

## DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN : *FISH BURGER*

Lena J. Damongilala, Silvana D. Harikedua

Staf Pengajar pada Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi, Manado.

### *Abstrak*

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah pelaksanaan pengabdian sebagai salah satu tugas Perguruan tinggi. Program ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan, produksi dan kesejahteraan masyarakat, menghasilkan keluarga sehat dan berkualitas. Mitra sasaran program ini yaitu kelompok Wanita Kaum Ibu (WKI) GMIM Jemaat Kalvari, berlokasi di Kelurahan Malalayang Satu, Kecamatan Malalayang Kota Manado. Dari 17 kolom yang ada di lingkungan jemaat GMIM Kalvari, dipilih satu kolom sebagai mitra percontohan. Kondisi WKI pada wilayah ini khususnya di kolom 16 dikenal sebagian ibu-ibu berprofesi sebagai pengolah dan penjual makanan pokok terutama ikan masak dan jajanan kue. Pengetahuan WKI Jemaat Kalvari tentang diversifikasi pangan bersumber ikan sangat terbatas, karena itu perlu ditingkatkan melalui penyuluhan dan pelatihan. Salah satu bentuk diversifikasi pangan bersumber ikan ialah mengolah ikan menjadi produk *fish burger*. Produk ini berbahan dasar dari ikan, adalah produk inovatif yang sangat diminati, banyak dijadikan sebagai salah satu komoditas dalam usaha jasa boga, ternyata burger juga bisa jadi lahan bisnis yang sangat menjanjikan dan sudah menjadi makanan berbagai kalangan. Diharapkan para ibu dapat menyajikan produk yang lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi, dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein, sekaligus juga meningkatkan kesehatan masyarakat, lebih khusus keluarga Jemaat GMIM Kalvari Malalayang Satu.

*Kata Kunci : Diversifikasi, fish burger, Kemitraan*

### 1. PENDAHULUAN

Program Kemitraan Masyarakat merupakan kegiatan pemberdayaan anggota masyarakat dalam bentuk kemitraan dengan kesepakatan antara tim pelaksana, masyarakat dan pemerintah. Wanita Kaum Ibu (WKI) Jemaat GMIM Kalvari Malalayang Satu, sebagai salah satu bagian pelayanan dari GMIM jemaat Kalvari Malalayang Satu. Jumlah sekira 500 anggota WKI ini, tersebar dari kolom 1 sampai 17. Dari 17 kolom yang ada di lingkungan GMIM jemaat Kalvari, dipilih satu kolom sebagai mitra percontohan. Kondisi WKI pada wilayah ini khususnya di kolom 16 dikenal sebagian ibu-ibu berprofesi sebagai pengolah dan penjual makanan pokok terutama ikan masak dan jajanan kue.

Daging ikan yang tergolong kurang enak supaya dapat dimakan dalam jumlah yang banyak perlu diadakan diversifikasi berbagai produk olahan. 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 (Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman) dan P2KP (Peningkatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan) terutama bagi ibu hamil dan anak-anak. Berdasarkan permasalahan yang ada pada sebagian anggota jemaat, maka diperlukan penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi dalam penganekaragaman bentuk olahan ikan berupa : pembuatan fish burger yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat dalam rangka mewujudkan program pemerintah dalam hal

---

penyediaan pola makanan keluarga yang berbasis B2SA (Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman) dan P2KP (Peningkatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan).

Pengetahuan masyarakat khususnya para wanita kaum ibu tentang diversifikasi atau penganekaragaman pangan bersumber ikan dan hasil perikanan lainnya masih sangat terbatas, sehingga perlu ditingkatkan melalui alih teknologi. Dengan penyuluhan dan pelatihan dimaksudkan agar para wanita kaum ibu dapat memiliki perspektif baru dan dapat menginisiasi usaha kecil produk olahan ikan. Bentuk-bentuk diversifikasi pangan bersumber ikan antara lain : mengolah ikan menjadi produk bakso, kaki naga dan nugget ikan serta fish burger. Salah satu bentuk diversifikasi pangan bersumber ikan ialah mengolah ikan menjadi produk fish burger. Produk diversifikasi ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan nutrisi dari daging ikan terutama protein, sekaligus juga kebutuhan karbohidrat serta meningkatkan kesehatan masyarakat, lebih khusus para anak-anak, masyarakat di jemaat GMIM Kalvari, Malalayang Satu. Hal ini menjadi alasan pemilihan penerapan produk diversifikasi, karena sebagian WKI berprofesi pengolah makanan. Pengetahuan WKI Jemaat Kalvari tentang diversifikasi pangan bersumber ikan sangat terbatas. Sebagian besar Ibu-Ibu masih belum familiar dengan produk olahan ikan khususnya *fish burger*, sehingga peran mitra dalam lingkungannya perlu ditingkatkan melalui penyuluhan dan pelatihan. Karena itu diperlukan peningkatan pengetahuan dan ketrampilannya tentang diversifikasi makanan bersumber dari ikan. Guna membantu masyarakat dalam meningkatkan gizinya, dibutuhkan pengetahuan tentang manfaat dan nilai gizi ikan, dalam bentuk pelatihan pembuatan fish burger.

Sasaran program ini diarahkan pada kelompok Wanita Kaum Ibu, dengan memberikan pengetahuan dan wawasan yang lebih luas tentang pemanfaatan dan nilai gizi ikan serta diversifikasi produk. Diharapkan para ibu akan menyajikan produk yang lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi, sehingga pada akhirnya meningkatkan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya. Adanya program kemitraan bertujuan mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya di bidang perikanan. Salah satu bentuk diversifikasi pangan bersumber ikan ialah mengolah ikan menjadi produk fish burger. Produk ini berbahan dasar dari ikan, dapat menjadi produk inovatif yang memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein, sekaligus juga meningkatkan kesehatan masyarakat, lebih khusus keluarga Jemaat GMIM Kalvari Malalayang Satu akan menghasilkan keluarga yang sehat dan berkualitas. Hal ini merupakan tujuan dari setiap keluarga, termasuk warga Jemaat GMIM Kalvari Malalayang Satu. Kebutuhan gizi lebih khusus protein dari semua keluarga jemaat perlu ditingkatkan, agar diperoleh warga jemaat sekaligus warga masyarakat yang sehat, baik jasmani maupun rohaninya. Karena itu diperlukan peningkatan pengetahuan dan ketrampilannya tentang diversifikasi makanan bersumber dari ikan.

Adanya program kemitraan bertujuan mentransfer ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya di bidang perikanan. Ikan yang tergolong kurang enak supaya dapat dimakan dalam jumlah yang banyak perlu diadakan diversifikasi berbagai produk olahan. Peranan mitra dalam meningkatkan dan menghasilkan keluarga yang sehat dan berkualitas merupakan tujuan dari setiap keluarga, termasuk jemaat GMIM Kalvari. Untuk itu kebutuhan gizi lebih khusus protein dari masyarakat perlu ditingkatkan, agar diperoleh warga masyarakat yang sehat, baik jasmani maupun rohaninya. Guna membantu masyarakat dalam meningkatkan gizinya, dibutuhkan pengetahuan tentang manfaat dan nilai gizi ikan, dalam bentuk pelatihan pembuatan fish burger. Sasaran program ini diarahkan pada kelompok Wanita Kaum Ibu, dengan memberikan pengetahuan dan wawasan yang lebih luas tentang pemanfaatan dan nilai gizi ikan serta diversifikasi produk. Diharapkan para ibu akan menyajikan produk yang lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi, sehingga pada akhirnya meningkatkan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya.

## 2. METODE

Metode yang dilakukan pada kegiatan program kemitraan masyarakat yaitu (1). Penyuluhan, penyampaian materi kepada kelompok wanita kaum ibu GMIM jemaat Kalvari Malalayang, menyangkut : 1. Cara Penanganan ikan yang baru ditangkap secara baik, tepat dan saniter; Pentingnya mengolah ikan melalui diversifikasi produk olahan; Peranan Protein ikani bagi ibu hamil dan anak; Penyediaan pola makan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA), Percepatan penganekaragaman konsumsi pangan agar tidak terfokus pada satu jenis pangan, yaitu Cara pembuatan fish burger. (2). Pelatihan, dilakukan kepada Wanita kaum Ibu yang hadir. Pelatihan diadakan setelah para ibu mengikuti penyuluhan, sebagai produk diversifikasi olahan ikan. Tujuan dari pelatihan ini agar para ibu mengetahui manfaat dan pentingnya penyediaan bahan makanan yang beranekaragam. Daging ikan dapat dikonsumsi dalam jumlah yang besar sesuai dengan jumlah yang dianjurkan sehingga dihasilkan anak yang cerdas, sehat dan kuat, serta dapat menambah penghasilan bagi ibu-ibu untuk menopang perekonomian rumahtangga. (3). Pendampingan, dilakukan kepada kedua mitra meliputi penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan diversifikasi fish burger berbahan dasar daging ikan. (4). Evaluasi, dilaksanakan setelah semua kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan telah selesai melalui penilaian tingkat kesukaan produk dengan cara mencicipi produk yang dicobakan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan dan hasil perikanan lainnya setelah ditangkap atau dipanen, sangat cepat mengalami berbagai proses perubahan fisik, kimia, dan organoleptik. Karena itu pengetahuan tentang penanganan ikan segar yang baik, cepat, tepat serta saniter sangat dibutuhkan para pelaku usaha di bidang perikanan (Anonim, 2011). Hal ini disadari karena daging ikan bersifat mudah busuk, padahal ikan merupakan sumber protein hewani yang murah, mudah didapat, terutama memiliki jaringan daging yang lunak dibandingkan dengan sumber protein yang lain misalnya daging sapi, ayam, kambing dan lainnya. Untuk melakukan tindakan penanganan yang tepat, maka penting mengetahui proses kemunduran mutu dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. 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 dengan suhu sekitar 0-5<sup>0</sup>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 apabila ikan dimasak akan diperoleh ikan yang lezat, dan nikmat.

Surimi adalah produk perikanan setengah jadi yang berupa hancuran daging ikan yang telah mengalami proses pencucian, pengepresan, dan penambahan garam. Proses pencucian bertujuan untuk menghilangkan sebagian besar komponen larut dalam air yaitu protein sarkoplasma yang dapat menghambat pembentukan gel serta darah (pigmen), penyebab bau amis dan menurunkan kadar lemak setelah pencucian terakhir (Anonim, 2011; Pattipeilohy, F., & Moniharapon, A. (2015). Selain surimi (pasta ikan) bahan utama yang digunakan pada proses pembuatan burger yaitu tepung terigu. Tepung terigu mempunyai ciri spesifik yang tidak dimiliki oleh tepung lainya yaitu mengandung protein gluten (10% sampai 15%). Pengetahuan WKI tentang sumber protein yang bergizi dan sehat secara umum, termasuk diversifikasi pangan bersumber dari ikan masih rendah. Salah satu penyebabnya ialah para WKI kurang menelusur informasi untuk memperoleh pengetahuan tersebut. Untuk

meningkatkan pengetahuan tentang pangan bersumber ikan, perlu diberi pelatihan tentang berbagai produk diversifikasi, antara lain pembuatan fish burger berbahan dasar daging ikan (surimi). Hal ini dimaksudkan, agar para ibu-ibu WKI mendapatkan pengetahuan serta mampu membuat fish burger sebagai sumber protein sekaligus karbohidrat pada roti dalam menu sehari-hari. Dengan memberikan pengetahuan dan wawasan yang lebih luas tentang nilai gizi ikan serta diversifikasi produk dalam bentuk fish burger, diharapkan para ibu akan menyajikan produk yang lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi, sehingga akhirnya meningkatkan kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya. Ikan yang demikian dijamin mutu proteinnya masih bagus. Peranan protein bagi Ibu hamil dan Anak-anak sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan janin bagi ibu hamil dan pertumbuhan dan perkembangan terutama otak anak. 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 (Pattipeilohy, F., & Moniharapon, A., 2015; Asrawaty, A., Huzuibah, E., & Gobel, M., 2018). Gambar 1 berikut memperlihatkan kegiatan pemberian materi berkaitan dengan pemanfaatan hasil tangkapan dan makan ikan pada sebagian kelompok Wanita Kaum Ibu kolom16 Jemaat Kalvari GMIM Malalayang Satu, Manado.



Gambar 1. Penyuluhan pemanfaatan hasil Tangkapan ikan

Keberadaan ikan yang tersedia di pasaran dapat dikategorikan atas kelompok pertama adalah ikan yang dikenal enak dagingnya, yaitu ikan dengan ketersediaan dalam jumlah terbatas dengan harga mahal. kelompok ikan ini hanya dibeli oleh orang-orang kelas menengah ke atas. Kelompok kedua adalah ikan yang tersedia banyak di pasaran dengan harga murah, dan rasanya kurang enak dibandingkan dengan kelompok ikan pertama. Penganekaragaman olahan ikan terhadap kelompok ikan pertama kurang tepat dan tidak dianjurkan. Hal ini disebabkan karena kelompok ini tersedia terbatas dan harga mahal. Disamping itu akan tetap disantap karena rasa dagingnya yang enak. Jenis ikan kelompok kedua selalu tersedia cukup banyak dengan harga yang terjangkau, sehingga setiap hari masyarakat mengkonsumsinya. Hal ini menimbulkan rasa bosan walaupun diolah dengan bermacam-macam menu, seperti: goreng saus, woku, goreng, dan dibakar. Untuk mencegah kebosanan tersebut, maka perlu dilakukan variasi bentuk olahan ikan diantaranya

diversifikasi produk fish burger. Gambar 2 berikut memperlihatkan bentuk diversifikasi ikan.



Gambar 2. Berbagai Diversifikasi Produk Perikanan : Kaki Naga, Nugget Ikan, Bakso, dan Burger.

Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) adalah salah satu upaya Kementerian Kelautan dan Perikanan untuk meningkatkan konsumsi makan ikan bagi masyarakat Indonesia (Anonymous, 2007). Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 29/MEN/2006 tanggal 26 September 2006 dibentuk FORIKAN (Forum Peningkatan Konsumsi Ikan). FORIKAN bertujuan untuk mensosialisasikan dan mensinergikan program/kegiatan Program Nasional GEMARIKAN. Disamping itu forum ini juga memiliki upaya dalam mendorong pertumbuhan perekonomian nasional, peningkatan kualitas SDM Indonesia, dan mendukung Program Ketahanan Pangan Nasional. Posisi FORIKAN ini sangat penting dalam upaya menunjang program pemerintah untuk peningkatan mutu dan diversifikasi produk olahan hasil perikanan.

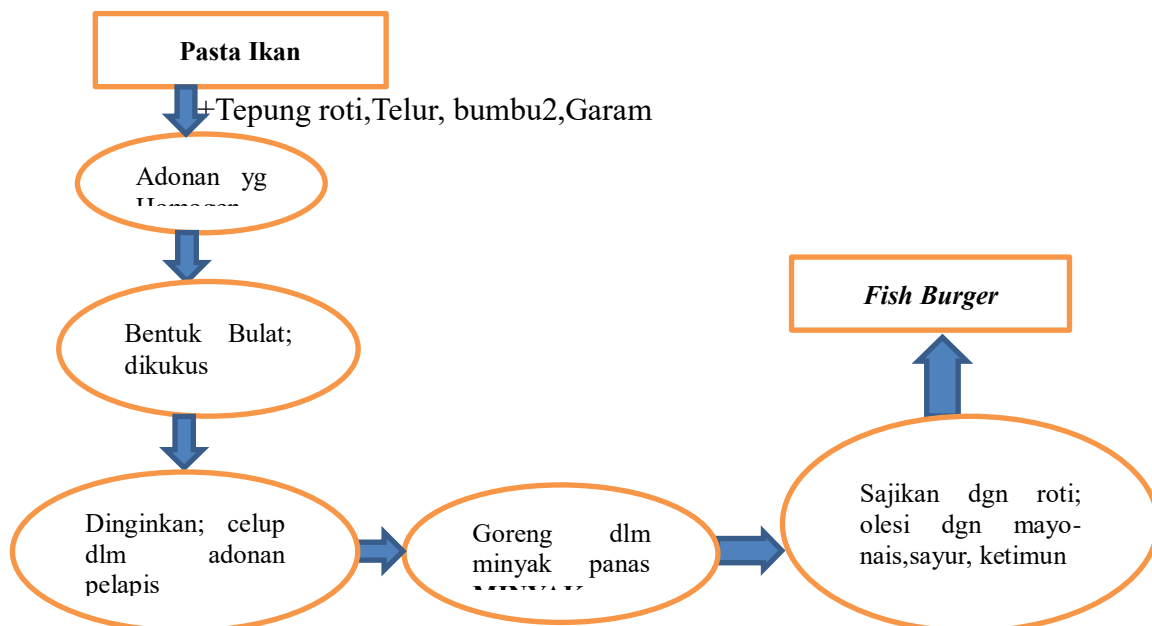
Program penyediaan dan pemenuhan makanan yang Beragam Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) dan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) terutama protein sangat penting, karena protein mempunyai peranan utama sebagai pembangun, pengganti bagian sel yang rusak, sebagai enzim, hormon, antibodi, dan sebagainya, yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi yang lain. Ikan merupakan 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 naga ikan, nugget ikan, dan fish burger. Jika usaha penganekaragaman bentuk olahan ikan dapat digalakkan, maka program pemerintah tentang percepatan penganekaragaman konsumsi pangan (P2KP) dapat tercapai (Anonim, 2011). Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa produk yang ditawarkan berupa *fish burger* mendapat respon yang baik dan diterima di masyarakat, terbukti mereka antusias memperhatikan dengan seksama proses pembuatan produk. Gambar 3 berikut ini memperlihatkan demonstrasinya.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Fish burger.

### ***Produk Diversifikasi Fish Burger***

Produk “Fish Burger” adalah jenis olahan dimana ikan dibuat pasta dan ditambah bumbu-bumbu : lada, garam, bawang bombai, dan telur, serta tepung, kemudian dibentuk bulat dan secara spesifik berukuran sebesar roti bulat. Terakhir adalah simpan fish burger ini pada freezer hingga beku. Setelah produk beku dapat diambil kapan saja untuk siap digoreng hingga warnanya kekuning-kuningan/keemasan. Penyajiannya dimasukkan dalam belahan roti bersama sayuran segar lain dan bumbu. Konsumsi burger diseluruh dunia amat populer karena rasanya yang lezat, bergizi, dan praktis. Seiring dengan berkembangnya zaman, burger diolah secara inovatif, sekarang ini kita kenal riceburger yang berasal dari Jepang yang mengganti roti dengan nasi yang dicetak bulat tengahnya diberi daging, sayuran, dan saus (Sudarmadji, dkk., 1989). Gambar 4 menunjukkan skema proses pembuatan fish burger.



Gambar 4. Skema proses pembuatan fish burger.

Produk burger banyak dijadikan sebagai salah satu komoditas dalam usaha jasa boga dan ternyata burger juga bisa membuat orang kaya raya, karena bisnis ini sangat menjanjikan

dan suda menjadi makanan berbagai kalangan karena banyak dijual oleh jaringan restoran cepat saji atau cafe-café. Bahkan burger saat ini sudah lazim di jajakan disekolah-sekolah menggunakan gerobak sepeda atau stand semi permanen (Anonim, 2011). Pemasakan burger dapat dilakukan dengan cara pemanggangan, penggorengan, atau pemasakan dengan microwave. Bahkan burger saat ini sudah lazim di jajakan disekolah-sekolah menggunakan gerobak sepeda atau stand semi permanen (Sarwono, 2010; Asrawaty, A., Huzaibah, E., & Gobel, M. (2018).). Pemasakan burger dapat dilakukan dengan cara pemanggangan, penggorengan, atau pemasakan dengan microwave. Tujuan pemasakan adalah menyatukan bahan, memantapkan warna, menginaktifkan mikroba, dan suhu pemasakan. Penggorengan menyebabkan kehilangan air sekitar 5% dan kehilangan lemak yang cukup besar, tergantung metode pemasakan (Ervianti, E., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017; Siah, 2005). Untuk memperkaya nutrisi burger yang dibuat, isi burger dengan banyak sayuran. Dipilih sayuran yang rendah kalori seperti bawang, tomat, paprika, selada, timun, atau jamur untuk membuat burger rendah kalori. Untuk membuat burger yang sehat, perhatikan juga *topping* yang Anda pilih. Contohnya saus tomat atau mayonaise rendah lemak. Dengan menambahkan keju yang rendah atau bebas lemak agar burger yang Anda buat semakin sehat, misalnya keju parmesan ketimbang keju cheddar. Contoh resep burger yang sehat. Gambar 5 menunjukkan produk fish burger yang dilakukan oleh para wanita kaum ibu.



Gambar 5. Produk fish burger yang dibuat para wanita kaum ibu

Pengamatan dan evaluasi terhadap kegiatan mulai tahap penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan fish burger menunjukkan bahwa para wanita kaum ibu sangat antusias terutama dalam penyuluhan, mereka sangat aktif mendengar, memperhatikan dan bahkan mengajukan pertanyaan. Saat pelaksanaan pelatihan dan pendampingan para ibu-ibu berebut ingin mencoba melakukan dan mempraktekkan sendiri cara pembuatan fishburger, sehingga pada waktu disajikan dalam salah satu acara, tidak membutuhkan waktu yang lama, produk tersebut langsung habis. Ini membuktikan bahwa solusi yang ditawarkan, dalam hal ini pembuatan fish burger dapat diterima oleh masyarakat. Sangat diharapkan melalui solusi yang ditawarkan ini, berupa pembuatan fish burger 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 disebarkan suatu lembaran kuesioner, dimana pada lembaran tersebut diajukan pertanyaan-pertanyaan dan pilihan jawaban, yang dapat diisi oleh peserta dengan memilih jawaban yang tersedia dengan cara memberi tanda cek (v) pada samping jawaban yang tersedia sesuai pilihannya. Data kuesioner yang dibagikan sebanyak 10 lembar (jumlah peserta terbatas terkait dengan kondisi wabah covid-

19), dengan penilaian masing-masing mulai dari cita rasa, aroma, penampakan, warna, dan tekstur yang menilai menyukai produk ada sebanyak 73%, sangat suka 30%, ibu-ibu yang mau membuat di rumah ada 90%, yang dapat menebak bahwa cara pembuatan ketiga produk 95% menyatakan mudah, bahan dan bumbu yang diperlukan 95% menyatakan mudah didapat. Selanjutnya semua peserta 100% menyatakan bahwa produk fish burger dapat dijadikan bahan bisnis yang menjanjikan bagi peningkatan ekonomi.

#### 4. KESIMPULAN

Pelaksanaan Program Kemitraan pada kelompok masyarakat Wanita kaum ibu GMIM di jemaat Kalvari, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peserta Program Kemitraan Masyarakat adalah wanita dan ibu-ibu yang memiliki minat mengikuti perubahan dan kemauan untuk meningkatkan pengetahuan berkaitan dengan jenis menu yang disajikan setiap hari.
2. Produk diversifikasi fish burger dapat menyediakan menu makanan dengan rasa enak, meskipun terbuat dari jenis ikan yang kurang disukai sebagian besar masyarakat. Hanya 5% panelis yang dapat menentukan ikan sebagai bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa fish burger dapat menciptakan rasa yang baru dan enak, sehingga hasil menunjukkan bahwa 100% panelis ingin membuat produk olahan tersebut di rumah masing-masing.
3. Produk fish burger berpeluang untuk dijadikan bisnis baru bagi para ibu yang menopang pendapatan keluarga/masyarakat, dimana mayoritas peserta pelatihan berkeinginan meneruskan kegiatan usaha tersebut. Rencana tahap selanjutnya adalah mengupayakan pembinaan secara kontinyu aktifitas kelompok sampai program kemitraan dapat menikmati dan merasakan kesejahteraan bersama.

#### REFERENSI

- Asrawaty, A., Huzaibah, E., & Gobel, M. (2018). Kualitas Kimia Dan Organoleptik Burger Ikan Tuna Yang Disubstitusi Dengan Tepung Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 1-8.
- Anonim, (2011). Peningkatan Nilai Tambah Ikan dan Limbah Olahannya melalui Teknologi Penanganan dan Pengolahan. Direktorat Pengolahan Hasil DITJEN Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Ervianti, E., Herpandi, H., & Baehaki, A. (2017). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Burger Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Fishtech*, 6(2), 134-144.
- Pattipeilohy, F., & Moniharapon, A. (2015). Utilizing Of Dark Meat Tuna Fish (*ThunnusSp.*) And Trash Fish Surimi In The Processing Of Fish Burger. *KnE Life Sciences*, 1, 53-62.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., & Dewantoro, R. (2014). Chemical Composition and Fatty Acids of Glodok Fish by High Thermal Processing. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(2).
- Siah, W. M. (2005). Effect of packaging on the storage quality of fish burger. *Journal Of Tropical Agriculture and Food Science*, 33(2), 201.
- Santoso, Widya Rusyanto, Sampe Maruli, Devi Hertuti, Dian Agastya, Ati Wahyu, Budi Hartono dan Nilawati. 2011. Peningkatan Nilai Tambah Ikan dan Olahannya Melalui Teknologi Penanganan dan Pengolahan. Direktorat Pengolahan Hasil DitJen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 128 Halaman.
- Sudarmadji, S., Horyono B.S. dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.