



Pelatihan Pengolahan Nugget Ikan Mujair di Desa Badurame Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan

Ana Fitriyatul Bilgies^{1*}, Arifah Sundari², Ali Muhajir³, Nurul Fauziyah⁴

^{1,2,3,4} Universitas Islam Darul 'Ulum, Lamongan, Indonesia

anafitriyatulbilgies@unisda.ac.id, arifahhsundari@unisda.ac.id,

alimuhajir@unisda.ac.id, nurulfauziyah@unisda.ac.id

Article Info

Article history:

Received: Jan 12, 2023

Revised: Jan 24, 2023

Accepted: Jan 30, 2023

Keywords:

Pengolahan Nugget

Ikan Mujair

Makanan

Pelatihan



This is an open access article under the [CC BY-NC](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license

ABSTRACT

Ikan mujair adalah salah satu komoditas unggulan Kabupaten Lamongan, ditandai dengan melimpahnya hasil panen para petani khususnya di daerah Desa Badurame, Ikan mujair sendiri mempunyai segudang kandungan manfaat dan gizi yang baik bagi tubuh manusia. Ikan mujair jika diolah dengan inovasi tinggi dapat mendatangkan keuntungan yang besar bagi masyarakat. Umumnya masyarakat Desa Badurame menjual ikan mujair dalam kondisi masih segar ketika musim panen datang. Saat ini belum ada yang menjual ikan mujair yang telah diolah walaupun secara finansial keuntungan menjual setelah diolah lebih besar dibanding dengan langsung dijual dalam kondisi segar. Berdasarkan pengamatan kami dilapangan bahwasanya mereka belum mempunyai pengetahuan tentang tehnik pengolahan ikan mujair untuk dijadikan berbagai jenis panganan. Pengetahuan mereka masih hanya sebatas dibuat lauk pauk atau langsung digoreng. Maka pengabdian masyarakat kali ini akan mengulas tentang pengolahan ikan mujair. Tujuan dilaksanakannya pelatihan ini adalah agar masyarakat memperoleh pengetahuan tentang pengolahan ikan mujair untuk dijadikan nugget ikan mujair. Pengetahuan yang diberikan kepada masyarakat meliputi bagaimana cara memproduksi produk olahan ikan mujair dengan kualitas dan inovasi yang baik. Selain itu pengetahuan tentang branding produk dan digital marketing juga kami berikan agar nantinya masyarakat bisa lebih modern mengikuti trend zaman yang semakin maju.

Corresponding Author:

Ana Fitriyatul Bilgies, anafitriyatulbilgies@unisda.ac.id

PENDAHULUAN

Ikan mujair merupakan salah satu komoditas utama di Kabupaten Lamongan hal ini ditandai dengan tingginya hasil panen ikan mujair yaitu sebanyak 589 ton, Sama halnya di Desa Badurame ikan mujair sangat melimpah di desa ini ketika



muhi panen datang. Umumnya petani ketika musim panen datang langsung menjual ikan mujair ke produsen dengan kondisi segar langsung dari tambak. Biasanya harga ketika musim panen datang berkisar antara 2.000 s/d 10.000 ribu

Hal tersebut menjadi problem yang sangat besar bagi petambak dikarenakan harga ikan mujair sangat rendah dimusim panen, Akibat nya banyak petani yang membuang secara percuma ikan mujair ketika musim panen datang. Saat ini belum banyak masyarakat yang menjual ikan mujair yang telah diolah, walaupun secara financial menjual setelah diolah lebih menguntungkan dari pada dijual dalam kondisi segar.

Berdasarkan hasil survei dan wawancara kami sengan penduduk Dusun Badu banyak masyarakat yang kurang mengerti tentang teknik pengolahan ikan mujair untuk dijadikan olahan makanan kekinian, pengetahuan mereka hanya sebatas diolah menjadi sayur asam atau digoreng. Bahkan banyak warga yang sudah bosan dengan olahan tersebut. Dengan hal tersebut pengabdian kami kepada masyarakat akan membahas tentang pengolahan ikan mujair.

IMPLEMENTASI KEGIATAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Badurame Kecamatan Turi Kabupaten Lamongan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah metode praktik. Menurut Sudjana (2005), Metode praktik adalah metode dalam pembelajaran yang digunakan dengan tujuan melatih serta meningkatkan kemampuan peserta dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh untuk dilakukan di kehidupan nyata atau lapangan, pekerjaan, atau tugas yang sebenarnya.

Pelatihan Pengolahan Ikan Mujair

Kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan pengolahan ikan mujair yang dapat dijadikan nugget, kulit crispy dan abon yang selain dapat dimanfaatkan untuk dikonsumsi sendiri juga dapat dijadikan lahan bisnis yang cukup menguntungkan. Hal ini di tandai dengan besarnya potensi ikan mujair di Dusun Badu Desa Badurame ini.

Pelatihan yang diberikan kepada masyarakat meliputi pelatihan pengolahan nugget ikan mujair disamping itu sisa kulit ikan mujair juga dimanfaatkan menjadi kulit mujair crispy. Masyarakat diberikan modul tentang memproduksi olahan nugget yang baik dan berkualitas dengan branding produk yang benar. Selain itu kami juga memberikan materi tentang digital marketing agar nantinya para pelaku industri UMKM ini bisa bertahan dan tidak tertinggal oleh era modernisasi.

Pelatihan tersebut melibatkan tutor dari NUSAKA FOOD yang terjun langsung membimbing masyarakat dalam praktik pelatihan pengolahan ikan mujair. Peserta pelatihan langsung melihat secara langsung pelatihan pengolahan ikan mujair adapun olahan yang dibuat berupa nugget ikan mujair dan kulit mujair crispy.



Kelayakan Tim Pelaksana

Tim yang terlibat dalam kegiatan ini adalah owner yur sayur lamongan yang telah memiliki bakat dalam hal mengolah bahan baku menjadi nugget, crispy dan abon. Tim memiliki bidang keahlian berbeda yang saling menunjang dalam kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM).

1. Susunan Tim Pelaksana Kegiatan

No	Nama/Unit Kerja	Pendidikan	Tugas dalam kegiatan
1.	Bu Dwi Yani Agustin, S.Pd/ Founder Yur Sayur Lamongan dan NUSAKA FOOD	Pendidikan Bahasa Mandarin	Pemaparan bahan bahan dan langkah langkah pembuatan nugget
2.	Bu Ana Fitriyatul Bilgies/ Unisda Lamongan	Fakultas Ekonomi Unisda Lamongan	Demo masak pembuatan nugget ikan mujair

Baik bu yani maupun bu ana termasuk dalam kepengurusan NUSAKA FOOD dan dosen Unisda Lamongan, juga sudah berpengalaman dalam mengadakan penyuluhan dan pelatihan kepada masyarakat. Berbagai kegiatan pelatihan yang berhubungan dengan pengabdian masyarakat telah beliau lakukan, dalam bidang pengolahan dan pengepakan serta pengawetan telah diajarkan kepada masyarakat, bahkan penghitungan finansial dan pemasaran, baik di lingkungan kota lamongan dan sekitarnya.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai melalui kegiatan Pengabdian masyarakat ini lebih terperinci dijelaskan dalam bentuk hasil kegiatan pada setiap tahap pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

Hasil Kegiatan

Perencanaan

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan pada tahap perencanaan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi program pada masyarakat

Sosialisasi ini dilakukan dengan pengenalan antar masyarakat guna membuat kesepakatan terlaksananya kegiatan pelatihan tersebut.

2. Penyusunan Program Pelatihan

Kegiatan dilaksanakan selama 1 hari yang diawali dengan tatap muka dan pemaparan materi tentang branding produk dan digital marketing serta tanya jawab, kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung tentang pengolahan nugget ikan mujair.



Pelaksanaan Tindakan

Tindakan dalam kegiatan ini berupa implementasi program. Kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam implementasi program adalah melakukan pelatihan tentang pengolahan ikan mujair untuk dijadikan berbagai macam panganan. Dengan memperagakan dan mempraktekan langsung cara-cara membuat berbagai macam panganan dari ikan mujair, sekaligus memberikan resep olahan yang merupakan materi pokok dari kegiatan tersebut.

Observasi dan Evaluasi

Observasi dilakukan pada saat pelatihan dimana dari hasil observasi terlihat antusias peserta dalam mengikuti pelatihan sangat baik, hal ini terlihat dengan begitu banyaknya pertanyaan yang diajukan sebagai indikasi tingginya keingintahuan peserta terhadap tema yang disajikan. Sedangkan evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, dilakukan dengan bentuk kuisioner.

Luaran yang Dicapai

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada ibu-ibu PKK di Desa Badurame ini telah berlangsung dengan baik. Hal ini terlihat dari animo masyarakat yang mengikuti kegiatan pelatihan sangat tinggi, terbukti dengan kehadiran untuk mengikuti kegiatan mencapai 90%. Hal ini mengindikasikan bahwa masyarakat menyambut positif kegiatan yang telah dilakukan. Sesuai harapan, mereka sangat mengharapkan adanya kegiatan-kegiatan yang bersifat memberi inovasi bagi masyarakat. Koordinasi yang baik dengan pengurus setempat demi berlangsungnya kegiatan juga menjadi faktor penting tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan.

Pelatihan ini diberikan kepada peserta dimaksudkan agar dapat meningkatkan keterampilan peserta tentang hal-hal yang berkenaan dengan pengolahan ikan mujair juga untuk memotivasi peserta untuk mencoba.

Antusias peserta dalam mengikuti pelatihan pengolahan nugget ikan mujair dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1. Peserta sedang mendengarkan materi

KEGIATAN 1 :

Materi yang disampaikan dan cara menyampaikan materi daya tarik peserta untuk mencapai target yang diinginkan. Penyampaian materi diiringi dengan praktek langsung adalah metode yang tepat dilakukan, dimana dari hasil kuisioner 100% peserta mengerti dengan materi pelatihan yang disampaikan.



KEGIATAN 2 :



Gambar 2. Pemberian materi diiringi dengan praktek langsung



EVALUASI DAN MONITORING

Berdasarkan data hasil kuisisioner peserta pelatihan yang disebarakan oleh tim pelaksana menunjukkan bahwa sebenarnya 100% peserta sudah mengenal ikan mujair. Hasil kuisisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab kegiatan yang dilakukan memberikan manfaat, dan peserta termotivasi untuk mencobanya.

Tabel 2. Hasil pengukuran tingkat pengetahuan peserta pengabdian

No	Uraian	Prosentase jawaban peserta sebelum		Prosentase jawaban peserta sesudah		Peningkatan (%)
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1.	Apakah ibu tahu ikan mujair?	100	0	100	0	-
2.	Apakah ibu tahu cara mengolah ikan mujair menjadi berbagai panganan?	20	80	100	0	80%
3.	Apakah ibu tahu bahwa ikan mujair banya manfaat?	20	80	100	0	80%
4.	Menurut ibu kegiatan pelatihan ini bermanfaat bagi masyarakat	100	0	100	0	-

Tabel diatas menunjukkan bahwa sebelum dilakukan pelatihan pengolahan nugget ikan mujair, 100% peserta sudah mengenal ikan mujair, tetapi hanya 20% yang melakukan pengolahan terhadap ikan mujair, untuk dijadikan masakan dan panganan, tetapi setelah dilakukan pelatihan pengolahan, maka 100% peserta mengetahui cara mengolah ikan mujair dengan berbagai macam menu olahan dan variasi panganan. Hasil kuisisioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab bahwa kegiatan yang dilakukan memberi manfaat, dan peserta termotivasi selain untuk konsumsi juga termotivasi untuk mencoba dibisniskan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan pelatihan dan hasil evaluasi selama kegiatan dapat disimpulkan bahwa masyarakat menyambut baik kegiatan ini serta dari hasil kuisisioner kegiatan ini memberi manfaat dan dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam hal mengolah



ikan mujair menjadi berbagai macam panganan. Adapun peningkatan pengetahuan pemanfaatan jamur tiram di olah dengan berbagai macam panganan adalah 80%.

Saran

Perlu dilakukan kegiatan pengabdian lanjutan untuk lebih mengoptimalkan kreasi ikan mujair untuk diolah menjadi berbagai macam masakan dan panganan.

REFERENSI

- Adawyah, R. (2014). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Badan Pusat Statistik Lamongan. (2018) Diakses pada 27 Agustus 2021 dari <https://lamongankab.bps.go.id/statictable/2018/05/17/5200/produksi-perikanan-tangkap-menurut-jenis-ikan-di-kabupaten-lamongan-2017.html>
- Junianto. (2003). *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Oswari, suyanto, susilowati, 2012. *Potensi Nilai Ekonomi Pengolahan Sampah*. Depok.
- Purwendro dan Nurhidayah, 2014, *Pengolahan Sampah Bermakna*. Cilacap.
- Sudjana. (2005). *Metode dan Teknik Pembelajaran Partisipatif*. Bandung: Falah Production.
- Syaifuddin, R.Z. 2010. *Pengelolaan Limbah*, Ejournal.undip.oc.id. Vol 7.No.2
- Witoelar, R. 2009. *Daur Ulang Sampah*. Medan.