

Pelatihan Inovasi Pembuatan Olahan Ikan Patin Menjadi Nugget yang Kaya Gizi di Desa Suka Damai, Kab. Kuantan Singingi

¹Wahyu Nugroho, ¹Ryan Mustafa Kamal, ¹Daffa Putra Darmawan, ¹Igah Mawarni Putri, ¹Intan Wahita Sari, ¹Anisa Trisari, ¹Elsa Pramesti, ¹Nayna Afrida, ¹Putri Ayu Ningsi, ¹Dela Fazira

¹Mahasiswa Kukerta 2022 Desa Suka Damai, Kec. Singingi Hilir, Kab. Kuantan Singingi, Riau, Indonesia

*Corresponding author's
email:

kksukadamai2022@gmail.com

Submitted: 17/10/2023

Revised : 24/10/2023

Accepted: 6/11/2023

Published: 08/12/2023

Vol. 1

No. 1

Abstrak : Dalam jurnal ini membahas mahasiswa yang melaksanakan KKN di Desa Suka Damai, Kecamatan Singingi Hilir, Kabupaten Kuantan Singingi. Mahasiswa mengadakan kegiatan dakwah dan demonstrasi pembuatan olahan lele untuk membuat nugget bersama ibu-ibu PKK di desa. Kegiatan ini diharapkan mampu memberikan ide bagi ibu-ibu PKK untuk menciptakan produk yang akan menjadi produk unggulan yang unik di desa. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan meningkatkan kemampuan inovatif perempuan desa dalam membuat makanan. Meski nugget olahan terbelah umum, namun nugget olahan biasanya terbuat dari daging ayam. Oleh karena itu, dengan adanya kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan khususnya di bidang ekonomi dan kesehatan, yang dalam hal ini merupakan tingkat gizi masyarakat setempat. Sebab, ikan lele memiliki manfaat yang melimpah. Untuk kesehatan dan tergolong ikan yang mudah ditemukan di daerah setempat. Dengan demikian, bahan-bahan yang tersedia dapat diolah dalam rangka membangun ekonomi masyarakat yang lebih maju dan menciptakan produk unggulan. dari Desa Sukadamai. Sehingga masyarakat desa Sukadamai memiliki daya inovatif dan kreatif untuk membangun desa yang dikenal dan menciptakan kemajuan dalam industri kreatif

Kata kunci : *Pelatihan Inovasi, nugget, lele, pengusaha*

Abstract: This journal discusses students who carry out KKN in Suka Damai Village, Singingi Hilir District, Kuantan Singingi Regency. Students held da'wah activities and demonstrations on making processed catfish to make nuggets with PKK women in the village. It is hoped that this activity will provide ideas for PKK women to create products that will become unique superior products in the village. This activity aims to increase creativity and increase the innovative abilities of village women in making food. Although processed nuggets are fairly common, processed nuggets are usually made from chicken meat. Therefore, with this activity it is hoped that there will be an increase, especially in the economic and health fields, which in this case is the nutritional level of the local community. Because catfish has abundant benefits. For health and is classified as a fish that is easy to find in the local area. In this way, the available materials can be processed in order to build a more advanced community economy and create superior products. from Sukadam Village. So that the people of Sukadam village have the innovative and creative power to build a well-known village and create progress in the creative industry

Keywords: *Innovation Workshop, Nugget, Catfish, Entrepreneur*

© 2023 The Authors.

This open access article is distributed under a (CC-BY License)

How to Cite :

Nugroho, W. *et al* (2023). Pelatihan Inovasi Pembuatan Olahan Ikan Patin Menjadi Nugget Kaya Gizi di Desa Suka Damai, Kab. Kuantan Singingi. *Jurnal Selektapkm : Pengabdian Masyarakat dan Kukerta*, 1(1), 27-32

1 Pendahuluan

Ikan patin adalah salah satu budidayaperikanan yang marak dikembangkan di Provinsi Riau. Hal Ini karena pengaruh dari letak geografis Provinsi Riau yang dikelilingioleh 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 bahasaPortugis arti dari kata Riau ialah sungai yang berasal dari penyebutan “Rio.” (Husna Nadhifah et al., 2021; Rz et al., 2022; et al., 2021)

Provinsi Riau mempunyai 12 kabupaten yaitu kabupaten Kuantan Singingi, Indragiri Hulu, Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Kampar, Rokan Hulu, Rokan Hilir, Bengkalis, Kepulauan Meranti, Pekanbaru, dan Dumai (RIAU, 2018). Kuantan Singingi menjadi salah satu dari Kabupaten yang memiliki budidaya ikan patin. Budidaya ikan patin semakin dikembangkan di beberapa desa di sekitar untuk menjadi suatu kawasan mandiri dalam mengembangkan besarnya potensi ikan yang ada. Salah satunya ialah Desa Suka Damai yang berada di Kecamatan Singingi Hilir (Statistik Indonesia, 2023). Desa ini berkembang secara signifikan dari segala aspek sosial, budaya, pendidikan, dan ekonomi. Walaupun kawasan desa ini tidak dikeliling oleh sungai yang luas, namun jumlah ketersediaan ikan patin begitu melimpah di sekitarnya. Adapun masyarakat lebih cenderung untuk mengolah ikan patin sebagai menu keluarga dan menu yang diperjual belikan oleh pelaku kuliner (Budi et al., 2022). Namun, tekstur daging ikan patin yang amis kerap kali membuat beberapa masyarakat enggan untuk mengkonsumsi. Padahal, jika ditelisik dari segi kesehatan ikan ini memiliki gizi yang cukup tinggi bagi tubuh. Kekayaan gizi ini sebenarnya juga sangat baik bagi anak-anak yang dalam masa pertumbuhan serta dari segi kognitif, psikomotorik, dan afektif (Afrinis et al., 2018; Suciati et al., 2020; Untari et al., 2022). Namun kekayaan gizi ini tidak didukung dengan kreativitas olahan dari ikan patin yang cenderung memiliki aroma dan rasa amis apabila tidak diolah dengan baik. Sehingga, sebagian besar anak-anak Sukadamai tidak menyukai olahan ikan patin yang didapatkan dari sample yang dilakukan oleh setengah dari populasi anak-anak di Sukadamai. Maka dari itu untuk menciptakan generasi yang cerdas, aktif, dan kreatif dengan kebutuhan gizi yang tercukupi oleh karena itu kelompok KKN UNRI 2022 membentuk pelatihan inovasi olahan nugget dari bahandasar ikan patin sebagai makanan yang tidakhanya baik untuk Kesehatan serta meningkatkan gizi dan nafsu makan anak-anak serta masyarakat setempat namun juga memiliki nilai jual.

2 Metodologi : Hasil dan Pelaksanaan

2.1 Profil Desa Suka Damai

Desa Suka damai merupakan suatu desa eks-transmigrasi yang tergabung sebagai 12 desa yang ada di Kecamatan Singingi Hilir dengan jumlah penduduk berdasarkan sensus tahun 2017 sebanyak 499 KK atau 1.888 jiwa. Berdasarkan insert Prodeskel PMD tahun 2018, Desa Suka damai mempunyai jumlah penduduk 1.869 jiwa, yang tersebar di 2 dusun (Dusun Sumber Mulya dan Dusun Muara Jaya) dan 4 RW, serta 15 RT (Sri Chairani et al., 2022) (Statistik Indonesia, 2023). Desa Suka damai juga merupakan desa dengan pola perkebunan, maka dengan sendirinya sebagian besar penduduknya mempunyai mata pencaharian sebagai petani. Meskipun demikian masyarakat juga memiliki mata pencaharian lainnya baik dibidang wiraswasta maupun jasa. Adapun penggunaan tanah di Desa Suka Damai Sebagian besar diperuntukkan untuk lahan perkebunan, sedangkan sisanya untuk lahan perkarangan yang merupakan bangunan perumahan dan fasilitas-fasilitas lainnya. Kondisi ekonomi Masyarakat Desa Suka Damai yang pada awalnya transmigrasi dulu hamper sama semua kondisinya, namun dengan perjalanan waktu hal itu juga mulai tampak ada perbedaan-perbedaan, secara kasat mata dapat dilihat bahwa kehidupan rumah tangga penduduk sekarang ini ada yang dikategorikan masih tetap miskin, sedang, dan kaya. Hal ini disebabkan karena banyak hal, antara lain mata pencaharian tambahan di sektor-sektor usaha lain, Sebagian besardi sektor non-formal seperti pedagang, buruh, upahan, pertukanganm petani ikan dan disektor formal seperti PNS, honorer, dll. Secara administrasi wilayah Desa Suka Damai pada saat ini dibagi dalam 2 (dua) dusun, yaitu Dusun Muara Jaya, dan Dusun Sumber Mulya, di setiap dusun tersebut terdiri dari wilayah

pertanian, sementara pusat pemerintahan seperti kantor desa, kantor BPD, kantor TP. PKK Desa, sekretariat Karang Taruna, Polindes, SD, dll dan pusat perekonomiannya seperti KUD, pertokoan, BUMDes, dll berada di Dusun Nusa Muara Jaya, Poskesdes dan MD terletak di Dusun Sumber Mulya. Sementara itu setiap dusun dipimpin oleh seorang Kepala Dusun.

2.2 Olahan Nugget Ikan Patin

Nugget merupakan makanan olahan yang lazimnya berbahan dasar daging. Nugget dibuat dengan menggiling halus daging, lalu dicampur dengan bahan pendukung lainnya dan kemudian digoreng. (Gaol, 2020; Suharman et al., 2022; Yenti et al., 2021) Masyarakat umumnya hanya mengenal nugget yang terbuat dari daging ayam dan biasanya untuk bisa mengonsumsi nugget, mereka harus membelinya terlebih dahulu. Nyatanya nugget tidak hanya terbuat dari daging, melainkan bisa juga dibuat dengan bahan dasarnya ikan seperti ikan patin, ikan lele, dan ikan-ikan lainnya yang memiliki daging yang tebal. Ikan menjadi salah satu sumber protein hewani yang memiliki banyak kandungan gizi. Ikan sangat baik dikonsumsi terutama untuk anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan karena dapat meningkatkan kecerdasan otak. Namun, tidak semua orang suka makan ikan. Sehingga diperlukan adanya inovasi dalam menyajikan olahan ikan agar disukai. Salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah dengan mengolah ikan menjadi nugget yang tentunya akan lebih menarik dan disukai keluarga.

Dalam demonstrasi ini, Tim KKN UNRI 2022 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, 0,17-5,00% 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).

Tujuan diadakannya demonstrasi pembuatan nugget dari ikan patin ini yaitu untuk memberikan referensi menu makanan yang menarik kepada masyarakat Desa Suka Damai, meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi ikan, dan memberikan peluang bagi masyarakat yang ingin membangun usaha dengan menjual nugget ikan patin guna meningkatkan perekonomian masyarakat. Semua alat dan bahan disiapkan oleh seluruh TIM KKN Mahasiswa/i UNRI 2022 agar dapat disimak oleh Masyarakat Sukadamai sebagaimana sosialisasi ini ditunjukkan guna meningkatkan kreativitas masyarakat dalam mengolah makanan terkhusus dalam menciptakan ide untuk meningkatkan selera makan anak-anak terhadap olahan ikan patin. Kegiatan dipandu oleh Intan Wahita Sari sebagai pengarah cara memasak olahan ikan patin yang didemokan.

Adapun yang dibutuhkan untuk membuat nugget ikan patin dalam demonstrasi ini, antara lain:

Bahan-bahan:

1. 1 kg daging ikan patin halus yang telah dibersihkan dari kulit dan durinya
2. ½ kg tepung tapioka
3. 10 siung bawang merah
4. 5 siung bawang putih
5. ¼ kg tepung roti (tepung panir)
6. 2 sdm garam halus
7. 2 sdm gula pasir
8. 2 sachet royco ayam
9. 1 sdm merica bubuk
10. Daun bawang secukupnya
11. Wortel secukupnya
12. 1 butir telur ayam

13. Minyak goreng

14. Air es

Alat-alat:

1. Kompor gas

2. Tabung gas

3. Dandang

4. Baskom sedang

5. Pisau

6. Loyang plastik

7. Talenan dan kain lap bersih

8. Sendok

9. Penggiling daging/ blender

Cara membuat:

1. Siapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan.
2. Pisahkan daging ikan patin dari kulit dan tulangnya dan kemudian potong-potong agar mudah dihaluskan.
3. Haluskan daging ikan patin menggunakan pengiling daging.
4. Setelah daging dihaluskan simpan daging ikan patin di dalam lemari pendingin.
5. Berikutnya bersihkan wortel yang sudah disiapkan lalu parut wortel dan sisihkan.
6. Langkah berikutnya siapkan bumbu halus yaitu berupa bawang putih, bawang merah, merica, garam lalu haluskan hingga menjadi bumbu halus.
7. Siapkan wadah besar lalu masukkan ½ kg tepung tapioka, ¼ kg tepung roti, daging ikan patin yang sudah dihaluskan tadi, wortel parut, lalu masukkan 1 butir telur, penyedap rasa (royco), gula, dan juga bumbu yang sudah dihaluskan, sertadaun bawang yang sudah dipotong-potong
8. Setelah seluruh bahan dimasukkan, lalu campur hingga rata
9. Masukkan air es secukupnya, lalu uleni hingga menjadi adonan yang kita inginkan
10. Selanjutnya siapkan loyang plastik yang sudah diolesi minyak goreng
11. Lalu siapkan juga pengukus yaitu dandang dan isi air hingga setengah dari dandang tersebut dan panaskan pengukus tersebut
12. Selagi menunggu pengukus panas, masukkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak goreng sebelumnya, dan ratakan hingga seluruh loyang penuh dengan adonan.
13. Masukkan loyang yang sudah terisi adonan ke dalam pengukus yang sudah dipanaskan.
14. Kukus selama kurang lebih 25 menit
15. Setelah 25 menit, angkat lalu diamkan terlebih dahulu agar mudah dilepaskan dari loyang.
16. Setelah dingin, keluarkan nugget dari loyang dengan menggunakan lap bersih dan letakkan di talenan kemudian potong sesuai selera.
17. Langkah selanjutnya siapkan 1 butir telur, lalu pecahkan dan campur dengan sedikit air untuk bahan olesan.
18. Siapkan juga tepung panir untuk membalut nugget.
19. Masukkan nugget yang sudah dipotong satu persatu ke dalam telur dan juga masukkan ke dalam tepung panir hingga merata.
20. Lakukan hal tersebut hingga seluruh nugget terbaluri dengan tepung panir.
21. Selanjutnya letakkan semua nugget yang telah dibaluri tepung panir ke dalam wadah dan simpan terlebih dahulu di lemari pendingin agar tepung panir merekat.
22. Setelah itu, nugget siap untuk di goreng dan dinikmati.

Setelah demonstrasi pembuatan nugget selesai, Tim KKN UNRI 2022 mempersilahkan ibu-ibu yang hadir dalam pembuatan serta mencicipi nugget yang telah dibuat oleh Tim KKN UNRI 2022. Demonstrasi ini mendapat respon yang sangat baik dari pemerintah desa, ibu-ibu PKK, masyarakat setempat dan sebagian besar dari peserta demonstrasi yang berasal dari kalangan anak-anak yang dalam pengamatan terlihat lahap dalam mengkonsumsi olahan nugget berbahan dasar ikan patin (Jatim, 2013).

Maka dengan olahan nugget ikan patin tersebut dapat memberikan ide kepada ibu-ibu untuk membuat olahan makanan sendiri dirumah, sebab membuat makanan sendiri di rumah dapat mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan. Diantaranya ialah mengurangi konsumsi bahan dasar kimia yang seringkali dijual di luar oleh pedagang yang tidak bertanggung jawab. Adapun ide dari olahan nugget berbahan dasar ikan patin ini dapat meningkatkan selera makan dari anak-anak hingga orang dewasa (Simanjuntak, 2018). Selain itu bahan yang dibutuhkan terbuat dari bahan yang aman dan memiliki kekayaan gizi yang baik untuk kesehatan.

3 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 Suka Damai 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 Suka Damai 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 Suka Damai dalam mengolah ikan patin. Selain itu, demonstrasi ini diharapkan bisa menjadi motivasi untuk masyarakat yang ingin memulai usaha demi meningkatkan perekonomiannya.

Referensi

- Afrinis, N., Besti, V., & Angraini, 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, S., Herawati, T., Rostika, R., Andriani, Y., & Zidni, I. (2019). Pengaruh sumber protein pada pakan benih ikan patin siam (*Pangasius hypophthalmus*) di keramba jaring apung Waduk Cirata. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan*.
- Budi, F. A., Dewi, N., & Kusumawaty, Y. (2022). Analisis persepsi konsumen terhadap ikan salai di kabupaten kuantan singingi. *Jas (Jurnal Agri Sains)*. <https://doi.org/10.36355/jas.v6i2.923>
- Gaol, A. U. L. (2020). Studi Penerimaan Konsumen terhadap Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dengan Bahan Pengikat Berbeda. *Universitas Riau*.
- Husna Nadhifah, Kristiastuti, D., Indrawati, V., & Soeyono, D. R. (2021). Pengaruh Proporsi Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) dan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) terhadap Sifat Organoleptik Nugget Kelor. *Jurnal Tata Boga*.
- Munisa, Q., Subandiyono, & Pinandoyo. (2015). Pengaruh Kandungan Lemak dan Energi yang Berbeda Dalam Pakan Terhadap Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Patin (*Pangasius pangasius*). *Journal of Aquaculture Management and Technology*.
- Nasution, H., Deliani, W., Isnaniar, -, & Wahyuningsih, -. (1930). Analisa Kadar Lemak, Pati, Gula Reduksi, Mineral (Fe, Ca, Na Dan Mg) Pelet Ikan Dari Limbah Organik. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*. <https://doi.org/10.37859/jp.v7i02.515>
- 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>
- Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin Dan Tepung Tulang Ikan Tuna Untuk Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.01.5>
- Rz, I. O., Uthia, R., Jannah, F., & Yandra, A. (2022). Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Patin Tinggi Kalsium Di Kampung Patin XIII Koto Kampar. *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*. <https://doi.org/10.35446/diklatreview.v6i2.1110>
- Sri Chairani, Ria Asmeri Jafra, & Dian Meliza. (2022). Tradition of Pacu Jalur in Kuantan Singingi. *Lakbomi Journal Scientific Journal of Culture*. <https://doi.org/10.33258/lakhomi.v3i3.756>

- Statistik Indonesia. (2023). Statistik Indonesia. In *Statistik Indonesia*.
- Suciati, G., Karsiwi, R. M., & Gusnadi, D. (2020). Biskuit Berbasis Ikan Patin Sebagai MPASI Bayi Usia 6-24 Bulan. *E-Proceeding of Applied Science*.
- Suharman, I., Chaniago, A., Hidayat, R., Anda restu, D., Firdaus, M., Aliya setiyani, M., Aida ningsih, N., Fitriyasari, Nopika, D., Putri, K., & Auliya, R. (2022). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan di Desa Pulau Sarak Dengan Pembuatan Nugget Ikan Patin. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v6i2.4054>
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., Anwar, R., & Febriyanti, T. L. (2022). Diversifikasi Pengolahan Ikan Patin (Pangasius pangasius) menjadi Nugget dengan Konsep Zero Waste Sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Anak. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*.
- Yenti, S. R., Amri, A., Fadli, A., Zultiniar, Z., Sunarno, S., & Wisrayetti, W. (2021). Pemberdayaan Santri di Rumah Amal MIS Hubbullah Pekanbaru Melalui Produksi Nugget Ikan Patin. *Journal of Community Engagement Research for Sustainability*. <https://doi.org/10.31258/cers.1.2.74-80>