

Pelatihan Pembuatan Produk Jajanan Sehat Berbahan Dasar Ikan sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi

Mariani^{1*}, Guspri Devi Artanti²

mariani.ikk09@gmail.com^{1*}, guspri@unj.ac.id²

¹Program Studi Tata Boga

²Program Studi Pendidikan Tata Boga

^{1,2}Universitas Negeri Jakarta

Received: 09 08 2022. Revised: 31 10 2022. Accepted: 18 11 2022.

Abstract : Pantai Mekar Village, which is located in Muara Gembong sub-district, Bekasi Regency, has a variety of superior local food ingredients, one of which is milkfish. However, the village community still did not have the awareness and skills to make milkfish as a material for healthy snacks products that have high selling value. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of housewives in the village of Pantai Mekar in making healthy snack products made from fish. The method used in this community service activity is the provision of training and mentoring. The results of this community service activity showed an increase in the knowledge of the participants of the activity as measured by the results of the pre-test and post-test they did. Based on the results of the activity implementation questionnaire, 100% of the participants stated that they were motivated to become entrepreneurs and were interested in holding the next training.

Keywords : Community service, Healthy snack, Milkfish.

Abstrak : Desa Pantai Mekar yang berlokasi di kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi memiliki beragam bahan pangan lokal unggulan salah satunya adalah ikan bandeng. Akan tetapi, masyarakat desa tersebut masih belum memiliki kesadaran dan keterampilan untuk menjadikan ikan bandeng sebagai bahan baku produk jajanan sehat yang bernilai jual tinggi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga yang ada di desa Pantai Mekar dalam membuat produk jajanan sehat berbahan dasar ikan. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pemberian pelatihan dan pendampingan. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta kegiatan yang diukur melalui hasil *pre-test* dan *post-test* yang mereka kerjakan. Berdasarkan hasil angket pelaksanaan kegiatan, 100% peserta menyatakan termotivasi untuk berwirausaha serta berminat untuk diadakan pelatihan berikutnya.

Kata kunci : Pengabdian masyarakat, Jajanan sehat, Ikan bandeng.

ANALISIS SITUASI

Kecamatan Muara Gembong terletak di Pantai Utara Kabupaten Bekasi yang berhadapan dengan Teluk Jakarta dengan luas wilayah $\pm 132.057.026$ M² atau 13.205.702 Ha. Wilayah ini terdiri dari enam desa yang berlokasi di pinggir pantai yaitu desa Pantai Bakti, Pantai Sederhana, Pantai Bahagia, Pantai Harapan Jaya, Pantai Mekar, dan desa Jayasakti. Kecamatan Muara Gembong sebagai daerah yang terdiri dari pantai, sungai dan tambak-tambak terbuka pada umumnya beriklim panas (Saribanon dkk, 2017). Desa Pantai Mekar merupakan wilayah yang banyak terdapat budidaya tambak yang dikelola oleh masyarakat dengan jenis komoditas unggulan berupa ikan bandeng, rumput laut, udang windu, dan udang alam. Masyarakat desa tersebut juga banyak yang berprofesi sebagai nelayan ikan dan kepiting (Aziz, Wijayanto & Hari, 2016). Namun, karena kurangnya kesadaran dan kreativitas dari masyarakat menyebabkan bahan pangan unggulan tersebut kurang dimanfaatkan. Sehingga masyarakat hanya mengandalkan penghasilan dari tambak perikanan dan penangkapan ikan. Hal ini sangat disayangkan mengingat ikan memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral, serta terdapat asam amino esensial dan non esensial yang semuanya bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia (Andhikawati, Junianto, Permana, & Oktavia, 2021).

Ikan sebagai bahan pangan memiliki potensi untuk diolah menjadi beragam produk kuliner baik berupa lauk pauk ataupun jajanan dengan nilai jual yang tinggi. Ikan merupakan salah satu hasil sumber daya alam laut Indonesia yang keberadaannya begitu melimpah. Berdasarkan data statistik dari Kementerian Kelautan dan Perikanan menyatakan bahwa jumlah produksi perikanan tangkap laut di Indonesia pada tahun 2020 adalah 1.549.963,00 ton. Namun, potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara optimal terutama pada skala mikro dan rumah tangga. Jumlah unit pengolahan ikan skala mikro kecil di Indonesia pada tahun 2019 adalah sebesar 62.093. Angka tersebut tergolong rendah apabila dibandingkan dengan potensi dan jumlah produksi perikanan tangkap laut Indonesia.

Pengolahan ikan menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi serta menjadi produk jajanan sehat perlu terus ditingkatkan. Hal tersebut menjadi salah satu pemicu peningkatan konsumsi ikan di Indonesia yang nantinya akan berdampak juga pada peningkatan angka pemanfaatan dan pengolahan ikan dalam negeri. Angka konsumsi ikan nasional pada tahun 2020 adalah sebesar 56,39 kg/kapita (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022). Angka tersebut tergolong rendah mengingat ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein yang sangat baik bagi kesehatan dan ketersediannya melimpah (Astawan, 2008). Masyarakat

melakukan pembelian ikan paling banyak lima kali dalam sebulan dan ikan air tawar menjadi pilihan terbesar sebanyak 69% dengan alasan ketersediaan di pasar dan lebih segar dibandingkan dengan ikan laut (Untari, Wibowo, & Anwar, 2022). Beragam jenis jajanan dapat dibuat dengan menggunakan ikan sebagai bahan bakunya sebagai upaya meningkatkan konsumsi ikan. Jajanan sehat berbahan dasar ikan merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan diversifikasi hasil olahan ikan dengan rasa yang enak dan menyehatkan.

Berdasarkan kesepakatan yang diambil pada lokakarya regional *Food and Agriculture Organization* (FAO) yang diselenggarakan di Jogjakarta pada tahun 1986 dengan tema *Street Foods in Asia*, jajanan adalah makanan dan minuman siap saji yang disiapkan dan/atau dijual oleh pedagang kaki lima dan pedagang asongan terutama di jalan dan tempat umum lainnya (Fellows & Hilmi, 2011). Jajanan yang dibuat menggunakan variasi dari bahan-bahan, cara pengolahan, serta penjualannya. Nilai gizi dari produk jajanan tergantung pada bahan yang digunakan dan cara membuatnya. Jajanan sehat dibuat dengan menggunakan bahan makanan bernutrisi dan diolah dengan proses yang bersih sehingga jajanan tersebut mampu memenuhi kebutuhan nutrisi harian. Jenis jajanan sehat yang akan dibuat pada pelatihan ini adalah bakso ikan rambutan dan puding ikan. Kedua jenis jajanan sehat tersebut dibuat dengan memanfaatkan daging ikan bandeng hasil tangkapan masyarakat desa Pantai Mekar.

Menurut SNI 01-3818-1995 bakso adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang izinkan. Bola ikan rambutan merupakan produk bakso ikan yang dibuat dengan bahan utama berupa daging ikan bandeng giling, ditambah dengan telur, tepung tapioka, irisan jamur kuping, bihun rebus, lada, dan garam. Adonan bakso kemudian dibentuk bulat dengan menggunakan dua buah sendok lalu dimasukkan ke dalam panci berisi air mendidih dan direbus hingga mengapung atau matang. Penggunaan bihun akan menghasilkan produk bakso ikan yang tidak mulus sehingga terlihat seperti rambutan. Puding yang dibuat juga menggunakan daging ikan bandeng giling sehingga nilai gizinya dapat meningkat.

Puding merupakan hidangan yang umum dijadikan sebagai makanan penuhi mulut (*dessert*) dan diminati karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut (Rantika, Indani & Hamid, 2020). Puding ini dibuat dengan mencampurkan susu coklat UHT, gula, bubuk *jelly*, coklat *compound* yang sudah dilelehkan dengan daging ikan bandeng giling yang sudah dikukus dan dihaluskan kembali menggunakan *blender* bersama air dan coklat bubuk. Campuran bahan-bahan tersebut kemudian dimasak di atas api hingga mendidih kemudian

dicetak dan didinginkan. Puding disajikan dengan vla yang terbuat dari susu *full cream*, gula pasir, dan tepung maizena yang dimasak hingga mendidih lalu didinginkan. Hasil akhir puding yang diinginkan adalah memiliki tekstur lembut, halus, tidak ada yang menggumpal atau keras, tidak lembek atau mudah hancur, dan memiliki rasa yang enak ketika dimakan (Fajriyah & Oktafa, 2020). Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat desa Pantai Mekar terutama para ibu rumah tangga dalam mengolah bahan pangan lokal yang melimpah berupa ikan bandeng menjadi jajanan sehat dengan nilai jual tinggi sehingga dapat dijadikan sebagai produk usaha desa dan meningkatkan kesejahteraan keluarga.

SOLUSI DAN TARGET

Berdasarkan latar belakang dan analisis permasalahan terkait kondisi yang ada di desa Pantai Mekar, maka dibuat sebuah solusi yang dapat memanfaatkan ikan bandeng sebagai bahan pangan lokal unggulan di desa tersebut yaitu dengan melakukan pelatihan pembuatan produk jajanan sehat berbahan dasar ikan. Pelatihan ini sekaligus bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Pantai Mekar untuk mengolah ikan bandeng dan membuat diversifikasi produk olahan ikan bandeng menjadi produk komersil yang memiliki keunikan dan bernilai jual tinggi. Pelatihan pembuatan bakso ikan bagi ibu rumah tangga pada wilayah pesisir terbukti meningkatkan keterampilan dan menumbuhkan minat berwawasan (Lubis, Yusufiani, Diana, & Harahap, 2022).

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 21 Juli 2022 dan berlokasi pada balai warga di desa Pantai Mekar, kecamatan Muara Gembong, kabupaten Bekasi. Target dan sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah para ibu rumah tangga di desa Pantai Mekar yang berjumlah 20 orang. Secara lebih lanjut, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini juga diharapkan dapat memotivasi masyarakat desa terutama ibu rumah tangga di desa Pantai Mekar untuk mulai berwirausaha agar kesejahteraan keluarganya dapat meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pemberian pelatihan dan pendampingan. Tahapan pelaksanaan kegiatan ini secara umum terbagi menjadi tiga yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tahapan persiapan dimulai dengan melakukan analisis kondisi desa melalui survei, observasi, dan dokumentasi untuk mengidentifikasi permasalahan yang ada di desa Pantai

Mekar. Setelah mengetahui potensi dan permasalahan yang ada, kegiatan dilanjutkan dengan analisis solusi yang dapat dilakukan. Tim pelaksana kegiatan kemudian menentukan jenis pelatihan dan materi pelatihan yang sesuai, dilanjutkan dengan uji coba produk dan pembuatan modul pelatihan yang berisi informasi seputar bahan baku, jenis produk, formula/resep, dan cara pembuatan produk. Tim pelaksana juga mempersiapkan soal *pre-test* dan *post-test* yang akan digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta pelatihan, serta kuesioner penilaian pelaksanaan kegiatan.

Tahap pelaksanaan dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada peserta kegiatan yang dimulai dengan pemaparan materi. Pertama peserta mengerjakan soal *pre-test* untuk menilai tingkat pengetahuan awal sebelum dilakukan pelatihan. Soal *pre-test* yang diberikan merupakan soal pilihan ganda berjumlah 20 soal. Berikutnya dijelaskan mengenai karakteristik ikan bandeng sebagai bahan pangan unggulan yang banyak tersedia di desa Pantai Mekar, kemudian diberi informasi juga terkait produk jajanan sehat yang akan dibuat yaitu bakso ikan rambutan dan puding ikan. Informasi seputar produk pelatihan meliputi aneka bahan dan alat yang digunakan, serta proses atau tahapan pembuatannya. Kegiatan dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi pembuatan produk jajanan sehat dengan melibatkan beberapa peserta pelatihan dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Terakhir, dilakukan pengisian soal *post-test* dengan menggunakan soal yang sama dengan *pre-test* dan kuesioner penilaian pelaksanaan kegiatan.

Tahap evaluasi dilakukan dengan melakukan analisis perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta kegiatan pelatihan, serta mengolah data yang didapatkan dari pengisian kuesioner pelaksanaan kegiatan. Hasil evaluasi ini kemudian akan dideskripsikan dan ditampilkan sebagai luaran kegiatan.

HASIL DAN LUARAN

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan pengisian soal *pre-test* oleh peserta kegiatan sebelum dilanjutkan dengan pemberian materi dan demonstrasi pembuatan produk. Setelah jawaban *pre-test* dikumpulkan, tim kegiatan mulai menjelaskan materi yang sudah dibuat terkait pembuatan jajanan sehat berbahan dasar ikan. Peserta juga dipersilahkan untuk memberikan pertanyaan yang akan dijawab oleh pemateri. Produk hasil pelatihan kemudian disajikan dan dibagikan kepada peserta kegiatan untuk dicicipi.



Gambar 1. Peserta Pelatihan Mengisi *Pre-Test*



Gambar 2. Pemberian Materi dan Pembuatan Produk Pelatihan



Gambar 3. Penyajian Produk Hasil Pelatihan

Berdasarkan perhitungan hasil penilaian *pre-test* dan *post-test*, terdapat peningkatan pengetahuan peserta kegiatan yang cukup signifikan. Nilai *mean* dari hasil *pre-test* adalah 83 dengan nilai modus 70 dan median 80. Hasil perhitungan nilai *post-test* didapatkan nilai *mean* sebesar 96 dengan nilai modus 100 dan nilai median 100. Berdasarkan perhitungan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan dan penyampain materi yang dilakukan oleh narasumber memberikan peningkatan terhadap pengetahuan peserta kegiatan.

Tabel 1. Hasil Perhitungan *Pre-Test* dan *Post-Test*

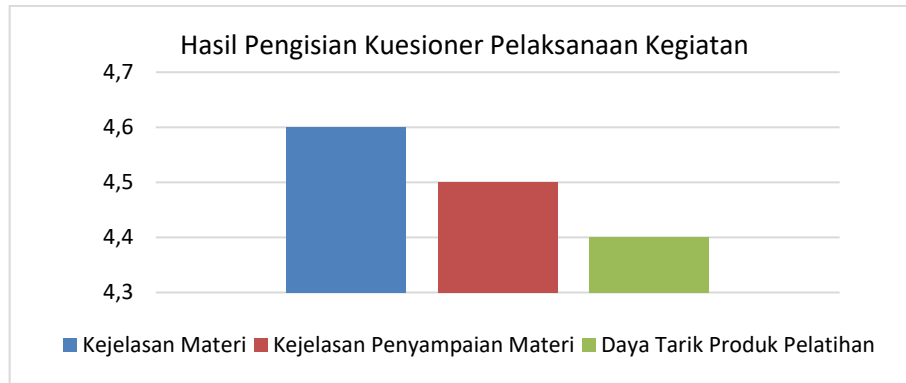
	Pre-Test	Post-Test
N Valid	20	20
Missing	0	0
Mean	83	96
Median	80	100
Mode	70	100
Std.Deviation	12,80	6.80
Sum	1660	1920

Berdasarkan perhitungan hasil pengisian kuesioner pelaksanaan kegiatan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini berjalan dengan baik. Kejelasan materi pelatihan dinilai mendapatkan nilai mean 4,6 yang masuk pada kategori mendekati sangat baik, serta kejelasan penyampaian materi oleh narasumber dinilai diantara baik dan sangat baik dengan nilai mean sebesar 4,5. Daya tarik dari produk pelatihan yang disampaikan dinilai baik dengan nilai mean sebesar 4,4. Rentang pengkategorian nilai rata-rata dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 2. Rentang Kategori Penilaian

Rentang	Kategori Penilaian
5	Sangat Baik
4,6 – 4,9	Mendekati Sangat Baik
4,5	Diantara Sangat Baik dan Baik
4,2 – 4,4	Baik
3,6 – 3,9	Mendekati Baik
3,5	Diantara Baik dan Cukup Baik
3,1 – 3,4	Cukup Baik
2,6 – 2,9	Mendekati Cukup Baik
2,5	Diantara Cukup Baik dan Tidak Baik
2,1 – 2,4	Tidak Baik
1,6 – 1,9	Mendekati Tidak Baik
1,5	Diantara Tidak Baik dan Sangat Tidak Baik
1,0 – 1,4	Sangat Tidak Baik

Seluruh peserta pelatihan (100%) menyatakan setuju terkait alokasi waktu pelatihan yang sesuai, materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat, berminat untuk membuat kembali produk pelatihan, produk yang dibuat layak untuk dijual, berminat untuk mengikuti pelatihan berikutnya, serta termotivasi untuk berwirausaha dengan menggunakan produk pelatihan.



Gambar 4. Hasil Pengisian Kuesioner Pelaksanaan Kegiatan

SIMPULAN

Desa Pantai Mekar yang berlokasi di kecamatan Muara Gembong, kabupaten Bekasi memiliki potensi bahan pangan lokal unggulan berupa ikan bandeng yang masih belum optimal dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan aneka produk kuliner bernilai jual tinggi. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan tersebut menjadi salah satu kendala yang dihadapi oleh masyarakat disana. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan menggunakan metode pelatihan untuk pembuatan jajanan sehat berbahan dasar ikan menjadi solusi yang diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terutama ibu rumah tangga di desa Pantai Mekar. Kegiatan pelatihan dapat terlaksana dengan baik dan diikuti oleh peserta kegiatan dengan aktif dan antusias. Hasil perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terkait informasi mengenai bahan baku, alat, dan proses pembuatan produk jajanan sehat berupa bakso ikan rambutan dan puding ikan. Hasil kuesioner penilaian kegiatan menunjukkan bahwa peserta kegiatan termotivasi untuk berwirausaha setelah mengikuti pelatihan ini. Hasil tersebut sejalan dengan tujuan kegiatan yang diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di desa Pantai Mekar, serta termotivasi untuk berwirausaha sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan keluarga.

DAFTAR RUJUKAN

- Andhikawati, A., Junianto., Permana, R., & Oktavia, Y. (2021). Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, Vol. 04 (02), 76-84. <https://ojs.umrah.ac.id/index.php/marinade/article/view/3871>
- Astawan, M. (2008). *Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka

- Aziz,A., Wijayanto, D., & Hari, Y.P. (2016). Kajian Pengembangan Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, Sebagai Kampung Wisata Bahari. *Prosiding Aplikasi IPTEK Perikanan dan Kelautan Dalam Pengelolaan, Mitigasi Bencana dan Degradasi Wilayah Pesisir, Laut dan Pulau-Pulau Kecil*. Semarang: 12 November 2016. <http://eprints.undip.ac.id/54750/>
- Fajriyah, S.N., & Oktafa, H. (2020). Studi Pembuatan Puding Kombinasi Belimbing Wuluh dan Jambu Biji Merah Sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Antioksidan. *HARENA : Jurnal Gizi*. 1, 1 (Des 2020), 41–55. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/harena/article/view/2410/1534>
- Fellows, P., & Hilmi, M. (2011). *Selling Street and Snack Foods*. Rural Infrastructure and Agro-industries Division, Food and Agriculture Organization of United Nations. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=XF2006450871>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). *Data Statistik Kelautan dan Perikanan*. Diakses pada halaman: <https://statistik.kkp.go.id/home.php>
- Lubis, A.R., Yusfiani, M., Diana, A., & Harahap, M. (2022). Penyulihan dan Pelatihan Pembuatan Bakso Daging Ikan Kepada Ibu Rumah Tangga Kota Tanjung Balai. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol.3 (2), 386-391. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v3i2.1848>
- Rantika., Indani., & Hamid, Y.H. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Puding Dengan Penambahan Buah Rimbang (*Solanum Torvum SW*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, Vol. 05 (01), 23-31. <https://jim.unsyiah.ac.id/pkk/article/view/15995>
- Saribanon, N., dkk. (2017). *Potensi Keanekaragaman Hayati Muara Gembong*. Jakarta: Sekolah Pascasarjana Universitas Nasional. <https://biodiversitywarriors.kehati.or.id/wp-content/uploads/2021/10/Potensi-Keanekaragaman-Hayati-Muara-Gembong.pdf>
- Untari, D.S., Wibowo, T.A., & Anwar, R. (2022). Minat Konsumen Millenial Terhadap Konsumsi Ikan Air Laut dan Ikan Air Tawar. *Jurnal Fishtech*, Vol.11 (01), 30-38. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v11i1.15128>