Teknologi Pengolahan Produk Olahan Ikan Di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi

Dharia Renate, Dina Anggraini

Fakultas Pertanian Universitas Jambi Email koresponden: dhariarenate@unja.ac.id

Abstrak

Ikan merupakan produksi alam bagi masyarakat kelurahan desa Pondok Meja Kabupaten Muaro Jambi disamping hasil pertanian lainnya. Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi eksport. Ikan air tawar yang dihasilkan dapat dimanfaatkan untuk produk-produk bahan makanan yang berbahan dasar ikan seperti nugget ikan. Teknologi pengolahan nugget yang baik tanpa menggunakan bahan pengawet dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan untuk semua kalangan dan mampu memanfaatkan produk ikan yang dihasilkan secara baik dengan meningkatkan citarasa dan nilai ekonomis dari produk. Teknologi pengolahan nugget ikan dengan standar dan spesifikasi bahan baku yang digunakan dalam keadaan segar, sesuai dengan teknik pencetakan, penggorengan serta pengemasan merupakan inovasi penting bagi pengusaha industri makanan agar menghasilkan nugget ikan yang bermutu dan disukai masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara edukasi, penyuluhan dan demonstrasi berkala dan bertahap demontrasi dan evaluasi terhadap bahan baku, proses dan hasil akhir kepada ibu-ibu PKK di Desa Pondok Meja. Hasil Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dari peserta. Masyarakat terutama ibu-ibu PKK telah dapat membuat nugget ikan dengan hasil baik dan renyah, serta terampil dalam pengolahan nugget ini terutama cara menguleni fillet ikan, cara mengukus dan mencetak, cara batter dan cara menggoreng nugget tsb.

Keywords: Nugget Ikan, Pengolahan Ikan, Ibu PKK,

PENDAHULUAN

Kabupaten Muaro Jambi Secara geografis berada pada 1 derajat 51′ – 2 derajat 01′ Lintang Selatan dan 103 derajat 15′ – 104 derajat 30′ Bujur Timur dengan luas wilayah 5.246 Km²dan merupakan 10,29% dari seluruh luas wilayah Propinsi Jambi. Kecamatan Mestong termasuk dalam wilayah Kabupaten Muaro Jambi, Jambi. Desa Pondok Meja berjarak lebih kurang 40 km dari ibukota Provinsi Jambi. Jumlah penduduk desa Pondok Meja Kecamatan Mestong berdasarkan data Monografi Kecamatan tahun 2018 sebanyak 2.444 jiwa atau 943 KK yang terdiri dari 1781 laki-laki (70,87%) dan 663 perempuan (29,13%). Sumber mata pencaharian utama penduduk Kecamatan Mestong adalah pertanian terutama pertanian lahan kering terutama perkebunan sawit dan karet dengan jumlah petani 690 orang (80,06%) dan buruh tani 98 orang (7,97%). Selain itu usaha perikanan menjadi andalan utama bagi masyarakatnya.

Ikan merupakan mata pencaharian utama masyarakat kelurahan desa Nyogan disamping hasil pertanian lainnya. Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi eksport. Namun demikian, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan

P-ISSN:2580-1120

E-ISSN:2580-2178

P-ISSN:2580-1120 E-ISSN:2580-2178

disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (*rancidity*). Kadar air ikan segar yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan. Bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu, sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut.

Nugget merupakan jenis makanan tergolong cukup populer di Indonesia terbuat dari bahan baku daging, ikan atau seafood serta ditambahkan tepung, berbentuk oval dan tekstur agak kenyal. Nugget ikan gabus terbuat dari bahan baku ikan gabus. Ikan gabus mempunyai daging berwarna putih dan hanya memiliki sedikit duri/tulang. Daging ikan gabus dapat dengan mudah bercampur dengan tepung tapioka dan tidak berminyak sehingga ikan gabus banyak dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi produk seperti bakso, sosis, pempek, abon, dan lain-lain. Daging ikan gabus mengandung 70% protein dan 21% albumin. Disamping itu, daging ikan gabus juga mengandung asam amino yang lengkap, serta mikronutrien seperti zink. selenium dan (Ghufron. Beberapa penelitian tentang produk olahan nugget telah dilakukan diantaranya, pengolahan nugget dari beberapa jenis ikan sungai; diversifikasi nugget dari campuran wortel; dan nugget dari tanduk pisang (Renate, 2016; Renate, 2017). Nugget ikan dapat dibuat dari jenis ikan gabus, ikan patin, ikan simba dan ikan kecil lainnya (Renate, 2016). Nugget ikan gabus mempunyai mutu lebih baik dari nugget ikan patin terutama tekstur nugget ikan gabus yang lebih kokoh dan renyah (Renate, 2016)

Permasalahan yang ada yaitu, kelompok ibu rumah tangga sendiri belum memaksimalkan menikmati hasil pengolahan dari sumber daya yang ada. Menurut Soedaryanto dan Jamal (2005) ada beberapa hal yang menjadi masalah utama yaitu (a) belum efisiennya kelompok ibu PKK dalam mengelola usahanya; dan (b) belum diupayakannya mencari hasil alternatif yang dapat memberikan nilai tambah yang lebih baik. Biaya yang diperlukan untuk transportasi dan lain-lainnya mengakibatkan kecilnya pendapatan bersih yang diperoleh kelompok ini. Demikian juga dengan panen ikan dan komoditi lainnya mendapatkan pandapatan yang kecil dibandingkan jika hasil panen diolah menjadi nugget atau ikan abon dan sebagainya. Kabupaten Muaro Jambi yang merupakan salah satu penghasil ikan, dapat menghasilkan produksi ikan sebesar 1.675 ton, (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jambi, 2018). Kebutuhan ikan ini akan terus meningkat sejalan dengan pertambahan penduduk, juga akibat penggunaan ikan sebagai bahan baku industri pengolahan makanan di beberapa negara berkembang. Ini bisa diartikan, ada peluang wirausaha yang ditawarkan untuk ikan dan produk olahannya, baik untuk kebutuhan dalam negeri maupun ekspor.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi masyarakat terutama kelompok usaha bersama Sejahtera dan ibu-ibu PKK untuk memperoleh pengetahuan sebagai upaya peningkatan teknologi pasca panen untuk memperoleh bahan baku yang baik; juga mereka diharapkan nantinya memilih profesi di bidang agroindustri khususnya pengolahan nugget, abon dan minuman fungsional kedelai, sehingga memberi peluang tambahan penghasilan. Oleh karena itu kegiatan pengabdian ini memiliki target khusus yakni dalam waktu enam bulan kelompok usaha Sejahtera dan ibu-ibu PKK menguasai hal-hal berikut ini:

- a. Memiliki pengetahuan tentang teknologi pasca panen ikan,
- b. Menguasai teknologi pengolahan ikan menjadi produk nugget,

- P-ISSN:2580-1120 Volume 5 Nomor 3 Desember 2021 E-ISSN:2580-2178
- c. Terampil membuat produk olahan nugget,
- d. Menciptakan dan memulai wirausaha industri kecil produk olahan nugget ikan.

METODE

Kegiatan Pengabdian dengan Kepada Masyarakt ini dilakukan beberapa cara yakni (a) Penyuluhan, (b) Kunjungan Lapang, (c) Konsultasi, dan (d) Praktek. Berikut beberapa keterangan pelaksanaan masing-masing kegiatan:

- a) Penyuluhan. Kegiatan penyuluhan meliputi ceramah dan diskusi didalam balai pertemuan. Pada kegiatan ini terjadi alih pengetahuan dari penyuluh kepada khalayak sasaran. Oleh karenanya dalam kegiatan ceramah dan diskusi peserta dibekali modul dari kegiatan yang akan dilaksanakan. Apabila dari modul dan penjelasan lisan masih ada halhal yang belum jelas dapat ditanyakan pada saat diskusi.
- b) Kunjungan Lapang. Tim kecil bersama-sama dengan peserta kegiatan meninjau lokasi perikanan yang menjadi landasan untuk kegiatan usaha perikanan dan pemasaran yang efisien. Tim menjelaskan kepada peserta tentang berusaha perikanan dan pemasaran hasil yang efisien yang pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan.
- kegiatan praktek dilakukan Setelah kunjungan untuk melihat kelanjutan kegiatan dan sekaligus untuk mengatasi kesulitan para peserta tentang materi yang diberikan. Dalam kegiatan ini khalayak sasaran dilibatkan secara langsung sehingga dapat belajar sambil bekerja.
- d) Praktek. Praktek kegiatan pengembangan pengelolaan usaha perikanan yang efisien dilaksanakan di Balai Desa. Pertemuan oleh tim kecil memperagakan teknik pengolahan nugget ikan. Dan selanjutnya memberikan kesempatan kepada peserta untuk mencoba dan mempraktekkan langsung.

PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil memberikan penyuluhan tentang manfaat konsumsi ikan untuk peningkatan nilai gizi, pengembangan produk berbasis ikan pada masyarakat khususnya mitra dan ibu-ibu penggerak PKK di desa Nyogan, penyuluhan dan demonstrasi langsung tentang pembuatan nugget ikan. Selama proses penyuluhan, diskusi dan demontrasi terlihat antusiasme masyarakat dan ibu-ibu PKK untuk terlibat aktif dan mengambil ikut serta pada proses demontrasi, diskusi dan penyuluhan. Diskusi yang lancar dan dua arah, membahas tentang prospek pengolahan nugget dari berbagai jenis ikan yang ada, penggunaan jenis tepung yang berbeda dan alternatif penggunaan sayuran sebagai penambah citarasa nugget ikan yang dihasilkan.

Pemanfaatan ikan gabus sebagai salah satu jenis ikan yang banyak diperoleh di Desa Pondok Meja, memancing rasa ingin tahu dan antusiasme masyarakat untuk mengolah ikan yang ada keberbagai jenis produk olahan lain dalam hal ini nugget ikan. Nugget ikan dikenal sebagai makanan jajanan dengan nilai gizi yang tinggi dan enak, baik oleh anak-anak ataupun dewasa. Sehingga proses pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

Pada proses demontrasi, pemanfaatan ikan gabus dapat digunakan sebanyak 1 kg dengan penambahan tepung tapioka sebanyak 500 gr, dengan penambahan wortel dan jenis sayuran lain yang dapat menambah nilai gizi nugget yang dihasilkan. Menghasilkan nugget ikan yang renyah, enak dengan nilai ekonomis yang tinggi. Berdasarkan proses demontrasi yang dilakukan, nugget ikan yang dihasilkan dapat dioles dengan saus cabai ataupun mayonnaise sesuai selera.

Secara garis besar, hasil yang dicapai pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Pondok Meja ini antara lain :

- 1. Bertambahnya pemahaman masyarakat tentang pemanfaatan ikan yang dihasilkan di Desa Pondok Meja khususnya ikan gabus menjadi berbagai produk olahan ikan diantaranya produk Nugget ikan.
- 2. Meningkatnya kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan untuk menjadi nugget ikan yang memiliki nilai jual lebih tinggi

Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dalam bentuk penyuluhan (ceramah) untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi Nugget ikan yang memiliki nilai gisi tinggi dengan nilai jual yang tinggi pula. Selain itu memberikan informasi tentang peluang usaha pengolahan nugget ikan dengan berbagai keunggulan-keunggulan produk nugget. Demonstrasi atau praktek langsung juga dilakukan pada kegiatan ini yaitu berupa demontrasi pengolahan ikan gabus menjadi nugget ikan.

Luaran yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Desa Pondok Meja adalah sebagai berikut :

- a. Modul teknologi pascapanen ikan dan pengolahan nugget ikan
- b. Peserta terampil pada pengolahan nugget ikan

Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan di Desa Pondok Meja ini telah berhasil mengedukasi masyarakat tentang perlunya konsumsi ikan, pengolahan ikan dan pemanfaatan ikan menjadi nugget ikan. Tingginya antusiasme masyarakat selama proses penyuluhan dan demonstrasi pengolahan produk, mendorong tim pelaksana pengabdian untuk merencanakan pengabdian selanjutnya yang berfokus pada pengemasan seperti pembuatan contoh kemasan dan design produk nugget ikan yang baik dan menarik, penyuluhan dan sharing ilmu tentang pengurusan izin *home industry*, jenis-jenis kemasan, pelabelan produk, dan penyimpanan produk pasca pengolahan disertai pengembangan jangkauan pemasaran nugget ikan yang diproduksi skala home industry sehingga dapat dijadikan sumber produk olahan yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat terutama pelaku usaha mitra yang ada di desa Pondok Meja.







Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Pengolahan Ikan di Desa Pondok MejaKecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menambah pengetahuan ibu-ibu PKK di desa Pondok Meja Kabupaten Muaro Jambi dengan memanfaatkan ikan-ikan yang melimpah untuk dijadikan pangan olahan berupa Nugget ikan sebagai salah satu alternative pemenuhan kecukupan gizi dan keanekaragaman makanan jajanan untuk anak-anak dan orang dewasa. Masyarakat terutama ibu-ibu PKK telah dapat membuat nugget ikan dengan hasil baik dan renyah, serta terampil dalam pengolahan nugget ini terutama cara menguleni fillet ikan, cara mengukus dan mencetak, cara batter dan cara menggoreng nugget tsb. Tingginya minat ibu-ibu PKK dalam mengikuti program pengabdian kepada masyarakat ini, mengdorong tim pengabdian untuk berperan aktif lagi mengembangkan kemampuan masyarakat untuk menjual produk olahan ikan ini dengan skala besar dengan pemenuhan ketentuan pengemasan dan penyimpanan yang sesuai standar.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Universitas Jambi yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui dana PNBP Fakultas Pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah Tingkat I Jambi. 2015. Laporan Tahunan. Jambi.

Ghufron. 2011. Panduan Lengkap Bisnis dan Budi Daya Ikan Gabus. Lily Publisher, Yogyakarta.

Renate, D. 2016. Pengkajian beberapa jenis ikan terhadap mutu nugget. Laporan Penelitian. Universitas Jambi.

Renate, D. dan Ramlah. 2017. Penambahan wortel pada pembuatan nugget. Skripsi. Sekolah Tinggi Kesehatan Baiturrahim. Jambi.

Renate, D. dan Herawati. 2017. Substitusi daging dengan tanduk pisang untuk pembuatan nugget Skripsi. Sekolah Tinggi Kesehatan Baiturrahim. Jambi.

Susanto, T dan B. Saneto. 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT Bina Ilmu.Surabaya.