

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN DI KELURAHAN TONGKEINA KECAMATAN BUNAKEN KOTA MANADO

Djuhria Wonggo dan Albert Royke Reo

Staf pengajar pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK UNSRAT Manado. 95115.
E-mail: djuhriawonggo@gmail.com.

ABSTRAK

Tujuan program kemitraan masyarakat adalah untuk mengatasi pengangguran dengan cara meningkatkan jumlah partisipan wanita dalam pengadaan pola makan yang berbasis B2SA meningkatkan jumlah pengolah ikan yang bersifat sumber daya lokal, dan Meningkatkan motivasi, partisipasi, dan aktivitas masyarakat dalam program P2KP. Target khusus adalah meningkatkan kemampuan dan keterampilan dari kelompok ibu-ibu dalam teknik diversifikasi produk olahan ikan, dapat dikembangkan menjadi suatu usaha RT, yang dapat mendatangkan nilai tambah keluarga dan pemenuhan protein bagi anak-anak dan ibu hamil. Metode yang diterapkan pada program ini yaitu :penyuluhan tentang pentingnya diversifikasi produk olahan ikan, pelatihan dan pendampingan tentang penyediaan makanan berbasis B2SA dan P2KP yaitu pembuatan nugget dan kaki naga ikan. Serta mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan yaitu kaki naga dan nugget ikan melalui lembar penilaian. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa Produk kaki naga dan nugget ikan dapat menciptakan rasa yang enak walaupun dibuat dari ikan yang sebenarnya sebagian besar masyarakat kurang menyukai ikan tersebut. Hanya 5% panelis yang dapat menentukan ikan sebagai bahan baku kaki naga dan nugget ikan. ini menunjukkan bahwa kaki naga dan nugget ikan dapat menciptakan rasa yang baru dan enak, sehingga hasil menunjukkan bahwa 100% panelis ingin membuat produk olahan tersebut di rumah masing-masing dan mau memilih produk ini sebagai bisnis yang baru.

Kata kunci: *Kelompok ibu-ibu, Diversifikasi ikan, B2SA dan P2KP.*

PENDAHULUAN

Penduduk di kelurahan Tongkeina berjumlah 1.838 orang dari 475 KK. Keluarga penerima Raskin adalah 214 KK atau 45 % dari jumlah total KK. Ibu-ibu produktif yaitu ibu yang masih dapat melahirkan berjumlah 215 orang dan jumlah anak balita 275 orang dan balita sejumlah 65 orang, terdapat 1 buah sekolah TK dan 2 buah sekolah dasar, 1 buah sekolah Menengah pertama dan 1 buah SMAK. Masyarakat lingkungan Tongkeina 45% tergolong masyarakat nelayan. Secara geografis kelurahan Tongkeina berada di pesisir laut, sehingga mempunyai potensi perikanan yang sangat potensial untuk dikembangkan. Di sepanjang tepi pantai ditumbuhi pohon mangrove, sehingga untuk melestarikan pohon mangrove, ibu-ibu nelayan membentuk kelompok yaitu Tunas Baru I dan Tunas Baru II, yang berfungsi untuk melestarikan pohon mangrove, dengan cara regenerasi mangrove yaitu mengumpulkan bibit mangrove kemudian menanam bibit tersebut pada pohon mangrove yang sudah mati. Hal ini umumnya dilakukan oleh ibu-ibu secara berkelompok sebanyak 3 kali dalam setahun, sehingga menimbulkan

banyak waktu yang terbuang dan menyebabkan terjadi pengangguran.

Ikan merupakan sumber protein yang murah harganya, mudah diperoleh dan halal untuk semua golongan ditinjau dari segi kesehatan maupun dari segi agama. Kebutuhan protein untuk ibu hamil meningkat sampai 68% dibandingkan pada waktu sebelum hamil. Dianjurkan mengkonsumsi protein sebanyak 129 gram/hari selama hamil atau minimal 60 gram ikan/hari. Kebutuhan protein untuk anak umur 0,5–2 tahun adalah 20 gram/hari atau 100 gram ikan/hari dan kebutuhan protein untuk anak 2–5 tahun (bayi dan balita) adalah 35 gram/hari atau 175 gram ikan/hari (Endang, 2013). Ikan yang enak mempunyai harga yang mahal dan diolah apa saja tetap enak. Ikan tersebut hanya dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat ekonomi menengah ke atas.

Masyarakat Sulawesi Utara yang tergolong ekonomi menengah ke bawah, umumnya mengkonsumsi ikan yang mempunyai harga yang relatif murah seperti deho, malalugis dan ikan kecil lainnya. Ikan tersebut memang tidak seaneak ikan mahal seperti bobar, tuna, cakalang, tendarung dan ikan-ikan

karang. Ikan yang tergolong kurang enak supaya dapat dimakan dalam jumlah yang banyak perlu diadakan diversifikasi pengolahan ikan.

Diversifikasi pangan adalah sebuah program yang mendorong masyarakat untuk memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis makanan. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang (Permentan N0. 15 tahun 2013).

Sasaran diversifikasi pengolahan ikan ditujukan kepada para ibu supaya dapat menciptakan pola makan yang B2SA terutama bagi ibu hamil dan anak-anak.

METODE

Metode yang digunakan dalam program kemitraan masyarakat adalah (1). Penyuluhan, disampaikan kepada ibu-ibu yang ada di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado, meliputi: Penanganan ikan secara cepat, tepat dan saniter; Pentingnya diversifikasi olahan ikan; Peranan Protein bagi ibu hamil dan anak; Penyediaan pola makan yang bersifat beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), Percepatan penganekaragaman konsumsi pangan agar tidak terfokus pada satu jenis pangan. Cara pembuatan kaki naga dan nugget ikan. (2). Pelatihan, dilakukan kepada ibu-ibu yang ada di Kelurahan Tongkeina. Pelatihan diadakan setelah para ibu mengikuti penyuluhan, sebagai produk diversifikasi olahan ikan. Tujuan dari pelatihan ini agar para ibu mengetahui pentingnya protein bagi pertumbuhan janin dan anak. Dapat mengkonsumsi ikan dalam jumlah yang besar sesuai dengan jumlah yang dianjurkan sehingga dihasilkan anak yang cerdas, sehat dan kuat, Produk yang ditawarkan dapat juga dijadikan bisnis baru bagi ibu-ibu untuk menopang perekonomian RT. (3). Pendampingan, dilakukan kepada kedua mitra meliputi penyuluhan dan pelatihan pembuatan kaki naga ikan, bakso ikan, nugget ikan dan ilobulo ikan dengan jangka waktu setiap 2 pekan. (4). Evaluasi, dilaksanakan setelah semua kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan telah selesai. Salah satu kegiatan evaluasi adalah mengadakan perlombaan cara membuat keempat produk yang ditawarkan, kemudian produk tersebut diperlombakan. Faktor-faktor

yang dinilai adalah rasa, tekstur, variasi produk dan teknik *plating*. Evaluasi juga dilakukan dengan cara membagikan lembaran *cek list* untuk menilai tingkat kesukaan terhadap kaki naga ikan dan nugget ikan dengan membandingkan rasa ikan sebelum dan sesudah diolah menjadi kaki naga dan nugget ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penanganan Ikan Secara Cepat, Tepat dan Saniter

Ikan mempunyai sifat mudah busuk, padahal ikan merupakan sumber protein hewani yang murah, mudah didapat, dibandingkan dengan sumber protein yang lain seperti daging sapi, ayam, kambing dll. Jika ikan sudah busuk atau mulai mengalami kemunduran mutu, berarti kandungan protein akan menurun mutunya dan lama-kelamaan akan menjadi rusak, sehingga peranan protein yang diharapkan tidak akan tercapai. Penanganan ikan segar harus dalam kondisi dingin sekitar 0°C, agar supaya proses pembusukan dapat dihambat. Ikan yang dibeli di pasar biasanya sudah tidak dalam kondisi dingin, sehingga ikan yang telah dibeli di pasar harus segera ditangani yaitu disiangi dengan cara mengeluarkan sisik, sirip, insang dan isi perut. Dicuci bersih dengan air yang mengalir kemudian ditiriskan lalu ditambahkan jeruk untuk menghilangkan rasa amis pada ikan dan garam sebagai penambah rasa. Jika hal ini dilakukan dengan tepat, cepat dan saniter, maka jika ikan dimasak akan diperoleh ikan yang lezat, dan nikmat. Ikan yang demikian dijamin mutu proteinnya masih bagus. Bukti pelaksanaan penyuluhan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Penyuluhan

Pentingnya Diversifikasi Olahan Ikan

Ada dua kategori ikan yang dijumpai dipasaran, yaitu ikan kategori 1 yaitu ikan yang

enak, tersedia dalam jumlah yang terbatas dan harganya mahal. Biasanya ikan ini hanya dibeli oleh orang-orang kelas menengah ke atas. Kategori 2 adalah ikan yang banyak di pasaran, murah, dan rasanya kurang enak dibandingkan dengan ikan kategori 1. Kategori 1 walaupun tidak dilakukan diversifikasi (penganekaragaman) bentuk olahan, tetap disantap karena rasanya sudah enak. Ikan kategori 2 selalu dikonsumsi setiap hari oleh masyarakat sehingga kadang-kadang dapat menimbulkan rasa bosan untuk mengkonsumsinya, karena menu bersifat monoton seperti: ikan woku, goreng, sous dan bakar. Salah satu cara untuk mencegah kebosanan tersebut, perlu variasi bentuk olahan ikan seperti kaki naga ikan dan nugget ikan, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kaki Naga Ikan dan Nugget Ikan.

Peranan Protein Bagi Ibu Hamil dan Anak

Protein sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan janin bagi ibu hamil dan pertumbuhan perkembangan anak terutama otak. Jika kebutuhan protein terpenuhi untuk ibu hamil dan anak-anak, maka akan dihasilkan generasi baru yang sehat, kuat dan cerdas. Suatu negara akan kuat dan makmur jika di dalamnya terdapat generasi muda yang sehat, kuat dan cerdas. Kebutuhan protein untuk ibu hamil meningkat sampai 68% dibandingkan pada waktu sebelum hamil. Dianjurkan mengkonsumsi protein sebanyak 12 g/hari selama hamil atau minimal 60 gram ikan/hari. Kebutuhan protein untuk anak umur 0,5–2 tahun adalah 20 gram/hari atau 100 gram ikan/hari dan kebutuhan protein untuk anak 2–5 tahun adalah 35 gram/hari atau 175 gram ikan/hari (Kebutuhan gizi bayi dan balita). Ikan yang enak mempunyai harga yang mahal dan diolah apa saja tetap enak. Ikan tersebut hanya dapat dijangkau oleh kalangan masyarakat ekonomi menengah ke atas (Endang, 2013). Bukti penyuluhan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan Tentang Peranan Protein Bagi Ibu Hamil dan Anak di Masyarakat.

Penyediaan Makanan Yang Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) dan P2KP.

Pemenuhan gizi terutama protein sangat penting, karena protein mempunyai peranan yang utama, karena peranannya tidak dapat digantikan oleh zat gizi yang lain. Peranan protein adalah: sebagai pembangun, pengganti bagian sel yang rusak, sebagai enzim, sebagai hormon, sebagai antibodi, dan lain-lain. Ikan adalah salah satu sumber protein hewani yang murah, mudah didapat dan halal. Penganekaragaman jenis olahan ikan di masyarakat belum banyak dijumpai dan belum berkembang, karena menu sehari-hari masih monoton. Menu yang demikian sudah berlangsung cukup lama, sehingga bagi ibu hamil dan anak-anak terutama balita dan batita cepat merasa bosan, padahal mereka perlu mengkonsumsi protein yang lebih tinggi untuk pertumbuhan otak. Untuk mencegah hal tersebut agar tidak terjadi, perlu penyediaan makanan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), dengan cara penganekaragaman bentuk olahan ikan berupa kaki naga ikan dan nugget ikan. Jika usaha penganekaragaman bentuk olahan ikan dapat digalakkan, maka program pemerintah tentang percepatan penganekaragaman konsumsi pangan (P2KP) dapat tercapai. Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa produk yang ditawarkan berupa kaki naga ikan dan nugget ikan mendapat respon yang baik dan diterima di masyarakat, karena mereka memperhatikan dengan seksama tentang demo pembuatan kaki naga dan nugget ikan. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Kaki Naga dan Nugget Ikan.

Cara Pembuatan Kaki Naga

Kaki naga adalah salah satu produk olahan ikan yang dapat dibuat dari daging ikan jenis apapun, tetapi sebaiknya ikan yang murah supaya rasanya menjadi lebih enak. Perlu diperhatikan dalam pembuatan produk olahan ikan adalah tingkat kesegaran dari ikan yang akan digunakan. Ciri-ciri ikan segar adalah mata cerah, kulit elastik artinya jika ditekan tidak menimbulkan bekas, insang warna merah cerah dan mempunyai bau khas ikan segar. Dalam penanganan perlu dilakukan secepatnya, tepat dan saniter agar selama pengolahan tidak terjadi kemunduran mutu. Cara pembuatan kaki naga ikan adalah sebagai berikut: (1). ikan diusahakan yang segar disiangi, dicuci dengan air yang mengalir kemudian diambil daging. Cara memperoleh daging ikan tanpa kulit adalah ikan dibelah dua kemudian dagingnya dikeruk dengan sendok sehingga terpisah dengan kulit. Daging ikan dimasukkan pada wadah yang berisi air kemudian dihancurkan dengan tangan jika tidak memiliki alat penghancur daging. Dicuci berulang-ulang sampai air tidak berwarna merah, lalu ditiriskan. (2). 1 kg daging dibutuhkan rempah-rempah sebagai berikut: 10 g bawang putih, bawang bombay 1 buah ukuran sedang, merica halus 1 sendok makan, telur 2 butir, tepung bumbu 25 g dan garam secukupnya dan terigu 0,5 kg. Telur, bawang putih dan bawang bombay diblender sampai halus, kemudian dicampur dengan ikan dan ditambahkan garam,

merica dan tepung bumbu lalu diblender dengan *hand blender* supaya tercampur rata. Kemudian ditambahkan terigu sampai adonan dapat dibentuk bulat lonjong. (3). Adonan dibuat bulat lonjong kemudian ditusuk dengan stick es cream dan dicelupkan ke dalam telur lalu dibalut dengan tepung roti, jika sudah selesai maka langkah selanjutnya adalah pengukusan. Produk kaki naga setelah dikukus dapat dilihat pada gambar 5. Jika sudah selesai dikukus dapat disimpan di dalam kulkas dan nanti dibutuhkan baru dilakukan penggorengan, supaya kaki naga dapat disantap hangat. Produk kaki naga setelah dikukus dapat dilihat pada gambar 5 dan setelah penggorengan dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 5. Kaki Naga setelah dikukus.



Gambar 6. Kaki Naga sesudah digoreng.

Nugget Ikan

Pembuatan nugget ikan membutuhkan bahan sebagai berikut: 1 kg daging ikan tanpa tulang dan kulit, 10–15 siung bawang putih, 1 buah bawang bombay atau 10–20 batang bawang, 5 butir telur, 1 saset Tepung bumbu ayam goreng, 200 gram Tepung panir, 8 lembar roti tawar, 1 kaleng susu kental manis dan Tepung roti. Cara pembuatan nugget ikan, adalah (1). Daging ikan digiling atau dicincang sampai halus. (2). Bawang putih, bawang bombay dan telur diblender. (3). Roti direndam dalam cairan susu dan dihancurkan. (4). Semua bahan (kecuali tepung roti) dicampur sampai homogen kemudian dimasukkan ke wadah yang sudah dilapisi dengan mentega atau minyak goreng, kemudian dikukus. Setelah masak

dipotong sesuai selera, dicelup di telur, dilabur dengan tepung roti kemudian digoreng. Selesai digoreng nugget ikan siap untuk disantap.

Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan dan pendampingan dilakukan setelah para kelompok ibu-ibu mendengarkan dengan seksama materi penyuluhan yang disampaikan. Pada waktu penyuluhan, para ibu-ibu sangat senang dan antusias untuk mengikuti penyuluhan, sehingga ada banyak pertanyaan dari ibu-ibu tentang materi yang disampaikan, karena mereka menyadari bahwa penganekaragaman bentuk olahan ikan sangat diperlukan, supaya mereka tidak bosan menyajikan menu makanan yang bervariasi. Pada waktu pelatihan dan pendampingan hampir semua ibu-ibu berebut ingin mencoba cara pembuatan kaki naga ikan dan nugget ikan. Rasa dan bentuk kaki naga ikan dan nugget ikan mendapat respon yang baik dari kalangan anak-anak, remaja, bapak-bapak dan ibu-ibu. Bukti keseriusan mereka dalam mengikuti pelatihan dan pendampingan dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Kaki Naga dan Nugget Ikan.

Evaluasi

Data dokumentasi seperti penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan kaki naga dan nugget ikan, menunjukkan bahwa antusias ibu-ibu sangat baik terutama dalam penyuluhan, mereka sangat aktif mendengar, memperhatikan dan bahkan mengajukan pertanyaan. Pada waktu pelatihan dan pendampingan para ibu-ibu berebut ingin mencoba melakukan dan mempraktekkan sendiri cara pembuatan kaki naga dan nugget ikan, sehingga pada waktu disajikan dalam salah satu acara, tidak membutuhkan waktu yang lama, kaki naga dan nugget ikan tersebut langsung habis. Ini membuktikan bahwa solusi yang ditawarkan, dalam hal ini pembuatan kaki naga ikan dapat diterima oleh masyarakat. Sangat diharapkan melalui solusi yang

ditawarkan ini, berupa pembuatan kaki naga, dan nugget ikan merupakan salah satu cara untuk mewujudkan program pemerintah tentang pelaksanaan B2SA (Beragam Bergizi Seimbang dan Aman) dan P2KP (Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan).

Evaluasi diukur selain dengan bukti dokumen, juga disebarakan suatu lembaran kuesioner, dimana pada lembaran tersebut diajukan pertanyaan-pertanyaan dan pilihan jawaban, yang dapat diisi oleh peserta dengan cara memilih jawaban yang tersedia dengan cara memberi tanda cek (v) pada samping jawaban yang tersedia sesuai pilihannya. Data kuesioner yang dibagikan ada 30 buah, yang merasa penting untuk dilakukan penyuluhan terutama tentang pentingnya kebutuhan protein bagi ibu hamil dan anak adalah 95%, yang menyukai kaki naga ada 98%, ibu-ibu yang mau membuat di rumah ada 100%, yang dapat menebak bahwa kaki naga dibuat dari ikan jenis apa 5%, cara pembuatan kaki naga 95% menyatakan mudah, bahan dan bumbu yang diperlukan 95% menyatakan mudah didapat. 100% menyatakan bahwa produk kaki naga dapat dibuat bisnis yang baru.

KESIMPULAN

Pelaksanaan PKM ibu-ibu yang dilakukan di kelurahan Tongkeina, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Ibu-ibu yang ada di kelurahan Tongkeina adalah ibu-ibu yang mau mengikuti perubahan atau peningkatan terutama dalam hal penyediaan jenis menu yang disajikan setiap hari.
2. Produk kaki naga dan nugget ikan dapat menciptakan rasa yang enak walaupun dibuat dari ikan yang sebenarnya sebagian besar masyarakat kurang menyukai ikan tersebut. Hanya 5% panelis yang dapat menentukan ikan sebagai bahan baku kaki naga dan nugget ikan. ini menunjukkan bahwa kaki naga dan nugget ikan dapat menciptakan rasa yang baru dan enak, sehingga hasil menunjukkan bahwa 100% panelis ingin membuat produk olahan tersebut di rumah masing-masing.
3. Produk kaki naga dan nugget ikan dapat dijadikan bisnis baru untuk menopang pendapatan masyarakat karena ada 100% ibu-ibu yang mau memilih sebagai bisnis yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Endang, S.H. 2013. Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- [DKP, Sulut]. Dinas Kelautan dan Perikanan Sulawesi Utara. Laporan Tahunan Kelautan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- [Katalog BPS]. Badan Pusat Statistik . No. 110200 17171 052. Statistik Daerah Kecamatan. Kota Manado.
- Kebutuhan Gizi Bayi dan Balita. Medica Indonesia Medical RPG. Diunggah tanggal 05 Desember 2014 jam 21:00 WITA.
- Muranti. Diversifikasi Pengolahan Bahan Pangan Lokal. Diunggah 05 Desember 2014 jam 19:30 WITA.
- [Permentan]. Program Diversifikasi dan Ketahanan Pangan Masyarakat Badan Ketahanan Pangan Tahun Anggaran 2013. Kementerian Pertanian. Jakarta.