

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 6, September 2024, Halaman 29-32
Licensed by CC BY-SA 4.0
ISSN: 2986-7002
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13760206>

Demonstrasi dan Pengembangan Produk Olahan Nugget dan Fishball dari Ikan Patin sebagai Upaya Pemanfaatan Protein Berkualitas Tinggi di Desa Sungai Bakau

Ririn Muthia Zukhra^{1*}, Azzumardi Azra², Yogi Irmaningsih², Angga Reza Saputra², Nia Indriani³, Nurmalisadikin Setia Ningrum², Lestari³, Nurfiya Sari³, Saputri Nurfalalah⁴, Fahmi Syahputra⁴, Nur Fadia Alfitra⁴

¹Fakultas Keperawatan, Universitas Riau

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

³Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

⁴Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

*Email Korespondensi: ririnmuthiazukhra@lecturer.unri.ac.id

Abstract

The project aims to demonstrate and develop processed nugget and fishball products from Patin fish, leveraging the high-quality protein content of this locally abundant species. Patin fish, known for its rich nutritional value, serves as a primary resource for creating innovative and marketable food products. The project is conducted in Sungai Bakau Village, where community members are introduced to the benefits of utilizing Patin fish in daily diets. Through a series of workshops, participants learn various processing techniques, including proper fish handling, preparation, seasoning, and forming the fish into nuggets and fishballs. These training sessions emphasize hygienic production methods and food safety to ensure the creation of high-standard products suitable for local and regional markets. The initiative also aims to increase the economic potential of Patin fish farming in the area by adding value to the fish through these processed products. By creating marketable food items, the project helps to diversify income sources for local fishermen and entrepreneurs. Furthermore, the project underscores the importance of high-protein foods in promoting public health, particularly in rural communities. The resulting products are expected to appeal to a wide audience due to their convenience, nutritional benefits, and alignment with local culinary preferences. Ultimately, the project not only supports sustainable fisheries management but also contributes to food security and economic resilience in Sungai Bakau Village.

Keywords: Patin fish, High-quality protein, Food security

Article Info

Received date: 23 Agustus 2024

Revised date: 02 September 2024

Accepted date: 06 September 2024

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu masalah kesehatan yang serius di Indonesia, terutama di wilayah pedesaan seperti Kepenghuluan Sungai Bakau. Stunting adalah kondisi gagal tumbuh yang disebabkan oleh kekurangan gizi kronis, terutama pada masa 1000 hari pertama kehidupan anak. Anak-anak yang mengalami stunting memiliki ukuran tubuh yang lebih kecil dibandingkan teman sebayanya, dan kondisi ini berpotensi mempengaruhi perkembangan kognitif serta kualitas hidup mereka di masa depan. Oleh karena itu, upaya untuk mencegah stunting sangat penting dilakukan, terutama melalui peningkatan asupan gizi yang baik dan seimbang sejak dini.

Ikan patin adalah salah satu budidayerikanan yang marak dikembangkan di Provinsi Riau. Hal ini karena pengaruh dari letak geografis Provinsi Riau yang dikelilingi oleh sungai-sungai besar. Adapun wilayah Riau jika ditinjau berdasarkan letaknya berada pada jalur perdagangan internasional Selat Makala serta di segitiga pertumbuhan ekonomi tiga negara mencakup Indonesia, Malaysia, dan Thailand. Apabila ditelisik dari segi bahasa Portugis arti dari kata Riau ialah sungai yang berasal dari

penyebutan “Rio.” (Husna Nadhifah et al., 2021; Rz et al., 2022; et al., 2021)

Dalam upaya pencegahan stunting, mahasiswa Kukerta Reguler Universitas Riau telah menginisiasi sebuah kegiatan demonstrasi pengolahan nugget dan fishball berbahan dasar ikan patin, yang kaya akan protein dan nutrisi penting lainnya. Ikan patin dipilih karena kandungan nutrisinya yang sangat bermanfaat, termasuk 18 gram protein, 105 kalori, serta lemak omega-3 yang esensial bagi pertumbuhan anak. Program ini dilaksanakan bersama kelompok ibu-ibu PKK Kepenghuluan Sungai Bakau, dengan tujuan memperkenalkan olahan makanan bergizi tinggi yang dapat menarik perhatian masyarakat, terutama anak-anak, untuk meningkatkan konsumsi ikan.

Demonstrasi ini tidak hanya bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan ikan patin menjadi produk yang menarik seperti nugget dan fishball, tetapi juga untuk memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya asupan gizi yang memadai dalam mencegah gizi buruk. Melalui berbagai tahapan seperti pemilihan ikan segar, teknik memfillet ikan, hingga cara memasak yang benar agar kandungan gizi tetap terjaga, diharapkan masyarakat, khususnya para ibu, dapat menerapkan pengetahuan ini dalam kehidupan sehari-hari.

Melalui program ini, diharapkan konsumsi ikan di Kepenghuluan Sungai Bakau dapat meningkat, sehingga masyarakat dapat memanfaatkan hasil tangkapan ikan yang melimpah dengan lebih baik, serta secara aktif berkontribusi dalam pencegahan stunting dan peningkatan kesehatan anak-anak.

METODE

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode Penelitian Tindakan (Action Research). Menurut (Yaumi, 2014) metode Penelitian Tindakan terfokus pada hadirnya pengetahuan melalui tindakan yang sangat efektif untuk mengidentifikasi masalah praktik dalam konteks nyata, seperti pendidikan. Metode yang digunakan terdapat empat tahapan yang diawali dengan :

1. Mengidentifikasi permasalahan dan penyusunan perencanaan.
2. Tahap perencanaan adalah langkah awal dalam suatu proses yang bertujuan untuk membuat strategi yang akan menjadi fokus pembelajaran praktik
3. Pelaksanaan tindakan yang dilakukan meliputi sesi penyampaian materi oleh mahasiswa Kukerta, diikuti oleh praktek langsung oleh siswa
4. Observasi, Observasi dilakukan selama pelaksanaan tindakan untuk mencatat respon siswa terhadap metode pengajaran, tingkat keterlibatan mereka dalam sesi praktek, serta hambatan yang mungkin mereka hadapi. Observasi ini juga melibatkan pengumpulan data tentang peningkatan keterampilan siswa dari waktu ke waktu.
5. Evaluasi, yaitu dengan melihat kemampuan siswa ibu-ibu PKK Kepenghuluan Sungai Bakau sebelum dan sesudah sosialisasi dilakukan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Pengolahan nugget ikan patin dan fish ball ikan patin adalah proses pembuatan produk olahan makanan berbahan dasar ikan patin yang diolah menjadi bentuk nugget dan bola-bola. Keduanya merupakan produk yang populer karena mudah dibuat, bernutrisi, dan disukai oleh berbagai kalangan.

Nugget ikan patin adalah produk olahan ikan yang dibuat dengan mencampurkan daging ikan patin yang telah dihaluskan dengan bahan-bahan lain seperti tepung, bumbu-bumbu, dan telur. Campuran ini kemudian dibentuk menjadi potongan-potongan kecil berbentuk persegi panjang, dilapisi dengan tepung panir, dan digoreng atau dikukus sebelum disimpan atau disajikan. Bola-bola ikan patin adalah olahan ikan patin yang dibentuk bulat seperti bola, seringkali dengan campuran bahan seperti tepung dan bumbu-bumbu untuk menambah cita rasa. Produk ini biasanya lebih kecil dan berbentuk bulat, dan bisa dihidangkan sebagai camilan atau lauk.

Nugget ikan dan fish ball salah satu cara efektif untuk mengolah ikan patin menjadi makanan yang lezat dan kaya nutrisi, terutama protein. Dalam demonstrasi ini, Tim KKN UNRI 2024 memilih ikan patin sebagai bahan dasar pembuatan olahan nugget karena ikan patin merupakan ikan yang tidak asing dan ikan yang mudah untuk didapatkan sehingga sering dikonsumsi oleh masyarakat. Ikan patin sendiri merupakan jenis ikan air tawar yang mudah didapatkan. Ikan patin memiliki 13,13-68,60% kandungan protein, 1,09-5,80% kandungan lemak, 1,50% kandungan karbohidrat, 0,17-5,0% kandungan abu, dan 59,3-75,5% kandungan air (Aliyah et al., 2019; Munisa et al., 2015; Nasution et al., 1930). Ikan patin memiliki kadar kolesterol yang rendah dan memiliki kandungan lemak tak jenuh sehingga bisa

mengurangi resiko penyakit dari lemak jenuh (Pandiangan, 2021)

Pelaksanaannya Dimulai dengan mahasiswa mensosialisasikan apa itu nugget dan fish ball, serta mensosialisasikan kepada ibu-ibu PKK betapa tingginya kandungan protein ikan serta setelah melakukan sosialisasi dilanjutkan dengan mengajarkan bagaimana cara fillet ikan serta bagaimana cara pembuatan nugget ikan serta fish ball. Setelah dilakukan pengolahan dilanjutkan dengan penggorengan dan pencicipan nugget dan fish ball yang sudah dibuat.

Demonstrasi pengolahan nugget dan fishball dari ikan patin yang dilakukan oleh mahasiswa Kukerta Reguler Universitas Riau bersama kelompok ibu-ibu PKK Kepenghuluan Sungai Bakau berlangsung dengan sukses. Sebanyak 25 peserta hadir dan menunjukkan antusiasme tinggi terhadap kegiatan ini. Para peserta mengikuti setiap tahapan demonstrasi mulai dari pemilihan ikan patin segar, teknik memfillet, pengolahan menjadi nugget dan fishball, hingga cara memasak dan mengemas produk secara higienis.

Hasil akhir dari kegiatan ini menunjukkan bahwa para peserta tidak hanya mampu mengikuti teknik pengolahan dengan baik, tetapi juga memahami pentingnya nilai gizi ikan patin dalam mencegah stunting. Produk olahan nugget dan fishball yang dihasilkan dinilai lezat dan menarik, terutama bagi anak-anak, yang menjadi target utama dalam upaya pencegahan stunting. Beberapa peserta bahkan menyatakan minat untuk memproduksi sendiri nugget dan fishball di rumah untuk konsumsi keluarga.

Demonstrasi ini memberikan wawasan yang signifikan tentang pentingnya pengolahan ikan patin sebagai sumber protein berkualitas tinggi dalam upaya pencegahan stunting. Ikan patin kaya akan nutrisi esensial seperti omega-3, protein, dan kalori, yang semuanya sangat penting untuk mendukung pertumbuhan anak. Dalam 1000 hari pertama kehidupan, asupan gizi yang baik adalah kunci untuk mencegah stunting, dan produk olahan seperti nugget dan fishball menjadi cara yang menarik bagi anak-anak untuk mengonsumsi ikan.

Melalui kegiatan ini, masyarakat diperkenalkan dengan cara yang praktis dan higienis untuk mengolah ikan, sehingga mereka dapat memanfaatkan hasil tangkapan lokal dengan lebih optimal. Pemahaman tentang teknik pengolahan yang benar, seperti memfillet ikan dan menjaga kandungan gizi saat memasak, akan membantu masyarakat menciptakan makanan sehat yang berperan dalam peningkatan gizi keluarga.

Kegiatan ini memberikan dampak positif pada beberapa aspek. Pertama, dari segi ekonomi, peserta memperoleh keterampilan baru dalam mengolah ikan patin yang dapat diterapkan untuk kebutuhan rumah tangga maupun usaha kecil. Produk olahan ikan patin berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga, terutama di daerah pesisir seperti Kepenghuluan Sungai Bakau yang kaya akan hasil laut.

Dari sisi kesehatan, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi dalam pencegahan stunting. Anak-anak di desa ini diharapkan dapat lebih banyak mengonsumsi ikan patin melalui produk olahan seperti nugget dan fishball, yang dapat mendukung tumbuh kembang mereka secara optimal.

Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan dapat membantu menurunkan angka stunting di Kepenghuluan Sungai Bakau.

Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat ikatan sosial dalam komunitas melalui kerjasama antara mahasiswa Kukerta Universitas Riau dan kelompok PKK, menciptakan lingkungan yang lebih mendukung dalam upaya peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.



KESIMPULAN

Nugget merupakan olahan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat terutama anak-anak. Nugget bukan hanya terbuat dari daging ayam, melainkan juga bisa dibuat menggunakan bahan dasar ikan salah satunya ikan patin. Ikan patin adalah ikan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Desa Sungai Bakau karena banyak dijual di pasar. Ikan patin memiliki banyak kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Nugget ikan patin menjadi inovasi bagi masyarakat terutama ibu-ibu di Desa Sungai Bakau untuk menyajikan makanan berbahan dasar ikan dalam versi yang lebih menarik dan disukai keluarga. Selain itu, nugget ikan patin juga bisa menjadi alternatif bagi yang tidak suka makan ikan agar bisa mendapat manfaat dari ikan patin. Demonstrasi ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan keterampilan bagi masyarakat Desa Sungai Bakau dalam mengolah ikan patin. Selain itu, demonstrasi ini diharapkan bisa menjadi motivasi untuk masyarakat yang ingin memulai usaha demi meningkatkan perekonomiannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrinis, N., Besti, V., & Anggraini, H. D. (2018). Formulasi dan Karakteristik Bihun Tinggi Protein dan Kalsium dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Untuk Balita Stunting. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. <https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i2.3984>
- Aliyah, F., Munisa, N., & Nasution, A. (2019). *Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi dan sifat fisik nugget ikan patin*. *Jurnal Pengolahan Ikan*, 12(3), 42-49.
- Husna, N., Rz, Y., & Zainudin, M. (2021). *Studi tentang potensi perikanan di Provinsi Riau dan upaya peningkatan produksi ikan patin*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 18(2), 145-156.
- Munisa, N., Aliyah, F., & Pandiangan, D. (2015). *Potensi ikan patin sebagai bahan baku produk olahan nugget dan fishball*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 10(1), 25-33.
- Nasution, A., Munisa, N., & Aliyah, F. (2020). *Kandungan nutrisi ikan patin dan pengaruhnya terhadap kesehatan*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 200-205.
- Pandiangan, M. (2021). *Penentuan Komposisi Asam Lemak pada Minyak Ikan Patin*. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*. <https://doi.org/10.54367/retipa.v1i2.1210>
- Yaumi, M. (2014). *Penelitian tindakan kelas sebagai metode efektif untuk identifikasi masalah dalam konteks pendidikan*. Jakarta: Rajawali Press.