



PRODUK OLAHAN IKAN (PROKAN) UPAYA MENINGKATKAN INOVASI PRODUK PERIKANAN DI DESA SISARAHILI TELUK SIABANG, KECAMATAN SAWO, KABUPATEN NIAS UTARA

Processing Fishery Products (PROKAN) To Improve Innovation Fishery Product in Sisarahili Teluk Siabang Village, Sawo District, North Nias Regency

Mohammad Auliya Anshori¹, Vindy Rilani Manurung*¹, Emmy Harso Kardhinata², May Indah Nurjannah¹, Hilal Idama Dalimunthe¹, Muhammad Aditya Hardiananto¹, Ferdiansyah Manurung¹, Bower Dynata Aritonang¹, Yudi Pranata Tarigan¹, Putri Maharani¹, Febi Amelia Rahma¹, Masniari Nasution¹, Riso Elevri Naibaho¹, Aldian Morra Manurung¹, Justin Gibrant Sinaga¹, Mhd Haikal Ramadhan¹ dan Rasyid Adri Arkana Simangunsong¹

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Sumatera Utara, ²Program Studi Agroteknologi Universitas Sumatera Utara

Jl. Dr. A. Sofian No.3, Padang Bulan, Kota Medan, Sumatera Utara 20155

*Alamat Korespondensi: vindyrilani.m@usu.ac.id

(Tanggal Submission: 8 Agustus 2024, Tanggal Accepted : 30 September 2024)



Kata Kunci :

Produk Ikan, Nias Utara, Nugget dan Bakso

Abstrak :

Desa Sisarahili merupakan salah satu desa tertinggal yang memiliki banyak potensi dalam sektor perikanan. Masyarakat belum mampu mengembangkan keunggulan tersebut secara maksimal untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan. Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki masyarakat untuk mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan ikan siap saji yang bergizi tinggi serta bernilai jual yang tinggi. Dalam rangka penyelesaian masalah tersebut kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN) yang bergizi tinggi serta dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian masyarakat. Metode pelaksanaan yang digunakan untuk mencapai target kegiatan pengabdian yaitu dengan melakukan penyuluhan, pelatihan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN): nugget dan bakso dan pendampingan. Kelompok masyarakat yang menjadi sasaran khusus kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu nelayan. Melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) menjadi gerakan mahasiswa dalam memberikan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN). Kegiatan pengabdian ini disambut antusias oleh masyarakat dengan turut hadir

dalam penyuluhan dan pelatihan Produk Olahan Ikan (PROKAN). Masyarakat menyatakan mendapat tambahan wawasan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi berbagai produk yaitu nugget dan bakso.

Key word :

*Fish Product,
North Nias,
Nugget and
Meatballs*

Abstract :

Sisarahili Village is one of the underdeveloped villages that has a lot of potential in the fisheries sector. The problem faced by the community in Sisarahili Teluk Siabang Village is the lack of knowledge and skills possessed by the community to process fishery products into processed fish products that are highly nutritious and have high selling value. In order to solve this problem, this service activity aims to provide knowledge and skills to the community in Sisarahili Teluk Siabang Village about the technology of processing fishery products into processed fish products (PROKAN) which are highly nutritious and can increase the income and economy of the community. The implementation method used to achieve the target of service activities is by conducting counseling, training on the technology of processing fishery products into Processed Fish Products (PROKAN): nuggets and meatballs and mentoring. The community group that is the special target of this service activity is fisherwomen. Through the Student Organization Capacity Strengthening Program (PPK ORMAWA), it becomes a student movement in providing knowledge about the technology of processing fishery products into Processed Fish Products (PROKAN). This community service activity was welcomed enthusiastically by the community by attending the counseling and training of Processed Fish Products (PROKAN). The community stated that they got additional insights and skills in processing fish into various products, namely nuggets and meatballs.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Anshori, M. A., Manurung, V. R., Kardhinata, E. H., Nurjannah, M. I., Dalimunthe, H. I., Hardiananto, M. A., Manurung, F., Aritonang, B. D., Tarigan, Y. P., Maharani, P., Rahma, F. A., Nasution, M., Naibaho, R. E., Manurung, A. M., Sinaga, J. G., Ramadhan, M. H., & Simangunsong, R. A. A. (2024). Produk Olahan Ikan (Prokan) upaya meningkatkan inovasi produk perikanan di Desa Sisarahili Teluk Siabang, Kecamatan Sawo, Kabupaten Nias Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 965–973. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1812>

PENDAHULUAN

Sisarahili Teluk Siabang merupakan satu diantara Desa yang berada di Kecamatan Sawo Kabupaten Nias Utara Provinsi Sumatera Utara. Letak geografis Sisarahili Teluk Siabang berada pada 1.3034 LU dan 97.221 BT, memiliki luas total area 12,12 km² dan tinggi wilayah di atas permukaan laut yaitu 19 mdpl dengan jumlah penduduk sebanyak 814 jiwa dengan mayoritas agama penduduk di Dusun 1 yaitu Nasrani, sedangkan mayoritas agama penduduk di Dusun 2 yaitu Muslim. Terdata 124 KK diantaranya 413 laki-laki dan 401 perempuan (BPS, 2020).

Kepala Desa Sisarahili Bapak Martin Telaumbanua yang beralamat di Lolofaoso menyatakan bahwa rata-rata masyarakat desa bermata pencaharian sebagai nelayan. Namun, hasil tangkapan yang diperoleh sering kali tidak mencukupi untuk meningkatkan taraf ekonomi mereka secara signifikan. Hal ini dikarenakan ikan hasil tangkapan lebih sering dijual dalam keadaan mentah sementara ikan bersifat mudah rusak dan cepat busuk jika disimpan dalam jangka waktu lama. Hal ini sesuai dengan pernyataan Suprayitno, (2020) bahwa produk perikanan mempunyai kelemahan yaitu cepat mengalami pembusukan dan penurunan mutu.

Karena ikan yang merupakan bahan pendapatan utama masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang bersifat mudah rusak, maka diperlukan teknik pengolahan yang tepat untuk mengatasi



permasalahan tersebut. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN). Produk olahan ikan merupakan bentuk diversifikasi produk yang menggunakan ikan sebagai bahan dasar (Amir *et al.*, 2018). Pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti bakso dan nugget dapat meningkatkan nilai jual ikan dan memperpanjang umur simpan ikan.

Permasalahan lain yang timbul di Desa Sisarahili Teluk Siabang adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN). Keterbatasan pendidikan dan teknologi menjadi salah satu faktor penghambat peningkatan taraf hidup masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang. Kurangnya keterampilan menyebabkan berkurangnya lapangan kerja sehingga mempengaruhi kehidupan sosial ekonomi mereka. Ditambah dengan keadaan ekonomi yang tidak mendukung, masyarakat lebih memilih usaha praktis dengan pengetahuan dan keahlian yang minim. Masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang hanya melakukan pengolahan secara sederhana dengan melakukan pengeringan ikan secara konvensional. Padahal pengeringan ikan tidak menarik untuk semua kalangan masyarakat terutama kalangan anak-anak. Hal ini berdampak pada kekayaan sumber daya lokal karena tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang khususnya yang bermatapencaharian sebagai nelayan.

Menanggapi permasalahan tersebut, melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA), tim IMASPERA Universitas Sumatera Utara menawarkan solusi dengan pengadaan sosialisasi dan pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN) yaitu bakso dan nugget. Bakso merupakan makanan dari olahan daging yang telah dikenal dan disukai masyarakat (Herlambang *et al.*, 2019). Sementara, nugget dikenal sebagai olahan pangan yang berasal dari daging giling yang telah dihaluskan dan dicetak dalam bentuk potongan persegi dengan lapisan tepung berbumbu (Nisa, 2013). Adanya Produk Olahan dari ikan ini dapat memberikan nilai lebih, sehingga diharapkan masyarakat yang mengikuti kegiatan mampu menerapkan baik untuk dikonsumsi sendiri atau dijual untuk menambah pendapatan keluarga. Pengembangan Produk Olahan Ikan juga dapat memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat, sekaligus mendorong konsumsi ikan yang lebih luas untuk meningkatkan kesehatan dan gizi masyarakat secara keseluruhan.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan produk olahan ikan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan tambahan serta keterampilan dan keahlian bagi para masyarakat di Desa Sisarahili Teluk Siabang khususnya ibu-ibu nelayan mengenai teknologi pengolahan hasil perikanan yang belum dimanfaatkan dengan baik sehingga meningkatkan harga jual produk perikanan. Selain itu, masyarakat Desa Sisarahili khususnya ibu-ibu nelayan diharapkan mampu menyebarluaskan hasil pelatihan kepada masyarakat lain dan menjadi pelopor masyarakat untuk berwirausaha yang pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan perekonomian keluarga.

METODE KEGIATAN

Metode kegiatan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) yang dilakukan ialah dengan menggunakan pendekatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan berbagai produk olahan ikan (PROKAN). Metode pendekatan dilakukan melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat yang menekankan atau mengikutsertakan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan dengan posisi peneliti atau pihak luar sebagai fasilitator untuk memudahkan masyarakat melakukan kegiatan (Samudra *et al.*, 2024). Produk olahan ikan (PROKAN) yang dilatihkan yaitu bakso ikan dan nugget ikan. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah kelompok ibu nelayan di Desa Sisarahili Teluk Siabang, Kecamatan Sawo, Kabupaten Nias Utara.

Pelaksanaan Kegiatan



Kegiatan pelatihan produk olahan ikan (PROKAN) dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat bagi kelompok ibu nelayan di Desa Sisarahili Teluk Siabang, Kecamatan Sawo ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu:

- a. Diskusi dan koordinasi dengan perangkat Desa Sisarahili Teluk Siabang, Kecamatan Sawo terkait kegiatan untuk menentukan lokasi dan jadwal kegiatan.
- b. Sosialisasi kepada masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang terkait Produk Olahan Ikan (PROKAN) yang memiliki nilai jual tinggi dan dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan dalam meningkatkan perekonomian.
- c. Pelatihan kepada masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang khususnya kelompok ibu nelayan tentang pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN).

Alat dan Bahan

a. Alat

Alat yang digunakan untuk membuat produk olahan ikan berupa bakso ataupun nugget adalah chopper, blender, baskom, sendok atau pengaduk, panci kukusan, kompor dan gas, wajan atau kual, pisau, sutil, loyang, mangkuk/piring dan sarung tangan plastik.

b. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan adalah 250 gram daging ikan fillet, bawang putih, garam, kaldu ayam atau penyedap, merica bubuk, daun bawang, 1 butir telur, 150 gram tepung terigu, 100 gram tepung tapioka, Sodium Tripoli Fosfat (STF) sebagai bahan penyental pada bakso dan 100 ml air es atau es batu. Adapun bahan yang digunakan untuk membuat nugget adalah 250 gram daging ikan fillet, 2 butir telur, bawang putih, bawang merah, 100 gram tepung terigu, 100 gram tepung tapioka, garam, merica bubuk, kaldu ayam atau penyedap, tepung panir dan minyak goreng.

Cara Pembuatan

a. Bakso Ikan

- 1) Diiris dan digoreng bawang merah dan bawang putih sampai kecoklatan.
- 2) Penghalusan bahan bakso diawali dengan pemotongan daging ikan yaitu daging ikan dipotong kecil-kecil kemudian dihaluskan bersama dengan air es atau es batu, bawang goreng dan daun seledri menggunakan chopper.
- 3) Dihaluskan bawang merah dan bawang putih menggunakan blender.
- 4) Dituang ke dalam baskom daging ikan dan bawang yang telah halus.
- 5) Ditambahkan merica bubuk, garam, penyedap ke dalam daging ikan yang telah halus dan
- 6) Pembuatan adonan bakso yaitu bahan yang sudah di haluskan ditambahkan telur, tepung tapioka, tepung terigu, merica bubuk, garam, penyedap serta dengan penambahan Sodium Tripoli Fosfat (STF) sebagai bahan penyental pada bakso.
- 7) Semua bahan diaduk sampai tercampur rata.
- 8) Pembentukan bola-bola bakso dengan memakai tangan atau pun sendok.
- 9) Setelah adonan bakso habis, bola-bola bakso direbus hingga masak yang ditandai dengan mengapungnya bola-bola bakso diatas permukaan air rebusan bakso.
- 10) Bakso ikan siap dihidangkan atau disimpan beku.

b. Nugget Ikan

- 1) Diiris dan digoreng bawang merah dan bawang putih sampai kecoklatan.
- 2) Dihaluskan daging ikan fillet dan bawang goreng menggunakan chopper.
- 3) Dihaluskan bawang merah dan bawang putih menggunakan blender.
- 4) Dituang ke dalam baskom daging ikan dan bawang yang telah dihaluskan.
- 5) Ditambahkan tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, merica bubuk dan penyedap adonan nugget kemudian diaduk hingga rata.
- 6) Dituang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak goreng.

- 7) Dikukus adonan nugget selama 30 menit dengan api kecil (suhu 70°C).
- 8) Didinginkan hasil kukusan selama 30 menit sebelum dibentuk atau dipotong-potong sesuai ukuran yang diinginkan.
- 9) Dichelupkan potongan nugget pada adonan tepung basah kemudian dibalur dengan tepung panir.
- 10) Digoreng potongan nugget yang sudah terbalur tepung panir
- 11) Nugget ikan siap disajikan atau disimpan beku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan metode pelaksanaan kegiatan yang telah diuraikan, maka hasil dan pembahasannya sebagai berikut:

1. Diskusi

Diskusi dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat. Diskusi dan koordinasi ini dilakukan bersama dengan perangkat Desa Sisarahili Teluk Siabang. Jumlah peserta diskusi yaitu 4 orang perangkat desa, salah satunya Sekretaris Desa Sisarahili Teluk Siabang, tim Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) 14 orang dan volunteer 1 orang. Diskusi ini bertujuan untuk mendapatkan informasi peserta yang dapat hadir dalam kegiatan pelatihan, penentuan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Hasil dari diskusi yang dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2024 ini diperoleh bahwa peserta kegiatan yang dapat hadir berjumlah 25-30 orang dari kelompok ibu nelayan di Desa Sisarahili Teluk Siabang. Pelaksanaan kegiatan pelatihan disepakati pada tanggal 25 Juli 2024 di ruang pertemuan Balai Desa Sisarahili Teluk Siabang.



Gambar 1. Pelaksanaan Diskusi

- a) Diskusi bersama Perangkat Desa Sisarahili, b) Foto bersama Perangkat Desa Sisarahili

2. Sosialisasi

Kegiatan Sosialisasi diberikan kepada masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang tentang pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan (PROKAN) yang bergizi tinggi dan bernilai jual tinggi. Hasil perikanan merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat (Syahril *et al.*, 2020). Sosialisasi produk olahan ikan (PROKAN) penting untuk dilakukan karena dapat memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang teknologipengolahan hasil perikanan. Adanya pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan (PROKAN) diharapkan dapat terciptanya produk baru yang sehat, bergizi, berkualitas dan bernilai jual tinggi sehingga minat masyarakat untuk mengolah hasil perikanan meningkat (Ramlawati & Ramli, 2018). Sosialisasi ini bertujuan untuk menunjukkan daya jual Produk Olahan Ikan (PROKAN) yang memiliki potensi pasar yang menjanjikan karena memiliki nilai tambah dan cocok untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan.



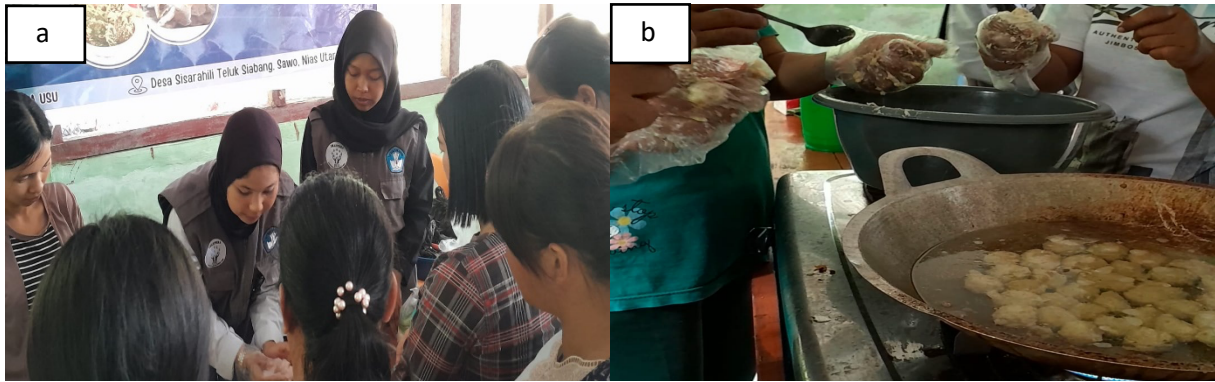
Gambar 2. Sosialisasi Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN)

3. Pelatihan

Kegiatan selanjutnya setelah sosialisasi yaitu memberi pelatihan kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan (PROKAN). Ikan yang dipilih sebagai bahan dasar pembuatan Produk Olahan Ikan (PROKAN) di Desa Sisarahili Teluk Siabang yaitu Ikan Kurisi (*Nemipterus nemurus*). Ikan Kurisi dipilih karena merupakan salah satu ikan hasil tangkapan di Desa Sisarahili yang cukup melimpah. Ikan Kurisi mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 16,85 % dan kandungan lemak yang rendah yaitu sekitar 2,2 % (Nico *et al.*, 2014). Rahayu *et al.*, (2023) menyatakan bahwa minat masyarakat terhadap konsumsi ikan kurisi cukup rendah karena memiliki duri yang cukup banyak. Karena itu, adanya teknologi pengolahan daging ikan menjadi produk olahan ikan (PROKAN) yang lebih efektif untuk dinikmati oleh masyarakat seperti bakso dan nugget, penting untuk dilakukan.

Pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN) berbahan dasar ikan kurisi ini terdiri dari dua proses pelatihan, yaitu pelatihan pembuatan bakso ikan dan pelatihan pembuatan nugget ikan. Peserta pelatihan dibagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok pembuat bakso ikan dan kelompok pembuat nugget ikan. Sebelum pelatihan, tim pelaksana Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) membagikan buku panduan pembuatan Produk Olahan Ikan (PROKAN) yang berisi alat, bahan serta tata cara pembuatannya. Tim pelaksana Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) sebagai fasilitator dalam kegiatan pelatihan ini juga mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pembuatan Produk Olahan Ikan (PROKAN) yang akan dilatihkan yaitu bakso ikan dan nugget ikan.

Bakso ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan minimal 40 %, lalu dicampur tepung dan bahan-bahan lain yang diperlukan, serta mengalami proses pembentukan dan pemasakan (Patty *et al.*, 2023). Daging ikan dapat dengan mudah bercampur dengan tepung tapioka dan tidak berminyak sehingga hampir semua jenis ikan dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan bakso ikan. Samudra *et al.*, (2024) menyatakan bahwa potensi pasar bakso ikan di Indonesia cukup tinggi. Proses pembuatan bakso pada pelatihan ini melalui beberapa tahapan yaitu tahap pembuatan adonan bakso dengan menghaluskan daging ikan bersama dengan bawang goreng dan air es atau es batu dengan menggunakan chopper, pencampuran seluruh bahan pembuat bakso, pencetakan adonan bakso menjadi bola-bola bakso dan perebusan bola-bola bakso (Gambar 3).



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Bakso

a) Proses membuat adonan bakso, b) Proses pembentukan dan perebusan bakso

Nugget ikan adalah suatu bentuk olahan daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu (Ibrahim *et al.*, 2017). Renate & Anggraini, (2021) menyatakan bahwa nugget ikan dikenal sebagai makanan jajanan dengan nilai gizi yang tinggi dan enak, baik oleh anak-anak ataupun dewasa. Sehingga proses pengolahan ikan menjadi nugget mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Proses pembuatan nugget dari ikan melalui beberapa tahapan (Gambar 4). Tahapan pertama dalam pembuatan nugget yaitu proses pembuatan adonan nugget dengan menghaluskan daging ikan dan mencampurkan seluruh bahan hingga rata, pengukusan adonan, pemotongan adonan setelah dikukus, pelumuran dengan bahan pelapis dan penggorengan.

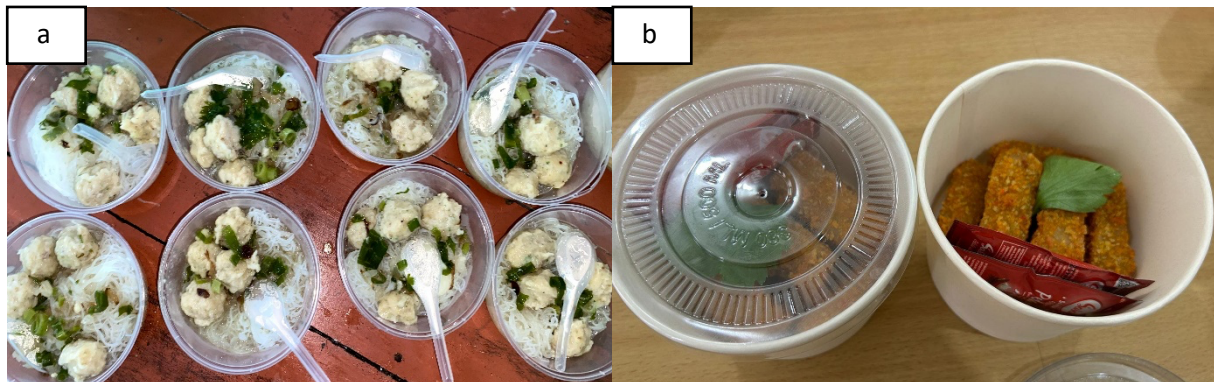


Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Nugget

a) Proses membuat adonan nugget, b) Proses memotong nugget setelah dikukus, c) Proses pelumuran nugget dengan tepung panir, d) Proses penggorengan nugget

Hasil dari kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan (PROKAN) di Desa Sisarahili Teluk Siabang ini berupa bakso ikan dan nugget ikan (Gambar 5). Bakso ikan yang dihasilkan dapat disajikan langsung seperti digoreng, dibakar ataupun dapat disajikan

bersama dengan bahan masakan lain dan dapat disimpan beku menjadi *frozen food*. Sama halnya dengan bakso, nugget ikan juga dapat disajikan langsung dengan cara digoreng dan dapat disimpan beku. Bakso ikan yang disajikan dengan bahan lain seperti bihun dan kuah dapat dikemas dengan menggunakan mangkok plastik/kertas. Sementara nugget ikan yang sudah digoreng dapat dikemas dalam plastik mika dan juga mangkok kertas untuk menambah nilai jual. Produk bakso ikan dan nugget ikan akan memiliki masa tahan lebih lama jika disimpan dalam keadaan beku pada suhu rendah atau di dalam *freezer*. Hal ini sesuai dengan pernyataan Natari *et al.*, (2021) bahwa, penyimpanan pada suhu rendah atau mendekati 0°C sampai 1,1°C diantisipasi dapat memperpanjang daya simpan makanan.



Gambar 5. Hasil Produk Olahan Ikan (PROKAN)
a) Bakso ikan, b) Nugget Ikan

Bakso dan nugget yang dihasilkan dalam kegiatan pelatihan Produk Olahan Ikan (PROKAN) di Desa Sisarahili Teluk Siabang secara visual memiliki bentuk dan ukuran yang tidak seragam. Hal ini dikarenakan pembentukan bakso dan pemotongan nugget dilakukan secara manual serta banyaknya peserta yang turut ikut dalam pembuatan bakso ikan dan nugget ikan tersebut. Ada peserta yang membentuk bakso dengan ukuran besar dan ada yang membentuk dengan ukuran kecil. Begitupun dengan nugget, ada yang memotong dengan ukuran besar dan ada yang memotong dengan ukuran kecil.



Gambar 6. Peserta Mencicipi Hasil Produk Olahan Ikan (PROKAN)

Setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan, para peserta mulai mencicipi Produk Olahan Ikan (PROKAN) hasil pelatihan berupa bakso dan nugget (Gambar 6). Diketahui para peserta sangat menyukai rasa dan aroma dari bakso ikan dan nugget ikan yang dihasilkan. Beberapa peserta mengatakan bahwa bentuk bakso tidak beraturan dan teksturnya kurang matang. Hal tersebut dikarenakan kurangnya keterampilan dari para peserta dalam membentuk bola-bola bakso. Dengan sering berlatih akan meningkatkan keterampilan dalam membentuk bola-bola bakso menjadi bulat sempurna. Tekstur bakso yang kurang matang diakibatkan proses perebusan yang terlalu cepat. Hal ini sesuai dengan pernyataan Pramuditya & Yuwono, (2014) bahwa tekstur bakso dipengaruhi oleh lama perebusannya atau pemanasannya. Selain itu, para peserta mengatakan bahwa mereka sangat menyukai nugget ikan yang dihasilkan, baik rasa maupun teksturnya.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung, para peserta sangat antusias dalam mengikuti tahap demi tahapan kegiatan pelatihan pengolahan Produk Olahan Ikan (PROKAN). Pada akhir kegiatan pelatihan, Tim Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) berfoto dengan peserta pelatihan yaitu ibu-ibu nelayan di Desa Sisarahili Teluk Siabang (Gambar 7). Setelah diadakannya kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN), diharapkan masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan dari kegiatan pelatihan ini dan akhirnya membuka usaha dengan memanfaatkan dan mengolah hasil perikanan di Desa Sisarahili Teluk Siabang menjadi produk olahan ikan (PROKAN) sehingga mendapatkan penghasilan tambahan yang akhirnya dapat meningkatkan perekonomian.



Gambar 7. Foto Bersama Tim PPK ORMAWA dengan Ibu-Ibu Nelayan Desa Sisarahili Teluk Siabang

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan produk olahan ikan (PROKAN) ini berjalan dengan baik. Melalui Pelaksanaan Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang teredukasi dan mendapatkan manfaat dari adanya pelatihan pengolahan hasil perikanan menjadi Produk Olahan Ikan (PROKAN) yaitu bakso dan nugget.

Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) diharapkan membuka peluang lebih besar lagi dalam perbaikan dan pembangunan wilayah 3T terkhusus wilayah Nias Utara, pelatihan produk olahan ikan ini dapat segera menyelesaikan permasalahan ekonomi di Desa Sisarahili Teluk Siabang dengan membangun usaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah mendanai melalui PPKM ORMAWA Tahun 2024, penulis juga berterimakasih kepada rektor Universitas Sumatera Utara, DITMAWALUMNI, Dekan Fakultas Pertanian, seluruh perangkat desa dan masyarakat Desa Sisarahili Teluk Siabang, Kecamatan Sawo, Kabupaten Nias Utara, dan semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, N., Metusalach., & Fahrul. (2018). Tingkat kesukaan konsumen dan kualitas organoleptik produk olahan ikan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 5(9), 19–25.
- Badan Pusat Statistik Gunung Sitoli. 2020. Diakses pada 01 Agustus 2024 dari <https://gunungsitolikota.bps.go.id/indicator/12/45/1/jumlah-penduduk-di-kecamatan-gunungsitoli-menurut-desa-dan-jenis-kelamin.html>
- Herlambang, P. F., Lastriyanto, A., & Ahmad, M. A. (2019). Karakteristik fisik dan uji organoleptik produk bakso tepung singkong sebagai substitusi tepung tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253–258. <https://jkptb.ub.ac.id>

- Ibrahim, A. I., Bujawati, E., & Mirnaati. (2017). Analisis kandungan zat gizi nugget ikan kurisi (*Nemipterus nematophorus*) substitusi buah lamun (*Enhalus acoroides*) untuk memperbaiki masalah gizi pada masyarakat pulau. *Media Gizi Pangan*, 23(1), 6–11. <https://doi.org/10.32382/mgp.v24i1.319>
- Natari, U. S., & Mutaqin, K. B. (2021). Kajian umur simpan bakso ayam pada suhu pendingin yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24–31. <https://doi.org/10.24198/jthp.v2i1.33080>
- Nico, M., Riyadi, H. P., & Wijayanti, I. (2014). Pengaruh penambahan karagen terhadap kualitas sosis ikan kurisi (*Nemipterus* sp.) dan sosis ikan nila (*Oreochromis* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(2), 99–105. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Nisa, T. K. (2013). Pengaruh substitusi nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) terhadap kualitas organoleptik nugget ayam. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1). <https://doi.org/10.15294/fsce.v2i1.2318>
- Patty, B. F. M., Sutiadiningsih, A., Purwidiani, N., & Miranti, G. M. (2023). Pembuatan bakso ikan dengan proporsi ikan tuna (*Thunnus* sp) dan ebi dengan penambahan puree semanggi (*Marsilea crenata*). *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 320–346. <https://doi.org/10.55606/jcsrpolitama.v1i4.2279>
- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200–209.
- Rahayu, N., Zainuri., Prarudiyanto, A., & Wardani, K. M. (2023). Penambahan tepung porang sebagai alternatif pengganti bahan pengental sintetis pada produk bakso ikan kurisi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 46–57. <https://doi.org/10.29303/profood.v9i1.310>
- Ramlawati., & Ramli, A. (2018). Pembuatan berbagai produk olahan ikan bagi kelompok tani nelayan di Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal IPA Terpadu*, 1(2), 86–95. <http://ojs.unm.ac.id/index.php/ipaterpadu>
- Renate, D., & Anggraini, D. (2021). Teknologi pengolahan produk olahan ikan di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi*, 5(3), 86–90. <https://doi.org/10.22437/jkam.v5i3.17006>
- Samudra, A. R., Sanjayasari, D., & Meinita, M. D. N. (2024). Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi kader PKK Desa Kotaliman, Banyumas sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 95–105. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i1.1281>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian kesegaran ikan di pasar tradisional dan modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <http://jfmr.ub.ac.id>
- Syahril., Anwar, S., & Kurdi, M. (2020). Pendampingan ragam produk olahan berbahan dasar ikan di Desa Pagar Batu. *Jurnal Abdiraja*, 3(2), 10–14