



UPAYA MENINGKATKAN NILAI EKONOMIS IKAN PATIN DENGAN PENGOLAHAN KUDAPAN KUE KEMBANG GOYANG BERPROTEIN TINGGI

EFFORTS TO INCREASE THE ECONOMIC VALUE OF CATFISH BY PROCESSING SNACKS HIGH PROTEIN ROCKING FLOWER CAKE

Findya Puspitasari¹
Tri Dekayanti²
Dwi Nugroho¹
Yandi Annor¹
Ei Redha³
Rabiatul Adawyah¹

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

² Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan

³ Program Studi Akuakultur Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Jalan Jend. A. Yani KM 36,5 Simpang Empat Banjarbaru 70713

***Korespondensi:**
findya.p@gmail.com

Kata kunci: ikan patin, protein, kudapan, kembang goyang

Keywords: catfish, protein, snack, rocking flower

Naskah diterima: 20 Juni 2023

Disetujui: 28 Juni 2023

Disetujui publikasi: 30 Juni 2023

ABSTRACT. The Posyandu Persada group is located in Sungai Besar Village in Sungai Besar Village, South Banjarbaru District, Banjarbaru City, South Kalimantan. The Persada Posyandu group is in the RT 11 RW 02 area. The problem faced by the partners is that they need to know the information that catfish meat can be substituted for the processing of rocking flower cakes so that they produce high-protein shake flower cakes. Activities offered as a solution to overcome partner problems, which will be carried out in this community partnership program activity, namely counseling on the importance of consuming fish as a source of protein that is cheap and easy to obtain so that it can be used in Infant Supplementary Feeding (PMT) for toddlers. As well as training in the processing of rocking flower cakes substituted with catfish meat will be given.

ABSTRAK. Kelompok Posyandu Persada terletak di Kelurahan Sungai Besar di Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Kelompok Posyandu Persada berada di Lingkungan RT 11 RW 02. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu belum mengetahui informasi bahwa daging ikan patin dapat di substitusikan pada pengolahan kudapan kue kembang goyang sehingga dihasilkan kue kembang goyang berprotein tinggi. Kegiatan yang ditawarkan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan mitra, yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini yaitu penyuluhan pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita. Serta pelatihan pengolahan kudapan kue kembang goyang yang disubstitusi dengan daging ikan patin.

PENDAHULUAN

Pembentukan Posyandu Persada karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan. Kegiatan Posyandu Persada dilakukan setiap bulan pada bulan ketiga dengan salah satu kegiatannya adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Susunan kepengurusan posyandu yaitu Rochimah sebagai Ketua, Dewi Juliantie, S.Pi sebagai Sekretaris dengan dibantu dengan kader-kader posyandu yang terdiri dari ibu-ibu warga di Lingkungan RT 11 RW 02. Pembentukan Posyandu Persada karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan.

Kegiatan pendampingan pengolahan sudah pernah dilakukan yaitu dengan pengolahan tahu bakso dengan siomay sudah pernah dilakukan dan mereka sangat antusias sekali dan meminta untuk diberikan pendampingan kembali dengan produk-produk olahan yang bergizi yang akan menambah wawasan keterampilan kader posyandu, dan kali ini dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan kudapan kue kembang goyang.

Kue kembang goyang merupakan salah satu jenis kue kering tradisional yang berasal dari Betawi yang berbahan dasar tepung beras. Kue kembang goyang merupakan salah satu camilan populer dan digemari masyarakat karena memiliki rasa yang khas yaitu perpaduan rasa manis dan gurih, bewarna kuning keemasan dan memiliki tekstur yang kering dan renyah (Pujilestari et al, 2021). Nama kue kembang goyang berasal dari teknik pengolahannya, dimana kue kembang goyang terbuat dari adonan kental yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk bunga atau kembang, kemudian cetakan dimasukkan ke dalam minyak yang sudah panas lalu cetakan digoyang-goyangkan untuk melepaskan kue dari cetakan (Sugik, 2014).



Gambar 1. Kue kembang goyang

Kue kembang goyang umumnya terbuat dari tepung beras dan menambahkan gula pasir pada saat pembuatannya. Tepung beras memiliki tekstur ringan dan mengandung protein yang rendah yaitu 7 gram dari 100 gram tepung beras. Bahan baku kue kembang goyang mengandung sumber protein yang rendah, sehingga perlu dicari formulasi dengan menambahkan bahan baku yang mengandung tinggi protein dan ekonomis (Ulfah, 2015).

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra dengan 3 kegiatan, yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini, yaitu: 1) Penyuluhan pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein yang murah dan mudah diperoleh sehingga dapat digunakan pada Pemberian Makanan Tambahan Balita (PMT) pada balita. Penyuluhan manfaat daging ikan patin yang kandungan proteinnya tinggi mencapai 17% dan juga mengandung DHA dan EVA. Penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita; 2) Pelatihan pengolahan kudapan kue kembang goyang yang disubstitusi dengan daging ikan patin.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan Solusi Permasalahan

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program lpteks sebagai berikut:

- a. Penyuluhan dan pelatihan bagi kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu.
Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada kader posyandu persada dan orang tua yang mempunyai balita tentang pentingnya mengkonsumsi ikan yang tinggi kandungan proteinnya yang bertujuan untuk meningkatkan imunitas tubuh dalam upaya mencegah terinfeksi dari yang dapat menyebabkan penyakit ini serta melakukan pelatihan untuk membuat kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi menggunakan bahan daging ikan patin yang kandungan proteinnya mencapai 17%.
- b. Mobilisasi kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu.
Dalam metode ini para kader posyandu dan para orang tua balita anggota posyandu dimobilisasi untuk menerapkan pengetahuan sistem atau metode yang telah mereka peroleh dari penyuluhan dan pelatihan.
- c. Intervensi dalam upaya sanitasi higienis dan keamanan pangan.
Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi higienis dan keamanan pangan dalam mengolah *Patty Burger* sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk balita.
- d. Partisipasi Mitra
Langkah-langkah dalam solusi permasalahan tidak akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan kader posyandu persada dan orang tua balita anggota posyandu yaitu mampu melakukan pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang dapat sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki kandungan protein, DHA dan EVA dengan harga yang murah apabila tidak berpartisipasi dalam kegiatan ini. Oleh karena itu peran serta dari kader posyandu dan para orang tua anggota posyandu merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Dalam hal ini, kader posyandu persada dilingkungan kelurahan Sungai Besar sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk tehnik pelaksanaan kegiatan telah dirundingkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan kader posyandu persada.
- e. Evaluasi Hasil Kegiatan

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Upaya yang dilakukan tim pengabdian dalam memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kelompok posyandu Persada, dimana berdasarkan identifikasi permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, sangat disadari apabila tidak semua masalah yang dihadapi mitra dapat diselesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu dan dana yang terbatas. Oleh karena itu dari sekian banyak permasalahan, dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk membantu pelatihan demonstrasi pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi yang diolah dengan bahan dasar daging ikan patin. Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan daging ikan patin yang ditambahkan pada adonan kue kembang goyang berprotein tinggi sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui demonstrasi untuk kader Posyandu Persada Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan.

PMT atau yang dikenal dengan Pemberian Makanan Tambahan adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita salah satu tujuannya adalah untuk mengatasi masalah gizi yang terjadi pada masyarakat. Masalah gizi dapat terjadi pada setiap siklus kehidupan, dimulai sejak janin, hingga menjadi bayi, anak dewasa sampai usia lanjut. Saat ini Indonesia menghadapi masalah gizi ganda yaitu kurang dalam bentuk kurang unsur Protein, Kurang Vitamin A, anemia dan gangguan akibat kurang Iodium dan gizi lebih berkaitan dengan timbulnya penyakit degenerative seperti diabetes melitus, jantung, hipertensi dan lain lain.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada Balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu serta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan, serta mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan sasaran. Pada kegiatan dilakukan penyuluhan dan pendampingan pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi yang berbahan dasar daging ikan pating yang disubstitusikan pada tepung beras harganya terjangkau tetapi memiliki kandungan protein tinggi mencapai 17% berdaging tebal, dagingnya mudah dipisahkan dari tulangnya aerta lemaknya kaya akan DHA dan EVA.

Jumlah produksi ikan patin di Kabupaten Banjar pada tahun 2021 mencapai 27.720 ton (Rifa'i et al, 2020; Statistik KKP, 2021). Salah satu upaya untuk memaksimalkan potensi hasil budidaya ikan patin yang ada di Provinsi Kalimantan Selatan yaitu dengan cara melakukan diversifikasi olahan hasil perikanan. Diversifikasi produk olahan perikanan merupakan upaya untuk menganeekaragamkan olahan hasil perikanan sehingga menciptakan kebiasaan mengkonsumsi ikan serta berperan dalam pemenuhan gizi masyarakat. Selama ini ikan patin budidaya ikan patin (*Pangasius pangasius*) pada umumnya dikonsumsi segar, hanya diolah dalam bentuk olahan ikan patin bakar, ikan patin goreng maupun pais ikan patin. Salah satu diversifikasi produk olahan perikanan sebagai camilan atau snack yang bisa dikembangkan adalah dengan pengolahan kue kembang goyang.

Mitra Posyandu Persada Kelompok Posyandu Persada yang didirikan pada tanggal 7 Oktober Tahun 2011 dengan susunan kepengurusan Rochimah sebagai Ketua, Dewi Juliantie S.Pi sebagai Sekretaris dengan dibantu dengan kader-kader posyandu yang terdiri dari ibu-ibu warga di Lingkungan RT 11 RW 02. Pembentukan Posyandu Persada karena posyandu termasuk bentuk pelayanan dasar yang harus mendapat perhatian karena menyangkut kualitas penyelenggaraan pemerintahan. Kegiatan Posyandu Persada dilakukan setiap bulan pada bulan ketiga dengan salah satu kegiatannya adalah dengan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT yang diberikan umumnya dalam bentuk makanan kering seperti biscuit atau bisa juga bubur kacang hijau. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.



Gambar 2. Sekretariat PosyanduPersada

Hasil Kegiatan Penyuluhan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomis Ikan Patin Dengan Pengolahan Kudapan Kue Kembang Goyang Berprotein Tinggi

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan kembang goyang berprotein tinggi yang diolah dari bahan dasar pengolahan kue kembang goyang yang disubstitusikan dengan daging ikan patin sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Kegiatan kemitraan ini diikuti oleh 8 orang kader Posyandu dan 4 orang tim dari Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM terdiri dari Dosen Teknologi Hasil Perikanan, Sosial Ekonomi Perikanan dan dua orang mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dan menggunakan garam yang mengandung iodium. Penggunaan daging ikan toman sebagai sumber protein pada kudapan PMT dinilai merupakan sumber protein yang mudah diperoleh di Kalimantan Selatan. Harga jual ikan patin sangat terjangkau dan kandungan protein mencapai 17% dan lemaknya mengandung DHA dan EVA.



Gambar 3. Suasana pada saat pengabdian berlangsung

Pelaksanaan pengolahan Pemberian makanan Tambahan (PMT) dalam bentuk kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan adonan kue kembang goyang yang disubstitusikan dengan daging ikan patin dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

- 1) Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan ikan patin dengan menyangi ikan patin dengan memisahkan kepala, tulang, kulit dari dagingnya.
- 2) Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan tambahan daging ikan patin dengan merendam dalam air yang sudah diberi parutan jahe perut selama 10 menit.
- 3) Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan menggunakan bahan tambahan daging ikan patin dengan menghaluskan daging ikan patin.
- 4) Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan mencampur adonan kembang goyang dengan gilingan daging ikan patin sebanyak 30%.
- 5) Pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi dengan mencetak dan menggoreng olahan kudapan kembang goyang berprotein tinggi.

Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan. Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu kader Posyandu PERSADA Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mencoba dan mempraktekan ilmu dan keterampilan yang mereka dapatkan. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktekan langsung Pemberian Makanan Tambahan dalam bentuk kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

- 1) Mitra memiliki tingkat Pendidikan minimal Sekolah Menengah Atas dan memiliki dasar kemampuan mpla bahan pangan sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
- 2) Posyandu PERSADA merupakan salah satu Posyandu yang aktif melakukan kegiatan menerima transfer ilmu dari Dinas Kesehatan Kota Banjarbaru PUSKESMAS, Fakultas Kedokteran ULM maupun pihak swasta yang memberikan penyuluhan transfer di Posyandu PERSADA Sungai Besar serta Kader posyandu aktif mengikuti kegiatan jika mereka dilibatkan.
- 3) Posyandu PERSADA Sungai Besar Rutin memberikan Pemberian Makanan Tambahan setiap kegiatan Posyandu dilaksanakan baik makanan kering maupun makanan basah dengan sangat memperhatikan dan menerapkan baik karena penerapan sanitasi dan higienisnya sudah baik.
- 4) Ketersediaan bahan baku penolahan kembang goyang dan ikan patin ang selalu ada di Kota Banjarbaru.

Sedangkan Faktor Penghambat adalah:

- 1) Belum mengetahui informasi bahwa daging ikan patin yang harganya murah dapat dijadikan sebagai kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi.
- 2) Belum mengetahui informasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan dasar ikan patin.
- 3) Belum Mengetahui informasi pengolahan kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi.
- 4) Belum Mengetahui bahwa daging ikan patin mengandung kandungan protein mencapai 17%.
- 5) Belum mengetahui teknologi pengolahan kembang goyang yang dapat di substitusikan dengan daging ikan patin.
- 6) Belum ada penyuluhan tentang pentingnya konsumsi daging ikan sebagai sumber protein pada balita.

- 7) Belum ada penyuluhan tentang berbagai kudapan berbahaya dasar ikan sebagai sumber protein untuk kudapan balita sebagai Pemberian makanan Tambahan pada Balita.
- 8) Belum adanya penyuluhan keamanan pangan untuk Pemberian Makanan Tambahan pada Balita.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil pelaksanaan pengabdian adalah:

- 1) Kegiatan pengabdian Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomis Ikan Patin Dengan Pengolahan Kudapan Kue Kembang Goyang Berprotein Tinggi Pada Mitra Kelompok "Posyandu Persada" Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada kudapan kue kembang goyang berprotein tinggi.
- 2) Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para kader yang tergabung dalam Posyandu Persada Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Profinsi Kalimantan Selatan sangat terbuka dan bisa menerima inovasi yang diinformasikan dengan sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa pengolahan kudapan sebagai Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang menggunakan daging ikan patin sebagai sumber protein,

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai pihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdikan melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2023 Nomor: SP DIPA -023.17.2.677518/2023 Tanggal 30 November 2022.

REFERENSI

- Ibrahim, A. M., Yuniarta, Y., & Sriherfyna, F. H. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2):530-541.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259-267.
- Millah, S. 2019. Survei: Orang Indonesia Lebih Banyak Makan Cemilan Ketimbang Makan Besar. Diambil dari <https://traveling.bisnis.com/read/20191203/223/1177360/survei-orang-indonesia-lebih-banyak-makan-camilan-ketimbang-makan-berat>. (Diakses pada 12 Maret 2023).
- Purlis, E. 2010. Browning development in bakery products - A review. *Journal of Food Engineering*, 99(3): 239–249.
- Qudsy, S.P., Fajri, R., Lisnawati, N. 2018. Pengaruh Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Zat Besi (Fe) Biskuit Untuk Wanita Hamil. *J. Holistic and Health Sciences* 2(2): 49-55.
- Rifa'i, M. A., & Kudsiah, H. 2020. Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin Dengan Pengembangan Produk Fillet. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(3): 369-379.

- Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L., Anggraeni, V. D., Ro'i, K. J., Afyah, N., & Malichatin, H. 2021. Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 9(1): 23-37.
- Statistik KKP. 2021. Produksi Perikanan Budidaya. Diambil dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=p_prod_ikan_budidaya_kab. (Diakses pada 19 Maret 2023).
- Statistik, B. P. 2022. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) 2019. Diambil dari www.bps.go.id/indicator/56/1513/1/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama. (Diakses pada 4 Maret 2023).
- Tobing, A. L. Hayatinufus. 2005. *Camilan Tradisional Indonesia Serba Rebus dan Kukus*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ulfah, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. *Skripsi*, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Winarno F. G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia. Jakarta