

DEMO PENGOLAHAN “NUGGET IKAN LOMEK” DI KELURAHAN SELATPANJANG BARAT

Demo Processing of “Bombay Duck Nuggets” in Selatpanjang Barat Village

Sumarto^{1*}, Khadafi Ripo Rajassalam¹, Febriza Mj¹, Sabrina Ria Agusti¹, Idelia Anggerti¹,
Asra Mawarna Br Manurung¹, Ade Pratiwi¹, Nursalis Mawaddah², Dharmariska³,
Misnatul Hasanah³

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau

³Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

Kampus Bina Widya KM. 12,5, Simpang Baru, Kec. Bina Widya, Pekanbaru, Riau 28293

[*sumarto@lecturer.unri.ac.id](mailto:sumarto@lecturer.unri.ac.id)

Diterima: 20 November 2022; Disetujui: 06 Maret 2023

Abstrak

Saat ini masalah stunting menjadi perhatian serius pemerintah karena jumlahnya masih cukup tinggi di Indonesia. Masalah ini memerlukan dukungan dari berbagai aspek, baik dari segi kesehatan gizi maupun kebersihan lingkungan. Olahan nugget ikan lomek dapat menjadi inovasi pencegahan stunting bagi para ibu yang akan memberikan menu makanan pendamping ASI kepada anaknya. Ikan lomek (*Harpodon neherus*) memiliki nilai gizi yang cukup tinggi berkisar antara 46,33-50,64% dalam keadaan asin kering. Ikan ini banyak ditemukan di daerah tropis di Indo-Pasifik, termasuk Provinsi Riau. Demonstrasi pengolahan nugget ikan lomek merupakan bagian dari pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim KKN UNRI di kecamatan Selatpanjang Barat tahun 2022. Kegiatan demonstrasi pengolahan dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu: sosialisasi cara pengolahan ikan yang baik, pengenalan ikan serta kandungan gizi ikan, praktikkan kemudian pembagian nugget ikan lomek. Kegiatan ini berhasil memberikan pengetahuan bahwa olahan nugget ikan lomek bisa menjadi ide bisnis dan makanan olahan untuk pencegahan stunting bagi masyarakat Selatpanjang Barat.

Kata Kunci: Stunting, Ikan Lomek, Inovasi Olahan Ikan, Nugget, Pengabdian kepada Masyarakat

Abstract

Currently the issue of stunting is a serious concern by the government because the number is still quite high in Indonesia. This problem requires support from various aspects, both in terms of nutritional health and environmental hygiene. The processed lomek fish nuggets can be an innovation in preventing stunting for mothers who will provide a complementary food menu to their children. Bombay duck (*Harpodon neherus*) has a fairly high nutritional value ranging from 46.33% - 50.64% in dry salted state. This fish is found in many tropical areas in the Indo-Pacific, including the Riau Province. The demonstration of processing lomek fish nuggets is part of the community service carried out by the KKN UNRI team in Selatpanjang Barat sub-district in 2022. The processing demonstration activity is carried out in several stages, namely: socialization of good fish processing methods, introduction of fish as well as fish nutritional content, practice then distribution lomek fish nuggets. This activity succeeded in providing knowledge that processed lomek fish nuggets could be a business idea and processed food for stunting prevention for the people of West Selatpanjang.

Keywords: Stunting, Bombay Duck, Processed Fish Innovation, Nuggets, Community Service

1. PENDAHULUAN

Kepulauan Meranti adalah salah satu kabupaten di Provinsi Riau, Indonesia,

dengan ibukotanya adalah Selatpanjang. Jumlah penduduk kabupaten ini berjumlah 206.116 jiwa, dengan luas

wilayah 3.707,84 km². Kelurahan Selatpanjang Barat merupakan daerah dengan luas 1 km² dengan jumlah penduduk 4088 ribu. Daerah ini merupakan daerah padat penduduk dimana 90% daratannya merupakan pemukiman penduduk. Daerah ini terletak ditepi laut yang sekaligus menjadi tempat pendistribusian pasar tradisional. Karena kondisi geografis terletak dekat dengan laut, sehingga mata pencaharian masyarakat disana pun banyak yang bekerja sebagai nelayan dan pedagang di pasar tradisional. Pasokan pangan yang banyak ditemukan diantaranya makanan *seafood* seperti kerang, kepiting, dan berbagai jenis ikan laut.

Pada tahun 2015, tingkat konsumsi ikan di Indonesia hanya 40 kg/kapita/tahun (Erawan & Boer, 2018). Peningkatan ini konsumsi ikan dari tahun ke tahun tidak banyak mengalami peningkatan. Pada tahun 2010 tercatat tingkat konsumsi ikan di Indonesia sebesar 30,17 kg/kapita/tahun dan tahun 2013 sebesar 35,62 kg/kapita/tahun dan tahun 2014 lalu sebesar 38 kg/kapita/tahun hal ini menunjukkan kenaikan hanya sekitar 3 kg/kapita/tahun. Jika dibandingkan dengan malaysia yang hanya memiliki panjang garis pantai 4.675 km saja Indonesia masih kalah tingkat konsumsi ikannya tahun 2010 sebesar 55,4 kg/kapita/tahun sedangkan tahun 2015 mencapai 70 kg/kapita/tahun. Terlebih jika dibandingkan sama negara Korea, Cina, Jepang sudah mencapai 140 kg/kapita/tahun (Kresnasari *et al.*, 2019).

Masa kanak-kanak adalah masa yang sangat berharga dan penting karena perkembangan dan pertumbuhan manusia terjadi sangat pesat pada masa itu. Anak-anak mulai mengenali berbagai macam emosi dalam hidupnya. Mereka mulai mengenal rasa marah, kecewa, dan sebagainya. Begitu pula dengan perkembangan tubuh dan organ tubuh.

Masa kanak-kanak khususnya di 1000 hari pertama anak merupakan hari emas bagi anak dimana seluruh organ-organ tubuhnya mulai berkembang dengan sempurna.

Salah satunya yaitu organ otak. Pada hari emas anak, kapasitas otak meningkat dengan sangat signifikan. Jika anak mengalami kekurangan protein, maka bisa berakibat pada pertumbuhan fisik karena pada usia ini pertumbuhan anak terutama pertambahan tinggi badan terjadi sangat pesat. Selain itu, kekurangan asupan protein pada anak juga akan berakibat pada terhambatnya perkembangan sel otak, karena otak membutuhkan protein untuk membangun dan menjaga sel-sel otak. Anak yang kekurangan protein nantinya akan mempunyai daya tahan tubuh yang kurang, karena protein dibutuhkan untuk antibodi atau kekebalan tubuh terhadap penyakit.

Kondisi disaat anak mengalami gagal tumbuh dan kembang yang ditandai dengan kurangnya tinggi badan disebut dengan Stunting. Stunting merupakan permasalahan yang semakin banyak ditemukan di negara berkembang, termasuk Indonesia. Menurut United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF) satu dari tiga anak mengalami stunting. Sekitar 40% anak di daerah pedesaan mengalami pertumbuhan yang terhambat (Hasandi *et al.*, 2019). Konsekuensi stunting dapat bersifat jangka pendek dan jangka panjang, termasuk peningkatan morbiditas dan mortalitas, perkembangan anak yang buruk dan mempengaruhi kemampuan belajar, peningkatan risiko infeksi dan penyakit tidak menular di masa dewasa, dan berkurangnya produktivitas (Beal *et al.*, 2018).

Salah satu faktor terpenting untuk meningkatnya angka stunting anak mungkin adalah pola makan ibu. Ibu memiliki tanggung jawab utama untuk

memilih, menyiapkan, dan menyajikan makanan bergizi untuk anak-anak mereka (Hasan *et al.*, 2019). Selain pola makan dari ibu, penyakit infeksi juga merupakan faktor penyebab terjadinya stunting (Hasandi *et al.*, in Choliq *et al.* 2020). Pemberian makanan tinggi zinc sangat tepat untuk diberikan kepada anak balita. Nutrisi zinc penting untuk kesehatan manusia khususnya balita karena zinc terlibat dalam berbagai proses metabolisme sebagai katalis, ion pengatur atau elemen struktural protein (Hinnouho *et al.*, 2019).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan sebagai upaya pencegahan anak stunting. Luaran yang diharapkan melalui program ini adalah pembuatan menu modifikasi makanan sehat, ide UMKM, serta meningkatkan status kesehatan keluarga terutama anak. Dengan upaya perbaikan gizi berbasis modifikasi makanan pengganti asi (MP-ASI) yang ekonomis serta menarik yang memiliki manfaat meningkatkan status kesehatan anak diharapkan angka stunting dapat dikurangi dan masyarakat juga bisa memperoleh keuntungan dari program tersebut.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di Kec. Selatpanjang Barat tahun 2022. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kali ini yaitu demonstrasi. Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi pengolahan ikan yang baik dan benar, informasi gizi dan kandungan yang terdapat pada ikan lomek kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi praktek pembuatan olahan nugget ikan lomek kepada masyarakat dan ibu-ibu PKK di Kelurahan Selatpanjang Barat. Dengan metode ini diharapkan bisa memberikan inovasi pembuatan menu modifikasi makanan sehat, ide UMKM, serta meningkatkan status kesehatan keluarga terutama anak. Dengan upaya

perbaikan gizi berbasis modifikasi makanan pengganti asi (MP-ASI) yang ekonomis serta menarik yang memiliki manfaat meningkatkan status kesehatan anak diharapkan angka stunting dapat dikurangi dan masyarakat juga bisa memperoleh keuntungan dari program tersebut.

Tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini diukur melalui respons dan antusiasme masyarakat selama proses kegiatan berlangsung. Ibu-ibu PKK (sasaran kegiatan) sangat antusias saat mencoba mengikuti proses pembuatan nugget dan mereka aktif dalam bertanya dan juga memberi saran selama proses memasak.

3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni kepada masyarakat.

Gambaran Umum Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Lurah Selatpanjang Barat, Kec. Tebing Tinggi, Kab. Kep. Meranti, Prov. Riau bersama masyarakat dan ibu-ibu PKK Kelurahan Selatpanjang Barat.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan melalui metode penyuluhan, demonstrasi, dan pelatihan pembuatan produk nugget ikan lomek. Pemberian penyuluhan dengan metode ceramah, dilengkapi dengan alat peraga dan langsung peraganya. Bahan-bahan yang digunakan untuk demonstrasi antara lain adalah ikan, telur, tepung terigu, tepung tapioka, tepung maizena, garam, minyak goreng, bawang putih, dan bumbu-bumbuan. Bahan-bahan tersebut tersedia banyak di pasaran sehingga pengadaannya lebih mudah (Gambar 1).

Alat-alat utama yang dibutuhkan adalah alat-alat mesin penggiling daging ikan (blender), panci, pisau, timbangan



Gambar 1. Beberapa bahan nugget



Gambar 2. Praktek pembuatan nugget



Gambar 3. Produk nugget ikan lomek

Kegiatan pelatihan (Gambar 2) dilaksanakan sekitar 4 jam. Peserta melakukan pengolahan ikan lomek menjadi produk nugget dengan dipantau oleh tim pelaksana. Kegiatan ini dinilai cukup berhasil dilihat dari antusiasnya partisipasi siswa dalam setiap kegiatan, partisipasi aktif siswa selama kegiatan dan harapan siswa untuk membuat naga dan paku sesuai dengan rencana kelompok.

Luaran yang dicapai hingga saat ini yaitu diperolehnya produk nugget ikan sehingga masyarakat sasaran memiliki ide modifikasi olahan ikan sebagai makanan. MPASI upaya pencegahan stunting, adanya nilai jual yang dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan, serta terdapat paket teknologi pangan tepat guna pengolahan nugget ikan yang bisa digunakan oleh masyarakat Selatpanjang Barat untuk mengolah ikan khas daerah menjadi suatu produk yang lebih inovatif (Gambar 3).

4. KESIMPULAN

Kegiatan ini menghasilkan produk olahan ikan lomek berupa nugget, sehingga dapat menjadi ide olahan upaya cegah stunting, memiliki nilai jual yang dapat meningkatkan kewirausahaan, meningkatkan produktivitas dan menunjang perekonomian masyarakat.

bahan, wajan, dan macam-macam kemasan plastik.

DAFTAR PUSTAKA

- Cholique, I., Nasrullah, D., Mundakir. (2020). Pencegahan Stunting di Medokan Semampir Surabaya melalui Modifikasi Makanan pada Anak. *Humanism*, 1(1): 31-40
- Erawan, E., & Boer, K.M. (2018). Analisis Efektivitas Sosialisasi Program Gemarikan oleh Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) di Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Kalimantan Timur di Kota Samarinda.
- Hinnouho, G.M., Bernstein, R.M., Barffour, M.A., Arnold, C.D., Wessells, K.R., Ratsavong, K., Hess, S.Y. (2019). Impact of Two Forms of Daily Preventive Zinc or Therapeutic Zinc Supplementation for Diarrhea on Hair Cortisol Concentrations Among Rural Laotian Children: A randomized Controlled trial. *Nutrients*, 11(1).
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (*Fish Nugget*) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia*, 1(2).
- Ratrinia, P.W. et al. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat pada Ikan Lomek (*Harpodon neherus*) Asin Kering. *Aurelia Journal*, 1(1).