SIMULAJAJI : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1, No. 1 Agustus 2024, Hal. 25-29

URL : https://journal.tangrasula.com/index.php/simulajaji

Penyuluhan Tentang Pengolahan Nugget Ikan Barakuda Pada Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Lapas Takalar

Harianti*[1], Jumrawati[2], Frida Alifia[3], Sri Rukmini[4]
[1,2,3,4]Institut Teknologi dan Bisnis Maritim Balik Diwa

E-mail: harianti_mansur@yahoo.co.id[1], jumrawatierny@gmail.com[2], pembaharu@hotmail.go.id[3], srirukmini@itbm.ac.id[4]

Abstract

One of the technologies to increase the shelf life of fishery products is the processing of fishery products. Meeting the need for animal protein through the processing of fishery products is very possible. This activity aims to increase the knowledge and interest of Dharma Wanita Persatuan Takalar as partners in the processing of nuggets made from barracuda fish. The activity was carried out by the lecture method or presentation of counseling materials directly to participants followed by question and answer sessions and the provision of soft files and print out counseling materials. The results of this PKM activity show that there has been an increase in knowledge and interest of partners about fish processing technology, including nuggets made from barracuda fish as an appropriate technology to improve the fulfillment of animal protein nutrition

Keywords*: Fish processing, nuggets, barracuda fish and Dharma Wanita Persatuan*

Abstrak

Salah satu teknologi untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan adalah pengolahan hasil perikanan. Pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui pengolahan hasil perikanan sangat memungkinkan dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan minat ibu-ibu Dharma Wanita Persatuan Lapas Takalar sebagai mitra terhadap pengolahan nugget berbahan baku ikan barakuda. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah atau pemaparan materi penyuluhan secara langsung pada peserta yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan pemberian soft file dan print out materi penyuluhan. Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan minat mitra tentang teknologi pengolahan ikan, antara lain nugget berbahan baku ikan barakuda sebagai teknologi tepat guna untuk meningkatkan pemenuhan gizi protein hewani.

Kata kunci*: Pengolahan ikan, nugget, ikan barakuda dan Dharma Wanita Persatuan*

1. PENDAHULUAN Cambria, Bold, 11 pt

Kabupaten Takalar terletak di bagian selatan Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak 40 km dari Kota Makassar. Batas-batas wilayah Kabupaten Takalar adalah : 1) Sebelah Utara dengan kota Makasar dan Kabupaten Gowa; 2) Sebelah Selatan dengan Laut Flores; 3) Sebelah Barat dengan Selat Makassar; 4) Sebelah Timur dengan Kabupaten Jeneponto dan Kabupaten Gowa. Sebagian dari wilayah Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sandra Bone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan Kecamatan Galesong Utara (Kabupaten Takalar dalam Angka, 2019).

Kabupaten Takalar memiliki perairan laut yang potensinya besar dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan konsumsi gizi potein hewani masyarakat. Salah satu jenis ikan yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah ikan barakuda atau nama lokal di Sulawesi Selatan yaitu ikan asa-asa atau dolok-dolok. Ikan barakuda (*Shyraena jello*) merupakan salah satu jenis komoditas perikanan yang mempunyai nilai ekonomis. Produksi ikan barakuda di Sulawesi Selatan mengalami peningkatan dari tahun 2014-2018 berturut-turut yaitu 853.00;

1.804,10; 3.095,00; 2.215,04; dan 3.315,35 ton/tahun dengan rata-rata kenaikan 29,38% (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2019).

Data di atas menunjukkan bahwa pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui pengolahan hasil perikanan sangat memungkinkan. Daging ikan mempunyai kelemahan yang menyebabkan ikan cepat membusuk. Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu usaha dalam meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pascapanen melalui proses pengolahan hasil perikanan.

Daging ikan barakuda selain tinggi proteinnya, juga memiliki karakteristik daging berwarna putih, tekstur daging yang lembut, rasanya enak dan gurih serta dapat diolah menjadi berbagai olahan. Penambahan daging ikan barakuda dalam pengolahan nugget diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi nugget, terutama protein, sehingga bisa memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat.

Pengolahan hasil perikanan untuk peningkatan pemenuhan gizi masyarakat, dapat dimulai dari ruang lingkup keluarga. Seorang ibu menjadi garda terdepan dalam menjaga kesehatan keluarga dalam hal ini pemenuhan gizi keluarga. Ibu-ibu yang bergabung dalam Dharma Wanita bertujuan memberdayakan keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan menuju terwujudnya keluarga yang sehat (Sa'diah et al. 2015).

Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan minat ibu-ibu anggota Dharma Wanita Peratuan LapasTakalar terhadap teknik pengolahan nugget ikan barakuda untuk pemenuhn gizi protein hewani. Kegiatan dilaksanakan pada ibu-ibu anggota Dharma Dharma Wanita Peratuan Lapas Takalar yang memiliki peran sebagai fasilitator dan pelaksana dalam pemenuhan gizi keluarga sehingga menjadi salah satu wadah yang tepat. Pesan yang akan disampaikan dalam kegiatan ini yakni nutrisi ikan barakuda, karakteristik ikan barakuda sebagai bahan baku olahan dan cara pengolahan nugget.

2. METODE

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan ibu-ibu Dharma Wanita Persatuan Lapas Takalar, Kabupaten Takalar. Kegiatan Penyuluhan dilakukan dengan metode yang bervariasi yakni :

1. Ceramah, dilakukan oleh tim pengabdian yang terdiri dari tiga materi yakni :
   a. Nutrisi ikan dan manfaatnya
   b. Karakteristik ikan barakuda sebagai bahan baku olahan
   c. Cara pengolahan nugget ikan
2. Diskusi dengan peserta penyuluhan tentang diversifikasi olahan ikan
3. Evaluasi kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksana pengabdian ini terdiri dari 9 orang dosen Institut Teknologi dan Bisnis Maritim Balik Diwa. Kegiatan dilaksanakan melalui metode ceramah dan diskusi, diikuti oleh peserta sebanyak 25. Dokumentasi pengabdian dapat dilihat pada Gambar berikut :

Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan pada Ibu-ibu Dharma Wanita Persatuan Lapas Takalar

Gambar 2. Dosen-dosen ITBM Balik Diwa sebagai pemateri dalam PKM

Gambar 3. Pemateri dan peserta penyuluhan

Hasil pemaparan yang telah dijelaskan oleh Tim Pengabdian Pada Masyarakat dapat diketahui bagaimana teknik pengolahan ikan yang dapat dijadikan olahan siap saji dalam bentuk nuget kepada Ib-ibu DWP Lapas Takalar, diantaranya :

1. Nugget Ikan

Nugget ikan adalah salah satu produk diversifikasi olahan hasil perikanan yang terbuat dari daging ikan yang digiling halus dan diberi tepung sebagai bahan pengikat, serta ditambahkan dengan bumbu-bumbu, dikukus, dicetak emudian dicelup dalam telur yang telah dikocok atau batter (adonan encer dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu) dan dilapisi tepung roti, kemudian digoreng atau dibekukan dalam *freezer* sebelum digoreng. Bahan utama pembuatan nugget ikan adalah daging ikan segar yang tebal dan berwarna putih, antara lain ikan barakuda. Daging ikan barakuda berwarna putih, kandungan proteinnya tinggi dan memiliki sifat gel yang baik. Olahan nugget ikan barakuda memiliki kekenyalan yang baik, tidak keras dan rasanya enak.

2. Bahan dan alat pengolahan nugget ikan

Bahan utama yang disiapkan adalah ikan yang berdaging putih dan tebal. Bahan pendukung digunakan garam, air, tepung kanji dan tepung kanji (bahan pengisi), emulsifier, dan bumbu-bumbu. Bumbu dapat memberi cita rasa dan berfungsi sebagai antimikrobial yang dapat memperpanjang daya simpan nugget. Bahan baku yang digunakan dapat berupa daging ikan segar atau surimi. Alat yang digunakan dalam pengolahan nugget ikan adalah pisau, talenan, baskom, *mixer*, *food processor*, cetakan nugget atau Loyang, wajan, panci pengukus (dandang), timbangan dan kompor.

Formulasi bumbu nugget ikan per 500 gr daging ikan adalah telur ayam 3 butir (kuningnya saja), tepung tapioka 125 g, wortel (diparut) 100 gr, roti tawar 150 g (1 bungkus), susu cair *full cream* 500 ml, daun bawang 1 batang, daun seledri 1 batang, lada halus ½ sdm, garam 1 sdt, bawang putih, haluskan 10 siung, bawang merah (digoreng dan dihaluskan) 12 siung, tepung panir atau tepung roti 250 g, minyak goreng 1 liter, mentega 20 g, penyedap rasa secukupnya dan saus cabai dan saus tomat (pelengkap).

4. Prosedur pengolahan nugget ikan

a. Ikan difillet dengan mengambil dan memisahkan daging dari kulit dan tulang ikan.
b. Fillet ikan digiling dengan menggunakan grinder sehingga berbentuk pasta. Saat penggilingan diberikan garam secukupnya.
c. Pasta ikan dicampur bumbu-bumbu yang telah dihaluskan, telur (kuningnya), roti tawar yang telah direndam dengan susu cair dan dihaluskan, kemudian diaduk rata.
d. Tepung tapioka ditambahkan sedikit demi sedikit, kemudian diuleni dengan tangan atau menggunakan food processor sampai semua bahan tercampur homogen.
e. Adonan dituang/dicetak ke dalam cetakanl/loyang menggunakan cetakan dengan bentuk sesuai selera.
f. Adonan yang telah dicetak dikukus sampai matang (selama ± 30 menit). Setelah matang, diangkat dan didinginkan dengan cara diangin-anginkan.
g. Nugget ikan dicelup ke dalam telur yang telah dikocok, kemudian dibaluri tepung roti
h. Nugget ikan digoreng dengan minyak goreng panas sampai nugget berwarna coklat keemasan. Selanjutnya nugget ikan disajikan dengan saus tomat dan saus cabai.

Penutup kegiatan pengabdian ini, peserta mendapatkan print out dan softfile materi penyuluhan pengolahan nugget berbahan baku ikan barakuda. Harapannya peserta dapat mengakses materi kapanpun. Dengan demikian peserta bisa membaca materi saat membuat nugget ikan di rumah.

Kegiatan pengabdian berjalan dengan baik dan lancar karena didukung oleh beberapa faktor diantaranya tingginya motivasi peserta, antusias dan minat peserta yang tinggi terlihat saat kegiatan berlangsung peserta aktif bertanya, serta dukungan dari berbagai pihak dalam pengabdian ini.

Data dokumentasi dalam kegiatan penyuluhan pengolahan nugget ikan menunjukkan bahwa antusias ibu-ibu sangat baik. Ibu-ibu DWP Lapas Takalar memberikan respon yang positif, saat penyuluhan terlihat serius mendengar, memperhatikan dan bahkan aktif mengajukan pertanyaan. Mereka berharap penyuluhan ini berlanjut dengan kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan produk. Hal ini membuktikan bahwa solusi yang ditawarkan, mengenai pengolahan nugget ikan berbahan baku ikan barakuda dapat diterima oleh masyarakat.

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan baik dan lancar karena didukung oleh beberapa faktor pendukung, antara lain motivasi dan minat peserta yang tinggi serta keaktifan peserta

bertanya saat kegiatan. Selain itu, keberhasilan kegiatan PKM ini karena adanya dukungan dan bantuan dari pihak-pihak yang terkait.

4. KESIMPULAN

Penyuluhan ini membantu meningkatkan pengetahuan dan minat ibu-ibu Dharma Wanita Persatuan Lapas Takalar dalam pengolahan ikan sebagai upaya peningkatan gizi protein hewani, Ikan barakuda selain potensinya cukup besar di Takalar, juga memiliki daging warna putih dan tebal, lembut dan enak digunakan sebagai bahan fortifikasi olahan ikan, seperti nugget.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2019. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 2019. Kementerian Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Effendi, S. 2012. Teknologi Pengolahan Pangan dan Pengawetan Pangan. Penerbit Alfabeta. Bandung.

Kabupaten Takalar dalam Angka. 2019. Badan Pusat Statisti Kabupaten Takalar.

Karim, M. dan A.Susilowati. 2020. Buku Panduan bagi Peserta Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Lapas Kelas IIA Takalar. Modul. Kerjasama Stitek Balik Diwa dan Lapas Kelas IIA Takalar.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca panen Perikanan. Edisi revisi. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Riandhana, T.E., A. Pertiwi, Irawati dan Ashad. 2022. Penyuluhan pembuatan olahan ikan untuk meningkatkan olahan masyarakat pesisir pantai Bambahano. *Maslahat*, Volume 3 No 1.

Sa'diah, Siti, Katrin Roosita dan Rudi Heryanto. 2015. Pemberdayaan Kelompok Ibu-Ibu PKK Desa Babakan, Kecamatan Darmaga, Kabupaten Bogor Dalam Upaya Swamedikasi Menggunakan Tanaman Obat. Jurnal Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat 1(1):62–67.