

Training on Processing Local Products (Nget Fish) in Improving the Nutritional Status of the Community in Mamboro District, Central Sumba Regency

David Loba^{1*}, Didik Cahyono²

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Artha Wacana,

²Program Studi Pendidikan Jasmani, Universitas Mulawarman

Corresponding Author: David Loba davidloba1001@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Processing Training, Fish Nudge, Nutritional Status

Received : 01, October

Revised : 12, November

Accepted: 22, December

©2022Loba,Cahyono: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Fish is a source of animal protein that is consumed by many people because it is relatively easy to obtain and the price is affordable. Attention to low-priced fish and its process into a more expensive food ingredient is what is needed by countries that have large fishery resources, especially in Indonesia. Fish nuggets are food products derived from ground fish with the addition of spices and printed, which is then smeared with coatings (coating and breading), then frying (Rosselinda et al, 2018). Fish nuggets are an alternative to nuggets that contain good nutrition. These fish nuggets contain protein, fat and vitamins which are beneficial to the body and can be used as a side dish for food. Whereas the BUMDes Business Unit is a business entity owned by the Village BUMDes that carries out activities in the economic sector or public services with a legal entity that carries out the functions and objectives of the Village BUMDes. The science of sports nutrition is the application of nutrition to athletes so that they are able to achieve optimal performance.

Pelatihan Pengolahan Produk Lokal (Naget Ikan) dalam Meningkatkan Status Gizi Masyarakat Kecamatan Mamboro Kabupaten Sumba Tengah

David Loba^{1*}, Didik Cahyono²

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Kristen Artha Wacana,

²Program Studi Pendidikan Jasmani, Universitas Mulawarman

Corresponding Author: David Loba davidloba1001@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Pelatihan Pengolahan, Naget Ikan, Status Gizi

Received : 01, Oktober

Revised : 12, November

Accepted: 22, Desember

©2022Loba,Cahyono: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Perhatian terhadap ikan berharga murah dan prosesnya menjadi bahan makanan yang berharga lebih mahal merupakan hal yang diperlukan oleh negara-negara yang mempunyai sumber perikanan yang besar, terutama di Indonesia. Nugget ikan adalah produk makanan yang berasal dari ikan yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, yang selanjutnya dilumuri dengan pelapis (*coating dan breading*), kemudian dilakukan penggorengan (Rosselinda dkk, 2018). Nugget ikan merupakan salah satu alternatif nugget yang mengandung gizi yang baik. Nugget ikan ini memiliki kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dijadikan lauk pauk makanan. Sedangkan Unit Usaha BUMDes adalah badan usaha milik BUM Desa yang melaksanakan kegiatan bidang ekonomi atau pelayanan umum berbadan hukum yang melaksanakan fungsi dan tujuan BUM Desa. Ilmu gizi olahraga adalah terapan gizi kepada atlet agar mampu mencapai prestasi yang optimal.

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Perhatian terhadap ikan berharga murah dan prosesnya menjadi bahan makanan yang berharga lebih mahal merupakan hal yang diperlukan oleh negara-negara yang mempunyai sumber perikanan yang besar, terutama di Indonesia.

Saparinto (2011), menyatakan bahwa produk-produk perikanan mengandung nilai gizi yang tinggi serta tergolong dalam pangan fungsional yang baik untuk kesehatan. Belakangan ini berbagai olahan berbahan ikan mulai dikembangkan dengan prinsip surimi based produk atau dikenal dengan produk bernilai tambah (*value added product*). Jenis produk tersebut meliputi bakso ikan, nugget ikan, kue ikan, kaki naga ikan. Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C (Ginting, 2015).

Nugget ikan merupakan salah satu alternatif nugget yang mengandung gizi yang baik. Nugget ikan ini memiliki kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dijadikan lauk pauk makanan. Sedangkan Unit Usaha BUMDes adalah badan usaha milik BUM Desa yang melaksanakan kegiatan bidang ekonomi atau pelayanan umum berbadan hukum yang melaksanakan fungsi dan tujuan BUM Desa. Ilmu gizi olahraga adalah terapan gizi kepada atlet agar mampu mencapai prestasi yang optimal.

TINJAUAN PUSTAKA

Nugget ikan adalah produk makanan yang berasal dari ikan yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, yang selanjutnya dilumuri dengan pelapis (*coating* dan *breeding*), kemudian dilakukan penggorengan (Rosselinda dkk, 2018). Nugget ikan merupakan salah satu alternatif nugget yang mengandung gizi yang baik. Nugget ikan ini memiliki kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dijadikan lauk pauk makanan. Beberapa penelitian seperti yang dilakukan Surawan, (2007) pada pembuatan nugget ikan tuna dengan variasi penambahan tepung terhadap nilai uji organoleptik, dimana nugget dengan bahan baku ikan masih belum banyak dijumpai di pasaran. Pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk. Potensi ikan yang berada di Desa Wendewa Utara Kecamatan Mambo Kabupaten Sumba Tengah cukup banyak dan merupakan pemasok ikan segar terbesar untuk melayani 4 kabupaten yaitu Sumba Tengah, Sumba Barat Sumba Barat Daya dan Sumba Timur. Hal ini menjadi peluang bagi masyarakat dalam mengelolah hasil perikanan menjadi nugget ikan. Nugget ikan selain untuk dikonsumsi

sendiri, olahan nugget ikan dapat dijadikan sumber pendapatan alternatif dalam menunjang perekonomian masyarakat. Keberlanjutan dari program ini sangat penting bagi masyarakat dalam pengembangan produk olahan hasil perikanan agar dapat dipasarkan secara lokal.

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah adanya kesadaran dan melatih masyarakat tentang pengolahan dan pengembangan diversifikasi olahan hasil perikanan yang harus diterapkan dalam lingkungan masyarakat demi meningkatkan nilai ekonomi dan status gizi masyarakat atau peluang pengembangan produk hasil perikanan dalam peningkatan hasil usaha BUMDes (Badan Usaha Milik Desa) dan memberikan pengetahuan tentang pentingnya mengkonsumsi olahan ikan bagi olahragawan/atlet untuk meningkatkan nilai gizi.

Target Luaran dan Kegunaan Program

Dengan adanya program “Pelatihan Diversifikasi Olahan Hasil Perikan Masyarakat Desa Wendewa Utara Kecamatan Mamboro Kabupaten Sumba Tengah” diharapkan berguna bagi masyarakat, untuk:

1. Membuka wawasan bagi masyarakat dalam pentingnya mengkonsumsi ikan dalam meningkatkan nilai gizi.
2. Membuka wawasan bagi masyarakat dalam sebuah proses pengolahan produk olahan hasil perikanan dalam meningkatkan pemahaman dan kerampilan masyarakat.
3. Memberikan motivasi dan dukungan dalam pengembangan produk olahan hasil perikanan untuk meningkatkan nilai ekonomi atau peluang peningkatan hasil usaha BUMDes.
4. Memberikan motivasi dan dukungan bagi olahragawan/atlet dalam pentingnya mengkonsumsi ikan untuk meningkatkan nilai gizi.
5. Mempublikasikan produk olahan hasil perikanan di media masa (Youtube).

METODOLOGI

Pendekatan Pelaksanaan

Berdasarkan target luaran yang sudah dikemukakan di atas, selanjutnya direncanakan beberapa cara/teknik pemecahan masalah tersebut yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Teknik Pemecahan Masalah

No	Target/Luaran	Pendekatan pelaksanaan	Keterlibatan
1	<p>Aspek Produksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bahan baku yang baik dan memenuhi standar - proses produksi, penyajian, dan packaging yang higienis, sehat, berkualitas, dan menarik 	<ul style="list-style-type: none"> - Sosialisasi tentang: <ul style="list-style-type: none"> • Pentingnya pegolahan hasil perikanan dalam meningkatkan pengembangan BUMDes. • Pentingnya mengkonsumsi ikan dalam meningkatkan nilai gizi olaraga. • Proses pengolahan, penyajian, dan packaging yang higienis, sehat, berkualitas, dan menarik. - Pelatihan dan pendampingan tentang: <ul style="list-style-type: none"> • Cara Memilih jenis ikan yang segar • Cara pengolahan, penyajian, dan packaging yang higienis, sehat, berkualitas, dan menarik 	<ul style="list-style-type: none"> - Pemateri Sosialisasi/pelatihan /pendampingan: <p>1.Dosen dan Mahasiswa</p> -Tim Pelaksana: menyediakan bahan dan alat serta memfasilitasi proses sosialisasi/ pelatihan /pendampingan - Mitra: <ul style="list-style-type: none"> • mengikuti kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan • bersama dengan tim pelaksana menyediakan tempat untuk kegiatan • bersama dengan tim pelaksana menyediakan konsumsi selama kegiatan

Metode Pelaksanaan.

Metode yang akan dilaksanakan merupakan sebuah rangkaian tahapan yang disusun secara sistematis, diantaranya:

Persiapan

- a. Membentuk kerja sama dengan aparat/ perangkat Desa dan masyarakat (kelompok Ibu-ibu)
- b. Membentuk kerja sama dengan (Dosen, Kepala desa Camat dan ibu-ibu kelompok PKK POKJA).
- c. Menyiapkan materi pelatihan

Pelaksanaan

- a. Pelatihan mengenai pentingnya pengolahan produk olahan hasil perikanan dalam pengembangan produk dan peluang meningkatkan usaha BUMDes.
- b. Pelatihan mengenai pentingnya mengkonsumsi ikan bagi masyarakat umum, anak-anak dan juga bagi olahragawan/atlet untuk meningkatkan nilai gizi dan olahraga untuk meningkatkan daya tahan.
- c. Pelatihan mengenai pentingnya cara pengolahan produk olahan hasil perikanan laut.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan latar belakang diatas maka permasalahan mitra maka dapat dirumuskan permasalahan yang dihadapi mitra, yaitu:

1. Mitra belum memberikan pemahaman terhadap masyarakat tentang pentingnya peluang pengembangan produk hasil perikanan dalam peningkatan hasil usaha BUMDes (Badan Usaha Milik Desa).
2. Mitra belum memberikan pemahaman terhadap masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi ikan yang sangat menunjang bagi nilai gizi olahraga/atlet.
3. Mitra belum menerapkan terhadap masyarakat, bagaimana cara pengolahan suatu produk olahan hasil perikanan.
4. Mitra belum mampu melakukan pengembangan suatu usaha produk olahan hasil perikanan untuk memenuhi kebutuhan perekonomian.



Gambar 1. Bahan Olahan yang Kurang di Manfaatkan



Gambar2. Antusias Masyarakat dalam Menerima Sosialisasi

HASIL DAN PEMBAHASAAN

Hasil pelatihan dilokasi mitra desa Wendewa Utara Kecamatan Mamboro Kabupaten Sumba Tengah. PKM dengan pelatihan pengolahan ikan menjadi produk nugget untuk meningkatkan nilai gizi dan olahraga bagi pertumbuhan untuk meningkatkan daya tahan dan gizi bagi masyarakat setempat sangat senang dengan adanya hasil pelatihan yang baru dilaksanakan dan sangat bermanfaat sekali terutama bagi pertumbuhan,perkembangan dan daya tahan.tubuh untuk melaksanakan aktifitas serta untuk meningkatkan nilai gizi dan olahraga bagi pertumbuhan untuk meningkatkan daya tahan dan gizi. Kegiatan dilakukan di kantor Desa Wendewa Utara yang dijadwalkan oleh dosen pendamping lapangan (DPL) yang melakukan pengabdian dan pelatihan serta dilengkapi materi pelatihan. kegiatan dihadiri oleh beberapa kepala desa serta perwakilan ibu-ibu, mahasiswa dan kelompok ibu-ibu PKK.

Tujuan dan hasil kegiatan ini adalah mengedukasi masyarakat terutama kelompok ibu-ibu bagaimana mengolah ikan yang berpotensi di desa Wendewa Utara untuk meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat dalam mengelola hasil tangkapan yang menghasilkan sebuah produk yang berjangka panjang, menghasilkan sebuah produk Nugget Ikan Nimbe serta ikan sejenis lainnya yang sangat berpotensi di desa Wendewa Utara. Dengan adanya pengabdian dan pelatihan oleh dosen dan mahasiswa KBPM UKAW sangat membantu masyarakat. dalam ekonomi dan peningkatan kapasitas BUMDes terutama produk naget ikan yang dihasilkan didesa tersebut sebagai nilai tamba dan promosi potensi desa manfaat mengkomsomi ikan untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Adapun harapan hasil dari pelatihan ini bagaimana meyadarkan, serta melatih ketrampilan serta menanamkan pengetahuan dasar sesuai dengan tujuan pelatihan hasil timbal balik dari kita ini adalah setelah selainya pelatihan ini, harapan dosen sebagai pegabdi didesa Wendewa Utara adalah kepada ibu-ibu kelompok bisa memberi pelatihan kembali kepada ibu-ibu kelompok lain dan pada umumnya di empat desa sasaran kegiatan KBPM UKAW.

KESIMPULAN

Dosen dan mahasiswa KBPM Universitas Kristen Artha Wacana (UKAW) Kupang melakukan PKM di Desa Wendewa Utara Kecamatan Mamboro Kabupaten Sumba Tengah. PKM dengan tema pelatihan pengolahan ikan menjadi produk nugget untuk meningkatkan nilai gizi dan olahraga bagi pertumbuhan untuk meningkatkan daya tahan dan gizi. Kegiatan dilakukan di kantor Desa Wendewa Utara yang dijadwalkan oleh dosen pendamping lapangan (DPL) yang melakukan pengabdian dan pelatihan, Sabtu (27/8) Pemasernya, dosen FKIP PJKR UKAW, David Loba. Kegiatan dihadiri oleh beberapa kepala desa serta perwakilan ibu-ibu, mahasiswa dan kelompok ibu-ibu PKK.

Tujuan kegiatan adalah mengedukasi masyarakat bagaimana mengolah ikan yang berpotensi di Desa Wendewa Utara untuk meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat dalam mengelola hasil tangkapan yang menghasilkan sebuah produk yang berjangka panjang. menghasilkan sebuah produk nugget ikan nimbe yang sangat berpotensi di Desa Wendewa Utara. Dengan adanya pengabdian dan pelatihan oleh dosen dan mahasiswa KBPM UKAW sangat membantu masyarakat. Umar Husen kepala desa Wendewa Utara mengaku senang dan bangga akan kehadiran mahasiswa yang membantu masyarakat dalam ekonomi dan peningkatan kapasitas BUMDes.

Saran

Adapun saran dalam kegiatan PKM di desa Wendewa Utara dari beberapa tokoh:

- a. Saya sebagai alumni Sarjana Olahraga sangat cocok berkaitan nugget gizi dan olahraga," Umar Husen Kepala desa Wendewa Utara.
- b. Salah seorang pendamping desa, Rambu Arni sangat senang dengan adanya mahasiswa yang membantu masyarakat dalam pelatihan olahan ikan dalam hal ini produk nugget ikan.
- c. Dengan adanya pengabdian dan pelatihan oleh dosen dan mahasiswa KBPM UKAW sangat membantu masyarakat. Umar Husen kepala desa Wendewa Utara mengaku senang dan bangga akan kehadiran mahasiswa yang membantu masyarakat dalam ekonomi dan peningkatan kapasitas BUMDes.
- d. Setelah selesainya pelatihan, harapan saya sebagai dosen yang melaksanakan pengabdian kepada ibu-ibu bisa melatih kembali kelompok ibu-ibu lainnya.
- e. Kerja sama ini melalui PKM di desa-desa terkhususnya di Wendewa Utara dan Mamboro secara umum harus dilakukan sebagai mitra kerja sama.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian ini masih memiliki keterbatasan sehingga masih perlu dilakukan penelitian lanjutan yang bertopik tentang Pelatihan Pengolahan Produk Lokal (Nugget Ikan) dalam Meningkatkan Status Gizi Masyarakat Kecamatan Mamboro Kabupaten Sumba Tengah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPM UKAW yang memfasilitasi pengabdian ini sehingga dapat dilakukan PKM. Selain itu diucapkan terima kasih kepada bapa camat mamboro, kepala desa wendewa utara, bapa desa wendewa selatan dan jajarannya, masyarakat kelompok PKK, POKJA ,tuan rumah pos PKM KBPM UKAW dilingkungan DESA wendewa Managah.serta semua pihak yang terkait yang telah membantu sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik, Tuhan memberkati semuanya.

DAFTAR PUSTAKA

Ginting. (2015) Pembekuan Bahan Makanan Pada Nugget. *Jurnal Agribisnis*.

Sumatra Utara.

Rosselinda, B. E., Widanti, Y. A., & Mustofa, A., 2018. Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius SP*) – Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1), pp. 49-54.

Suprayitno , E., A. Chamidah dan Carvallo. 2008. Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Ilmu Biokimia Ikan. Rapat Terbuka Senat. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

Surawan, FED. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka Dan Tepung Maizena Terhadap Tekstur Dan Sifat Sensoris *Fish Nugget* Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* 2 (2): 78-84.