

Pelatihan Kewirausahaan Wanita Nelayan dalam Pengolahan Ikan di Kelurahan Ulak Karang

Yaswinda¹, Elida², Yelva Nofriyanti³ & Yolanda Intan Sari⁴

¹Universitas Negeri Padang

²Universitas Negeri Padang

³Universitas Negeri Padang

⁴Universitas Negeri Padang

Jalan Prof. Dr. Hamka, Padang, 25131, Indonesia

Email: Yaswinda@fip.unp.ac.id

Submitted: 2020-08-19

Accepted: 2020-11-09

DOI: 10.24036/abdi-humaniora.v2i1.109505

Revised: 2020-10-26

Published: 2020-11-11

Abstract

This community service is motivated by the lack of optimal utilization and understanding of the community in managing marine products in the coastal area. One of the marine products that has high protein is fish, but its processing has not been developed much. This community service activity was carried out in Ulak Karang Selatan, Padang city. The subjects in this study were fisherwomen of Ulak Karang Selatan. This service was carried out in May-July 2020. The methods carried out were lectures, direct practice and mentoring. The results show that there is community enthusiasm for the training. Most of the participants were able to make their own fish dishes. Although the shape of the product is not optimal, it is very good in terms of taste.

Keywords: *Training, entrepreneurship, fish processing*

Pendahuluan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Hal terpenting yang perlu diperhatikan yaitu masalah gizi dalam makanan yang sering dikonsumsi. Salah satu lauk yang sering di konsumsi oleh masyarakat yaitu ikan. Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, tetapi tingkat pengolahan ikan di Indonesia masih rendah. Minimnya pengetahuan masyarakat tentang cara pengolahan daging ikan menyebabkan daya jual ikan yang diolah secara tradisional sangat murah dan tidak memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Selain itu, ikan memiliki bau amis serta duri yang diduga menurunkan minat masyarakat dalam mengolah ikan. Ikan merupakan salah satu protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah di dapat, dan harganya murah.

Kota Padang memiliki sumber ikan yang besar, tapi pengolahan ikannya masih secara tradisional sehingga hasil pengolahannya memiliki nilai jual yang rendah. Ikan tersebut biasanya hanya diolah untuk lauk pauk, padahal ikan dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif pengganti daging yang biasanya merupakan bahan utama dalam pembuatan nugget. Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku melalui proses penggilingan dengan penambahan bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu, yang selanjutnya dilumuri dengan tepung roti (Syamsir, 2008). Nugget termasuk kedalam salah satu bentuk produk makanan beku siap saji. Hal ini diperkuat dengan pendapat Departement Perindustrian RI 2002, Nugget adalah jenis makanan lauk pauk berkadar protein tinggi yang terbuat dari bahan dasar hewani dan dicampur dengan bahan lain melalui proses pemarniran dan penggorengan". Sesusai dengan pendapat (Mayya Sari, 2016) "Nugget adalah suatu produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti, dan digoreng setelah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan.

Selain itu, pengolahan daging ikan juga bisa menjadi olahan bakso. Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang kompak, elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek. Sedangkan menurut (Harni Ayu Sari dkk, 2015) "Bakso adalah makanan khas Indonesia yang digemari banyak orang. Bahan baku utama dalam pembuatan bakso adalah daging sapi dan bahan tambahan lainnya seperti tepung, garam, es, Sodium Tripolyphosphat (STPP) dan bumbu penyedap. Mutu bakso sangat bervariasi, karna perbedaan bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, proporsi daging dengan tepung dan proses pembuatan (Widya dan Murtini, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian (Latif, 2018) dalam jurnalnya menyatakan bahwa bakso merupakan produk olahan dari daging yang berbentuk bulat kecil dan dapat dimakan secara langsung atau diolah terlebih dahulu. Bakso terbuat dari (daging sapi / daging ayam / daging ikan) yang dicincang atau digiling dengan campuran tepung tapioka, es batu dan bumbu-bumbu sebagai penyedap. Bahan-bahan tersebut dicampur hingga membentuk adonan yang kalis kemudian dibentuk bulat dan direbus.

Selanjutnya pengolahan ikan juga bisa dijadikan sebagai dimsum. Dimsum adalah makanan ringan yang dikonsumsi pada makanan pembuka. Terdiri dari bagian kulit dan isi, untuk isi bisa divariasikan sesuai selera misalnya daging ayam, ikan seafood dan lain-lain. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkonsumsi ikan lebih banyak. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pengolahan ikan adalah dengan meningkatkan pengetahuan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan. Oleh sebab itu dibutuhkan pengolahan ikan yang lebih tepat guna, memiliki nilai protein yang tinggi dan bernilai ekonomis.

Salah satu cara untuk menghadapi permasalahan tersebut yaitu dengan mengolah daging ikan menjadi dimsum, nugget serta bakso yang merupakan makanan yang disukai oleh banyak orang yang sehat tanpa bahan pengawet dan tanpa MSG. Selain itu output produk yang dihasilkan diharapkan dapat

memberikan tambahan berupa pendapatan keuangan lewat penjualan. Program ini diharapkan bisa menjadi industri kecil rumah tangga.

Metode Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan ini terdiri dari beberapa tahap diantaranya:

1. Persiapan Kegiatan

Kegiatan untuk tahapan persiapan pertama yang dilakukan adalah penentuan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di kelurahan Ulak Karang Selatan. Setelah penentuan lokasi kegiatan, selanjutnya melakukan surat permohonan pelaksanaan kegiatan ke kantor lurah kelurahan ulak karang selatan. Berdasarkan surat tersebut, pihak kelurahan memberikan izin untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melalui tahapan sosialisasi hingga praktik langsung pada bulan Juni-Juli 2020. Setelah mendapatkan izin dari kelurahan, tim pengabdian masyarakat mulai menyusun jadwal pelatihan, materi yang akan di sampaikan maupun segala persiapan yang mendukung jalannya proses pelatihan kewirausahaan.

2. Pelaksanaan Sosialisasi Pelatihan Kewirausahaan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat “Progam Kemitraan Wilayah Pesisir Kelurahan Ulak Karang Selatan Kota Padang Tahun II” telah dilaksanakan sebanyak 3 kali pada bulan Juni-Juli 2020. Kegiatan diikuti oleh beberapa orang ibu-ibu diantaranya sosialisasi sebanyak 2 kali.



Gambar 1. Sambutan Ketua Pengabdian Pada Acara Sosialisasi

Sosialisasi I dilakukan pada tanggal 27 Juni 2020 Pukul 14.00-16.00 WIB. Pada saat sosialisasi I terdapat banyak masyarakat yang antusias mengikuti pelatihan ini. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan ini 40 orang. Sosialisasi I dihadiri semua tim PKW 2020 serta pihak kelurahan. Pembukaan pelatihan yang berlokasi di kantor kelurahan Ulak Karang Selatan dibuka secara resmi oleh bapak lurah. Bapak lurah sangat mendukung pelaksanaan pelatihan ini dan bapak

tersebut berharap semoga pelatihan ini sangat bermanfaat sekali bagi masyarakat Ulak Karang Selatan.



Gambar 2. Peserta Sosialisasi Tahap I

Sosialisasi II dilakukan pada tanggal 28 Juni 2020 pukul 10.00-12.00 WIB. Sosialisasi II dilaksanakan karena ada beberapa masyarakat yang antusias akan kegiatan wirausaha ini, namun tidak bias hadir pada hari Sabtu tanggal 27 Juli di kelurahan. Peserta yang mengikuti kegiatan ini berjumlah 10 orang. Pada saat sosialisasi ini, kegiatannya yaitu penyampaian materi kepada peserta pelatihan. Setiap peserta diberikan buku modul serta alat tulis agar hasil dari penyampaian materi ini menjadi maksimal. Saat sosialisasi berlangsung, peserta sangat tertarik dengan materi yang disampaikan. Hal ini terlihat pada saat penyampaian materi selesai, banyak peserta yang bertanya maupun menyampaikan pendapatnya.



Gambar 3. Peserta Sosialisasi Tahap II

3. Pelatihan Kewirausahaan Wanita Nelayan

Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh 16 orang wanita nelayan yang telah berkomitmen untuk mengikuti kegiatan pelatihan kewirausahaan ini sampai tuntas. Hal ini dibuktikan dengan surat pernyataan yang ditandatangani bermaterai dan diketahui oleh Rt setempat. Pada pelatihan awal ini, metoda yang digunakan adalah ceramah dan Tanya jawab. Peserta dibekali modul untuk dapat memahami materi yang disampaikan nara sumber.

4. Praktik Pengolahan Ikan

Praktik Pelatihan kewirausahaan dilakukan pada tanggal 6 Juli 2020 pukul 09.00-16.00 WIB. Praktik pengolahan ikan dilakukan di Ulak Karang selatan yang diikuti sebanyak 14 orang wanita nelayan karena ada 2 orang wanita nelayan yang mengundurkan diri. Para peserta membawa peralatan memasak dari rumah. Peralatan yang dibawa yaitu Adapun alat yang digunakan adalah pisau, timbangan, blender, baskom, panci, sendok pengaduk, cetak adonan, kompor, peralatan penggorengan lainnya. Kegiatan pada saat paktek pelatihan ini adalah membuat bakso ikan, nugget ikan dan dimsum. Sebelum paktek dimulai, peserta akan diberi arahan singkat. Selanjutnya dilakukan pembagian alat dan bahan kepada masyarakat.

Selama praktik peserta akan di dampingi oleh tim sehingga pelatihan berlangsung dengan baik. Sesama peserta pelatihan pun juga saling tolong menolong apabila ada temannya yang mengalami kesulitan saat praktik langsung. Pada saat pelatihan ini terlihat semangat peserta yang begitu tinggi. Hal ini terlihat begitu banyak pertanyaan yang diajukan oleh peserta kepada tim. Pada pukul 12.00 seluruh peserta akan beristirahat sampai pukul 13.30. Pelatihan dimulai kembali pada pukul 13.30. Setelah praktik pengolahan ikan selesai, peserta akan diajarkan bagaimana melakukan pengemasan. Hasil pengemasan akan dibawa oleh tim untuk dilakukan penilaian. Sebagian hasil praktik akan dibawa pulang oleh peserta pelatihan.



Gambar 4. Praktik Pengolahan Ikan

Bahan yang digunakan untuk pembuatan nugget ikan adalah ikan tongkol tanpa tulang, garam, tepung terigu, tepung maizena, bawang merah, bawang putih, merica, serta penyedap rasa. Informasi mengenai cara pengolahan produk

ini diperoleh dari berbagai sumber seperti artikel maupun buku penunjang yang berkaitan dengan kegiatan ini.



Gambar 5. Hasil Praktik Pengolahan Ikan

Sebelum pulang, peserta akan mengisi form evaluasi sebagai bentuk post test selama 15 menit. Pada saat post test dilakukan, terdapat sebagian peserta yang berdiskusi. Hal ini disebabkan karena peserta kesulitan dalam menjawab pertanyaan. Peserta mengakui belum membaca modul yang diberikan sehingga belum optimal dalam mengerjakan post test.

5. Tahap Pendampingan Pelatihan Kewirausahaan

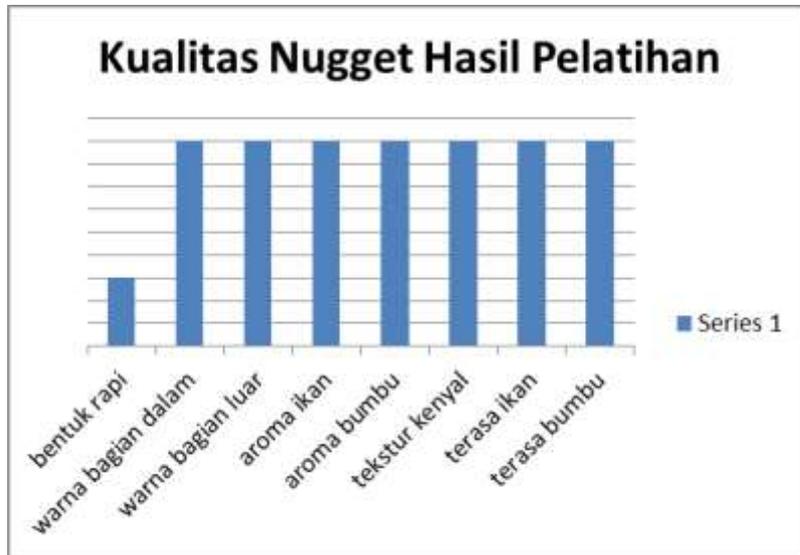
Pada tanggal 21 Juli 2020 pukul 14.00 WIB di kelurahan Ulak Karang Selatan. Penilaian dilakukan oleh tim di rumah peserta. Setelah penilaian dilakukan oleh tim, maka hasil pengemasan peserta akan dikembalikan kepada seluruh peserta pelatihan. Setelah penilaian dilakukan, tim akan memberikan kritik dan saran atas produk yang sudah dibuat.



Gambar 6. Pendampingan Praktik Wirausaha

Hasil Kegiatan dan Pembahasan

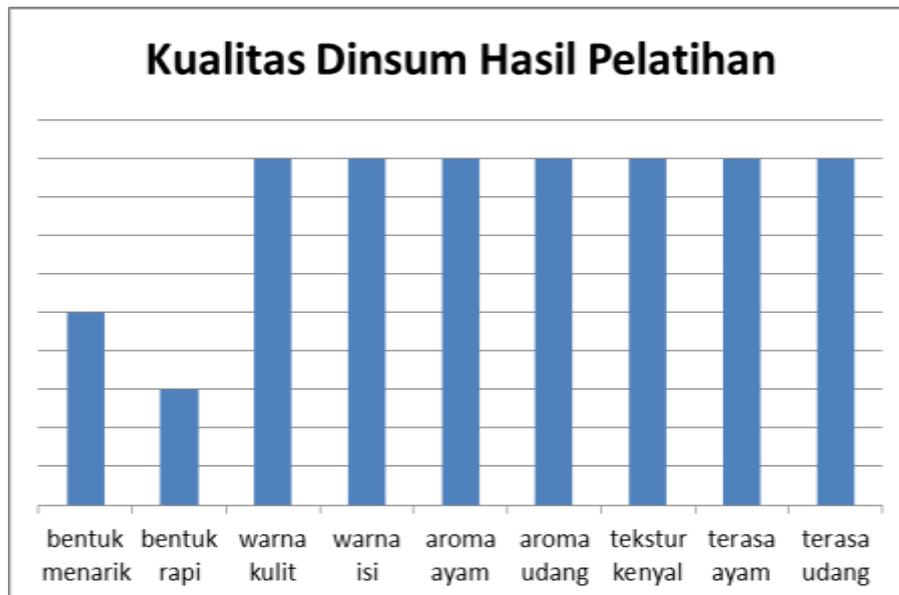
a. Deskripsi Data Kualitas Nugget Ikan



Tabel 1. Uji Jenjang Kualitas Nugget Ikan

Untuk kualitas bentuk rapi nugget 3,4. Sedangkan untuk hasil kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa yaitu 4,00.

b. Deskripsi Data Kualitas Dimsum



Tabel 2. Uji Jenjang Kualitas Dimsum

Untuk kualitas bentuk menarik dimsum yaitu 3,6, sedangkan bentuk rapi yaitu 3,4. Dan untuk hasil kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa yaitu 4,00.

Pengolahan daging ikan juga bisa menjadi olahan bakso. Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek. Menurut (Atmaja, 2009) bakso merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer dan cukup digemari. Bakso di Indonesia umumnya berbahan baku daging sapi, sehingga produsen harus membeli daging sapi impor. Hal ini sejalan dengan pendapat (Bakar dan Usmiati, 2007) Bakso merupakan jenis makanan yang banyak disukai masyarakat yang dibuat dari bahan baku ikan atau daging ayam, sapi, dan kambing yang ditambah dengan bahan tambahan seperti tepung kanji, tepung tapioca, bawang merah, bawang putih dan ditambahkan bahan perasalainnya kemudian dibentuk bulat-bulat yang selanjutnya dilakukan perebusan sampai mengapung sebagai tanda bakso tersebut sudah masak.

Selain itu, berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Riyadi, 2010) bakso ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan. Bakso merupakan produk yang paling digemari. Namun sejauh ini cita rasa bakso masih standar sehingga masih perlu dikembangkan. Tidak hanya bakso, daging ikan juga dapat diolah menjadi nugget. Menurut Rosselinda dkk Nugget ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu dan di cetak, kemudian dilumur dengan pelapis yang dilanjutkan dengan penggorengan. Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku melalui proses penggilingan dengan penambahan bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Hal ini sejalan dengan pendapat (Tumion dkk, 2017) Nugget merupakan salah satu bentuk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang kemudian dibekukan. Selanjutnya penelitian (Surawan, 2007), pada pembuatan nugget ikan tuna dengan variasi penambahan tepung terhadap uji organoleptic, dimana nugget dengan bahan baku ikan masih belum banyak dijumpai di pasaran.

Selanjutnya berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Priwindo, 2009) menyatakan bahwa dalam membuat nugget ikan diperlukan bahan yang mengandung karbohidrat sebagai bahan pengikat agar bahan satu sama lain saling terkait dalam satu adonan yang berguna untuk memperbaiki tekstur. Selain itu, menurut Genesa, dkk mengatakan bahwa nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat dan persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered brarded*). Nugget juga dikenal sebagai makanan beku siap saji sehingga masyarakat modern saat ini sangat menggemari karena kepraktisan dalam mengonsumsinya. Nugget ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang terbuat dari daging ikan giling dengan penambahan bumbu-bumbu

Selanjutnya pengolahan ikan juga bisa dijadikan sebagai dinsum. Dimsum adalah makanan ringan yang dikonsumsi pada makanan pembuka. Terdiri dari bagian kulit dan isi, untuk isi bisa divariasikan sesuai selera misalnya daging ayam, ikan *seafood* dan lain-lain.

Simpulan

Dari kegiatan yang telah dilakukan menghasilkan suatu jenis makanan baru yang berprotein tinggi yaitu nugget ikan, bakso ikan, dinsum. Diharapkan pengolahan ikan di Kelurahan Ulak Karang Selatan lebih modern tanpa mengurangi kandungan yang ada pada ikan. Ikan tongkol memiliki daging yang banyak dan warna dagingnya putih dimana akan berpengaruh pada daya tarik nugget, bakso maupun dinsum itu sendiri.

Tanggapan dari masyarakat di sekitar lokasi pelatihan kewirausahaan sangat positif. Mereka sangat mendukung atas kegiatan ini dan berharap ini menjadi peluang usaha bagi industri rumah tangga. Tanggapan lainnya yaitu nugget ikan, bakso dan dinsum merupakan menu makanan baru yang layak untuk dipasarkan di Padang khususnya kelurahan Ulak Karang Selatan.

Rujukan

- Atmaja, A.K. (2009). "Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Ditinjau dari tingkat keawetan dan kesukaan konsumen". *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Bakar dan Usmiati (2007). *Teknologi pengolahan daging*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan, (2002). *IKM Buku I Kebijakan dan Strategi Umum Pengembangan Industri Kecil menengah*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Frangky Fransiskus Tumion, Ningrum Dwi Hastuti. "Pembuatan nugget ikan lele (*clarias sp*) dengan variasi penambahan tepung terigu". *Jurnal Agromix* 8(1) 2017.
- Genesa, J., Sukendar, N. K., & Regia, S. (2018). "Studi Pembuatan Nugget Fungsional Dari Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L.*) Dengan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*)". *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 69-77.
- Nur Her Riyadi, Windi Atmaka. (2010). Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa bakso ikan tenggiri (*scombero muscommerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal teknologi hasil pertanian vol iii no 1 februari 2010*.
- Nur Aliyah Zulkarnain. (2014) . Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.

- Priwindo, S. (2009). “Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa”. *Skripsi*. Medan; Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Sari, Harni Ayu & Widjanarko, Simon Bambang.(2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang Dan Penambahan NaCl). *Jurnal pangan dan Agroindustri*,3(3) p.784-792.
- Sri Irianti, Latif. (2018). Inovasi Bakso Dari Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Wortel (*Daucus Carota*). *PKK FT Universitas Negeri Makassar*.
- Surawan. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, tepung tapioca dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Bengkulu.
- Syamsir , E. (2008). *Panduan praktikum pengolahan pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB. Bogor.
- Ulfah, M. (2005). *Substitusi Protein Kacang Tunggak Sebagai Upaya Memperbaiki Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Tenggiri*.
- Widyaningsih, Murtini. (2006). Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.
- Widanti, Rosselinda, B.O., Asrie, Y. and Akhmad Mustofa. “Karakteristik Kimia Dan Sensori Nugget Ikan Ikan Patin (*Pangasius Sp*)–Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit (*Beta Vulgaris*).” *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 3, no. 1 (2018).