

Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan dengan Penambahan Jantung Pisang pada Kelompok Dasa Wisma di Desa Lalombonda

*Training on Making Fish Nuggets with the Addition of Banana Hearts
Dasa Wisma Group in Lalombonda Village*

**Dewi Rahmawati¹, Dina Alfina Ali¹, Ninda Trinovita Rafiudin¹, Satri Fauzia Fajran¹,
Nur Ramadhani¹, La Karimuna², Dhian Herdhiansyah¹**

¹Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo

²Department of agrotechnology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo
Jl. HEA. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara

*Email: Dewirahmawati@gmail.com

Received: 04th Mey, 2024; Revision: 22th Mey, 2024; Accepted: 15th June, 2024

Abstrak

Salah satu Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Membangun Desa-MBKM di Desa Lalombonda, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara, bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok dasa wisma melalui pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode yang melibatkan sosialisasi, penyuluhan, dan pendampingan menggunakan pendekatan partisipatif, di mana kelompok dasa wisma secara aktif terlibat dari awal hingga akhir kegiatan. Program ini terdiri dari empat tahapan utama: persiapan, penyusunan bahan, pelatihan dan pendampingan, serta finalisasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan nugget ikan dengan jantung pisang berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota dasa wisma, dengan tujuan akhir untuk meningkatkan pendapatan dan kemampuan mereka dalam mengolah produk pangan dengan memanfaatkan potensi yang ada di Desa Lalombonda.

Kata Kunci: pelatihan; nugget ikan; jantung pisang; dasa wisma; Desa Lalombonda

Abstract

One of The Real Work Lecture Program (KKN) Building Villages-MBKM in Lalombonda Village, District. Amonggedo, Kab. Konawe, Southeast Sulawesi, aims to provide knowledge and skills to the Dasa Wisma group through training in making fish nuggets with the addition of banana blossoms. This activity was carried out using a method that involved socialization, counseling and mentoring using a participatory approach, where the Dasa Wisma group was actively involved from the beginning to the end of the activity. This program consists of four main stages: preparation, preparation of materials, training and mentoring, and finalization. The results of this activity show that the training in making fish nuggets with banana blossoms was successful in increasing the knowledge and skills of Dasa Wisma members, with the ultimate aim of increasing their income and ability to process food products by exploiting the potential that exists in Lalombonda Village.

Keywords: training; fish nuggets; banana blossom; dasa homestead; Lalombonda Village

PENDAHULUAN

Program KKN Membangun Desa-MBKM dan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pendidikan yang memberi mahasiswa kesempatan untuk belajar dan hidup di tengah komunitas di luar kampus. Program ini merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa di semua program sarjana (Syardiensah, 2017). Dalam program ini, potensi desa diidentifikasi bersama masyarakat untuk mengembangkan dan menyelesaikan masalah-masalah yang ada, dengan harapan dapat ditemukan solusi yang efektif untuk permasalahan di desa tersebut.

Kegiatan KKN dalam pembangunan desa mencakup kemitraan, kerjasama tim interdisipliner atau lintas keilmuan (kompetensi horizontal), serta kepemimpinan mahasiswa dalam mengelola program pembangunan di wilayah pedesaan, pesisir, dan kelautan sesuai dengan pola dasar keilmuan Universitas Halu Oleo (UHO). Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memperkuat soft skill mahasiswa. Pemanfaatan sumber daya alam di setiap daerah harus dilakukan secara optimal dan berkelanjutan, dengan mempertimbangkan karakteristik khusus dari masing-masing wilayah (Herdhiansyah dan Asriani, 2018; Herdhiansyah et al., 2021; Herdhiansyah et al., 2022).

Ikan merupakan sumber protein yang tinggi dan baik untuk kesehatan. Menurut Awanis dan Febrianti (2018), ikan memiliki kandungan gizi yang lengkap, termasuk asam lemak omega-3 yang baik untuk perkembangan otak dan kesehatan jantung. Sementara itu, jantung pisang mengandung serat tinggi, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan memiliki sifat antioksidan yang tinggi (Hapsari dan Lestari, 2016). Kombinasi ikan dan jantung pisang dalam pembuatan nugget diharapkan tidak hanya meningkatkan nilai gizi tetapi juga memberikan variasi rasa dan tekstur yang unik.

Desa Lalombonda, yang terletak di Kecamatan Amonggedo, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara, memiliki potensi alam yang melimpah. Meskipun demikian, pemanfaatan potensi tersebut belum maksimal, terutama dalam mengembangkan produk pangan yang bernilai tambah. Kelompok dasa wisma, yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut, memiliki peran penting dalam upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui berbagai kegiatan produktif.

Pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang yang dilakukan oleh kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda merupakan bagian dari kegiatan KKN MBKM Universitas Halu Oleo. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan desa melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam bidang pengolahan makanan. Program ini tidak hanya fokus pada aspek ekonomi tetapi juga pada peningkatan kualitas gizi masyarakat desa.

Kegiatan pelatihan ini mengadopsi pendekatan partisipatif, di mana para ibu-ibu dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses pelatihan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga pemasaran produk. Metode ini diyakini dapat meningkatkan rasa memiliki dan keberlanjutan usaha yang dirintis. Pelatihan ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda

METODE

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode (a) sosialisasi, (b) penyuluhan, dan (c) pendampingan terhadap mitra. Pendekatan partisipatif diterapkan dalam metode penyuluhan, di mana peserta dilibatkan dari awal hingga akhir program. Metode penyuluhan dimulai dengan pemberian teori pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda kepada peserta, kemudian dilanjutkan dengan praktik. Metode pendampingan melibatkan mahasiswa, yang berperan aktif untuk memastikan komunikasi yang baik dengan kelompok dasa wisma.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini terbagi menjadi empat tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang mencakup sosialisasi dengan mitra dan penentuan jumlah peserta. Tahap kedua adalah penyusunan bahan, di mana materi pelatihan serta alat dan bahan yang akan digunakan dalam program disiapkan. Tahap ketiga adalah pelatihan dan pendampingan. Permasalahan dalam kurangnya pengetahuan dan keterampilan kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda dalam memanfaatkan dan mengembangkan produksi jantung pisang menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi. Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui

penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga Desa Lalombonda, kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara agar dapat memanfaatkan produk hasil pertanian menjadi produk olahan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh sekelompok mahasiswa KKN Membangun Desa-MBKM mitra Sintesa yang berada di beberapa desa di Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara. Agar dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu dasawiswa tentang pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda Kec. Amonggedo, Kab. Konawe, Sulawesi Tenggara. Tahapan dalam pelatihan terdiri dari: (1) melakukan penjelasan singkat mengenai manfaat dari produk yang akan di olah dalam bentuk ceramah; (2) mempraktekan pembuatan produk nugget ikan dengan penambahan jantung pisang; dan (3) mempraktekan cara pengemasan yang baik dan benar. Tahap terakhir adalah finalisasi dan validasi hasil, yang bertujuan untuk mengukur tingkat ketercapaian program dan semua luaran yang ditargetkan. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui beberapa metode, yaitu pemberian tes untuk melihat tingkat kapasitas mitra petani dan monitoring kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan nugget ikan dilaksanakan di Desa Lalombonda dan diikuti oleh kelompok dasa wisma. Jenis olahan ikan yang sudah banyak dipasarkan antara lain bakso ikan, abon ikan, dan nugget ikan. Nugget ikan merupakan salah satu olahan dari ikan yang memiliki rasa yang cukup enak. Kandungan gizi dari nugget ikan yang cukup tinggi ini, disertai dengan variasi bentuk yang menarik, diharapkan dapat meningkatkan asupan gizi anak-anak yang sedang tumbuh, sehingga dapat memacu pertumbuhan mereka menjadi lebih baik (Darmadi et al., 2019).

Pembuatan nugget ikan sangat berpotensi diberikan kepada ibu-ibu di Desa Lalombonda karena ikan yang dihasilkan dari empang masyarakat setempat, seperti ikan lele, ikan mujair, dan ikan gabus, dapat diolah menjadi nugget ikan. Nugget ikan termasuk olahan yang

lebih modern dengan bentuk yang bervariasi, sehingga menarik untuk dikonsumsi.

Bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan nugget ikan meliputi ikan mujair, jantung pisang, telur, tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, merica bubuk, garam, gula pasir, air bersih, minyak goreng, dan tepung roti. Proses pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang dimulai dengan membersihkan daging ikan mujair dari tulang dan kulitnya, kemudian daging tersebut diblender hingga halus. Ikan mujair yang digunakan sebanyak 2 kg. Selanjutnya, jantung pisang direbus dan diblender. Penambahan jantung pisang pada nugget ikan berfungsi sebagai sumber serat dan juga dapat menambah nilai gizi pada nugget ikan. Jantung pisang dan ikan yang sudah dihaluskan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Jantung pisang dan ikan yang telah halus

Langkah selanjutnya adalah proses pencampuran bahan, dimana jantung pisang yang ditambahkan sebanyak 10% dari jumlah daging ikannya. Penambahan bumbu juga dilakukan dengan menambahkan bawang putih dan bawang merah yang telah dihaluskan dimana bawang putih yang digunakan lebih banyak dari bawang merah, penyedap rasa, merica, tepung kanji dan tepung terigu. Setelah semuanya tercampur. Proses pencampuran dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Proses pencampuran bahan

Adonan yang telah tercampur dengan rata kemudian dilakukan pencetakan dan pengukusan. Setelah matang nugget kemudian

dipotong menjadi kotak atau sesuai selera. Proses pencetakan dan pemotongan hasil kukusan dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Proses pencetakan dan pemotongan hasil kukusan

Nugget yang telah dipotong-potong kemudian dibaluri oleh tepung terigu yang telah dicampur oleh telur. Tujuannya agar saat dibaluri dengan tepung panir, tepung panir tersebut dapat menempel dengan sempurna. Setelah dibaluri dengan tepung panir nugget kemudian siap digoreng atau dapat juga disimpan dalam kemasan, kemudian diletakkan di *freezer* sampai siap digunakan. Nugget dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Produk nugget ikan

Makanan yang kita konsumsi harus sehat dan aman. Salah satu cara untuk membuat pangan aman adalah melalui pengemasan. Kemasan pangan tidak hanya berfungsi sebagai penutup saja, namun juga sebagai pelindung agar pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Berbagai bahan alami telah digunakan untuk kemasan makanan sejak zaman dahulu, antara lain daun, kulit buah, kulit kayu, dan pelepah. Kemasan makanan menggunakan berbagai macam bahan, antara lain kertas, plastik, dan *styrofoam*. Masing-masing jenis paket ini mempunyai kelebihan dan kekurangan (Yani *et al.*, 2021).

Fungsi pengemasan sebagai tindakan pengamanan adalah bahwa pengemasan yang dipilih dan diterapkan pada pangan dan produk

pangan melindungi bahan pengemas dari kerusakan, baik kerusakan fisik (seperti pengaruh mekanis dan cahaya) maupun kerusakan kimia (permiasi gas dan kelembaban udara/ uap air) dan mikrobiologi (bakteri dan jamur) (Nugraheni, 2018).

Kemasan yang digunakan pada nugget adalah mika plastik menggunakan *standing pouch*. Penggunaan jenis kemasan ini untuk produk manufaktur karena mudah ditemukan, aman, dan sesuai dengan dosis yang dibutuhkan. Pengemasan dapat menjaga dan mencegah pembusukan pangan dengan menghalangi keluar masuknya oksigen dan udara yang mengandung kontaminan. Kemasan produk nugget ikan pembagian produk kepada kelompok dasa wisma dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pengemasan produk nugget ikan

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil pemberdayaan masyarakat yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pelatihan pembuatan nugget ikan dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma di Desa Lalombonda yang dilakukan Mahasiswa KKN Membangun Desa-MBKM bertujuan untuk meningkatkan kemajuan pertanian di desa-desa yang berada di Kecamatan Amonggedo dan Sekitarnya sehingga dapat meningkatkan pengetahuan para ibu-ibu dasa wisma dalam mengolah sebuah olahan pangan menjadi sebuah produk dengan memanfaatkan potensi yang ada di Desa Lalombonda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada LPPM Universitas Halu Oleo Kendari, Sintesa, dan Kepala Desa Lalombonda, Kec. Amonggedo, Kab. Konawe atas kontribusi yang sangat berarti dalam kesuksesan penyelenggaraan kegiatan KKN Membangun Desa-MBKM terkhusus dalam kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan

dengan penambahan jantung pisang pada kelompok dasa wisma

Daftar Pustaka

- Awanis, R. & Febrianti, T. (2018). Potensi Kandungan Gizi Ikan dalam Menunjang Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 13(2), 89-99.
- Darmadi, N.M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G.N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*. 2(1), 18-22.
- Hapsari, L., & Lestari, D.A. (2016). Komposisi Nutrisi dan Manfaat Kesehatan Jantung Pisang. *Jurnal Pertanian Tropika*. 20(1), 45-56.
- Herdhiansyah, Dhian, Asriani. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Komoditas Kakao di Kabupaten Kolaka – Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 4 (1): 30-41.
doi: <http://dx.doi.org/10.30997/jah.v4i1.1124>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, & Asriani. (2021). Analisis Faktor Prioritas Pengembangan Komoditas Perkebunan Unggulan dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Method. *Lampung Agricultural Engineering Journal*, 10 (2): 239-251. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-1.v10i2.239-251>.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, Asriani, dan La Ode Midi. (2022). Analytical hierarchy process (AHP) in Expert Choice for determining superior plantation commodities: A case in East Kolaka Regency, Indonesia. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 44 (4): 923 – 926.
- Yani, A.V., Suyatno, Khotimah, K., Helmizuryani, & KistinaZ. (2021). Edukasi Jenis Kemasan yang Aman untuk Pangan Bagi Siswa SMP 4 Rantau Panjang Ogan Ilir. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 1-4.