

Sosialisai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah

Fazil Hazman*, Adhisty Muthia Rani, Dhea Riski Ismaya, Sri Maharani,
Muhammad Adrian Maulana, Alfahrur Rahman, Rane Sly Panggabean,
Na'imatul Rodiah, Fakhri Syatu Kunsino, Kartika Kartika

Universitas Riau, Indonesia

kkndesakotodamai2022@gmail.com*

Abstract

One of the needs of urban communities today is the availability of practical food ingredients, namely those that are ready to cook (ready to be cooked) and ready to eat (ready to eat). Ready to cook means that it takes less time to prepare food. One form of food that is ready to cook is nuggets. Nuggets are one of the foods that are most often consumed and made by everyone, either for their own use, for sale, or for others. Nuggets seem more elegant because this food does not characterize luxury or lack. This socialization aims to increase fish consumption in Koto Damai Village. This socialization uses Factorial Design and Nugget content, which consists of 2 factors. The first factor is the ingredients used to make nuggets, including: Fish Fillet, Catfish, Carrots, Scallions, Garlic, Salt and seasonings, Wheat Flour, Panir Flour, Eggs, and Water. The second factor is the type of fish, namely: Catfish.

Keywords: Food, Nugget, and Catfish

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata merupakan wahana penerapan dan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, yang dilaksanakan di luar kampus dalam waktu, mekanisme kerja, dan persyaratan tertentu. Kukerta yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi merupakan upaya untuk meningkatkan muatan dan bobot pendidikan bagi mahasiswa dan untuk memperoleh nilai tambah yang lebih besar di perguruan tinggi. Dengan pelaksanaan Kukerta diharapkan dapat mengembangkan kompetensi sosial dan kompetensi kepribadian mahasiswa. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui peran Kuliah Kerja Nyata sebagai bagian dari pengembangan kompetensi mahasiswa. Populasi dan sampel dalam penelitian ini mahasiswa peserta Kukerta dan masyarakat lokasi pelaksanaan kukerta mahasiswa. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Metode wawancara bertujuan untuk menggali informasi tentang kompetensi sosial mahasiswa dan kompetensi kepribadian mahasiswa yang dirasakan masyarakat selama kukerta berlangsung. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa peran kukerta sebagai bagian dari pengembangan kompetensi mahasiswa khususnya kompetensi sosial dan kompetensi kepribadian sangat jelas terdapat di lokasi penelitian.

Masih banyak anak-anak yang jarang mengonsumsi ikan secara baik. Banyak alasan yang kita temui, misalnya saja anak-anak yang takut mengonsumsi ikan karena duri, rasa ikan, dan duri yang terdapat pada ikan tersebut. Untuk mendukung peran pemerintah dalam meningkatkan konsumsi ikan pada anak, Mahasiswa Kukerta UNRI 2022 melakukan kegiatan sosialisasi bersama masyarakat Desa Koto Damai. Mahasiswa Kukerta UNRI mengolah ikan patin menjadi olahan Nugget sayur ikan patin untuk mendukung

Saran Pengutipan:

Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., Panggabean, R. S., Rodiah, N., Kunsino, F. S., & Kartika, K. (2022). Sosialisai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(1). <https://doi.org/10.51214/japamul.v3i1.397>

kegiatan gemar mengonsumsi ikan pada anak. Nugget adalah salah satu produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi. Potongan ini kemudian dilapisi dengan tepung berbumbu (battered and breaded). Produk nugget dapat dibuat dari daging sapi, ayam, ikan dan lain-lain, tetapi yang populer dimasyarakat adalah nugget ayam. Bahan baku daging untuk nugget, dapat menggunakan bagian daging yang bernilai ekonomis rendah (misalnya daging cacat, tetapi tidak rusak dan segar). Nugget disimpan dalam suhu rendah untuk memperpanjang masa simpannya. Nugget merupakan produk daging restrukturisasi (Evanuarini, 2010).

Fish Nugget (Nugget Ikan) merupakan suatu bentuk olahan daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Nugget ini diselimuti dengan butter (adonan encer dari air, tepung pati dan bumbu-bumbu) dan dilapisi dengan tepung roti. Nugget kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku (freezer) sebelum digoreng (Amalia, 2012). Bahan pengikat dapat berupa tepung terigu, tepung tapioka, tepung maizena (Widriat, 2005). Sahubawa et al (2006) mengatakan penambahan tepung tapioka 6 % menghasilkan nugget ikan yang lebih disukai panelis. Selanjutnya Widriat (2005) menjelaskan kualitas nugget juga dipengaruhi oleh beberapa faktor. Salah satunya adalah jumlah konsentrasi bahan pengikat yang ditambahkan. Hasil penelitian Wellyalina dkk, (2013) mengatakan bahwa perbandingan jumlah bahan pengikat tepung maizena 15g (15%) dan tetelan tuna merah 85g (85%) menghasilkan mutu nugget yang terbaik.

Pada sosialisasi pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin Mahasiswa KUKERTA UNRI melakukan kegiatan tersebut di Gelanggang Olah Raga Desa Koto Damai dengan melakukan metode Demo Memasak sambil menjelaskan pentingnya mengonsumsi ikan bagi anak. Kegiatan ini dilakukan di tanggal 11 Agustus 2022 dengan mengumpulkan masyarakat Desa Koto Damai di gelanggang olah raga Desa Koto Damai. Kegiatan ini merupakan kerangka pemecahan masalah bagi para Ibu-Ibu Desa Koto Damai, Kampar Kiri Tengah dalam meningkatkan konsumsi ikan pada anak di Desa Koto Damai. Tahapan pelaksanaan yang menggunakan beberapa penyesuaian kegiatan, seperti pada tahap persiapan tim menambahkan kegiatan berupa persiapan alat, pada tahap pelaksanaan tim menyampaikan bahan utama pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin serta pada saat pelaksanaan kegiatan tetap kondusif, dan pada evaluasi tim langsung melakukan evaluasi sesaat setelah kegiatan berakhir. Mulai dari pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin di lapangan. Bahan materi yang akan disampaikan untuk kegiatan sosialisasi, yaitu materi yang berisi langkah-langkah pembuatan Nugget Ikan Patin dibuat sendiri oleh tim Kukerta.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui kuliah kerja nyata yang digunakan yaitu:

1. Observasi

Observasi merupakan metode yang digunakan oleh mahasiswa kuliah kerja nyata dengan datang ketempat lokasi pengabdian secara langsung, mahasiswa melakukan pendataan potensi desa dimasing-masing lokasi Kukerta.

2. Wawancara

Perangkat Desa, Bidan Puskesmas Desa Koto Damai, Ketua PKK, dan Mayarakat sekitar Desa Koto Damai

3. Pemanfaatan Teknologi

Pemanfaatan teknologi maksudnya disini adalah dari berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh mahasiswa kuliah kerja nyata dengan menggunakan berbagai media seperti media cetak online, youtube, instagram dan sebagainya.

Adapun tahap-tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini sangat penting dilaksanakan supaya perencanaan yang dilakukan mencapai hal yang lebih baik. Tahap Persiapan ini meliputi kegiatan berikut:

- a. Tahapan observasi berupa survei awal, melakukan pertemuan secara langsung dengan Perangkat Desa, Bidan Puskesmas Desa Koto Damai, Ketua PKK, dan Mayarakat sekitar Desa Koto Damai. Observasi dilakukan guna mengetahui seberapa tinggi tingkatan konsumsi ikan di Desa Koto Damai.
- b. Membahas hari dan tanggal pelaksanaan kegiatan
- c. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin.
- d. Mempersiapkan anggota tim yang akan menyampaikan materi guna kelancaran kegiatan sosialisasi

2. Tahap pelaksanaan program pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin

- a. Sosialisasi dengan Perangkat Desa, Bidan Puskesmas Desa Koto Damai, Ketua PKK, dan Mayarakat sekitar Desa Koto Damai.
- b. Memberikan materi sekaligus langsung mempraktekan cara pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin.
- c. Menyiapkan Ikan Fillet ikan patin, Wortel, Daun Bawang, Bawang Putih, Garam dan bumbu penyedap, Tepung Terigu, Tepung Panir, Telur, dan Air.
- d. Melakukan pengkukusan pada daging ikan patin yang sudah dipisahkan dari tulangnya.
- e. Menghaluskan bawang putih.
- f. Menghaluskan Ikan Patin yang sudah dikukus dengan blender.
- g. Mencampur semua bahan pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin.
- h. Melakukan pengkukusan pada adonan Nugget Ikan Patin
- i. Memotong adonan Nugget Ikan Sayur Ikan Patin menjadi beberapa bagian

- j. Melapisi Nugget Ikan Patin dengan tepung basah dan setelah itu dibalur dengan tepung roti.
- k. Menggoreng Nugget Ikan Patin di minyak panas.

3. Tahap Evaluasi

Dilakukannya tahapan evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman Masyarakat Desa Koto Damai mengenai pentingnya mengkonsumsi ikan pada anak.

Alat dan Bahan

Pada pelaksanaan kegiatan ini membutuhkan beberapa alat dan bahan, diantaranya: Panci pengukus, teflon, cutting board, pisau, saringan, spatula, mangkok, plate, sendok, satu set kompor gas, Fillet ikan patin, daun bawang, bawang putih, bumbu penyedap dan garam, air, telur, tepung terigu, tepung roti, dan air.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari kegiatan sosialisasi pembuatan Nugget Sayur Ikan Patin yang kami lakukan pada tanggal 11 Agustus 2022 kami berhasil memberikan ilmu dalam melakukan variasi pengolahan ikan patin. Kegiatan ini dilakukan dengan melibatkan masyarakat Desa Koto Damai terutama Ibu-ibu PKK.

Dilakukan di Gelanggang Olah Raga dengan mengumpulkan seluruh masyarakat dan melakukan demo memasak. Tidak hanya memasak kami juga menjelaskan kandungan apa saja yang ada di dalam Nugget Sayur Ikan Patin.

Bahan baku dalam penelitian ini adalah Ikan Patin. Bahan pengikat yang digunakan adalah tepung terigu, tepung panir, telur, dan wortel. Bumbu-bumbu yang digunakan adalah bawang putih, dan bumbu penyedap. Kemudian diaduk rata dengan menggunakan mixer sampai adonan menjadi homogen dan dicetak dengan ketebalan 6 mm. Adonan tersebut kemudian dikukus selama 45 menit, didinginkan pada suhu ruang selama 30 menit. Adonan dipotong-potong dan dicelupkan ke dalam telur kocok lalu dilumuri dengan tepung roti (breading). Dilanjutkan dengan penggorengan sampai nugget mengapung dan berwarna kuning kecoklatan (Gambar 1). Peubah yang diamati meliputi kadar air, lemak, protein, abu, karbohidrat, serat kasar dan uji keempukan. Untuk melihat perbandingannya maka dilakukan pengamatan terhadap nugget sebelum dan setelah digoreng. Selain itu, dilakukan pengamatan terhadap uji daya serap.



Kandungan Yang Berada Dalam Nugget Sayur Ikan Patin

Kadar Lemak (%)

Kadar lemak nugget ikan yang diperoleh pada penelitian ini sesuai dengan SNI nugget, yaitu di bawah batas maksimal lemak yang ditetapkan pada SNI nugget maksimal 20%, sehingga memenuhi syarat mutu nugget. Hal ini disebabkan penggunaan jenis ikan tenggiri dan tongkol yang memiliki kandungan lemak rendah. Lemak dalam bahan pangan berfungsi untuk memperbaiki struktur fisik bahan pangan, menambah nilai gizi dan kalori, serta memberikan citarasa gurih pada bahan pangan (Ita, 2013).

Kadar Protein (%)

Kadar protein nugget ikan yang diperoleh pada penelitian ini sesuai dengan SNI nugget, yaitu di atas batas minimal protein yang ditetapkan pada SNI nugget minimal 12%, karena semakin tinggi kadar protein pada ikan, maka semakin tinggi pula nilai gizi yang terdapat pada nugget. Perbedaan kadar protein nugget ikan disebabkan karena setiap bahan pengisi dan bahan dasar yang digunakan mempunyai kadar protein yang berbeda-beda. Arif (2014) menyatakan bahwa, pada proses pemasakan atau pemanasan, kadar protein dari produk semakin meningkat, karena terjadi pelepasan molekul air oleh protein yang disebabkan karena adanya penurunan berat produk.

Kadar Karbohidrat (%)

Bahan pengikat yang digunakan memiliki kandungan karbohidrat yang kadarnya tidak berbeda. Namun sudah memenuhi syarat mutu nugget maksimal karbohidrat 25% dari 100 g berat bahan.

Kadar Serat Kasar (%)

Berdasarkan uji lanjut taraf 0,05 terhadap penggunaan tepung menunjukkan bahwa kadar serat nugget ikan yang terbaik yaitu pada penggunaan tepung terigu dengan nilai rata-rata kadar serat tertinggi yaitu 0,45 berbeda nyata pada penggunaan tepung lainnya. Hal ini diduga karena penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat memiliki kadar serat sebanyak 12,7g (Sunaryo, 1985) lebih banyak dibanding dengan bahan pengikat lainnya.

Daya Serap Minyak (%)

Data hasil analisis daya serap minyak nugget ikan berkisar antara 142,045% – 173,04%, dengan nilai rata-rata 163,53% Tabel 1. menunjukkan bahwa perlakuan yang terbaik yaitu penggunaan tepung tapioka dan ikan tongkol yang menunjukkan nilai daya serap minyak terendah yaitu (142,04). Semakin berkurang kadar air pada bahan maka semakin tinggi pula daya serap minyaknya. Seiring dengan pendapat Surawan dan Fitri (2007), bahwa kemampuan daya serap air tepung akan berkurang apabila kadar air dalam tepung terlalu tinggi atau tempat penyimpanannya yang lembap.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih tim kukerta ucapkan kepada LPPM Universitas Riau selaku penyelenggara kegiatan ini dan kepada desa Koto Damai, Kampar Kiri Tengah, Provinsi Riau beserta seluruh jajaran selaku mitra kerjasama dan pihak yang menyediakan lokasi kegiatan pengabdian di lapangan, serta pihak yang terlibat dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Syardiansyah, S. (2017). *Peranan Kuliah Kerja Nyata Sebagai Bagian Dari Pengembangan Kompetensi Mahasiswa (Studi Kasus Mahasiswa Universitas Samudra KKN Tahun 2017)*.
- Srawaty, A. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 33-45.
- Kartika, B. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi*. UGM. Yogyakarta.
- Surawan, S. & Fitri E. D. (2007). Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2(2).