

OPTIMALISASI SUMBER DAYA ALAM DESA CILANGCANG MENUJU DESA WIRAUSAHA

Shifa Atiyatul Hasanah

Dosen Teknologi Pangan,

Email: shifaatiyatulhasanah@gmail.com

INFO ARTIKEL

Artikel Masuk: Agustus 2024
Artikel Review: September 2024
Artikel Revisi: September 2024

Keywords:

Natural resources, Tilapia fish nutrition, organoleptic assessment of tilapia fish nuggets

Kata Kunci:

Sumber daya alam, Nutrisi ikan nila, penilaian organoleptik nugget ikan nila

ABSTRAK

Cilangcang village has a variety of abundant natural resource potentials, such as rice, corn, tubers, livestock and fisheries. The abundance of abundant natural resources has not been optimally developed. Therefore, it is necessary to provide assistance to the community in processing, especially processing tilapia into nuggets which are widely available in Cilangcang village to realize an entrepreneurial village in order to support the regional economy through the development of MSME products. Tilapia is a source of low-cholesterol animal protein with a nutritional content of 18.7 g of protein and 1 g of fat per 100 g of material. The results of the panelist's organoleptic assessment of tilapia nugget products in aroma and taste are very much liked by the panelists, for the texture the panelists quite liked.

Desa cilangcang menyimpan beragam potensi sumber daya alam yang melimpah, dalam seperti padi, jagung, umbi, peternakan dan perikanan. Banyaknya sumber daya alam yang melimpah namun belum dikembangkan secara optimal. Oleh karena itu perlu pendampingan kepada masyarakat dalam pengolahan khususnya pengolahan ikan nila menjadi nugget yang banyak terdapat di desa cilangcang untuk mewujudkan desa wirausaha dalam rangka menunjang perekonomian daerah melalui pengembangan produk umkm. Ikan nila termasuk sumber protein hewani rendah kolesterol dengan kandungan gizi 18,7 g protein dan 1 g lemak per 100 g bahan. Hasil penilaian organoleptik panelis pada produk nugget ikan nila dalam aroma dan rasa sangat disukai oleh panelis, untuk tektur panelis cukup disukai.

Pendahuluan

Desa cilancang merupakan salah satu desa di kecamatan cikijing kabupaten majalengka memiliki letak geografis dengan ketinggian dari permukaan laut 1200 mdpl, rata-rata suhu 23-28 °C. Desa cilancang menyimpan beragam potensi sumber daya alam seperti padi, jagung, umbi, peternakan dan perikanan. Banyaknya sumber daya alam yang melimpah namun belum dikembangkan secara optimal. Oleh karena itu perlu pendampingan kepada masyarakat dalam rangka menunjang perekonomian daerah melalui pengembangan produk umkm daerah. Upaya yang ditempuh berupa pengumpulan data dan survei bahan baku oleh mahasiswa kkn di desa cilancang. Kegiatan diawali dengan memberikan edukasi mengenai persiapan produk mentah, proses, produk jadi juga legalitas wirausaha berupa NIB (Nomor Induk Berusaha) dan halal. Pembuatan nugget ikan nila disambut baik dan antusias kelompok PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dan warga setempat.

Menurut BSN (2014) pada SNI 01-6683-2014, nugget adalah produk olahan daging yang dicampur atau tanpa bahan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Kemudian dicetak dengan cara dikukus atau dibekukan, diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan.

Nugget termasuk salah satu makanan cepat saji (*fast food*) yang sangat digemari oleh kalangan masyarakat luas baik anak-anak, remaja, dewasa. Biasanya nugget yang sering beredar di pasaran adalah nugget dengan bahan baku daging ayam dengan harga yang cukup tinggi. Penggunaan daging ayam dapat meningkatkan resiko terjadinya penyakit jantung koroner, karena daging ayam memiliki kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi. Pembuatan nugget juga dapat menggunakan bahan baku ikan, salah satu ikan yang memiliki daging tawar dapat digunakan adalah ikan nila. Ikan nila termasuk sumber protein hewani rendah kolesterol dengan kandungan gizi 18,7 g protein dan 1 g lemak per 100 g bahan (Asri dan usman, 2020).

Tujuan dilaksanakan pengabdian ke masyarakat adalah untuk mengoptimalkan sumber daya alam yang ada di desa cilancang khususnya hasil perikanan yaitu pengolahan ikan nila diversifikasi produk naget ini memiliki gizi lengkap (karbohidrat, protein, lemak dan serat), bahan baku produk ini memiliki harga pokok lebih murah karena bahan.bahannya terdapat di desa diharapkan kedepannya dapat berlanjut menjadi produk ynggulan UMKM desa cilancang yang kaya akan nutrisinya atau gizinya dapat meningkatkan perekonomian desa, memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat desa cilancang juga terjamin keamanan produknya.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan di kantor kepala desa cilancang dengan partisipasi ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga), warga, perangkat desa kurang lebih sebanyak 33 orang, kegiatan dilakukan mulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 13.00, antusias peserta sangat baik dilihat dari banyaknya pertanyaan dan masukan selama proses berlangsung, minat warga yang ingin belajar sangat tinggi membuat kami yakin produk ini dapat berkembang di desa cilancang.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan penyuluhan berupa pengenalan ikan nila dari segi kelayakan ikan segar, nutrisi ikan nila, standar mutu yaitu penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) dan kaizen untuk mengetahui manfaat dari sistem tersebut dalam pengolahan pangan, perlakuan bahan baku seperti marinasi fillet ikan agar tidak amis, penanganan suhu pengolahan produk agar menghasilkan adonan yang baik versi industri pangan. Pengemasan produk meliputi kemasan yang aman, cara pengemasan produk yang safety dan tahan lama. Terakhir yaitu legalitas usaha meliputi pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) dan alur sertifikasi halal.

Bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan membuat nugget ikan nila mudah di dapatkan berdasarkan hasil survei mahasiswa kkn desa cilancang semua produk yang digunakan tersedia di area desa. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk nugget terdiri dari bahan baku yang digunakan fillet ikan nila, keju, bawang merah, bawang putih, telur, terigu, aci, kaldu ayam, garam, vetchin, wortel,

tepung panir, air es, minyak. Alat yang digunakan yaitu timbangan, kompor gas, chopper, pisau, talenan, pengukus, baskom, piring, sendok, garpu dan loyang.

Setelah penyuluhan selesai dilanjut dengan pelatihan membuat nugget ikan nila. Prosedur Pembuatan nugget ikan yang telah dimodifikasi (Suparmi, 2007). 1. Daging lumat ikan nila dan surimi ikan nila ditimbang dengan berat sesuai perlakuan 2. Kemudian dicampur dengan tepung tapioka 75 g. Pengemulsi 5 butir kuning telur, gula 5 g, garam 11,25 g, merica 6 g, bawang putih yang dilumatkan 15 g, kemudian diaduk hingga merata dan homogen 3. Adonan dituang kedalam nampan dan diratakan 4. Setelah itu adonan dikukus ± 30 menit pada suhu 100°C kemudian didinginkan pada suhu ruang selama ± 40 menit dan potong-potong dengan lebar 2 cm panjang 5 cm dan tebal 1,5 cm. 5. Potongan nugget dicelupkan ke dalam batter, lalu dilumuri dengan tepung panir hingga seluruh permukaan terselimuti tepung panir (breading). 6. Sebelum nugget digoreng terlebih dahulu difreezer selama satu malam 7. Nugget digoreng dengan suhu 150°C selama 3 menit

Hasil dan Pembahasan

Penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget diawali dengan pemberian materi, masyarakat sangat antusias karena banyak manfaat juga ilmu dari kegiatan ini, dilihat dari banyaknya interaksi masyarakat selama kegiatan sehingga materi pelatihan sangat berkembang, dari yang belum mengetahui menjadi tahu pengolahan yang baik dan benar dari segi nutrisi bahan baku yaitu ikan nila yang memiliki kandungan protein rendah kolestrol, cara penanganan bahan baku sebelum proses, proses pengolahan yang wajib menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*). Menurut Ananta (2008) bahwa GMP merupakan persyaratan dasar yang berkaitan dengan operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. Aplikasi dari kegiatan GMP merupakan operasi sanitasi dan higienis proses produksi atau penanganan pangan dalam bentuk *Standard Sanitation Operating Prosedure* (SSOP) atau dikatakan juga SSOP sebagai prosedur yang digunakan oleh industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan GMP dalam memproduksi pangan yang bermutu tinggi aman dan tertib. Selain itu penerapan GMP akan meningkatkan kepuasan konsumen dan legalitas usaha atau perusahaan terutama untuk mendapatkan sertifikat P-IRT, izin halal dan MD atau izin edar produk.



Gambar 1. Pengenalan bahan beserta GMP (*Good Manufacturing Practice*)

Setelah pengenalan pra proses dan proses pengolahan kemudian dilanjutkan pengenalan pengemasan *frozen food*. Menurut kiki dkk (2022) Makanan beku atau biasa disebut sebagai *frozen food* merupakan salah satu teknik pengawetan makanan yang dilakukan dengan menggunakan suhu tertentu hingga memiliki titik beku yang diinginkan. Biasanya *frozen food* menggunakan kurang lebih titik beku -10°C . Pada dasarnya *frozen food* dibuat karena kesibukan masyarakat yang tidak dapat membuat makanan untuk dirinya sendiri, selain itu pula cara pengolahannya dan pematangannya cukup mudah untuk dilakukan.



Gambar 2. Proses pengemasan *vacuum frozen food*

Setelah di packing maka produk dilakukan analisis organoleptik nugget ikan nila, hasil analisis organoleptik menunjukkan aroma dan rasa 100% sangat disukai oleh panelis hal ini dikarenakan bahan unggulan yaitu aroma ikan tidak tercium, dan untuk rasa sangat disukai karena rasa keju dan gurih yang muncul dapat meningkatkan selera makan panelis. Untuk tekstur sangat disukai karena renyah, namun terdapat parutan wortel yang cukup besar sehingga sebagian panelis kurang menyukai, parutan dari wortel terlalu panjang apabila menggunakan parutan keju, sehingga untuk mengecilkan ukuran dapat diminimalisir dengan dicacah kembali agar potongannya menjadi lebih kecil dan tidak mempengaruhi estetika penampilan produk saat dikonsumsi.

Hasil analisis secara rasa dan aroma sangat disukai 100% oleh panelis, hal ini sangat linear dengan bahan yang digunakan dan proses penanganannya, penanganan marinasi ikan yang baik dan benar sehingga tidak tercium aroma amis di dalam produk, kemudian bahan penunjang yaitu keju dapat menambah cita rasa produk dalam rasa dan aroma dan meningkatkan nilai gizi produk nugget ikan nila.

Kesimpulan

Berdasarkan pengenalan bahan baku, proses pengolahan dan pengemasan produk dapat disimpulkan bahwa selama proses produksi wajib menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*) merupakan persyaratan dasar yang berkaitan dengan operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. Aplikasi dari kegiatan GMP merupakan operasi sanitasi dan higienis proses produksi atau penanganan pangan sebagai prosedur yang digunakan oleh industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan GMP dalam memproduksi pangan yang bermutu tinggi aman dan tertib. Selain itu penerapan GMP akan meningkatkan kepuasan konsumen dan legalitas usaha atau perusahaan terutama untuk mendapatkan sertifikat P-IRT, izin halal dan MD atau izin edar produk.

Berdasarkan hasil organoleptik didapatkan untuk aroma dan rasa sangat disukai oleh panelis (peserta pelatihan) dan untuk tekstur kurang disukai karena terdapat parutan wortel yang cukup besar sehingga sebagian panelis kurang menyukai, parutan dari wortel terlalu panjang apabila menggunakan parutan keju, sehingga untuk mengecilkan ukuran dapat diminimalisir dengan dicacah kembali agar potongannya menjadi lebih kecil dan tidak mempengaruhi estetika penampilan produk saat dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananta, R. (2008). Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(6), 263 - 272.
- Asri, T. S. & Pato, U. 2020. Pembuatan ikan nila dengan penambahan tepung kedelai. Universitas Riau. Pekanbaru

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. Naget Ayam (Chicken Nugget). Badan Standar Nasional SNI 01-6683-2014
- Halawati, F. (2023). Pelatihan Pengolahan Limbah Organik Menjadi Pupuk Kompos di Majalengka. *Pabitara: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 147-157.
- Halawati, F. (2023). Analisis Kemampuan Siswa dalam Menyelesaikan Soal Pemecahan Masalah Matematis. Linear: *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7(1), 15-29.
- Halawati, F., & Hidayati, R. (2023). Analisis Kemampuan Koneksi Matematis Ditinjau Dari Kesulitan Siswa Menyelesaikan Soal Matematika Pada Generasi Alpha Di Min 7 Kuningan. *Jurnal Elementaria Edukasia*, 6(4), 1861-1871.
- Halawati, F., & Laelasari, D. (2022). Mathematics Communication Ability In Mathematics Learning. In ICoIS: *International Conference on Islamic Studies* (Vol. 3, No. 1, pp. 72-81).
- Kiki, K. M. Diah. Yunita. F. N. Maryono. 2022. Pendampingan pembuatan dan pengemasan frozen food ibu rumah tangga. *Jurnal pengabdian masyarakat*, 5(2) 216-222.
- Nur, A. M., & Halawati, F. (2022). Analysis of Mathematics Literature Ability in Review of The Personality of Students. *International Journal of Advanced Mathematics Education*, 3(1).
- Nur'aisah,E & Halawati, F. 2023. Manajemen Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengelolaan Samapah di Lebakherang. *Jurnal PKM UNISA Kuningan*, 1(2), 5-9
- Suparmi, T. 2007. Bahan Ajar Diversifikasi dan pengembangan Produk Hasil Perairan. Fakultas Perikanan Universitas Riau.