

PERBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI BAKSO DAN NUGET IKAN BERSAMA LAZISMU PEKANBARU

Empowerment of Households Through fish meatball and Nugget with Lazismu Pekanbaru

**Irwan Effendi*¹, Mardalisa¹, Ummi Mardhiah Batubara¹,
Rita Wijaya², Muhammad Arif Wibowo¹**

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru

²Fakultas Ekonomi, Universitas Lancang Kuning, Pekanbaru

*helpingirwan@gmail.com

Diterima: 28 November 2020; Disetujui: 14 Desember 2020

Abstract

Poverty is not only caused by the low income of the husbands, but also because family members are not optimally empowered. LAZISMU is a national level zakat institution that is active in community empowerment. One of the targets of its activities is social and economic activities in the form of forming and coaching as well as funding community business groups. This community service program involved housewives and several young women in Kota Pekanbaru. This service is in the form of assistance to the participants so that they have knowledge about processing and varying the methods of processing fish commodities to become fish balls and nuggets. The participants were generally very interested in the training material for making meatballs and fish nuggets. All groups successfully finished making meatballs and fish nuggets with quite savory flavors.

Keyword: *Dedication, fish meatballs, fish nuggets, lazismu*

Abstrak

Kemiskinan selain disebabkan rendahnya pendapatan para suami, juga disebabkan karena anggota keluarga belum berdayakan secara optimal. LAZISMU adalah lembaga zakat tingkat nasional yang berkhidmat dalam pemberdayaan masyarakat. Salah satu sasaran kegiatannya adalah kegiatan sosial dan kegiatan ekonomi berupa pebentukan dan pembinaan serta pendanaan kelompok usaha masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan beberapa remaja putri di Kota pekanbaru. Pengabdian ini bersifat dampingan kepada para peserta agar mereka memiliki pengetahuan tentang pengolahan dan memvariasikan cara pengolahan komoditi ikan untuk dijadikan bakso dan nugget ikan. Para peserta umumnya sangat berminat akan materi pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan yang diajarkan. Semua kelompok berhasil menyelesaikan pembuatan bakso dan nugget ikan dengan rasa yang cukup gurih.

Kata Kunci: pengabdian, bakso ikan, nugget ikan, lazismu

1. PENDAHULUAN

Kota Pekanbaru adalah ibu kota Provinsi Riau. Kota ini berkembang sangat pesat dengan pertumbuhan jumlah penduduk yang sangat tajam. Pada tahun 2017 penduduk tercatat sebanyak 1.091.088 jiwa. Jumlah penduduk ini diperbesar dengan banyaknya pemukiman di pinggiran kota ini yang sudah termasuk wilayah Kabupaten Kampar, Kabupaten Siak, Kabupaten

Pelalawan, namun sesungguhnya mereka beraktifitas di dalam Kota Pekanbaru. Dari jumlah tersebut tercatat angka kemiskinan di Pekanbaru mencapai 33.090 jiwa (BPS, 2018). Penduduk miskin hampir tersebar merata di semua kecamatan yang ada di seluruh penjuru kota. Mereka umumnya adalah para karyawan rendahan pada perusahaan-perusahaan, pekerja kasar dan pekerja sektor informal lainnya

bersama anggota keluarganya. Kemiskinan mereka selain dikarenakan faktor ekonomi, juga disebabkan kekurangan keterampilan, akses dan pembibingan dari institusi yang tepat. Beberapa instansi pemerintah, lembaga sosial masyarakat telah berbuat berbagai upaya bagi membina dan membimbing mereka untuk bisa keluar dari kondisi mereka saat ini (Aneta, 2010). Salah satu institusi yang terorganisir baik adalah LAZISMU Kota Pekanbaru.

LAZISMU adalah lembaga zakat tingkat nasional yang berkhidmat dalam pemberdayaan masyarakat melalui pendayagunaan secara produktif dana zakat, infaq, wakaf dan dana kedermawanan lainnya baik dari perseorangan, lembaga, perusahaan dan instansi lainnya. Didirikan oleh PP. Muhammadiyah pada tahun 2002, dikukuhkan SK No. 457/21/2002 Kemenag RI dan SK Kemenag RI No. 730/2016. LAZISMU telah berkembang menjadi pengelola zakat dengan manajemen modern yang dapat menghantarkan zakat menjadi bagian dari penyelesaian masalah sosial masyarakat. LAZISMU senantiasa memproduksi program-program pemberdayaan masyarakat yang mampu menjawab tantangan perubahan dan problem sosial masyarakat yang berkembang.

LAZISMU Kota Pekanbaru telah melaksanakan sejumlah kegiatan pemberdayaan masyarakat. Salah satu sasaran kegiatannya adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga di Kota Pekanbaru. Mulai dari kegiatan sosial (kesehatan, pendidikan, silaturahmi, keagamaan, penyantunan dll) sampai kepada kegiatan ekonomi berupa pebentukan dan pembinaan serta pendanaan kelompok usaha masyarakat. Pengusul telah melakukan kerjasama pembinaan kelompok usaha industri rumah tangga; olahan ikan (bakso ikan, nugget, sosis ikan dll), industri makan ringan dan kue-kue basah. Kegiatan yang masih berlangsung adalah program "dapur hidup", yaitu pembeniaan ibu-ibu rumah tangga mmenuhi kebutuhan sayur mayur di dapur via tanaman sayur di dalam polibag dan kantong plastik bekas.

Kemiskinan sebagian anggota masyarakat di kota Pekanbaru selain disebabkan rendahnya

pendapatan para suami, juga disebabkan oleh karena para isteri, anak dan anggota keluarga lainnya yang sesungguhnya punya potensi dapat membantu ekonomi keluarga belum terberdayakan secara optimal. Penyebab belum terberdayakan ini karena terbatasnya akses mereka terhadap sumberdaya yang ada. Misanyal akses terhadap sumber ide, sumber dana (modal) dan sumber pembinaan serta partner kerja. Untuk itu. Kata kuncinya bahwa para keluarga miskin itu kekurangan akses terdap sumber potensi yang sesungguhnya bisa mereka raih.

Berdasarkan pengalaman dan fakta di atas pengusul merasa tertarik untuk mengembangkan kerjasama dalam peningkatan ekonomi keluarga berupa pemberdayaan kelompok ibu-ibu rumah tangga melalui pembuatan nugget dan bakso ikan. Dari pengabdian masyarakat ini, diharapkan agar kondisi dampingan, khususnya kaum ibu-ibu akan lebih baik dalam hal pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan dan diharapkan dapat membantu perekonomian keluarga tanpa meninggalkan tugas utamanya sebagai seorang istri dan ibu bagi anak-anak mereka.

2. METODE

2.1. Metode Penyuluhan

Program pengabdian masyarakat ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan beberapa remaja putri di Kota pekanbaru. Pengabdian ini bersifat dampingan kepada para peserta agar mereka memiliki pengetahuan tentang pengolahan dan memvariasikan cara pengolahan komiditi ikan. Sebelum proses penyuluhan dilaksanakan, terlebih para peserta dievaluasi akan tingkat pendidikan dan pemahaman mereka akan topik yang disajikan (Effendi dan Ilahi, 2019). Pesan atau informasi tentang topik disampaikan melalui ceramah, diskusi, tanya-jawab, demonstrasi, peragaan, pemutaran video dan praktek langsung oleh para peserta. Kemudian di akhir kegiatan dilakukan pula evelauasi terhadap penguasaan para peserta terhadap materi yang diberikan oleh para instruktur (Efriyeldi *et al.*, 2019).

2.2. Arti Penting Divesifikasi Produk Perikanan

Pertama, peserta diberikan pemahaman dan pemahaman tentang pentingnya nilai gizi komoditas ikan dan diversifikasi hasil olahan perikanan itu sendiri. Yang disampaikan dalam arti penting antara lain; 1) Pengertian Gizi bagi Pertumbuhan dan Kesehatan Anak dan Dewasa. 2) pentingnya ikan dan hasil olahannya sebagai protein hewani. 3) pentingnya meningkatkan tingkat konsumsi ikan per kapita. 4) pentingnya mengolah dan mendiversifikasi bentuk olahan hasil perikanan untuk selera anak dan anggota keluarga lainnya. 5) pentingnya mengolah hasil perikanan untuk membantu perekonomian rumah tangga (Suparmi *et al.*, 2019).

2.3. Pembuatan Bakso Ikan

Tata cara dan materi pembuatan bakso yang diajarkan adalah sebagai berikut (Effendi dan Wiyati 2019). Perlengkapan yang dibutuhkan meliputi; kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, wajan, saringan / talang, sendok makan, timbangan dan lain-lain.

Bahan yang dibutuhkan adalah;

- Daging ikan patin (bahan utama)
- Santan pati.
- garam,
- merica bubuk,
- bawang merah, dan
- bawang putih.

Garam yang digunakan sekitar 2,5% dan bumbu sekitar 2% dari berat daging. Campur bawang merah, bawang putih, perbandingan 15: 3: 1.

Ikan dibersihkan terlebih dahulu, kepala dan isi perut dikeluarkan dan dikuliti sehingga hanya diperoleh daging (filet). Isi daging ikan dan potong kecil-kecil, tulang ikan kemudian giling daging dan tulangnya menggunakan blender hingga halus. Air secukupnya dan daging giling dituang ke dalam baskom atau wadah lain yang sudah ada siap. Bumbui ditumbuk sampai halus. Selanjutnya pati, telur ayam dan bumbu dicampur ke dalam daging ikan yang telah dihaluskan dan diaduk sampai merata hingga membentuk adonan yang sesuai, adonan diaduk rata dan adonan mulai terbentuk menjadi bakso yang ukurannya sesuai rasa.

Untuk membuat bulatan dilakukan dengan bantuan satu sendok makan dan dibulatkan dengan kedua telapak tangan. Bulatkan bakso yang sudah dimasukkan ke dalam air yang sedang mendidih dan biarkan mengapung dengan sendirinya. Bulatan bakso mengambang menandakan bahwa bakso tersebut sudah matang dan dapat diangkat serta ditiriskan menggunakan gayung atau tapisan. Terakhir, bakso sudah bisa disajikan dan siap dikonsumsi.

2.4. Pembuatan Nugget Ikan

Pembuatan nugget ikan patin pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merujuk kepada Effendi dan Wiyati (2019). Bahan yang dibutuhkan antara lain adalah;

- 200 gram daging ikan patin,
- 100 gram tepung roti,
- 2 siung bawang putih 2 butir telur ayam,
- 50 gram tepung terigu,
- 1 sendok garam,
- 1 sendok teh kaldu bubuk,
- 1 sendok gula dan merica secukupnya.

Cara membuat :

- Terlebih dahulu 1 butir telur dikocok, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica.
- Adonan ini diaduk dan dikocok sampai merata.
- Tepung terigu dimasukkan kedalam wadah (baskom, mangkuk), lalu dicampur dengan kocokan telur pertama.
- Daging ikan tenggiri yang sudah digiling halus dimasukkan dan diaduk rata.
- Adonan dituangkan ke dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak.
- Adonan ini selanjutnya dikukus selama 15-20 menit.
- Sambil menunggu nugget dikukus, tepung roti dicampurkan ke dalam wadah, dan disiapkan nampan kosong.
- Seterusnya disiapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
- Nugget yang telah dikukus didiamkan dalam suhu ruangan selama 10 menit.

- Kemudian dipotong-potong nugget ikan ini sesuai bentuk yang diinginkan.
- Potongan nugget ini selanjutnya dimasukkan ke dalam kocokan telur lalu dimasukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna tepung roti kemudian ditaruh di nampan yang telah disediakan.
- Satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti dilumuri dengan tepung roti sehingga terbalut sempurna.
- Nugget yang sudah terbalut ini didiamkan sampai 30 menit supaya tepung roti menempel sempurna.
- Minyak goreng dipanaskan dan nugget digoreng nugget sampai terlihat berwarna kuning keemasan.

- Warna coklat keemasan ini menandakan nugget ikan sudah jadi dan setelah dingin siap dihidangkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bisa berjalan dengan lancar. Diikuti oleh 25 orang ibu-ibu rumah tangga dan remaja puteri, binaan Lazismu Pekanbaru. Dilaksanakan di kantor Lazismu Pekanbaru. Kegiatan terlaksana atau kerjasama Universitas Riau, Lazismu Pekanbaru yang didukung oleh program corporate social responsibility PT. Thoyyibatul Rizki, Pekanbaru (Gambar 1 dan Gambar 2). Kegiatan ini telah di beritakan pada beberapa media masa untuk bisa di ketahui masyarakat secara luas. Diantaranya ialah Media Koran Riau Pos Pekanbaru dan pencetakan Buku ber ISBN.



Gambar 1. Pembukaan acara penyuluhan pembuatan bakso dan nugget ikan



Gambar 2. Pembagian kelompok penyuluhan pembuatan bakso dan nugget ikan

Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu para peserta diminta mengisi daftar pertanyaan tentang pemahaman mereka akan materi penyuluhan. Hal ini dimaksudkan sebagai baha evaluasi pelaksanaan kegiatan (Effendi *et al.*, 2018; Nuraini *et al.*, 2019). Para peserta belum pernah mendapatkan pelatihan ataupun penyuluhan tentang pengolahan ikan untuk dijadikan bakso dan nugget ikan. Kondisi membuat mereka semangat dalam mengikuti

pelatihan ini. (Gambar 3 dan Gambar 4). Strategi yang pertama dilakukan adalah dengan mengajar ibu-ibu tersebut. Strategi yang pertama dilakukan adalah dengan mengajak bergabung dalam program pengabdian ini. Mereka dibentuk menjadi kelompok binaan yang berjumlah masing-masing 5 (lima) orang dan menunjuk salah seorang diantara mereka sebagai ketua kelompok.



Gambar 3. Para peserta antusias mengikuti penyuluhan pembuatan bakso dan nugget ikan.



Gambar 4. Para instruktur sedang menjelaskan penyuluhan pembuatan bakso dan nugget ikan.

Strategi seperti telah dilakukan oleh beberapa pelaksana kegiatan masyarakat (Setelah kelompok terbentuk, maka dilakukan penyuluhan tentang manfaat ikan dalam bidang kesehatan maupun sebagai bahan dasar dalam pembuatan aneka jenis makanan olahan yang bernilai gizi dan ekonomi (Suparmi *et al.*, 2020). Strategi seperti ini sudah diterpkan oleh Effendi *et al.* (2019). Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang sudah ada sebelumnya (Amin *et al.*, 2019).

Ikan merupakan bahan pangan dengan kandungan gizi yang sangat tinggi, khususnya kandungan protein yang sangat baik untuk pertumbuhan dan kecerdasan (Nurnadia *et al.*, 2011). Kebanyakan anak-anak di Indonesia sangat malas makan ikan dalam bentuk aslinya, padahal Indonesia terkenal sebagai lumbung ikan dunia (Suparmi *et al.*, 2019). Kurangnya minat makan ikan anak-anak Indonesia, mengakibatkan adanya penderita gizi protein dan penghambatan pertumbuhan. Ikan dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti: kerupuk ikan, bakso ikan, dan nugget ikan dengan nilai gizi serta jual yang tinggi (Suparmi *et al.*, 2020; Moelyanto 1992).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Para peserta umumnya sangat berminat akan materi pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan yang diajarkan. Semua kelompok berhasil menyelesaikan pembuatan bakso dan nugget ikan dengan rasa yang cukup gurih. Disarankan kepada para peserta untuk memulai usaha pembuatan bakso dan nugget ikan, diawali dari untuk kebutuhan sendiri dan sekitar rumah. Kepada Lazismu Pekanbaru diharap dapat melakukan pembinaan secara terus menerus sehingga melahirkan para pengrajin bakso dan nugget ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, B., I. Nurrachmi, Dewita, Syahrul, Nursyirwani. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Alih Teknologi Pembuatan Makanan Berbasis Ikan di Desa Bokor Kepulauan Meranti. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 35-40.
- Aneta, A. (2010). Implementasi Kebijakan Program Penanggulangan Kemiskinan Perkotaan (P2KP) Di Kota Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Publik*. Vol 1, No 1 (2010).
- Badan Pusat Statistik. (2018). Kota Pekanbaru dalam Angka 2007-2017. Badan Pusat Statistik Provinsi Riau.
- Dinas Pertanian Kota Pekanbaru, 2007. Kerjasama Badan Perencanaan

- Pembangunan Daerah Kota Pekanbaru dengan BPS Kota Pekanbaru. Penerbit BPS Kota Pekanbaru.
- Effendi I., & Illahi I. (2019). Teknik Budidaya *Azolla microphylla* pada Media Ember dan Kolam Terpal. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 67-71.
- Effendi I., Tanjung A., Nedi S., Nasution S., dan Elizal. (2018). Pembinaan Kelompok Pemelihara *Azolla microphylla* di Desa Sungai Kayu Ara, Siak. *DINAMISIA - Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 2(2): 1-10.
- Effendi I., Tanjung A., Nedi S., Nasution S., Elizal Elizal. (2019). Pembinaan Kelompok Ibu Rumah Tangga di Kampung Minas Barat Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 15-23.
- Effendi, I., & Wiyati R. (2019). Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nuget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 61-66.
- Efriyeldi, E., Mulyadi A., Samiaji J., Nursyirwani N., Elizal E., dan Suanto E. (2019). Peningkatan Nilai Ekonomi Ekosistem Mangrove melalui Pengolahan Buah Api-Api (*Avicennia* sp) sebagai Bahan Makanan di Desa Sungai Kayu Ara Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, Volume 1, No. 1, 2019, pp. 1-8.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty. 275 hlm.
- Moelyanto, R. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya. 27-29.
- Nuraini N., Nasution S., Tanjung A., Syawal H. (2019). Budidaya Cacing Sutra (*Tubifek* sp) sebagai Makanan Larva Ikan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, vol. 1, no. 1, 2019, pp. 9-14.
- Nurnadia, A.A., A. Azrina, and I. Amin. (2011). Proximate Composition and Energetic Value of Selected Marine Fish and Shellfish from the West Coast of Peninsular Malaysia. *International Food Research Journal* 18 : 137. 148.
- Suparmi, Effendi I., Nursyirwani, Dewita, Sidauruk S.W., Windarti. (2020). The potential of hydrolyzed, concentrated, and isolated protein from *Acetes erythraeus* as natural antioxidant. *AAFL Bioflux* 13(3):1292-1299.
- Suparmi, Harahap, Nursyirwani, I. Efendi, Dewita. (2019). Production and Characteristics of Rebon Shrimp (*Mysis relicta*) Protein Hydrolysate with Different Concentrations of Papain Enzymes. *International Journal of Oceans and Oceanography*. Volume 13, Number 1 (2019), Pages 189-198.