

**PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN BAGI ISTRI NELAYAN DI
GAMPONG COT SEURANI ACEH UTARA UNTUK MENINGKATKAN GEMAR
MAKAN IKAN PADA ANAK-ANAK**

*TRAINING OF FISH PROCESSED PRODUCT DIVERSIFICATION FOR FISHERMEN'S WIVES IN
COT SEURANI VILLAGE, NORTH ACEH TO IMPROVE FISH EATING PLEASURE IN CHILDREN*

Erniati^{1*}, Imamshadiqin¹, Erlangga¹, Riri Ezraneti¹, Imanullah¹, Syahrial¹

¹*Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian, Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe, Indonesia*

**Penulis Korespondensi: erniati@unimal.ac.id*

(Diterima 02-03-2021; Direvisi 15-03-2021; Disetujui 26-03-2021)

ABSTRAK

Tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan sosialisasi dan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi istri nelayan di Desa (*Gampong*) Cot Seurani Kecamatan Muara Batu Kabupaten Aceh Utara. Target pelatihan adalah istri nelayan memahami dan kreatif dalam membuat produk olahan ikan sebagai jajanan alternatif yang sehat untuk anak-anak dalam masa pertumbuhan dan perkembangan. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi: perencanaan program, persiapan, pelatihan pengolahan ikan menjadi produk *nugget* ikan dan kaki naga. Dari tahap perencanaan program, data survei menunjukkan: 1) istri nelayan *Gampong* Cot Seurani belum memiliki ketrampilan yang memadai untuk melakukan pengolahan ikan; 2) pada musim tangkapan, biasanya ikan dijual dengan harga murah; dan 3) anak-anak nelayan yang diwawancarai kurang suka mengonsumsi ikan dan lebih menyukai ayam serta makanan jajanan lainnya. Hasil pengabdian yang dicapai adalah para peserta sudah memiliki keterampilan dan mempraktikkan langsung proses pembuatan *nugget* ikan dan kaki naga. Disimpulkan bahwa, istri nelayan sudah dapat menyediakan produk makanan berbahan baku ikan untuk anak-anaknya.

Kata kunci: olahan ikan, istri nelayan, *nugget* ikan, kaki naga

ABSTRACT

The aim of this service activity was to socialize and train fishermen's wives in Cot Seurani Village, Muara Batu Sub-District, North Aceh District how to process fish. The target of the training was that fishermen's wives understand and are creative in producing fish products as healthy alternative snacks for children during their growth and development stages. This activity had several stages which were program planning, preparation, training to process fish into fish nuggets and dragon feet products. From the program planning stage, the survey showed that: 1) the fishermen's wives did not have sufficient skills to process fish; 2) during the catching season, fish is usually sold at a low price; and 3) the children of the fishermen did not like to eat fish and preferred chicken and other street foods. The result of this service activity was that the participants have already had the skills and practiced directly how to make fish nuggets and dragon feet. In conclusion, the fishermen's wives can now provide fish products for their children.

Keywords: processed fish, fishermen's wives, fish nuggets, dragon feet

PENDAHULUAN

Kabupaten Aceh Utara secara geografis terletak antara 04° 43'–05° 16' Lintang Utara dan 96° 47'–97° 31' Bujur Timur. Secara administrasi wilayah Kabupaten Aceh Utara meliputi 27 kecamatan dan 852 desa (*gampong*) dengan dengan luas wilayah keseluruhan 3.296,86 km² (BPS Aceh Utara 2019). Dari 27 kecamatan tersebut, sembilan kecamatan berada di pesisir pantai, salah satunya Kecamatan Muara Batu. Kabupaten Aceh Utara memiliki peran penting bagi kehidupan masyarakat khususnya yang berada di sekitar pesisir pantai. Hal tersebut disebabkan karena Kabupaten Aceh Utara memiliki garis pantai yang relatif panjang (diperkirakan 55,55 km), terbentang dari

Kecamatan Muara Batu sampai Tanah Jambo Aye, sehingga memiliki potensi besar untuk dikembangkan.

Kecamatan Muara Batu merupakan salah satu kecamatan di Aceh Utara yang mempunyai potensi kelautan dan perikanan yang besar. Luas Kecamatan Muara Batu adalah 54,55 km² atau 5.455 hektar yang terdiri atas 24 *gampong* dan dua kemukiman. Kecamatan Muara Batu juga mempunyai aset penting di bidang perikanan, yaitu Tempat Pelelangan Ikan (TPI) yang tempatnya berada di *Gampong* Cot Seurani (TPI Krueng Mane). Berdasarkan informasi tersebut, komoditas utama yang dapat dimanfaatkan di *Gampong* Cot Seurani adalah ikan laut hasil tangkapan nelayan. Selain itu, lokasi TPI

tersebut juga berdekatan dengan Kampus Utama (Kampus Reuleut) Universitas Malikussaleh (Unimal).

Ikan dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi karena mengandung kadar protein tinggi dengan kandungan asam amino bebas yang digunakan untuk metabolisme, produksi amonia, asam organik, keton, dan komponen sulfur (Liu *et al.* 2010). Gizi yang terkandung dalam daging ikan antara lain vitamin, protein, mineral serta kandungan lemak tidak jenuh dan karbohidrat (Idris *et al.* 2010). Komposisi kimia yang utama dari ikan pada umumnya terdiri atas: air 66,0-84,0%, protein 15,0-34,0%, lemak 0,1-22,0% dan mineral-mineral 0,1-2,0% (Hafiluddin *et al.* 2014). Budaya makan ikan yang tinggi dalam masyarakat Jepang telah membuktikan terjadinya peningkatan kualitas kesehatan dan kecerdasan anak-anak di Jepang (Nilawati *et al.* 2006).

Kandungan gizi yang tinggi menjadikan ikan sangat penting sebagai bahan pangan. Mengonsumsi ikan secara teratur dalam jumlah yang cukup sangat dibutuhkan agar terbentuk manusia yang sehat, cerdas dan kuat terutama untuk anak-anak. Konsumsi ikan menjadi sangat penting bagi anak-anak usia sekolah yang masih diperlukan untuk pertumbuhan fisik dan otak. Upaya peningkatan kesehatan pada anak dapat dilakukan melalui perbaikan gizi terutama yang berusia 6-11 tahun. Menurut Depkes (2009), usia 6-11 tahun adalah kategori umur yang tergolong masa anak-anak. Gizi yang baik akan menghasilkan sumberdaya manusia (SDM) yang berkualitas, yaitu sehat, cerdas, dan memiliki fisik yang kuat serta produktif. Oleh karena itu, perbaikan gizi anak merupakan langkah strategis yang harus dilakukan karena berdampak langsung dengan pencapaian SDM yang berkualitas (Depkes 2015).

Salah satu faktor yang memengaruhi status gizi anak adalah kebiasaan makan. Anak cenderung memilih makanan yang disukai dan menyisihkan yang tidak disukai, misalnya jenis sayuran dan ikan (Junita dan Wulandari 2019). Ikan sebagai sumber protein merupakan bahan pangan yang murah, bernilai gizi tinggi dengan kualitas protein yang mudah dicerna serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan. Protein ikan menyediakan lebih kurang 2/3 dari kebutuhan protein hewani yang diperlukan oleh manusia. Ikan juga mengandung 0,2–24 % asam

lemak esensial termasuk omega-3 seperti asam linolenat, *Eicosa Pentaenoic Acid* (EPA), dan *Docosa Heksaenoic Acid* (DHA). Asam lemak esensial tersebut sangat penting dalam meningkatkan kecerdasan, sehingga memengaruhi prestasi anak di sekolah (Riyandini *et al.* 2015).

Rasa dan aroma ikan yang kurang disukai anak-anak menjadi alasan utama untuk tidak memilih ikan sebagai pilihan utama saat membeli jajanan. Selain itu ada kebiasaan orang tua yang memberikan uang saku kepada anaknya tanpa mengedukasi anak dalam menggunakan uang saku tersebut. Selama ini makanan olahan yang diujikan di luar rumah belum tentu menyehatkan, bahkan beberapa di antaranya diindikasikan mengandung zat-zat kimia yang berbahaya bagi tubuh anak. Selain itu, faktor pengetahuan juga memengaruhi keinginan untuk mengonsumsi ikan (Putri dan Jumirah 2015). Khomsan (2010) menyatakan bahwa jika kita menghendaki agar masyarakat gemar makan ikan, maka diperlukan peningkatan pengetahuan, sehingga mereka mengetahui manfaat positif mengonsumsi ikan bagi kesehatan.

Ketersediaan ikan di *Gampong Cot Seurani* cukup memadai terutama saat musim ikan melimpah akan tetapi ikan yang melimpah tersebut tidak diolah dengan baik dan benar. Oleh sebab itu, kalangan perguruan tinggi khususnya Universitas Malikussaleh perlu melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada orang tua anak, khususnya istri nelayan di *Gampong Cot Seurani* untuk membuat diversifikasi produk olahan ikan menjadi berbagai produk jajanan yang disukai anak-anak sehingga dapat meningkatkan kegemaran anak untuk mengonsumsi ikan dalam bentuk produk olahan ikan. Selain itu dengan memiliki ketrampilan mengolah ikan, maka hasil tangkapan nelayan yang melimpah pada musim tangkapan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang dapat meningkatkan nilai jual ikan di *Gampong Cot Seurani*.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di *Gampong Cot Seurani* Kecamatan Muara Batu Kabupaten Aceh Utara Provinsi Aceh. Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi: tahap perencanaan program, tahap persiapan, pelatihan mengolah ikan menjadi

produk *nugget* ikan dan kaki naga (diversifikasi produk olahan ikan). Kegiatan pengabdian berlangsung pada bulan November tahun 2020.

Peralatan yang digunakan untuk pengabdian terdiri atas: kukusan besar, wajan penggorengan, kompor, *food processor*/penggiling daging ikan kapasitas 1-2 kg ikan, loyang, timbangan, baskom, talenan, tabung gas beserta isinya, pisau, pengaduk, alat penggoreng, dan loyang. Bahan yang digunakan adalah ikan tongkol segar, tepung terigu, tepung kanji, tepung panir, telur, bawang putih, bawang merah, lada, garam, minyak goreng, tepung maizena, daun saledri, daun bawang, mentega, sarung tangan plastik dan kemasan mika.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dari tahapan perencanaan. Perencanaan menjadi tahap awal yang dilakukan sebelum pelaksanaan dengan melakukan survei langsung ke lokasi tempat pelaksanaan pengabdian. Survei yang dilakukan oleh tim pengabdian bertujuan untuk meninjau langsung kondisi dan permasalahan yang dialami oleh mitra, yaitu istri nelayan di *Gampong Cot Seurani*. Pada saat survei dilakukan wawancara langsung dengan 10 orang istri nelayan dan juga dengan Kepala Desa (*Keuchik*) Cot Seurani. Berdasarkan hasil survei ini diperoleh data; 1) istri nelayan *Gampong Cot Seurani* belum memiliki ketrampilan yang memadai untuk melakukan pengolahan ikan, 2) pada musim tangkapan, biasanya ikan dijual dengan harga murah, dan 3) anak-anak nelayan yang diwawancarai kurang suka mengonsumsi ikan dan lebih menyukai ayam dan makanan jajanan lainnya.

Istri nelayan adalah wanita yang memegang peranan penting dalam kegiatan perekonomian wilayah pesisir. Juliana dan Koniyo (2019) menyatakan bahwa pengembangan produk olahan skala mikro yang dihasilkan wanita nelayan menemui beberapa keterbatasan seperti kualitas produk rendah, belum sesuai standar kualitas dan keamanan pangan, kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan dan manajemen usaha, kurangnya informasi teknis dan pasar, kurangnya modal, peralatan dan sumberdaya lainnya, serta kemampuan volume produksi terbatas. Dengan demikian adanya pelatihan tentang pengolahan ikan ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dalam pengolahan ikan

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan pada tahap perencanaan, tahapan berikutnya yang dilakukan pada kegiatan pengabdian adalah

tahap persiapan. Pada tahap ini Tim Pelaksana menyiapkan modul pelatihan dengan materi mengenai pentingnya ikan dan cara pengolahannya menjadi *nugget* ikan dan kaki naga serta bahan presentasi. Adanya modul pelatihan ini memudahkan peserta pelatihan memahami proses pengolahan *nugget* dan kaki naga. Selain itu Tim Pelaksana Pengabdian dibantu oleh beberapa istri nelayan dalam persiapan perlengkapan untuk pelaksanaan kegiatan.

Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi istri nelayan di *Gampong Cot Seurani* sebagai upaya meningkatkan gemar makan ikan untuk anak-anak. Jumlah peserta pelatihan adalah 20 orang istri nelayan. Acara ini diawali dengan kata sambutan dari *Keuchik Gampong Cot Seurani*. Dalam sambutannya, *Keuchik Cot Seurani* memberi apresiasi kepada Tim Pengabdian yang telah memilih istri nelayan dalam melakukan kegiatan ini. Hal tersebut karena istri nelayan merupakan orang yang langsung terhubung dengan nelayan yang membawa hasil tangkapan dari laut, namun belum memiliki kemampuan yang cukup untuk memanfaatkan hasil tangkapan tersebut. Penyampaian materi pelatihan disampaikan oleh Dr. Erniati S.Si., M.Si sebagai Ketua Tim Pengabdian. Materi yang disampaikan terkait kandungan gizi ikan dan pentingnya mengonsumsi ikan bagi anak-anak. Pemaparan materi di lokasi pengabdian disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan materi pengolahan ikan

Setelah acara pembukaan oleh *Keuchik Gampong Cot Seurani* dan pemaparan materi oleh Ketua Tim Pengabdian, maka kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan praktik

keterampilan mengolah ikan menjadi makanan ringan jenis *nugget* ikan dan kaki naga. Pada pelatihan ini, istri nelayan terlibat secara langsung pada semua kegiatan, mulai dari proses persiapan bahan baku ikan dan bahan-bahan pendukung lainnya serta ikut melakukan proses pengolahan. Antusiasme dari para istri nelayan untuk mengikuti pelatihan produk olahan ikan juga tinggi. Hal ini dilihat dari keterlibatan semua peserta yaitu istri nelayan dalam mempersiapkan bahan dan ikut dalam proses pengolahan tersebut. Peserta pelatihan terlibat secara aktif seperti mempersiapkan daging ikan (*fillet*), menghaluskan *fillet* dengan *food processor*, membuat adonan, mempersiapkan bumbu, mengukus dan menggoreng *nugget* ikan dan kaki naga. Peserta kegiatan juga cukup cermat memperhatikan jalannya kegiatan dan aktif dalam bertanya terkait proses pengolahan produk olahan *nugget* ikan dan kaki naga. Kegiatan praktik pengolahan ikan disajikan pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. Penghalusan daging ikan dengan *food processor*

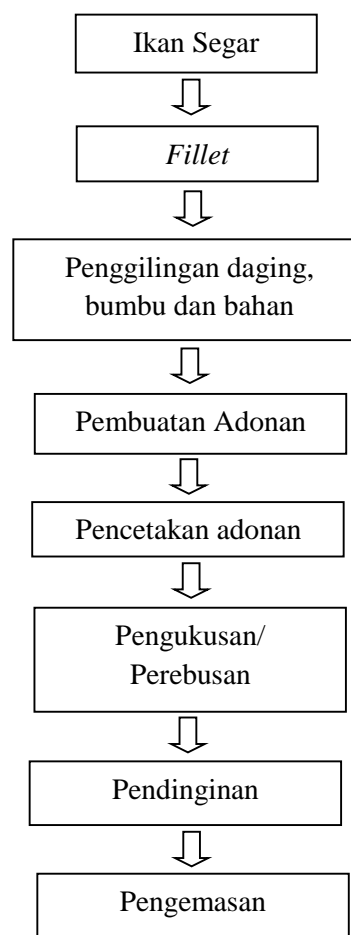


Gambar 3. Penggorengan *nugget* dan kaki naga

Proses pelatihan yang melibatkan peserta secara langsung dan peserta ikut berpartisipasi

aktif diharapkan dapat mencapai tujuan pelatihan yang direncanakan. Andriani (2014) menyatakan bahwa salah satu tujuan pelatihan yang diberikan kepada masyarakat pesisir, khususnya kepada isteri nelayan adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan isteri nelayan sehingga menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas walaupun masyarakat itu tidak mengesampingkan pendidikan tetapi mereka dapat dilatih dengan cara memberikan pelatihan dalam pengolahan ikan.

Tahapan proses pengolahan *nugget* ikan dan kaki naga secara umum adalah sama, yang berbeda adalah pada tahap pencetakan. Produk kaki naga dicetak sesuai bentuk yang diinginkan dan diberi stik es krim, kemudian dikukus, sedangkan *nugget* dimasukkan langsung ke loyang, dikukus, kemudian dipotong sesuai selera. Alur proses pengolahan *nugget* dan kaki naga disajikan dalam Gambar 4.



Gambar 4. Diagram alur proses pembuatan *nugget* ikan dan produk kaki naga

Capaian pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah istri nelayan yang mengikuti kegiatan sudah terampil membuat produk olahan ikan.

Capaian ini diperoleh berdasarkan kuisioner yang disebarakan setelah acara berlangsung, dimana dari 20 peserta terdapat 16 peserta pelatihan (80%) yang sudah memahami cara pengolahan ikan menjadi produk *nugget* ikan dan kaki naga. Selain dari penyebaran kuisioner, capaian pengabdian juga diperoleh berdasarkan pengamatan secara langsung oleh pelaksana pengabdian selama kegiatan pengabdian dilakukan dengan dan mencatat peserta-peserta yang cepat tanggap dan memiliki keterampilan saat melakukan praktik langsung membuat produk *nugget* dan kaki naga. Pelaksanaan pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan (diversifikasi olahan) yang disukai anak-anak seperti *nugget*, bakso, kaki naga atau produk jajanan lainnya menjadi penting mengingat kandungan ikan yang kaya akan protein dan asam lemak esensial yang sangat dibutuhkan oleh anak-anak. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini istri nelayan *Gampong Cot Seurani* terampil membuat produk olah ikan seperti *nugget* ikan dan kaki naga untuk diberikan kepada anak-anak. Produk olahan ikan ini diharapkan dapat meningkatkan gemar makan ikan pada anak-anak. Hal tersebut berdasarkan pernyataan Junita dan Wulandari (2019), pengolahan ikan menjadi produk olahan yang menarik dapat meningkatkan kegemaran anak untuk mengonsumsi ikan.

KESIMPULAN

Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi istri nelayan di *Gampong Cot Seurani*, Kecamatan Muara Batu, Kabupaten Aceh Utara sudah berlangsung dengan baik. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah istri nelayan sudah terampil dalam membuat produk olahan ikan seperti *nugget* ikan dan kaki naga, sehingga dapat menyediakan produk makanan berbahan baku ikan yang disukai dan menyehatkan pada anak-anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Malikussaleh yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dengan dana PNPB sehingga pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dapat dilaksanakan sesuai dengan yang

diharapkan dan semoga berlanjut di tahun berikutnya dengan berbagai pengembangan produk olahan ikan yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani T. 2014. Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makanan variatif dan roduktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau: Jurnal Kewirausahaan*. 3(1):72-87.
- BPS [Badan Pusat Statistik] Aceh Utara. 2019. Aceh Utara dalam Angka. BPS Aceh Utara: Aceh Utara. <https://acehutarakab.bps.go.id/publication/2019/08/16/ab8d76ffa0ae5242344bd7/kabupaten-aceh-utara-dalam-angka-2019.html>.
- Depkes [Departemen Kesehatan] RI. 2009. Kategori Usia. <http://kategori-umur-menurut-Depkes.html>. Diakses pada Tanggal 20 Juni 2020.
- Depkes [Departemen Kesehatan] RI. 2015. *Pedoman Perbaikan Gizi Anak Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Dirjen Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Hafiluddin Y, Perwitasari S, Budiarto. 2014. Analisis kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng (*Channos channos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 7 (1): 33-44.
- Idris GL, Omojowo FS, Omojasola PF, Adetunji CO, Ngwu EO. 2010. The effect of different concentrations of ginger on the quality of smoked dried catfish (*Clarias gariepinus*). *Nature and Science*. 8(4):59-63.
- Juliana dan Koniyo Y. 2019. PKM bagi perempuan pesisir melalui diversifikasi produk olahan perikanan di Desa Olele. *Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Santika 2019*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Junita D, Wulandari D. 2019. PKM Gemar Makan Ikan untuk Kecerdasan Anak Sekolah di SDN 82/IV Sejinjang Kota Jambi. *Jurnal Abdi Mas Kesehatan (JAK)*. 1(1):6-11.
- Khomsan A. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Liu S, Fan W, Zhong S, Ma C, Li P, Zhou K, Peng Z, Zhu M. 2010. Quality evaluation of traypacked tilapia fillets stored at 0°C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes. *African Journal of Biotechnology*. 9 (5):692-701.

- Nilawati NS, Nugraheni SA, Frieda NRH. 2006. Hubungan konsumsi ikan dengan perkembangan kognisi anak baduta (12-23 Bulan), studi di Kecamatan Gandus Kota Palembang. *Jurnal Psikologi*. 33(2):1-12.
- Putri AM, Jumirah AS. 2015. Faktor-faktor yang berhubungan dengan pola konsumsi ikan siswa Sekolah Dasar Negeri 060919 di Kecamatan Medan Sunggal. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidomologi*. 1(5):1-10.
- Riyandini MC, Sudaryati E, Siagian A. 2015. Hubungan konsumsi ikan dengan prestasi belajar anak di Sekolah Dasar Swasta Brigiend Katamso II Kecamatan Medan Marelan Kota Medan. *Jurnal Gizi, Kesehatan Reproduksi dan Epidemiologi*. 1(4):1-10.