

PENDAMPINGAN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LOKAL MENJADI PRODUK KAKI NAGA UNTUK PENGEMBANGAN KELOMPOK USAHA MASYARAKAT DI DESA TIWINGAN LAMA KECAMATAN ARANIO

**IDA RATNASARI¹⁾, MARYANI¹⁾, SUBHAN A. ALHIDAYAT¹⁾, TUTWURI HANDAYANI¹⁾,
NURSI AH²⁾**

¹⁾Staf Pengajar Jurusan Perikanan ²⁾Staf Pengajar Jurusan Kehutanan
Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya
Email : ratnasariipky@gmail.com

Abstrak

Ikan patin biasanya dikonsumsi dimasyarakat dengan cara digoreng dipepes dan dibakar. Untuk itu untuk meningkatkan nilai tambah dan variasi dalam menu makanan sehingga menarik masyarakat untuk mengkonsumsi maka dilakukan diversifikasi olahan ikan patin menjadi suatu produk yang mempunyai nilai tambah, nilai gizi dan nilai jual yang tinggi yaitu diolah menjadi produk olahan *kaki naga*. Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat tentang pelatihan kaki naga ikan Patin (*Pangasius sp*), ini sebagai usaha untuk mitra usaha binaan bagi remaja dan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio dalam mengembangkan produk olahan ikan patin. Potensi dan peluang usaha ini sangat menjanjikan dimana komoditas konsumsi yang cukup digemari karena rasanya yang gurih, kenyal dan enak serta diminati banyak orang tidak hanya sebagai lauk pauk saja tapi bisa menjadi makanan ringan atau snack dan mempunyai prospek yang sangat bagus untuk dipasarkan dan nilai jual yang tinggi, selain itu juga bahan pembuatan kaki naga juga mudah didapat. Disisi lain, pembuatan kaki naga ikan patin ini akan menjadi alternatif sumber pendapatan dengan berbasis pada bahan baku dan proses produksi yang murah dan mudah. Hasil yang dicapai dalam kegiatan pelatihan ini dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan rencana, berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan diversifikasi produk olahan ikan patin yakni pembuatan kaki naga bagi remaja dan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio melalui metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi oleh tim pengabdian, maka para peserta dapat memahami materi pelatihan. Sehingga melalui metode latihan/praktek remaja ibu –ibu membuat olahan kaki naga, adapun hasinyal 100 % dikatakan berhasil, dan hendaknya pelatihan tersebut dapat dijadikan sebagai dasar pengetahuan dan keterampilan, yang selanjutnya dapat ditekuni dan dikembangkan menjadi salah satu alternatif untuk membuka usaha dengan berwirausaha.

Kata kunci : diversifikasi, olahan ikan lokal, ikan patin, *kaki naga*

PENDAHULUAN

Ikan patin sudah banyak dikenal oleh masyarakat khususnya di Kalimantan Tengah dan Selatan dan sangat mudah dijumpai dipasaran dan harganya relatif terjangkau. Ikan patin biasanya dikonsumsi dimasyarakat dengan cara digoreng dipepes dan dibakar. Untuk itu untuk meningkatkan

nilai tambah dan variasi dalam menu makanan sehingga menarik masyarakat untuk mengkonsumsi maka dilakukan diversifikasi olahan ikan patin menjadi suatu produk yang mempunyai nilai tambah, nilai gizi dan nilai jual yang tinggi yaitu diolah menjadi produk olahan *kaki naga*.

Kaki naga merupakan hasil olahan yang cukup mudah dalam pembuatannya dan peralatan yang digunakan juga mudah didapat. *Kaki naga* adalah produk olahan hasil perikanan yang berasal dari campuran daging ikan lumat dengan sedikit tepung dan bumbu. Pada umumnya *kaki naga* dibuat dari daging ayam dengan campuran beberapa jenis sayuran seperti wortel. Biasanya *kaki naga* dimanfaatkan sebagai makanan penunjang atau pelengkap dari makanan pokok. *Kaki naga* yang ini banyak digemari baik dari anak kecil hingga orang dewasa (Handoko, 2017).

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat tentang pelatihan *kaki naga* ikan Patin (*Pangasius sp*), ini sebagai usaha untuk mitra usaha binaan bagi remaja dan Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio dalam mengembangkan produk olahan ikan patin. Potensi dan peluang usaha ini sangat menjanjikan dimana komoditas konsumsi yang cukup digemari karena rasanya yang gurih, kenyal dan enak serta diminati banyak orang tidak hanya sebagai lauk pauk saja tapi bisa menjadi makanan ringan atau *snack* dan mempunyai prospek yang sangat bagus untuk dipasarkan dan nilai jual yang tinggi, selain itu juga bahan pembuatan *kaki naga* juga mudah didapat. Disisi lain, pembuatan *kaki naga* ikan patin ini akan menjadi alternatif sumber pendapatan dengan berbasis pada bahan baku dan proses produksi yang murah dan mudah.

Kegiatan ini akan dilakukan dengan pembinaan langsung terhadap mitra usaha binaan bagi ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tiwingan Lama Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar melalui penyuluhan, diskusi, bimbingan serta praktek langsung tentang

pembuatan *kaki naga* ikan patin. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan remaja dan ibu-ibu rumah tangga dalam berusaha mengolah potensi perikanan khususnya ikan local secara kontinyu yang tentunya mempunyai pengaruh besar terhadap perekonomian/penghasilan dan kesejahteraan ibu-ibu Rumah Tangga itu Sendiri sehingga bisa menjadi salah satu ciri khas olahan Kalimantan.

Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah :

1. Selama ini mitra belum mengetahui variasi tentang Teknologi Hasil Perikanan karena terbatasnya pengetahuan dan informasi yang diterima serta keterampilan yang dimiliki.
2. Mitra juga belum pernah mendapatkan pelatihan dan demonstrasi tentang pembuatan *kaki naga* dari ikan air tawar khususnya ikan patin

Target Dan Luaran Kegiatan

1. Target yang ingin dicapai dari kegiatan ini adalah dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh tentang *kaki naga* ikan patin secara kontinyu yang bisa menjadi sumber pendapatan dan kesejahteraan bagi masyarakat.
2. Memberikan wawasan dan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah dan membuat *kaki naga* ikan patin untuk meningkatkan penghasilan dan ekonomi keluarga
3. Untuk menciptakan usaha mikro baru dalam bidang produksi olahan tentang *kaki naga* ikan patin

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah 1) metode penyuluhan/ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang macam-macam diversifikasi produk olahan ikan patin salah satunya adalah *kaki naga*, 2) metode bimbingan serta praktek langsung tentang pembuatan produk olahan *kaki naga* ikan patin kepada mitra usaha binaan dan 3) metode diskusi, dilakukan setelah kegiatan selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Kegiatan ini sebagai bentuk pembinaan terhadap mitra yang ditawarkan yang merupakan solusi untuk memecahkan permasalahan penanganan dalam pembuatan diversifikasi olahan produk ikan patin yang berkualitas untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra usaha binaan.

Dalam hal ini keterlibatan mitra pada kegiatan penyuluhan ini yaitu kesepakatan menentukan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, menentukan peserta yang mengikuti penyuluhan ini sehingga berjalan dengan lancar dan proses pelaksanaan pengolahan *kaki naga* akan menghasilkan produk yang diminati, dan bermanfaat untuk menambah pendapatan keluarga.

Alat yang digunakan dalam pembuatan *kaki naga* yaitu : pisau, gilingan, talenen, wadah/baskom, panic pengukus, stick bamboo, kompor, sendok, spatula, timbangan dan mixer. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah: daging ikan patin, garam, merica, mentega, tapioca, telur, gula pasir, bawang merah, bawang putih, bawang bombai, penyedap rasa, jahe, tepung terigu, royco, minyak goreng, soda kue, tepung maizena dan air.

Prosedur Kerja

Penyiapan Ikan

Tahap pertama ikan dicuci sampai bersih, disiangi, dan dibuang isi perutnya. Setelah disiangi ikan dicuci lagi, lalu ditiriskan. Penirisan dilakukan agar kandungan air yang ada pada tubuh ikan berkurang. Ikan yang telah disiangi, dipisah antara daging, tulang dan kulit. Cara membuang kulit ikan dilakukan dengan cara disiram dengan air panas sehingga kulit ikan dengan mudah dapat terlepas. Penyiraman dengan air panas dapat dilakukan beberapa kali, apabila kulit ikan masih sulit terlepas. Setelah kulit ikan terlepas, langkah selanjutnya adalah pemisahan daging ikan dari tulangnya (*fillet*). Pemillean ini dilakukan dengan cara ikan diletakkan diatas wadah, kemudian disayat memanjang dengan pisau pada ekor hingga kearah kepala, setelah itu daging fillet diletakkan didalam wadah, kemudian daging ikan digiling. Daging ikan fillet yang sudah dicuci kemudian dimasukkan ke dalam grinder untuk digiling sehingga berbentuk pasta. Pada saat penggilingan harus diberikan garam secukupnya. Garam diberikan pada awal penggilingan berguna untuk meningkatkan kerekatan pasta ikan. Jika dilakukan pada akhir penggilingan sifat kerekatan pasta akan menurun.

Pembuatan Adonan

Pembuatan kondimen dengan cara melumatkan/menghaluskan bawang merah, bawang putih dan jahe. Masukkan daging ikan yang sudah ditambahkan garam kedalamnya. Berikutnya tambahkan mentega kedalam campuran daging, lalu aduk hingga rata. Masukkan telur sambil aduk dengan tangan (diuleni). Tambahkan tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga rata. Jika terlalu kering dapat ditambahkan air sedikit-demi sedikit.

Selanjutnya berturut-turut tambahkan gula,royco, merica, backing powder dan penyedap rasa. Aduk kembali adonan hingga benar-benar homogen dan tercampur dengan merata. Apabila sudah homogen, maka adonan siap untuk di kukus

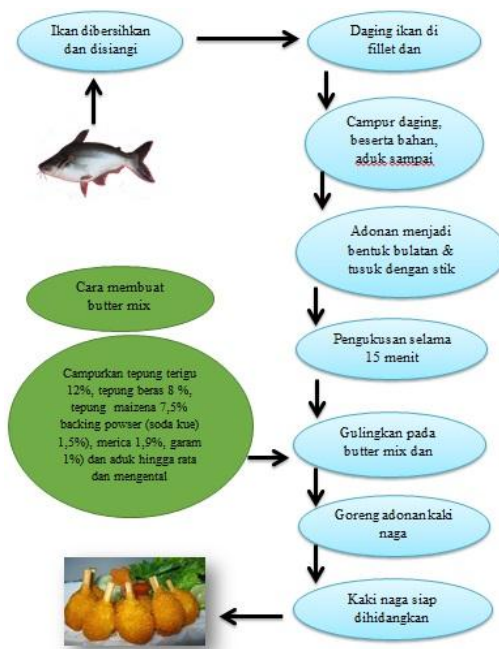
Pencetakan dan Pengukusan

Adonan dimasukkan kedalam loyang yang sudah disediakan. Loyang segi empat diolesi minyak terlebih dahulu, agar adonan tidak lengket dan menempel pada loyang. Setelah diperoleh adonan yang tercampur rata maka dapat dicetak dengan menggunakan tangan. Cetakan adonan hingga berbentuk menyerupai paha ayam. Setelah terbentuk, maka dapat ditusukkan stik bambu pada adonan. Adonan yang sudah dilengkapi dengan stik bambu dikukus selama 15 menit. Setelah matang, kemudian diangkat dan ditiriskan serta didinginkan terlebih dahulu sebelum digoreng.

Penggorengan Kaki Naga

Siapkan Butter mix (tepung bumbu): Campuran tepung terigu 12%, tepung beras 8 %, tepung maizena 7,5% backing powder (soda kue) 1,5%), merica 1,9%, garam 1%)dengan mencampurkan semua bahan kering, aduk sampai rata, tambahkan setengah bagian air dingin, kocok pelan menggunakan mixer tambahkan lagi sisa air dingin, aduk dan kocok sampai rata dan dan adonan menjadi kental. Kaki naga dilimuri terlebih dahulu dengan butter mix, yang sudah disiapkan. Kemudian kaki naga dibaluri dengan tepung roti dan didiamkan beberapa saat sebelum digoreng. Tuangkan minyak goreng ke dalam penggorengan dan dipanaskan. Tunggu minyak hingga benar-benar panas sebelum memasukkan kaki naga ke dalam

penggorengan. Goreng sampai berwarna kuning kecoklatan angkat dan tiriskan. Kaki naga ikan siap dikonsumsi. Diagram Alur Proses Pembuatan Kaki Naga adalah sebagai berikut :



HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan yang telah direncanakan sesuai dengan kesepakatan telah berjalan sesuai dengan rencana. Adapun rincian kegiatan yang dijadwalkan 2x Pertemuan. Pertemuan yang pertama yaitu dengan cara memberikan teori tentang diversifikasi produk olahan ikan patin, cara membuat *kaki naga* setelah itu dilanjutkan praktek membuat *kaki naga*. Diikuti oleh peserta sebanyak 30 orang, melebihi dari jumlah yang kita tentukan sebelumnya 25 orang.



Gambar 1. Pencampuran daging ikan patin yang telah di haluskan dengan bumbu yang telah di haluskan



Gambar 2. Kegiatan Pembuatan produk *kaki naga*



Gambar 3. Produk olahan ikan patin *kaki naga*

Dalam kegiatan ini, ibu-ibu Rumah Tangga dan remaja putri di Desa Tiwingan Lama sangat antusias. Hal ini terlihat dari partisipasi aktif ibu-ibu dan remaja putri saat kegiatan berlangsung baik dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan pada saat pelatihan dan langsung ikut mempraktekkan sesuai dengan materi yang sudah dijelaskan oleh Tim. Selain itu pula pada saat pembuatan kaki naga ikan patin semua ibu-ibu Rumah Tangga yang ikut membantu mulai persiapan bahan, pemiletan ikan, penggilingan, pengukusan dan penggorengan sampai produk siap disajikan.

Program pengabdian bagi masyarakat secara mandiri ini diharapkan dapat terus dikembangkan karena sangat membantu masyarakat dalam menggali potensi hasil perikanan dengan menggunakan teknologi yang sudah maju. Adanya program Ipteks juga memberikan nilai tambah bagi masyarakat terutama bidang teknologi sehingga membuka wawasan baru dalam mengolah bahan-bahan hasil perikanan. Selain itu juga dapat memberikan informasi-informasi yang bermanfaat terutama berkaitan dengan pengawetan, pengemasan dan pemasaran produk jadi,

Adapaun kegiatan lanjutan yang diharapkan bisa dilanjutkan ke depan adalah ibu-ibu Rumah Tangga dan remaja Putri yang menjadi mitra dapat menjadi kader untuk membina warga lain yang ada disekitar lingkungannya. Dengan adanya kader yang terlatih dan terampil dalam dalam pengolahan bahan pangan berbahan dasar ikan dapat mempermudah warga lainnya untuk terampil dalam memproduksi hasil olahan secara variatif salah satunya adalah pengolahan kaki naga.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Peran serta mitra pada kegiatan ini sangat aktif yang terlihat dan antusias mitra dalam mengikuti materi penyuluhan juga saat praktek berlangsung. Selain itu pengolahan produk berbahan dasar ikan ini yang diolah menjadi kaki naga dengan pengemasan yang baik dapat meningkatkan daya simpan produk dan meningkatkan nilai jualnya.

Dari hasil kegiatan upaya pemberdayaan Masyarakat melalui pengolahan kaki naga di desa Tiwingan lama ini terlihat adanya keinginan ibu-ibu untuk menjadikan usaha sampingan keluarga dan sebagai camilan ataupun lauk sehat dan bernilai gizi untuk keluarga.

Saran

Ibu-ibu Rumah Tangga dan remaja Putri ini perlu mendapat perhatian dari semua dinas terkait baik berupa pembinaan, modal usaha maupun tempat pemasaran produk-produk olahan.

DAFTAR PUSTAKA

Asrani. 2004. Sumber Daya Alam dan Dimensi Sosial dan Kultural Masyarakat Adat Dayak di Provinsi Kalimantan Tengah. Diakses pada tanggal 7 Agustus 2017.

http://www.academia.edu/28302190/Sumber_Daya_Alam_dan_Dimensi_Sosial_dan_Kultural_Masyarakat_Adat_Dayak_di_Provinsi_Kalimantan_Tengah.

Djunhanda, T. 1981. Dunia Ikan. Bandung: Penerbit Armiko.

Erlangga, E. 2013. Sukses Berbudidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. (kelompok KARISM Publishing) Gedung Karisma,

Jl. Moh. Toha No.2 Pondok Cabe Pamulang. Tangerang Selatan 15418.

Handoko, 2017. Mengenal Tepung Tapioka, Meizena, dan Terigu. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2017.

http://m.lemonilo.com/blog/Mengenal-Tepung-Tapioka-Meizena-dan-Terigu_e_pi_=7%2CPAGE_ID10%2C5879489259.html.

Kordi, K.M.G.H. 2005. Budidaya Ikan Patin, Biologi, Pembenihan dan Pembesaran. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.

Lathifah. 2015. Makalah Diversifikasi Perikanan. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2017.

<http://berbagaimacamugasku.blogspot.co.id/2015/02/makalah-diversifikasi-perikanan-bab-i.html>.

Nugroho, A., F. Swastawati dan A. D. Anggo. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Sp*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan.3(4): 140-149 hml.

Mahbub, Bie. (2012). MEMBUAT KAKI NAGA.

<http://shampankbie.blogspot.co.id/2012/09/membuat-kaki-naga.html>. Diakses pada tanggal 23 November 2017

[Pandit, 2008. Optimalkan Distribusi Hasil Perikanan. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2018. http://www.blogspot.co.id.](http://www.blogspot.co.id)

Romdon, S. 2011. Aklimatisasi Benih Ikan Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) Untuk Persiapan Penebaran Ikan Di Waduk Malahayu, Jawa Tengah. BTL: Vol.9 No.1 Juni 2011

Saanin, H. 1984. Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan. Bina Cipta, Bandung.

Susanto, H dan Amri, K. 2008. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.

Tobat, C.2015. Kandungan Gizi dan Manfaat Ikan Patin Bagi kesehatan.Diakses pada tanggal 7 Agustus 2018.
<http://www.cahsingorojo.com/2015/09/kandungan-gizi-dan-manfaat-ikan-patin.html>.