

**DIVERSIFIKASI OLAHAN BERBASIS IKAN PATIN
DI DESA JINGAH HABANG HILIR KECAMATAN KARANG INTAN
KABUPATEN BANJAR KALIMANTAN SELATAN**

**DIVERSIFICATION PROCESSED BASED CATFISH
IN THE VILLAGE OF JINGAH HABANG HILIR
SUB-DISTRICT KARANG INTAN
DISTRICT BANJAR SOUTH KALIMANTAN**

¹⁾Purnomo, ²⁾Juhana Suhanda

^{1,2)} Staf Penganjar Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat
e-mail : Purnomo 1964@Yahoo.Com

ABSTRAK

Alih teknologi pengolahan dalam rangka diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin di Kabupaten Banjar masih sangat dibutuhkan untuk memperkenalkan pada para pengolah dan konsumen mengenai jenis-jenis produk olahan siap saji. Diversifikasi olahan ikan patin dapat meningkatkan nilai tambah dan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat perikanan di Desa Jingah Habang Hilir. Sehingga, pemahaman tersebut dapat dijadikan sebagai suatu tindakan alternatif dalam pengolahan dan pengawetan ikan patin semi modern yang bermutu dalam mencukupi kebutuhan protein pada saat panceklik ikan. Program peningkatan keterampilan dengan melalui penyuluhan, pelatihan dan pembinaan bagi masyarakat tersebut ternyata harus sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat itu sendiri sebagai pelaku usaha bukanlah hal yang mudah. Sekalipun khalayak sasaran sebagai mitra kerja sudah terbiasa memanfaatkan ikan patin dengan variasi produk olahan ternyata hasil evaluasi sangat membutuhkan acuan, format / model dan arahan praktis untuk membuat produk siap saji seperti bakso, nugget dan kaki naga berbasis ikan patin guna pengembangan potensi sumberdaya perairan secara optimal.

Kata Kunci : Diversifikasi, Ikan Patin, Desa Jingah Habang Hilir

ABSTRACT

Instead of processing technologies in order to fish based processed products diversification catfish in Banjar Regency is still urgently needed to introduce on the processors and consumers about the kinds of products processed fast-food restaurant. Diversification of processed fish catfish can increase the added value and the economy while increasing the Community fishery in the village of Jingah Habang Hilir with chillies downstream. Such understanding can serve as an alternative in action processing and preserving fish quality semi modern catfish in sufficient protein needs at the time of

paceklik fishes. Skill enhancement programs through outreach, training and coaching for the community must be in accordance with the needs and characteristics of the community itself as businessmen is not an easy thing. Target audience itself as a partner is already accustomed to utilizing fish catfish processed products with variations, but it turns out the evaluation results in dire need of citations, formatations/models and practical directions for making products such as ready made meatballs, nuggets and fish-based dragon foot catfish to the development potential of aquatic resources optimally.

Keyword : Diversification, Patin, Jindah Habang Hilir Rurals

PENDAHULUAN

Kabupaten Banjar memiliki luas wilayah sebesar lebih kurang 4.668,50 km² yang secara administratif dibagi menjadi 19 kecamatan yang selanjutnya terdiri dari 290 kelurahan/desa dengan jumlah penduduk 498.085 jiwa. Kabupaten Banjar sejak tahun 2010 terpilih sebagai kawasan minapolitan, karena kawasan ini memiliki akses entry point dari semua jurusan. Kabupaten Banjar memiliki potensi dengan 3 sungai utama yaitu Sungai Martapura, Sungai Riam Kanan dan Sungai Riam Kiwa, luas areal budidaya yang dapat dimanfaatkan disungai Martapura sekitar 427.133 ha, Sungai Riam Kanan 161,132 ha dan Sungai Riam Kiwa 191,132 ha (Anonim, 2011).

Potensi sungai yang ada sudah dimanfaatkan masyarakat untuk

budidaya ikan di karamba sebanyak 2.525 unit (jenis ikan nila, patin dan mas), selain sungai juga terdapat Waduk Riam Kanan seluas 9,250 ha dan Waduk Mandi Kapau seluas 530 ha. Kawasan Riam Kanan merupakan kawasan budidaya air tawar yang meliputi Kecamatan Aranio dan Kecamatan Karang Intan dengan komoditas unggulan budidaya ikan nila dan ikan patin.

Ikan patin merupakan produksi terbesar di kabupaten Banjar ini dilihat dengan semakin meningkatnya produksi ikan patin setiap tahun yaitu pada tahun 2004 sampai 2009 dari 448.45 ton menjadi 4.236 ton hampir 10 kali lipat dari keempat Kecamatan yang telah ditetapkan menjadi kawasan minapolitan yang terbesar produksi budidaya ikan adalah Kecamatan Aranio dan Kecamatan Karang Intan mencatat 4.018

ton atau 30 % dari total produksi budidaya di Kabupaten Banjar khususnya ikan patin. Untuk kecamatan Karang Intan jumlah rumah tangga budidaya mencapai 154 orang dengan jumlah kelompok 17 kelompok. Selama ini dari produksi budidaya dipasarkan berupa dalam bentuk segar dan belum banyak variasi dilakukan produk olahan dari ikan patin.

Produk olahan dari hasil usaha penangkapan dan budidaya ikan di wilayah Kecamatan Karang Intan yang sudah ada seperti produk amplang kalau dilihat secara total produksi sangatlah tidak memadai sehingga daya jangkauan pasarnya pun hanya berkisar di wilayah Kecamatan dan juga belum adanya variasi olahan-olahan yang lain dari ikan tersebut, ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan yang sekarang sedang digalakan pemerintah gemar makan ikan. Sehingga keanekaragaman produk perikanan sangat diperlukan saat ini untuk menanggapi anjuran pemerintah dan juga keinginan masyarakat konsumen yang sudah berpikiran praktis sehingga membutuhkan makanan yang siap saji. Beberapa produk yang sekarang digemari

konsumen seperti bakso ikan, nugget ikan, sosis ikan, kaki naga dan kamaboko yang dijual di ritel Banjarmasin yang kebutuhan akan produk ini mencapai 12 ton perbulannya dan saat ini hanya perusahaan dari luar daerah saja yang mensuplai produk-produk tersebut.

Jarak Desa Jingah Habang Hilir ke Kecamatan Karang Intan kurang lebih 7,5 Km dan dari Kota Banjarbaru kurang lebih 8 Km dengan di tempuh waktu kurang 20 menit. Berdasarkan menurut klasifikasinya desa tersebut adalah swasembada yang dipimpin oleh kepala Desa Bapak Zainal Arifin. Luas wilayah Desa Jingah Habang Hilir 7,44 Km² dengan jumlah penduduk 869 jiwa dari 242 jumlah rumah tangga sehingga rata-rata penduduk per-km² 116 jiwa. Berdasarkan jumlah penduduk jenis kelamin, yaitu 463 laki-laki dan 406 perempuan.

Berdasarkan potensi pasar dan keinginan untuk berkembang dari masyarakat di Desa Jingah Habang Hilir, maka diperlukan transfer teknologi pengolahan hasil perikanan kepada masyarakat sehingga dapat memenuhi permintaan pasar dalam bentuk produk olahan. Salah satu pengolahan ikan dengan produk-produk siap saji berbasis

ikan patin yang sering disebut dengan fish jelly yang mempunyai tekstur elaktis seperti jelly, misalnya bakso, sosis, nugget, kaki naga, kamaboko fish cake, empek-empek dan lain-lain.

Pada umumnya masyarakat di Desa Jingah habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan dalam usaha produk olahan ikan dari hasil usaha tangkapan dan budidaya perairan umum seperti kolam, sungai dan danau sangatlah terbatas variasi jenis produk yang dihasilkannya dan juga hanya mengandalkan sistem usaha olahan secara tradisional

Usaha olahan ikan yang dihasilkan oleh masyarakat secara umum seperti ikan goreng, ikan bakar dan ikan pepes serta produk sampingannya, yaitu ikan kering, kerupuk dan amplang dengan hasil penilaian kualitasnya masih kurang diharapkan, hal ini karenan produk yang dihasilkan kurang baik yang berdasarkan dari penilaian tekstur, warna, rasa dan aroma serta dengan kemasan yang kurang menarik. Berdasarkan hal tersebut khalayak sasaran mengharapkan adanya bentuk keterampilan pengolahan hasil perikanan

lain dengan variasi produk yang disesuaikan kesukaan konsumen saat ini, yaitu dengan cara adopsi teknologi pengolahan produk sampingan siap saji.

Alih teknologi pengolahan dalam rangka keanekaragaman (diversifikasi) produk olahan patin di Kabupaten Banjar masih sangat dibutuhkan untuk memperkenalkan pada para pengolah mengenai jenis-jenis produk olahan ikan patin. Diversifikasi olahan ikan patin akan disesuaikan dengan minat pasar masyarakat di Banjar. Hal yang akan dilakukan adalah mengolah produk olahan baru seperti seperti bakso, nugget dan kaki naga berbasis dari ikan patin. Upaya ini mampu memberikan pemahaman terhadap perlakuan sistem diversifikasi olahan berbasis ikan patin yang dihasilkan secara optimal terhadap peningkatan keterampilan industri rumah tangga olahan hasil perikanan khususnya dan masyarakat secara umumnya.

METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Kegiatan Pembinaan Kepada Masyarakat Berbasis Teknologi produk

siap saji berbasisi ikan patin ini dilakukan dengan metode observasi, deskriptif dan partisipasi dengan pendekatan metode yang digunakan dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang bersifat ‘persuasif-edukatif’, dengan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan dalam membuat produk olahan ikani siap saji (bakso, nugget dan kaki naga). Adapun metodenya: ceramah, diskusi, demonstrasi atau, pelatihan.

Dari metode tersebut diatas dapat disimpulkan dan disempurnakan dengan menggunakan rancangan evaluasi yang diantara lain evaluasi kegiatan awal (survey lokasi), evaluasi persiapan (pelaksanaan ke 1,2,3), evaluasi proses (pelaksanaan pelatihan), evaluasi hasil (pengamatan ke 1 dan ke 2). Rancangan evaluasi yang dilaksanakan terhadap kegiatan pembinaan kepada masyarakat ini antara lain :

1. Evaluasi awal, yaitu pelaksanaan kegiatan survey lapangan untuk menentukan lokasi khalayak sasaran, penentuan dan kesepakatan peserta dari industri rumah tangga, PKK dan generasi muda, serta kegiatan pendataan yang bekerja sama dengan lembaga terkait.
2. Evaluasi persiapan, yaitu pelaksanaan penentuan jadwal dan tempat kegiatan penyuluhan dan pelatihan serta persiapan instrumen yang diperlukan beserta jumlah bahan baku yang ditentukan.
3. Evaluasi proses, yaitu dengan pelaksanaan kegiatan ceramah, diskusi, simulasi dan pelatihan dengan materi sebagai berikut :
 - Pemanfaatan ikan jenis perairan umum hasil budidaya sebagai bahan pangan ikani protein tinggi.
 - Keistimewaan ikan tawar sebagai bahan pembuatan bakso, nugget, dan kaki naga.
 - Teknik pengemasan produk ikan siap saji.
 - Peluang pemasaran produk bakso, nugget, kaki naga ikan patin.
4. Evaluasi hasil, yaitu pelaksanaan penilaian terhadap seluruh kegiatan yang telah diterima oleh peserta khalayak sasaran dengan tolak ukur atas kemampuan peserta untuk menerima materi yang telah disampaikan baik secara teoritis maupun secara teknis. Penilaian tersebut dilakukan oleh Tim

Pelaksana Kegiatan penerapan Ipteks.

Prosedur Kerja

1. Bakso

Adonan daging ikan patin diberi bumbu yang terdiri dari gula putih, bawang merah goreng, bawang putih, dan lada dimasukkan ke dalam adonan lalu diadon. Tepung tapioka ditambahkan ke adonan lalu diadon kembali, ditambahkan air dan es secukupnya kemudian adon kembali hingga air merata pada adonan dan bisa dicetak. Adonan bakso dicetak berbentuk bulat dengan suhu *setting* 40°-50°C lalu dilakukan perebusan dalam panci berisi air dengan suhu *cooking* 90°-95°C. perebusan dilakukan hingga bakso mengapung kemudian diangkat dari panci dan tiriskan. Bakso siap dihidangkan.

2. Nugget

Cara pembuatan nugget ikan berdasarkan, adalah:

- a. Daging ikan, tepung terigu, telur, bawang putih, merica, garam dan gula pasir dicampur. Diaduk rata.

- b. Disiapkan loyang *loaf* (persegi empat panjang) kecil, dialasi *aluminium foil* dan diolesi tipis dengan minyak. Adonan ikan dituang, permukaannya diratakan, dikukus hingga matang (30 menit).
- c. Adonan kukus dikeluarkan dari loyang, lalu dipotong-potong persegi atau sesuai selera.
- d. Dilumuri tipis potongan ikan kukus dengan tepung terigu, dicelupkan ke dalam telur. Diangkat, lalu dilumuri tipis tepung roti.
- e. Minyak dipanaskan, nugget ikan digoreng hingga kuning. Dihidangkan bersama saus sambal atau saus lain sesuai selera.

3. Kaki Naga

- a. Cincangan daging ikan patin dipotong-potong kemudian dilumatkan menggunakan silent cutter / food processor
- b. Garam ditambahkan kedalam lumatan daging ikan sambil terus diaduk hingga berbentuk adonan yang lengket / kalis.
- c. Tambahkan 1 butir telur, 1,2 % gula pasir, seasoning 1 % (yang sudah dihaluskan), 2,8 % merica.

- Tiap-tiap penambahan bahan diuleni hingga homogen.
- d. Tambahkan Tepung Tambah Tepung Terigu 17,6%+Tepung Beras 11,7 % + Tepung Maizena 11 % + Baking powder 2,2 % uleni hingga homogen.
 - e. Tambahkan Bawang bombay atau wortel yang telah diiris / dirajang dan diuleni hingga tercampur rata.
 - f. Bentuk adonan agak bulat lonjong dan dikepalkan dalam stick/batangan serai yang dipotong-potong kecil.
 - g. Lakukan pengukusan menggunakan dandang selama + 15-20 menit
 - h. Angkat dan dinginkan, kemudian lakukan battering yang dilanjutkan dengan pelapisan tepung roti (breadding).
 - i. Kaki naga dalam bentuk seperti ini bisa disimpan dalam lemari pendingin /freezer atau dapat langsung digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sebagai berikut:

1. Program Operasional

Secara teknis, konsep program pembinaan masyarakat di Desa Jingah Habang Hilir yang telah dilaksanakan dalam bentuk secara berkelompok yang sesuai dengan kepribadian dan karakternya, kemudian ditawarkan, disepakati dan akhirnya menghasilkan suatu panduan praktis pelatihan produk pangan ikani siap saji (bakso, nugget, dan kaki naga berbasis ikan patin).

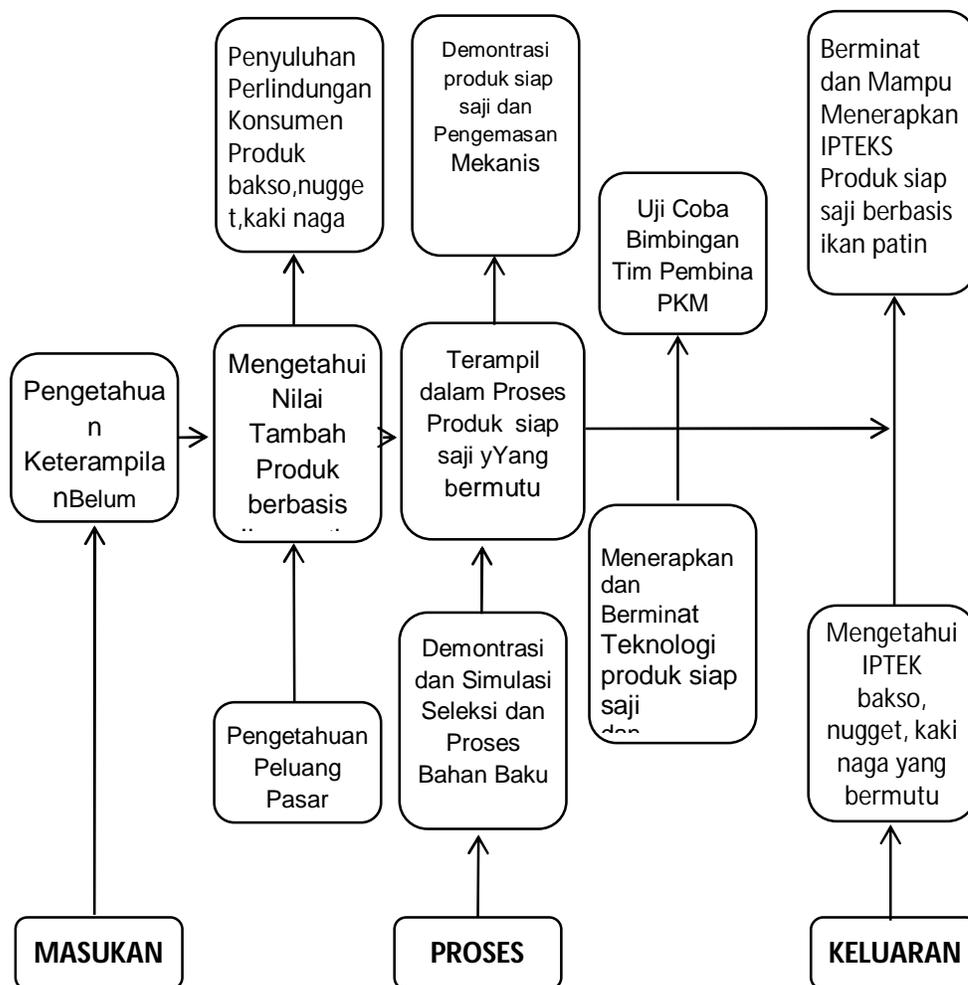


Gbr. 1. Teknis penyanganan ikan

Dimana realisasi program tersebut dalam pengembangan program penyuluhan dan pelatihan tentunya dikembangkan sesuai kebutuhan dan karakteristik masyarakat sebagai mitra kerja dengan evaluasi hasil 100 % memiliki tingkat keseriusan, aktif, dan memiliki kreativitas yang tinggi.



Gambar 2. Aktivitas khalayak sasaran dalam pelatihan keterampilan pengolahan ikan patin



Gambar 1. Skema Alur Kerangka Pemikiran Luaran Yang Diharapkan

Pembahasan

Berdasarkan program operasional tersebut, maka upaya pemecahan masalah melalui metode: ceramah/pemberian informasi, diskusi, demonstrasi, dan praktek/latihan, terlihat diperolehnya pengetahuan dan pemahaman yang luas dan mendalam tentang pemanfaatan sumberdaya

perairan umum dan hasil budidaya ikan patin serta diperoleh keterampilan dalam membuat produk siap saji seperti trampil pembuatan bakso, nugget dan kaki naga berkualitas tinggi. Konsep dasar guna pengembangan program pelatihan tersebut sesuai dengan kebutuhan dan karakteristiknya.

Analisis

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dalam bentuk pelatihan ini merupakan upaya meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan masyarakat ibu-ibu PKK, Karang Taruna dan pelaku industri rumah tangga di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan dalam membuat dan menentukan kebijakan pemanfaatan ikan patin sebagai bahan baku produk siap saji (bakso, nugget, dan kaki naga). pengembangan program peningkatan keterampilan khalayak Sasaran sebagai mitra kerja perlu diinformasikan cara teknis penyuluhan baik tentang pengetahuan peluang pasar maupun teknis perbaikan mutu ikan siap saji tersebut.

Faktor Pendukung

Berdasarkan perbandingan dengan faktor-faktor yang merupakan kendala dalam kegiatan ini, ternyata faktor-faktor yang merupakan pendukung/positif lebih banyak dirasakan dalam kegiatan pengabdian ini. Beberapa hal yang merupakan faktor pendukung, antara lain:

sasaran sebagai mitra kerja yang sesuai kebutuhan dan karakteristiknya. Karena itu kegiatan ini mengisyaratkan untuk senantiasa dilakukan secara periodik, sistematis, dan berkesinambungan. Berdasarkan hasil analisis, bahwa orientasi pasar untuk produk bakso, nugget, dan kaki naga ikan patin hasil kreativitas khalayak sasaran tersebut sudah saatnya berorientasi kepada pasar swalayan atau super market. Sehingga untuk menembus pemikiran tersebut diperlukan produk tersebut harus yang bermutu tinggi.

- a. Terdapat respon yang positif dari berbagai pihak terkait, mulai dari pemerolehan perizinan sampai kepada respon seluruh peserta pelatihan, sehingga program yang telah direncanakan dapat berjalan lancar. Berdasarkan spesifikasi penilaian sebagai berikut :
 - a.1. Respon pihak terkait (Kepemerintahan Desa, RW, RT setempat , dan Karang Taruna 100 % mendukung).
 - a.2. Respon peserta sebagai mitra kerja (Masyarakat industri rumah tangga, PKK, Generasi

muda/ Karang Taruna 100 % mendukung, aktif, dan berkeinginan besar untuk berkelanjutan).

- b. Program kegiatan ini tepat sasaran, sebab ternyata khalayak sasaran sebagai mitra kerja sering mengalami kesulitan dalam memanfaatkan hasil budidaya ikan patin menjadi variasi produk olahan siap saji dan belum mengetahuinya untuk menentukan kebijakan dalam mengembangkan program pemanfaatan sumberdaya perairan dan sumberdaya manusia sebagai pelaku yang sesuai dengan kebutuhan dan karakteristiknya. Dengan kegiatan ini khalayak sasaran memperoleh pengalaman dan keterampilan yang sangat berharga untuk keberhasilan peningkatan kesejahteraan keluarganya, dengan melalui keinginan berwirausaha yang berkelanjutan.

Bakso ikan didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan penambahan atau makanan yang diizinkan (Nurfianti, 2007). Bakso biasanya

dihidangkan bersama kuah serta makanan pelengkap lainnya seperti bihun, tahu, lontong, gorengan, rajangan seledri, bawang goreng, saos tomat, sambal dan aneka pelengkap lainnya. Sedangkan bakso sendiri mendapat sebutan pentol atau pentol bakso. Pentol bakso kini dibuat secara bervariasi. Ada yang hanya murni pentol, ada yang berisi telur puyuh, telur ayam maupun telur itik. Ada juga pentol yang dicampuri dengan urat sapi. Ini yang paling banyak disukai dan biasanya disebut bakso urat sapi.

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku. Produk ini mempunyai daya simpan yang cukup lama, dengan penyimpanan dalam *freezer* bisa mencapai 2 minggu. Daging yang digunakan sebelumnya harus digiling, sehingga memudahkan untuk dibentuk pada tahapan berikutnya. Bahan utama yang digunakan adalah ikan, yang akan memberikan tekstur produk yang diinginkan, karena mempunyai kandungan protein miofibril (Anonim, 2010). Bahan pendukung lain, yaitu garam, air, bahan pengisi (filler), emulsifier, dan bumbu-

bumbu. Garam berfungsi meningkatkan kelarutan, karena protein miofibril yang ada pada daging hanya larut pada larutan garam. Air berguna untuk memberikan sifat berair dan juga meningkatkan rendemen (Anonim, 2010). Bahan pengisi dan emulsifier yang digunakan pada produk ini adalah tepung tapioka dan kuning telur yang berfungsi untuk mengikat air maupun lemak. Bumbu-bumbu berupa merica dan bawang putih selain memberikan bau dan rasa yang khas, juga mampu memperpanjang umur simpan (Anonim, 2010).

Pengolahan nugget ikan ini mampu meningkatkan mutu serta cita rasa ikan yang diolah. Misalnya pengolahan dalam membuat bakso ikan, dan sosis ikan dan lain-lain. Di dalam nugget ikan terdapat kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh. Selain bisa dimakan langsung juga bisa sebagai cemilan, nugget ikan juga bisa sebagai lauk makanan (Winarno FG. 2008). Dalam pembuatan nugget ikan kita harus teliti karena bila ada kesalahan

sedikit dalam pembuatannya maka, akan mempengaruhi rasa dan tekstur nugget ikan (Anonim, 2008).

Kaki naga merupakan hasil olahan yang cukup digemari yang saat ini tengah dikembangkan oleh masyarakat perikanan. Karena kaki naga merupakan diversifikasi dari kamabo koyang merupakan bahan untuk surimi. Maka kaki naga dapat mengikuti SNI surimi, berdasarkan SNI Nomor 01-2693-1992, maka kaki naga adalah diversifikasi dari kamaboko, yang memiliki standar mutu dengan elastisitas berkisar antara 26,73% - 65,66%; kadar abu antara 0,44% - 0,69%; kadar protein antara 10,44% - 16,40%; dan kadar lemak antara 0,09% - 0,55% (Amalia, ZIZ. 2002).

Kaki naga merupakan makanan hasil perikanan favorit semua kalangan masyarakat di ibu kota (Yuyun. 2006). Mengingat masyarakat kota umumnya menyukai makanan yang praktis dan cepat saji. Keberagaman produk hasil olahan perikanan menjadikan konsumsi ikan di masyarakat menjadi semakin meningkat. Satu perusahaan umumnya memproduksi satu macam produk kaki naga karena produk tersebut menggunakan bahan baku utama yang sama berupa fillet ikan kerapu (*Epinephelus* sp).

Warna bakso ikan yang dihasilkan adalah berwarna putih. Hasil uji organoleptik di atas menunjukkan

bahwa mitra kerja sebagai panelis menyukai warna bakso yang dihasilkan. Hal ini karena warna bakso ikan yang dihasilkan sesuai dengan syarat mutu bakso ikan, yaitu warna bakso putih cerah dan merata. Hal ini sesuai dengan Anonim (2010c), bahwa bakso ikan yang baik dapat dilihat dari syarat mutu bakso yang terdapat dalam SNI 01-3818-1995 yaitu warna bakso adalah putih merata tanpa warna asing lain.

Aroma bakso ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan patin dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih. Pembuatan bakso ini bisa dikatakan berhasil karena aroma khas bakso yang berbau rempah yang mengundang selera makan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Anonim (2010c), bahwa bakso ikan yang baik dapat dilihat dari syarat mutu bakso yang terdapat didalam SNI 01-3818-1995 yaitu aroma bakso adalah bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan bau bumbu cukup tajam.

Pembuatan nugget yang perlu kita perhatikan adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa sehingga kita bisa mendapatkan hasil yang baik. Pembuatan nugget ini bisa dikatakan berhasil karena proses

penggorengan yang sempurna dan penggunaan tepung roti sebelum nugget digoreng. tepung roti berfungsi memberi rasa gurih dan memperbaiki kenampakan nugget setelah digoreng. Hal ini sesuai dengan Anonim (2009b), bahwa penambahan tepung roti pada pembuatan nugget berfungsi untuk memberikan warna pada nugget, membentuk kerak pada permukaan nugget setelah digoreng, memberikan penampakan goreng (*fried*), serta berkontribusi terhadap rasa nugget yang dihasilkan.

Pembuatan Kaki naga yang perlu kita perhatikan adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa sehingga kita bisa mendapatkan hasil yang baik. Pembuatan kaki naga ini bisa dikatakan berhasil karena proses penggorengan yang sempurna dan penggunaan tepung roti sebelum kaki naga digoreng. tepung roti berfungsi memberi rasa gurih dan memperbaiki kenampakan kaki naga setelah digoreng. bahwa penambahan tepung roti pada pembuatan kaki naga berfungsi untuk memberikan warna pada kaki naga, membentuk kerak pada permukaan kaki naga setelah digoreng, memberikan penampakan goreng (*fried*), serta berkontribusi terhadap rasa kaki naga yang dihasilkan.

Faktor Penghambat

Setiap kegiatan tentu ada faktor penghambat dan faktor pendukungnya. Meskipun demikian, secara umum dapat dikatakan bahwa kegiatan pengabdian pada masyarakat berupa pelatihan ini tidak terlalu banyak mengalami hambatan dan kendala. Hal-hal yang mungkin merupakan hambatan berkisar pada hal yang bersifat teknis berkenaan dengan waktu pelaksanaan dan faktor terbatasnya anggaran untuk kegiatan ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Bertitik tolak dari proses pelaksanaan pengabdian, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perihal ‘konsep dasar diversifikasi olahan berbasis ikan patin’ dan ‘program penyuluhan, serta pelatihan produk siap saji’ sebenarnya bukan sesuatu hal yang sangat baru atau asing bagi masyarakat di Desa Jingah Habang Hilir. Meskipun demikian, ternyata konsep dan persepsi

mereka tentang hal tersebut masih belum sesuai dengan konsep yang sebenarnya. Tentunya hal ini dapat dimaklumi, karena untuk dapat melakukan dan membuat konsep dasar pemanfaatan sumberdaya perairan seperti pemanfaatan hasil budidaya ikan patin guna pengembangan program peningkatan keterampilan masyarakat tersebut ternyata harus sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat itu sendiri sebagai pelaku bukanlah hal yang mudah. Sekalipun mereka sudah terbiasa memanfaatkan ikan patin dengan variasi produk olahan ternyata hasil evaluasi sangat membutuhkan acuan, format/model dan arahan praktis untuk membuat produk siap saji seperti bakso, nugget dan kaki naga berbasis ikan patin guna pengembangan potensi sumberdaya perairan secara optimal.

Saran

-

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2011. Data Statistik dalam Angka Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan.
- Amalia, ZIZ. 2002. Studi Pembuatan Kamaboko Ikan Nila Merah (*Oreochromis* sp.) dengan Berbagai Pencucian dan Jenis Bahan Pengikat. *Skripsi*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Anonim, 2008. Patin dalam Bentuk Olahan Nugget Ikan. *Di Akses tanggal 18 juni 2013*
- Anonim, 2010. Pembuatan Nugget Ikan Kakap. <http://bisnisukm.com/pembuatan-nugget-ikan-kakap.html>. *Akses tanggal 18 juni 2013*
- Astawan, M.2004.Ikan yang Sedap dan Bergizi.Solo:Tiga Serangkai.
- Eddy A, dan Evi L., (1989), Pengawetan dan Pengolahan Perikanan. Kanisius, Yogyakarta.
- Nurfianti, Dini. 2007. Penggunaan Kitosan Sebagai Pembentukan Gel dan Pengawet Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu *Chilling*. *Skripsi* (tidak dipublikasikan) Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB
- [BI] Bank Indonesia. 2008. Pengolahan ikan berbasis *fish jelly product* (otak-otak dan kaki naga). <http://www.bi.go.id> *di akses pada tanggal 18 juni 2013*
- Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: MBRI Press
- Siti, Rahayu. 2004. TTG. Teknologi Pengolahan Daging Ikan Cucut. Kanisius : Yogyakarta.
- Yuyun. 2006. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Nugget ikan. Agromedia : Jakarta.