

Peningkatan kapasitas produksi unit usaha di rumah Amal Mis Hubbullah Kelurahan Tangkerang Timur Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru

Silvia Reni Yenti*, Amun Amri, Ahmad Fadli, Zultiniar, Sunarno, & Wisrayetti

Universitas Riau

* Silviareniyenti@yahoo.com

Abstrak. Peningkatan kapasitas produksi unit usaha di rumah amal Mis Hubbullah untuk mengembangkan dan meningkatkan unit usaha sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan yang mendukung program Pendidikan di rumah amal Mis Hubbullah, salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapatkan adalah ikan dan harganya murah, namun ikan cepat mengalami proses pembusukkan oleh sebab itu perlu dilakukan pengawetan ikan. Pengawetan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak. Ikan cepat mengalami proses pembusukkan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Untuk meningkatkan nilai jual dan pendapatan maka perlu diberi sentuhan inovasi sehingga dapat menambah unit usaha dan menarik minat masyarakat. Oleh karena itu, pada kegiatan ini pengabdian masyarakat ini dilakukan penyuluhan tentang diversifikasi produk olahan daging ikan patin menjadi produk nugget ikan patin yang praktis dan lebih bermutu. Selain itu dilakukan pelatihan pembuatan nugget ikan patin. Target potensial yang akan diberi penyuluhan adalah para santri dari Yayasan Al-Anshar Mis Hubbullah.

Kata kunci: ikan patin; nugget; diversifikasi; pengawetan

Abstract: Increasing the production capacity of the business unit at the Mis Hubbullah charity house to develop and improve the business unit so that it is expected to increase income that supports the Education program at the Mis Hubbullah charity house, one of the sources of animal protein that is widely consumed by the public, easy to obtain is fish and the price is cheap, but Fish quickly undergo a process of decay, so it is necessary to preserve fish. Preservation of fish aims to reduce the water content in the fish body so that it does not provide an opportunity for bacteria to breed. Fish undergo the process of decay quickly compared to other foodstuffs. To increase sales value and income, it is necessary to give a touch of innovation so that it can add business units and attract public interest. Therefore, in this community service activity, counseling was carried out on the diversification of processed catfish meat products into practical and more quality catfish nugget products. In addition, training on making catfish nuggets was conducted. Potential targets who will be given counseling are students from the Al-Ansar Mis Hubbullah Foundation.

Keyword: catfish; nuggets; diversification; preservation

To cite this article: Yenti, S. R., A. Amri., A. Fadli., Zultiniar., Sunarno., & Wisrayetti. 2021. Peningkatan kapasitas produksi unit usaha di rumah Amal Mis Hubbullah Kelurahan Tangkerang Timur Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. *Unri Conference Series: Community Engagement 3*: 665-672. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.665-672>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

PENDAHULUAN

Pengembangan desa merupakan pilihan yang tepat dan strategis baik untuk kepentingan sebuah perguruan tinggi maupun kepentingan pembangunan nasional. Di di Rumah Amal Mis Hubbullah kerurahan tangkerang timur kecamatan tenayan kota pekanbaru, terpilih lokasi ini karena salah satu program Abdimas LPPM unri terhadap kkn kemitraan yang sudah produktif dalam unit usaha., peserta dalam pelatihan ini adalah siswa MIS Hubbullah yaitu yang siap untuk menerima perubahan dalam bentuk peningkatan pengetahuan, keahlian sehingga sumberdaya manusia lebih baik. Sehingga kegiatan pengembangan sumber daya dan pengabdian masyarakat ini akan berjalan dengan baik dan bermanfaat.

Salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat adalah ikan, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak.

Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Salah satu pengolahan ikan yang sangat sederhana adalah pembuatan nugget ikan skala rumah tangga. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengkonsumsi ikan lebih banyak. Nugget ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan lumat dengan tepung dan bumbu-bumbu berbentuk lempeng atau empat persegi panjang dan dilapisi tepung roti/panir. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama sehingga meningkat nilai ekonomis ikan.

Sebelumnya telah dilakukan proses diversifikasi ikan menjadi abon ikan (Silvia, 2017), produk abon ikan yang dihasilkan memiliki cita rasa yang enak dan dapat memperpanjang masa penyimpanan produk. Ikan patin di olah, lalu di goreng dan keringkan sehingga menghasilkan ikan dengan kadar minyak yang sangat sedikit. Pengolahan ikan patin menjadi nugget ikan diharapkan menjadi salah satu variasi produk siap saji akan meningkatkan nilai ekonomis rumah amal Mis Hubbullah

Rumah Amal MIS Hubbullah merupakan sebuah rumah amal yang memiliki santri/santri yang mayoritas memiliki latar belakang dari kaum dhuafa. Yayasan tersebut memiliki usaha produksi berbagai jenis barang maupun jasa untuk memperoleh penghasilan yang digunakan untuk menutupi kebutuhan sehari-hari, termasuk membudidayakan ikan patin. Ikan patin memiliki nilai ekonomis dan sangat potensial untuk dibudidayakan. Tetapi hasil dari budidaya ikan patin tersebut masih sebatas pengolahan menjadi ikan salai, bakso serta untuk konsumsi pribadi.

Kondisi pandemi Covid-19 yang belum juga usai yang melanda seluruh dunia termasuk Indonesia saat ini menyebabkan berkurangnya pendapatan ekonomi masyarakat tidak terkecuali rumah amal MIS Hubbullah. Walaupun mereka memiliki beberapa usaha lainnya seperti air galon, roti, donat dan makanan tetapi pada sektor hasil budidaya ikan patin belum banyak pengolahan. Padahal budidaya ikan patin memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan dan jika diberi sentuhan inovasi maka hal ini dapat menambah unit usaha mereka dan tentu akan semakin menarik minat masyarakat. Oleh karena itu, pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan penyuluhan tentang diversifikasi produk olahan daging ikan patin menjadi produk nugget ikan yang praktis dan lebih bermutu. Selain itu juga dilakukan pelatihan pembuatan nugget patin tersebut. Target potensial yang akan diberi penyuluhan adalah para santri dari yayasan Al-Anshar MIS Hubbullah dengan usia sekitar 12-17 tahun. Hal ini karena pada usia tersebut sudah mengerti bagaimana menjalankan usaha dengan baik

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan dan meningkatkan unit usaha dari Rumah Amal MIS Hubbullah sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan yang mendukung program pendidikan di rumah amal MIS Hubbullah.

Ikan segar memiliki komposisi per 100 gram bahan sebagai berikut: Kandungan air 76,00%; Protein 17,00%; Lemak 4,50%; Mineral dan vitamin 2,52-4,50% dapat dilihat bahwa ikan mempunyai nilai protein tinggi; dan kandungan lemaknya rendah sehingga banyak memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh manusia.



Gambar 1. Ikan Patin

Manfaat makan ikan sudah banyak diketahui orang, seperti di negara Jepang dan Taiwan ikan merupakan makanan utama dalam lauk sehari-hari yang memberikan efek awet muda dan harapan hidup lebih tinggi dari negara lainnya. Pengolahan ikan dengan berbagai cara dan rasa menyebabkan orang mengonsumsi ikan lebih banyak. Nugget ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan lumat dengan tepung dan bumbu-bumbu berbentuk lempeng atau empat persegi panjang dan dilapisi tepung roti/panir. Produk yang dihasilkan mempunyai rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama.

Tanda ikan yang sudah busuk mata suram dan tenggelam, sisik suram dan mudah lepas, warna kulit suram dengan lendir tebal; insang berwarna kelabu dengan lendir tebal, dinding perut lembek; warna keseluruhan suram dan berbau busuk. Tanda ikan yang masih segar: daging kenyal, mata jernih menonjol, sisik kuat dan mengkilat, sirip kuat;

warna keseluruhan termasuk kulit cemerlang, insang berwarna merah- dinding perut kuat, bau ikan segar.

Kegiatan Pelatihan pembuatan ikan menjadi nugget ikan skala rumah tangga diberikan kepada MIS Hubbullah. Adapun tujuan kegiatan ini dilaksanakan adalah: Memberikan informasi dan pengetahuan kepada santri dalam pembuatan ikan menjadi nugget ikan patin, Melalui pelatihan dan penyuluhan ini dapat memberikan informasi tentang cara pengolahan nugget ikan patin serta meningkatkan inovasi sehingga memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan rumah amal MIS Hubbullah unit usaha makanan dengan membuat nugget ikan skala rumah tangga, Melaksanakan salah satu Tri Darma Perguruan Tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan pelatihan dan penyuluhan nugget ikan patin, dimana pelatihan ini dibuat kelompok yang terdiri dari 2 kelompok, melaksanakan berkelompok dengan tujuan supaya santri paham mengolah ikan patin menjadi nugget ikan patin. Tahap awal diberi penyuluhan terlebih kemudian masing- masing kelompok membuat tugasnya sesuai dari hasil penyuluhan.

Strategi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilakukan dengan strategi dukungan sosial (social support). Metode yang digunakan berupa pelatihan yang diberikan melalui ceramah dengan menggunakan media presentasi power point yang materinya berkaitan dengan topik/materi pelatihan, diskusi, demonstrasi, dan simulasi.

Dalam penerapan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan beberapa tahap diantaranya tahap pertemuan dengan santri dan pembagian kelompok pelatihan serta mendata peminat yang ingin mengikuti pelatihan, kemudian dari hasil data peserta dilanjutkan tahap Pelatihan dan penyuluhan materi pelatihan pembuatan nugget kepada santri. Tahap terakhir untuk melihat capaian terhadap hasil pelatihan dilakukan pantuan melalui evaluasi terhadap peserta.

Langkah –Langkah Kegiatan

1. Melakukan pendekatan dengan instansi terkait, pimpinan kecamatan, tokoh masyarakat, ketua Yayasan MIS Hubbullah

2. Berkoordinasi dengan pimpinan kelurahan dan pihak-pihak terkait lainnya tentang jadwal pelaksanaan kegiatan.
3. Melakukan sosialisasi dengan khalayak sasaran.
4. Persiapan undangan dan penyebaran undangan.
5. Persiapan alat-alat dan fasilitator untuk pelaksanaan kegiatan
6. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian dalam bidang kemitraan.
7. Monitoring dan evaluasi kegiatan.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi keberhasilan kegiatan pengabdian dapat diketahui dari ketercapaian atau efektifitas tujuan pelaksanaan kegiatan, berdasarkan masing-masing kelompok melalui pre-test dan post-test. Dari hasil evaluasi yang diperoleh untuk 2 kelompok merasa behasil atas ilmu pengetahuan dalam peningkatan produksi pengolahan ikan patin menjadi nugget.

Nugget ikan patin yang nantinya akan dimanfaatkan sebagai home industry oleh santri MIS Hubbullah .Pelatihan pembuatan nugget ikan patin dikelompokkan menjadi 3 tahapan kegiatan. Dalam penerapan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan beberapa tahap diantaranya tahap pertemuan dengan santri/santriwati dan pembagian kelompok pelatihan serta mendata peminat yang ingin mengikuti pelatihan, kemudian dari hasil data peserta dilanjutkan tahap Pelatihan dan penyuluhan materi pelatihan pembuatan nugget kepada santri/santriwati. Tahap terakhir untuk melihat capaian terhadap hasil pelatihan dilakukan diskusi dan wawancara.

Bahan dan alat proses Pembuatan Nugget Ikan Bahan:

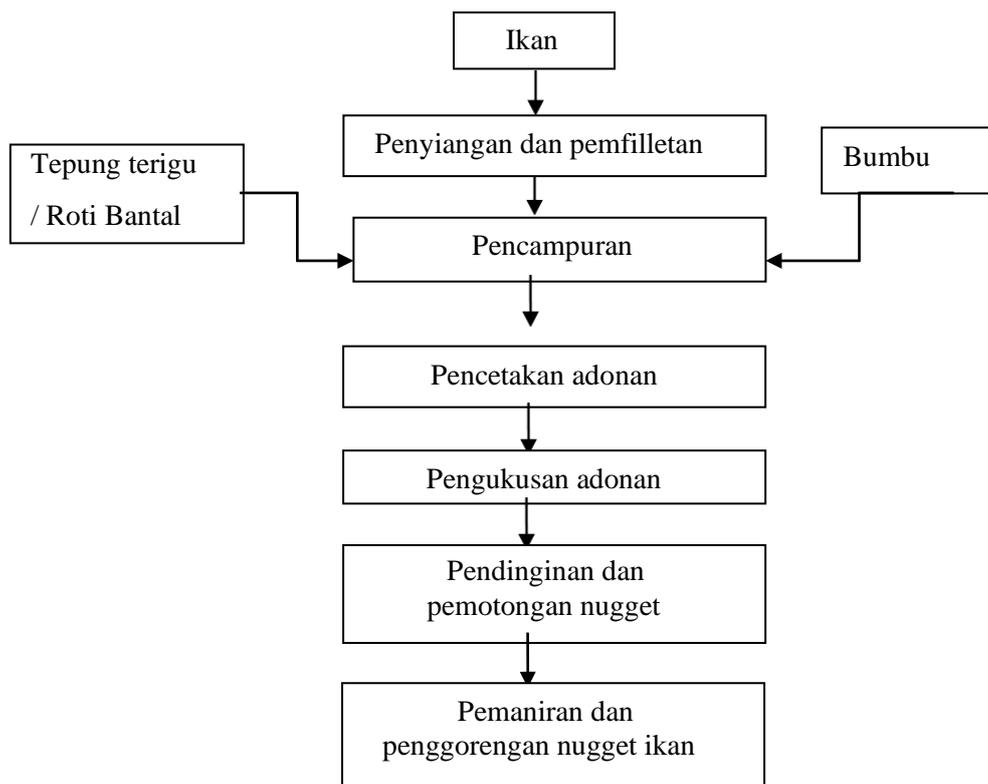
Ikan patin 1 kg, 4 sdm tepung sagu, 75-gram wortel parut, bawang putih 15 siung, bawang merah 20 siung, merica 2 sdm, gula pasir 7 sdm penuh, ½ sdt garam, minyak goreng secukupnya, 100 gram roti, 1 sdm tepung bumbu serbaguna tepung panir secukupnya, telur 5 butir dan air es secukupnya dan bumbu penyedap.

Alat:

Pisau, Alat perejang (talenan), Ember plastik, Keranjang plastik, Panci, Cetakan, Baskom, Alat penghancur bumbu (cobek), Penggoreng (wajan), Parutan, Garpu, Kantong plastik, Alat tekan (pres), Mixer.

Proses Pembuatan Nugget Ikan

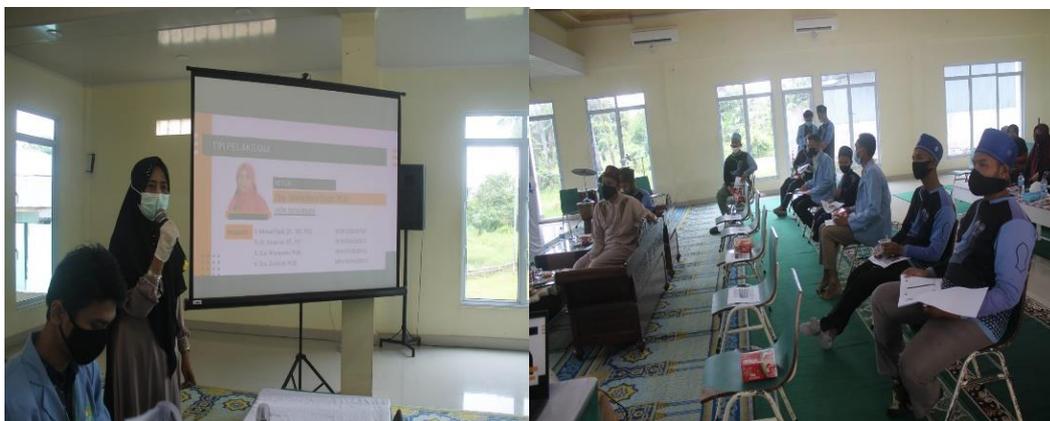
- Siapkan seluruh peralatan dan bahan yang akan digunakan
- 1 kg daging ikan patin yang telah difillet digiling kemudian dicampurkan dengan 100 gram roti, 75 gram wortel parut, 20 siung bawang merah, 15 siung bawang putih, 4 sdm tepung sagu, ½ sdt garam, 2 sdm merica bubuk dan 1 sdm tepung bumbu serbaguna, 5 butir telur. Aduk semua bahan hingga tercampur merata.
- Siapkan loyang kotak, masukkan adonan yang sudah dicampur tadi. Lalu kukus hingga matang selama kurang lebih 20 menit. Angkat dan dinginkan.
- Potong adonan dengan bentuk sesuai selera.
- Setelah itu, celupkan ke dalam kocokan telur dan gulingkan di atas tepung panir hingga merata.
- Nugget ikan patin di goreng hingga matang berwarna kuning kecoklatan lalu di angkat dan tiriskan.
- Nugget ikan patin siap disajikan dengan saus sambal atau saus tomat.



Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Ikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan oleh Tim berupa pelatihan dan penyuluhan pengolahan ikan patin menjadi nugget ikan. Penyelenggaraan kegiatan ini bekerja sama dengan Tim dosen Fakultas Teknik dan LPPM UNRI, pada kegiatan ini dihadiri 30 orang terdiri dari Lurah, ketua RW RT, ketua Yayasan, Guru dan para santri.



Gambar 1. Penyampaian materi proses pembuatan nugget ikan patin

Secara umum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar, tidak adanya kendala, penyampaian materi secara langsung dan menggunakan infokus. Tanggapan dari peserta yang hadir sangat positif sekali dilihat dari pertanyaan dan mengharapkan kerja sama selanjutnya tentang penerapan teknologi tepat guna yang bermanfaat bagi santri.

Mengolah ikan patin menjadi nugget ikan patin merupakan suatu kegiatan yang positif, dimana dengan memanfaatkan ikan patin merupakan salah satu bentuk mempertahankan umur ikan yang selalu membusuk

dengan waktu yang pendek. Dampak positif dapat menambah pendapatan dengan pemasaran di lingkungan yayasan mis teknologi tepat guna melalui pengolahan ikan patin merupakan solusi terbaik dalam sistem pengawetan ikan. Dimana saat ini masyarakat hanya mempertahankan umur ikan dengan membuat ikan asin dan dalam pengolahan memakan waktu yang lama dengan metoda penjemuran. Melalui teknologi tepat guna santri bisa berbuat yang terbaik yang tidak memberikan dampak negatif pada kesehatan pada umumnya.

Tahap awal dari kegiatan ini adalah melakukan survey lokasi dan menjalin kerja sama dengan mitra yaitu MIS Hubbullah. kemudian dilakukan Sosialisasi pada pagi hari tanggal 5 Juli 2021. Santri dan santriwati MIS Hubbullah menghadiri acara sosialisasi dengan antusias dan penuh perhatian. Sebelum dilaksanakan sosialisasi dibagikan lembar pre-test untuk menilai pengetahuan awal dari santri dan santriwati. Dari hasil kegiatan ini dapat dinilai bahwa antusias santri dan santriwati sangat baik dan sangat potensial menjadi peserta kegiatan pelatihan pembuatan nugget karena sifat mereka yang sangat senang dan ingin tahu terhadap hal-hal yang baru terutama dalam wirausaha.

Kemudian pelatihan pembuatan nugget dilaksanakan siang hari pertemuan kedua tanggal 10 Juli 2021 yang diikuti oleh 20 santriwati MIS Hubbullah. Peserta dibagi menjadi dua kelompok dengan satu pedamping yang usianya paling tua diantara peserta. Masing-masing kelompok diajarkan cara membuat nugget sesuai prosedur yang sudah di sosialisasikan pada pertemuan pertama. Selain itu peserta dibantu dan diarahkan oleh 10 orang mahasiswa yang merupakan bagian dari tim pengabdian kepada masyarakat. Peserta terlihat antusias mengikuti pelatihan pembuatan nugget bahkan ada yang tidak sabar menunggu pelatihan dimulai. Ketika pelatihan dilaksanakan, peserta juga menunjukkan sikap serius. setelah pelatihan dilaksanakan evaluasi post test. setelah kegiatan selesai pengolahan ikan patin menjadi nugget masih di evaluasi untuk melihat perkembangan produksi produk ini di rumah amal MIS Hubbullah.

Tabel 1. Hasil evaluasi pre-test dan post-test peserta penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget

No	Jenis Kegiatan	Kehadiran	Evaluasi pre-test	Evaluasi post-test	persentase
1	Sosialisasi Pembuatan nugget	40	Rendah	-	16,70%
2	pelatihan pembuatan nugget	20	-	Tinggi	94,40%

Berdasarkan data pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan kemampuan peserta dari sebelum mengikuti pelatihan dan setelah mengikuti pelatihan.

Pada hasil evaluasi pre-test tingkat kephahaman peserta terhadap teknik pembuatan nugget ikan dari ikan patin masih rendah yaitu hanya 16,7%. Kemudian setelah diadakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget terjadi peningkatan kephahaman peserta melalui hasil evaluasi post-test yaitu menjadi 94,4%. Hal ini menunjukkan bahwa melalui kegiatan pengabdian berupa sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget ikan patin berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam hal peningkatan unit usaha.



Gambar 2. Nugget patin yang telah berhasil dibuat oleh santri MIS Hubbullah pada saat pelatihan oleh tim pengabdian

Kemudian setelah sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget dilakukan, berdasarkan survei lanjutan yang dilakukan oleh tim pengabdian diketahui bahwa para santri MIS Hubbullah melanjutkan kegiatan pembuatan nugget patin tersebut dan bahkan membuat label kemasan produk nugget patin sebagai salah satu unit usaha mereka. Hal ini menunjukkan bahwa para santri MIS Hubbullah bersemangat untuk melakukan inovasi olahan patin hasil budidaya mereka menjadi produk nugget dan menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang telah dilakukan cukup berhasil membangkitkan kreativitas mereka untuk melakukan inovasi dengan diversifikasi produk olahan ikan patin yang sebelum kegiatan pengabdian ini dilakukan, pemanfaatan ikan patin hasil budidaya tersebut masih belum optimal.



Gambar 3. Desain kemasan produk yang dibuat oleh rumah amal MIS Hubbullah setelah pelatihan pembuatan nugget

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa Peningkatan kapasitas produksi unit usaha di rumah amal Mis Hubbullah dilakukan dengan cara membudidayakan ikan patin menjadi suatu bahan olahan makanan yang tahan lama dan ekonomis dengan cara pengolahan menjadi nugget ikan patin, dapat di lihat dari ilmu pengetahuan yang diberikan kepada santri/santriwati dalam mengolah ikan patin menjadi nugget ikan yang layak di konsumsi dalam skala rumah tangga dan dapat dipasarkan sehingga menambah pendapatan untuk kebutuhan di rumah amal Mis Hubbullah. Dengan adanya inovasi sehingga dapat memperoleh sebuah cita rasa olahan yang menggugah selera dalam kuliner.

Pada kegiatan pengabdian untuk tahap selanjutnya diharapkan pada santri/santriwati dapat mengembangkan informasi cara dan proses pembuatan nugget ikan patin kepada masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan ini, dan dapat menyebarluaskan ilmu pengetahuan ini ke masyarakat lainnya sehingga semua masyarakat sekitar paham tentang pengolahan nugget ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adwyah. (2006). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara. Hal.1-2, 5.
- Afrisanti, D.W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Badan Standarisasi Indonesia. (2002). Standart Mutu Nugget. SNI.01-6638-2002. Jakarta: Badan Standard Nasional.
- Ginting. (2015). Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget. *Jurnal Agribisnis*. Sumatera Utara.
- Haris, R. S., & E. Karmas. (1989). Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Maghfiroh, I. (2000). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Saleh, M., K. Prana, & S. Hartatik. (2002). Dokumen Tepat Guna. UPT. Perpustakaan Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Sianturi, R. (2000). Kandungan Gizi dan Uji Palatabilitas Nugget Daging Sapi dengan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L) Sebagai Bahan Pencampur. Skripsi Sarjana Jurusan Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias* Sp) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 11(1), 27-38.