PENINGKATAN *HARDSKILL* MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN LUMPIA IKAN SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN PATIN (*Pangasius* sp)

INCREASING HARDSKILLS THROUGH TRAINING IN MAKING FISH LUMPIA AS A DIVERSIFICATION PRODUCT OF PROCESSED PATIN FISH (Pangasius sp)

Indra Kristiana[1*], Nusaibah[1], Kusuma Arumsari[1], Widya Pangestika[1], Deden Yusman Maulid[1], Arpan Nasri Siregar[1], Tri Rahayu Andayani[1]

[1]Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran, Indonesia
***Korespondensi: kristianaindra@gmail.com**

ABSTRAK

Abstrak: Budidaya ikan patin yang relatif mudah serta produksi yang tinggi menyebabkan perlu adanya diversifikasi olahan ikan patin guna meningkatkan nilai jual produk serta menciptakan olahan yang bergizi. Tujuan dari kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang diversifikasi olahan dengan bahan baku ikan patin menjadi lumpia ikan. Kegiatan ini melibatkan masyarakat dari Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran sebanyak 30 orang. Metode pendekatan yang dilakukan yaitu dengan metode demontrasi cara dan observasi. Hasil evaluasi menunjukkan sekitar 35% peserta menyatakan sangat setuju dan sekitar 65% peserta menyatakan setuju bahwa mereka mendapatkan manfaat dari pelatihan diversifikasi tersebut. Manfaat dari pelatihan tersebut diantaranya: peserta mengetahui cara pemfilletan ikan yang benar; peserta mengetahui bahwa ikan patin memiliki kandungan gizi lengkap serta dagingnya dapat diolah menjadi camilan dengan bentuk yang bervariasi dan bergizi.

Kata Kunci: *Ikan patin; Diversifikasi; Lumpia ikan*

Abstract: *The relatively easy aquaculture of patin fish and high production made it necessary to diversify processed patin fish in order to increase the selling value of the product and create nutritious food. The aim of this activity was to increase community knowledge and skills regarding the diversification of processed products using patin fish as raw materials to become fish lumpia. This activity involved 30 person from Kertayasa village, Cijulang district, Pangandaran regency. The approach method used was demonstration and observation method. The evaluation results showed that around 35% of participants strongly agreed and around 65% of participants agreed that they got benefits from diversification training. The benefits of this training include: participants knew the correct way to fillet fish and participants also learned that patin fish has complete nutritional content and its meat could be processed into snacks in various forms and nutritious product.*

Keywords: *Patin fish; Diversification; Fish lumpia*

A. LATAR BELAKANG

Budidaya ikan air tawar merupakan salah satu sentra budidaya yang menjanjikan selain budidaya air payau. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi unggulan Kementrian Kelautan dan Perikanan untuk ketahanan pangan dan peningkatan produksi yaitu ikan patin. Menurut Mustajab (2024) produksi ikan patin di Indonesia mencapai 391.656 ton di tahun 2022. Volumenya meningkat

3,13% dibandingkan setahun sebelumnya yang mencapai 379.763 ton di tahun 2023 ini.

Produksi ikan patin yang tinggi ini dikarenakan teknik budidaya ikannya yang relatif mudah serta masa pemeliharaan yang lebih cepat. Hal ini juga membuat budidaya ikan patin diminati masyarakat. Salah satu lokasi budidaya ikan patin di Kabupaten Pangandaran berada di Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang yang dikelola oleh para pembudidaya ikan air tawar disekitar daerah tersebut.

Salah satu jenis ikan patin Indonesia yang berpeluang sangat tinggi untuk masuk ke pasar global adalah ikan patin jambal yang dagingnya berwarna putih. Menurut Puspitasari dan Wiyono (2014) dalam Ayu *et al., (2020)* daging ikan patin memiliki karakteristik yang tebal dengan tekstur yang halus dan berwarna putih. Ikan patin dinilai lebih aman untuk kesehatan karena kadar kolesterolnya rendah dibandingkan dengan daging ternak. Selain itu menurut Andriyanto *et al*., (2012) dalam Haryani *et al*., (2022) patin jambal merupakan ikan asli Indonesia yang tidak hanya banyak diminati didalam negeri namun memiliki peluang ekspor.

Ikan patin memiliki daging yang tebal dan tidak banyak duri dengan berat rendemen mencapai 40-50% (Dewi, 2011). Menurut Suryaningrum *et al.,* (2012) hasil analisa proksimat daging ikan patin diperoleh kadar air 75-79%; kadar protein 12%; kadar lemak 1-6%; serta kadar abu 0,1-0,2%. Daging ikan patin juga mengandung lisin dan arginin yang lebih tinggi dibanding protein susu dan daging. Komposisi gizi yang lengkap pada ikan patin serta potensi budidaya ikan yang bagus maka perlu adanya peningkatan *hardskill* bagi ibu-ibu di Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran melalui pelatihan guna meningkatkan nilai jual dari ikan patin yang dibudidayakan dengan melakukan diversifikasi olahan dari ikan patin.

Diversifikasi olahan merupakan penganekaragaman jenis olahan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan memperhatikan nilai mutu dan gizi (Handayani *et al.,* 2021). Diversifikasi olahan ikan patin ini merupakan salah satu solusi sehingga ikan patin yang dipanen tidak hanya dipasarkan dalam bentuk segar, namun dapat pula dipasarkan dalam bentuk berbagai macam olahan yang lebih menarik dan bergizi bagi keluarga serta bernilai jual lebih tinggi. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat sekitar tentang diversifikasi olahan dengan bahan baku ikan patin.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini merupakan salah satu upaya pemberdayaan di sekitar institusi pendidikan, dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian, meningkatkan pemanfaatan sumberdaya alam lokal, dan kegiatan-kegiatan pemberdayaan lainnya yang melibatkan masyarakat sekitar secara langsung. Kegiatan ini melibatkan masyarakat dari Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran sebanyak 30 orang.

Kegiatan ini dilaksanakan di kampus Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran. Metode pendekatan yang dilakukan yaitu dengan metode demontrasi cara dan observasi. Demonstrasi cara merupakan metode penyuluhan yang berupa memperlihatkan secara nyata tentang cara penerpan teknologi perikanan yang telah terbukti menguntungkan bagi pelaku utama/usaha perikanan. Tujuan dari demonstrasi cara sendiri yaitu untuk meyakinkan orang bahwa suatu cara kerja tertentu yang dianjurkan itu bermanfaat dan mudah dilakukan (Supriatna, 2013). Demonstrasi cara pada kegiatan PKM ini dilakukan dengan melakukan diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan patin berupa lumpia ikan. Lumpia merupakan hasil inovasi daging ikan lumat dengan tambahan sayuran seperti wortel dan kentang sehingga sehat dan bergizi. Lumpia merupakan salah satu produk diversifikasi olahan berbahan baku daging ikan yang dilumatkan dan telah dikombinasikan dengan bumbu dan garam. Daging Ikan patin sangat cocok digunakan untuk olahan dengan bahan dasar daging lumat. Menurut Tim Pengolahan Hasil Perikanan BPPP Tegal (2020) karakteristik produk sangat ditentukan oleh bahan baku yang digunakan. Daging ikan yang sering digunakan yaitu daging dengan warna putih dan teksturnya lunak kenyal.

Langkah-langkah kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan survei desa mitra berkoordinasi dengan penyuluh perikanan untuk mencarikan informasi pembudidaya ikan air tawar, khususnya ikan patin. Rincian tahapan kegiatan PKM seperti pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan PKM Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang

No.	Kegiatan	Agustus	September	Oktober
1	Survei desa mitra			
2	Koordinasi dengan desa mitra			
3	Kegiatan inti:			
	1. Sosialisasi			
	2. Penerapan K3			
	3. Demonstrasi cara			
4	Evaluasi			

Setelah menemukan lokasi desa mitra yang tepat, selanjutnya tim PKM berkoordinasi dengan koordinator atau tokoh masyarakat setempat. Selanjutnya penentuan peserta pelatihan diversifikasi olahan dengan sasaran yaitu istri-istri pembudidaya ikan setempat. Tahapan berikutnya pelaksanaan kegiatan inti PKM diawali dengan sosialisasi singkat tentang manfaat dan kandungan gizi dari daging ikan patin serta proses persiapan daging lumat dari ikan patin. Selanjutnya penerapan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) guna menciptakan lingkungan yang sehat dan aman selama proses pembuatan lumpia ikan patin dengan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri). Tahapan selanjutnya yaitu demontrasi cara pembuatan lumpia dari daging ikan patin oleh peserta PKM yang didampingi

dosen narasumber serta taruna Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran. Tahapan Evaluasi dilakukan dengan metode observasi serta membagikan form survei terhadap peserta PKM tentang kegiatan demonstrasi cara tersebut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembukaan dan Sosialisasi

Peserta PKM diterima dengan baik oleh jajaran pimpinan Politeknik Kelautan dan Perikanan dan kegiatan tersebut dibuka langsung oleh Direktur Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran (seperti pada Gambar 1). Selanjutnya para peserta mengikuti sosialisasi singkat tentang manfaat dan kandungan gizi dari daging ikan patin.



Gambar 1. Pembukaan dan Sosialisasi

2. Penerapan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)

Setelah acara pembukaan dan sosialisasi singkat, peserta diarahkan menuju ke Laboratorium TEFA (*Teaching Factory*) untuk selanjutnya mengikuti demonstrasi cara pembuatan diversifikasi olahan dari ikan patin. Sebelum masuk dalam proses pembuatan olahan ikan patin, peserta wajib menerapkan K3. Penerapan K3 dilakukan guna menciptakan lingkungan yang sehat dan aman dengan diawali melakukan pencucian tangan serta penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) berupa sarung tangan, apron dan sepatu booth. Menurut Triyono *et al.*, (2014) keselamatan kerja diartikan sebagai upaya yang ditujukan untuk melindungi pekerja; menjaga keselamatan orang lain; melindungi peralatan, tempat kerja dan bahan produksi; menjaga kelestarian lingkungan hidup dan melancarkan proses produksi.

3. Demontrasi cara pembuatan lumpia ikan

Pada tahapan demonstrasi cara ini peserta PKM dibagi menjadi tiga kelompok untuk praktik langsung pembuatan lumpia ikan. Kegiatan praktik didampingi langsung oleh 5 orang perwakilan taruna prodi Pengolahan Hasil Laut.

Kegiatan demonstrasi cara diawali dengan beberapa kegiatan berikut:

- Peserta melakukan persiapan bahan baku yaitu melakukan pemfiletan ikan patin segar untuk diambil dagingnya. Daging yang dibutuhkan untuk masing-masing kelompok yaitu sebanyak 1 kg dengan waktu yang dibutuhkan ± 10 menit (Gambar 2).



Gambar 2. Persiapan Daging Ikan

- Daging yang telah difillet selanjutnya diiris dadu dan dihaluskan pada pada foodprosesor dengan waktu ± 10 menit
- Peserta melakukan persiapan bahan tambahan berupa kentang, bawang bombay dan wortel untuk diiris dadu dengan waktu ±15 menit, sedangkan bawang merah, bawang putih, lada, garam, gula, cabe merah dan penyedap rasa dihaluskan ±5 menit.
- Selanjutnya peserta memanaskan minyak goreng untuk menumis bumbu halus serta bawang Bombay pada api kecil hingga aroma wangi keluar dengan waktu ± 10 menit.
- Masukkan wortel dan kentang serta tambahkan sedikit air, tumis hingga matang dengan waktu ± 30 menit, lalu tambahkan daging patin yang telah dilumatkan serta aduk dan masak kembali dengan waktu ± 20 menit hingga matang (Gambar 3).
- Selanjutnya peserta menyiapkan kulit lumpia yang sudah jadi dan tersedia dipasar untuk digunakan membungkus isian lumpia. Letakkan kulit lumpia diatas nampan lalu beri isian wortel, kentang dan ikan. Lipat kulit lumpia sedemikian rupa sehingga tidak sampai sobek. Rekatkan kulit lumpia dengan putih telur. Waktu yang dibutuhkan ± 60 menit dengan hasil lumpia sebanyak ± 100 buah (Gambar 4).
- Masukkan lumpia pada minyak panas, goreng hingga berwarna kecoklatan dengan waktu ± 2 menit, estimasi waktu yang dibutuhkan untuk menggoreng 100 buah lumpia ± 30 menit.
- Proses pembuatan lumpia patin ini membutuhkan waktu ± 180 menit atau ± 3 jam dengan total ± 100 buah lumpia ikan dengan ukuran ± 4x6 cm. Lumpia patin yang mentah dan belum digoreng dapat disimpan dalam bentuk beku (Gambar 5).



Gambar 3. Penumisan Kentang dan Wortel serta Daging Ikan



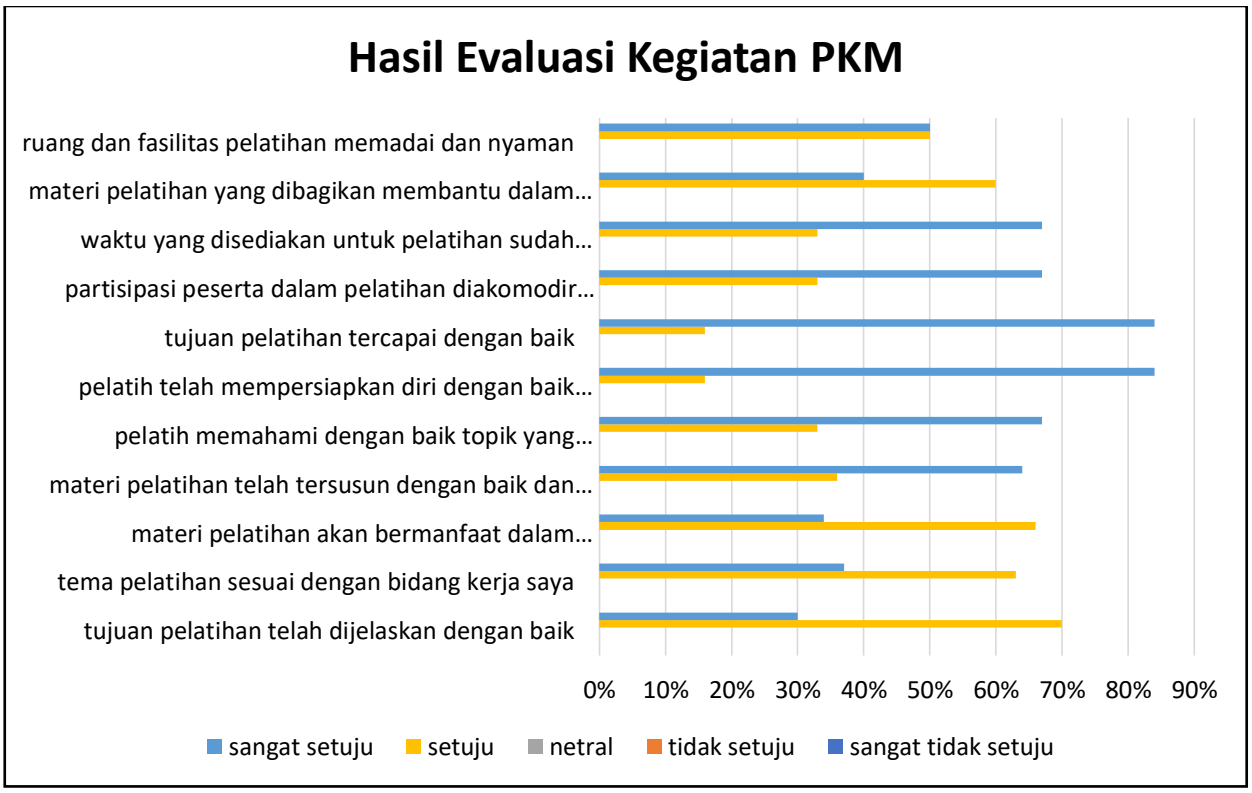
Gambar 4. Pengisian dan Pelipatan Kulit Lumpia



Gambar 5. Lumpia Patin Beku (kiri) dan Lumpia Patin Goreng (kanan)

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan memberikan form survei pada peserta PKM. Dimana para peserta diminta untuk memberikan penilaian dan masukan terkait kegiatan PKM. Hasil survei peserta PKM seperti pada Gambar 7.



Gambar 7. Hasil Evaluasi Kegiatan PKM

Hasil survei menunjukkan bahwa peserta PKM sangat mendapatkan manfaat dari pelatihan pembuatan lumpia ikan patin ini. Hal ini terlihat dari grafik pada Gambar 7 yang menunjukkan bahwa sekitar 35% peserta menyatakan sangat setuju dan sekitar 65% peserta menyatakan setuju mendapatkan manfaat dari pelatihan diversifikasi tersebut. Disisi lain tema pelatihan pada PKM ini sangat sesuai dengan bidang kerja mereka karena selama ini peserta mengetahui olahan lumpia itu yang berisi berisi bihun, mie atau kentang saja. Namun setelah mengikuti pelatihan PKM ini mereka mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan baru bahwa daging ikan dapat pula diolah menjadi camilan dengan bentuk yang bervariasi, bergizi dan bernilai jual lebih tinggi.

Penyampaian materi dari pelatih juga mendapat respon baik dari peserta PKM. Peserta menjadi lebih paham dan mengerti manfaat baik dari ikan patin yang mengandung gizi lengkap termasuk omega 3 dan omega 6. Menurut Ayu *et al.*, (2019) dalam Ayu *et al.*, (2020) lemak perut ikan patin mengandung omega 3 sebesar 1,89% dan omega 6 sebesar 21,84%. Komposisi asam lemak tak jenuh dalam lemak perut ikan patin didominasi asam oleat sebesar 40,14% sedangkan asam lemak jenuh berupa asam palmitat sebesar 26,22%.

Diharapkan dengan adanya PKM pembuatan diversifikasi olahan dengan bahan baku ikan patin, peserta semakin semangat dalam membuat olahan yang sehat, bergizi dan pastinya menghasilkan uang tambahan untuk keluarga. Produk ini tergolong dalam produk-produk siap saji (*ready to serve*) dan dihidangkan untuk makanan kecil (*snack*).

5. Kendala yang Dihadapi atau Masalah Lain yang Terekam

Selama kegiatan PKM berjalan dengan lancar dan baik, meskipun peserta pelatihan PKM masih terkendala diproses pemfilletan ikan patin karena meraka belum terampil melakukan pemfilletan ikan sehingga waktu yang dibutuhkan untuk memfilletan satu ekor ikan membutuhkan waktu agak lama. Solusi dari kendala tersebut, kedepannya peserta dapat mempraktekkan secara mandiri teknik pemfilletan ikan yang benar sehingga diperoleh daging ikan yang lebih banyak.

D. KESIMPULAN

Kegiatan PKM ini selain untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat tentang diversifikasi olahan dengan bahan baku ikan patin, juga sebagai alternatif produk olahan yang menarik dan bergizi bagi keluarga. Metode yang digunakan selama kegiatan ini yaitu kolaborasi antara metode demonstrasi cara dan observasi. Total waktu yang dibutuhkan untuk pembuatan lumpia patin dari awal pemfilletan ikan hingga akhir proses ± 3 jam dengan hasil 100 buah lumpia ikan. Secara umum, peserta begitu antusias karena mereka jarang mengikuti pelatihan-pelatihan diversifikasi olahan ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih kepada Kepala Desa Kertayasa Kecamatan Cijulang Kabupaten Pangandaran beserta masyarakat desa yang sangat antusias terhadap kegiatan PKM ini sehingga berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni, R. (2020). Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypopthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *12*(2), 40–48. https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.15638.

Dewi, S. (2011). *Jurus Tepat Budidaya Ikan Patin*. Pustaka Baru Pres. Jogjakarta.

Handayani, Ali Ulat, M., Kasim, M., & Widyastami Puspitasari, A. (2021). Penguatan Keterampilan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Kepiting Bakau (*Scylla* spp.) Menjadi Nugget dan Sumpia. *Buletin SWIMP*, 01 (01), 038-046.

Mustajab, Ridhwan. (2024). *Data Produksi Ikan Patin di Indonesia*. https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/data-produksi-ikan-patin-di-indonesia-2012-2022. Diakses tanggal 1 April 2024.

Suryaningrum, D.Th., Suryanti dan I. Muljanah. (2012). *Membuat Fillet Ikan Patin*. Penebar Swadaya. Depok.

Supriatna, A. (2013). *Demonstrasi Cara Penyuluhan*. https://www.lalaukan.com/2013/02/demonstrasi-cara-1.html. Diakses tanggal 2 April 2024.

Tim Pengolahan Hasil Perikanan. (2020). *Pembuatan Keong Mas Ikan*. Badan Riset Sumberdaya Manusia Kelautan dan Perikanan Balai Pelatihan dan Penyuluhan Perikanan (BPPP) Tegal.

Triyono, M.B., I. Ismara, Slamet, P.Hargiyarto, M. Solikhin, N. Yuniarti, Sugiyono, Badraningsih, E.Z. Khayati, R.D. Jatmiko, A.Fatah, B. Wulandari, N. Hidayat dan I. Wahyuni. (2014). *Buku Ajar Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).* Universitas Yogyakarta.

Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, D. N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (Pangasius sutchii) pada Sus Kering. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga* 8(2). https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index.