

Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Keterampilan Diversifikasi Produk Perikanan: Bakso dan Nugget dari Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir

Siti Hanggita Rachmawati*¹, Dwi Inda Sari², Agus Supriyadi³, Sherly Ridhowati⁴

^{1,3,4}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indonesia

²Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Indonesia

*e-mail: dwiindasari@unsri.ac.id²

Abstrak

Masyarakat kelurahan Indralaya Raya, Kabupaten Ogan Ilir merupakan wilayah yang padat penduduk dengan jumlah penduduk sebanyak 7.079 jiwa. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah terutama dalam menghasilkan pengolahan produk olahan hasil perikanan yang bermutu. Salah satu upaya untuk meningkatkan pengembangan masyarakat Kabupaten Ogan Ilir berdasarkan potensi yang dimiliki yaitu peningkatan pemahaman dan pengetahuan dalam produksi pangan dengan pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat yaitu kegiatan pelatihan diversifikasi produk hasil perikanan berupa bakso dan nugget dari ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Kedua produk ini dipilih karena tingginya minat masyarakat akan produk tersebut. Metode yang dilakukan adalah demonstrasi melalui pelatihan, praktek, dan pendampingan mengenai peningkatan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan yang bermutu dan bergizi dengan teknologi yang tepat. Masyarakat sasaran mengikuti kegiatan pengabdian dengan antusias dan aktif. Peserta pelatihan ikut mempraktekan pembuatan produk hasil perikanan. Kegiatan bersifat dua arah, sehingga peserta dapat melakukan diskusi jika terdapat kendala dalam melakukan diversifikasi produk. Kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Dengan demikian dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat, dapat dijadikan sebagai kelompok usaha sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata kunci: Diversifikasi, Ikan Nila, Perikanan

Abstract

The community of Indralaya Raya, Ogan Ilir Regency is a densely populated area with a population of 7,079 people. The general obstacle felt is that the level of public knowledge is still low, especially in producing quality processed fishery products. One effort to improve the development of the community of Ogan Ilir Regency based on its potential is increasing understanding and knowledge in food production with the role and implementation of UNSRI Community Service, namely carrying out training activities on diversification of fishery products, namely meatballs and nuggets from Tilapia fish (*Oreochromis niloticus*). These two products were chosen because of the high public interest in these products. The method used is demonstration through training, practice and mentoring regarding increasing community skills in producing quality and nutritious processed products with the right technology. The target community participates in service activities enthusiastically and actively. Training participants participated in practicing making fishery products. The activity is two-way, so participants can discuss if there are obstacles in diversifying products. Community service activities are expected to increase knowledge and skills in processing fishery products. In this way, it can increase fish protein consumption in the community, it can be used as a business group so that it can improve the community's economy.

Keywords: Diversification, Fisheries, Tilapia Fish

1. PENDAHULUAN

Seiring dengan peningkatan pengetahuan masyarakat, saat ini baik dinegara maju maupun dinegara berkembang, kesadaran untuk mengonsumsi produk perikanan semakin meningkat dan pola makan serta gaya hidup beralih pada “protein intake”, dari semula yang banyak bersumber dari hasil peternakan sekarang beralih pada hasil perikanan. Oleh sebab itu, terjadi peningkatan laju permintaan akan hasil perikanan sementara suplai hasil perikanan terkadang mengalami penurunan.

Produk olahan hasil perikanan mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan. Di pasar domestik, permintaan produk hasil perikanan berasal dari konsumsi RT, hotel, restaurant serta industry olahan terus mengalami peningkatan. Akan tetapi, tingkat pemanfaatan ikan di masyarakat saat ini masih belum optimal dan hanya terbatas dalam bentuk konsumsi segar sehingga nilai ekonomisnya belum maksimal. Pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah diversifikasi produk perikanan dan juga perbaikan teknik penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Diversifikasi produk hasil perikanan dapat meningkatkan nilai jual ikan serta mampu mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya ikan. Dengan nilai jual ikan yang meningkat, kerusakan ikan dapat ditekan, pendapatan nelayan, pengolah dan tingkat konsumsi protein pun meningkat.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan ikan yang di budidayakan di daerah indralaya raya, tingkat budidaya ikan tersebut di kelurahan ini cukup banyak, sehingga sangat berpeotensi dijadikan bahan baku pembuatan berbagai macam produk olahan seperti bakso dan nugget. Oleh karena itu sosialisasi diversifikasi berbagai produk olahan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu ibu PKK serta masyarakat disekitar Kelurahan Indralaya Raya, sehingga nantinya masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai bagaimana membuat berbagai macam produk olahan perikanan seperti bakso dan nugget.

Berdasarkan uraian di atas maka program pendampingan dan pemberdayaan masyarakat dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang diversifikasi produk perikanan beserta analisis usahanya di Kelurahan Indralaya Raya, Kecamatan Inderalaya, Kabupaten Ogan Ilir dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dan Ibu Ibu PKK sebagai motivator di masyarakat dalam diversifikasi berbagai hasil perikanan menjadi pangan yang bergizi, serta dapat memberikan motivasi kepada peserta agar mampu menjadi orang kreatif dan memiliki jiwa Entrepreneur.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu penyampaian materi, pelatihan diversifikasi produk hasil perikanan (bakso dan nugget), pelatihan analisis usaha pengolahan hasil perikanan dan evaluasi.

Khalayak sasaran pengabdian masyarakat di desa binaan ini adalah Masyarakat dan ibu-ibu PKK di Kelurahan Indralaya Raya, Kecamatan Indralaya, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan berjumlah 25-45 orang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Indralaya Raya merupakan salah satu daerah yang memiliki kepadatan penduduk tinggi dengan jumlah 7.079 jiwa. Kelurahan Indralaya Indah memiliki keunggulan spesifik dalam bidang perikanan, namun belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan ikan yang di budidayakan di daerah indralaya raya, tingkat budidaya ikan tersebut di kelurahan ini cukup banyak, sehingga sangat berpeotensi dijadikan bahan baku pembuatan berbagai macam produk olahan seperti bakso dan nugget. Oleh karena itu sosialisasi diversifikasi berbagai produk olahan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu ibu PKK serta masyarakat disekitar Kelurahan Indralaya Raya. Selain diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi, ikan tersebut juga dapat diolah menjadi produk antara sehingga dapat dijadikan stok untuk usaha pengolahan hasil perikanan.

Masyarakat kelurahan Indralaya Raya menyambut baik kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Sriwijaya. Masyarakat tertarik dan berminat untuk ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan hasil perikanan. Antusias masyarakat yang mengikuti kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Peserta kegiatan

Tahap sosialisasi dilakukan kepada masyarakat dengan memberikan informasi bahwa akan diadakan pelatihan mengenai pengolahan produk perikanan. Pada tahap sosialisasi diberikan juga pengetahuan tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Disampaikan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi.

3.1. Diversifikasi Bakso Ikan Nila

Bakso merupakan produk jadi yang terbuat dari bahan daging dan dibentuk bulat dengan berbagai ukuran. Selama ini umumnya bakso terbuat dari daging sapi ataupun daging ayam. Namun dalam pengabdian ini bakso dibuat dari bahan baku ikan nila sebagai upaya diversifikasi produk perikanan.

Pelatihan diversifikasi produk bakso dari ikan Nila dilaksanakan melalui pelatihan teknis dengan metode peragaan dan demonstrasi. Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan peserta kegiatan yang hadir terdiri dari 25-45 orang dengan sasaran ibu-ibu PKK (Gambar 2).



Gambar 2. Demonstrasi diversifikasi produk bakso ikan nila

Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi hasil perikanan, serta demonstrasi dengan cara memperagakan tahapan-tahapan dalam pembuatan bakso ikan nila. Adapun tahapan proses pembuatan bakso ikan nila yaitu preparasi daging ikan nila, pengadonan daging ikan nila dengan tepung tapioka dan bumbu-bumbu.

Metode pembuatan bakso ikan nila mengacu Pratiwi et al., (2016) yang telah dimodifikasi yaitu dimulai dengan preparasi ikan nila dilakukan dengan cara memfillet ikan, mencuci bersih dan menggiling fillet ikan tersebut hingga menjadi daging lumat atau daging giling. Daging giling ikan nila Selanjutnya dicampurkan dengan bumbu-bumbu berupa bawang putih halus, bawang bombay, merica, gula, garam. Selain itu ditambahkan juga putih telur, tepung tapioka dan air es. Semua bahan yang digunakan diaduk hingga menjadi adonan yang homogen. Adonan dibentuk menjadi bola-bola kecil secara manual dengan menggunakan tangan. Bakso direbus dalam air mendidih sampai mengapung.

Penambahan tepung tapioka dalam pembuatan bakso berfungsi sebagai bahan pengisi (filler). Penambahan air es berfungsi untuk mempertahankan stabilitas emulsi adonan bakso, selain itu juga berperan untuk menurunkan suhu adonan sehingga kerusakan protein dapat dihindari (Komariah et al., 2004).



Gambar 3. Pamflet diversifikasi produk bakso ikan nila



Terbuat dari daging ikan nila segar

Gambar 4. Contoh desain kemasan bakso ikan nila

Selain memperagakan proses pembuatan bakso, tim pengabdian juga membagikan pamflet yang berisi alat, bahan, metode pembuatan bakso ikan nila, serta mengajarkan cara membuat kemasan produk (Gambar 3). Serta contoh logo desain kemasan yang akan dijual secara komersil (Gambar 4).

3.2. Diversifikasi Nugget Ikan Nila

Nugget merupakan produk olahan yang dicetak dan pada umumnya dalam bentuk potongan-potongan tertentu sesuai dengan selera. Bahan baku utama dalam pembuatan nugget adalah daging giling. Nugget dengan bahan baku ikan mempunyai keunggulan yaitu kandungan gizi yang cukup tinggi, menyehatkan, bervariasi rasa dan penampilan, tekstur lebih empuk, dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan (Sormin et al., 2020).



Gambar 5. Peragaan diversifikasi produk nugget ikan nila

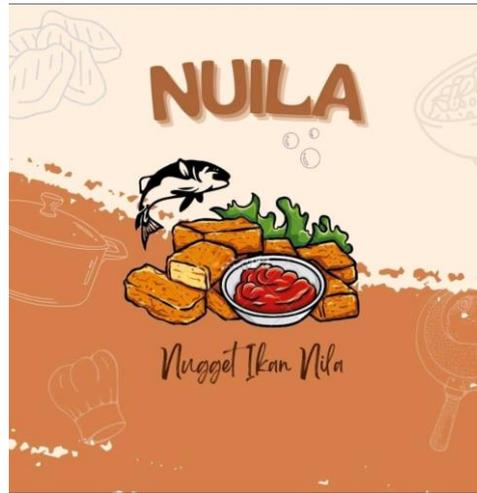
Pelatihan produk diversifikasi dari bahan baku ikan ditahap kedua ini yaitu pembuatan nugget ikan nila. Prosedur kerja pembuatan nugget ikan nila mengacu pada Sormin et al., (2020) yang telah dimodifikasi. Ikan nila dipilih karena memiliki daging yang tebal, rasa yang enak. Selain itu, kelurahan Indralaya Raya yang merupakan penghasil budidaya ikan Nila menyebabkan jumlah ikan tersebut melimpah. Sehingga pemilihan bahan baku ikan nila ini sangat tepat untuk dijadikan produk nugget.

Pelaksanaan pengabdian ini meliputi demonstrasi dan peragaan melalui pelatihan, praktek, dan pendampingan mengenai peningkatan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan yang bermutu dan bergizi dengan teknologi yang tepat. Masyarakat sasaran mengikuti kegiatan pengabdian dengan antusias dan aktif. Peserta pelatihan ikut mempraktekan pembuatan produk hasil perikanan. Kegiatan bersifat dua arah, sehingga peserta dapat melakukan diskusi jika terdapat kendala dalam melakukan diversifikasi produk.

Kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Demonstrasi kegiatan dapat dilihat pada gambar 5. Setelah dilakukan demonstrasi (peragaan) pembuatan produk nugget, selanjutnya dilakukan sesi evaluasi kepada peserta pelatihan.



Gambar 6. Pamflet diversifikasi produk nugget ikan nila



Gambar 7. Contoh Desain kemasan nugget ikan

Selain memperagakan proses pembuatan bakso, tim pengabdian juga membagikan pamflet yang berisi alat, bahan, metode pembuatan bakso ikan nila, serta mengajarkan cara membuat kemasan produk (Gambar 6). Serta contoh logo desain kemasan yang akan dijual secara komersil (Gambar 7).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat program desa binaan dilakukan di kelurahan indralaya raya, ogan ilir, masyarakat sekitar antusias dengan pelatihan pembuatan produk diversifikasi perikanan. Produk diversifikasi perikanan yang dibuat antara lain bakso ikan nila dan nugget ikan nila. Ketertarikan peserta ditunjukkan dengan aktifnya peserta memberi pertanyaan dan mengikuti peragaan serta berpartisipasi aktif selama proses pengabdian dari awal hingga tahap akhir pengabdian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Diucapkan terima kasih kepada Universitas Sriwijaya yang telah mendanai kegiatan ini. Pengabdian ini Dibiayai oleh Anggaran DIPA Badan Layanan Umum Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2022 SP DIPA-023.17.2.677515/2022, tanggal 13 Desember 2021 Sesuai dengan SK Rektor Nomor 0007/UN9/SK.LP2M.PM/2022 Tanggal 15 Juni 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Herawati E.S. (2002). "Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan". *J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 21 No 3.
- Ismanadji I, dan Sudari. (1985). "Petunjuk Pengolahan bakso ikan dalam rangka diversifikasi pengolahan hasil perikanan". Dirjen Perikanan bekerjasama dengan Internasional Development Research Centre. Jakarta.
- Kurniawan, Fahmy. (2017). "Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Harga dan Kelompok Acuan Terhadap Keputusan Pembelian Pada CV. Tahu Tuna Pak Ran Pacitan". *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Rulinda. (2020). "Karakteristik Mutu Bakso Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Tepung Agar-Agar". *Sripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan, UniversitasRiau.