

Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Patin di Desa Gohong Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau

Marcelino Fhanggbean*, Ellen Christ Tambunan, Lidya Maret Invanka Manurung,
Giofanny Simamora

Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Palangka Raya

*Email: marcelinofhanggbean01@mhs.faperta.upr.ac.id

Abstract

Gohong Village is one of the villages in the Kahayan Hilir Sub-district, Pulang Pisau Regency, Central Kalimantan Province. The village has an area of $\pm 51,037$ Ha. The potential in Gohong Village is the abundance of fish with annual production reaching out around 6-8 tons. The type of fish cultivated among them is catfish. The nutritional content of catfish is fatty acids omega-3. Omega-3 fatty acids found in the head are 2.28%, in the belly flap meat (belly meat) of 2.11%, and in the stomach contents of 1.45%. Training and assistance in making nuggets made from catfish was carried out by the PPK Ormawa HIMATRIPA Team in 2024 by utilizing the potential in Gohong Village to improve the community's economy. The Student Organization Capacity Strengthening Program (PPK ORMAWA) in this case is the Association of Agroindustrial Technology Department (HIMATRIPA) is a program to strengthen the capacity of ormawa through a series of ormawa coaching processes by universities which are implemented in community service and empowerment programs. The methods used in this activity are an initial survey to determine the potential of Gohong Village, Focus Group Discussion also training (demonstration) and assistance in making nuggets, and evaluation through questionnaires. Based on the evaluation carried out before and after the activity, nuggets were produced, an entrepreneurial group was formed, there was an increase in the knowledge and skills of the target community.

Keywords : *catfish, community economy, nugget, PPK ormawa*

Pendahuluan

Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) merupakan implementasi dari kebijakan Kemendikbudristek, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas ormawa serta menumbuhkembangkan *soft skills* dan kompetensi mahasiswa seperti kemampuan berorganisasi, penguatan karakter Pancasila, bela negara, cinta tanah air, berkebangsaan, kepemimpinan, dan bekerja sama (team work). Adapun bentuk kegiatan yang dilakukan berupa pendampingan dan pemberdayaan masyarakat pada suatu Desa/Kelurahan. Topik Desa/Kelurahan dapat dipilih sesuatu sesuai dengan permasalahan dan potensi desa tempat pelaksanaan. Dalam hal ini tim PPK Ormawa yang melaksanakan kegiatan merupakan ormawa dari himpunan Program Studi Teknologi Industri Pertanian (HIMATRIPA) Universitas Palangka Raya. Sedangkan topik yang terpilih adalah Desa

Wirausaha dan Desa Gohong merupakan desa terpilih yang menjadi tempat pelaksanaan kegiatan.

Desa gohong merupakan salah satu desa yang berada di wilayah di Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau, Provinsi Kalimantan Tengah. Desa Gohong memiliki luas wilayah $\pm 51,037$ Ha. Desa Gohong memiliki sungai handal sebanyak 31 buah sungai dan serta terdapat budidaya perairan darat dengan menggunakan keramba, bioflok, dan kolam tanah. Produksi ikan per tahun pada Desa Gohong mencapai sekitar 6-8 ton dan ikan patin merupakan jenis ikan yang paling banyak dibudidayakan (Profil Desa Gohong, 2017). Meskipun potensi ikan patin berlimpah, pemanfaatan ikan patin terbatas yaitu dalam bentuk olahan ikan asin dan sering kali dijual langsung dalam bentuk segar. Hal ini dikarenakan rendahnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat mengenai pengolahan ikan.

Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan tawar yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Penelitian Ayu *et al.* (2019) dan Hastarini *et al.* (2012) menunjukkan bahwa Ikan Patin mengandung asam lemak omega-3 dan omega yang tersebar pada seluruh bagian tubuh. Komposisi asam lemak tak jenuh dalam lemak perut ikan patin didominasi oleh asam oleat yakni sebesar 40,14% dan asam lemak jenuh berupa asam palmitat sebesar 26,22%. Kandungan yang dimiliki tersebut sangat cocok jika diolah menjadi Nugget.

Menurut Badan Standarisasi Nasional (2013), nugget yang menggunakan bahan dasar daging ikan mengandung protein minimal 5% dan lemak maksimal 15%. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Rosalinda *et al.* (2015) menunjukkan bahwa nugget berbahan dasar ikan patin sangat diminati oleh konsumen.

Upaya pengolahan ikan patin menjadi nugget diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ikan patin. Selain itu, dengan adanya pengolahan diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan serta perekonomian masyarakat desa. Hal ini sesuai dengan SDGs (*Sustainable Development Goals*) nomor delapan tentang mendapatkan pekerjaan yang layak serta meningkatnya pertumbuhan ekonomi.

Dengan demikian, adapun tujuan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat oleh tim PPK Ormawa HIMATRIPA yaitu 1) menambah pengetahuan masyarakat tentang produk olahan ikan dalam bentuk produk nugget, 2) meningkatnya perekonomian masyarakat melalui kegiatan kewirausahaan dan 3) terbentuknya kelompok usaha

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Jangka waktu penyelesaian kegiatan dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan, dimulai pada bulan Mei hingga Juli 2024 bertempat

di Desa Gohong Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau, Palangka Raya.

Tahapan Kegiatan

Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan diawali 1) survey awal yang dilakukan bersama perangkat desa guna mengetahui kondisi dan potensi Desa Gohong, 2) *Focus Group Discussion* (FGD) bersama perangkat desa masyarakat sasaran guna menggali pengetahuan dan ketrampilan masyarakat sasaran serta menentukan olahan yang akan dikembangkan sesuai dengan kondisi masyarakat sasaran dan potensi desa, 3) pendampingan kegiatan pengolahan nugget guna meningkatkan Kegiatan ini dibagi menjadi 2 kegiatan yaitu: *pertama demonstrasi*. Pada tahap ini masyarakat sasaran akan diberikan contoh mengenai langkah-langkah pembuatan nugget serta akan diberikan informasi terkait dengan olahan nugget. *Kedua pendampingan*. Pada tahap ini masyarakat sasaran telah mengetahui terkait inovasi olahan nugget serta akan melakukan praktik pembuatan nugget secara mandiri.

Hasil dan Pembahasan

Adapun hasil dan kegiatan yang dilakukan sesuai dengan tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

Tahap pertama yaitu survey awal. Survey awal dilakukan bersama dengan perangkat desa Gohong. Adapun pada survei awal ini tim PPK ormawa HIMATRIPA memperkenalkan terkait Program PPK ormawa. Selanjutnya dilakukan kegiatan wawancara dan kunjungan lapangan guna mengetahui potensi desa dan topik yang sesuai dengan kondisi desa.

Berdasarkan hasil wawancara bersama perangkat desa, studi literatur (buku profil Desa Gohong 2017) serta kunjungan lapangan (Gambar 1) diperoleh informasi bahwa Desa Gohong memiliki potensi sungai yang sangat besar. Selain itu terdapat potensi perikanan seperti ikan patin yang mencapai 6-8 ton/ tahun baik yang

dibudidayakan diperairan darat maupun kolam.

Disamping potensi desa, beberapa permasalahan yang ditemui diantaranya ialah: 1) ikan dijual langsung tanpa pengolahan dengan harga yang relative murah berkisar 30.000 – 40.000 rupiah/kg, 2) tingkat pendidikan masyarakat yang tergolong rendah, 3) tingkat perekonomian masyarakat yang tergolong rendah dimana sebagian besar masyarakat bekerja sebagai nelayan.

Berdasarkan potensi dan permasalahan tersebut, serta diskusi bersama perangkat desa menetapkan Desa Gohong sebagai Desa terpilih pelaksanaan kegiatan.



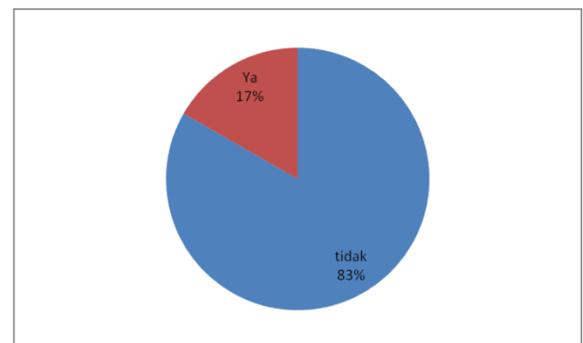
Gambar 1. Diskusi awal dan kunjungan lapangan bersama perangkat desa

Pada tahapan kegiatan kedua yaitu, FGD bersama perangkat Desa dan masyarakat. Dalam kegiatan ini peserta yang hadir sebanyak 30 orang yang terdiri dari perangkat desa (Sekretaris Desa, karang taruna, BPD, ketua RT dan Ketua RW) serta masyarakat sasaran. Dalam kegiatan ini dilakukan diskusi bersama guna menentukan bentuk kegiatan yang akan dilakukan.

Sebelum diskusi dilakukan masyarakat sasaran diberikan kuesioner terkait tentang pelatihan olahan produk ikan dan diperoleh hasil bahwa 83% masyarakat menjawab belum pernah mengikuti pelatihan terkait pembuatan nugget (Gambar 2).

Selanjutnya Tim PPK Ormawa mempresentasikan program PPK ormawa serta bentuk kegiatan yang ditawarkan yaitu Desa wirausaha melalui pengolahan produk yang dilakukan. Dalam diskusi ini dilakukan tanya jawab dengan masyarakat desa dan perangkat desa guna menggali kesesuaian program yang ditawarkan dengan potensi desa serta tingkat pengetahuan dan ketrampilan masyarakat sasaran (Gambar 3)

Dari hasil diskusi ditetapkan produk yang akan diolah yaitu nugget. Beberapa pertimbangan pemilihan produk yaitu: 1) produk telah dikenal, 2) produk mempunyai daya simpan yang lama karena dalam bentuk beku, 3) produk menjadi konsumsi sehari-hari serta 4) produk memiliki pasar yang luas dan harga yang terjangkau, 5) produk mudah dalam pembuatan.



Gambar 2. Hasil Kuesioner pelatihan yang pernah diikuti.





Gambar 3. FGD bersama perangkat Desa dan masyarakat sasaran

Tahap ketiga yaitu demonstrasi dan pendampingan pembuatan nugget. Pada tahapan ini akan dilakukan demonstrasi dimana tim akan memberikan contoh kepada masyarakat sasaran mengenai proses pembuatan nugget (Gambar 4). Nugget merupakan produk olahan yang mudah diproduksi dan diimplementasikan pada skala rumah tangga. Upaya pengolahan nugget ikan juga diharapkan dapat menjadi alternatif sumber protein yang lebih murah dibandingkan daging. Selain itu, juga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan di Indonesia yang tergolong masih rendah (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2011).

Menurut Ayu *et al.* (2020) nugget ikan patin merupakan suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta bumbu-bumbu yang kemudian dikukus dan dicetak menjadi bentuk tertentu. Produk makanan yang berasal dari daging hewani mengandung kadar protein dan lemak yang tinggi tetapi rendah serat.

Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan (Gambar 5), masyarakat sasaran akan melakukan pembuatan nugget secara mandiri sesuai dengan materi yang diberikan sebelumnya. Berdasarkan hasil kuesioner sebelum dan setelah pelatihan dan pendampingan terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat sasaran. Selain itu, dari kegiatan pelatihan

dan pendampingan dihasilkan produk nugget yang dapat dipasarkan (Gambar 6) dan terbentuknya kelompok wirausaha produk nugget. Dengan terbentuknya kelompok wirausaha ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat melalui penjualan produk, serta dapat menjalin kerja sama dengan mitra guna keberlanjutan pengembangan usaha maupun produk.



Gambar 5. Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Produk



Gambar 6. Produk Nugget Hasil Pendampingan

Kesimpulan

Pendampingan oleh PPK ormawa HIMATRIPA kepada masyarakat sasaran Desa Gohong menghasilkan 1) produk olahan ikan dalam bentuk nugget, 2) Berdasarkan hasil evaluasi diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat sasaran dalam pembuatan produk nugget, 3) terbentuk kelompok wirausaha nugget.

Ucapkan Terima Kasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi selaku pemberi dana dalam Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan. Universitas Palangka Raya selaku pemberi dana dukungan dalam mensukseskan program kegiatan ini. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu kegiatan PPK Ormawa ini.

Daftar Pustaka

- Ayu, D.F., Diharmi, A., Ali, A. 2019. Karakteristik Minyak Ikan dari Lemak Abdomen Hasil Samping Pengasapan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *JPHPI* 22 (1):187-197.
- Ayu, D.F., Diana Sari Sormin Rahmayuni, 2020. Karakteristik Mutu Dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda. *JTIP* 12 (2):40-48.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Nugget Ikan*. SNI 77582013. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Rosselinda, B. O., Yannie, A. W., Akhmad, M. 2015. Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Ampas Tahu dengan Pewarna Buah Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal JITIPARI*. 5: 49-54.

Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Konsumsi Ikan Indonesia*.