

Diversifikasi produk olahan ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai

Dessy Yoswaty^{1b*}, Rifardi^{1b}, Mubarak^{1b}, & Elizal^{1b}

Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Indonesia

* dessy.yoswaty@lecturer.unri.ac.id

Abstrak Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2022 merupakan alternatif dalam pengolahan ikan nila salin. Kegiatan yang diberikan kepada mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota di Kelurahan Pangkalan Sesai yaitu diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon. Tujuan kegiatan ini yaitu meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan mengenalkan kapasitas alat peniris minyak (spinner) abon untuk keamanan pangan. Dengan kegiatan ini diharapkan dapat diperkenalkan teknik diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon untuk meningkatkan Ipteks dan keterampilan mitra. Khalayak sasaran yang terlibat berjumlah 20 orang. Hasil kegiatan PKM menunjukkan bahwa mitra menyambut dengan baik, sangat antusias dalam menerima transfer Ipteks dan keterampilan diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon. Mitra menyampaikan persepsi tentang kegiatan PKM yaitu 11 orang (55,5%) menyatakan Sangat Setuju, 8 orang (38,5%) menyatakan setuju dan 1 orang (6,0 %) menyatakan Netral. Mitra dapat termotivasi dan bersedia mempraktekkan teknik diversifikasi produk olahan ikan nila salin..

Kata kunci: diversifikasi; mitra; nila salin; produk; peniris minyak

Abstract The activities of the Community Partnership Program (PKM) in 2022 are an alternative in the processing of saline tilapia. The activities given to PKK/household partners and members in Pangkalan Sesai Village were diversification of processed tilapia saline products (such as shredded and snack churros) and identification of shredded oil slicers. The objectives were to increase the diversification of processed saline tilapia products (such as shredded and snack churros) and introduce the capacity of shredded spinners for food safety. The benefits are introducing diversification techniques for processed saline tilapia products (such as shredded and snack churros) and the introduction of shredded oil slicers to improve science and technology and partner skills. The target audience involved numbered 20 people. The results of PKM activities showed that the partners welcomed well, were very enthusiastic in receiving the transfer of science and technology and the diversification skills of processed saline tilapia products (such as shredded and snack churros) and the introduction of shredded oil slicers. Mitra conveyed the perception of PKM activities, namely 11 people (55.5%) expressed Strong agreement, 8 people (38.5%) agreed and 1 person (6.0%) stated Neutral. Partners can be motivated and willing to practice diversification techniques for processed saline tilapia products.

Keywords: diversification; partners; saline tilapia; products; oil slicers

To cite this article: Yoswaty, D., Rifardi., Mubarak., & Elizal. 2022. Diversifikasi produk olahan ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai. *Unri Conference Series: Community Engagement* 4: 27-35. <https://doi.org/10.31258/unricsce.4.27-35>

© 2022 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2022

PENDAHULUAN

Mitra ibu PKK/rumah tangga (masyarakat) dan anggota PAB (Pencinta Alam Bahari) di Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai telah melakukan kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan produk eco-enzyme ramah lingkungan, pembuatan pakan ikan yang diberi campuran eco-enzyme dan pembesaran ikan nila salin (*Oreochromis niloticus*) melalui kegiatan PKM (Program Kemitraan Masyarakat) LPPM Universitas Riau tahun 2021. Hasil pelatihan dan praktek yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa mitra (peserta pelatihan) sangat antusias dalam mengikuti kegiatan PKM. Pembesaran ikan nila salin (*O. niloticus*) yang diberi pakan campuran eco-enzyme cukup meningkat pertumbuhannya. Dalam waktu 3-5 bulan waktu pembesaran, berat tubuh ikan nila salin telah mencapai 250-500 gram (siap panen). Ikan nila salin apabila dikembangkan dengan baik oleh mitra, maka dapat dijadikan sebagai potensi untuk memenuhi pemasaran usaha warung pecel lele di Kota Dumai. Usaha warung pecel lele biasanya menjual masakan yang digoreng dan dibakar dari ikan lele, gurami, kerang, udang, ayam, termasuk ikan nila.

Ikan nila salin merupakan hewan vertebrata akuatik yang berdarah dingin dan bernafas dengan insang. Ikan nila salin berperan sebagai sumber makanan tinggi protein, tersusun dari asam-asam amino dengan komposisi paling lengkap yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan sel. Protein ikan nila salin mudah dicerna dan diserap tubuh. Selain kaya Omega-3, ikan nila salin juga sarat vitamin dan mineral. Vitamin A, vitamin D, vitamin B6 dan B12 banyak terkandung dalam ikan nila. Menurut Fadilah et al. (2022), ikan nila (*O. niloticus*) memiliki nilai ekonomis tinggi sehingga ikan nila menjadi salah satu produk unggulan yang banyak dibudidayakan. Menurut Aziz dan Barades (2021), ikan nila salin memiliki banyak kelebihan seperti mudah untuk berkembangbiak, tumbuh cepat dan bertahan hidup pada salinitas tinggi. Perkembangan budidaya ikan nila saat ini mulai dilakukan di daerah pesisir laut yang memiliki perairan cenderung payau (asin). Ikan nila salin dipilih sebagai komoditas alternatif budidaya di media payau atau asin untuk kebutuhan konsumsi masyarakat dalam negeri maupun untuk tujuan ekspor. Yudaswara et al., (2018) menyatakan bahwa ikan nila disukai masyarakat karena dagingnya enak, tebal, cepat berkembang biak, memiliki harga yang relatif murah sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat dan dapat dibuat produk olahan ikan nila.

Namun, upaya pengolahan ikan nila salin (*O. niloticus*) yang telah dilakukan oleh sebagian kecil anggota masyarakat di Kota Dumai secara mandiri belum menunjukkan hasil olahan pangan yang optimal. Petani ikan di Kota Dumai telah melakukan budidaya ikan nila salin, mengalami kendala dalam mencari alternatif dalam pemasaran hasil panen ikan nila salin, selain dijual kepada pedagang usaha warung pecel lele. Harga jual ikan nila salin yang cenderung tetap atau bahkan mengalami penurunan. Ikan nila salin yang dihasilkan oleh petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp. 23.000 per kg.

Banyak faktor yang perlu dipertimbangkan dalam peningkatan suatu usaha yaitu faktor eksternal meliputi daya saing, bahan baku, permintaan pasar dan daya beli masyarakat. Faktor internal antara lain produk, pendistribusian, harga serta promosi dari usaha tersebut (Anggraini et al., 2017). Hasil panen ikan yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif yang sangat digemari masyarakat seperti abon, nugget dan kerupuk ikan yang saat ini keberadaannya di pasaran masih sangat sedikit. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, akan meningkatkan perekonomian petani ikan (Purnomo dan Suhandi, 2014).

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2022 mencoba membuat alternatif dalam pengolahan ikan nila salin. Kegiatan yang diberikan kepada mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota di Kelurahan Pangkalan Sesai yaitu diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon. Menurut Paruntu et al. (2016), suatu peluang pengelolaan yang cukup efektif perlu untuk dilakukan. Hal ini dilakukan dalam rangka untuk menyeimbangkan antara pelestarian lingkungan dan upaya pemanfaatan ekonomi.

Makanan yang banyak mengandung minyak dapat meningkatkan kandungan dari trigeliserida, yang merupakan salah satu komponen kolesterol. Kolesterol yang tinggi dapat menyebabkan penyakit jantung koroner. Untuk itu, perlu mengurangi kadar minyak pada makanan. Cara meniriskan makanan pada skala rumah tangga dengan menaruh makanan pada alat saringan. Cara ini kurang efektif, kadar minyak masih tinggi dan jika disimpan lama akan menimbulkan bau tengik. Pembuatan alat peniris minyak (spinner) dapat membantu penurunan kadar minyak goreng (Harmen et al., 2020).

Pelaksanaan kegiatan PKM pada mitra di Kelurahan Pangkalan Sesai diharapkan dapat menjadi alternatif mata pencaharian masyarakat dan ikan nila salin dapat diolah menjadi produk olahan pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta mampu berdaya saing tinggi dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Menurut

Kartina et al., (2021), suatu ketahanan pangan pada negara berkembang menjadi sangat strategis karena terkait pula dengan pencapaian sasaran Millenium Development Goals (MDGs). Pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu usaha diversifikasi produk perikanan, upaya perbaikan teknik penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Marsigit (2010) menyatakan bahwa pengembangan diversifikasi pengolahan pangan lokal dipandang strategis untuk menunjang ketahanan pangan, berkaitan aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam, masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (pengembangan usaha ekonomi produktif). Ketahanan pangan akan terlihat dari terpenuhinya pangan bagi rumah tangga dan tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau dapat terwujud.

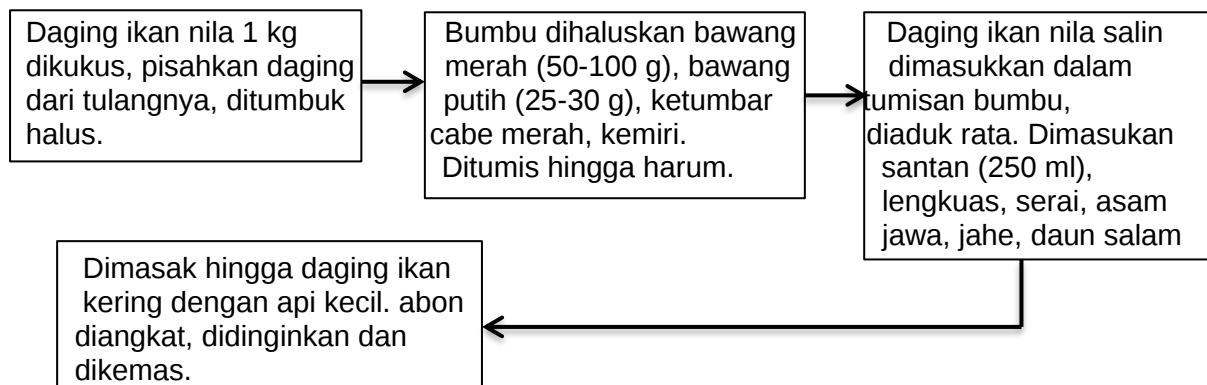
Tujuan kegiatan PKM yaitu: a) Meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) untuk peluang pemasaran hasil produk olahan pangan; b) Mengenalkan kapasitas alat peniris minyak (spinner) abon untuk keamanan pangan; dan c) Penyertaan mitra dalam mengembangkan diversifikasi produk olahan ikan nila salin dalam mendukung ketahanan pangan berkelanjutan. Manfaat kegiatan yaitu a) Memperkenalkan teknik diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon untuk meningkatkan Ipteks dan keterampilan mitra; b) Melatih masyarakat untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan; dan c) Ikut mengsucceskan Program Gemar Makan Ikan yang dicanangkan oleh pemerintah Indonesia melalui kegiatan pelestarian sumberdaya perikanan. Khalayak sasaran yang terlibat dalam kegiatan PKM ini yaitu mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB berjumlah 20 orang. Peserta dibagi atas 4 kelompok, yang masing-masing kelompok berjumlah 5 orang. Kegiatan PKM ini melibatkan mahasiswa kukerta Unri terintegrasi abdimas tahun 2022 berjumlah 10 orang.

Berdasarkan analisis situasi, diperlukan suatu alternatif diversifikasi produk olahan ikan nila salin dan pengenalan alat peniris minyak abon untuk mewujudkan ketahanan pangan berkelanjutan dan kewirausahaan. Peran serta mitra dalam transfer ipteks dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan mitra untuk mendukung pembangunan berkelanjutan. Untuk itu, perlu dilakukan serangkaian kegiatan PKM yaitu mulai dari proses persiapan, perumusan masalah, pelaksanaan kegiatan dan penerapannya dengan melibatkan mitra.

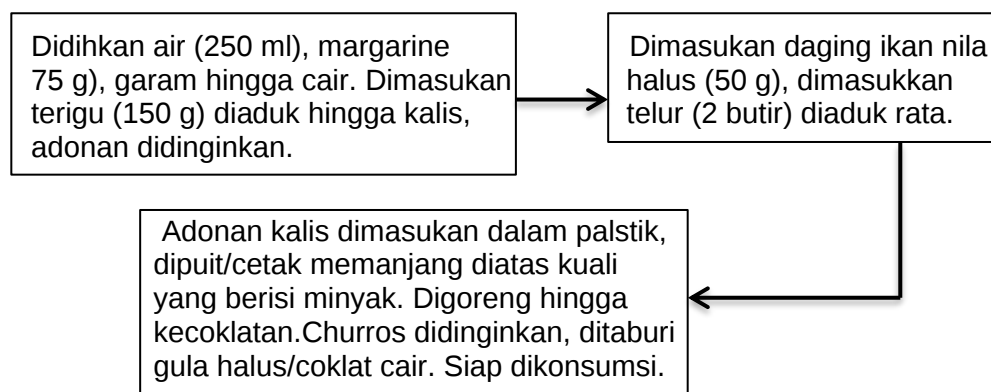
METODE PENERAPAN

Kegiatan pelatihan dan praktek telah dilaksanakan pada tanggal 13-15 Juli 2022 di aula Kantor Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai. Metode pelaksanaan PKM ini dilakukan dengan metode pembelajaran orang dewasa (otodidak) dan klasikal dengan memberikan teori dan praktek melalui ceramah dan diskusi kelompok secara terarah (FGD = *Focus Group Discussion*). Dalam pelaksanaannya teori diberikan sebanyak 25% dan praktek sebanyak 75%, peserta dapat berinteraksi dan berdiskusi secara langsung. Kegiatan PKM meliputi proses persiapan kegiatan; pelaksanaan kegiatan (pelatihan dan praktek); dan penerapan (pemantauan, evaluasi berupa kuesioner, *pre test* dan *post test*); kegiatan monitoring dan pendampingan dengan melibatkan mitra. Instrumen yang digunakan untuk mengukur keberhasilan PKM yaitu bentuk lembar penilaian kuesioner.

Materi yang diberikan kepada mitra di Kelaurahan Pangkalan Sesai yaitu: a) Karakteristik ikan nila salin, penyakit/parasit pada ikan dan pengelolaannya; b) Budidaya ikan nila salin (*O. niloticus*) dan potensinya; c) Manfaat produk olahan pangan (diversifikasi); d) Pengenalan alat peniris minyak seperti pemilihan alat dan bahan untuk pembuatan alat spinner yang manual serta penyiapan peralatan yang dibutuhkan; e) Pelaksanaan praktek pengolahan dan pemasaran produk olahan ikan nila salin; f) Ketahanan pangan berkelanjutan. Proses pembuatan abon dan snack churros ikan nila salin dapat dilihat pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. proses pembuatan abon ikan nila salin.



Gambar 2. Proses pembuatan snack churros ikan nila salin.

Kegiatan PKM ini belum pernah dilakukan oleh mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB di Kelurahan Pangkalan Sesai.dengan memenuhi standar sanitasi dan higienis. Oleh sebab itu, kegiatan PKM dapat meningkatkan ipteks dan keterampilan masyarakat dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Gambaran umum masyarakat sasaran

Sasaran yang diambil untuk kegiatan PKM mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB di Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai. Khalayak sasaran dari mitra berjumlah 20 orang yang berasal dari beberapa latar belakang pekerjaan seperti nelayan, pedagang, anggota pokmas PAB dan ibu rumah tangga/PKK. Nama-nama peserta pelatihan dari mitra di Kelurahan Pangkalan Sesai seperti terlihat pada tabel 1.

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa usia mitra PKM berkisar antara 25-60 tahun, mitra tidak mendapatkan kesulitan dalam menerima pengetahuan, demostrasi dan praktek yang diberikan oleh tim penyuluh PKM. Mata pencaharian dari mitra sebagian besar ibu PKK/rumah tangga, PNS dan pedagang, dimana mitra tersebut turut berperan aktif dalam berusaha mencari alternatif usaha untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Tabel 1. Peserta pelatihan diversifikasi produk olahan ikan nila salin yang ramah lingkungan.

No.	Nama	Umur (Tahun)	Pekerjaan
1	Nurliza	48	Ibu rumah tangga
2	Elia	48	Pengurus RT 08
3	Resni Norita	37	Ibu PKK
4	Yulisa	37	Ibu PKK
5	Yuliyama	39	Ibu PKK

No.	Nama	Umur (Tahun)	Pekerjaan
6	Ernawati	49	Ibu rumah tangga
7	Lina	55	Ibu rumah tangga
8	Ayuni	53	Ibu rumah tangga
9	Sughani	48	Ibu rumah tangga
10	Nurliyanti	46	Ibu rumah tangga
11	Siti Isbandi	43	Ibu PKK
12	Binawati	50	Pedagang kue
13	Suyatini	41	Ibu PKK
14	Erliona Syahmawati	45	Guru les
15	Dwi Sulistyawati	25	Ibu rumah tangga
16	Erni	43	Ibu rumah tangga
17	Rini Korina	47	Ibu rumah tangga
18	Aemaniar	50	Ibu PKK
19	Irsyam Mulyani	60	Ibu PKK
20	Rosdawati	56	PNS Kantor Kelurahan

Mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB telah memperoleh pengetahuan tentang diversifikasi produk olahan ikan nila (abon dan snack churros), pengenalan alat peniris minyak abon, penghitungan biaya produksi dari produk olahan ikan nila salin (pemasaran). Mitra dapat menyebarluaskan hasil kegiatan PKM kepada masyarakat di luar Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai. Hal ini mendukung penglibatan masyarakat untuk membentuk kelompok usaha secara mandiri. Masyarakat juga terlibat dalam program Gemar Makan Ikan dan Program Pencegahan Stunting di Kelurahan Pangkalan Sesai. Menurut Andarwulan dan Waroh (2022), adanya peningkatan konsumsi ikan dapat menjadi salah satu cara untuk menanggulangi stunting. Untuk meningkatkan konsumsi ikan, maka perlu keterampilan untuk mengolah dan menyajikan ikan yang sesuai untuk konsumen muda (balita).

Tingkat ketercapaian sasaran program

Ibu Lurah, ibu ketua PKK dan ketua pokmas PAB, beserta anggotanya dan masyarakat di sekitar Kelurahan Pangkalan Sesai memberikan tanggapan yang sangat antusias, positif dan membantu pelaksanaan kegiatan PKM seperti menyediakan fasilitas tempat, peralatan untuk pelatihan dan bantuan moril lainnya sehingga kegiatan PKM dapat berjalan dengan baik.

Hasil monitoring (wawancara) dengan mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB di Kelurahan Pangkalan Sesai yang berjumlah 20 orang menyatakan bahwa menyambut baik kegiatan PKM (Tabel 2.), antusias dalam menerima transfer ipteks dan keterampilan dalam diversifikasi produk olahan ikan nila salin (seperti abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon. Mitra mendukung kegiatan PKM menyampaikan persepsi tentang kegiatan PKM yang telah diberikan oleh tim penyuluh dari LPPM Universitas Riau yaitu 11 orang (55,5%) menyatakan Sangat Setuju, 8 orang (38,5%) menyatakan setuju dan 1 orang (6,0 %) menyatakan Netral. Mitra tersebut dapat termotivasi dan bersedia mempraktekkan teknik diversifikasi produk olahan ikan nila salin (abon dan snack churros). Peserta pelatihan juga memperoleh materi tentang pengemasan produk yang menarik, praktis dan higienis, termasuk cara pemasaran produk (secara langsung dan secara tidak langsung melalui media online/internet).

Tabel 2. Persepsi mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB tentang diversifikasi produk olahan ikan nila salin dan pengenalan alat peniris minyak abon.

No	Pernyataan	Sangat tidak setuju (%)	Tidak Setuju (%)	Netral (%)	Setuju (%)	Sangat Setuju (%)
1	Program PKM LPPM Unri pelaksanaannya telah memenuhi kebutuhan masyarakat dan mitra.	0	0	10	15	75

2	Ketersediaan sarana dan prasarana telah memadai dalam Program PKM LPPM Unri.	0	0	5	40	55
3	Diversifikasi produk olahan ikan nila salin dan pengenalan alat peniris minyak abon mampu melibatkan mitra membentuk kelompok usaha mandiri.	0	0	15	40	45
4	Tim penyuluh mampu memberikan materi dan praktek untuk transfer ipteks dan keterampilan kepada mitra.	0	0	10	30	60
5	Mitra memperoleh keterampilan berpikir atau berwirausaha.	0	0	0	40	60
6	Peserta mampu melaksanakan kegiatan ini dengan sangat antusias.	0	0	0	20	80
7	Masyarakat memperoleh manfaat dari kegiatan ini untuk alternatif mata pencaharian dan diversifikasi produk olahan ikan nila salin.	0	0	0	65	35
8	Kegiatan PKM telah dilaksanakan sesuai rencana yang telah dibuat oleh tim penyuluh LPPM Unri.	0	0	0	25	75
9	Tim penyuluh LPPM Unri telah melaksanakan kegiatan ini dan peserta dapat mempraktekkan produk olahan dan berwirausaha.	0	0	15	75	10
10	Kelurahan Pangkalan Sesai mempunyai potensi untuk mewujudkan ketahanan pangan berkelanjutan.	0	0	5	40	55
Jumlah		0	0	6.0	38,5	55,5

Aktifitas yang diberikan dalam kegiatan PKM yaitu: a) Transfer Ipteks sebagai alternatif pemanfaatan hasil perikanan laut; b) Melatih pemahaman mitra terlibat dalam pengelolaan perairan laut dan usaha budidaya air tawar; dan c) Melatih analisis usaha seperti pemasaran produk olahan ikan yang ramah lingkungan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat dengan nilai gizi yang tinggi. Hal ini untuk pengembangan sumber pendapatan dan menciptakan lapangan kerja masyarakat di Kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai Provinsi Riau.

Dalam usaha diversifikasi produk olahan ikan nila salin dan pengenalan alat peniris minyak abon dapat menguntungkan, jika dikelola dengan baik dan benar oleh mitra PKM. Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan antara lain:

a. Kegiatan Pelatihan PKM

Kegiatan PKM diawali dengan pemberian kata sambutan oleh tim penyuluh, ibu lurah dan penyampaian materi pelatihan. (Gambar 3).



Gambar 3. Penyampaian kata sambutan dan materi kegiatan PKM

Penyampaian materi pelatihan diberikan oleh tim penyuluh Unri tentang diversifikasi produk olahan ikan nila salin, pengenalan alat peniris minyak abon, permasalahan stunting dan ketahanan pangan yang berkelanjutan.

b. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Nila Salin

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan, dibuat dari daging ikan, olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat kasar dan tidak mengandung banyak duri. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangraian. Kedua metode ini akan mempengaruhi karakteristik mutu kimia organoleptik produk abon yang dihasilkan (Huthaimah *et al.*, 2017). Adapun kegiatan proses pembuatan abon ikan nila salin dapat dilihat pada Gambar 4



Bumbu dihaluskan dan ditumis, dimasukkan daging ikan, diaduk rata



Gambar 4. Proses pembuatan abon ikan nila salin

Churros adalah makanan yang berasal dari spanyol, dimana makanan ini bentuknya panjang yang berasal dari cetakan yang berbentuk seperti bintang perseg lima yang digoreng menggunakan minyak goreng. Churros

biasanya dibuat dengan cara digoreng sehingga akan didapatkan tekstur yang sedikit crispy, empuk serta lembut (Affandi, 2019). Untuk lebih jelasnya proses pembuatan snack churros dapat dilihat pada Gambar 5.



Mentega dan air dimasak, Dimasukan tepung, masak hingga kalis



Gambar 5. Proses pembuatan snack churros ikan nila salin

Alat peniris minyak abon manual oleh tim penyuluh diserahkan kepada ibu Lurah Pangkalan Sesai. Alat peniris minyak abon manual dapat dimanfaatkan oleh ibu PKK atau ibu rumah tangga yang berkeinginan untuk melakukan praktek pembuatan abon ikan (Gambar 6).



Gambar 6. Pengenalan dan serah terima alat peniris minyak abon kepada Lurah Pangkalan Sesai

Tim penyuluh mendemostrasikan cara penggunaan alat peniris minyak abon. Bahan dan alat untuk pembuatan alat peniris minyak dapat diperoleh di toko yang menjual alat listrik atau dapat memanfaatkan komponen dari kipas angin yang sudah rusak. Selain untuk meniriskan minyak pada abon ikan, alat ini dapat digunakan untuk meniriskan bawang goreng dan kerupuk ikan sehingga produk olahan dapat disimpan pada waktu yang lama. Ikan nila salin memiliki rasa yang tawar dan tekstur lembut sehingga mudah untuk diolah menjadi produk olahan ikan (abon dan snack churros). Pembuatan produk olahan ikan nila dalam pembuatan aboon dan snack churros dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif penganekaragaman produk olahan ikan. Selain kandungan gizi yang terdapat pada ikan nila, tubuh juga membutuhkan senyawa antioksidan yang dapat menurunkan resiko berbagai penyakit seperti kolesterol, darah tinggi dan jantung.

KESIMPULAN

Diversifikasi produk olahan ikan nila salin (abon dan snack churros) dan pengenalan alat peniris minyak abon. Kegiatan PKM telah memberikan motivasi dan antusias yang tinggi serta mempunyai keinginan untuk berwirausaha dari mitra ibu PKK/rumah tangga dan anggota PAB dan Kelurahan Pangkalan Sesai yang berjumlah 20 orang. Transfer ipteks dan keterampilan dapat diperoleh mitra melalui kegiatan PKM ini, dimana mitra turut berdiskusi secara aktif dan berkeinginan untuk membentuk kelompok usaha secara mandiri dalam diversifikasi produk olahan ikan nila salin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Riau atas bantuan dana hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun 2022. Terima kasih diucapkan kepada Bapak Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Unri atas bantuan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada ibu Lurah Pangkalan Sesai, pokmas PAB dan masyarakat di Kelurahan Pangkalan Sesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. R. (2019). Karakteristik sifat kimia dan organoleptik churros tersubstitusi tepung beras dan tepung ubi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9 (1): 53-64.
- Andarwulan, S., & Y. K. Waroh. (2022). Pembuatan forikan (fortifikasi ikan) upaya penurunan angka stunting melalui metode inovasi pengolahan ikan di masyarakat Kampung Nelayan Bulak. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1 (6): 971-980.
- Anggraeni, S. K, M. S. Maarif, Sukardi., & S. Raharja. (2017). Strategi peningkatan daya saing usaha kecil menengah berbasis olahan ikan di Indonesia: suatu tinjauan. *Jurnal Industrial Services*, 3c (1): 331-341. doi.org/10.36055/jiss.v3i1c.2106.
- Aziz, R., & E. Barades. (2021). Adaptasi benih ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada kenaikan salinitas yang berbeda. *Jurnal Perikanan*, 11 (2): 251-258. doi.org/10.29303/jp.v11i2.262.
- Fadillah, H, M. Junaidi., & F. Azhar. (2022). Efektivitas penggunaan nitrosomonas dan nitrobacter untuk perbaikan kualitas air media budidaya ikan nila. *Jurnal Perikanan*, 12 (1): 54-65. doi.org/10.29303/jp.v12i1.274.
- Harmen, I. Sofi'I., & R. Baharta. (2020). Modifikasi mesin peniris minyak sistem spinner. *Tektan: Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian*, 12 (3): 127-181. doi.org/10.25181/tektan.v12i3.1934.
- Huthaimah, Yusriana., & Martunis. (2017). Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. Unsyiah*, 2 (3): 244-254.
- Kartina, Nurhikma, C. D. Nugraeni, T. Alawiyah, M. G. Haryono, M. S. Lembang, Sumarlin, S. Gaffar, D. P. Dewi, & Y. Rahayu. (2021). Diversifikasi hasil perikanan menjadi berbagai olahan pangan bagi kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan. *Jurnal Literasi*. Vol. 1 (2): 255-262. DOI: xxxxx/ejpm.vxix.xxxx.
- Marsigit, W. (2010). Pengembangan diversifikasi produk pangan olahan lokal Bengkulu untuk menunjang ketahanan pangan berkelanjutan. *Jurnal AGRITECH*, 30 (4): 256-264. doi. 10.22146/agritech.9717
- Purnomo., & J. Suhada. (2014). Diversifikasi olahan berbasis ikan patin di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Jurnal Fish Scientiae*, 4 (8): 80-94. doi.org/10.20527/fishscientiae.v4i2.71.
- Paruntu, C. P, A. B. Windarto., & M. Mamesah. (2016). Mangrove dan pengembangan silvofishery di wilayah pesisir Desa Arakan Kecamatan Tatapaan Kabupaten Minahasa Selatan. *Jurnal LPPM Bidang Sains dan Teknologi*, 3 (2): 1-25.
- Yudaswara, R. A, A. Rizal, R. I. Pratama., & A. A. H. Suryana. (2018). Analisis kelayakan usaha produk olahan berbahan baku ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Studi kasus di CV. Sakana Indo Prima Kota Depok. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, IX (1): 104-111.