

Pemberdayaan Panti Asuhan Berkah Palangka Raya sebagai Basis Usaha Olahan Ikan di Kota Palangka Raya Kalimantan Tengah

Empowerment of the Berkah Palangka Raya Orphanage as a Fish Processing Business Base in Palangka Raya, Central Kalimantan

Siti Zubaidah*

Norhayani

Sri Endang Agustina
Rahayuningsih

Department of Agriculture,
Universitas Palangka Raya, Palangka
Raya, Central Kalimantan, Indonesia

email: sitizubaidah@agr.upr.ac.id

Kata Kunci

Olahan ikan
Panti asuhan
Pemberdayaan

Keywords:

Processed fish
Orphanage
Empowerment

Received: February 2021
Accepted: September 2021
Published: October 2021

Abstrak

Panti Asuhan Berkah Palangka Raya berada di Jalan G. Obos Induk, Km 5,5 Kelurahan Menteng, Jekan Raya. Untuk mengaktifkan Ekonomi Produktif santri diarahkan pada kegiatan yang mampu menjadi bekal ketika mereka lulus ke masyarakat, dengan memperkenalkan cara membuat olahan ikan nugget, bakso dan sempol ikan patin. Tujuan kegiatan untuk meningkatkan keterampilan anak panti dalam membuat dan melatih berwirausaha di bidang olahan ikan. Kegiatan dilaksanakan Agustus hingga November 2019. Metode kegiatan adalah sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pengolahan ikan. Hasil kuisioner sebelum kegiatan menunjukkan 40-90% santri mengenal olahan ikan seperti nugget, sempol dan bakso ikan, namun 90-100% tidak mengetahui cara mengolahnya. Hasil kuisioner setelah kegiatan menunjukkan anak panti asuhan mengetahui bahan untuk pembuatan dan cara mempersiapkan nugget, sempol, dan bakso ikan. Namun hanya 50-60% mampu menjelaskan dengan benar tahapan pembuatan nugget, sempol dan bakso ikan. Olahan paling banyak disukai adalah nugget karena membuatnya mudah, praktis, enak, sedangkan lainnya menyukai bakso ikan karena rasanya tidak beda jauh dengan bakso daging. Sebanyak 90% anak-anak panti asuhan tertarik untuk berwirausaha di bidang olahan ikan karena bisa menghasilkan uang sendiri dan hobby memasak. Dapat disimpulkan anak panti asuhan mampu membuat nugget, sempol dan bakso ikan serta memberikan hasil cukup baik. Olahan ikan yang dihasilkan oleh anak panti asuhan cukup enak dan diminati oleh konsumen.

Abstract

The Berkah Palangka Raya Orphanage is located on Jalan G. Obos Induk, Menteng, Jekan Raya. Students are directed to activities that can become provisions when they graduate from school and enter the community by introducing making processed fish nuggets, meatballs, and catfish sempol. The purpose of the activity is to improve the skills of the orphanage in making processed fish and to train entrepreneurship in processed fish. The action was carried out from August to November 2019. The method of activity was socialization, counseling, training, and fish processing. The questionnaire results before the activity showed that 40-90% of students were familiar with processed fish such as nuggets, sempol, and fish balls, but 90-100% did not know how to process them. After the activity, the questionnaire results showed that the orphanage already knew the ingredients for making and how to prepare nuggets, sempol, and fish balls. However, only 50-60% could correctly explain the stages of making nuggets, sempol, and fish balls. The most popular preparations are nuggets because they make it easy, practical, delicious, while others like fish balls because the taste is not much different from meatballs. As many as 90% of orphanage children are interested in entrepreneurship in the fish processing sector because they can make their own money and have a cooking hobby. It can be concluded that the orphanage children can make nuggets, sempol, and fish balls and give quite good results. Processed fish produced by orphanage children is quite tasty and in demand by consumers.



PENDAHULUAN

Di Kota Palangka Raya cukup banyak panti asuhan, salah satunya adalah Panti Asuhan Berkah. Kantor Panti Asuhan Berkah Palangka Raya berada di jalan G. Obos Induk, KM 5,5, No 517, Kelurahan Menteng, RT 06, RW 07 Jekan Raya. Berdasarkan monografi kantor Panti Asuhan Berkah tahun 2019, jumlah santri yang menghuni di panti asuhan 68 anak yang terdiri dari yatim piatu 28 orang, *broken home* 10 orang, dhuafa 30 orang. Dari sejumlah santri tersebut yang tinggal di panti sebanyak 45 orang dan selebihnya menjadi anak asuh warga masyarakat sekitar. Jumlah santri yang tinggal di panti terdiri dari santri laki-laki 27 orang dan santri perempuan 18 orang. Lahan yang dimiliki seluas 0,72 ha (40x180 m) dengan bangunan yang ada terdiri dari kantor yayasan, aula (yang digunakan untuk belajar, ruang tamu, ibadah), asrama, MCK, dan dapur.

Struktur organisasi Panti Asuhan Berkah terdiri atas Ketua, Wakil Ketua, Sekretaris, Bendahara dan beberapa bidang untuk mempermudah operasional yaitu Bidang I Pendidikan dan Diinul Islam, Bidang II Rumah Tangga dan Kepengasuhan dan Bidang III Humas, *Life Skill* dan Usaha Ekonomi Produktif. Dalam rangka untuk mengaktifkan Bidang Usaha Ekonomi Produktif di Panti Asuhan Berkah dimana pengurusnya berkeinginan untuk mengisi kegiatan santri dengan hal-hal yang positif dan produktif sebagai bekal santri ketika mereka nantinya telah lulus sekolah (SD, SMP, SMA, dan PT) dan terjun di masyarakat. Selain budidaya sayuran, juga diperkenalkan cara membuat olahan ikan yang disukai oleh anak-anak panti asuhan antara lain nugget, sempol dan bakso ikan. Salah satu jenis ikan yang banyak dijumpai di Kota Palangka Raya adalah ikan patin (Sweking *et al.*, 2019).

Ikan patin memiliki gizi yang sangat baik, dengan kandungan protein dalam daging sekitar 23-29%. Ikan patin dinilai lebih aman untuk kesehatan karena kadar

kolesterolnya rendah dibandingkan dengan udang, selain itu adanya kandungan lemak tak jenuh pada daging ikan patin sehingga mengurangi resiko yang diakibatkan oleh lemak jenuh (Wiranti, 2015). Ikan patin biasanya dipasarkan dalam keadaan segar, selanjutnya hanya diolah dengan cara digoreng, masak merah, pepes dan ikan asin (Lubis *et al.*, 2015). Untuk mendapatkan variasi menu dalam sehari-hari ikan patin perlu dilakukan pengolahan antara lain nugget, bakso dan sempol.

Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002) pada SNI 01-6636-2002 mendefinisikan nugget sebagai produk olahan yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi, dimasak, dibuat dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. Nugget ikan (*fish nugget*) umumnya ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri dan kakap (Andaruni & Indrawati, 2014), namun sekarang penganeka ragam nugget ikan sudah sangat bervariasi salah satunya ikan patin.

Nugget merupakan makanan ringan yang sekaligus dapat berfungsi sebagai lauk siap saji. Nugget sangat disukai anak-anak maupun orang dewasa karena ukurannya yang kecil dan rasa yang mengundang selera. Nugget ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan produk olahan lainnya karena pada nugget tidak ada lagi durinya yang menjadi kendala dalam mengkonsumsi ikan maupun bentuknya menjadi menarik karena dilapisi dengan tepung panir (Suhartini & Hidayat, 2005).

Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi ada juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan, atau udang bahkan daging kerbau. Manurung *et al.* (2017) menyebutkan bahwa bakso

merupakan produk olahan yang umumnya terbuat dari daging sapi, ayam atau ikan yang dilumat dan kemudian dicampur dengan bumbu untuk meningkatkan cita rasa, ditambahkan tepung tapioka sebagai pengisi dan dibuat bola-bola. Bakso memiliki kandungan protein tinggi dengan cita rasa yang enak. Dalam prakteknya untuk menambah kadar gizi dan variasi rasa, ditambahkan beberapa sayuran pada adonan. Hasil penelitian Cahyaningati dan Sulistiyani (2020) menyebutkan penambahan tepung daun kelor pada bakso ikan patin mempunyai pengaruh nyata pada kadar β -karotin dan organoleptik (penampakan, tekstur, rasa dan aroma).

Sempol merupakan makanan yang termasuk dalam kategori jajanan khas kota Malang. Nama sempol diambil dari tempat jajanan ini berasal yaitu desa Sempol di wilayah Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Sempol banyak dijumpai di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Sempol sejenis dengan jajanan cilok, tempura dan empek-empek. Sempol terbuat dari daging ayam dan tepung, ditusuk menggunakan tusukan sate dan digoreng dengan telur. Sempol ikan merupakan salah satu jajanan yang memiliki bentuk fisik hampir sama dengan pempek atau tempura. Sedangkan yang membedakan antara pempek dan sempol ikan terletak pada cara penyajiannya. Sempol ikan umumnya disajikan dengan menggunakan tusuk sate bambu yang dicampur dengan saus atau kecap pedas.

Olahan hasil perikanan yang berkembang di masyarakat sekarang ini sudah beragam jenis dan bentuknya dengan cara pengolahan sangat sederhana, bahan mudah didapat dan peralatan sederhana serta disukai oleh anak-anak, remaja maupun orang tua. Selama ini di Panti Asuhan Berkah belum pernah dilakukan penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan ikan untuk anak-anak santri. Dari permasalahan tersebut, perlu dilakukan

penyuluhan dan pelatihan pengolahan ikan, khususnya ikan patin. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat menambah keterampilan anak-anak panti asuhan dalam pengolahan ikan.

Dalam jangka panjang keterampilan ini dapat menambah penghasilan panti asuhan apabila dikembangkan dan dapat meningkatkan variasi makanan sehari-hari bagi anak-anak panti asuhan. Diharapkan melalui penyuluhan, pelatihan serta pembinaan akan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan ikan, sehingga nantinya panti asuhan dapat mencukupi kebutuhannya sendiri. Anak-anak panti asuhan nantinya juga dapat menjadi wirausaha baru dan menciptakan lapangan kerja bagi orang lain. Dalam jangka panjang Panti Asuhan Berkah dapat lebih mandiri secara finansial. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan keterampilan anak-anak Panti Asuhan Berkah Palangka Raya dalam mengolah olahan ikan, serta melatih anak-anak Panti Asuhan Berkah Palangka Raya untuk berwirausaha di bidang olahan ikan.

METODOLOGI

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan adalah daging ikan patin, telur, tepung terigu, tepung tapioca, bawang putih, merica bubuk, garam, penyedap rasa, air es dan tepung panir. Alat yang digunakan adalah kompor gas, panci untuk mengukus, wajan, baskom, sendok/garpu, pisau, loyang, tusuk sate, plastik kemasan dan label.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan mulai bulan Agustus hingga November 2019, bertempat di Panti Asuhan Berkah, Jl. G. Obos Km 5.5, Kota Palangka Raya. Metode kegiatan pengabdian masyarakat yang digunakan adalah sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan pengolahan olahan ikan.

Sosialisasi dan Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan terhadap mitra anak-anak Panti Asuhan Berkah yang diwakili oleh 10 orang santri laki-laki dan 10 orang santri perempuan. Penyuluhan dihadiri oleh Pengurus Panti Asuhan bertempat di Aula Panti. Penyuluhan dilakukan dengan cara komunikasi langsung dan diskusi secara interaktif. Masing-masing peserta diberi materi penyuluhan meliputi Produksi olahan ikan menjadi nugget ikan, sempol ikan dan bakso ikan, pengemasan dan pemasaran.

Pembuatan Produk Olahan Ikan Patin

1. Nugget ikan

Ikan patin disiangi dan diambil dagingnya digiling hingga halus, campur hasil gilingan ikan dengan bawang putih yang sudah dihaluskan dengan garam, lada dan penyedap rasa. Masukkan tepung tapioka dan telur ayam lalu aduk rata sampai homogen. Masukkan ke dalam loyang dan kukus kemudian didinginkan. Setelah dingin dipotong-potong sesuai selera dicelupkan ke dalam putih telur kemudian digulirkan ke dalam tepung panir. Setelah selesai bisa langsung digoreng hingga kuning kecoklatan atau kalau mau disimpan dulu di dalam *freezer* selama 1 malam, baru keesokan harinya digoreng untuk mendapatkan hasil nugget yang bagus. Karena tepung panirnya menempel pada potongan nugget.

2. Sempol Ikan

Ikan patin disiangi dan diambil dagingnya digiling hingga halus, campur hasil gilingan ikan dengan bawang putih yang sudah dihaluskan dengan garam, lada dan penyedap rasa, tepung tapioka, dan tepung terigu. Selanjutnya dimasukkan air lalu aduk rata bahan tersebut hingga benar-benar kalis. Setelah kalis adonan sempol diambil sedikit demi sedikit dililitkan pada tusuk sate yang sudah disiapkan. Kukus sempol ikan dalam panci kukusan dengan

menggunakan air yang mendidih secukupnya, setelah matang angkat dan ditiriskan. Kemudian sempol digoreng dengan terlebih dahulu dimasukkan ke dalam kocokan telur hingga matang, diangkat dan ditiriskan. Sempol ikan siap disajikan.

3. Bakso Ikan

Ikan patin disiangi dan diambil dagingnya, kemudian haluskan daging ikan patin hingga lembut beserta bawang putih dengan menggunakan air es. Campurkan putih telur ke ikan yang sudah halus kemudian dimasukkan garam dan merica secukupnya. jika suka dapat diberi penyedap rasa secukupnya. Masukkan tepung sedikit demi sedikit hingga adonan mudah dibentuk bulatan. Rebus air hingga mendidih dan dimasukkan 2 sendok teh garam. Kemudian bentuk adonan bakso ikan tadi dengan menggunakan sendok kemudian masukkan ke air yang mendidih. Tunggu adonan bakso mengapung di dalam panci rebusan air mendidih, yang berarti bakso sudah matang.

Pengemasan Produk Olahan Ikan dan Pemasaran Produk

Pengemasan produk dilakukan dengan kemasan plastik mika yang berlabel. Sedangkan pemasarannya dilakukan dengan mengikuti pameran baik yang diadakan oleh kampus maupun umum.

Evaluasi Keberhasilan Program dan Keberlanjutannya

Evaluasi kegiatan program dilakukan dengan cara membuat kuisisioner sesudah program berjalan dengan indikator anak-anak panti asuhan mampu membuat aneka olahan ikan patin khususnya nugget, sempol dan bakso.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan Penyuluhan

Sebelum penyuluhan dilakukan terlebih dahulu diadakan "acara pembukaan" yang dihadiri oleh pengurus panti asuhan, tim pengabdian masyarakat,

santri dan mahasiswa yang terlibat dalam pengabdian masyarakat. Dalam acara pembukaan terdiri atas sambutan ketua tim PKW, sambutan pengurus Panti Asuhan Berkah dan pembacaan doa. Acara dilanjutkan penyuluhan tentang pengolahan ikan patin menjadi produk nugget ikan, sempol ikan dan bakso ikan yang disampaikan oleh anggota tim PKW.

Penyuluhan dilaksanakan di Panti Asuhan Berkah yang diikuti oleh 20 orang santri laki-laki dan perempuan. Sebelum dilakukan praktik pengolahan ikan, peserta terlebih dahulu mengisi kuisioner untuk mengetahui tingkat pemahaman santri terhadap materi yang akan disampaikan. Hasil kuisioner menunjukkan bahwa 100% santri menyukai lauk ikan yang selama ini didapat dari panti asuhan. Sedangkan olahan ikan seperti nugget, sempol dan bakso ikan, 40-90% santri telah mengenal namun 90-100% tidak mengetahui cara membuat olahan tersebut. Oleh karena itu pada saat acara penyuluhan santri terlihat sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut.



Gambar 1. Pembukaan Acara Penyuluhan dan Pelatihan di PA Berkah



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan Bidang Olahan Ikan

Pelatihan Pembuatan Olahan Ikan

1. Nugget Ikan

Nugget sangat disukai anak-anak maupun orang dewasa karena ukurannya yang kecil dan rasa yang mengundang selera. Nugget ikan memiliki kelebihan dibandingkan dengan produk olahan lainnya karena pada nugget tidak ada lagi durinya yang menjadi kendala dalam mengkonsumsi ikan maupun bentuknya menjadi menarik karena dilapisi dengan tepung panir (Suhartini & Hidayat, 2005). Selain itu kelebihan nugget ikan yang lain adalah cara pengolahan yang sangat sederhana dan peralatan yang digunakan juga sangat sederhana yaitu peralatan masak yang umumnya digunakan sehari-hari. Begitu juga bahan yang diperlukan sangat mudah didapat dan harganya terjangkau. Adapun bahan yang diperlukan untuk mengolah nugget ikan antara lain daging ikan patin, tepung terigu, tepung tapioka, telur, bumbu penyedap, merica bubuk, bawang putih, garam dan tepung panir.

Berdasarkan hasil penelitian Putra (2013), kandungan gizi nugget ikan antara lain, kadar air 55,81%, kadar protein 10,22%, kadar lemak 3,59% dan kadar abu 1,81%. Dengan mengkonsumsi nugget ikan sebagai lauk bisa menambah asupan gizi pada anak-anak panti dengan harapan dapat mencukupi gizi yang seimbang untuk kembang tumbuh anak panti yang masih dalam masa pertumbuhan.

2. Sempol Ikan

Sempol ikan merupakan salah satu jajanan yang memiliki bentuk fisik hampir sama dengan pempek atau tempura. Sedangkan yang membedakan antara pempek dan sempol ikan terletak pada cara penyajiannya. Sempol ikan umumnya disajikan dengan menggunakan tusuk sate bambu yang dicampur dengan saus atau kecap pedas. Nama sempol diambil dari tempat jajanan ini berasal yaitu

desa Sempol di wilayah Kecamatan Pagak, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Sempol banyak dijumpai di daerah Jawa Timur dan Jawa Tengah. Cara pengolahan sempol ikan sangat sederhana, alat yang diperlukan juga sederhana, dan bahan mudah didapat dengan harga yang murah. Bahan yang diperlukan dalam pengolahan sempol ikan antara lain daging ikan patin, bawang putih, tepung tapioka, merica bubuk, garam, bumbu penyedap, telur, daun seledri dan daun bawang. Sempol ikan mengandung nilai nutrisi antara lain sebagai sumber mineral yang baik seperti selenium, yodium, zat besi, seng dan kalsium. Ikan selain mengandung protein juga mengandung vitamin A, B dan D. Nutrisi ini sangat diperlukan oleh tubuh terlebih untuk anak-anak pada masa pertumbuhan (Kusmiyati, 2012).

3. Bakso Ikan

Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Bakso merupakan makanan jajanan yang berasal dari Cina. Bakso adalah jajanan yang sangat disukai oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja maupun orang tua. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi giling dan tepung tapioka, akan tetapi akhir-akhir ini berkembang bakso yang terbuat dari daging kerbau, daging ayam, ikan, bahkan udang. Hal ini dilakukan untuk memenuhi selera konsumen yang umumnya diet mengkonsumsi daging sapi dikarenakan menderita hipertensi. Bahan yang digunakan untuk mengolah bakso ikan adalah daging ikan gabus, bawang putih, tepung tapioka, tepung maizena, merica bubuk, garam, bumbu penyedap, telur dan batu es. Berdasarkan hasil penelitian Munandar (2017), kandungan nilai gizi bakso ikan yaitu 67,59% kadar air, kadar protein 7,94%, kadar karbohidrat 17,41%,

kadar lemak 0,88% dan kadar abu 2,91%. Sedangkan berdasarkan hasil penelitian Susanto (2015), kandungan gizi bakso ikan yang ditambahkan dengan rumput lain adalah kadar air 15,49%. Kadar protein 11,67%, dan kadar lemak 0,09%. Bakso merupakan cemilan atau juga dapat dijadikan sebagai lauk untuk memenuhi akan kebutuhan protein yang merupakan salah satu unsur nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan baik untuk anak-anak maupun remaja pada masa pertumbuhan. Karena salah satu fungsi dari protein adalah untuk menggantikan sel-sel tubuh yang rusak (Winarno, 1997).



Gambar 3. Kegiatan pengolahan ikan oleh santri di Panti Asuhan Berkah Palangka Raya

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara memberikan kuisioner kepada anak-anak panti asuhan sesudah kegiatan. Hasil evaluasi disajikan pada Tabel I.

Tabel I. Hasil evaluasi kegiatan pengolahan ikan

Kegiatan Pengolahan ikan	Benar (%)	Kurang Benar (%)
Bahan utama pembuatan nugget ikan	100	0
Bahan utama pembuatan bakso ikan	100	0
Bahan utama pembuatan sempol ikan	100	0
Mempersiapkan daging ikan untuk nugget ikan	100	0
Mempersiapkan daging ikan untuk bakso ikan	100	0
Mempersiapkan daging ikan untuk sempol ikan	100	0
Cara pembuatan nugget ikan	50	50
Cara pembuatan bakso ikan	60	40
Cara pembuatan sempol ikan	50	50

Hasil kuisioner menunjukkan bahwa anak-anak panti asuhan sudah mengetahui dengan baik bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan nugget ikan, bakso ikan dan sempol ikan (100%) dan cara mempersiapkan bahan dasar ikan (100%). Namun hanya 50–60% yang mampu menjelaskan dengan benar tahapan-tahapan pembuatan nugget ikan, sempol ikan dan bakso ikan. Tahapan yang terlupakan dalam pembuatan nugget dan sempol ikan adalah campuran bahan yang harus dikukus terlebih dahulu sebelum dipotong dan digoreng. Sedangkan untuk pembuatan bakso ikan tahapan yang tidak disebutkan adalah membuat campuran adonan menggunakan air es/es batu. Dari olahan ikan yang dibuat, olahan paling banyak disukai adalah nugget (90%) karena membuatnya mudah, praktis, enak dan dapat sebagai tambahan lauk pauk, sedangkan 10% menyukai bakso ikan karena rasanya tidak beda jauh dengan bakso daging. Hampir seluruh anak-anak panti asuhan (90%) tertarik untuk berwirausaha di bidang olahan ikan karena bisa menghasilkan uang sendiri dan suka/ hobby memasak, sedangkan 10% tidak tertarik berwirausaha olahan ikan karena tidak hobby memasak.

Pemasaran Olahan Ikan

Pemanfaatan olahan ikan bagi anak panti asuhan sudah dilakukan sejak dilakukan pelatihan olahan ikan baik bakso, nugget ataupun sempol ikan. Pemasaran olahan ikan telah dilakukan melalui Bazar dalam rangka Hari Ikan Nasional Tingkat Provinsi Kalimantan Tengah yang diselenggarakan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan di Jl Brigjen Katamsso (Sebelah Rumah Jabatan Gubernur). Stan bazar atas nama Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya menampilkan produk hasil penelitian dan pengabdian yang dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa Jurusan Budidaya Pertanian. Produk yang dipasarkan Nugget Ikan, Sempol Ikan (Program PKW), abon, sambal potok

dan kukis dari umbut rotan yang semuanya berbahan ikan. Pada kegiatan Pekan Ilmiah Fakultas Pertanian juga telah dilakukan pemasaran produk nugget ikan dan sempol ikan. Berdasarkan evaluasi selama dilakukan pemasaran produk menunjukkan bahwa olahan nugget ikan dan sempol ikan cukup diminati oleh pembeli, karena hampir semua produk terjual habis. Hal ini menunjukkan bahwa produk olahan ikan sangat diminati oleh pembeli karena rasanya enak, harga terjangkau dan dapat menjadi variasi lauk pauk sehari-hari, sehingga sangat cocok untuk dikembangkan oleh Panti Asuhan Berkah sebagai kewirausahaan bagi santri.



Gambar 4. Pemasaran hasil olahan ikan santri Panti Asuhan Berkah Palangka Raya

KESIMPULAN

Hasil pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa anak-anak panti asuhan telah mampu membuat olahan ikan yaitu bakso ikan, nugget ikan dan sempol ikan serta memberikan hasil cukup baik. Olahan ikan yang dihasilkan oleh anak-anak panti asuhan cukup enak dan diminati oleh konsumen. Saran dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah perlu ada pembinaan lebih lanjut dari instansi terkait terhadap anak-anak panti asuhan untuk memberikan pelatihan lanjutan khususnya olahan ikan dan membantu permodalan, mempromosikan serta pemasaran produk. Diperlukan kerjasama dari berbagai pihak dalam pengembangan produk khususnya untuk mendapatkan ijin P-IRT dan sertifikasi halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami sampaikan kepada Universitas Palangka Raya atas pendanaan yang telah diberikan melalui DIPA PNBPN Universitas Palangka Raya Tahun 2018, Nomor: 042.01.2.400956/2019 tanggal 20 Juni 2019 Sesuai dengan Kontrak Program Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor: 513/UN24.13/PM/2019. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ustadz Abdul Gofur SE, selaku Pimpinan Panti Asuhan Berkah Kota Palangka Raya beserta seluruh santri yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini, juga mahasiswa program studi Agroteknologi (Aminudin, Agung Prasetyo, Asmara, Aruf) dan mahasiswi program studi Teknologi Hasil Perikanan (Yustina dan Lista Soraya).

REFERENSI

- Andaruni, H.H.F., Indrawati, V. 2014. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Penambahan Bayam (*Amaranthus spp*) terhadap Tingkat Kesukaan Nugget. *Jurnal Tata Boga*. **3**(3):125-130.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia. 01-6638-2002. Nugget*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyaningati, O., Sulisyati, T.D. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk) terhadap Kadar β -karoten dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*. **4**(3):345-351. <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.03.5>
- Kusmiyati, K. 2012. Nutrisi di Awal Perkembangan. *Jurnal Pijar MIPA*. **7**(1):1-42. <http://dx.doi.org/10.29303/jpm.v7i1.86>
- Lubis, N., Mus, S., Sari, N.I. 2015. Quality Analysis of Catfish Fillet (*Pangasius hypophthalmus*) Salted with Different Salt Levels During the Storage Room Temperature. *Jurnal online mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. **2**(2):1-9.
- Manurung, D.C., Pato, U., Rossi, E. 2017. Karakteristik Kimia Dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin Dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang Dan Tapioka. *Jurnal online mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. **4**(1):1-15.
- Munandar, D. 2017. Kajian penambahan Tepung Tapioka dengan tepung Terigu Terhadap mutu Kimia Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Skripsi*. Palangka Raya: Universitas Palangka Raya
- Putra, T.R.P. 2013. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Nugget Ikan Toman (*Channa micropeltes*). *Skripsi*. Palangka Raya: Universitas Palangka Raya
- Suhartini, S., Hidayat, N. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Susanto, D. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Prosentase yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*). *Skripsi*. Palangka Raya: Universitas Palangka Raya
- Sweking, S., Najamuddin, A., Aunurafik, A., Firlianty, F. 2019. Jenis dan Struktur Ukuran Ikan Yang Tertangkap di Danau Marang Kelurahan Marang Kecamatan Bukit Batu Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*. **12**(1):13-17. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.1.13-17>
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiranti, T. 2015. Pengaruh Proporsi Tapioka, Tepung Garut, Dan Daging Ikan Patin Terhadap Sifat Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Tata Boga*. **4**(1):28-36.