

Diversifikasi Pangan Masyarakat Pesisir: Patty Dan Nugget Ikan

¹⁾Fitra Wira Hadinata, ²⁾Bagus Riswanto, ³⁾Klodia Yessica Triani, ⁴⁾Gian Melinda Saputri, ⁵⁾Faras Fadillah, ⁶⁾Komsiaty

^{1,2,3,5,6)}Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak

⁴⁾Program Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak

Email Corresponding: fitra.wirahadinata@faperta.untan.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Patty Nugget Ikan Sungai Kupah	Produksi dari bidang perikanan Desa Sungai Kupah khususnya tangkapan nelayan sangat besar, namun masyarakat sejauh ini hanya menjual ikan dalam bentuk ikan segar ataupun diolah untuk makanan tradisional. Masyarakat belum melakukan upaya pengembangan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi dan masa simpan yang panjang. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan agar masyarakat Desa Sungai Kupah dapat memiliki produk unggulan dari hasil perikanan yang bernilai ekonomis tinggi dan masa simpan yang Panjang. Metode pelaksanaan dibagi menjadi tahap persiapan, pelaksanaan, monitoring dan evaluasi. Sebanyak 20 peserta yang hadir dapat memiliki keterampilan memilih bahan ikan segar meningkat 90%, keterampilan metode pembuatan patty dan nugget ikan 75%, dan Masyarakat memiliki keterampilan packing patty dan nugget meningkat 80%.
Keywords: Patties Nuggets Sungai Kupah	ABSTRACT Production from the fisheries sector in Sungai Kupah Village, especially fishermen's catches, is very large, but so far the community only sells fish in the form of fresh fish or processed for traditional food. Society has not made efforts to develop processed products that have high selling value and long shelf life. This community service aims to provide counseling and training so that the people of Sungai Kupah Village can have superior fishery products with high economic value and long shelf life. Implementation methods are divided into preparation, implementation, monitoring and evaluation stages. As many as 20 participants who attended were able to increase their skills in choosing fresh fish ingredients by 90%, their skills in methods for making fish patties and nuggets by 75%, and the community's skills in packing patties and nuggets increased by 80%. This is an open access article under the CC-BY-SA license.



I. PENDAHULUAN

Desa Sungai Kupah merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Sungai Kakap, Kabupaten Kubu Raya. Desa Sungai Kupah dihuni oleh berbagai macam Suku, mulai dari Suku Dayak, Melayu, Madura, Batak, Jawa, Bugis, dan Suku Cina (Monografi Desa Sungai Kupah, 2017). Batas-batas wilayah Desa Sungai Kupah adalah sebelah Utara berbatasan dengan Desa Jungkat; Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Jeruju Besar, Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sungai Rengas dan Sebelah Barat berbatasan dengan Laut Natuna.

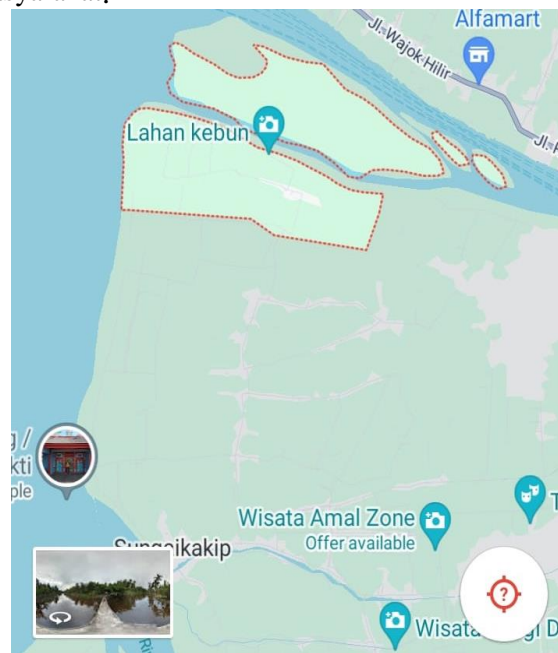
Sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan, berkebun kelapa, buruh lepas, pedagang dan pembudidaya ikan. Produksi dari bidang perikanan Desa Sungai Kupah khususnya tangkapan nelayan sangat besar, namun masyarakat sejauh ini hanya menjual ikan dalam bentuk ikan segar ataupun diolah untuk makanan tradisional. Masyarakat belum melakukan upaya pengembangan produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi dan masa simpan yang panjang. Pengetahuan Masyarakat tentang diversifikasi pangan yang bersumber dari hasil perikanan perlu ditingkatkan melalui penyuluhan dan pelatihan. Diversifikasi pangan adalah sebuah program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi, sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan

seimbang (Permentan NO. 15 tahun 2013). Salah satu bentuk diversifikasi pangan berbahan dasar ikan ialah fish burger. Produk ini berbahan dasar dari ikan. Fish burger dapat menjadi lahan bisnis yang sangat menjanjikan karena sudah menjadi makanan yang diminati berbagai kalangan. Masyarakat diharapkan dapat menghasilkan produk yang lebih bervariasi dan memiliki masa simpan yang panjang. Ikan yang tergolong kurang enak supaya dapat dimakan dalam jumlah yang banyak perlu diadakan diversifikasi berbagai produk olahan (Damongilala dan Harikedua, 2021).

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan agar masyarakat Desa Sungai Kupah dapat memiliki produk unggulan dari hasil perikanan yang bernilai ekonomis tinggi dan masa simpan yang Panjang. Adanya program kemitraan bertujuan mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya di bidang perikanan.

II. MASALAH

Sebagian besar masyarakat berprofesi sebagai nelayan yang menangkap ikan di pesisir sekitar Desa Sungai Kupah. Hasil tangkapan ikan tersebut sejauh ini dijual di pasar desa dalam kondisi segar, namun sering terjadi ikan tidak terjual habis dan sisa ikan dibuang begitu saja. Masalah ini perlu Perlu diberikan alternatif solusi melalui dukungan diversifikasi ikan di Desa Sungai Kupah, upaya diversifikasi produk perikanan bernilai ekonomis tinggi dan masa simpan yang Panjang, sehingga dapat memberikan meningkatkan penghasilan masyarakat.



Gambar 1. Lokasi pelaksanaan PKM

III. METODE

Metode pelaksanaan dibagi menjadi beberapa tahap berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan survei calon mitra dan mengidentifikasi permasalahan. Bertemu dan berdiskusi dengan kepala desa dan ketua badan usaha milik desa (BUMDES). Output dari tahap persiapan ini adalah untuk menentukan strategi pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

2. Tahap Sosialisasi, Pelatihan, monitoring dan evaluasi

Pada tahap ini dilakukan sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan untuk memberikan gambaran informasi terkait dengan pentingnya upaya diversifikasi pada produk makanan, jenis-jenis diversifikasi makanan, dan dampak diversifikasi terhadap produk perikanan, serta metode pembuatan Fish Burger. Pelatihan dilakukan di balai desa Sungai kupah, selanjutnya dilakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

3. Tahap Akhir

Pada tahap ini dilakukan pembuatan laporan akhir. Laporan akhir dibuat berdasarkan hasil pelatihan dan monitoring pada periode akhir kegiatan pengabdian masyarakat. Monitoring tahap dilakukan pasca laporan akhir atau setelah akhir kegiatan pengabdian Masyarakat.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil tangkapan ikan oleh nelayan tidak semuanya terserap oleh pasar, ikan yang tidak laku akan membusuk dan akhirnya terbuang. Upaya pelatihan pembuatan patty dan nugget berbahan dasar ikan, ikan yang digunakan berasal dari daerah setempat yang berlimpah hasilnya yaitu ikan sembilang, setelah dilakukan pelatihan pelaku usaha perikanan dapat mengelola hasil panen ikan yang tidak dapat dipasarkan dalam bentuk olahan tersebut mampu disimpan dalam waktu yang lama. Sebelumnya kelompok nelayan dan pelaku usaha perikanan di Desa Sungai Kupah hanya memasarkan hasil panen ataupun produknya pada masyarakat sekitar atau ke penjual ikan eceran di daerah sekitar, hal tersebut menjadikan dasar memberikan sosialisasi serta sarana dan prasarana untuk meningkatkan mutu dari hasil perikanan.

Sosialisasi dan pelatihan pada kegiatan pengabdian dilakukan pada 10 September 2023 dihadiri oleh perwakilan isteri nelayan, ibu-ibu PKK, ibu-ibu perangkat desa, dan pelaku usaha makanan sejumlah 15 orang. Acara dibuka oleh Kepala Desa Sambora dilanjutkan dengan pemberian kuisisioner tentang pengetahuan pembuatan patty dan nugget ikan. Selanjutnya dilakukan penyuluhan oleh Tim PKM dan dilanjutkan dengan praktek patty dan nugget ikan. Selain penyuluhan peserta juga diberikan pelatihan agar dapat meningkatkan keterampilan peserta (Harding & Diadiyono, 2018). Materi penyuluhan yang disampaikan terkait Teknik pembuatan patty dan nugget ikan, mulai dari persiapan alat dan bahan. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan dan peserta kegiatan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pembuatan nugget ikan

Evaluasi kegiatan dilakukan setelah selesai kegiatan sosialisasi dan pelatihan patty dan nugget ikan. Evaluasi merupakan tahapan penilaian terhadap kegiatan yang telah dilakukan untuk mengetahui tingkat pencapaian perubahan pada mitra. Pelaksanaan evaluasi kegiatan tim pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kunci untuk menguji tingkat pemahaman mitra terhadap metode pembuatan patty dan nugget ikan. Peserta diberikan kuisisioner kembali dan juga diwawancara terkait materi dan juga pelaksanaan kegiatan. Berdasarkan hasil kuisisioner diperoleh data terkait dengan pengetahuan metode pembuatan patty dan nugget ikan.

Tabel 1. Keterampilan Masyarakat terkait pembuatan patty dan nugget ikan

No.	Materi PKM	Sebelum kegiatan (%)	Sesudah kegiatan (%)	Perubahan keterampilan (%)
1	Pemilihan bahan berkualitas	10	100	90
2	Metode pembuatan patty dan nugget ikan	25	100	75
3	Metode packing patty dan nugget ikan	20	100	80
Rerata peningkatan keterampilan				81,67

Hasil dari kegiatan PKM sesuai dengan harapan kepala desa dan team pelaksana. Berdasarkan hasil kuisioner, terjadi peningkatan pengetahuan tentang cara memilih bahan yang berkualitas sebesar 90%. pengetahuan tentang pemilihan ikan segar yang baik, cepat, tepat serta saniter sangat dibutuhkan para pelaku usaha di bidang perikanan (Asrawaty dkk, 2018). Masyarakat menyadari bahwa menggunakan bahan ikan yang berkualitas akan menghasilkan hasil patty dan nugget yang juga berkualitas. Ikan yang enak mempunyai harga yang mahal dan diolah apa saja tetap enak. Ikan tersebut hanya dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat ekonomi menengah ke atas (Pattipeilohy & Moniharapon, 2015) Menurut informasi dari peserta jenis ikan yang berkualitas teksturnya padat dan sedikit kenyal, metode pembuatan patty dan nugget dirasakan lebih mudah ketika mencoba secara langsung, hanya saja nugget yang digoreng memiliki perhitungan untuk kematangan yang cukup dan tidak gosong. Penggorengan menyebabkan kehilangan air sekitar 5% dan kehilangan lemak yang cukup besar, tergantung metode pemasakan (Ervianti, 2017). Sebelumnya hanya 5% Masyarakat yang memahami metode pembuatan patty dan nugget ikan, sangat rendah, setelah dilaksanakan pelatihan, terjadi peningkatan sebesar 75% perubahan keterampilan. Packing yang baik akan menghasilkan daya simpan lebih lama dan tampilan lebih menarik.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Kegiatan PKM ini mendapat respon yang baik dari mitra PKM terbukti dengan keterlibatan pemerintah desa dan Masyarakat sebagai mitra secara aktif dalam mengikuti serangkaian kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Sebanyak 20 peserta yang hadir dapat memiliki keterampilan memilih bahan ikan segar meningkat 90%, keterampilan metode pembuatan patty dan nugget ikan 75%, dan Masyarakat memiliki keterampilan packing patty dan nugget meningkat 80%.

DAFTAR PUSTAKA

- Asrawaty,A., Huzaibah, E.,& Gobel,M.(2018). Kualitas Kimia Dan Organoleptik Burger Ikan Tuna Yang Disubstitusi Dengan Tepung Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 1-8.
- Damongilala, L. J., & Harikedua, S. D. (2021). Diversifikasi produk perikanan: fish burger. *Techno Science Journal*, 2(2), 61-68.
- Ervianti, E., Herpandi, H., & Baehaki, A.(2017).Karakteristik Fisiko Kimiadan SensorisBurger KerangDarah(*Anadara granosa*).*JurnalFishtech*, 6(2), 134-144.
- Harding., & Diadiyono, A. L. (2018). Pelatihan dan Pengembangan SDM Sebagai Salah Satu Upaya Menjawab Tantangan MEA. *Jurnal Psikologi Sains Dan Profesi*, 2(2), 185–192
- Pattipeilohy, F.,& Moniharapon,A. (2015).Utilizing Of Dark Meat Tuna Fish (*Thunnus Sp.*) And Trash Fish Surimi In The Processing Of Fish Burger. *Kn E Life Sciences*, 1, 53-62.