

Pemberdayaan Santri di Rumah Amal MIS Hubbullah Pekanbaru Melalui Produksi Nugget Ikan Patin

Empowerment Of Students In The Charity House Of MIS Hubbullah Pekanbaru Through The Production Of Catfish Nuggets

Silvia Reni yenti¹, Amun Amri^{*1}, Ahmad Fadli¹, Zultiniar¹, Sunarno¹, Wisrayetti¹

¹. Fakultas Teknik, Universitas, Indonesia

* amun.amri@eng.unri.ac.id

Article Info

Article history:

Received Sept 7th, 2021

Revised Sept 26th, 2021

Accepted Sept 27th, 2021

Abstrak

Telah dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget ikan patin terhadap para santri di Rumah Amal MIS Hubbullah Pekanbaru. Kegiatan dilakukan oleh dosen di Jurusan Teknik Kimia FT UNRI yang dibantu oleh mahasiswa. Evaluasi kegiatan dilakukan baik sebelum maupun setelah kegiatan dilakukan. Dari hasil evaluasi kegiatan diketahui bahwa terjadi peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam pengolahan ikan patin menjadi produk nugget ikan sebesar 94,4%. Berdasarkan survei lanjutan yang dilakukan oleh tim pengabdian diketahui bahwa para santri MIS Hubbullah melanjutkan kegiatan pembuatan nugget patin tersebut dan bahkan membuat label kemasan produk nugget patin sebagai salah satu unit usaha mereka

Kata kunci:

Pemberdayaan; Nugget Ikan Patin; Diversifikasi; Rumah Amal MIS Hubbullah

Abstract

Counseling activities and training on making catfish nuggets have been carried out for the students at the MIS Hubbullah Charity House Pekanbaru. The activity was carried out by lecturers at the Department of Chemical Engineering, FT UNRI who were assisted by students. Evaluation of activities is carried out both before and after activities are carried out. From the results of the activity evaluation, it was found that there was an increase in the understanding and ability of participants in processing catfish into fish nuggets by 94.4%. Based on a follow-up survey conducted by the service team, it was found that the students of MIS Hubbullah continued the activities of making these catfish nuggets and even made a label for the product packaging of catfish nuggets as one of their business units.

Keywords:

Empowerment; Patin Nugget; Diversification; Charity House MIS Hubbullah

DOI: <https://doi.org/10.31258/cers.1.2.74-80>

PENDAHULUAN

Salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat serta relatif murah adalah ikan. Namun demikian ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu dilakukan dan diketahui oleh semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak.

Salah satu pengolahan dan pengawetan ikan yang sederhana namun banyak digemari berbagai kalangan masyarakat khususnya kaum milenial adalah pembuatan nugget ikan. Nugget ikan merupakan jenis makanan awetan yang terbuat dari daging ikan yang dilumat dengan tepung dan bumbu-bumbu dan dicetak ke dalam berbagai bentuk. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak, bau khas, dan awet dalam waktu yang relatif lama sehingga meningkat nilai ekonomis ikan.

Rumah Amal MIS Hubbullah Pekanbaru merupakan sebuah rumah amal yang memiliki santri/santri yang mayoritas memiliki latar belakang dari kaum dhuafa. Yayasan tersebut memiliki usaha produksi berbagai jenis barang maupun jasa untuk menutupi kebutuhan sehari-hari, termasuk membudidayakan ikan patin. Tetapi hasil dari budidaya ikan patin tersebut masih sebatas pengolahan menjadi ikan salai, bakso serta untuk konsumsi pribadi.

Kondisi pandemi Covid-19 yang belum juga usai yang melanda seluruh dunia termasuk Indonesia saat ini menyebabkan berkurangnya pendapatan ekonomi masyarakat tidak terkecuali rumah amal MIS Hubbullah. Walaupun mereka memiliki beberapa usaha lainnya seperti air galon, roti, donat dan makanan kecil lainnya, tetapi pada sektor hasil budidaya ikan patin belum dilakukan pengolahan atau pengawetan lebih lanjut. Padahal budidaya ikan patin memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan dan jika diberi sentuhan inovasi.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan penyuluhan tentang diversifikasi produk olahan daging ikan patin menjadi produk nugget ikan serta pelatihan pembuatan nugget ikan patin. Target potensial yang diberi penyuluhan dan pelatihan ini adalah para santri dari yayasan Al-Anshar MIS Hubbullah dengan usia sekitar 12-17 tahun. Dengan dilakukan pengabdian ini diharapkan santri yayasan Al-Anshar MIS Hubbullah Pekanbaru dapat membuat nugget ikan patin secara mandiri dan diharapkan bermuara pada peningkatan pendapatan dari Rumah Amal MIS Hubbullah.

METODE PENERAPAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan pelatihan dan penyuluhan nugget ikan patin, dimana pelatihan ini dibuat kelompok yang terdiri dari 2 kelompok, melaksanakan berkelompok dengan tujuan supaya santri paham mengolah ikan patin menjadi nugget ikan patin. Tahap awal diberi penyuluhan terlebih kemudian masing-masing kelompok membuat tugasnya sesuai dari hasil penyuluhan.

Strategi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilakukan dengan strategi dukungan sosial (*social support*). Metode yang digunakan berupa pelatihan yang diberikan melalui ceramah dengan menggunakan media presentasi *power point* yang materinya berkaitan dengan topik/materi pelatihan, diskusi, demonstrasi, dan simulasi.

Dalam penerapan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan beberapa tahap diantaranya tahap pertemuan dengan santri dan pembagian kelompok pelatihan serta mendata peminat yang ingin mengikuti pelatihan, kemudian dari hasil data peserta dilanjutkan tahap Pelatihan dan penyuluhan materi pelatihan pembuatan nugget kepada santri. Tahap terakhir untuk melihat capaian terhadap hasil pelatihan dilakukan pantuan melalui evaluasi terhadap peserta.

Langkah –Langkah Kegiatan

1. Melakukan pendekatan dengan instansi terkait, pimpinan kecamatan, tokoh masyarakat, ketua Yayasan MIS Hubbullah
2. Berkoordinasi dengan pimpinan kelurahan dan pihak-pihak terkait lainnya tentang jadwal pelaksanaan kegiatan.
3. Melakukan sosialisasi dengan khalayak sasaran.
4. Persiapan undangan dan penyebaran undangan.
5. Persiapan alat-alat dan fasilitator untuk pelaksanaan kegiatan
6. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian dalam bidang kemitraan.
7. Monitoring dan evaluasi kegiatan.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi keberhasilan kegiatan pengabdian dapat diketahui dari ketercapaian atau efektifitas tujuan pelaksanaan kegiatan, berdasarkan masing-masing kelompok melalui wawancara dan diskusi. Dari hasil evaluasi yang diperoleh untuk 2 kelompok merasa berhasil atas ilmu pengetahuan dalam peningkatan produksi pengolahan ikan patin menjadi nugget.

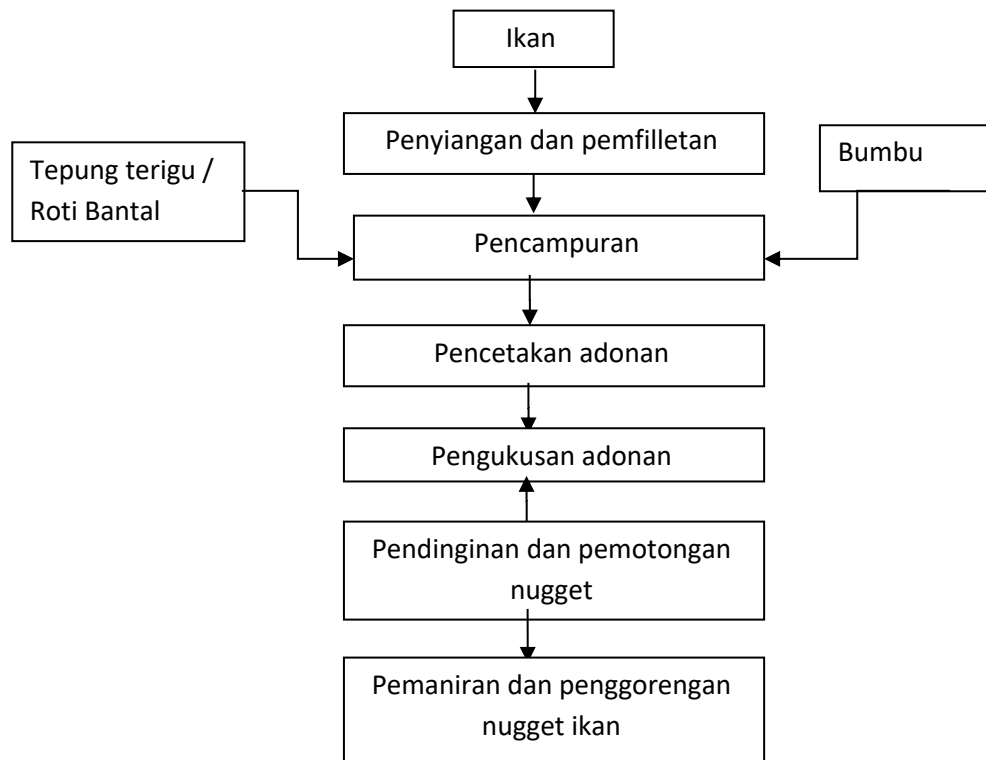
Nugget ikan patin yang nantinya akan dimanfaatkan sebagai *home industry* oleh santri MIS Hubbullah. Pelatihan pembuatan nugget ikan patin dikelompokkan menjadi 3 tahapan kegiatan. Dalam penerapan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan beberapa tahap diantaranya tahap pertemuan dengan santri/santriwati dan pembagian kelompok pelatihan serta mendata peminat yang ingin mengikuti pelatihan, kemudian dari hasil data peserta dilanjutkan tahap Pelatihan dan penyuluhan materi pelatihan pembuatan nugget kepada santri/santriwati. Tahap terakhir untuk melihat capaian terhadap hasil pelatihan dilakukan diskusi dan wawancara.

Bahan dan alat proses serta proses pembuatan Nugget Ikan

Ikan patin 1 kg, bawang putih 15 siung, bawang merah 20 siung,merica 2 sdm, gula pasir 7 sdm penuh, garam, minyak goreng secukupnya, roti, tepung panir secukupnya, telur 5 butir dan air es secukupnya, susu fullcream, bawang prey, mentega dan bumbu penyedap. Peralatan terdiri atas pisau, Alat perejang (talenan), Ember plastik, Keranjang plastik, Panci, Cetakan, Baskom, Alat penghancur bumbu (cobek), Penggoreng (wajan), Parutan, Garpu, Kantong plastik,Alat tekan (pres), Mixer.

Proses Pembuatan Nugget Ikan

1. Haluskan ikan patin yang telah difillet dengan air es menggunakan gilingan daging.
2. Campur ikan yang telah dihaluskan dengan roti, wortel parut, bawang merah, bawang putih, tepung sagu, garam, merica bubuk dan tepung bumbu serba guna. Aduk rata semua bahan.
3. Siapkan loyang koyak, masukkan adonan yang sudah dicampurkan dan ratakan. Simpan adonan di lemari pendingin hingga mengeras.
4. Kukus adonan hingga matang kurang lebih dua puluh menit.
5. Setelah adonan matang dan dingin, potong dan cetak adonan dengan bentuk sesuai selera.
6. Celupkan potongan nugget tadi ke dalam kocokan telur dan balurkan dengan tepung panir hingga merata.
7. Goreng nugget hingga matang berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
8. Nugget ikan patin siap disajikan dengan menambahkan saus sambal atau saus tomat.



Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Ikan

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh Tim berupa pelatihan dan penyuluhan pengolahan ikan patin menjadi nugget ikan. Penyelenggaraan kegiatan ini bekerja sama dengan Tim dosen Fakultas Teknik dan LPPM UNRI, pada kegiatan ini dihadiri 30 orang terdiri dari Lurah, ketua RW RT, ketua Yayasan, Guru dan para santri

Secara umum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar, tidak adanya kendala, penyampaian materi secara langsung dan menggunakan infokus. Tanggapan dari peserta yang hadir sangat positif sekali dilihat dari pertanyaan dan mengharapkan kerja sama selanjutnya tentang penerapan teknologi tepat guna yang bermanfaat bagi santri.

Mengolah ikan patin menjadi nugget ikan patin merupakan suatu kegiatan yang positif, dimana dengan memanfaatkan ikan patin merupakan salah satu bentuk mempertahankan umur ikan yang selalu membusuk dengan waktu yang pendek. Dampak positif dapat menambah pendapatan dengan pemasaran di lingkungan yayasan mis teknologi tepat gunamelalui pengolahan ikan patin merupakan solusi terbaik dalam sistem pengawetan ikan. Dimana saat ini masyarakat hanya mempertahankan umur ikan dengan membuat ikan asin dan dalam pengolahan memakan waktu yang lama dengan metoda penjemuran. Melalui teknologi tepat guna santri bisa berbuat yang terbaik yang tidak memberikan dampak negatif pada kesehatan pada umumnya.

Tahap awal dari kegiatan ini adalah melakukan survey lokasi dan menjalin kerja sama dengan mitra yaitu MIS Hubbullah. kemudian dilakukan Sosialisasi pada pagi hari dxtanggal 5 Juli 2021. Santri dan santriwati MIS Hubbullah menghadiri acara sosialisasi dengan antusias dan penuh perhatian. Sebelum dilaksanakan sosialisasi dibagikan lembar pre-test untuk menilai pengetahuan awal dari santri dan santriwati. Dari hasil kegiatan ini dapat dinilai bahwa antusias santri dan santriwati

sangat baik dan sangat potensial menjadi peserta kegiatan pelatihan pembuatan nugget karena sifat mereka yang sangat senang dan ingin tahu terhadap hal-hal yang baru terutama dalam wirausaha.

Kemudian pelatihan pembuatan nugget dilaksanakan siang hari pertemuan kedua tanggal 10 Juli 2021 yang di ikuti oleh 20 santriwati MIS Hubbullah. Peserta dibagi menjadi dua kelompok dengan satu pedamping yang usianya paling tua diantara peserta. Masing-masing kelompok diajarkan cara membuat nugget sesuai prosedur yang sudah di sosialisasikan pada pertemuan pertama. Selain itu peserta dibantu dan diarahkan oleh 10 orang mahasiswa yang merupakan bagian dari tim pengabdian kepada masyarakat. Peserta terlihat antusias mengikuti pelatihan pembuatan nugget bahkan ada yang tidak sabar menunggu pelatihan dimulai. Ketika pelatihan dilaksanakan, peserta juga menunjukkan sikap serius. setelah pelatihan dilaksanakan evaluasi post test. setelah kegiatan selesai pengolahan ikan patin menjadi nugget masih di evaluasi untuk melihat perkembangan produksi produk ini di rumah amal MIS Hubbullah

Tabel 1. Hasil evaluasi pre-test dan post-test peserta penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget

No.	Jenis Kegiatan	Kehadiran	Evaluasi pre-test	Evaluasi post-test	Persentase
1.	Sosialisasi pembuatan nugget	40	Rendah	-	16,7%
2.	Pelatihan pembuatan nugget	20	-	Tinggi	94,4%

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan kemampuan peserta dari sebelum mengikuti pelatihan dan setelah mengikuti pelatihan. Pada hasil evaluasi pre-test tingkat kepehaman peserta terhadap teknik pembuatan nugget ikan dari ikan patin masih rendah yaitu hanya 16,7%. Kemudian setelah diadakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget terjadi peningkatan kepehaman peserta melalui hasil evaluasi post-test yaitu menjadi 94,4%. Hal ini menunjukkan bahwa melalui kegiatan pengabdian berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget ikan patin berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam hal peningkatan unit usaha.



Gambar 1. Nugget patin yang telah berhasil dibuat oleh santri MIS Hubbullah pada saat pelatihan oleh tim pengabdian

Kemudian setelah sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget dilakukan, berdasarkan survei lanjutan yang dilakukan oleh tim pengabdian diketahui bahwa para santri MIS Hubbullah

melanjutkan kegiatan pembuatan nugget patin tersebut dan bahkan membuat label kemasan produk nugget patin sebagai salah satu unit usaha mereka. Hal ini menunjukkan bahwa para santri MIS Hubbullah bersemangat untuk melakukan inovasi olahan patin hasil budidaya mereka menjadi produk nugget dan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang telah dilakukan cukup berhasil membangkitkan kreativitas mereka untuk melakukan inovasi dengan diversifikasi produk olahan ikan patin yang sebelum kegiatan pengabdian ini dilakukan, pemanfaatan ikan patin hasil budidaya tersebut masih belum optimal.



Gambar 2. Desain kemasan produk yang dibuat oleh rumah amal MIS Hubbullah setelah pelatihan pembuatan nugget

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget ikan patin terhadap para santri di Rumah Amal MIS Hubbullah Pekanbaru telah dilakukan. Peserta kegiatan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan. Evaluasi kegiatan dilakukan baik sebelum maupun setelah kegiatan dilakukan. Dari hasil evaluasi kegiatan diketahui bahwa terjadi peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam pengolahan ikan patin menjadi produk nugget ikan sebesar 94,4%. Berdasarkan survei lanjutan yang dilakukan oleh tim pengabdian diketahui bahwa para santri MIS Hubbullah melanjutkan kegiatan pembuatan nugget patin tersebut dan bahkan membuat label kemasan produk nugget patin sebagai salah satu unit usaha mereka..

DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah. (2006). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara. Hal.1-2, 5.
- Afrisanti, D.W. (2010). *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Badan Standarisasi Indonesia. (2002). *Standart Mutu Nugget*. SNI.01-6638-2002. Jakarta: Badan Standard Nasional.
- Ginting. (2015). *Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget*. *Jurnal Agribisnis. Sumatera Utara*.
- Haris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Maghfiroh, I. (2000). *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. (2002). *Dokumen Tepat Guna*. Institut Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Sianturi, R. (2000). *Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Nugget Daging Sapi dengan Kacang Tanah (Arachis hypogaeae L) Sebagai Bahan Pencampur*. Skripsi Sarjana Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tumion, F.F dan Hastuti, N.D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (Clarias Sp) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, vol. 11 (1), 27-38.