

**PELATIHAN OLAHAN PANGAN BERBASIS IKAN
BAGI SISWA MADRASAH ALIYAH NURUL HUDA SIDOARJO**

Dwi Agustiyah Rosida

Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,
dwiagustiyahrosida@gmail.com;

Tiurma Wiliana Susanti Panjaitan

Program Studi Agroindustri,
Fakultas Vokasi,
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
tiurma@untag-sby.ac.id

ABSTRAK.

Madrasah Aliyah Nurul Huda merupakan sekolah menengah tingkat atas yang berkedudukan di Sedati Sidoarjo dengan visi ” Handal dalam ilmu pengetahuan agama, pengetahuan umum, komputer, perikanan, dan tata busana”. Khusus untuk visi handal di sektor perikanan, hal ini sesuai dengan kondisi wilayah Sidoarjo yang sebagian besar masyarakatnya bekerja di sektor perikanan. Untuk mewujudkan visi ini MA Nurul Huda bekerjasama dengan Prodi Agroindustri, Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 Untag Surabaya dalam bentuk pemberian pelatihan olahan produk pangan berbasis ikan kepada siswa-siswinya. Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode presentasi yaitu dengan menjelaskan materi pelatihan tentang olahan *frozen food* berbasis ikan (sosis ikan dan bakso ikan), dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk secara langsung. Pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan siswa-siswi Nurul Huda untuk berwirausaha di bidang pangan sehingga mereka tidak lagi menjadi pencari kerja semata melainkan bisa menciptakan lapangan kerja.

Kata kunci: *Siswa MA Nurul Huda, Sosis ikan, Bakso ikan, Wirausaha*

A. PENDAHULUAN

Madrasah Aliyah Nurul Huda merupakan sekolah menengah tingkat atas yang berkedudukan di Sedati Sidoarjo. Sekolah ini mempunyai visi” Handal dalam ilmu pengetahuan agama, pengetahuan umum, komputer, perikanan, dan tata busana”. Khusus untuk visi pengembangan sektor perikanan, hal ini sesuai dengan kondisi wilayah Sidoarjo karena sebagian besar masyarakatnya bekerja di sektor perikanan. Potensi pengembangan sub sektor perikanan berada di 6 kecamatan yang ada di wilayah bagian timur Kabupaten Sidoarjo yaitu: Kecamatan Candi, Sedati, Buduran, Waru dan Jabon (Hidayat, 2017). Umumnya hasil perikanan di wilayah ini langsung dijual dalam bentuk ikan hidup/segar, upaya diversifikasi masih terbatas pada pengeringan dan pengasapan ikan, oleh

karena itu terbuka peluang untuk dilakukannya diversifikasi olahan pangan berbasis ikan, khususnya produk yang digemari generasi muda sehingga menarik siswa siswi yang ingin berwirausaha, antara lain sosis dan bakso ikan.

Untuk mewujudkan salah satu visinya yaitu mengembangkan sektor perikanan, MA Nurul Huda bekerjasama dengan berbagai Perguruan Tinggi, satu diantaranya dengan Prodi Agroindustri, Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 (Untag Surabaya), dalam bentuk pemberian pelatihan olahan produk pangan berbasis ikan kepada siswa-siswinya. Adanya pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan siswa-siswi Nurul Huda untuk berwirausaha di bidang pangan, mengingat minat siswa-siswi dalam berwirausaha masih rendah sehingga adanya pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan minat mereka dalam berwirausaha, sehingga mereka tidak lagi menjadi pencari kerja semata melainkan bisa menciptakan lapangan kerja.

Bertitik tolak pada kondisi diatas, maka perlu diberikan praktek keterampilan wirausaha (Olahan produk pangan) berbasis ikan dengan penambahan labu kuning yang diharapkan dapat meningkatkan kualitas hasil, olahan, sebagai bekal dan modal awal untuk mencapai kehidupan yang lebih baik.

B. METODE PELAKSANAAN

Bentuk Kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Madrasah Aliyah Nurul Huda Sidoarjo menerapkan metode pelatihan sebagai berikut:

- a. Menganalisa permasalahan yang dihadapi siswa-siswi MA Nurul Huda Sidoarjo.
- b. Menetapkan materi penyuluhan dan pelatihan berdasarkan kebutuhan siswa siswa MA Nurul Huda Sidoarjo siswa siswi MA Nurul Huda Sidoarjo.
- c. Memberikan penyuluhan tentang kewirausahaan bagi siswa-siswi MA Nurul Huda Sidoarjo.
- d. Memberikan pelatihan ketrampilan pembuatan produk *frozen food* berbasis ikan (sosis ikan dan bakso ikan).

Metode yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode presentasi dan praktek olahan produk pangan berbasis ikan. Metode presentasi dilaksanakan dengan menjelaskan materi penyuluhan tentang kewirausahaan dan olahan *frozen food* berbasis ikan (sosis ikan dan bakso ikan), dilanjutkan dengan mempraktekkan secara langsung pembuatan produk olahan *frozen food* berbasis ikan yang dibimbing oleh instruktur. Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. **Pra Kegiatan.** Tahapan yang dilakukan adalah:
 - a. Koordinasi dengan pihak sekolah (MA Nurul Huda) perihal waktu dan materi pelatihan yang dibutuhkan oleh pihak sekolah
 - b. Tim menyusun proposal kegiatan pengabdian masyarakat yang diajukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Untag Surabaya setelah mendapat persetujuan dari Dekan Fakultas Vokasi Untag Surabaya.
 - c. Mempersiapkan materi pelatihan serta alat dan bahan yang dibutuhkan untuk uji coba pengolahan produk *frozen food* berbasis ikan (sosis ikan dan bakso

ikan) dengan penambahan labu kuning.

2. **Pelaksanaan kegiatan.** Program dilakukan dalam bentuk Workshop dengan tahapan:
 - a. Penyampaian materi tentang kewirausahaan dan olahan *frozen food* berbasis ikan (sosis ikan dan bakso ikan) dengan penambahan tepung labu kuning, sebagai upaya peningkatan kualitas sosis dan bakso ikan
 - b. Praktek pengolahan produk frozen food berbasis ikan (sosis ikan dan bakso ikan)

Sasaran Kegiatan

Kegiatan Pelatihan ini ditujukan kepada siswa-siswi MA Nurul Huda yang masih belum terampil dalam membuat produk olahan pangan berbasis ikan, yang dapat dijadikan sebagai alternative dalam berwirausaha.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Siswa-siswi MA Nurul Huda sangat antusias mengikuti penyuluhan dan pelatihan tentang olahan produk pangan berbasis ikan. Khusus pelatihan olahan produk pangan berbasis ikan, pelatihan diberikan dengan penambahan bahan baku seperti labu kuning yang memiliki kandungan β karoten atau pro vitamin A cukup tinggi dan warna yang menarik (oranye) serta rasa yang enak (Hendrasty, 2003) sehingga dapat membantu memperbaiki penampilan sosis dan bakso ikan dari segi warna dan rasa. Labu kuning juga memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, yaitu karbohidrat, protein dan vitamin sehingga labu kuning dapat menjadi sumber gizi yang sangat potensial (Ripi, 2011). Penelitian Prayitno, dkk (2009), menyatakan bahwa sosis dengan fortifikasi β -caroten dari labu kuning sebagai substitusi filler sampai level 100% pada pembuatan sosis berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptic sosis.



Gambar 1: *Kegiatan penyampaian materi Pengolahan Pangan Berbasis Ikan*



Gambar 2: Kegiatan penyampaian materi Kewirausahaan



Gambar 3: Kegiatan pelatihan Pengolahan Pangan Berbasis Ikan

Peningkatan kemampuan siswa-siswi MA Nurul Huda dalam mengolah produk sosis dan bakso ikan ini disampaikan oleh pihak sekolah setelah melakukan evaluasi terhadap kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan.

Harapan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat membangkitkan semangat siswa-siswi Madrasah Aliyah (MA) Nurul Huda untuk berwirausaha dan mengembangkan produk olahan pangan berbasis ikan, mengingat bahan baku cukup tersedia di daerah tersebut serta nilai gizi ikan yang cukup tinggi sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan, apalagi di era kondisi pandemic Covid 19 saat ini peluang wirausaha di bidang pangan, khususnya produk olahan beku (*frozen food*) sangat besar. Disisi lain adanya pelatihan ini diharapkan dapat menjadi bekal dan modal awal bagi siswa untuk mencapai kehidupan yang lebih baik sehingga mereka tidak lagi menjadi pencari kerja semata melainkan bisa menciptakan lapangan kerja.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan olahan pangan berbasis ikan dengan penambahan labu kuning dapat meningkatkan ketrampilan siswa-siswi Madrasah Aliyah (MA) Nurul Huda dalam membuat produk sosis dan bakso ikan yang cukup digemari oleh anak sekolah serta membangkitkan minat untuk berwirausaha di bidang olahan pangan.

Saran

Memberi pelatihan aneka produk pangan berbasis ikan yang lebih banyak lagi (misalnya: abon ikan, nungget ikan, siomay ikan) terutama yang memberi peluang untuk dijadikan obyek dalam berwirausaha serta memberikan pengetahuan tentang bagaimana menjadi wirausahawan sukses.

DAFTAR PUSTAKA

- Hendrasty, Henny Krissetiana. (2003). Tepung Labu Kuning (Pembuatan dan Pemanfaatannya). Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Hidayat, Nur. (2017). Analisis Potensi Perikanan Tambak Kawasan Pesisir Kabupaten Sidoarjo. Thesis, Universitas Brawijaya, Malang.
- Prayitno, A.H., Miskiyah, F., Rachmawati A.V., Baghaskoro, T.M., Gunawan B.P., dan Soeparno. (2009). Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi B-Caroten Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). Buletin Peternakan Vol. 33(2): 111-118.
- Ripi, V.I. (2011). Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch. *Skripsi*. Teknik Kimia UPN "Veteran" Jawa Timur
- Ripi, V.I. (2011). Pembuatan Dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch. *Skripsi*. Teknik Kimia UPN "Veteran" Jawa Timur
- Suryana, (2006). Kewirausahaan, Pedoman Praktis : Kiat dan Proses Menuju Sukses. Salemba Empat, Jakarta
- Uman, C dan Afkar, T. (2011). Modul Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum. IAIN Sunan Ampel, Surabaya