

# **LAPORAN AKHIR PENGABDIAN PADA MASYARAKAT**



## **OLAHAN IKAN DORI DAN JAMUR TIRAM DALAM BENTUK BAKSO JAMIK DAN TAHU JAMIK DI KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO**

Oleh :

**Ir. MARIA AGUSTINI, M.Si (0723086401)**

**MUHAJIR, S.Pi, M.Kes (0727056701)**

**PROGRAM STUDI BUDIDAYA PERIRAN  
JURUSAN PERIKANAN FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS DR. SOETOMO  
SURABAYA  
2019**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Olahan Ikan Dori Dan Jamur Tiram Dalam Bentuk Bakso Jamik dan Tahu Jamik Di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

2. Ketua

- a. Nama Lengkap dengan Gelar : Ir. Maria Agustini, M.Si.
- b. Pangkat/Gol/NPP : Penata/III-d/ 89.01.1.052
- c. Jabatan Fungsional : Lektor.
- d. Program Studi/Jurusan : Budidaya Perairan/Perikanan
- e. Fakultas : Pertanian
- f. Alamat Rumah/HP : Mutiara Citra Asri C-6/10 Candi- Sidoarjo
- g. E-mail : [mariaagustini2017@gmail.com](mailto:mariaagustini2017@gmail.com)

3. Jumlah Tim : 3 (Tiga) orang

Anggota (1)

- a. Nama Lengkap dengan Gelar : Muhajir ,S.Pi, M.Kes
- b. Pangkat/Gol/NPP : Penata/III-c/94.01.1.157
- c. Jabatan Fungsional/Struktural : Lektor

Mahasiswa yang terlibat

- a. Nama : Pitaloka Ratna Agustin
- b. Nim : 2017120012
- c. Fakultas : Pertanian
- d. Jurusan/Program Studi : Perikanan/Budidaya Perairan

4. Lokasi : Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo

5. Jangka Waktu Pelaksanaan : 1 (satu) bulan

6. Biaya : Rp. 1.000.000,- (*Satu Juta Rupiah*)

Dekan Fakultas Pertanian,

Surabaya, 17 Oktober 2019  
Ketua,

Ir.A. Kusyairi, M.Si  
NPP.90.01.1.074

Ir. Maria Agustini, M.Si  
NPP.89.01.1.052

Menyetujui,  
Ketua Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat

**Dr. Fajar Kurnia Hartati, MP**  
NPP.95.01.1.198

## **RINGKASAN**

Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo merupakan daerah yang disekitarnya terdapat banyak industri rumah tangga, misalnya pengrajin pengolahan kupang dan petis kupang, tampar, oven, loyang, makanan ringan, kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk kupang dan lain-lain. Sumorame merupakan salah satu Desa di Kecamatan Candi terdiri dari beberapa Rukun Warga dan Rukun Tetangga, di mana setiap Rukun Warga dan Rukun Tetangga memiliki kegiatan pemberdayaan masyarakat yang kebanyakan dikelola oleh ibu-ibu PKK. Kegiatan tersebut misalnya pertemuan kegiatan arisan, koperasi simpan pinjam, pelatihan kebersihan lingkungan serta penghijauan, bank sampah dan kegiatan lain yang bersifat insidental. Penyuluhan tentang Penanganan Produk Perikanan dengan tema “Pengembangan Olahan Ikan Dalam Rangka Peningkatan Sumberdaya Perempuan Dan Kesejahteraan Masyarakat di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo” sangatlah tepat mengingat konsumsi ikan oleh masyarakat sudah mencapai angka 43 kilogram perkapita per tahun, angka tersebut akan terus digenjot naik hingga mencapai 46 kilogram per kapita per tahun pada 2018 dan 50 kilogram per kapita per tahun pada 2019. Hal ini ditegaskan Menteri Kelautan dan Perikanan Susi Pudjiastuti. Penyuluhan ini menggunakan bahan baku ikan dengan tujuan utama dapat memotivasi masyarakat untuk gemar makan ikan. Capaian pada penyuluhan ini seluruh peserta terutama ibu-ibu PKK dapat membuat olahan makanan sendiri berbahan baku ikan yang berkualitas dan higienis.

Kata kunci : ikan Dori, gemar makan ikan, bakso jamik, tahu jamik

## DAFTAR ISI

|  | Halaman |
|--|---------|
| HALAMAN PENGESAHAN -----                   | (i)     |
| RINGKASAN -----                            | (ii)    |
| DAFTAR ISI -----                           | (iii)   |
| BAB 1. PENDAHULUAN -----                   | 1       |
| 1.1. Analisis Situasi -----                | 1       |
| 1.2. Permasalahan Mitra -----              | 3       |
| BAB 2. TARGET LUARAN KEGIATAN -----        | 4       |
| 2.1. Solusi -----                          | 4       |
| 2.2. Target Dan Luaran Kegiatan -----      | 4       |
| BAB 3. METODE PELAKSANAAN -----            | 6       |
| 3.1. Ceramah -----                         | 6       |
| 3.2. Demonstrasi -----                     | 6       |
| BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI ----- |         |
| 4.1. Hasil -----                           | 8       |
| 4.2. Luaran Yang Dicapai -----             | 9       |
| BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN -----            | 11      |
| 6.1. Simpulan -----                        | 11      |
| 6.2. Saran -----                           | 11      |
| DAFTAR PUSTAKA -----                       | 12      |
| LAMPIRAN -----                             | 13      |

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Analisis Situasi**

Ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya gizi, di mana secara kuantitatif fungsi utama protein makanan bagi tubuh adalah sebagai sumber asam-asam amino esensial yang akan digunakan untuk sintesis asam-asam amino non – esensial dan sintesis protein di dalam tubuh. Protein yang disintesis tubuh berfungsi sebagai zat pembangun tubuh, sebagai alat pengatur dalam tubuh, mengganti bagian-bagian tubuh (sel dan jaringan tubuh) yang rusak serta mempertahankan tubuh dari serangan mikroba penyebab penyakit ( sebagai anti bodi)

Pada umumnya ikan lebih banyak dikenal dari pada hasil perikanan lainnya, karena selain varietasnya sangat beragam juga sangat digemari oleh masyarakat. Ikan memang sudah dikenal sejak lama bahkan ribuan tahun yan lalu. Ikan termasuk hewan vertebrata, artinya hewan yang mempunyai tulang belakang dengan ciri yang khas adalah hidupnya di air dan pada umumnya bernafas dengan menggunakan insang. Sebagai bahan pangan, kedudukan ikan menjadi sangat penting karena mengandung banyak unsur gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Ikan dan produk perikanan lainnya merupakan bahan pangan yang sang kaya dengan sumber protein hewani dan harganya relatif lebih murah bila dibandingkan dengan sumber-sumber protein lainnya, seperti daging sapi, ayam, susu dan telur. Namun demikian, ikan merupakan sumber bahan pangan yang mudah rusak, sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya. Disamping untuk menyediakan protein hewani dalam jumlah yang relatif tinggi, ikan juga memberikan asam-asam lemak tidak jenuh berantai panjang yang sangat diperlukan tubuh. Selain

itu, ikan dikenal sebagai sumber vitamin A yang utama disamping vitamin-vitamin lainnya, serta berbagai macam mineral yang diperlukan tubuh manusia. Oleh karena itu ikan sangat diharap menjadi sumber zat gizi (protein, lemak, vitamin dan mineral) untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan masyarakat.

Agar tingkat penerimaan oleh setiap lapisan masyarakat lebih meluas dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, maka diperlukan berbagai cara untuk penganeekaragaman produk olahan ikan. Penanganan hasil perikanan merupakan masalah penting karena ikan merupakan komoditas mudah rusak, dengan kata lain ikan yang baru ditangkap bila tidak dilakukan penanganan akan menjadi busuk. Untuk mendapatkan mutu ikan sebagai bahan pangan yang bermutu, perlu dilakukan cara penanganan yang baik.

Penyebaran jenis-jenis ikan berdasarkan tempat hidupnya, dikenal dalam tiga golongan yaitu ikan air laut, ikan air darat dan ikan migrasi. Ikan laut merupakan ikan yang hidup dan berkembang biak di air asin, jenis ikan laut dibagi atas dua kelompok yaitu ikan-ikan demersal yang tersebar di perairan dasar kontinen sampai kedalaman 200 meter, golongan ikan ini tinggal di dasar perairan dan atau dekat dasar. Contoh ikan laut berkategori demersal antara lain ikan petek, ikan kurisi, ikan layur, ikan bangbangan, ikan beloso, ikan sebelah, ikan lidah, ikan manyung, ikan gulamah dan ikan pari. Sedangkan ikan laut yang dikelompokkan dalam perairan non demersal antara lain udang, kepiting, rajungan, tripang, cumi-cumi, sotong, gurita dan kerang-kerangan. Sedangkan jenis ikan laut demersal yang menempati ekosistem terumbu karang antara lain ikan kakap, kerapu dan udang barong.

Jamur Tiram adalah jamur pangan dari kelompok Basidiomycetes dan termasuk kelas Homobasidiomycetes dengan ciri-ciri umum tubuh buah berwarna putih hingga krem dan tudungnya berbentuk setengah lingkaran mirip cangkang tiram dengan bagian tengah agak cekung

Kandungan gizi jamur Tiram, mengandung vitamin penting, terutama vitamin B,C, dan D, Vitamin B1 (tiamin), Vitamin B2 (riboflavin), niasin dan provitamin D2 (ergosterol), dalam jamur cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah Kalium, Fosfor, Natrium, Kalsium dan magnesium

### **1.2. Permasalahan Mitra**

- a) Pengetahuan tentang olahan produk perikanan masih tergolong rendah.
- b) Tingkat mengkonsumsi ikan masih rendah
- c) Pengetahuan kualitas ikan yang berkualitas, sehat dan segar masih rendah

## **BAB 2. TARGET DAN LUARAN KEGIATAN**

### **2.1. Solusi**

Solusi alternatif terhadap peningkatan efisiensi kegiatan bagi ibu-ibu PKK dan motivasi untuk gemar makan ikan, diperlukan usaha untuk melakukan pertemuan rutin dengan tujuan dapat memotivasi ibu-ibu PKK untuk meningkatkan pengetahuan tentang gizi ikan, pengetahuan tentang pemakaian bahan pengawet berbahaya pada ikan dan meningkatkan kesadaran ibu-ibu PKK akan pentingnya mengkonsumsi ikan. Semua kegiatan tersebut diharapkan ibu-ibu PKK dapat membuat berbagai produk olahan dengan bahan baku ikan yang berkualitas dan memiliki nilai tambah secara ekonomi. Agar tidak membosankan, kegiatan tersebut diselingi dengan demo masak dengan bahan baku ikan dan dilengkapi pemberian *doorprice* sebagai umpan balik dari kegiatan yang sudah berlangsung dan untuk mengetahui seberapa jauh materi penyuluhan dapat dimengerti dan diserap peserta penyuluhan.

### **2.2. Target Dan Luaran Kegiatan**

Target luaran kegiatan ini sebagai berikut :

- a) Meningkatkan kreativitas ibu-ibu PKK tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha.
- b) Meningkatkan kesadaran ibu-ibu PKK agar lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan.

Target peningkatan dari sisi akademis, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan tambahan untuk mendukung pelaksanaan perkuliahan (*up date* materi kuliah)

### **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan dalam program pengabdian pada masyarakat kali ini dengan memberikan penyuluhan dengan dua metode, yaitu menggunakan metode ceramah dan demonstrasi langsung.

#### **3.1. Ceramah**

Metode ceramah sengaja dipilih untuk menyampaikan konsep tentang penyuluhan bagi ibu-ibu PKK untuk motivasi gemar makan ikan. Dalam sesi ceramah ini, apabila peserta pelatihan kurang memahami isi materi yang disampaikan, maka peserta tersebut diberikan pertanyaan secara langsung dan si peserta diminta untuk langsung menjawabnya. Kegiatan ceramah juga didukung dengan selingan untuk mengusir kejenuhan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari satu orang sebagai ketua dan dua orang sebagai anggota. Peserta memiliki keantusiasan dalam mengikuti kegiatan ceramah dan tanya jawab, hal ini terlihat banyaknya peserta yang bertanya. Gambar kegiatan ini dapat terlihat dalam lampiran.

#### **3.2. Demonstrasi**

Metode demonstrasi sengaja dipilih untuk memberikan gambaran secara langsung atau menunjukkan proses kerja secara langsung sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dan penyuluhan. Metode ini sangat efektif dan sangat membantu untuk memberikan penjelasan secara langsung kepada peserta pelatihan dan penyuluhan. Kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian pada masyarakat dengan harapan dan tujuan agar peserta pelatihan dan penyuluhan dapat

melaksanakan praktek secara sempurna tentang pengolahan bahan pangan berbasis ikan dan dapat dipakai dalam berwirausaha untuk meningkatkan penghasilan tambahan.

## **BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI**

### **4.1. Hasil**

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan ini mendapat dukungan penuh dari pengurus dan anggota PKK setempat, mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis, oleh ibu-ibu PKK materi kegiatan ini dipakai secara berkelanjutan.

Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu PKK tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu ibu-ibu PKK merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan. Lebih menggembarakan lagi, ibu-ibu PKK setempat setelah diberi materi pelatihan dan penyuluhan respon terhadap konsumsi ikan semakin meningkat.

Bakso Jamik merupakan singkatan dari bakso jamur dan ikan. dimana bakso terbuat dari bahan perpaduan antara daging ikan Dori (filet ikan) dengan jamur Tiram. Dari perpaduan ini menghasilkan olahan ikan dan jamur yang bergizi tinggi, sehat, dan harganya murah dapat terjangkau harganya oleh masyarakat.

Tahu Jamik merupakan singkatan dari tahu jamur ikan, di mana perpaduan bahan pangan antara tahu dan jamur ini dapat menambah nilai gizi bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Adapun foto kegiatan, bahan baku, resep terlampir di halaman lampiran

#### 4.2. Luaran Yang Dicapai

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat potensial untuk dikembangkan. Peningkatan konsumsi ikan diharapkan dapat menanggulangi masalah kekurangan protein yang masih banyak ditemui pada anak-anak pra sekolah, ibu hamil dan ibu menyusui di Indonesia. Hingga saat ini rata-rata konsumsi ikan secara nasional baru mencapai 70 % dari target sebesar 18 kg/kapita/tahun. Produksi perikanan pada umumnya mempunyai kecenderungan untuk meningkat setiap tahunnya dengan laju pertumbuhan rata-rata sebesar 4,9 % (Deddy, M, 2009). Dengan demikian tingkat konsumsi ikan di Indonesia tergolong rendah, hal ini bisa jadi disebabkan adanya kemungkinan karena tersedianya produk protein nabati yang lebih murah. Kemungkinan-kemungkinan lain adalah akibat persediaan, harga dan sistem pemasaran yang selalu berubah-ubah.

Usaha untuk memanfaatkan ikan sebaik-baiknya agar dapat digunakan semaksimal mungkin sebagai bahan pangan karena produk yang berlimpah banyak dilakukan dengan berbagai cara. Ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya untuk jangka waktu yang cukup lama, dapat diolah maupun diawetkan dalam berbagai bentuk bahan pangan. Pada dasarnya usaha-usaha tersebut pada mulanya hanya dengan memanfaatkan proses-proses alami saja yang dikerjakan secara tradisional, tetapi adanya perkembangan ilmu dan teknologi maka berkembang pula pembuatan alat-alat mekanis yang dapat menunjang dan mempercepat proses, memperbanyak produk akhir sekaligus memperbaiki mutunya serta mereduksi kehilangan bahan selama proses. Nyoman, S, (2010), berpendapat bahwa pada hakikatnya semua pihak baik oleh para nelayan, pengusaha maupun pemerintah

berkepentingan agar sumber daya ikan menjadi bahan utama protein yang dibutuhkan manusia. Target yang ingin dicapai adalah masyarakat tetap memperoleh sumber protein yang murah dan memberikan kontribusi bagi tubuh secara kontinyu

## **BAB 5. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan pelatihan dan penyuluhan dalam program pengabdian pada masyarakat dengan tema “Olahan Ikan Dori Dan Jamur Tiram Dalam Bentuk Bakso Jamik dan Tahu Jamik Di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo” dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a) Ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan dan penyuluhan untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat mengikuti dengan baik dan sangat antusias sehingga mampu menguasai materi dan teknologinya dengan baik.
- b) Hasil olahan ikan dan jamur tiram dalam bentuk Bakso Jamik dan Tahu Jamik dapat dikembangkan dengan baik sehingga dapat dijadikan bahan sebagai motivasi masyarakat untuk gemar makan ikan.
- c) Pembuatan olahan ikan dan jamur Tiram dalam bentuk bakso Jamik dan Tahu Jamik dapat dibuat dengan mudah karena bahan bakunya mudah didapat dan murah harganya.

### **5.2. Saran**

Guna memenuhi kebutuhan protein hewani diperlukan adanya program pelatihan dan penyuluhan tentang aneka olahan dengan bahan dasar ikan dari berbagai jenis ikan, baik ikan air tawar, air laut, maupun air payau sehingga dapat memotivasi masyarakat gemar makan ikan

## DAFTAR PUSTAKA

Deddy, M. 2009. Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein. Penerbit ALFABETA, Bandung

Nyoman, S. 2010. Manajemen Sumber Daya Perikanan. IPB Press.

<https://id.m.wikipedia.org/wiki>. 2019

## **LAMPIRAN**













