



# Inovasi Pangan dan Komersialisasi Olahan Ikan Air Tawar di Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” Surabaya

## *Food Innovation and Commercialization of Processed Freshwater Fish in the Surabaya "Kosagrha Lestari" Farmer Group*

Ulya Sarofa<sup>1\*</sup>; Ratna Yulistiani<sup>1</sup>; Patricia Febriani<sup>1</sup> dan Novian Tri Sariyanto<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Teknologi Pangan, UPN Veteran Jawa Timur, Surabaya.

### Abstrak

Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” merupakan organisasi yang mendukung kesejahteraan anggota kelompok, terutama para lansia dan pensiunan, dengan memberikan mereka kesempatan untuk berkegiatan mandiri dalam pertanian dan perikanan. Selama ini hasil perikanan berupa ikan lele, gurame dan patin hanya dijual dalam bentuk segar dan beku berbumbu. Diperlukan usaha diversifikasi produk olahan ikan antara lain produk nugget dan bakso ikan. Proses pengolahan nugget dan bakso ikan merupakan proses yang sederhana dan mudah diterapkan oleh siapa saja, sehingga cocok bila dikembangkan oleh anggota Kelompok Tani “Kosagrha Lestari. Metode kegiatan yang dipakai adalah pelatihan dan penyuluhan tentang cara pengolahan ikan segar menjadi produk nugget dan bakso ikan dan cara-cara pengemasan dan strategi pemasarannya. Pelatihan dan penyampaian materi berlangsung lancar dan peserta dapat memahami materi yang dijelaskan. Peserta juga tampak antusias dalam bertanya dan mengamati langsung proses pembuatan nugget dan bakso ikan, mempraktikkannya serta mencicipi produk yang dihasilkan. Hasil monitoring dan evaluasi didapatkan bahwa peserta begitu antusias dan puas terhadap pelaksanaan kegiatan dan berdasarkan kuisioner yang dibagikan sebelum dan setelah kegiatan diperoleh peningkatan pengetahuan peserta sebanyak 32%.

### Kata Kunci

Bakso, Ikan, Kosagrha Lestari, Nugget, Penyuluhan

### Abstract

The "Kosagrha Lestari" Farmers Group is an organization that supports the welfare of group members, especially the elderly and retirees, by giving them the opportunity to carry out independent activities in agriculture and fisheries. So far, fishery products in the form of catfish and gourami are only sold fresh and frozen with seasoning. Efforts are needed to diversify processed fish products, including nuggets and fish meatballs. The process of processing fish nuggets and meatballs is a simple process and easy for anyone to implement, so it is suitable if it is developed by members of the "Kosagrha Lestari" Farmers Group. The activity method used is training and counseling on how to process fresh fish into fish nuggets and meatball products and packaging methods and marketing strategies. The training and delivery of the material went smoothly and participants were able to understand the material explained. Participants also seemed enthusiastic in asking questions and directly observing the process of making fish nuggets and meatballs, practicing and tasting the resulting products. The results of monitoring and evaluation showed that participants were very enthusiastic and satisfied with the implementation of the activity and based on questionnaires distributed before and after the activity, participants' knowledge increased by 32%.

### Keyword

Kosagrha Lestari, Nugget, Meatballs, Fish, Counseling

\* Korespondensi : Ulya sarofa

 ulyasarofa.tp@upnjatim.ac.id

## 1. Pendahuluan

Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” yang beralamat di Balai RW 04 , Perumahan Kosagrha, Jalan Medayu Selatan, Kelurahan Medokan Ayu, Kecamatan Rungkut Kota Surabaya merupakan Kelompok Tani yang mengembangkan pertanian organik yang terintegrasi dengan perikanan dan peternakan berkelanjutan, dan ramah lingkungan. Pembentukan kelompok tani “Kosagrha Lestari, bertujuan untuk mendukung kesejahteraan anggota kelompok, terutama para lansia dan pensiunan, dengan memberikan mereka kesempatan untuk berkegiatan mandiri dalam pertanian dan perikanan. Kegiatan ini merupakan kegiatan sosial bagi pensiunan di luar rumah, sambil tetap berkontribusi pada perkembangan ekonomi lokal dan lingkungan yang sehat, disamping itu juga membantu masyarakat miskin dan stunting dengan mendistribusikan sayuran dan buah, serta mengedukasi warga sekitar tentang pentingnya mengonsumsi sayur. Kegiatan edukasi juga dilakukan dengan menyelenggarakan wisata edukasi terutama untuk anak-anak sekolah berupa Edu Wisata pemberian makan ternak, ikan dan bercocok tanam. Disamping kegiatan tersebut, Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” juga melakukan usaha ekonomi dengan menjual aneka sayuran segar, olahan sayur, ikan lele, patin, gurame, nila dan olahannya serta telur dan ayam kampung ke warga sekitar dan pasar terdekat.

Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” adalah tantangan situasi dan kondisi lingkungan yang selalu berkembang, sehingga diperlukan usaha-usaha untuk menunjang kelangsungan organisasi tersebut. Salah satu usaha dalam menghadapi kondisi dan situasi lingkungan adalah dengan pengembangan usaha yang sudah ada, antara lain dengan mengolah hasil perikanan menjadi hasil olahan yang lebih bervariasi. Selama ini hasil perikanan berupa ikan lele, gurame dan patin hanya dijual dalam bentuk segar dan beku berbumbu. Menurut Effendi dan Wijayati (2019) pengolahan ikan segar, selain dapat memperpanjang umur simpan juga dapat memberikan alternatif ketersediaan sumber pangan khususnya protein hewani dalam bentuk yang menarik. Diversifikasi produk olahan ikan yang dapat dikembangkan di Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” antar lain produk nugget dan bakso ikan.

Nugget dan bakso merupakan olahan pangan yang banyak disukai baik anak-anak maupun orang dewasa. Nugget dan bakso dapat dibuat dari ikan lele (*Clarias gariepinus* B) maupun ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) (Wulandari et al, 2016). Selain sebagai sumber protein, ikan lele maupun ikan patin sangat bermanfaat karena banyak mengandung zat gizi antara lain kandungan asam amino esensial lysin dan leusin, mineral fosfor untuk menguatkan tulang dan gigi, serta asam lemak omega 3 dan omega 6 yang dapat merangsang pertumbuhan otak (Ellysta, 2020). Dengan memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang cara pengolahan, pengemasan dan pemasaran nugget dan bakso ikan kepada anggota Kelompok Tani “Kosagrha Lestari”, diharapkan dapat memberikan peluang yang baik dalam usaha ekonomi produktif dan pengembangan wisata edukasi, disamping meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan anggota (Yusuf et al, 2020). Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilaksanakan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Edukasi dengan judul Inovasi Pangan dan Komersialisasi Olahan Ikan Air Tawar pada Kelompok Tani “Kosagrha Lestari”.

## 2. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Perumahan Kosagrha, Jalan Medayu Selatan, Kelurahan Medokan Ayu, Kecamatan Rungkut Kota Surabaya pada bulan

September 2025. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah dengan mengadakan penyuluhan pembuatan produk dengan sasaran anggota Kelompok Tani “Kosagrha Lestari” melalui kerjasama antara Dosen Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur dengan mitra anggota Kelompok Tani “Kosagrha Lestari”. Materi penyuluhan disampaikan menggunakan metode ceramah dan demonstrasi pembuatan produk. Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat meliputi tutorial, pelatihan, pendampingan dan monitoring kegiatan dengan aktivitas sebagai berikut

### *2.1. Kegiatan Tutorial*

Kegiatan tutorial digunakan untuk memberikan informasi dan pemahaman peserta tentang cara-cara pengolahan dan komersialisasi ikan air tawar yaitu ikan lele dan ikan patin untuk meningkatkan nilai jual Kegiatan ini diisi dengan aktivitas tentang penjelasan materi tentang manfaat dan cara penanganan ikan. Metode penyampaian materi dilakukan dengan metode ceramah.

### *2.2. Pelatihan/pendampingan*

Pelatihan/pendampingan diisi dengan aktivitas memperkenalkan cara pengolahan produk-produk olahan ikan (nugget dan bakso) agar dapat dikembangkan sebagai usaha ekonomi produktif. Penyampaian materi pengenalan cara pengolahan produk dilakukan dengan mendemonstrasikan proses pengolahan pudding dan es krim daun kelor. Tahapan pembuatan nugget lele dan bakso ikan patin dijelaskan sebagai berikut :

#### *Alat dan bahan pembuatan nugget lele dan bakso ikan patin*

Alat yang digunakan dalam pembuatan nugget lele dan bakso ikan patin meliputi blender, mixer, chopper, kompor, pisau, panci dan baskom. Bahan yang digunakan meliputi ikan lele, ikan patin, tapioka, terigu, maizena, telur, tepung roti, wortel, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, penyedap rasa, gula, garam., merica, minyak wijen, es batu.

#### *Pembuatan nugget ikan lele*

Ikan lele dibersihkan, diambil dagingnya, wortel diparut , bawang bombay dicincang, bumbu yang dihaluskan adalah bawang putih dan merica. Kemudian campurkan semua bahan dan tambahkan maizena, terigu, kuning telur, garam, gula dan penyedap rasa. Kemudian adonan dimasukkan ke dalam Loyang dan dikukus selama 30 menit. Setelah dingin dipotong-potong. Potongan nugget dibalur dengan terigu, kemudian dicelupkan kedalam telur setelah itu dibalur dengan tepung roti dan digoreng sampai kuning kecoklatan.

#### *Pembuatan bakso ikan patin*

Ikan patin dibersihkan diambil dagingnya, kemudian haluskan dengan *chopper* dengan penambahan es batu. Kemudian masukkan tapioka, bawang goreng, minyak wijen, garam, merica bubuk, putih telur dan penyedap rasa kemudian dichoper lagi hingga adonan tercampur merata. Sementara itu didihkan air dalam panci, kemudian adonan dicetak diatas

panci dan direbus sampai mengapung. Bakso yang sudah matang diangkat dan direndam dalam air dingin selama 5 menit. Setelah itu boakso siap disajikan atau disimpan dalam freezer.

### 2.3 Monitoring

Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan menyebar kuisisioner sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengetahui sampai sejauh mana peningkatan pengetahuan dan ketrampilan setelah dilaksanakan pelatihan.

## 3. Hasil & Pembahasan

Pada kegiatan tutorial disampaikan materi tentang tanda-tanda kerusakan dan cara penanganan ikan air tawar. Ikan termasuk komoditas yang sangat mudah rusak dan membutuhkan penanganan segera setelah dipanen. Hal ini dapat dilihat pada ikan-ikan yang baru ditangkap dalam beberapa jam saja kalau tidak diberi perlakuan atau penanganan khusus yang tepat, maka mutu ikan tersebut akan menurun. Kerusakan yang dialami ikan secara fisik ini disebabkan penanganan yang kurang baik, sehingga menyebabkan luka ataupun memar pada bagian badan ikan, sehingga ikan menjadi lembek.

Untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah dari ikan yang dipanen, maka dilakukan pengolahan ikan. Produk olahan yang mudah dikembangkan dan mempunyai peluang ekonomi yang tinggi adalah nugget dan bakso ikan. Pada saat tutorial peserta diberi handout tentang cara pengolahan nugget dan bakso ikan serta cara pengemasan dan pemasarannya yang disusun oleh tim Pengabdian Masyarakat dan peserta diberi kesempatan untuk tanya jawab.

Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan, peserta dilatih dengan cara demonstrasi dan praktek langsung cara mengolah ikan lele menjadi produk nugget dan ikan patin menjadi bakso ikan. Pelatihan berlangsung lancar, peserta sangat antusias dalam bertanya dan mencoba langsung proses pengolahan yang diajarkan serta dapat mencicipi hasilnya. Hal ini membuat peserta semakin yakin dan mantap untuk mencoba mengembangkan produk nugget dan bakso ikan



Gambar 1. (a) Kegiatan tutorial, (b) Kegiatan praktek demonstrasi dan pelatihan

Disamping pelatihan pembuatan produk nugget dan bakso ikan juga dilakukan pelatihan tentang pengemasan dan pemasaran produk. Pengemasan memiliki peran penting dalam mencegah dan memperlambat timbulnya pembusukan bahan pangan. Kerusakan dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok, yaitu kelompok pertama pembusukan ditentukan oleh sifat produk dan tidak dapat dihindari oleh kemasannya, misalnya bahan

kimia, biokimia, fisik dan mikrobiologi. Pada kelompok kedua, kerusakan ditentukan oleh lingkungan dan hamper seluruhnya dapat dikendalikan oleh kemasan yang digunakan (Astuti et al, 2017). Pengemasan produk nugget dan bakso digunakan plastic PP (Polipropilen) yang bersifat “foodgrade” dan tahan terhadap suhu beku. Tujuan pengemasan adalah untuk melindungi produk dan memudahkan distribusi. Diberikan juga contoh label yang sudah jadi dalam bentuk stiker yang siap ditempel. Sedangkan untuk pemasaran dijelaskan cara-cara pemasaran yang efektif baik pemasaran offline maupun online.



Gambar 2. (a) Contoh label kemasan nugget, (b) Contoh label kemasan bakso

Kegiatan monitoring diisi dengan mengevaluasi proses kegiatan penyuluhan setelah melalui pembinaan. Kegiatan monitoring diisi dengan mengisi kuisisioner evaluasi tingkat pengetahuan peserta dalam memahami materi. Keberhasilan dari program ini juga terlihat dari hasil kuisisioner pra-pelatihan dan pasca pelatihan yang menunjukkan kepuasan penjelasan materi dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Tingkat pengetahuan peserta mengalami peningkatan sebesar 32%.

#### 4. Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini dapat membantu permasalahan yang dihadapi mitra antara lain :

- Pengambilalihan Teknologi dalam kemudahan pembuatan nugget dan bakso ikan
- Tercapainya solusi dalam mengupayakan keinginan Masyarakat dalam peningkatan ekonomi melalui kegiatan pengembangan masyarakat
- Mampu menyalurkan minat masyarakat dalam mengembangkan inovasi dan komersialisasi ikan air tawar
- Tercapainya peningkatan pengetahuan peserta dalam pemahaman materi yang
- diberikan sebesar 32 %

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis berterima kasih kepada LPPM UPN Veteran Jawa Timur atas bantuan dana pada program PKM-Edu (Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat - Edukasi) tahun anggaran 2024.

#### Daftar Pustaka

Astuti, NMAGR; Ni Ketut Sri Rukmini dan I Gusti Ayu Dewi Sri Rejeki, 2017, Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Produk Hasil Peternakan. Universitas Warmadewa.

Bali.

- Effendi, I. dan Wijayati, R. (2019) 'Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget Ikan Bagi Ibu Rumahtangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), pp. 61–66.
- Ellysta. 2020. Daya Terima Nugget Lele (*Clarias sp*) dengan Variasi penambahan tepung Ubi Jalar Kuning. Politeknik Kesehatan Medan. Medan
- Wulandari E., Lilis S., Andry P., Denna s.P. dan Nonong R. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak Vol 16(2)*
- Yusuf, M., Munir, M. dan Suwardana, H. (2020) 'Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban', *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2), pp. 16–20. doi: 10.29303/amtph.v2i2.49