

PELATIHAN PENGOLAHAN *FROZEN FOOD* BERBASIS IKAN PADA GURU-GURU MADRASAH TSANAWIYAH (MTs)

Erni Rukmana^{1*}, Wina Dyah Puspita Sari², Esi Emilia¹, Risti Rosmiati¹

¹Program Studi Gizi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Medan

Jl. Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate, Kota Medan 20221.

²Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Medan

Jl. Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate, Kota Medan 20221.

*Email: rukmanaerni@unimed.ac.id

Abstrak

Indonesia mempunyai potensi sumber daya alam khususnya sumber daya perikanan. Bagian pesisir barat dan timur dari Provinsi Sumatera Utara yaitu di wilayah Pantai Timur Sumatera Utara Kabupaten Deli Serdang merupakan daerah penghasil ikan. Pelatihan ini bertujuan untuk guru-guru di MTs Al-Wasliyah 19 mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang cara mengolah produk *frozen food* seperti bakso ikan, nugget ikan, tahu walik, dan dimsum. Lokasi pengabdian masyarakat MTs Al-Wasliyah 19, daerah yang dekat dengan pesisir laut. Metode pengabdian ini adalah tahap persiapan, tahapan pelaksanaan, dan tahap monitoring dan evaluasi. Hasil olahan *frozen food* berbasis ikan dapat menjadi usaha tambahan *income generate* untuk sekolah.

Kata kunci: pelatihan, pengolahan, *frozen food*, ikan

PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai potensi sumber daya alam khususnya sumber daya perikanan. Bagian pesisir barat dan timur dari Provinsi Sumatera Utara yaitu di wilayah Pantai Timur Sumatera Utara Kabupaten Deli Serdang merupakan daerah penghasil ikan. Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Deli Serdang mempunyai Program Optimalisasi Pengelolaan dan Pemasaran Hasil Produksi Perikanan (Zaki, 2017). Program tersebut diharapkan untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Saat ini angka konsumsi ikan nasional tahun 2019 yaitu 54,5 kg/kapita naik menjadi 56,39 kg/kapita. Target peningkatan target konsumsi ikan di tahun 2024 adalah 62,05% (Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), 2021). Peningkatan konsumsi ikan dengan mengembangkan teknologi dibutuhkan untuk mengolah sumber daya alam menjadi produk jadi atau minimal setengah jadi sehingga bernilai tambah ekonomi (Rochwulaningsih dkk., 2019). Program Optimalisasi Pengelolaan dan Pemasaran Hasil Produksi Perikanan diharapkan dapat mencapai target peningkatan konsumsi dan juga menjadi sumber pendapatan masyarakat di wilayah pesisir.

Ikan sebagai hasil perikanan dan sumber makanan hewani memiliki kandungan protein tinggi dan omega 3, termasuk zat besi, seng, vitamin A dan D, selenium dan kalsium yang bermanfaat untuk tubuh manusia (Kwasek dkk., 2020). Produk olahan ikan yang berdaya nilai jual tinggi saat ini adalah *frozen food*. Pemanfaat penjualan *frozen food* menjadi peluang usaha yang dimanfaatkan oleh masyarakat. Hasil olahan dari ikan yang dapat dibekukan (*frozen food*) seperti bakso ikan, nugget ikan, batogor dan dimsum merupakan produk olahan yang disimpan dalam lemari es beku dalam waktu yang lama. Pangan olahan yang sudah dikemas dan siap untuk direbus dan digoreng akan memudahkan konsumen dalam pengonsumsian (Darmadi dkk., 2019). Proses pembuatan dari *frozen food* dapat dilakukan karena prosesnya mudah. Hasil pengabdian di Desa Kuala Kota Lhokseumawe Aceh didapatkan bahwa pelatihan *frozen food* memanfaatkan hasil ikan untuk meningkatkan *income generate* menunjukkan hasil yang bagus yaitu 95% mitra mampu membuat *frozen food* yaitu *frozen food* seperti nugget ikan, otak-otak ikan, tempura, sosis ikan (Wahab dkk., 2021).

Lokasi pelatihan *frozen food* berbasis ikan di MTs Al-Wasliyah 19 merupakan sekolah swasta yang di bawah naungan Yayasan Al Washliyah berada di Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang dekat pesisir laut dan tidak jauh dari Universitas Negeri Medan yakni sekitar 14 km. Potensi wilayah yang dekat dengan pesisir laut menjadikan MTs Al-Wasliyah menjadi tempat pengabdian masyarakat untuk mengolah ikan menjadi *frozen food* (bakso ikan,

nugget ikan, tahu walik, dan dimsum) pada guru guru di sekolah tersebut. Hasil olahan *frozen food* berbasis ikan dapat menjadi usaha tambahan *income generate* untuk sekolah. Mitra juga belum pernah mendapatkan pelatihan mengenai pengolahan dan pengemasan pangan berbahan dasar ikan laut serta manajemen kewirausahaannya.

METODE

Waktu dan Tempat Pengabdian

Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan melalui pelatihan pengolahan *frozen food* berbasis ikan laut sebagai salah satu upaya untuk peningkatan *income generate* di MTs Al-Wasliyah. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17-18 November 2021 yang diikuti oleh 20 orang guru. Produk olahan *frozen food* berbasis ikan yang dihasilkan adalah bakso, nugget, tahu walik, dan dimsum.

Metode dan Rancangan Pengabdian

Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan sebelumnya adalah koordinasi dengan kepala madrasah dan guru-guru untuk observasi jenis ikan yang juga menjadi potensi daerah lokasi pengabdian. Persiapan instrumen seperti dokumen administrasi (panduan dan lembar evaluasi pelaksanaan pengolahan *frozen food*) dan teknis pelaksanaan kegiatan dilakukan oleh tim pengabdian. Tim pengabdian juga menyiapkan alat dan bahan yaitu mesin penggiling ikan, *freezer*, dan alat pengolahan lainnya. Lokasi pelaksanaan dan sarana pendukung sudah disepakati di lokasi mitra.

Tahap Pelaksanaan

Tahap ini diberikan penjelasan cara pengolahan produk dan manfaat dari produk *frozen food*. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Gizi dan Biologi. Produk *frozen food* berbasis ikan yang dihasilkan adalah bakso, nugget, tahu walik, dan dimsum. Mitra diberikan resep standar untuk bakso, nugget, tahu walik, dan dimsum serta cara penggunaan alat penggiling dan pengaduk ikan dalam proses pengolahan pangan tersebut. Mitra juga diberikan seperangkat alat produksi *frozen food* berupa mesin penggiling dan pengaduk ikan, dandang, kompor, alat sealer vakum beserta plastic vacuum, timbangan makanan serta *freezer* untuk menyimpan hasil pengolahan. Bahan modal awal yang diberikan adalah ikan fillet, terigu, tapioka, tepung panir dan paket bumbu. Mitra diharapkan dapat mengimplementasikan pembuatan produk *frozen food*.

Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan selama satu hari, mitra mempraktekkan kembali pembuatan produk *frozen food* yang sudah ddiberikan pelatihan sebelumnya. Mitra diberikan pendampingan untuk memastikan bahwa kegiatan pengabdian ini berkelanjutan dan sistematis untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan layak jual dipasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kemitraan masyarakat merupakan strategi untuk membantu mitra dalam menangani masalah yang ada, khususnya untuk mitra pengabdian ini adalah untuk penambahan *income generate* sekolah. Kegiatan pelatihan pembuatan *frozen food* berbasis ikan dilakukan oleh 20 orang guru yang dilaksanakan di ruang sekolah MTs Al Washliyah. Tahap persiapan untuk melaksanakan pelatihan adalah menyiapkan alat dan bahan untuk pelatihan. Persiapan alat dan bahan dilakukan oleh peserta pelatihan dan tim pengabdian.



Gambar 1. Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan Frozen Food

Peserta pelatihan sebelumnya diberikan resep standar untuk membuat bakso, nugget, tahu walik, dan dimsum melalui *group* sosial media. Pada saat pelaksanaan pelatihan diberikan penjelasan kembali bagaimana caranya untuk tahapan pembuatan *frozen food*. Diskusi juga dilakukan pada tahap pengenalan produk yang akan di buat. Selama diskusi peserta pelatihan antusias untuk mengetahui cara pembuatan *frozen food* yang akan membantu *income generate* sekolah. Setelah dilakukan penjelasan dan diskusi kemudian dilanjutkan pelatihan pengolahan *frozen food*. Peserta pelatihan terlibat dalam pengolahan secara langsung dalam pembuatan produk.



Gambar 2. Praktek pembuatan produk *frozen food*

Semua bahan baku diolah sesuai dengan standar resep menggunakan mesin penggiling dan pengaduk adonan yang nantinya juga dihibahkan untuk pembuatan *frozen food* secara mandiri setelah pelatihan. Selain, hibah mesin penggiling dan pengaduk adonan, tim pengabdian juga menghibahkan *freezer*, *vacuum sealer*, dan seperangkat alat memasak. Tujuan dari hibah peralatan tersebut untuk modal awal dalam menjual *frozen food* di lingkungan sekitar.



Gambar 3. Penyerahan perlengkapan produksi pada pihak sekolah

Hasil dari pelatihan *frozen food* dikemas sehingga dapat menarik daya beli. Produk *frozen food* yang dihasilkan diharapkan menjadi nilai ekonomis yang tinggi selain dari manfaat konsumsi ikan. Selama ini, hasil dari perikanan laut yang dijual dipasaran diolah menjadi ikan asin, dan abon ikan.



Gambar 4. Hasil produk *frozen food*

Pada tahap monitoring dan evaluasi, mitra diberikan pendampingan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan. Mitra melakukan pembuatan produk *frozen food* secara mandiri. Hasil dari pembuatan *frozen food* tersebut diberikan ke tim pengabdian untuk dicoba apakah produk tersebut layak jual. Hasilnya adalah mitra harus melakukan percobaan kembali untuk menghasilkan produk yang bisa dijual dipasaran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di MTs Al-Wasliyah 19 maka disimpulkan bawah mitra sangat membutuhkan pelatihan pembuatan *frozen food* berbasis ikan. Adanya pelatihan yang diberikan tersebut menambah pengetahuan mitra dan dapat diimplementasikan untuk menjualkan produk *frozen food* sebagai penambahan *income generate* mitra. Ucapan terimakasih diberikan kepada Kepala Sekolah dan guru di MTs Al-Wasliyah 19 bersedia diberikan pelatihan, LPPM karena telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan pihak yan telah membantu pelaksanaan program sehingga pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik.

DAFTAR PUTAKA

- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. 2019. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Journal (CSJ)*, Vol 2, No, 18–22.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2021. KKP Bersama DPR Ajak Masyarakat Wonogiri Manfaatkan Protein Ikan untuk Cegah Stunting. <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/27971-kkp-bersama-dpr-ajak-masyarakat-wonogiri-manfaatkan-protein-ikan-untuk-cegah-stunting>.
- Kwasek, K., Thorne-Lyman, A. L., & Phillips, M. 2020. Can human nutrition be improved through better fish feeding practices? a review paper. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3822–3835.
- Rochwulaningsih, Y., Sulistiyono, S. T., Masrurroh, N. N., & Maulany, N. N. 2019. Marine policy basis of Indonesia as a maritime state: The importance of integrated economy. *Marine Policy*, 108, 10360.
- Wahab, Z. W. A., Elvina, E., Meilvinasvita, D., Sa'diyah, H., & Irwan, I. 2021. Pemanfaatan Ikan Sebagai Produk Olahan Frozen Food Bagi Income Generation Masyarakat Desa Kuala Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, Vol. 5, No, 58-61).
- Zaki. M.T. 2017. Analisis Sumberdaya Dan Strategi Pengembangan Sektor Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Ilmu Administrasi Publik*, Vol 5 No 2.

