

## **Pelatihan Olah Ikan Pada Kelompok Ibu Pkk Di Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan**

### ***Fish Processing Training for Pkk Women's Group in Purworejo Village, Sragi District, Pekalongan Regency***

Tri Yusufi Mardiana<sup>1</sup>, Wijianto<sup>1</sup>, Ashari Fahrurrozi<sup>1</sup>, Linayati<sup>1</sup>, Nila Oktaviani<sup>2</sup>, Rukmi Ayu Permana<sup>1</sup>, Syafiyya Hanifah Putri<sup>1</sup>, Benny Diah Madusari<sup>1</sup> Slamet Suharto<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, Universitas Pekalongan

<sup>2</sup>Program Studi D3 Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Pekalongan

<sup>3</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, FPIK Universitas Diponegoro

\*Author : yusufihanum@yahoo.co.id

Diterima: 15 Desember 2022 Disetujui : 30 Desember 2022

#### **ABSTRAK**

Tujuan kegiatan pengabdian adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam hal olah ikan, meningkatkan peluang usaha dan pendapatan masyarakat. Pengabdian dilaksanakan pada tanggal 9 Desember 2022 bertempat di Balai Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan. Adapun pelatihan yang diberikan meliputi : pelatihan pembuatan nugget ikan, cumi crispy, kaki naga, sate ikan. Pelatihan diikuti oleh 13 ibu ibu PKK. Dari hasil kuisioner 100% peserta pelatihan ingin mempraktekkan di rumah masing masing, 33 % ingin melanjutkan untuk kegiatan berwirausaha dan 100 % peserta ingin melanjutkan dengan kegiatan olah ikan yang lainnya diantaranya bakso ikan, bandeng presto, abon ikan, ikan bakar, empek empek, basreng. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian adalah motivasi dan minat peserta dari mitra cukup tinggi untuk mengikuti seluruh kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian, peserta pelatihan memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang kebutuhan bahan dan proses pembuatan berbagai produk olah ikan yaitu nugget ikan, cumi crispy, kaki naga dan sate ikan.

***Kata kunci*** : Pelatihan, Olah Ikan, Desa Purworejo

The purpose of community service activities is to increase knowledge and skills in fish processing, increase business opportunities and community income. The service was held on December 9, 2022 at the Purworejo Village Hall, Sragi District, Pekalongan Regency. The training provided includes: training on making fish nuggets, crispy squid, dragon feet, fish satay. The training was attended by 13 PKK women. From the results of the questionnaire, 100% of the training participants wanted to practice at their respective homes, 33% wanted to continue with entrepreneurial activities and 100% of the participants wanted to continue with other processed fish activities including fish meatballs, presto milkfish, shredded fish, grilled fish, empek empek, basreng . The conclusion from the service activities is that the motivation and interest of the

participants from partners is high enough to take part in all counseling and training activities carried out by the service team, the training participants have the knowledge and skills about material requirements and the process of making various processed fish products, namely fish nuggets, crispy squid, leg dragon and fish satay.

**Keywords:** Training, Fish Processing, Purworejo Village

## PENDAHULUAN

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu ikan mengandung jaringan pengikat yang sedikit sehingga mudah dicerna. Akan tetapi ikan digolongkan sebagai bahan pangan yang mudah rusak (*highly perishable food*). Untuk menanggulangi hal tersebut diperlukan suatu cara pengawetan dan pengolahan yang dapat mempertahankan daya awet ikan tanpa mengurangi nilai gizinya (Adawyah, 2007).

Kadar protein ikan segar atau olahan cukup tinggi, seperti cakalang 24,2 %, tuna 23,7 %, bandeng 21,7 %, lemuru 20,2 %, ikan mas 16 %, pindang 27 %, ikan asap 30 %, ikan asin 42-50 %, udang segar 21 % dan udang kering 62,4 %. Kandungan lemak ikan rendah, umumnya di bawah 5 persen. Bandingkan dengan kandungan lemak ayam yang mencapai 25 %. Ikan juga kaya akan kalsium, fosfor, besi, Vitamin A dan B1.

Permintaan masyarakat yang semakin tinggi untuk mendapatkan makanan yang sehat dan bergizi menuntut industri pengolahan ikan lebih variatif dalam menyajikan produk makanan dari ikan. Hal ini dapat dilakukan melalui olahan yang variatif produk hasil perikanan, diantaranya adalah nugget, sate ikan, kaki naga, cumi

crisp. Prospek pengembangan produk yang berasal dari ikan cukup baik karena dapat dibuat dari berbagai jenis ikan dan dikerjakan dengan teknologi sederhana.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan oleh Tim Fakultas Perikanan Universitas Pekalongan pada bulan Agustus Tahun 2022 pada ibu PKK Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan, tentang nilai gizi ikan dan pembuatan ekado, respon peserta sangat bagus. Ibu PKK mengusulkan supaya ada kegiatan serupa dengan olahan olahan ikan yang lainnya. Dengan adanya kegiatan tersebut dapat menambah pengetahuan tentang olahan ikan sehingga bisa meningkatkan konsumsi ikan pada keluarga. Tujuan kegiatan pengabdian meningkatnya pengetahuan tentang diversifikasi ikan, meningkatkan ketrampilan dalam hal olahan ikan ibu ibu PKK serta meningkatkan peluang usaha masyarakat.

## METODE

Pelaksanaan pengabdian dilakukan secara bertahap antara lain proses perijinan kepada pihak Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan dan pelatihan dengan masyarakat mitra yaitu ibu ibu PKK Desa Purworejo Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan pada tanggal 9 Desember 2022 bertempat di Balai Desa Purworejo

Kecamatan Sragi Kabupaten Pekalongan. Adapun pelatihan yang diberikan meliputi pelatihan pembuatan nugget ikan, cumi crispy, kaki naga, sate ikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Purworejo memiliki luas wilayah 2,16 kilo meter dan secara topografis terletak pada ketinggian 8 meter diatas permukaan laut. Desa Purworejo yang terletak pada bagian admininstratif Kabupaten Pekalongan berbatasan langsung dengan sebelah barat Desa Kalijambe, sebelah timur Desa Kedungjaran, sebelah utara Desa Gebangkerep dan sebelah selatan Desa Randumuktiwaren. Lahan di desa sebagian besar merupakan tanah kering 40% dan tanah sawah 60% (Profil Desa Purworejo, 2020). Sebagian besar penduduk Desa Purworejo bekerja pada sektor pertanian disusul sektor perdagangan.

Pelatihan olahan ikan diikuti oleh 13 ibu ibu PKK, adapun nama nama tersebut sebagai berikut : Curiyah, Surini Yulipah, Anna Muntianah, Juwariyah, Danonah, Winarsih, Meisaroh, Sri Setyowati, Murjinah, Sumarni, Sukawati, Hartiyah, Dewi (Gambar 1). Peserta sangat aktif dalam proses pelatihan hal ini terlihat dari peran serta dalam proses pembuatan olahan ikan termasuk dalam persiapan alat untuk proses pengolahan ikan. Persyaratan utama untuk pembuatan olahan ikan adalah bahan dasar atau bahan baku ikan harus segar. Menurut Tangke (2020), sortasi bahan baku penting untuk memilih ikan yang memenuhi syarat mutu yang baik, meliputi penampakan fisik dan kualitas daging ikan. Hal ini juga diperkuat oleh pernyataan Winarni et al., (2003), bahwa kesegaran baku mutu ikan adalah yang penting dalam menentukan keseluruhan mutu. Karena mutu kesegaran meliputi rupa, bau, dan tekstur yang mempengaruhi penilaian para pembeli secara sadar maupun tidak sadar. Tingkat kesegaran

ikan akan menentukan kelayakan ikan dalam proses pengolahan serta menentukan nilai jual ikan tersebut (Surti, T., dan Ari, 2004).



Gambar 1. Peserta Pelatihan Olahan Ikan

Adapun proses pembuatan nugget, cumi crispy, kaki naga dan sate ikan sebagai berikut :

1. Pembuatan nugget ikan  
Alat : Kompur, dandang, pisau, wajan, cobek, alat pencetak, baskom plastik, blender/ penggiling ikan  
Bahan : ikan, 4 siung bawang putih, 1 sdt mrica bubuk, 2 sdm tepung panir, 1 saset susu, 6 sdm blue band, 0,5 sdm garam, 2 sdm tepung terigu, 1 butir telur, 0,5 sdm gula, tepung bumbu, wortel  
Cara : ikan diblender/digiling. Bumbu bawang putih, telur, mrica, garam, susu, gula, tepung terigu, tepung roti dicampur dengan daging giling. Adonan dikukus selama 25 menit. Kemudian dicetak sesuai dengan keinginan. Setelah adonan dingin dicelupkan dalam tepung bumbu cair kemudian digulingkan ke tepung roti. Setelah itu digoreng dengan api kecil. Nugget siap disajikan.
2. Pembuatan cumi crispy

Alat : baskom plastik, alat penggoreng, telenan, pisau.

Bahan : ikan cumi (nus), tepung bumbu, minyak goreng, garam, putih telur.

Cara : Cumi dibersihkan dari tinta, plastik cumi, kulit tipis luar dan isi perut, kemudian dicuci bersih. Cumi yang telah dicuci kemudian dicampur dengan perasan jeruk nipis agar bau amis berkurang dan didiamkan selama  $\pm$  10 menit. Cumi dicelupkan ke dalam air untuk menghilangkan serat-serat jeruk yang menepel dari daging ikan, mengurangi bau dan rasa jeruk nipis yang dapat mengurangi kualitasnya. Cumi diiris tipis berbentuk cincin atau memanjang. Lumuri dengan putih telur dan gulingkan dalam tepung bumbu. Goreng dengan api kecil hingga berwarna kuning. Cumi crispy siap disajikan sebagai cemilan atau lauk.

### 3. Pembuatan kaki naga

Alat : pisau, telenan, baskom, tusuk ice cream, wajan, serok, sotel, kompor

Bahan : ikan, tepung bumbu, tepung panir, 1 butir telur, merica bubuk, bawang putih, garam secukupnya

Cara : daging giling dicampur dengan tepung bumbu, tepung roti, telur, merica bubuk, dan garam secukupnya. Setelah adonan kalis, adonan dibentuk pada tusuk ice cream. Kemudian dikukus, setelah dingin dilumuri dengan tepung bumbu dicampur tepung beras cair dan digulingkan dalam tepung roti. Kaki naga digoreng dengan api kecil sampai matang. Kaki naga siap dihidangkan dengan saos sambal.

### 4. Pembuatan sate ikan

Alat : pisau, telenan, baskom, tusuk sate, arang, alat pembakar sate, kipas

Bahan : ikan, tepung kanji 10%, putih telur, mentega

Bahan yang dihaluskan : cabe rawit (selera), bawang merah (selera)

Bumbu kecap : tomat dipotong kecil, cabe rawit dipotong kecil, bawang merah diiris tipis

Cara : daging ikan diblender kemudian dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan, putih telur dan tepung kanji 10%. Setelah adonan kalis, dibentuk bulatan seperti bakso dan ditusukkan ke tusuk sate. Tiap tusuk sate diisi dengan 3-4 bulatan (sesuai selera). Sate dibakar di atas alat pembakar sate sambil diolesi dengan mentega. Setelah matang sate dihidangkan dengan bumbu sate.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kaki Naga

Pengetahuan yang diperoleh peserta dalam membuat berbagai produk olahan ikan cukup memadai. Tim pelaksana kegiatan pengabdian memberikan penjelasan peserta mengenai cara membuat berbagai produk olahan ikan. Pengetahuan tentang cara menghitung kebutuhan bahan yang digunakan untuk membuat berbagai produk olahan ikan dan mempunyai nilai jual. Dari hasil kuisioner peserta pelatihan bahwa kegiatan pelatihan ini merasakan 77% sangat bermanfaat dan 33% bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan. 100% peserta pelatihan ingin mempraktekkan di rumah masing masing, 33 % ingin melanjutkan untuk kegiatan

berwirausaha dan 100 % peserta ingin melanjutkan dengan kegiatan olahan ikan yang lainnya diantaranya bakso ikan, bandeng presto, abon ikan, ikan bakar, empek empek, basreng. Berdasarkan hasil komunikasi dengan peserta pelatihan bahwa peserta sudah ada yang membuat produk untuk dibagikan kepada kelas balita dan telah dijual ke anak-anak TPQ di Desa Purworejo.

### KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Motivasi dan minat peserta dari mitra cukup tinggi untuk mengikuti seluruh kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian
2. Peserta pelatihan memiliki pengetahuan tentang kebutuhan bahan untuk membuat berbagai produk olahan ikan yaitu nugget ikan, cumi crispy, kaki naga dan sate ikan
3. Peserta pelatihan memiliki pengetahuan tentang pengolahan berbagai produk ikan yaitu nugget ikan, cumi crispy, kaki naga dan sate ikan.
4. Peserta pelatihan memiliki keterampilan membuat berbagai produk ikan yaitu nugget ikan, cumi crispy, kaki naga dan sate ikan
5. Peserta yang mengikuti pelatihan 33% ingin melanjutkan ke arah wirausaha.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pekalongan yang telah memberikan pendanaan pelaksanaan program pengembangan masyarakat pendanaan Hibah Mandiri Universitas Pekalongan tahun anggaran 2022 Batch II, dengan kontrak Nomor : 512/B.06.01/ LPPM/XI/ 2022.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Jakarta: Bumi Aksara
- Djuhria Wonggo, Albert Royke Reo, 2022. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol 10 No 3.
- Nanda Diniarti, Nunik Cokrowati, Dewi Nur'aeni Setyowati, Alis Mukhlis. 2020. Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. Jurnal Abdi Insani Universitas Mataram Volume 7, Nomor 1, April 2020. Mataram.
- TY Mardiana, S Suharto, 2011. Diversifikasi Olahan Daging Ikan Giling di Desa Api-api Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan. Jurnal Abdimas, Vol 15 No 1. UNNES. Semarang
- Wijianto Wijianto, Azhari Fahrurrozi, Linayati Linayati, Tri Yusufi Mardiana, Nila Oktaviani, Dinna Firstiany, Fatchul Huda. Jurnal PKM Belida Indonesia Vol 2 No 1 Tahun 2022.
- Tangke. U, A Bafagih, R A. Daeng. 2020. Sinergi : Jurnal pengabdian Masyarakat Vol 2, No 2 Universitas Muhammadiyah Mataram. DOI: <https://doi.org/10.31764/sjpu.v2i2.2045>
- Winarni, T., Swastawati, F., Darmanto, Y. S., & Dewi, E. N. (2003). Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang.