

Peningkatan Keterampilan dan Perekonomian Masyarakat Desa Mekar Baru Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Nila

Warsidah ^{1*}, Shifa Helena ¹, Syarif Irwan Nurdiansyah ¹

¹ Jurusan Ilmu Kelautan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Tanjungpura

warsidah@fmipa.untan.ac.id, shifahelena@fmipa.ac.id, syarifirwan@fmipa.untan.ac.id

Abstrak

Masyarakat Desa Mekar Baru yang tinggal di sepanjang bantaran sungai Kapuas, pada umumnya memiliki mata pencaharian sebagai petani pembudidaya ikan nila, ikan mas dan ikan gabus serta mujair. Dengan tingkat pendidikan masyarakat yang masih rendah, berdampak pada masih kurangnya pemahaman mereka tentang manfaat mengonsumsi ikan serta kurangnya keterampilan mereka dalam mengolah ikan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi atau harga jual dari komoditas ikan budidaya tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mengolah abon dan nugget berbahan dasar daging ikan nila, sehingga dapat membantu perekonomian keluarga. Kegiatan dihadiri oleh 20 orang peserta kegiatan yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan ini dibagi dalam 2 kegiatan yaitu ceramah ilmiah tentang manfaat ikan dengan berbagai olahan turunannya dalam meningkatkan kesehatan keluarga serta praktek langsung pembuatan abon dan nugget

ikan nila. Hasil evaluasi kegiatan PKM ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta terkait manfaat mengonsumsi ikan atau hasil olahannya, serta meningkatkan keterampilan dalam membuat abon dan nugget ikan nila.

Kata Kunci : abon ikan, nugget ikan, ikan nila, Mekar Baru, keterampilan

Abstract

The people of Mekar Baru Village, who live along the banks of the Kapuas River, generally earn their living as farmers cultivating tilapia, goldfish and snakehead fish and tilapia. With the community's low level of education, this has an impact on their lack of understanding about the benefits of consuming fish and their lack of skills in processing fish which can increase the economic value or selling price of the cultivated fish commodity. This community service activity (PKM) aims to improve skills in processing floss and nuggets made from valuable fish meat, so

that it can help the family's economy. The activity was attended by 20 activity participants consisting of housewives. This activity was divided into 2 activities, namely a scientific lecture about the benefits of fish and its various derivative preparations in improving family health and direct practice in making tilapia fish shreds and nuggets. The results of the evaluation of this PKM activity show an increase in participants' understanding regarding the benefits of consuming fish or its processed products, as well as improving skills in making shredded tilapia fish floss and nuggets.

Keywords: fish floss, fish nuggets, tilapia, Mekar Baru, skills

I. PENDAHULUAN

Perekonomian masyarakat Indonesia secara umum mulai bangkit kembali di awal tahun 2023 setelah melewati masa pandemi Covid 19 selama lebih dari 2 tahun. Kebiasaan mengonsumsi ikan selama masa pandemi sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan ketahanan tubuh dari serangan penyakit telah

memunculkan berbagai jenis olahan pangan berbahan ikan seperti nugget dan abon ikan. Selain sebagai pangan untuk konsumsi keluarga harian, juga telah menginspirasi untuk menjadikan produk olahan itu sebagai komoditas dagangan yang dapat dipasarkan di pasar-pasar tradisional, gerai-gerai makanan ataupun dipasarkan secara online. Desa Mekar Baru, merupakan desa hasil pemekaran dari desa Kapur, berada dalam wilayah pemerintahan kecamatan Kumpai Raya, dengan mata pencaharian penduduk adalah bertani dan berniaga. Kondisi masyarakat desa Mekar Baru pada umumnya berada pada golongan ekonomi menengah ke bawah, berpenghasilan minimalis sehingga beberapa keluarga di antaranya masih cukup sulit dalam memenuhi kebutuhan hidup. Baharuddin *et al.*, (2023) menyatakan bahwa kebutuhan pokok masyarakat akan tercukupi ketika masyarakat secara umum memiliki pekerjaan atau berpenghasilan.

Desa Mekar Baru berada di sepanjang tepian sungai Kapuas, yang terdiri dari 2 lokasi yaitu lokasi darat yang dekat dengan lahan perkebunan sawit dan sayuran, sedangkan lokasi lainnya adalah ke arah sungai. Masyarakat yang hidup di lokasi bantaran sungai Kapuas memiliki pekerjaan sebagai petani pembudidaya ikan di antaranya ikan nila, ikan mas, ikan mujair dan ikan gabus, menggunakan kerambah-kerambah jaring apung yang berjajar di sepanjang sungai. Pada umumnya, petani kerambah ikan tersebut memelihara ikan untuk dijual pada saat mencapai bobot tertentu sesuai dengan pesanan pedagang pengepul ataupun pengecer ikan di pasar-pasar. Selain itu, ada juga pembudidaya ikan lele dengan menggunakan tambak di pekarangan rumah.

Berdasarkan hasil observasi di desa Mekar Baru menunjukkan belum adanya pengolahan pasca panen dari ikan hasil budidaya tersebut, yang memungkinkan nilai jual komoditasnya menjadi lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena masih kurangnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam membantu pemasukan keuangan keluarga. Pemasukan tambahan keuangan keluarga secara langsung dapat meningkatkan perekonomian masyarakat secara umum dan berdampak positif terhadap perkembangan perekonomian negara secara keseluruhan. Dengan meningkatnya perekonomian keluarga melalui peningkatan keterampilan masyarakat dalam memproduksi pangan olahan ikan, maka masyarakat akan memiliki akses yang lebih baik terhadap pendidikan, kesehatan, perumahan, dan kebutuhan dasar lainnya (Burhan *et al.*, 2021). Ketika masyarakat memiliki tingkat pendapatan yang lebih tinggi, mereka cenderung lebih stabil secara finansial, yang pada gilirannya dapat mengurangi tekanan sosial dan meningkatkan kesejahteraan sosial (Gardjito *et al.*, 2013).

Ikan nila ataupun gabus dapat diolah menjadi produk cemilan atau lauk seperti abon dan nugget, dan disukai oleh anak-anak dan remaja sehingga prospek pasarnya sangat besar (Ernawati, *et al.*, 2022). Abon ikan nila merupakan hidangan berbahan dasar daging ikan nila yang diolah dengan memasak dan mencacahnya menjadi serpihan-serpihan kecil (suwir), yang selanjutnya ditambahkan bumbu dan santan untuk kemudian digoreng sampai kering dan renyah atau dipanggang dalam oven. Abon ikan dapat dimakan bersama nasi atau ditaburkan sebagai pelengkap pada mie goreng (Naz *et al.*, 2022). Abon ikan memiliki rasa yang gurih serta kandungan gizi yang cukup tinggi dan dibutuhkan oleh tubuh kita terutama balita dan anak yang sedang dalam masa tumbuh kembang (Machfiroh *et al.*, 2023). Nugget ikan nila adalah pangan olahan berbahan dasar daging ikan nila yang diolah menjadi nugget melalui penghalusan ikan dan penambahan rempah dan bahan tambahan lainnya (Putri *et al.*, 2023), kemudian dikukus untuk mematangkan bahan dasar dan selanjutnya dapat digoreng ataupun dipanggang sebelum dikonsumsi baik sebagai cemilan ataupun lauk utama. Nugget ikan nila bercitarasa yang enak tetapi kandungan lemaknya sedikit tinggi dengan kisaran 18,82gr/100 gr, kandungan protein sebesar 30gr/100 gr serta kandungan serat sebesar 0,9gr/100 gr (Akhmad, 2019).

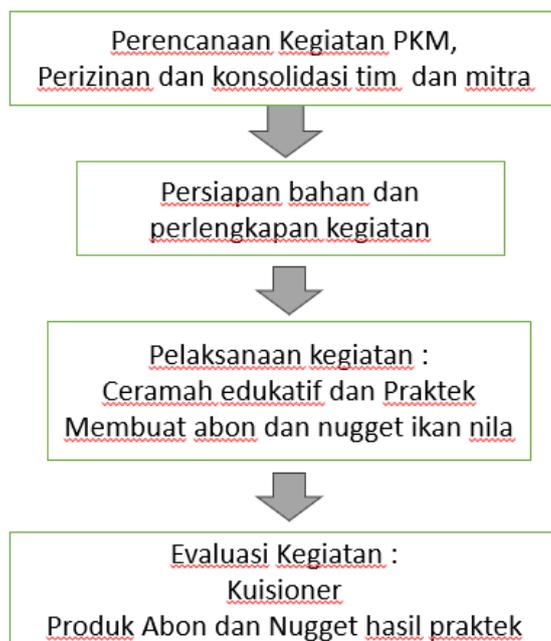
Sebagai salah satu dari tridarma perguruan tinggi, kegiatan ini dilaksanakan sebagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) secara mandiri, dalam usaha menyelesaikan persoalan masyarakat dalam meningkatkan pendapatan keluarga yang dapat menjadi stimulan bagi peningkatan perekonomian

secara umum. Tujuan dari kegiatan ini adalah dapat meningkatkan keterampilan masyarakat desa Mekar Baru dalam membuat abon dan nugget berbahan dasar ikan nila. Kegiatan dilaksanakan di rumah di puskesmas pembantu desa Mekar Baru, diikuti oleh 20 orang peserta yang umumnya adalah ibu rumah tangga. Kegiatan dibagi dalam 2 tahap yaitu pengarahan atau ceramah ilmiah dan demonstrasi atau praktek membuat abon dan nugget. Ceramah ilmiah diberikan terkait dengan pentingnya keterampilan mengolah bahan pangan khususnya dari ikan yaitu abon dan nugget yang dapat bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan keluarga, juga dapat dikonsumsi oleh anggota keluarga sebagai sumber protein.

II. METODE

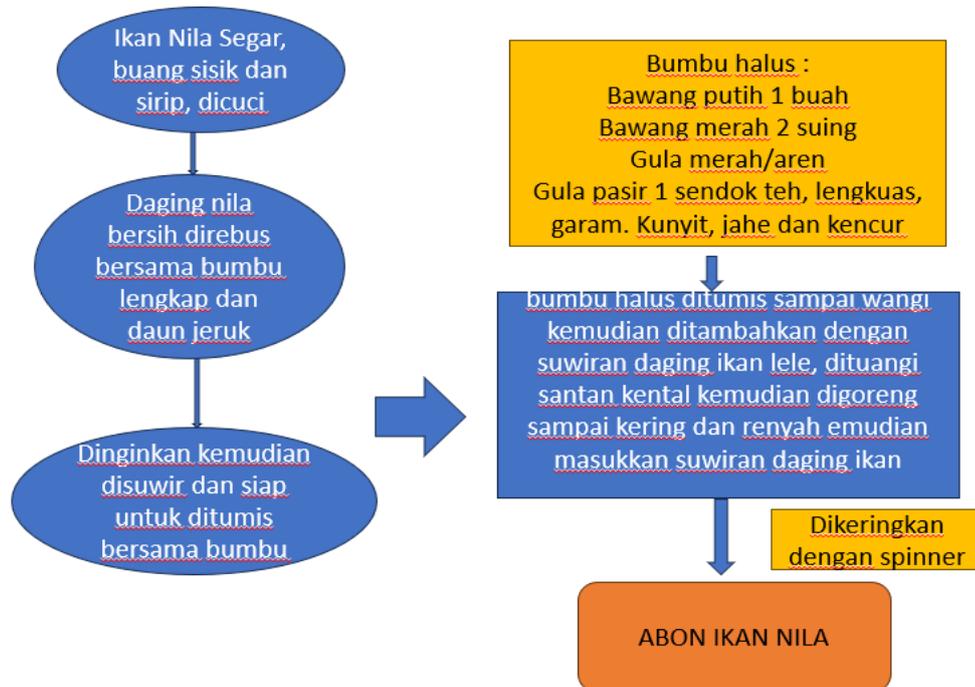
Kegiatan PKM mandiri ini dilaksanakan di desa Mekar Baru, bertempat di kantor Pustu Mekar Baru. Kegiatan diikuti oleh 20 orang peserta yang umumnya adalah ibu rumah tangga. Kegiatan berlangsung pada hari Sabtu, tanggal 4 Januari 2024, pukul 08.00 – 12.00 WIB dengan tahapan kegiatan di antaranya adalah konsolidasi antara tim pelaksana kegiatan dengan kelompok masyarakat desa Mekar Baru. Perizinan dan konfirmasi penyiapan alat dan bahan serta perlengkapan yang akan digunakan, dikoordinasikan dengan peserta, demikian juga terkait dengan penempatan lokasi kegiatan dan anggota masyarakat yang diundang.

Tahapan berikutnya adalah ceramah ilmiah terkait pengolahan atau pembuatan abon dan nugget dengan menggunakan daging ikan nila. Ceramah ini juga mencakup materi pemilihan ikan yang segar dengan memperhatikan seluruh tubuh ikan seperti matanya yang segar, dagingnya yang keras, sisik yang mengkilap. Selain itu juga diberikan materi tentang pentingnya mengkonsumsi ikan termasuk turunan olahannya dalam usaha meningkatkan kesehatan masyarakat. Stunting juga dapat dicegah sejak dini melalui kegemaran makan ikan yang diterapkan pada anak dan balita (Suaebah dan Awaluddin., 2023). Secara skematis, diagram pelaksanaan kegiatan PKM adalah sebagai berikut :



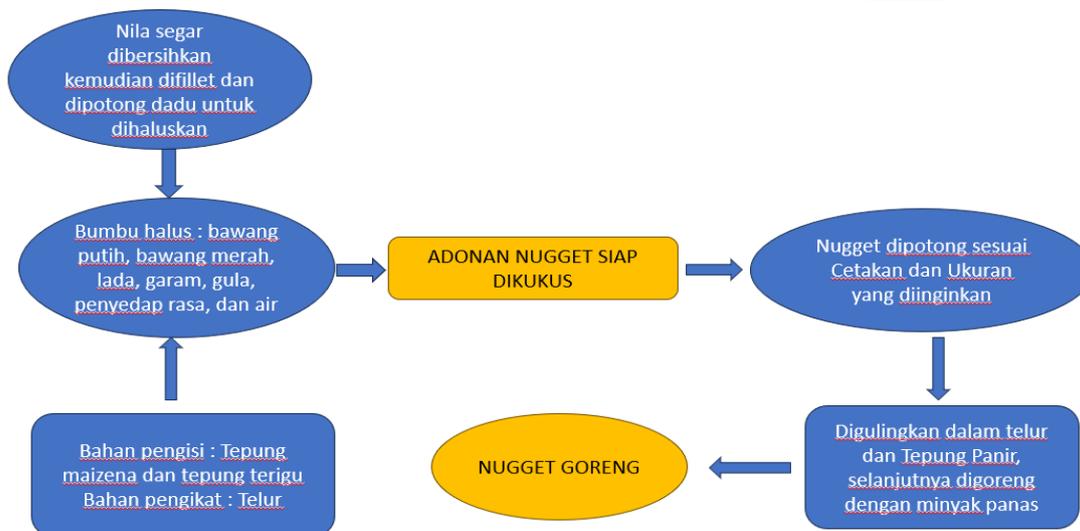
Gambar 1. Metode Pelaksanaan

Selanjutnya adalah praktek pembuatan abon dan nugget ikan nila, dengan terlebih dahulu membuat 2 kelompok peserta masing-masing beranggota 10 orang, yaitu tim nugget dan tim abon. Setiap kelompok mempersiapkan peralatan yang akan digunakan dan mengemas meja untuk mengolah abon ikan dan nugget ikan. Ikan yang sudah disiapkan oleh tim panitia dipilih oleh masing-masing tim untuk dipersiapkan diolah. Skema pembuatan abon dan nugget berbahan dasar ikan nila dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 2. Skema Pembuatan Abon Ikan Nila

Abon ikan nila dibuat dengan memilih ikan nila yang segar, dengan tanda-tanda mata segar, sisik mengkilap dan daging ikan keras. Pembersihan ikan sebaiknya menggunakan air mengalir. Daging yang sudah dibersihkan selanjutnya dimasak bersama bumbu lengkap atau bumbu kalas sampai matang. Daging ikan matang disuwir tipis-tipis, bumbu halus yang sudah disiapkan ditumis bersama suwiran ikan, ditambahkan santan sesuai selera kemudian digoreng sampai kering. Abon ditiriskan dan setelah dingin dapat diisi ke dalam kemasan plastik atau aluminium foil.



Gambar 3. Skema Pembuatan Nugget Ikan Nila

Nugget ikan nila juga dipilih dari ikan segar seperti pada pembuatan abon. Daging ikan nila dipisahkan dari tulang, kulit, sirip dan bagian kepala kemudian dibersihkan, dipotong dadu ataupun tipis dan dihaluskan dengan blender atau copper. Daging nila halus selanjutnya dicampurkan dengan bumbu halus, kuning dan putih telur sebagai pengikat dan pelembut serta tepung gandum untuk menambah massa dan perekat nugget, diaduk sampai jadi adonan yang bisa dituang. Selanjutnya adonan dikukus menggunakan cetakan sesuai selera dan setelah matang, dipotong dan digulingkan ke dalam tepung panir. Nugget dapat disimpan dalam freezer ataupun langsung digoreng sebagai lauk ataupun cemilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ikan nila menjadi abon dan nugget adalah salah satu usaha menganekaragamkan pengolahan ikan yang memiliki banyak manfaat. Abon dan nugget merupakan pangan olahan berbahan dasar daging ikan nila dengan rasa yang gurih dan nikmat, sehingga umumnya disukai oleh anak-anak dan remaja baik sebagai cemilan maupun lauk untuk dimakan bersama nasi atau sebagai taburan pelengkap (topping). Kebiasaan makan ikan sangat penting untuk digalakkan sejak dini, karena ikan dan olahannya memiliki kandungan protein yang tinggi dan ditumbuhkan oleh balita dan remaja dalam masa pertumbuhan dan perkembangan (Suaebah dan Awaluddin., 2023). Abon dan nugget juga merupakan olahan ikan yang dapat memperpanjang usia simpan komoditas ikan tersebut terutama jika disimpan dalam lemari pendingin, sehingga akses untuk mendapatkan olahan ini tidak terbatas.

Bagi masyarakat di bantaran sungai Kapuas, dengan pekerjaan yang sebagian besar adalah sebagai pembudidaya ikan melalui pemeliharaan menggunakan keramba jaring apung, hidup keluarga sangat ditunjang oleh hasil panen ikan. Masyarakat sekitar memiliki kecenderungan menjual ikan nila segara secara langsung kepada pengepul yang datang menjemput sesuai dengan bobot rata-rata yang diinginkan. Masih rendahnya tingkat pendidikan masyarakat pada umumnya berpengaruh terhadap kemampuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih tinggi nilainya seperti abon dan nugget.

Kondisi ini menyebabkan masyarakat hanya mendapatkan bayaran atau penghasilan yang secukupnya sesuai dengan harga ikan secara umum, padahal jika ikan-ikan hasil budidaya tersebut diolah dengan beranekaragam teknik pengolahan, maka penghasilan yang diraup dari para pembudidaya tersebut dapat dicapai dengan nilai yang lebih tinggi atau lebih menguntungkan (Yustiana *et al*, 2020).

Pada kegiatan PKM yang dilakukan dengan mensosialisasikan teknik pengolahan ikan nila menjadi abon dan nugget, peserta yang umumnya terdiri dari ibu rumah tangga sangat antusias dalam mengikuti kegiatan. Untuk mengefektifkan penggunaan waktu, peserta dibagi dalam 2 kelompok masing-masing beranggotakan 10 orang. Proses pembuatan abon dan nugget berbahan dasar daging ikan nila dapat dilihat pada gambar 1 (a,b,c dan d) serta gambar 2 (a,b,c dan d).

Kualitas produk abon dan nugget ikan sangat ditentukan oleh beberapa faktor seperti teknik pemilihan bahan baku yaitu kesegaran ikan, dan terutama pada abon ikan, perebusan ikan tidak boleh terlalu masak, karena akan sangat sulit untuk dikeringkan. Ukuran suwiran juga sesuai kebutuhan, jika suwirannya besar ada kemungkinan bagian-bagian daging ikan tidak matang secara merata, sedangkan jika terlalu halus, volume abon akan mengecil. Pada nugget, pemilihan bahan tambahan dan komposisi penambahan bahan akan sangata berpengaruh terhadap kelembutan dan kualitas nugget yang dihasilkan.



Gambar 4a. Suwiran Daging Ikan Nila



Gambar 4b. Campuran Tumisan Bumbu dan Santan



Gambar 4c. Campuran Bumbu, Santan dan Suwiran Daging Ikan, Digoreng Sampai Kering



Gambar 4d. Abon Ikan Nila

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mendapatkan gambaran tentang peningkatan pengetahuan atau keterampilan peserta setelah mendapatkan pelatihan. Kemampuan pemahaman atau pengetahuan dari peserta itu antara lain tentang manfaat ikan dan olahannya serta teknis dalam pemilihan ikan yang akan dijadikan sebagai abon dan nugget. Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan yang dilaksanakan dengan melihat produk abon dan nugget yang dihasilkan, juga diberikan kuisioner sebelum kegiatan (pre test) dan sesudah kegiatan (post test) Hasil evaluasi menunjukkan, abon dan nugget yang dihasilkan memiliki rasa gurih dan nikmat, sedangkan berdasarkan kuisioner yang dibagikan menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan tentang pemahaman manfaat ikan dan teknis pengolahan dari peserta kegiatan.



Gambar 5a. Daging Ikan Nila yang Sudah Dihaluskan



Gambar 5b. Penambahan Telur dan Tepung



Gambar 5c. Adonan Dikukus, Dipotong Diolesin Telur, Gulingkan Dalam Tepung Panir



Gambar 5d. Potongan Nugget Digoreng Untuk Lauk ataupun Cemilan

Tabel 1 menunjukkan presentasi tentang setuju atau tidak setuju dari total peserta kegiatan terkait dengan pertanyaan yang diberikan. Pada pre test yang diberikan, persentase peserta yang dapat memberikan tanggapan setuju atau paham terhadap statement di dalam kuisioner rata-rata berkisar 40-60% saja, dan setelah mengikuti kegiatan, terjadi peningkatan persentase peserta yang memahami statement tersebut sampai 90-100%.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan PKM Pengolahan Abon dan Nugget Ikan Nila

Uraian Pertanyaan	Pret Test		Post Test (%)	
	Setuju	Tidak	Setuju	Tidak
Ikan nila dapat dibuat abon dan nugget ikan	40	60	90	10
Selain bermanfaat bagi kesehatan, abon dan nugget ikan juga dapat menjadi sumber pendapatan keluarga	60	40	100	0
Abon dan Nugget mengandung proten dan lemak	50	50	90	0
Teknik pemilihan ikan nila yang segar menentukan kualitas produk abon dan nugget yang dihasilkan	60	40	100	0
Pemilihan bahan tambahan nugget dan komposisi penambahannya sangat berpengaruh terhadap tekstur dan rasa nugget	60	40	100	0

III. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan melalui pretest dan posttest pada peserta kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan nila menjadi abon dan nugget, yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi sehingga diproyeksikan dapat membantu pendapatan keluarga. Selain itu, produk abon dan nugget berbahan dasar daging ikan nila yang dibuat oleh peserta memiliki rasa gurih dan nikmat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Kelompok Kerukunan Keluarga Masyarakat Bulukumba (KMB) yang telah membantu mendanai pelaksanaan kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad I. D. 2019. Analisis Kelayakan Usaha Nugget Ikan Nila. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara: Medan.
- Baharuddin, R. A., Arisah, N., Rachmawaty, R., Rahmawati, R., & Fiddah, A. I. (2023). Analisis Pendapatan dan Perilaku Konsumsi Masyarakat Serta Dampaknya Terhadap Kesejahteraan Masyarakat Kota Makassar dan Kabupaten Gowa. *JIM: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Sejarah*, 8 (3), 1577-1588.
- Buhari, N., Waspodu, S., Damayanti, A. A., Rahman, I., & Himawan, M. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan Bagi Wanita Pesisir Di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1 (1), 29 - 35.

- Ernawati, S., Irawan, I., & Ardianto, E. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Cemilan Kekinian Sebagai Usaha Menambah Value Dari Potensi Lokal Di Desa Belo. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(4), 11-16. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v2i4.417>
- Gardjito, M., Anton, J & Eni, H. (2013). Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana.
- Machfiroh, S.D., Azizah, Y.N., Firmansyah, R., An-Nur, M.R., & Susilowati, L. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Lele dan Digital Marketing Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Kedungbetik. *Jurnal Dharma Jnana*, 3 (1).
- Naz, A., Mutia, N. B., Inani, Z., Ikshan, K., Iqbal Aldiansyah, M., Maghfirah, U., Nabila, A., & Mutia, S. (2023). Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Snack Kekinian Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Aramiyah. *MEUSEURAYA-Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 75-83. <https://doi.org/10.47498/meuseuraya.v2i2.2263>
- Putri, E. M. M., Burhan, R. P., Zetra, Y., Mujahid, M. N., Gunawan, T., & Nugraheni, Z. V. (2022). Peningkatan Potensi Ekonomi Masyarakat Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban Melalui Pembuatan dan Pemasaran Olahan Nugget Ikan Serta Pemanfaatan Limbah Olahan Ikan Sebagai Alternatif Pupuk Organik Cair. *Sewagati*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v6i1.8>
- Suaebah dan Awaluddin, R., 2023. Pencegahan Stunting secara Dini melalui Sosialisasi Pola Makan Keluarga di Desa Segedong Kecamatan Sungai Raya Kepulauan Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Bina Bahari*, 2 (1).
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi olahan ikan bandeng oleh UKM Primadona dalam program pengabdian IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i1.3556>
- Yustiana A., Arafah I. O., & Juniarti R. (2020). Analisis Kelayakan Finansial Industri Nugget Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*, L.) di Bandar Lampung. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 1(2): 471-477.