

PEMBERDAYAAN KEWIRAUSAHAAN BIDANG GIZI MELALUI PELATIHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK HASIL PERIKANAN BAGI MAHASISWA DAN ALUMNI GIZI POLTEKKES KEMENKES ACEH

Empowerment of Entrepreneurship in Nutrition Through Training in Fishery Product Processing Technology for Students and Alumni of Nutrition Poltekkes Kemenkes Aceh

Rachmawati^{1*}, Rosi Novita², Erwandi³, Iskandar⁴

^{1,2,3,4}Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Jl. Soekarno-Hatta, Lampeuneurut, Aceh Besar
23352, Indonesia.

*Correspondence: rachmawatiabdurrahman95@gmail.com

Received: 10/01/2023

Accepted: 12/03/2023

Published online: 28/03/2023

ABSTRAK

Kegiatan pemberdayaan kewirausahaan bidang pangan dan gizi melalui pelatihan teknologi pengolahan produk hasil perikanan selain dapat meningkatkan konsumsi ikan juga dapat meningkatkan peluang pengembangan kewirausahaan bidang pangan dan gizi dan sekaligus dapat meningkatkan perekonomian keluarga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa kegiatan pemberdayaan kewirausahaan bidang pangan dan gizi melalui pelatihan teknologi pengolahan produk hasil perikanan dilaksanakan selama 2 (dua) hari yaitu pada tanggal 26-27 Juli 2022, dengan kelompok sasaran adalah alumni dan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh sebanyak 21 orang. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek pengolahan produk hasil perikanan di Laboratorium Gizi Kuliner Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta setelah mendapatkan materi pengembangan kewirausahaan dan praktek pengolahan produk hasil perikanan.

Kata kunci: Pengolahan hasil perikanan, pengetahuan, keterampilan

ABSTRACT

Empowerment activities for entrepreneurship in the field of food and nutrition through training in technology for processing fishery products in addition to increasing fish consumption can also increase opportunities for entrepreneurship development in the field of food and nutrition and at the same time can improve the family economy. Community Service activities in the form of

entrepreneurial empowerment activities in the field of food and nutrition through training in fishery product processing technology were carried out for 2 (two) days, namely on 26-27 July 2022, with the target group being alumni and students of the Nutrition Department of the Aceh Ministry of Health Polytechnic of 21 people. The activity was carried out using the lecture method, discussion and practice of processing fishery products at the Culinary Nutrition Laboratory of the Nutrition Department of the Aceh Ministry of Health Polytechnic. The results of the activity showed that there was an increase in the participants' knowledge and skills after receiving material on entrepreneurship development and the practice of processing fishery products.

Keywords: Fishery product processing, knowledge, skills

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara kepulauan dengan potensi dan produksi perikanan terbesar di dunia. Ikan memiliki peran penting sebagai sumber energi, protein dan variasi nutrisi esensial yang menyumbang sekitar 20% dari total protein hewani¹. Protein dari ikan merupakan komponen nutrisi yang penting bagi negara yang memiliki jumlah penduduk tinggi di mana kecukupan proteinnya berada pada level rendah/kurang². Mengonsumsi ikan sangat penting selama masa kehamilan dan dua tahun pertama kehidupan



serta dapat membantu menurunkan resiko kematian akibat serangan jantung. Perhatian yang tak kalah penting berfokus pada produk perikanan sebagai sumber mikronutrien seperti vitamin dan mineral³.

Suryanti & Reswita⁴ mengemukakan, bahwa salah satu permasalahan penting konsumsi pangan Indonesia adalah masih sangat rendahnya kontribusi pangan sumber protein hewani dalam menu makanan sehari-hari. Berdasarkan data dari Food and Agriculture Organization (FAO) menyimpulkan bahwa pada Tahun 2003-2005, konsumsi protein hewani per kapita/hari di Indonesia baru sekitar 20-30 gram, sedangkan di Thailand dan Filipina konsumsi protein hewani per kapita/hari berkisar antara 40-50 gram, elain itu Malaysia dan Brunei Darusalam sekitar 50-60 gram. Hal tersebut menunjukkan masih kurangnya konsumsi protein hewani di Indonesia⁵.

Tingkat kecukupan protein dan kalsium menunjukkan hubungan yang signifikan untuk mencegah terjadinya stunting. salah satu upaya untuk menurunkan prevalensi balita pendek adalah meningkatkan konsumsi pangan sumber protein. Peningkatan konsumsi ikan dapat menjadi salah satu cara untuk penanggulangan stunting, karena ikan sebagai sumber energi, protein dan variasi nutrien esensial yang menyumbang sekitar 20% dari total protein hewani hanya saja konsumsi ikan pada balita masih rendah karena terbatasnya olahan ikan yang disukai oleh balita^{6,7}.

Hal ini membuka suatu peluang usaha sebagai alternatif yang menyediakan berbagai olahan ikan namun masih terbatasnya pengetahuan dan keterampilan mengenai teknologi pengolahan ikan menjadi salah satu kendala untuk mengembangkan usaha tersebut⁸. Berdasarkan hal tersebut diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan dan pengembangan kewirausahaan pangan dan gizi kepada mahasiswa dan alumni

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang pengembangan kewirausahaan bidang gizi serta pelatihan teknologi pengolahan produk hasil

perikanan. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan peserta akan langkah-langkah pengembangan kewirausahaan bidang gizi dan teknologi pengolahan produk hasil perikanan serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan para peserta sehingga dapat memberi ide untuk membuka peluang usaha.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat oleh dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh dilaksanakan dalam bentuk pemberdayaan kewirausahaan bidang gizi melalui pelatihan pengolahan produk hasil perikanan bagi alumni dan mahasiswa yang bertujuan untuk dapat mengembangkan potensi usaha olahan produk hasil perikanan.

Kelompok sasaran dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah alumni dan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh sebanyak 21 orang. Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 2 (dua) hari yaitu pada Tanggal 26-27 Juli 2022 yang bertempat di ruang pertemuan dan laboratorium Gizi Kuliner Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh.

Tahapan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan sebagai berikut :

1. Tahap persiapan kegiatan berupa pengurusan izin, permintaan narasumber dan lain-lain
2. Tahap pelaksanaan pelatihan
Kegiatan pelatihan hari I (pertama) pada tanggal 26 Juli 2022 dilaksanakan pembukaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat oleh Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh dan dilanjutkan dengan penyampaian materi dan diskusi tentang pengembangan kewirausahaan serta langkah-langkah dalam membuka peluang usaha bidang gizi oleh narasumber dari Dinas Kesehatan Kota Banda Aceh, Dinas kelautan dan perikanan Aceh, LPPOM MPU Aceh dan praktisi UMKM. Kegiatan pelatihan hari ke 2 (dua) pada Tanggal 27 Juli 2022 dilaksanakan pelatihan praktek pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan yang langsung dipandu langsung oleh pelaku UMKM Belia Jaya.

3. Tahap evaluasi pelatihan
Tahap evaluasi kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan membagikan kuisioner pre test pada hari pertama sebelum kegiatan pelatihan dimulai dan post test pada hari kedua setelah kegiatan pelatihan untuk menilai peneingkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.
4. Tahap penyusunan laporan kegiatan
Tahap akhir kegiatan dilakukan penyusunan laporan kegiatan dan pengusulan HAKI.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini didukung oleh tersedianya beberapa bahan dan alat dibawah ini :

1. Kuesioner pre test dan post test yang digunakan untuk mengetahui pengetahuan dan ketrampilan peserta sebelum dan sesudah kegiatan.
2. Modul praktek teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan dari fasilitator
3. Bahan baku (ikan), bahan pangan penunjang, dan peralatan untuk kegiatan praktek teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan
4. Laptop dan Infokus, sebagai sarana penunjang saat dilakukan kegiatan sosialisasi.
5. Alat Tulis Kantor (ATK)
6. Kamera dan video sebagai alat dokumentasi kegiatan
7. Spanduk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diikuti oleh 21 peserta yang terdiri dari alumni dan mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh.

Pada hari pertama kegiatan pelatihan sebelum kegiatan pelatihan dimulai, peserta terlebih dahulu diberikan pre tes untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta sebelum mendapatkan pelatihan tentang kewirausahaan bidang gizi dan teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan. Selanjutnya adalah pemberian edukasi dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab tentang pengembangan

kewirausahaan bidang gizi dan langkah-langkah membuka usaha bidang pangan oleh narasumber dari Dinas Kelautan dan Perikanan Aceh, LPPOM – MPU Aceh, Dinas Kesehatan Kota Banda Aceh, Konsultan UMKM dan Fasilitator UMK Belia Jaya.



Gambar 1. Pembukaan acara sosialisasi pengembangan kewirausahaan bidang gizi oleh Ketua Jurusan Gizi



Gambar 2. Penyampaian materi tentang pengembangan kewirausahaan bidang gizi oleh narasumber

Peserta diberikan materi tentang peluang kewirausahaan bidang gizi berupa produk olahan hasil perikanan dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang disampaikan oleh narasumber dari Dinas Kelautan dan Perikan Aceh. Materi yang diberikan yaitu nilai-nilai dan sikap perilaku kewirausahaan, perikanan ikan sebagai komoditas strategi dan juga tentang bagaimana cara pengolahan yang benar dan sesuai dengan standarnya⁹.

Peserta juga diberikan materi tentang Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT)

yang disampaikan oleh narasumber dari Dinas Kesehatan Kota Banda Aceh dengan materi yang diberikan yaitu tentang cara pengurusan izin edar suatu produk makanan atau minuman yang harus dilakukan oleh pelaku usaha.

Materi tentang pengurusan sertifikat halal untuk produk makanan dan minuman disampaikan oleh narasumber dari LPPOM-MPU Aceh dan materi yang diberikan adalah ketentuan produk makanan dan minuman yang harus memiliki label halal atau sertifikat halal pada suatu produk yang mana produk akan diedarkan di berbagai tempat. Terakhir penyampaian materi tentang desain kemasan dan pemasaran produk yang disampaikan oleh narasumber atau konsultan UMKM.

Pada hari ke 2 (dua) peserta diberikan pelatihan praktek pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan yang dipandu langsung oleh fasilitator dari UMKM Belia Jaya. Praktek pengolahan produk hasil perikanan dilakukan dengan metode praktek langsung dan diskusi. Pengolahan produk hasil perikanan mengikuti resep dan prosedur sesuai dengan resep yang terdapat di dalam modul yang telah disiapkan oleh UMKM Belia Jaya dan telah dibagikan kepada semua peserta. Peserta melakukan praktek pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan seperti pengolahan dimsum ikan, nugget ikan, bakso ikan, kaki naga ikan, samosa ikan, otak-otak ikan, spring roll ikan, ekado ikan, kerupuk ikan, dan abon ikan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan dilakukan dengan proses yang sederhana dan mudah dibuat di rumah sehingga sangat potensial untuk menjadikan usaha rumah tangga.



Gambar 3. Kegiatan praktek pengolahan produk hasil perikanan yang dipandu oleh fasilitator dari UMKM Belia Jaya



Gambar 4. Produk Hasil praktek pengolahan produk hasil perikanan yang dipandu oleh fasilitator dari UMKM Belia Jaya

Setelah pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang kegiatan pemberdayaan kewirausahaan bidang gizi melalui pelatihan teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan, maka diperoleh data sebagai berikut

Tabel 1. Rata-rata nilai pre test dan post test pengetahuan peserta

	Rata-rata
Pre test	30,89
Post test	60,38

Berdasarkan hasil pre test dan post test yang telah diikuti oleh 21 peserta yang terdiri dari alumni dan mahasiswa jurusan gizi nilai rata-rata pengetahuan sebelum pemberian materi sebesar 30,89. Kemudian nilai rata-rata pengetahuan setelah pemberian materi sebesar 60,38, sehingga dapat disimpulkan bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan pemberdayaan kewirausahaan bidang gizi melalui pelatihan teknologi pengolahan produk pangan hasil perikanan.

Hasil pengamatan selama berlangsungnya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menunjukkan bahwa meningkatnya ketrampilan peserta dalam melakukan pengolahan dan pengemasan produk hasil perikanan, dan seluruh peserta mengikuti kegiatan pelatihan selama 2 hari dengan sangat antusias dan bersemangat.

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan ini

melalui panca inra manusia yakni indra penglihatan, indra pendengaran, penciuman, rasa dan raba namun sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui penglihatan dan pendengaran^{10,11}.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan kewirausahaan gizi dan teknologi pengolahan produk perikanan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan alumni dan mahasiswa dan tingginya minat alumni dan mahasiswa untuk mengikuti pelatihan kewirausahaan.

REKOMENDASI

Memberikan pelatihan dan penyuluhan kepada masyarakat tentang pengolahan produk perikanan sebagai program pengembangan kewirausahaan bidang pangan dan gizi untuk meningkatkan pengetahuan dan ide untuk potensi usaha.

Perlu kiranya dirintis suatu wadah di Poltekkes Kemenkes Aceh yang dapat menjadi tempat bagi alumni dan mahasiswa untuk belajar praktek kewirausahaan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktur Poltekkes Kemenkes Aceh yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui DIPA Poltekkes Kemenkes Aceh. Ucapan terima kasih jga disampaikan kepada Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh, narasumber, mahasiswa dan alumni Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh yang telah berpartisipasi dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Haniarti. *Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) Cegah Stunting Di Masa Pandemi Covid-19*. Jakarta: Penerbit NEM; 2021.

2. Ermasari E, Khairi I, Akbardiansyah A, Ukhty N. Pendapatan, Angka Konsumsi Ikan, Jenis Ikan Yang Dikonsumsi Dan Kejadian Stunting Di Desa Tanah Bara Kecamatan Gunung Meriah Kabupaten Aceh Singkil. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 2022;3(2):5-11.
3. Rachim ANF, Pratiwi R. Hubungan konsumsi ikan terhadap kejadian stunting pada anak usia 2-5 tahun. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 2017;6(1):36-45.
4. Suryanty M, Reswita R. Analisis konsumsi pangan berbasis protein hewani di kabupaten lebong: Pendekatan model aids (Almost Ideal Demand System). *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*. 2016;16(1):101-110.
5. Hariyadi P. Importance and role of protein in the indonesia daily diet. In: *Whey Protein Health and Fitness Seminar*. [Http://www.seafast.id/publication/presentation/usdec-protein-whey-jakarta2011-handouts.pdf](http://www.seafast.id/publication/presentation/usdec-protein-whey-jakarta2011-handouts.pdf); 2011.
6. Aridiyah FO, Rohmawati N, Ririanty M. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak Balita di Wilayah Pedesaan dan Perkotaan. *Pustaka Kesehatan*. 2015;3(1):163-170.
7. Al Rahmad AH, Miko A, Labatjo R, Fajriansyah F, Fitri Y, Suryana S. Malnutrition prevalence among toddlers based on family characteristics: A cross-sectional study in the rural and urban areas of Aceh, Indonesia. *Sri Lanka Journal of Child Health*. 2020;49(3):263. doi:10.4038/sljch.v49i3.9145.
8. Sudaryanti DS, Munawar AH, Sahroni N, Badriatin T. Community Empowerment Through Diversification Of Processed Fish Towards Food Security Based On Local Wisdom In The Pandemic Covid-19. *JCES (Journal of Character Education Society)*. 2022;5(1):29-40.
9. Zubir M, Hasni D, Nilda C. Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Pada Rumah Makan Wong Solo Seutui Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah*

- Mahasiswa Pertanian*. 2022;7(2):330-340.
10. Al Rahmad AH. Modul pendamping KMS sebagai sarana ibu untuk memantau pertumbuhan balita. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. 2018;3(1):42-47. doi:10.30867/action.v3i1.98.
 11. Salim S, Sipahutar YH, Handoko YP, Perceka ML, Bertiantoro A, Yuniarti T. Pengetahuan Pengolah Ikan Asin dan Keberadaan Formalin di Sentra Ikan Asin di Desa Kronjo, Kabupaten Tangerang. *Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan*. 2021;8.