BATOBO
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

BATOBO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
E-ISSN : 2987-5129
Volume 02 | Nomor 02 | Tahun 2024

Pelatihan Pembuatan Olahan Hasil Perikanan di SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya, Kec.Tempuling, Kab.Indragiri Hilir

Asral[1]*, Chris Alexirsandi Pardede[2], Nadia Srirahma Yani[2], Nabilla Ramadhani[3], Ike Yuliana Suryani[3], Siti Fatimah[2], Anggita Dian Ramadani[4], Azzahra Widya Putri[2], Intan Tsalasa Yuningsih[5], Lois Fransiskus Sitanggang[6], Azkiando Pisko[7]

[1]Teknik Mesin, Universitas Riau
[2]Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Riau
[3]Akuntansi, Universitas Riau
[4]Hubungan Internasional, Universitas Riau
[5]Ekonomi Pembangunan, Universitas Riau
[6]Teknik Elektro, Universitas Riau
[7]Ilmu Kelautan, Universitas Riau
e-mail: asral@lecturer.unri.ac.id*

Abstrak

Desa Harapan Jaya merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir. Secara umum, Desa Harapan Jaya memiliki banyak potensi, salah satunya adalah perikanan. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi berbagai kreasi makanan, salah satunya adalah bola-bola ikan patin. Alasan utama ikan patin digunakan karena merupakan produk perikanan yang mudah didapatkan di Indonesia khususnya di Riau dengan produksi sebesar 437,11 ton. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan menggunakan tiga metode, pertama adalah metode demonstrasi, yaitu menjelaskan bagaimana cara mengolah hasil perikanan menjadi bola ikan, kedua adalah metode praktek, yaitu mempraktekkan cara membuat bola ikan, ketiga adalah metode diskusi, yaitu untuk mengetahui tanggapan peserta. Hasil dari pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan menjadi bola ikan menunjukkan dampak yang positif bagi para siswa. Salah satu capaian utama adalah peningkatan keterampilan teknis dalam mengolah ikan menjadi produk makanan. Siswa/siswi SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya kini mampu memproduksi bola ikan dengan standar kualitas yang baik, dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan. Pelatihan ini memberikan pemahaman yang lebih baik tentang nilai gizi ikan patin, sehingga menjadi dasar yang kuat untuk melanjutkan upaya pengabdian masyarakat dalam pembuatan produk olahan hasil perikanan di Desa Harapan Jaya.

Kata Kunci: Bola-bola ikan, Harapan Jaya, Ikan Patin, Keterampilan, Pelatihan

1. Pendahuluan

Desa Harapan Jaya adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Tempuling, Kabupaten Indragiri Hilir. Secara umum, Desa Harapan Jaya memiliki banyak potensi salah satunya adalah perikanan. Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang memiliki gizi tinggi sebagai bahan pangan. Selain itu, ikan juga memiliki

beberapa keunggulan diantaranya memiliki kandungan omega 3 yang tinggi sehingga baik untuk perkembangan mata, otak, saraf, memiliki kandungan zat besi yang tinggi [1], serta harganya yang bervariasi dan terjangkau bagi segala kalangan secara ekonomi. Banyaknya manfaat yang terkandung dalam ikan menjadikan pentingnya gerakan makan ikan. Namun pada kenyataannya minat masyarakat Indonesia khususnya di Desa Harapan Jaya untuk mengkonsumsi ikan masih relatif rendah. Rendahnya minat masyarakat terkait konsumsi ikan bisa disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya kurangnya kesadaran masyarakat terkait tingginya gizi dan protein yang terkandung dalam ikan, kurang familiarnya masyarakat dengan produk olahan ikan sehigga masyarakat belum terbiasa dengan rasa ikan. Permasalahan tersebut menjadikan mahasiswa KUKERTA Universitas Riau melakukan pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan.

Mengkonsumsi ikan memiliki banyak manfaat karena ikan merupakan produk perikanan yang bermutu dan mengandung zat gizi yang tinggi. ikan mengandung asam lemak omega-3(DHA) yng memiliki manfaat bagi tubuh yang tidak dimiliki oleh produk dari daratan. Jika dibandingkan dengan daging, ayam, dan makanan lainnya, jumlah asam amino dalam ikan secara signifikan lebih tinggi. Asam lemak esensial diperlukan untuk pertumbuhan serta fungsi normal seluruh jaringan, termasuk utuk perkembangan sel otak yang optimal [2]. Ikan juga mengandung vitamin dan mineral. Jika kita makan ikan setiap hari, kita akan memberikan suplemen nutrisi berkualitas tinggi untuk tubuh kita [3].

Olahan yang disajikan pada pelatihan ini ialah bola-bola ikan patin yang di mana menggunakan ikan patin sebagai bahan dasarnya. Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan remaja dalam mengolah hasil perikanan menjadi berbagai kreasi makanan, salah satunya seperti bola-bola ikan patin. Bola-bola ikan termasuk kedalam jajanan yang sedang ramai digemari oleh anak-anak saat ini. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan minat remaja terhadap konsumsi ikan melalui kreasi jajanan bergizi yang digemari oleh remaja. Alasan utama ikan patin digunakan sebagai bahan dasar dalam pelatihan ini karena Ikan patin adalah salah satu budidaya perikanan yang marak dikembangkan di Provinsi Riau dengan total produksi mencapai 437,11 ton [4].

Ikan patin dikenal karena kandungan gizinya yang tinggi dan banyak manfaatnya bagi tubuh, serta populer di kalangan tertentu. Daging ikan patin mudah dicerna dan memiliki kandungan protein sebesar 68,8%, lemak 5,8%, abu 3,5%, 51,3% air, serta kalsium, zat besi, dan mineral [5]. Ikan patin adalah jenis ikan air tawar yang memiliki daging halus, berwarna putih, dan tebal [6]. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan pembuatan bola bola ikan dapat menjadi modal bagi remaja untuk meningkatkan konsumsi ikan dan melatih remaja dalam membuat kreasi baru mengenai olahan perikanan yang dapat meningkatkan kreativitas remaja.

Meskipun ikan patin memiliki potensi besar sebagai bahan baku olahan produk, masih banyak daerah Indonesia yang belum sepenuhnya memanfaatkan potensi ikan patin. Banyak ikan patin yang dijual segar dengan harga relative murah dan hanya diolah menjadi ikan goreng Oleh karena itu, dilakukan pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan ini karena tanpa disadari ikan patin memiliki potensi untuk diolah menjadi produk olahan seperti kerupuk kulit ikan patin, kerupuk ikan patin, nugget, abon, bakso, rebus, bakso goreng dan sebagainya [7]. Faktor yang

menyebabkan masyarakat banyak yang kurang memanfaatkan potensi ikan patin ialah minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan patin, keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas, serta minimnya dukungan dari pemerintah dan masyarakat dalam mengembangkan industri olahan ikan patin.

2. Metode Kegiatan

Perwujudan pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan remaja dalam membuat bola-bola ikan patin yang bergizi. Oleh karena itu, metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah sosialisasi, pengabdian masyarakat, monitoring dan evaluasi. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan menggunakan tiga metode, pertama metode demonstrasi yaitu menjelaskan cara mengolah hasil perikanan menjadi bola-bola ikan, kedua metode praktikum yaitu untuk mempraktekkan langsung cara pembuatan bola-bola ikan, ketiga metode diskusi yaitu dilakukan setelah selesai praktek yang bertujuan untuk mengetahui respon peserta. Kelompok sasaran adalah siswa/siswi SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya.

Alur Pelaksanaan:
Program Pelatihan pembuatan bola-bola ikan dari hasil perikanan ini direncanakan dan dilakukan oleh mahasiswa KUKERTA Universitas Riau Desa Harapan Jaya. Adapun alur pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Melakukan survei
   Mahasiswa KUKERTA Universitas Riau melakukan survei terkait minat konsumsi anak-anak terhadap ikan dan jenis kreasi makanan yang digemari remaja SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya
2. Menentukan waktu dan tempat pelaksanaan
   Pelatiham pembuatan bola-bola ikan dilaksanakan pada tanggal 29 Juli 2024 di SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya, Kec. Tempuling, Kab. Indragiri Hilir pada pukul 10.00 WIB hingga selesai.
3. Mempersiapkan Alat dan Bahan
   Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan bola-bola ikan adalah baskom, blender, pisau, talenan, mangkok, sarung tangan plastik, kompor, wajan, sendok, piring. Bahan yang di butuhkan adalah ikan patin, tepung tapioka, tepung terigu, maizena, telur, bawang merah, bawang putih, merica, garam, royco, dan tepung panir.



(a) (b) (c)

Gambar 1. Bahan olahan bola-bola ikan patin

Beberapa tahap proses pembuatan bola-bola ikan:

1. Persiapan
   Daging ikan patin (Fillet patin) sebanyak 1 kg dihaluskan, lalu dimasukkan dalam

baskom (Gambar 1a).

2. Pencampuran
   Kemudian semua bahan dicampur menjadi satu yaitu: tepung tapioka, tepung terigu, maizena, telur, bawang merah halus, bawang putih halus (gambar 1b dan c). Tambahkan merica, garam, royco secukupnya dan aduk sampai rata (Gambar 2).
3. Pengadonan
   Adonan dibuat berbentuk bola (bulat) dengan menggunakan plastik (Gambar 3).
4. Perebusan
   Kemudian adonan direbus sekitar 15-20 menit (Gambar 4). Lalu, Angkat dan tiriskan adonan yang sudah direbus kemudian adonan diguling-gulingkan diatas tepung panir (Gambar 5).
5. Pemasakan
   Selanjutnya panaskan minyak dan goreng adonan sampai berwarna kuning keemasan. Dan bola-bola ikan siap disajikan (Gambar 6).



Gambar 2. Proses Pencampuran Bumbu dan Pengadonan



Gambar 3. Adonan yang sudah dibentuk



Gambar 4. Proses Perebusan



Gambar 5. Proses Pemberian Tepung Panir



Gambar 6. Proses Pemasakan

3. Hasil dan Pembahasan

Program ini dapat membantu melatih siswa/i SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya dalam pengolahan ikan patin menjadi salah satu jajanan yaitu bola bola ikan. Hasil dari pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan menjadi bola-bola ikan ini menunjukkan dampak positif yang signifikan terhadap siswa. Salah satu ketercapaian utama adalah peningkatan keterampilan teknis dalam mengolah ikan menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Para peserta yang terdiri dari siswa/siswi SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya kini mampu memproduksi bola-bola ikan dengan standar kualitas yang baik, dari segi rasa, tekstur, dan penampilan (Gambar 7). Hal ini juga dapat menjadi bentuk motivasi anak-anak dalam mengkonsumsi dan mencoba hal baru dalam membuat olahan hasil perikanan. Selama pelaksanaan pelatihan ini siswa/siswi SMPN Satu Atap sangat antusias mengikuti dan turut berpatisipasi dalam setiap langkah pembuatan bola-bola ikan olahan hasil perikanan (Gambar 8).

Selain keterampilan teknis, pelatihan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran akan potensi ekonomi dari hasil perikanan lokal. Banyak peserta yang sebelumnya tidak menyadari bahwa ikan yang biasanya hanya dijual dalam bentuk mentah, bisa diolah menjadi produk yang lebih bernilai seperti bola-bola ikan. Melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi jajanan bola-bola ikan patin membuat peserta juga sadar bahwa jajanan yang biasanya mereka dapatkan secara instan dengan hasil jadi ternyata bisa diolah dengan langkah-langkah yang telah disampaikan sebelumnya.



Gambar 7. Bola-bola Ikan Patin



Gambar 8. Peserta pelatihan

Masa remaja juga merupakan salah satu fase pertumbuhan yang di mana remaja membutuhkan gizi yang seimbang juga untuk mendukung pertumbuhannya. Keterbatasan dalam memilih cemilan sehat dikalangan remaja saat ini dilihat dari makanan instan yang banyak dikonsumsi dan mudah sekali didapatkan di berbagai tempat dengan kandungan gizi yang tidak seimbang atau bahkan kurang, dan juga jajanan instan yang lekat sekali dengan penyedap dan pengawet yang berlebihan membuat mahasiswa KUKERTA Universitas Riau bergerak melakukan pelatihan ini sebagai bentuk membantu peserta dalam memilih cemilan yang sehat dengan kandungan gizi yang cukup. Remaja SMP putri juga turut terlibat dalam pelatihan ini sebagai bentuk peringatan telah banyaknya ditemukan kasus Remaja putri mengalami kekurangan gizi berupa anemia [8]. Ikan patin memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan seperti membantu menurunkan kolesterol dan mencegah penyakit kardiovaskuler, membantu menjaga Kesehatan otak, otot dan tulang, membantu pencegahan penyakit anemia, membantu mengontrol obesitas, dan membantu menjaga imunitas tubuh [9]. Dapat diketahui juga bahwa ikan patin memiliki kandungan protein 68.8% dimana protein adalah salah satu zat gizi yang berperan penting dalam pertumbuhan anak [10], Ikan mengandung asam lemak esensial yang dapat memperbaiki daya ingat, baik pada anak-anak maupun orang dewasa, sehingga dianjurkan untuk sering mengonsumsi ikan setiap hari.

Pelatihan ini juga berhasil mencapai tujuannya dalam hal meningkatkan pengetahuan dan keterampilan remaja dalam mengolah hasil perikanan menjadi berbagai kreasi makanan, salah satunya seperti bola-bola ikan patin. Dengan adanya keterampilan baru ini, siswa/siswi SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya tidak hanya menjadi lebih mandiri secara ekonomi tetapi juga semakin sadar akan pentingnya mengolah hasil perikanan secara kreatif dan inovatif untuk mendukung kesejahteraan komunitas. Pelatihan ini juga berhasil membangun rasa percaya diri di kalangan siswa, karena mereka kini memiliki kemampuan praktis yang bisa mereka aplikasikan di kehidupan sehari-hari ataupun dalam kegiatan kewirausahaan di masa depan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan mempunyai antusiasme dalam mengikuti pelatihan dan merasa puas dengan produk yang dibuat. pelatihan ini berhasil membawa dampak positif yang signifikan terhadap siswa/siswi, khususnya dalam meningkatkan keterampilan teknis dan kesadaran akan potensi ekonomi dari hasil perikanan lokal. Pelatihan tersebut memberikan pemahaman yang lebih baik akan nilai gizi ikan patin dan memotivasi

siswa/siswi untuk mencoba hal baru dalam membuat olahan hasil perikanan. Pelatihan ini memberikan landasan yang kuat untuk melanjutkan upaya pengabdian masyarakat dalam hal pembuatan olahan hasil perikanan di Desa Harapan Jaya.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Kepala Sekolah SMPN Satu Atap Desa Harapan Jaya atas kesediaan menerima dan mengizinkan kedatangan mahasiswa Kukerta UNRI 2024 dalam melakukan pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada siswa/siswi yang sudah antusias ikut berpartisipasi langsung dalam pelatihan ini.

Referensi

[1] H. Haris and N. H. Nur, “Edukasi Masyarakat Maritim Terhadap Manfaat Menkomsumsi Ikan Segar Bagi Anak Balita Untuk Pencegahan Kejadian Stunting di Kelurahan Biringkassi Kabupaten Jeneponto,” *SENTRA Dedik. J. Pengabdi. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 32–36, 2023, doi: 10.59823/dedikasi.v1i1.7.

[2] M. Nurapipah and A. Lestari, “Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy. Kesehat.*, vol. 3, no. 1, pp. 57–68, 2023, [Online]. Available: https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Edukasi+Manfaat+Mengonsumsi+Ikan+Bagi+Kesehatan.+Jurnal+&btnG=

[3] L. Maknun, A. M. Tsafitri, R. A. Ananda, E. Fazirra, and D. P. Lestari, “Kegiatan Sosialisasi ‘Gemar Makan Ikan’ Dan Pengenalan Produk Perikanan Pada Anak Usia Dini, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Bali,” *J. Wicara Desa*, vol. 1, no. 4, pp. 646–653, 2023, doi: 10.29303/wicara.v1i4.3378.

[4] D. Suka *et al.*, “Pelatihan Inovasi Pembuatan Olahan Ikan Patin Menjadi Nugget,” vol. 1, pp. 27–32, 2023.

[5] R. S. S. Sidiq *et al.*, “Pengolahan Ikan Patin Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting,” *Lumbung Inov. J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 7, no. 4, pp. 600–608, 2022, doi: 10.36312/linov.v7i4.952.

[6] D. F. Ayu, D. S. Sormin, and R. Rahmayuni, “Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (Pangasius hypopthalmus) dan Nangka (Artocarpus heterophyllus) Muda,” *J. Teknol. dan Ind. Pertan. Indones.*, vol. 12, no. 2, pp. 40–48, 2020, doi: 10.17969/jtipi.v12i2.15638.

[7] Maryantina and D. Yanti, “Strategi Pemasaran Dalam Meningkatkan Produk Olahan Ikan Patin Di Kampung Patin, Desa Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar,” *JIntelektiva J. Ekon. Sos. Hum.*, vol. 2, no. 12, pp. 83–95, 2021.

[8] N. Diniarti, N. Cokrowati, D. N. Setyowati, and A. Mukhlis, “Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol,” *Abdi Insa.*, vol. 7, no. 1, pp. 49–54, 2020, doi: 10.29303/abdiinsani.v7i1.300.

[9] P. Masyarakat *et al.*, “Pemberdayaan Masyarakat Melalui (Sri Umiyat, dkk.) | 51 Nanggroe,” *Nanggroe J. Pengabdi. Cendikia*, vol. 3, no. 3, pp. 51–60, 2024, [Online]. Available: https://doi.org/10.5281/zenodo.12105652

[10] C. Katsura, I. Ogunmwonyi, S. Saha, and C. Katsura, “Doctors in Training Breast cancer : presentation , investigation and management,” pp. 4–10, 2024.