

PELATIHAN PENGOLAHAN FISH JELLY PRODUCT BERBAHAN DASAR SURIMI DI DESA BANTEN, SERANG

Nur Hidayah¹, Asriani¹, Yuliati H. Sipahutar¹, Jaulim Sirait¹, Mohammad Sayuti¹, Henny Budi Purnamasari¹, Rufnia Ayu Afifah¹, Simson Masengi¹, Resmi Ruminta Siregar¹, Aef Permadi¹, Niken Dharmayanti¹, Siti Zachro Nurbani¹, Randi Bokhy S. Salampessy¹, I Ketut Sumandiarsha¹, Aghitia Maulani¹, Anugrah Bertiantono¹, Chotim Safaruddin¹, Sri Siswahyuningsih¹

¹Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan

Article history

Received : 30 Januari 2024

Revised : 10 Februari 2024

Accepted : 19 Februari 2024

*Corresponding author

Email : hidaits.hidayah10@gmail.com

Abstrak

Desa Banten memiliki sumber daya perikanan yang melimpah. Ikan dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan *fish jelly product*, seperti siomay, otak-otak, nugget dan kaki naga. Pengolahan produk berbahan dasar ikan maupun surimi memerlukan ketrampilan khusus, sehingga butuh adanya pelatihan khusus kepada Masyarakat kelompok pengolah. Kegiatan pelatihan dilakukan untuk memberikan ketrampilan pengolahan *fish jelly product* kepada kelompok pengolah ikan di desa banten. Kegiatan dilakukan secara bertahap, dimulai dengan penyampaian secara teori dilanjutkan dengan kegiatan praktek pengolahan produk siomay. Kegiatan pelatihan dapat memberikan pengetahuan dasar pengolahan *fish jelly product* sekaligus mengembangkan kompetensi dan ketrampilan pengolahan berbahan dasar ikan atau surimi. Ketrampilan pengolahan yang telah dimiliki oleh Masyarakat pengolah dapat menjadi dasar diversifikasi produk hasil olahan yang dihasilkan oleh Masyarakat desa Banten.

Kata Kunci: fish jelly product, desa Banten, ketrampilan, pengolahan

Abstract

Banten Village has abundant fishing resources. Fish can be processed into various types of processed *fish jelly products*, such as dumplings, otak-otak, nuggets, and dragon's feet. Processing products made from fish and surimi requires special skills, so special training is needed for community processing groups. Training activities were carried out to provide *fish jelly product* processing skills to fish processing groups in Banten village. Activities are carried out in stages, starting with theoretical delivery followed by practical activities for processing dumpling products. Training activities can provide basic knowledge of processing *fish jelly products* as well as develop competence and skills in processing fish or surimi ingredients. The processing skills possessed by the processing community can be the basis for the diversification of processed products produced by the Banten village community.

Keywords: fish jelly product, Banten village, processing, skills

Copyright © 2024 Author. All rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Banten merupakan salah satu Desa dari 10 Desa yang berada di Kecamatan Kasemen, Kota Serang. Secara geografis Desa Banten terletak pada 5° 50' LS - 6° 3' LS dan 106° 9' BT - 106° 11' BT, dan secara administratif memiliki batasan-batasan sebagai berikut dibelahan utara berbatasan dengan laut Jawa. Belahan selatan bertemu dengan Desa Margaluyu & Desa Kasunyatan. Belahan Barat diapit oleh Desa Pamengkang (Kabupaten Serang) dan belahan timur oleh Desa Sawah Luhur.

Keadaan topografi Desa Banten merupakan daratan rendah pantai, dengan kemiringan (0-5 %) dengan ketinggian wilayah sekitar 0-10 mdpl. Sebagian besar penggunaan lahan di Desa Banten paling terbesar digunakan untuk budidaya tambak yakni sebesar 275 Ha atau 55,11 % dari luas Desa Banten dan selanjutnya dimanfaatkan untuk rumah dan pekarangan sebesar 120 Ha atau 24 % dan yang paling

terkecil penggunaan lahan di Desa Banten adalah untuk persawahan yakni 2,5 Ha atau 0,50 % dari luas wilayah Desa Banten (Anharuddin, et al., 2019).

Masyarakat Desa Banten Sebagian besar bergelut dibidang perdagangan yaitu 1552 orang, nelayan 512, bidang perikanan 676 orang dan petani yakni 8 orang dengan prosentase perdagangan 45%, budidaya perikanan sebesar 19 %, nelayan sebesar 15% dan yang paling terkecil adalah penduduk dengan mata pencarian petani, buruh tani dan peternakan dibawah 1%(Herdiansyah, 2012).

Desa Banten termasuk salah satu desa binaan KKP dalam program *Smart Fisheries Village* (SFV). Program SFV merupakan program dengan konsep Pembangunan desa perikanan berbasis penerapan teknologi informasi, komunikasi, dan manajemen tepat guna yang berkelanjutan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat desa. *Smart Fisheries Village* adalah model pengembangan desa perikanan pintar secara terintegrasi dengan berkolaborasi dengan berbagai pihak, meliputi pemerintah pusat, pemerintah daerah, akademisi, industri, dan masyarakat itu sendiri.

Politeknik AUP sebagai salah satu unsur penunjang keberhasilan program, yakni dari sisi akademisi menjalankan program Pengabdian Masyarakat dalam mengaplikasikan hasil riset dan teknologi yang telah di kembangkan. Salah satunya adalah program study Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan (TPH). Kegiatan ini bertujuan untuk mendukung program unggulan KKP yakni *Smart Fisheries Village* dalam meningkatkan ekonomi Masyarakat Desa Banten, melalui Pelatihan Pengolahan ikan berbasis *fish jelly product* (siomay, otak-otak, nugget dan kaki naga) pada Masyarakat pengolah (UMKM) di Desa Banten.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan memberikan informasi dan keterampilan kepada Masyarakat pengolah dan pedagang di desa banten, kecamatan kaseman, Serang, provinsi Banten. Kegiatan pelatihan terdiri atas dua tahap, tahap penyampaian materi secara teoritis dan kegiatan demo dan praktek pembuatan produk.

Kegiatan penyampaian materi secara teoritis dilakukan oleh Dosen program study Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik AUP Bersama dengan Taruna dan Taruni. Dosen bersama dengan taruna melaksanakan kegiatan pelatihan dengan menyediakan materi yang telah dibagikan kepada seluruh peserta pelatihan. Materi berisi penjelasan secara teoritis dan Langkah proses pengolahan *fish jelly product* . Kegiatan penyampaian materi disertai dengan kegiatan tanya jawab oleh peserta.

Kegiatan demonstrasi pembuatan produk siomay dan praktek pembuatan produk siomay oleh masing-masing peserta. Kegiatan praktek dilakukan dengan menggunakan bahan berupa surimi, tepung tapioca, bumbu-bumbu, kulit pangsit, dll. Kegiatan praktek pengolahan juga menggunakan peralatan seperti baskom, pengaduk, timbangan, panci, kompor dan lainnya. Praktek dilakukan oleh peserta yang telah dibentuk kelompok. Satu kelompok terdiri atas 5 peserta pelatihan. Masing-masing kelompok telah disediakan peralatan dan bahan pembuatan produk. Kegiatan praktek diawali dengan penyiapan alat dan bahan kemudian dilanjutkan pembuatan adonan, pencetakan, pemasakan dan pengemasan. Selama praktek, dilakukan pendampingan dari tim Dosen dari Prodi TPH dan Taruna-taruni.

HASIL PEMBAHASAN

Desa Banten merupakan wilayah pesisir dengan Sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan juga pengolah dan pedangan produk perikanan. Sumber bahan baku ikan yang mudah diperoleh dari sekitar laut Jawa ataupun dari budidaya dapat dimanfaatkan oleh Masyarakat Desa Banten sebagai bahan baku pengolahan produk perikanan. Dalam rangka peningkatan pengembangan ekonomi daerah yang kompetitif berbasis kerakyatan dengan meningkatkan pendapatan nelayan serta meningkatnya nilai tambah produk perikanan (Fitri et al., 2018), KKP dengan mengusung program unggulannya berupa Smart Fisheries Village. Politeknik AUP khususnya Prodi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan melaksanakan kegiatan Pengabdian Masyarakat sebagai bentuk penerapan hasil penelitian terapan dan ilmu pengetahuan secara langsung pada pengolah ikan dan usaha kecil menengah dalam mengembangkan produk bernilai tambah.

Ikan dapat diolah menjadi beberapa produk pangan untuk memperpanjang umur simpan dan pemanfaatan dalam waktu yang lebih lama. Diversifikasi dapat dilakukan dengan melakukan pengolahan ikan menjadi bahan makanan berbasis *fish jelly product* (Arsyad et al., 2017). Pengolahan *fish jelly* adalah proses pembuatan produk makanan yang menggunakan ikan sebagai bahan baku. Produk *fish jelly* dapat berupa surimi atau mince. Surimi merupakan bahan baku pengolahan *fish jelly* produk yang makin berkembang. Pengolahan *fish jelly* dapat dilakukan dengan menggunakan ikan berdaging merah (Fitri et al., 2018).

Proses pengolahan *fish jelly* meliputi persiapan alat dan bahan baku, pembuatan surimi dari bahan baku ikan, dan pembuatan produk *fish jelly* seperti bakso, nugget, kaki naga, otak-otak, sosis, dan tofu. Produk ini memiliki kriteria yang spesifik, yaitu menuntut kelenturan atau kekenyalan. Tekstur siomay tidak terlalu kenyal dibandingkan bakso (Arsyad et al., 2017). Daging ikan akan mampu mengeluarkan gel strength yang membuat produk olahan memiliki tekstur kenyal (Sahlan et al., 2018). Kekuatan gel *fish jelly* dapat diukur melalui tes organoleptik dan analisis kimia. Pengolahan *fish jelly* melibatkan pengepresan, penggilingan dengan garam dan bumbu lainnya. Kekuatan gel *fish jelly* dapat diinfluensi oleh kandungan lemak, hemoglobin pigmen, dan kandungan protein dalam ikan (Dewi, 2001). Beberapa contoh olahan berbasis *fish jelly product* adalah siomay, otak-otak, nugget dan kaki naga.

Produk siomay dapat diolah dengan menggunakan daging ikan sebagai bahan baku utama. Ikan dengan daging berwarna putih akan membuat kenampakan produk akhir menjadi lebih menarik. Selain itu kesegaran bahan baku membuat gel strength yang dihasilkan menjadi lebih tinggi (Latifa et al., 2014). Hal ini akan memicu produk menjadi lebih kenyal. Selain itu bahan baku ikan segar akan membuat cita rasa yang spesifik. Siomay merupakan olahan daging ikan giling yang dicampur dengan cincangan sayur seperti wortel kemudian ditambah bumbu-bumbu kemudian dibentuk bulat-bulat seperti bakso dan didalamnya ditambahkan telur (Sahlan et al., 2018). Pembuatan siomay memerlukan bahan lain yaitu tepung tapioca, bumbu-bumbu, telur dan kulit pangsit. Tapioka memiliki kandungan kalori yang tinggi yang dapat dijadikan alternatif pengganti beras sebagai bahan penyumbang energi terbesar (Luthfianti et al., 2016). Produk ini dapat disimpan dalam kondisi beku dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama. Rasa dan tingginya minat konsumen terhadap produk, akan mendongkrak nilai jual produk dan berimplikasi terhadap peningkatan taraf ekonomi Masyarakat.

Proses pengolahan produk *fish jelly product* seperti otak-otak, nugget dan kaki naga memiliki prinsip pengolahan yang hampir sama dengan proses pengolahan siomay. Hal yang membedakan

adalah jenis bahan penunjang yang digunakan berbeda juga metode pengolahan yang berbeda. Siomay dan nugget membutuhkan proses pengukusan, sedangkan otak-otak dan kaki naga menggunakan proses perebusan. Proses pengolahan otak-otak ikan melibatkan daging ikan yang dicampur dengan tapioka dan bumbu seperti santan, garam, gula, lada, bawang putih, dan bawang merah (Nastiti et al., 2021). Proses pengolahan otak-otak ikan menggunakan bahan baku daging ikan yang telah dilumatkan (dihaluskan) dan ditambahkan dengan bahan tambahan pangan yang dicampurkan selama proses pengolahan berlangsung (Ramiawati & Ramli, 2018). Penanganan pada bahan baku dan proses pengolahan yang kurang tepat seringkali berpengaruh terhadap mutu produk yang dihasilkan.

Masyarakat sebagai konsumen, nelayan dan pedagang secara umum tidak mengetahui cara pengolahan produk. Sehingga pelatihan yang diberikan dapat memberikan pengalaman dan ketrampilan khusus dalam mengolah produk perikanan. Kegiatan penyampaian materi berlangsung dengan lancar. Antusiasme peserta dapat dilihat dari keseriusan dan pertanyaan yang diajukan dalam kegiatan penyampaian materi.



Gambar 1. Penyampaian materi teoritis

Kegiatan praktik yang dilakukan selama kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dapat memberikan ketrampilan dalam mengolah *fish jelly product*. Kegiatan yang aplikatif mengundang antusiasme peserta dalam proses pengolahan, terutama adalah kaum Ibu-ibu. Skill yang diajarkan selama kegiatan praktek dapat dilaksanakan dan diaplikasikan masing-masing di rumah dan bisa menjadi sumber pencaharian baru.



Gambar 2. Kegiatan praktik pengolahan siomay

Proses pengolahan *fish jelly* melibatkan penggunaan surimi ikan sebagai bahan dasar. Berikut adalah langkah-langkah umum dalam pembuatan *fish jelly*:

Penggilingan : Bahan baku digiling menggunakan alat penggiling untuk memecah bahan baku.

Penggaraman : Garam ditambahkan selama proses penggilingan untuk meningkatkan ekstraksi.

Jumlah garam yang ditambahkan berkisar antara 2-5%.

Pencetakan : Setelah proses penggilingan dan penggaraman, adonan *fish jelly* dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Pembentukan (*Setting*) : *Fish jelly* kemudian dibentuk dan diatur (*setting*) agar memperoleh tekstur yang diinginkan.

Pemanasan : Pemanasan dilakukan untuk memasak dan melakukan sterilisasi produk. Pemanasan dilakukan dalam air bersuhu 90 °C agar didapatkan produk dengan permukaan yang halus.

Proses produksi *fish jelly* ikan juga melibatkan manajemen produksi, persiapan bahan baku, aplikasi *fish jelly*, dan pengemasan produk. Proses ini memerlukan perencanaan yang matang serta penggunaan teknologi tepat guna untuk menghasilkan produk *fish jelly* yang berkualitas.

KESIMPULAN

Bentuk dukungan program SFV dari program studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan melalui kegiatan Pelatihan pengolahan ikan berbasis *fish jelly product* (siomay, otak-otak, nugget dan kaki naga) pada Masyarakat pengolah (UMKM) di Desa Banten telah berjalan lancar. Prodi TPH telah membimbing pelaksanaan simulasi dan praktek pengolahan *fish jelly product* terutama untuk produk siomay.

PUSTAKA

- Anharudin, A., Fernando, D., Saefudin, S., Susandi, D., & Dwiyatno, S. (2019). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Keterampilan Membuat Nugget Berbahan Dasar Ikan Bandeng Sebagai Bahan Pangan Lokal. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 19(2), 141-149. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v19i2.3818>
- Arsyad, M. A., Malle, S., Tartar, U., & Fitri, M. (2017). Penerapan Pengolahan Fish Jelly Ikan Air Tawar Di Danau Tempe Kabupaten Wajo. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528-3219.
- Dewi, E. N. (2001). *Pengolahan Fish Jelly Produk Menggunakan Ikan Berdaging Merah*. Universitas Diponegoro.
- Fitri, M., Arfini, F., Laylah, N., & Tartar, S. U. (2018). Pengembangan Wirausaha Produk Fish Jelly Ikan Bandeng di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(2), 243-249.
- Herdiansyah. (2012). *Identifikasi Pengaruh Pengembangan Pariwisata di Kawasan Banten Lama Terhadap Kehidupan Perekonomian Masyarakat Lokal*. 432, 320-329.

- Latifa, B. N., Darmanto, Y., & Riyadi, P. H. (2014). *Pengaruh Penambahan Karaginan, Egg White dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Gel Surimi Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus)*. 3(2013), 89–97. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Luthfianti, M., Wardhani, A., Veni, D., & Kes, I. M. (2016). Pengaruh Proporsi Tepung Maizena Dan Puree Rumput Laut Terhadap Kualitas Produk Siomay Ikan Gabus (*Opiocephalus Striatus*) Maya. *Journal Boga*, 5(1), 148–157. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/13984>
- Nastiti, A., Astuti, N., Anna, C., & Affifah, N. (2021). Tingkat Kesukaan Frozen Food Otak-Otak Ikan Bandeng Daun Kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 428–436.
- Ramiawati, & Ramli, A. (2018). Pembuatan berbagai produk olahan ikan bagi kelompok tani nelayan di kecamatan sanrobone kabupaten takalar. *Jurnal IPA Terpadu*, 1(2), 86–95.
- Sahlan, S., Liviawaty, E., Rostini, I., Rusky, D., & Pratama, I. (2018). Perbedaan Jenis Ikan Sebagai Bahan Baku Terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, IX(1), 129–133.