadap makanan (omnivora), serta penyebarannya luas. Ikan nila memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi yang cukup tinggi ini membuat ikan nila sering digunakan pula sebagai bahan campuran olahan. Tujuan program PKM ini adalah meningkatkan pengelolaan Bendhung Lepen berupa budidaya ikan yang efektif dan efisien. Tujuan yang berikutnya adalah meningkatkan nilai ekonomis ikan nila melalui produk olahannya dan mensosialisasikan olahan fungsional dari ikan nila mengingat ikan nila mempunyai banyak manfaat. Sistem pengelolaan dan produk yang dihasilkan diharapkan dapat menjadi ikon khas di ekowisata Bendhung Lepen.

## Permasalahan Mitra

1. Kematian ikan nila yang tinggi ketika turun hujan deras dan banjir
2. Kekurangan tanaman yang hasilnya bisa dimanfaatkan untuk produk kuliner
3. Olahan usaha kuliner yang ditawarkan masih belum memunculkan nilai fungsionalitas
4. Pemanfaatan ikan nila masih terbatas, masih belum diolah warga secara langsung

## Solusi dan Metode Pelaksanaan



Pelatihan dan pendampingan budidaya ikan nila



Pelatihan dan pendampingan pembuatan aquaponik sebagai sumber penghijauan



Pelatihan dan pendampingan pembuatan produk kuliner dari ikan nila

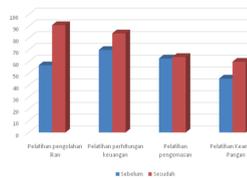


Edukasi kuliner sehat dan pentingnya keamanan pangan jajanan di area wisata, serta pelatihan keamanan pangan dan pendampingan pengemasan makanan



Pelatihan dan pendampingan perhitungan usaha produk kuliner

## Hasil dan Luaran



Jenis Keterampilan	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan
Pelatihan pengolahan ikan nila	50	90
Pelatihan perhitungan keuangan usaha	50	80
Pelatihan keamanan pangan	40	60
Pelatihan pengemasan	40	80



## Kesimpulan

Kesimpulan : Pelatihan pengolahan produk berbasis ikan nila menjadi cemilan siap santap dan juga produk makanan beku (frozen food), serta pelatihan perhitungan keuangan usaha, keamanan pangan dan pengemasan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mitra pada kelompok ibu-ibu di wilayah Bendhung Lepen Mrican Umbulharjo Yogyakarta. Produk hasil pendampingan ternyata diminati di masyarakat yaitu olahan tulang ikan menjadi stik ikan nila. Penghijauan dengan sistem aquaponik, dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan potensi saluran irigasi dan juga penghijauan di area ekowisata. Hasil sayuran dikemudian hari dapat dimanfaatkan menjadi olahan kuliner di wilayah tersebut.

## Ucapan Terimakasih

Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat  
Deputi Bidang Penguatan Riset dan Pengembangan  
Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional  
Universitas Ahmad Dahlan  
Pengelola Bendhung Lepen, Mrican, Yogyakarta