

PEMBERDAYAAN POTENSI DUSUN GUNUNG AMBAWANG KABUPATEN KUBURAYA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN NILA

Ibnur Rusi¹⁾, Muhandi²⁾, Angga Irfandi Yudistira³⁾,
Ria Dhanisa⁴⁾, Dita Puswari⁵⁾, Jasmita⁶⁾

¹⁾ Program Studi Sistem Informasi, Universitas Tanjungpura Pontianak

^{2,3,4)} Program Studi Geofisika, Universitas Tanjungpura Pontianak

^{5,6)} Program Studi Kimia, Universitas Tanjungpura Pontianak

ibnurrusi@sisfo.untan.ac.id.

Abstract

Community Service (CS) is carried out by students of the Faculty of Mathematics and Natural Sciences (FMIPA) through the Student Executive Board (SEB), in the hamlet of Gunung Ambawang, Sungai Deras village, Teluk Pakedai District, Kubu Raya Regency. The form of CS is training on innovation in processing tilapia into nugget products with a structured training method, meaning that before carrying out the training surveys and observations are first carried out, identify problems and formulate solutions, then implement solutions based on existing issues. The implementation of CS was motivated by problems, namely the lack of community innovation in the management of tilapia fish cultivation, where generally the people of the Gunung Ambawang hamlet consume tilapia for daily needs or at least sell it to collectors for distribution to the fish market. The purpose of this CS is to provide insight to the people of the Gunung Ambawang hamlet in processing tilapia into other products that have a high selling value, in addition to providing additional skills in processing tilapia into nuggets, as well as fostering community innovation to improve the economy. The result of this training is that the hamlet community has additional skills in managing tilapia fish cultivation which is the potential of the Gunung Ambawang hamlet.

Keywords: training, processing, tilapia, nuggets, a hamlet of Mount Ambawang.

Abstrak

Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) melalui Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM), di dusun Gunung Ambawang desa Sungai Deras Kecamatan Teluk Pakedai, Kabupaten Kubu Raya. Bentuk PkM yaitu pelatihan inovasi pengolahan ikan nila menjadi produk nugget dengan metode pelatihan terstruktur, artinya sebelum melaksanakan pelatihan terlebih dahulu dilakukan survey dan observasi, mengidentifikasi masalah dan merumuskan solusinya, kemudian mengimplementasikan solusi berdasarkan permasalahan yang ada. Pelaksanaan PkM dilatarbelakangi karena adanya permasalahan yang ditemukan yaitu kurangnya inovasi masyarakat dalam pengelolaan hasil budidaya ikan nila, dimana umumnya masyarakat dusun Gunung Ambawang mengonsumsi ikan nila untuk keperluan sehari-hari atau paling tidak menjual kepada pengepul untuk didistribusikan ke pasar ikan. Tujuan dari PkM ini adalah memberikan wawasan kepada masyarakat dusun Gunung Ambawang dalam pengolahan ikan nila menjadi produk lain yang memiliki nilai jual tinggi, selain itu juga untuk memberikan keterampilan tambahan dalam mengolah ikan nila menjadi nugget, serta menumbuhkan inovasi masyarakat guna meningkatkan perekonomian. Hasil dari pelatihan ini adalah masyarakat dusun memiliki keterampilan tambahan dalam mengelola hasil budidaya ikan nila yang menjadi potensi dusun Gunung Ambawang.

Kata kunci: pelatihan, pengolahan, ikan nila, nugget, dusun Gunung Ambawang.

PENDAHULUAN

Dusun Gunung Ambawang merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Sungai Deras, Kecamatan Teluk Pakedai Kabupaten Kubu Raya, Provinsi Kalimantan Barat. Sebagai salah satu dusun dari desa yang ditetapkan sebagai desa wisata di Kabupaten Kubu Raya berdasarkan informasi resmi pada website Pemerintah Kabupaten Kubu Raya, <https://kuburayakab.go.id>, dusun Gunung Ambawang tentunya memiliki potensi yang perlu diperhatikan. Mayoritas pekerjaan masyarakat di dusun Gunung Ambawang yaitu bertani, berkebun, dan budidaya ikan (Dirga Kharies et al., 2015). Khusus pada bidang perikanan, masyarakat dusun Gunung Ambawang lebih banyak menekuni budidaya ikan nila, dimana hampir di setiap rumah penduduk memiliki kolam untuk budidaya ikan nila. Hal inilah yang menjadi salah satu potensi sehingga perlu untuk diperhatikan dan dikembangkan. Namun meskipun demikian, masih ditemukan permasalahan dalam pengembangan hasil produksi ikan nila. Saat ini ikan nila yang sudah siap panen, hanya dijual kepada pengepul atau dijual langsung ke pasar ikan dengan harga yang tidak terlalu tinggi. Padahal jika hasil panen ikan nila diolah menjadi produk lain yang memiliki nilai ekonomis tinggi, tentu akan mendatangkan pendapatan tambahan bagi masyarakat dusun Gunung Ambawang (Tutriani et al., 2022).

Solusi pemecahan permasalahan yang dapat diberikan dalam pengembangan pengelolaan hasil produksi ikan nilai bagi masyarakat dusun Gunung Ambawang yaitu membuat inovasi hasil produksi. Mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Tanjungpura melalui Badan

Eksekutif Mahasiswa (BEM) mengadakan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) guna membuat inovasi hasil produksi ikan nila di dusun Gunung Ambawang, yaitu berupa pembuatan nugget yang berasal dari daging ikan nila. Inovasi perlu untuk dilakukan pada suatu pengembangan produk dikarenakan dengan inovasi dapat meningkatkan manfaat dan fungsi dari suatu produk, selain itu juga dapat memberikan nilai lebih atas produk tersebut (Garis et al., 2019).

Pemilihan nugget sebagai variasi produk dalam pengolahan ikan nila disebabkan karena nugget merupakan makanan olahan yang mudah untuk dikonsumsi (Fatah & Lisa, 2022), selain itu nugget juga mudah dalam pengolahan serta penyajiannya yang relatif praktis (Dr et al., 2021). Sementara ikan nila dipilih sebagai bahan dasar pembuatan nugget karena selain merupakan salah satu produk yang banyak dihasilkan oleh masyarakat dusun Gunung Ambawang, ikan nila juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi (Dadiono & Aminin, 2021), memiliki daging yang tebal (Salamah & Jamilatun, 2017), dan merupakan jenis ikan air tawar yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia (Raisah et al., 2019). Sehingga usaha untuk membuat olahan lain dari ikan nila menjadi hal yang sangat mungkin untuk dapat direalisasikan dan dikembangkan guna meningkatkan kreatifitas dan memperbaiki taraf hidup dan perekonomian masyarakat dusun Gunung Ambawang, desa Sungai Deras Kabupaten Kubu Raya.

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) pengolahan ikan nila menjadi produk nugget ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2022, bertempat di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 23 Teluk Pakedai. Kegiatan PkM dihadiri oleh

warga masyarakat dusun Gunung Ambawang yang didominasi oleh ibu-ibu rumah tangga. Tujuan diselenggarakan PkM ini yaitu untuk memberikan wawasan kepada masyarakat dusun Gunung Ambawang dalam pengolahan ikan nila menjadi produk lain yang memiliki nilai jual tinggi, selain itu juga untuk memberikan keterampilan tambahan bagi masyarakat dusun Gunung Ambawang dalam mengolah ikan nila menjadi nugget. Bentuk pelaksanaan PkM berupa transfer pengetahuan akan pentingnya inovasi atau kreasi produk, keutamaan ikan nila yang menjadi komoditas dari masyarakat dusun Gunung Ambawang, serta pemberian pelatihan dalam bentuk praktik langsung dalam pengolahan ikan nila menjadi produk nugget.

METODE

Metode pelaksanaan pada Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menggunakan metode pelatihan terstruktur, dalam artian sebelum dilakukan pelatihan pengolahan ikan nila menjadi nugget, terlebih dahulu dilakukan survey dan observasi, penemuan solusi permasalahan, sampai kepada praktik pelaksanaan atas solusi yang telah dibuat. Adanya metode dalam pelaksanaan PkM ini menjadi penting untuk dirumuskan, karena menggambarkan alur kerja yang harus dilalui dalam setiap tahap pelaksanaan PkM. Berikut merupakan tahapan rinci dalam alur kerja pelaksanaan PkM di dusun Gunung Ambawang, desa Sungai Deras Kabupaten Kubu Raya.



Gambar 1. Alur Pelaksanaan PkM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2022, bertempat di SDN 23 Teluk Pakedai Kabupaten Kuburaya. Peserta kegiatan PkM ini adalah ibu-ibu warga dusun Gunung Ambawang desa Sungai Deras Kecamatan Teluk Pakedai, dengan jumlah peserta sekitar 15 orang. Hasil akhir dari PkM ini adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan peserta PkM dalam mengolah ikan nila menjadi produk variatif lain berupa nugget. Pelaksanaan PkM ini melalui beberapa tahapan yaitu survey dan observasi, identifikasi masalah, perumusan solusi atas masalah yang ada, dan terakhir adalah pelaksanaan PkM yang merupakan implementasi atas solusi yang telah dirumuskan sebelumnya. Berikut merupakan rincian dari tiap tahapan pelaksanaan PkM.

A. Survey dan Observasi

Survey diartikan sebagai cara yang dilakukan untuk memperoleh data atau informasi melalui suatu pengamatan atau wawancara (Benuf, 2019), sedangkan observasi merupakan teknik yang digunakan untuk mendapatkan informasi dengan memaksimalkan peran dari indera penglihatan (Ichsan & Ali, 2020). Pada PkM ini informasi mengenai kondisi tempat PkM diperoleh dengan

mengamati secara langsung lokasi pelaksanaan PkM, selain itu pula dilakukan wawancara dengan perangkat dusun untuk menggali permasalahan dan ide yang dapat diimplementasikan dalam PkM. Berdasarkan survey dan observasi diperoleh informasi bahwa masyarakat dusun Gunung Ambawang desa Sungai Deras Kecamatan Teluk Pakedai banyak yang membudidayakan ikan nila. Ikan nila yang dibudidayakan selain untuk dikonsumsi sendiri juga dijual ke pemasok, dengan tujuan untuk memperoleh pendapatan tambahan guna meningkatkan perekonomian warga. Gambar 2 berikut ini merupakan kolam budidaya ikan nila milik salah satu warga dusun Gunung Ambawang.



Gambar 2. Kolam Ikan Nila Warga di Dusun Gunung Ambawang

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah didapatkan saat pelaksanaan survey dan observasi. Berdasarkan wawancara dengan warga diperoleh informasi bahwa salah satu permasalahan yang dialami oleh sebagian warga dusun Gunung Ambawang adalah kurangnya inovasi masyarakat dalam pengelolaan hasil budidaya ikan nila. Masyarakat lebih cenderung untuk mengkonsumsi sendiri hasil budidaya ikan nila, atau ikan nila akan langsung dijual kepada pemasok pasca panen dilakukan.

C. Perumusan Solusi

Pencarian dan perumusan solusi atas permasalahan terkait dengan

kurangnya inovasi masyarakat dusun Gunung Ambawang dalam mengelola hasil budidaya ikan nila dilakukan oleh tim PkM melalui diskusi bersama. Solusi permasalahan dirumuskan beberapa hari sebelum pelaksanaan PkM dilakukan, hal ini dikarenakan agar pelaksanaan PkM nantinya akan lebih siap, baik dari segi konsep, bahan, dan alat yang diperlukan. Solusi permasalahan atas kurangnya inovasi masyarakat dusun Gunung Ambawang dalam pengelolaan hasil dari budidaya ikan nila adalah dibuatnya produk olahan lain dari ikan nila dalam bentuk nugget. Solusi inovasi produk nugget dipilih karena selain nugget merupakan makanan yang mudah dikonsumsi (Fatah & Lisa, 2022), nugget juga praktis dalam penyajiannya (Dr et al., 2021). Berikut merupakan diskusi yang dilakukan oleh tim PkM dalam merumuskan solusi permasalahan.



Gambar 3. Diskusi Perumusan Solusi Pengelolaan Ikan Nila

D. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) oleh mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) melalui Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) dimulai dengan prosesi penerimaan mahasiswa peserta PkM sekaligus pembukaan. Pembukaan PkM dilaksanakan di SDN 23 Teluk Pakedai dan dihadiri oleh kepala sekolah SDN 23 Teluk Pakedai yaitu Bapak Imran, S.Pd.I, kepala dusun Sungai Ambawang

yaitu Bapak Dadang Latif, dan dosen pendamping PkM yaitu Bapak Muhardi, M.Sc, serta peserta PkM yang akan melaksanakan program kerja PkM. Dalam kegiatan pembukaan PkM terdapat beberapa sambutan diantaranya dari dosen pembimbing PkM, yang menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak dusun yang telah memfasilitasi kegiatan PkM mahasiswa FMIPA Universitas Tanjungpura, selain itu disampaikan pula oleh dosen pembimbing PkM terkait program kerja yang akan dilaksanakan oleh peserta PkM diantaranya adalah pengolahan ikan nila menjadi produk olahan yang lebih variatif, yaitu nugget ikan nila. Sedangkan sambutan dari pihak dusun Sungai Ambawang secara langsung disampaikan oleh kepada dusun, yaitu Bapak Dadang Latif. Dalam sambutannya Bapak Dadang menerima niat baik peserta PkM untuk mengekspose potensi yang ada di dusun Gunung Ambawang, baik itu potensi alam maupun buatan. Kegiatan pembukaan PkM terlihat seperti pada gambar 4 berikut ini.



Gambar 4. Pembukaan Kegiatan PkM

Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan nila menjadi produk nugget dilaksanakan di SDN 23 Teluk Pakedai, tepatnya di ruang kelas sekolah. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh ibu-ibu warga dusun Gunung Ambawang dengan jumlah sekitar 15 orang, sedangkan narasumber pelatihan

adalah mahasiswa tim PkM. Bentuk pelatihan yaitu praktik langsung pembuatan nugget dari ikan nila, namun sebelum praktik dilakukan terlebih dahulu disampaikan pengetahuan akan manfaat pentingnya inovasi dari suatu produk dan alasan pemilihan ikan nila untuk dijadikan bahan dasar pembuatan produk nugget. Penyampaian pengetahuan ini bertujuan untuk memberikan motivasi kepada ibu-ibu dusun Sungai Ambawang untuk dapat lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi yang ada, menumbuhkan jiwa wirausaha, dan memanfaatkan peluang, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan membantu perekonomian keluarga. Motivasi dalam berwirausaha merupakan tindakan yang perlu untuk diketahui dan diimplementasikan, karena dengan adanya motivasi wirausaha mendorong seseorang untuk lebih mandiri dan percaya terhadap kemampuan diri sendiri (Tutriani et al., 2022).

Dalam mengolah ikan nila menjadi nugget diperlukan beberapa bahan dan alat, serta teknis cara pembuatannya. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget ikan nila yaitu ikan nila, minyak goreng, jeruk limau, lada, ketumbar bubuk, garam, gula, bawang merah dan bawang putih, daun bawang, tepung tapioka, tepung terigu, tepung panir, telur, dan air secukupnya. Sedangkan alat yang digunakan dalam pengolahan nugget ikan nila diantaranya adalah wajan, panci, lesung, spatula, saringan minyak, telenan, dan beberapa alat pendukung lainnya. Gambar 5 berikut merupakan beberapa bahan dan alat yang telah digunakan dalam pembuatan nugget ikan nila.



Gambar 5. Peserta pelatihan menggunakan bahan dan alat dalam pembuatan nugget ikan nila

Teknis yang dipraktikkan dalam pengolahan ikan nila menjadi nugget terdiri dari beberapa langkah. Berikut langkah-langkah dalam pengolahan ikan nila menjadi nugget.

1. Langkah pertama, mencuci bersih ikan nila dan memberi perasan jeruk untuk menghilangkan bau amis pada ikan.
2. Langkah kedua, merebus ikan nila selama kurang lebih 10 menit dengan tujuan agar mudah dalam memisahkan daging dan tulangnya
3. Langkah ketiga, mencampur tepung tapioka, daging ikan, bawang merah dan putih yang sudah diparut, lada, ketumbar, telur, dan penyedap rasa kemudian mengaduk adonan hingga tercampur rata
4. Langkah keempat, menyimpan adonan di dalam wadah anti panas yang sebelumnya telah dilumuri minyak
5. Langkah kelima, mengukus adonan kurang lebih selama 20-30 menit
6. Langkah keenam, memotong adonan sesuai ukuran yang diinginkan.

7. Langkah ketujuh, menyiapkan adonan basah berupa tepung terigu dan air secukupnya
8. Langkah kedelapan, mencelupkan nugget yang telah dipotong kedalam adonan basah, kemudian dibalur ke tepung panir yang telah disiapkan sebelumnya
9. Langkah kesembilan, menggoreng nugget hingga berubah warna kuning kecoklatan
10. Langkah kesepuluh, mengangkat nugget yang telah digoreng kemudian ditiriskan

Berdasarkan observasi langsung oleh tim PkM bahwa peserta pelatihan sangat antusias dalam mengolah ikan nila menjadi nugget, hal ini dibuktikan dengan beberapa peran kerja yang diambil alih langsung oleh peserta pelatihan. Selain itu adanya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan, seperti estimasi biaya produksi, pengemasan (*packaging*), dan pemasaran (*marketing*). Gambar berikut merupakan dokumentasi pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan nila menjadi nugget.



Gambar 6. Peserta PkM berpartisipasi langsung dalam pengolahan nugget



Gambar 7. Nugget ikan nila sedang ditiriskan



Gambar 7. Sesi foto bersama setelah pelatihan pembuatan nugget dilaksanakan

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Tanjungpura melalui Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) di dusun Gunung Ambawang desa Sungai Deras Kecamatan Teluk Pakedai Kabupaten Kubu Raya. PkM dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2022 bertempat di SDN 23 Teluk Pakedai. Bentuk PkM berupa pelatihan pengolahan ikan nila menjadi produk nugget, yang dapat menumbuhkan inovasi dan menambah pendapatan warga dusun Gunung Ambawang. PkM dilaksanakan dengan baik dan lancar, hal ini dibuktikan dengan antusiasme peserta PkM memperhatikan presentasi pengetahuan cara pengolahan nugget dan praktik pengolahannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Tanjungpura yang telah memfasilitasi dan memberikan dukungan atas pelaksanaan PkM ini, sehingga PkM dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Benuf, A. (2019). Metodologi Penelitian Hukum sebagai Instrumen Mengurai Permasalahan Hukum Kontemporer. *Jurnal Gema Keadilan*, 3(2), 145–160.
- Dadiono, M. S., & Aminin, A. (2021). Peningkatan keterampilan dan inovasi warga desa rayunggumuk kabupaten lamongan dalam memanfaatkan ikan nila. *Jurnal Hilirisasi Technology Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 75–83.
- Dirga Kharies, J. N. S., Sofyan, Z., & Riyono. (2015). *Studi tingkat kepedulian masyarakat sekitar hutan terhadap hutan lindung gunung pemancing - gunung ambawang kabupaten kubu raya*. 3, 569–578.
- Dr, Y., Ratnasari, D., Muhammad, F., Lababan, J., Studi, P., Gizi, I., & Kesehatan, I. (2021). The Utilization of Catfish as Local Food for Nugget. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 10–16.
- Fatah, A., & Lisa, N. P. (2022). Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi*

Masyarakat Indonesia, 2(2),
427–432.

<https://doi.org/10.54082/jamsi.250>

- Garis, R. R., Garvera, R. R., & Sari, P. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Prasejahtera Melalui Inovasi Keripik Pisang Rumput Laut Di Desa Pajaten Kecamatan Sidamulih. *Abdimas Galuh*, 1(1), 83. <https://doi.org/10.25157/ag.v1i1.2887>
- Ichsan, I., & Ali, A. (2020). Metode Pengumpulan Data Penelitian Musik Berbasis Observasi Auditif. *Musikolastika: Jurnal Pertunjukan Dan Pendidikan Musik*, 2(2), 85–93. <https://doi.org/10.24036/musikolastika.v2i2.48>
- Raisah, T., Dudung, A., & Reza, F. (2019). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Yoghurt dari Rasio Tepung Tulang Ikan Nila (*Oreochromis sp*) dan Kacang Hitam (*Phaseolus vulgaris* ‘Black turtle). *Jurnal Gizi*, 8(1), 37–49. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/4543>
- Salamah, S., & Jamilatun, S. (2017). Pemanfaatan Asap Cair Food Grade yang Dimurnikan dengan Arang Aktif sebagai Pengawet Ikan Nila. *Eksergi*, 14(2), 29. <https://doi.org/10.31315/e.v14i2.2027>
- Tutriani, N., Prisila, L., Angellina, V., & Putriani, I. (2022). *Baku Sayur Pakcoy Di Desa Pangek*. 5, 1616–1623.