

DIVERSIFIKASI OLAHAN DAGING IKAN GILING DI DESA API-API KECAMATAN WONOKERTO KABUPATEN PEKALONGAN

Tri Yusufi Mardiana*, Slamet Suharto**

*Staf Pengajar Fakultas Perikanan Universitas Pekalongan, Email : yusufi_hanum@yahoo.co.id, **Staf Pengajar Teknologi Hasil perikanan FPIK Universitas Diponegoro, Email : opanatiwiar@gmail.com

Abstrak. Kabupaten Pekalongan mempunyai potensi sumberdaya alam khususnya ikan yang dapat mendukung pengembangan produk olahan ikan sehingga bisa menjadi sentra khas oleh-oleh bagi masyarakat yang mampir ke Pekalongan. Pengetahuan tentang diversifikasi olahan daging ikan giling masih terbatas sementara itu produk bahan baku lokal melimpah diantaranya ikan bandeng dan ikan tongkol yang didaratkan di TPI Wonokerto sehingga untuk dapat mencapai hasil yang optimal perlu adanya pelatihan/ penyuluhan diversifikasi berbagai olahan daging ikan giling. Harapan dari kegiatan ini bisa meningkatkan pengetahuan tentang diversifikasi olahan daging ikan giling diantaranya nugget, sate ikan, bakso dan kaki naga, meningkatkan gizi dan pendapatan masyarakat

Kata Kunci : diversifikasi, olahan, daging ikan, Pekalongan

PENDAHULUAN

Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu ikan mengandung jaringan pengikat yang sedikit sehingga mudah dicerna. Akan tetapi ikan digolongkan sebagai bahan pangan yang mudah rusak (*highly perishable food*). Untuk menanggulangi hal tersebut diperlukan suatu cara pengawetan dan pengolahan yang dapat mempertahankan daya awet ikan tanpa mengurangi nilai gizinya (Adawyah, 2007).

Kabupaten Pekalongan merupakan salah satu dari 35 Kabupaten/Kota di Propinsi Jawa Tengah, dengan 3 kecamatan berada di daerah pesisir yaitu Kecamatan Wonokerto, Kecamatan Tirto dan Kecamatan Siwalan. Di Kecamatan Wonokerto terdapat 11 desa, diantaranya Desa Api-api. Sebagian besar

masyarakat Desa Api-api bermata pencaharian sebagai nelayan, petambak, pedagang (termasuk bakul ikan), petani. Pada tahun 2008, jumlah pemilik tambak di Kecamatan Wonokerto 412 orang dan buruh tambak 489 orang, dan umumnya memelihara ikan bandeng.

Permasalahan yang dihadapi adalah harga bandeng ditingkat petani relatif murah (saat ini menyentuh harga Rp. 9.000 dan sudah berlangsung selama kurang lebih 1 tahun) dibandingkan sebelumnya berkisar 12.000 sehingga keuntungan bagi petani sangatlah kecil jika tidak disebut rugi. Hal ini menyebabkan usaha budidaya tambak (terutama bandeng) menjadi dilema. Alternatif lain ialah diversifikasi produk olahan hasil perikanan sehingga bisa meningkatkan nilai tambah produk.

Permintaan masyarakat yang semakin tinggi untuk mendapatkan makanan yang sehat

dan bergizi menuntut industri pengolahan ikan lebih variatif dalam menyajikan produk makanan dari ikan. Hal ini dapat dilakukan melalui diversifikasi produk hasil perikanan, diantaranya adalah bakso ikan, nugget ikan, sate ikan, kaki naga, dan lain lain. Prospek pengembangan produk yang berasal dari ikan cukup baik karena dapat dibuat dari berbagai jenis ikan dan dikerjakan dengan teknologi sederhana.

Pengolahan perikanan bertujuan untuk mendekatkan produk perikanan kepada konsumen sehingga bisa dijadikan salah satu strategi pemasaran. Salah satu hambatan dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan adalah ikannya berbau amis dan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi minim. Sehingga dengan adanya pelatihan diversifikasi aneka olahan daging giling ikan diharapkan masyarakat bertambah pengetahuannya.

METODE

Kerangka Pemecahan Masalah

Dalam mencapai tujuan kegiatan pengabdian pada masyarakat tersebut, hal-hal yang perlu dilakukan adalah sbb:

1. Observasi permasalahan yang dihadapi dan pemilihan kelompok sasaran
2. Penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan daging giling ikan

Realisasi Pemecahan Masalah

Tabel 1. Realisasi Pemecahan Masalah

No	Jenis Kegiatan	Waktu	Vol. Hasil Kegiatan
1	Observasi permasalahan yang dihadapi dan pemilihan kelompok sasaran	1-10/2/10	100%
2	Penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan daging ikan giling	21/02/10	100%

Khalayak Sasaran

Sasaran kegiatan pelatihan/ penyuluhan adalah ibu/bapak warga Desa Api-api Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan

Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pengajaran dan pelatihan dengan substansi teknis memberikan penjelasan, menjawab pertanyaan, diskusi dan memberikan contoh dalam diversifikasi olahan ikan.

Materi yang digunakan dalam pelatihan diversifikasi ikan sebagai berikut :

- Ikan bandeng 10 kg
- Ikan tongkol 6 kg
- Bumbu: cabe, mrica bubuk, tepung hongkwe, tepung roti, tepung terigu, tepung kanji, telur, mentega, garam, gula, bawang merah, bawang putih
- Tusuk sate, Tempat Pembakaran sate, kipas
- Blender, wajan sotel, serok, cetakan nugget, baskom, muntu dan lempur

Pelatihan Teoritis: yakni memberikan secara teori dalam kegiatan penyuluhan kepada warga dan diskusi interaktif serta praktek langsung pengolahan ikan.

Teori yang diberikan terdiri dari :

- Pengenalan komoditas hasil perikanan dan diversifikasi produk olahan daging ikan giling
- Memilih ikan yang berkualitas
- Pelatihan pembuatan sate ikan, nugget ikan, bakso ikan, kaki naga.

Pelatihan praktek pengolahan ikan

BAKSO IKAN

Alat : Pisau, timbangan roti, telenan, baskom, blender, penggilingan daging, sendok makan,

panci, kompor,

Bahan :

- ikan 1 kg
- bawang putih 2% dari berat ikan
- bawang merah goreng 1,5% dari berat ikan
- garam 2% dari berat ikan
- gula pasir 1 sdt
- merica halus 0,5% dari berat ikan
- Tepung hongkwe
- putih telur dari 1 butir telur

Cara : Ikan difillet kemudian dipisahkan dari tulang dan kulitnya dicuci dalam baskom plastik. Pencucian dilakukan dua kali agar sisa darah, lendir maupun kotoran benar-benar terpisah dari bahan. Pencucian dengan es bertujuan untuk menghilangkan sisa darah, pigmen, protein yang terlarut dalam air, lendir serta bau amis. Pencucian sebaiknya juga menggunakan air bersih yang mengalir sehingga mikroorganisme yang sudah berada dalam air pencuci tidak terkontaminasi kembali pada ikan yang telah dicuci.

Ikan yang telah dicuci kemudian dicampur dengan perasan jeruk nipis agar bau amis daging ikan berkurang dan didiamkan selama \pm 10 menit. Setelah dikurangi bau amisnya, ikan dicelupkan ke dalam air untuk menghilangkan serat-serat jeruk yang menempel dari daging ikan, mengurangi bau dan rasa jeruk nipis yang dapat mengurangi kualitas dari bakso ikan. Ikan lalu ditiriskan dengan keranjang plastik berlubang dengan tujuan agar sisa air pencucian hilang. Untuk membuat bakso, daging ikan yang telah dibuat *fillet* perlu dihaluskan dengan cara melumatkannya menggunakan mesin penggiling sehingga menghasilkan daging lumat halus yang menyerupai bentuk pasta.

Adonan daging ditambahkan es + garam 0,2% atau es yang dimasukkan plastik dengan tujuan agar daging ikan bisa kalis sehingga dapat dihasilkan gel yang lebih baik. Garam halus, merica halus (bubuk), bawang putih, bawang merah goreng dan MSG dihancurkan

dan dicampurkan bersama dengan daging yang telah digiling. Kemudian putih telur ditambahkan setelah itu tepung tapioka dicampurkan sedikit demi sedikit sambil kemudian diaduk sampai adonan benar-benar menjadi homogen/kalis. Pembentukan adonan menjadi bakso dilakukan dengan menggunakan tangan. Adonan digenggam dengan tangan kiri lalu diremas-remas dan ditekan ke arah ibu jari. Adonan yang keluar di antara ibu jari dan telunjuk membentuk bulatan lalu diambil dengan sendok. Kemudian adonan yang sudah dicetak direbus selama \pm 20 menit, bakso ditiriskan menggunakan “serok” kemudian ditempatkan pada para-para untuk proses pendinginan selama 30 menit.

FISH NUGGET (NUGGET IKAN)

Alat : Kompor, dandang, pisau, wajan, cobek, Alat pencetak, baskom plastik, blender/ penggiling ikan.

Bahan :

- 2 kg ikan tongkol dan bandeng
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm tepung panir
- 1 saset, Susu
- 6 sdm blue band
- 0,5 sdm garam
- 2 sdm tepung terigu
- 1 butir telur
- 0,5 sdm gula
- Tepung bumbu

Cara :

Ikan difillet kemudian dipisahkan dari tulang dan kulitnya dicuci dalam baskom plastik. Pencucian dilakukan dua kali agar sisa darah, lendir maupun kotoran benar-benar terpisah dari bahan. Pencucian dengan es bertujuan untuk menghilangkan sisa darah, pigmen, protein yang terlarut dalam air, lendir serta bau amis. Pencucian sebaiknya

juga menggunakan air bersih yang mengalir sehingga mikroorganisme yang sudah berada dalam air pencuci tidak terkontaminasi kembali pada ikan yang telah dicuci. Ikan yang telah dicuci kemudian dicampur dengan perasan jeruk nipis agar bau amis daging ikan berkurang dan didiamkan selama \pm 10 menit. Setelah dikurangi bau amisnya, ikan dicelupkan ke dalam air untuk menghilangkan serat-serat jeruk yang menempel dari daging ikan, mengurangi bau dan rasa jeruk nipis yang dapat mengurangi kualitas dari nugget ikan. Kemudian ikan diblender/digiling. Bumbu bawang putih, telur, mrica, garam, susu, gula, tepung terigu, tepung roti diblender. Setelah itu dicampur dengan daging diling. Adonan dikukus selama 25 menit. Kemudian dicetak sesuai dengan keinginan. Adonan yang telah dicetak dicelupkan dalam tepung bumbu cair kemudian digulingkan ke tepung roti. Setelah itu digoreng dengan api kecil. Nugget siap disajikan.

KAKI NAGA

Alat : pisau, telenan, baskom, tusuk ice cream, wajan, serok, sotel, kompor

Bahan :

- ikan bandeng 0,5 kg, ikan tongkol 0,5 kg (atau bisa ikan apa saja)
- tepung bumbu
- tepung panir
- 1 butir telur

Cara : Ikan difillet kemudian dipisahkan dari tulang dan kulitnya dicuci dalam baskom plastik. Pencucian dilakukan dua kali agar sisa darah, lendir maupun kotoran benar-benar terpisah dari bahan. Pencucian dengan es bertujuan untuk menghilangkan sisa darah, pigmen, protein yang terlarut dalam air, lendir serta bau amis. Ikan yang telah dicuci kemudian dicampur dengan perasan jeruk nipis agar bau amis daging ikan berkurang dan didiamkan selama \pm 10 menit. Setelah dikurangi bau

amisnya, ikan dicelupkan ke dalam air untuk menghilangkan serat-serat jeruk yang menempel dari daging ikan, mengurangi bau dan rasa jeruk nipis yang dapat mengurangi kualitas kaki naga. Setelah itu ikan dipotong kecil-kecil dan diblender. Daging giling dicampur dengan tepung bumbu, tepung roti, telur dan garam secukupnya. Setelah adonan kalis, adonan dibentuk pada tusuk ice cream. Kemudian dilumuri dengan tepung (bumbu dicampur tepung beras) cair dan digulingkan dalam tepung roti. Kaki naga digoreng dengan api kecil sampai matang. Kaki naga siap dihidangkan dengan saos sambal.

SATE IKAN

Alat: pisau, telenan, baskom, tusuk sate, arang, alat pembakar sate, kipas

Bahan :

Ikan tongkol 1 kg

Bahan dihaluskan :

- cabe rawit sesuai selera
- 5 buah bawang merah

Bumbu Kecap :

- 0,25 kg tomat dipotong kecil
- 0,5 ons cabe rawit dipotong kecil
- 10 buah bawang merah diiris tipis

Cara: Ikan difillet kemudian dipisahkan dari tulang dan kulitnya dicuci dalam baskom plastik. Pencucian dilakukan dua kali agar sisa darah, lendir maupun kotoran benar-benar terpisah dari bahan. Pencucian dengan es bertujuan untuk menghilangkan sisa darah, pigmen, protein yang terlarut dalam air, lendir serta bau amis. Pencucian sebaiknya juga menggunakan air bersih yang mengalir sehingga mikroorganisme yang sudah berada dalam air pencuci tidak terkontaminasi kembali pada ikan yang telah dicuci. Ikan yang telah dicuci kemudian dicampur dengan perasan jeruk nipis agar bau amis daging ikan berkurang dan didiamkan selama \pm 10 menit. Setelah dikurangi bau amisnya, ikan

dicelupkan ke dalam air untuk menghilangkan serat-serat jeruk yang menepel dari daging ikan, mengurangi bau dan rasa jeruk nipis yang dapat mengurangi kualitas sate ikan. Daging ikan diblender kemudian dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan. Setelah adonan kalis, dibentuk bulatan seperti bakso dan ditusukkan ke tusuk sate. Tiap tusuk sate diisi dengan 4 bulatan. Sate dibakar di atas bara arang sambil diolesi dengan blue band. Setelah matang hidangkan dengan bumbu sate (bisa bumbu kacang atau bumbu kecap).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi permasalahan yang dihadapi dan pemilihan kelompok sasaran.

Observasi bertujuan untuk mengetahui seberapa jauh pengetahuan peserta pelatihan/ penyuluhan tentang diversifikasi aneka olahandaging ikan giling. Pada dasarnya sebagian peserta sudah mengetahui jenis produk hasil perikanan (bakso, sate ikan, nugget dll) tetapi belum mengetahui cara pembuatannya.

Penyuluhan dan Pelatihan

Penyuluhan dan pelatihan diikuti oleh ibu-ibu/ bapak warga Desa Api-api Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan. Data lengkapnya tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Nama Peserta Pelatihan

No	Nama	Alamat
1.	Musiyam	Api-api
2.	Munawaroh	Api-api
3.	Lia	Api-api
4.	Fajriyah	Api-api
5.	Umayah	Api-api
6.	Khotimah	Api-api
7.	Kodli	Api-api
8.	Khaerudin	Api-api
9.	Nur Janah	Api-api
10.	Amin	Api-api
11.	Dwi santoso	Api-api
12.	Fatkhurohman	Api-api
13.	Ziaul Khaq	Api-api
14.	Wawan	Api-api
15.	Anang	Api-api
	Total	15

Pada umumnya peserta penyuluhan dan pelatihan pada awal pelatihan 100% (15 peserta) sudah mengenal ikan dan kualitas ikan yang bagus. Sedangkan pengetahuan diversifikasi olahan daging ikan giling masih rendah. Umumnya mereka mengolah ikan dengan cara dipindang, digoreng, gule (hasil score pretest pada Tabel 3).

Sedangkan olahan nugget, kaki naga, sate ikan mengerti tetapi belum tahu cara pembuatannya. Setelah mendapatkan penyuluhan dan pelatihan 90 % peserta memahami dan mengerti materi penyuluhan. Hal ini menunjukkan ada peningkatan tingkat pengetahuan peserta (dari skor atau nilai post test pada Tabel 4).

Tabel 3. Nilai Pre Test Peserta Pelatihan

No	Nama	Nilai Pre Test
1.	Musiyam	45
2.	Munawaroh	50
3.	Lia	45
4.	Fajriyah	47
5.	Umayah	46
6.	Khotimah	60
7.	Kodli	65
8.	Khaerudin	50
9.	Nur Janah	60
10.	Amin	40
11.	Dwi santoso	50
12.	Fatkhurohman	55
13.	Ziaul Khaq	60
14.	Wawan	50
15.	Anang	50

Hasil akhir dari pelatihan diasumsikan berhasil, hal ini dapat dilihat bahwa peserta latih sangat trampil dalam mengaplikasikan diversifikasi olahan yang diperoleh dari pelatihan. Hal ini ditunjukkan pada saat kegiatan praktek diversifikasi olahan daging ikan giling yang dilaksanakan bersama antara peserta latih dan pelatih.

Secara umum peserta semangat dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan, sehingga pelatih tidak mengalami kesulitan dalam melatih, disamping itu peserta pada umumnya sudah mengetahui tentang seluk beluk ikan, hal ini juga bisa dilihat pada saat peserta memilih ikan yang berkualitas baik untuk digunakan dalam praktek dan tidak canggung dalam melaksanakan semua rangkaian kegiatan ini.

Tabel 4. Nilai Post Test Peserta Pelatihan

No	Nama	Nilai Post Test
1.	Musiyam	75
2.	Munayyarah	78
3.	Lia	77
4.	Fajriyah	77
5.	Umayah	78
6.	Khotimah	78
7.	Kodli	80
8.	Khaerudin	78
9.	Nurjanah	85
10.	Amin	77
11.	Dwi santoso	76
12.	Fajkhurohman	78
13.	Ziaul Khaq	80
14.	Wawan	79
15.	Anang	77

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Ibu-ibu atau bapak-bapak bisa memanfaatkan waktu luang dengan membuat diversifikasi produk olahan daging ikan giling sehingga bisa meningkatkan pendapatan dan meningkatkan gizi keluarga tanpa mengesampingkan tugas pokoknya.

Saran

Dalam pengolahan diversifikasi produk olahan daging ikan giling selalu diperhatikan komposisi bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan karena akan berpengaruh pada hasil akhir produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Solusi Sehat. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo.
- BAPPEDA Kabupaten Pekalongan dan BPS Kabupaten Pekalongan, 2008. Data Dalam Angka Kabupaten Pekalongan. Pekalongan
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta. 96 hlm.
- Saparianto, C, 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suhartini S dan Hidayat N. 2005. Olahan Ikan Segar. Trubus Agrisarana, Surabaya. 52 hlm