

Olahan Daging Ikan Kekinian Guna Peningkatan gizi Remaja Khususnya Pelajar SMK Universitas Dr. Soetomo Surabaya

**Nunuk Hariyani, Arlin Besari Djauhari, Kejora Handarini,
Bambang Sigit Sucahyo**

Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo, Surabaya Indonesia
Email corresponding authors: nunukhariyani195@yahoo.com

ABSTRAK

Siswa SMK Universitas Dr. Soetomo merupakan siswa yang dituntut mumpuni dalam berkreasi dan menghasilkan produk pangan kekinian yang bisa bersaing, namun demikian para siswa SMK tersebut masih memiliki kekurangan dalam menciptakan produk pangan sesuai trend saat ini. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Dr. Soetomo, melalui kegiatan pengabdian masyarakat memberikan solusi bagi permasalahan ini. Adapun Tujuan dari kegiatan ini adalah : 1) Memberikan penyuluhan kepada para siswa tentang pengolahan hasil hewani secara umum sehingga para siswa mendapatkan tambahan pengetahuan tentang hasil - hasil hewani yang dapat diolah menjadi bahan pangan dengan tren produk olahan kekinian yang dapat diterima oleh konsumen 2) Memberikan pelatihan keterampilan pembuatan produk hasil hewani yaitu kentang tuna yang tergolong pada makanan hewani kekinian. Metode pelaksanaan terdiri atas 3 tahap. Tahap pertama diawali dengan survei untuk melakukan studi kelayakan peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan Pengabdian pada masyarakat. Tahap kedua dan ketiga merupakan tahap penyuluhan dan pelatihan yang merupakan kegiatan inti yang terdiri atas kegiatan penyampaian teori dan praktik. Tahapan praktik ini merupakan tahap pendampingan siswa yaitu pendampingan siswa dalam melakukan praktik mulai persiapan bahan sampai selesainya pengolahan dan menghasilkan produk akhir sesuai dengan materi pelatihan serta penilaian organoleptik yang dilakukan oleh semua peserta pelatihan dan Tim Pengabdian terhadap produk yang dihasilkan oleh para siswa. Penilaian organoleptik ini meliputi rasa, aroma dan tekstur.

Keywords: siswa SMK, olahan ikan, kekinian

PENDAHULUAN

Perairan Indonesia memiliki sumber daya alam berupa berbagai jenis hewan air dalam jumlah melimpah, tetapi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat

hanyalah hewan - hewan tertentu yang banyak dijumpai dalam makanan kuliner *sea food* seperti ikan gurami, ikan bandeng, ikan kakap, kerang, cumi-cumi dan udang. Sedang hewan lain hanya dimanfaatkan secara terbatas, oleh karena itu diperlukan suatu usaha untuk memasyarakatkan jenis ikan tertentu melalui berbagai pengolahan pangan berbasis ikan. Salah satu bentuk pengenalan ikan pada masyarakat adalah melalui penyuluhan dan pelatihan pada remaja. Tren konsumsi ikan pada remaja terbatas pada makanan yang sudah membudaya di Indonesia dalam bentuk makanan *sea food* di atas, sedang bentuk olahan lain banyak dihindari. Tren ini terbentuk karena para remaja sulit makan ikan dan makan makanan sehat, remaja lebih memilih makanan yang didasarkan pada sifat hedonismenya yang dianggap kurang sehat dan kurang bergizi karena tidak mengandung gizi yang lengkap.

Sebagaimana diketahui bahwa makanan bergizi adalah makanan yang mengandung gizi lengkap yang meliputi karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Untuk memberikan pemahaman para remaja tentang makanan sehat maka kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini bertema "Olahan Daging Ikan Kekinian Guna Peningkatan Gizi Remaja". Pilihan olahan daging kekinian adalah produk "Kentang Tuna" yang merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang sehat karena dalam proses pengolahan hanya melibatkan 2 jenis pengolahan yang sehat yaitu pengukusan dan pengovenan yang tidak melibatkan penggorengan, karena minyak merupakan sumber bahan pangan yang dianggap tidak menyehatkan, selain itu untuk memberikan tambahan ilmu, pengetahuan dan ketrampilan pada siswa Sekolah Menengah Kejuruan / SMK Universitas Dr. Soetomo Surabaya yang mewakili para remaja sebagai bekal untuk terjun di dunia kerja khususnya di bidang kuliner saat siswa tersebut terjun di bidang kuliner setelah lulus sekolah.

Adapun Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah:

- 1) memberikan penyuluhan kepada para siswa tentang pengolahan hasil hewani secara umum sehingga para siswa mendapatkan tambahan pengetahuan tentang hasil - hasil hewani yang dapat diolah menjadi bahan pangan dengan tren produk olahan kekinian
- 2) memberikan pelatihan keterampilan pembuatan produk hasil hewani yaitu kentang tuna yang tergolong pada makanan hewani kekinian

METODE

Lokasi dan Penerima Pengabdian Masyarakat

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diusulkan oleh tim yang memiliki kompetensi di bidang Teknologi Pengolahan Pangan Universitas Dr.

Soetomo. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 24 Mei 2022 selama jam belajar mengajar siswa. Penerima Pengabdian adalah siswa Sekolah Menengah Kejuruan / SMK Universitas Dr. Soetomo Surabaya. Jumlah Peserta terdiri dari 28 siswa.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tahap pertama diawali dengan tahap survei yang merupakan kegiatan di awal untuk melakukan studi kelayakan peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan Pengabdian pada masyarakat. Tahap kedua dan ketiga merupakan tahap penyuluhan dan pelatihan yang merupakan kegiatan inti yang terdiri atas kegiatan penyampaian teori dan praktik. Tahapan praktik ini merupakan tahap pendampingan siswa yaitu pendampingan siswa dalam melakukan praktik mulai persiapan bahan sampai selesainya pengolahan dan menghasilkan produk akhir sesuai dengan materi pelatihan serta penilaian organoleptik yang dilakukan oleh semua peserta pelatihan dan Tim Pengabdian terhadap produk yang dihasilkan oleh para siswa. Penilaian organoleptik ini meliputi rasa, aroma dan tekstur.

Materi Pengabdian Masyarakat

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kentang tuna untuk tiap kelompok meliputi 250 g Ikan tuna segar, 1 kg kentang, ½ buah bawang bombay, 2 siung bawang putih, 1 batang seledri, 1 buah wortel, 1 sdt garam, ¼ sdt merica bubuk, Keju parut secukupnya, 1 butir telur ayam dan aluminium foil. Alat yang digunakan meliputi retort / dandang, pisau stainlesssteel, telenan, baskom, spatula, sendok dan oven. Tahapan proses pembuatan kentang tuna adalah kentang dicuci bersih dan ditiriskan. Kentang dikukus 30 menit atau sampai matang. Disiapkan 250 g daging ikan tuna yang sudah dikukus dalam baskom, dihancurkan dan dipisahkan dari duri. Bawang putih dan bawang Bombay dikupas dan dicuci. Keduanya bersama dengan seledri yang sudah dicuci dirajang halus. Daging tuna dicampur dengan semua bahan di atas, ditambahkan garam, merica bubuk dan telur. Adonan diaduk secara manual. Kentang yang sudah dikukus dibelah membujur menjadi 2 bagian, isi kentang diambil setengahnya dengan menggunakan sendok. Isian kentang yang diambil dihaluskan dan dicampur rata dengan adonan yang sudah terbentuk sebelumnya. Adonan tersebut diambil 1 - 2 sendok dan dimasukkan pada kentang kukus yang sudah berlubang dan permukaan adonan ditaburi keju parut. Kentang dibungkus dengan aluminium foil sampai tertutup rapat dan di oven selama 30 menit.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama yang dilaksanakan adalah survei. Dalam kegiatan ini, tim berkoordinasi dengan Bapak Kepala Sekolah beserta para Wakil Kepala Sekolah SMK Universitas Dr. Soetomo Surabaya. Tim dan pihak sekolah mengidentifikasi materi pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan para siswa. Materi yang dipilih adalah materi yang belum diajarkan oleh para guru pada para siswa selama mengikuti proses belajar mengajar di sekolah ini. Fokus bahasan yang dipilih berkaitan dengan pelajaran Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Hasil identifikasi ditemukan permasalahan bahwa para siswa kurang dalam menciptakan inovasi - inovasi pengolahan hasil hewani yang disesuaikan dengan tren konsumsi masa kini yang memungkinkan bisa bersaing dengan pangan kuliner yang berkembang pesat saat ini, khususnya yang berkaitan dengan menghasilkan produk pangan hewani kekinian. Makna kekinian adalah memproduksi makanan yang bergizi dengan tampilan masa kini sehingga dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan permasalahan tersebut, tim memutuskan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan yang berkaitan dengan teknologi pengolahan pangan dalam menghasilkan produk pangan hewani kekinian dalam bentuk produk kentang tuna. Hal tersebut dilaksanakan agar para siswa mampu membuat produk pangan hewani dan bisa diterapkan sekarang atau kedepannya dapat dijadikan sebagai referensi pembuatan produk pangan yang dapat dijual sehingga meningkatkan nilai jual produk yang akan dihasilkan oleh siswa. Secara tidak langsung pengabdian ini juga bertujuan untuk memberikan bimbingan, penyuluhan dan pelatihan pada para siswa selepas sekolah untuk menjadi wirausaha kuliner.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dilakukan di Laboratorium Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian SMK Universitas Dr. Soetomo Surabaya. Peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 28 siswa dari kelas X dan XI. Meskipun Bapak Presiden Republik Indonesia sudah mengizinkan pelepasan masker, berhubung pelaksanaan pelatihan ada di dalam ruangan / laboratorium, tim berusaha untuk menerapkan protokol kesehatan meski tidak sepenuhnya dapat terlaksana karena ada sebagian siswa tidak menggunakan masker. Tim membagi peserta pelatihan menjadi 4 kelompok, hal ini dilakukan sebagai bentuk penerapan protokol kesehatan yang ditetapkan oleh pemerintah. Kegiatan berlangsung 2 sesi, dimulai dari pemaparan materi tentang hewani dan hasil olahannya yang dilanjutkan pada tahap praktik pembuatan olahan daging ikan yaitu kentang tuna.



Gambar 1, 2 dan 3. Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan kentang tuna



Gambar 4, 5, dan 6. Tahap akhir pengolahan kentang tuna

Selama kegiatan berlangsung, para siswa sangat antusias membuat produk. Ini terlihat anggota tiap kelompok membagi tugas sesuai paparan materi. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat hanya sebagai fasilitator, artinya, tim PKM membekali para siswa dengan edukasi yang terkait pelatihan seperti jenis bahan yang digunakan penimbangan bahan sesuai resep, peralatan yang digunakan sampai pada proses pembuatan produk. Untuk selanjutnya para siswa melanjutkan kegiatan pengolahan sesuai dengan materi yang telah diberikan sebelum pelatihan. Setelah kegiatan selesai maka produk yang dihasilkan tersebut dikonsumsi bersama untuk menilai mutu organoleptik kentang tuna yang dihasilkan oleh para siswa yang meliputi rasa, aroma dan tekstur. Penilaian ini ditujukan agar para siswa dapat menilai produk yang dihasilkan dan dimungkinkan untuk melakukan perubahan - perubahan yang diinginkan yang disesuaikan dengan selera para siswa sehingga nantinya dapat dihasilkan produk dengan nilai organoleptik yang bisa diterima oleh konsumen pada umumnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Jumlah siswa pelatihan sebanyak 28 siswa dan kelas X dan XI yang terbagi menjadi 4 kelompok dan Tim sudah berusaha untuk menerapkan protokol kesehatan dengan menyarankan pada siswa mengenakan masker selama pelatihan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan kepada para siswa SMK melalui pelatihan pembuatan produk olahan hewani yaitu kentang tuna. Pada akhirnya, olahan tersebut dapat dijadikan produk yang memiliki nilai jual sehingga bisa dimanfaatkan oleh para siswa yang berniat membuka usaha kuliner pasca lepas sekolah. Pengabdian ini telah mengimplementasikan ilmu yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, khususnya siswa SMK program studi Teknologi Hasil Pertanian dalam menambah pengetahuan dan ketrampilannya. Saran: diberikan materi penyuluhan dan praktik yang lain guna meningkatkan ketrampilan siswa SMK Universitas Dr. Soetomo.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianti Y, S Widyastuti, Rismilawati, Saptono W. dan D. Handito. 2014. *Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisik dan organoleptik bakso ikan tongkol (Euthynnus affinis)*. Agroteksos. 24(3): 159-166.
- Aryanta I. W. R. 2019. *Bawang merah dan manfaat bagi kesehatan*. E-jurnal widya kesehatan. 1(1).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi pangan: Teori praktisi dan aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standard Nasional Indonesia. Nomor 2346:2015. Pedoman penguji sensori pada produk perikanan*. J 22 .
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. *Standard Nasional Indonesia. Nomor 3556:2016. Garam Konsumsi Beriodium*. Jakarta.
- Hernani, T. Hidayat, dan Risfaheri. 2020. *Evaluasi mutu lada putih bubuk yang diperdagangkan di pasar tradisional dan modern di bogor dan Jakarta*. *Jurnal penelitian pascapanen pertanian* 17(3): 126-133.
- Kementrian Pertanian. 2018. *Budidaya sayuran bawang putih*. Direktorat jendral hortikultura. Jakarta.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Tabel komposisi pangan Indonesia 2017*. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat. Jakarta.