

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PULAU UNTUNG JAWA MELALUI PEMANFAATAN IKAN KAKAP PUTIH MENJADI OLAHAN BURGER

Khusniyati Masykuroh¹, Reny Harpiyani²

1)Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka

2)Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka
renyharpiyani@gmail.com.

Abstract

The KKN-PKM program is carried out with community empowerment activities on Untung Jawa Island through the use of white snapper into processed burgers which aims to provide information to the people of Untung Jawa Island, that fish can be processed into contemporary food that is in demand by everyone. And this activity began with socialization, introduction of ingredients, how to make fish burgers, nutritional content, and also the benefits contained in this fish burger. The empowerment program which was carried out for one and a half months showed that the enthusiasm of the residents was quite high, especially the youths of Untung Jawa Island who wanted to open a new business by selling fish burgers. The business opportunity generated from this fish burger is quite promising because the taste produced is quite unique, different from other burgers and also the price is quite affordable, especially in areas that do not yet sell fish burger food products. And this fish burger business can be established on Untung Jawa Island or outside Untung Jawa Island, thus the goal of community service will be achieved

Keywords: Fish Burger, Empowerment, Business

Abstrak

Program KKN-PKM yang dilakukan dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat Pulau Untung Jawa melalui pemanfaatan ikan kakap putih menjadi olahan burger yang bertujuan untuk memberikan informasi kepada masyarakat Pulau Untung Jawa, bahwa ikan dapat diolah menjadi makanan kekinian yang diminati oleh setiap kalangan. Dan kegiatan ini dimulai dengan melakukan sosialisasi, pengenalan bahan, cara membuat burger ikan, kandungan gizi, dan juga manfaat yang terkandung dalam burger ikan ini. Program pemberdayaan yang dilakukan selama dua bulan menunjukkan antusias warga yang cukup tinggi, khususnya para pemuda Pulau Untung Jawa yang ingin membuka usaha baru dengan berjualan burger ikan. Peluang usaha yang dihasilkan dari burger ikan ini cukup menjanjikan karena cita rasa yang dihasilkan cukup unik berbeda dengan burger yang lainnya dan juga harga yang cukup terjangkau, terlebih lagi di daerah yang belum menjual produk makanan burger ikan. Dan usaha burger ikan ini dapat didirikan di Pulau Untung Jawa atau di luar Pulau Untung Jawa, dengan demikian tujuan dari pengabdian kepada masyarakat akan tercapai

Kata kunci: Burger Ikan, Pemberdayaan, Usaha

PENDAHULUAN

Pulau Untung Jawa merupakan salah satu pulau yang berada di kepulauan seribu, dengan luas daratan 40 Ha, memiliki 9 RT dan 3 RW (Febrilian, 2017). Mata pencaharian masyarakat Pulau Untung Jawa sebagian besar merupakan nelayan, dan mata pencaharian yang lainnya yaitu seperti PNS, pedagang, wiraswastawan dan yang lainnya (Rahmanto, 2017).

Pulau Untung Jawa merupakan salah satu pulau wisata di kepulauan seribu. Semenjak dijadikan sebagai pulau wisata, banyak pengunjung yang datang ke Pulau Untung Jawa dan karena jumlah pengunjung yang setiap tahunnya terus mengalami peningkatan (Uuh Sukaesih, Miswan, & Farida, 2018) maka warga Pulau Untung Jawa membuka usaha berdagang untuk menambah penghasilan sehari-hari.

Kegiatan berdagang yang dilakukan masyarakat Pulau Untung Jawa merupakan salah satu mata pencaharian yang dapat dilakukan oleh masyarakat sekitar. Karena wilayahnya yang dikelilingi oleh lautan maka masyarakat Pulau Untung Jawa sudah tidak asing lagi dengan makanan laut (sea food), terlebih mata pencaharian utama di Pulau Untung Jawa adalah nelayan. Oleh karena itu masyarakat Pulau Untung Jawa hampir setiap hari mengkonsumsi ikan, tetapi belum ada inovasi baru dan terkini dalam pengolahan ikan tersebut.

Karena minat masyarakat yang cukup tinggi dalam mengkonsumsi ikan, terlebih lagi banyak kandungan gizi yang terkandung di dalam ikan. Kandungan gizi yang berada pada setiap jenis ikan akan berbeda-beda, tergantung pada faktor eksternal dan internalnya. (Hafiludin, 2015). Dikarenakan masyarakat Pulau Untung Jawa yang belum mampu mengolah

ikan menjadi olahan kekinian. Maka dalam program KKN-PKM ini penulis melakukan pemberdayaan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa dalam mengolah ikan menjadi makanan kekinian atau yang dikenal dengan burger yang isianannya akan menggunakan ikan (Fish Burger).

Dengan adanya pemberdayaan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa untuk mengolah ikan menjadi makanan kekinian yang banyak digemari oleh setiap kalangan. Karena ini merupakan menu dan olahan baru yang di kolaborasikan dengan makanan modern, maka dengan adanya pemberdayaan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa ini akan menjadi terobosan terbaru untuk mendirikan sebuah usaha di Pulau Untung Jawa maupun di luar Pulau Untung Jawa nantinya.

METODE

Pelaksanaan program KKN-PKM yang dilakukan selama dua bulan ini yaitu Pemberdayaan masyarakat Pulau Untung Jawa dibagi dalam 3 tahapan yaitu sosialisasi, pengenalan komposisi, dan pengenalan kandungan gizi yang ada pada burger ikan. Akan dijabarkan dibawah ini :

a. Sosialisasi

Proses sosialisasi yang dilakukan penulis kepada masyarakat Pulau Untung Jawa yaitu dengan memberitahukan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa cara mengolah ikan menjadi makanan kekinian dan dapat dikolaborasikan dengan makanan modern, salah satunya yaitu burger. Sosialisasi ini mengenalkan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa bahwa ikan bisa dijadikan sebagai isian dari burger, dan rasa yang dihasilkan dari burger ikan ini sangat berbeda dan unik dari burger yang sudah ada. Dan juga olahan makanan modern ini dapat

dijadikan peluang usaha baru yang didirikan oleh masyarakat Pulau Untung Jawa.

b. Pengenalan Komposisi

Pada tahap ini penulis memperkenalkan komposisi yang ada pada burger ikan seperti roti burger, ikan kakap putih, tomat, bawang bombay, mentimun, daun selada, mayonnaise, saus sambal, saus tomat dan juga mentega. Di tahap ini juga penulis memberitahukan bagaimana cara membuat burger ikan.

c. Pengenalan Kandungan gizi pada burger ikan

Pengenalan kandungan gizi yang ada pada burger ikan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa dilakukan agar masyarakat Pulau Untung Jawa mengetahui bahwa terdapat banyak kandungan gizi dan manfaat yang ada pada burger ikan ini, selain manfaat dan kandungan gizi dari ikan, bahan-bahan yang lainnya juga banyak mengandung manfaat untuk tubuh

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kondisi geografis Pulau Untung Jawa yang dikelilingi oleh lautan membuat sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan (Rahmanto, 2017), sehingga sangat mudah masyarakat mendapatkan ikan untuk dikonsumsi sehari-hari atau di jual kepada masyarakat lainnya. Tetapi masyarakat Pulau Untung Jawa belum bisa mengolah ikan menjadi makanan kekinian yang digemari oleh setiap kalangan.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat Pulau Untung Jawa melalui pemanfaatan ikan kakap putih yang diolah menjadi burger ikan sangat menarik perhatian masyarakat Pulau

Untung Jawa. Karena dengan adanya olahan ikan yang di kolaborasikan dengan makanan modern akan menciptakan peluang usaha baru untuk masyarakat Pulau Untung Jawa.

Oleh karena itu kegiatan ini dimulai dengan melakukan sosialisasi kepada masyarakat Pulau Untung Jawa, kegiatan sosialisasi yang dilakukan penulis yaitu dengan memberitahukan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa bahwa ikan kakap putih dan jenis ikan yang lainnya dapat diolah menjadi makanan modern yang banyak diminati oleh masyarakat. Sehingga dengan olahan ikan ini dapat membuka peluang untuk mendirikan sebuah usaha baru dan keuntungan yang didapat bisa dikatakan cukup bagus.

Selain itu burger ikan (fish burger) ini sangat mudah dibuat dan tidak membutuhkan bahan-bahan yang sulit, hanya saja untuk mendapatkan roti burger ini masyarakat harus menyebrang laut terlebih dahulu untuk membeli roti burger dan bahan-bahan yang lain bisa di dapatkan di sekitar Pulau Untung Jawa.

Kegiatan selanjutnya yaitu pengenalan komposisi yang ada pada burger ikan (fish burger), dalam kegiatan ini antusias para pemuda Pulau Untung Jawa cukup tinggi, dikarenakan olahan ini memiliki peluang besar dalam sebuah usaha baru. Banyak dari pemuda Pulau Untung Jawa yang ingin mengetahui cara pembuatan burger ikan (fish burger) ini.

Bahan-bahan yang dibutuhkan saat pembuatan burger ikan yaitu : roti burger, ikan, tomat, mentimun, bawang bombay, daun selada, saus sambal, saus tomat, mayonnaise, tepung terigu, minyak dan juga mentega. Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan burger ikan, yaitu : teflon, sodet, pisau, penyaringan penggorengan dan aluminium foil atau yang lainnya untuk

pembungkus burger ikan. Dan cara pembuatan burger ikan (fish burger), sebagai berikut :

- a. Cara pembuatan ikan tepung
 1. Pertama-tama fillet ikannya terlebih dahulu, pastikan tidak ada tulang yang tertinggal di daging ikan.
 2. Kemudian siapkan adonan kering dan adonan basah (tepung yang sudah diberikan air). Setelah itu masukkan ikan yang sudah di fillet ke dalam adonan basah, pastikan semua bagian ikan terkena adonan tersebut
 3. Lalu pindahkan ikan yang sudah di fillet ke dalam adonan kering, dan pastikan semua bagian tertutup dengan adonan kering tersebut
 4. Selanjutnya panaskan minyak goreng dan masukkan ikan yang sudah diberi adonan kering itu, tunggu hingga warnanya menjadi sedikit kecoklatan.
 5. Setelah itu angkat dan tiriskan.



Gambar 1. Ikan yang Sudah di fillet



Gambar 2. Ikan yang sudah dimasukkan ke dalam adonan basah



Gambar 3. Ikan yang sudah dimasukkan ke adonan kering



Gambar 4. Proses menggoreng Ikan yang sudah diberikan tepung



Gambar 5. Ikan tepung yang sudah matang

- b. Cara pembuatan burger ikan
1. Pertama-tama pastikan roti burger sudah di potong di bagian tengahnya, kemudian oleskan mentega pada bagian atas dan bagian dalam yang berwarna putih, lakukan hal yang sama pada bagian bawah roti burger
 2. Setelah itu, letakkan diatas teflon yang sudah panas, tunggu hingga warnanya sedikit kecoklatan. Lalu balik roti burgernya dan tunggu hingga warnanya kecoklatan dan kemudian angkat
 3. Kemudian tumis bawang bombay yang sudah dipotong menggunakan sedikit mentega, aduk hingga warnanya kecoklatan dan mengeluarkan harum, lalu angkat
 4. Selanjutnya, siapkan aluminium foil atau kertas yang lainnya. Letakkan bagian bawah burger di atas kertas

tersebut, kemudian masukkan bawang bombay yang sudah ditumis, letakkan mentimun, tomat, daun selada yang sudah dipotong-potong, dan ikan yang sudah matang tadi.

5. Lalu tambahkan saus sambal, saus tomat, dan mayonnaise secukupnya. Kemudian letakkan bagian atas roti burger
6. Dan burger ikan (fish burger) siap untuk disajikan dan di makan.



Gambar 6. Burger ikan yang sudah jadi

Setelah memberitahukan cara pembuatan burger ikan, kegiatan selanjutnya yaitu menginformasikan kandungan gizi dan manfaat yang terdapat pada burger ikan. Kandungan gizi dan manfaat dari ikan kakap putih yaitu dapat menjadi sumber zat gizi protein, dengan jumlah kalori rendah dan tinggi protein. Ikan kakap putih ini masih aman untuk di konsumsi oleh orang yang sedang menjalani diet. Selain itu dengan mengkonsumsi ikan kakap putih ini dapat menurunkan

resiko penyakit jantung, membantu menjaga kadar kolesterol tetap normal, memenuhi kebutuhan mineral, mengandung vitamin A, D, dan B kompleks. (Etika, 2021)

Kemudian ada manfaat yang diberikan dari sayur-sayuran yang ada pada burger yaitu mentimun. Dengan mengkonsumsi mentimun dapat mencegah diri dari penyakit kanker, mencegah penyakit diabetes, mengatasi peradangan, dan menjaga kesehatan tulang (Lukyani, 2021). Selanjutnya ada tomat yang merupakan sumber protein, vitamin, lemak, dan mineral untuk tubuh. Tomat juga mengandung vitamin A, C, asam folat asam sitrat dan yang lainnya (Usman, 2020). Dan masih banyak lagi manfaat yang didapat dari sayuran yang ada pada burger ikan. Sehingga tidak diragukan lagi manfaat mengkonsumsi burger ikan ini.

Setelah masyarakat Pulau Untung Jawa mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari burger ikan, para pemuda Pulau Untung Jawa bertambah antusias untuk membuka usaha burger ikan ini. Karena ini merupakan produk baru maka belum ada pesaing dalam mendirikan sebuah usaha, terlebih lagi lokasi Pulau Untung Jawa yang dekat dengan wilayah Kampung Melayu, Tangerang, Banten. Yang dimana di wilayah tersebut juga belum ada yang berjualan burger ikan ini, sehingga peluang untuk berjualan burger ikan ini semakin bagus, ditambah harga yang terjangkau dan cita rasa yang unik, berbeda dengan burger-burger yang ada di pasaran.

Dari jurnal artikel penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Lena dan Silvana dengan judul “Diverifikasi Produk Perikanan : Fish Burger” dengan hasil penelitiannya yaitu, bahwa olahan burger ikan (fish burger) merupakan produk olahan yang inovatif dan sangat diminati setiap kalangan,

sehingga bisa dijadikan sebagai salah satu usaha dan bisa menjadi lahan bisnis yang sangat menjanjikan. (Damongilala & Harikedua, 2020)

Dari hasil penelitian tersebut menjelaskan bahwa dengan dilakukannya pemberdayaan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa terkait dengan pemanfaatan ikan kakap putih yang di olah menjadi burger, dapat membuka peluang bisnis yang sangat menjanjikan, terlebih lagi di lingkungan yang belum menjual makanan burger ikan ini. Karena ini merupakan olahan ikan yang di kolaborasikan dengan makanan modern maka akan banyak peminatnya dan juga cita rasa unik yang dihasilkan dari burger ikan.

Dengan kondisi geografis Pulau Untung Jawa yang dikelilingi lautan maka tidak diragukan lagi dengan kesegaran ikan yang digunakan dalam pembuatan burger ikan (fish burger). Kesegaran ikan akan terjamin dan kebersihan dalam proses berjualan akan diutamakan, jika membuka usaha burger ikan ini.



Gambar 7. Proses pembuatan burger ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa yang didampingi oleh penulis



Gambar 8. Proses pembuatan burger ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa yang didampingi oleh penulis



Gambar 9. Proses pembuatan burger Ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa Yang didampingi oleh penulis



Gambar 10. Proses pembuatan burger Ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa yang didampingi oleh penulis



Gambar 11. Proses pembuatan burger Ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa Yang didampingi oleh penulis



Gambar 12. Proses pembuatan burger ikan oleh pemuda Pulau Untung Jawa yang didampingi oleh penulis



Gambar 13. Hasil burger ikan Yang dibuat sendiri oleh pemuda Pulau Untung Jawa

SIMPULAN

Program kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa dengan pemanfaatan ikan kakap putih yang diolah menjadi burger ikan memberikan pengetahuan kepada masyarakat Pulau Untung Jawa bahwa ikan dapat diolah dan di kolaborasikan dengan makanan modern yang banyak diminati oleh masyarakat dan setiap kalangan. Cita rasa yang dihasilkan dari burger ikan ini cukup unik, berbeda dengan burger yang sudah ada dipasaran dengan isian daging sapi atau daging ayam.

Dalam kegiatan pemberdayaan yang dilakukan selama kurang lebih dua bulan ini masyarakat Pulau Untung Jawa mendapatkan pengetahuan dari kegiatan sosialisasi, cara pembuatan, kandungan gizi dan manfaat yang didapat dari burger ikan. Dengan mengetahui itu semua, para pemuda Pulau Untung Jawa sangat antusias untuk mendirikan sebuah usaha baru dari peluang bisnis yang menjanjikan ini. Dengan demikian kegiatan pemberdayaan ini akan mencapai tujuan dari pengabdian ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Saya ucapkan terima kasih kepada UHAMKA, dosen pembimbing, masyarakat Pulau Untung Jawa, keluarga dan juga kepada teman-teman saya yang sudah membantu proses kegiatan pengabdian ini, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat yang saya kerjakan berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Damongilala, L., & Harikedua, S. (2020). DIVERSIFIKASI PRODUK PERIKANAN : FISH BURGER. *Techno Science Journal*, 2(2), 61 - 68.
- Etika, N. M. (2021, Juli 02). BERBAGAI MANFAAT ZAT GIZI DARI MAKAN IKAN KAKAP. *Hello Sehat*.
- Febrilian, M. (2017). PULAU UNTUNG JAWA, PULAU INDAH DI TELUK JAKARTA. *Bobo.id*.
- Hafiludin. (2015, April). ANALISIS KANDUNGAN GIZI PADA IKAN YANG BERASAL DARI HABITAT YANG BERBEDA-BEDA. *Jurnal Kelautan*, 8, 37 - 43.
- Lukyani, L. (2021, Juni 02). *Kompas.com*. Retrieved from *Kompas.com*: <https://www.kompas.com/sains/read/2021/06/02/110300923/6-manfaat-mentimun-untuk-kesehatan-bisa-cegah-penyakit-kronis?page=all>
- Rahmanto, D. (2017). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR PULAU UNTUNGJAWA DALAM UPAYA MENINGKATKAN KESADARAN HUKUM DAN

KEMANDIRIAN NELAYAN.

ADIL: Jurnal Hukum, 7, 112 - 125.

Usman, F. (2020). TOMAT UNTUK PENCEGAHAN PENYAKIT JANTUNG. Jurnal Kesehatan, 31 - 37.

Uuh Sukaesih, U., Miswan, & Farida. (2018). ANALISIS DESTINASI PARIWISATA PULAU UNTUNG JAWA DI KEPULAUAN SERIBU JAKARTA. Jurnal Industri Pariwisata, 1, 81 - 94.