
PENGOLAHAN HASIL BUDIDAYA IKAN NILA SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA PULAU TENGAH

Siska Mardes¹, Kuntum Sharfina Putri², Rinda Hidayanti Akhromah³, Angga Pradana Saputra⁴,
Sidadang Irawan⁵, Riva Apriyanti⁶

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

Email: ¹siska.mardes@lecturer.unri.ac.id, ²kuntum.sharfina2382@student.unri.ac.id,
³rinda.hidayati1126@student.unri.ac.id, ⁴angga.pradana2436@student.unri.ac.id,
⁵sidadang.irawan6617@student.unri.ac.id, ⁶riva.apriyanti6469@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Kata Kunci:
budidaya, Nila,
Otak-otak

Budidaya ikan nila sangat berkembang di Desa Pulau Tengah khususnya di Dusun 3. Budidaya ikan nila hampir dilakukan oleh masyarakat Dusun 3 Desa Pulau Tengah di rumahnya masing-masing. Namun budidaya ikan nila hanya akan dijual di pasar. Universitas Kukerta Riau di Desa Pulau Tengah pada tahun 2022 berinisiatif mengembangkan budidaya ikan Nila berupa pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak. Hal ini bertujuan untuk menjadikan Tilapia Brains sebagai salah satu UMKM yang dapat dikembangkan oleh masyarakat Desa Pulau Tengah. Pengolahan budidaya ikan nila dilakukan dengan mengamati, memberi contoh, dan mempraktekkan langsung kepada ibu-ibu Desa Pulau Tengah. Hasil yang diperoleh masyarakat Desa Pulau Tengah khususnya di Dusun 3 sangat antusias dalam mempraktekkan pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak. Kemudian ada beberapa orang yang kemudian mencoba membuat Otak Ikan Nila di rumahnya masing-masing.

ABSTRACT

Keywords:
cultivation,
Tilapia, grilled
fish cake

Tilapia cultivation is very developed in Pulau Tengah Village, especially in Hamlet 3. Tilapia cultivation is almost done by the people of Dusun 3 Pulau Tengah Village in their respective homes. However, Tilapia fish cultivation will only be sold in the market. Kukerta University of Riau in Pulau Tengah Village in 2022 took the initiative to develop Tilapia fish cultivation in the form of processing Tilapia into Otak-otak. This aims to make Tilapia Brains as one of the UMKM that can be developed by the people of Pulau Tengah Village. The processing of Tilapia cultivation is carried out by observing, giving examples, and practicing directly to the women of Pulau Tengah Village. The results obtained are that the people of Pulau Tengah Village, especially in Dusun 3, are very enthusiastic in practicing processing Tilapia into Otak-otak. Then there were several people who then tried to make Tilapia Fish Brains in their respective homes.

PENDAHULUAN

Pulau Tengah adalah salah satu desa di Kecamatan Pangean. Kecamatan Pangean merupakan kecamatan di wilayah Kabupaten Kuantan Singingi, Riau. Kecamatan Pangean terdiri atas 17 Desa, 55 Dusun, dan 87 RT. Luas dari wilayah Kecamatan Pangean adalah 5.259,36 km². Dan luas dari Desa Pulau Tengah adalah 304,75 Ha dengan jumlah populasi penduduk sebesar 528 Jiwa. Latitude (garis lintang) 101,6789962 dan Longitude (garis bujur) -0,4329517. Kabupaten Kuantan Singingi memiliki Ketinggian 400 MDPL.

Desa Pulau Tengah merupakan salah satu desa di Kecamatan Pangean dengan jumlah penduduk hanya sebesar 528 Jiwa. Jumlah penduduk laki-laki sebesar 271 jiwa dan jumlah penduduk perempuan yaitu 257 jiwa. Desa Pulau Tengah berbatasan atas beberapa wilayah, yaitu sebelah Utara berbatasan dengan Desa Pulau Kumpai, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Pauh Angit, sebelah Barat berbatasan dengan Sungai Batang Kuantan, dan sebelah Timur berbatasan dengan Desa Pasar Baru/Desa Koto.

Khalayak sasaran yang terlibat pada kegiatan pengabdian ini adalah warga Desa Pulau Tengah terutama yang berada di dusun II dan III. Desa Pulau Tengah memiliki 3 Dusun dan 5 RT, yaitu dusun I terdiri dari 2 RT, dusun II terdiri atas 2 RT, dan dusun III dengan 1 RT. Mahasiswa Kukerta Balek Kampung memilih Desa Pulau Tengah, Pangean sebagai lokasi Kukerta karena masyarakatnya memiliki potensi dalam bidang perikanan, peternakan, perkebunan untuk menunjang perekonomian, terutama dalam bidang perikanan.

Dalam bidang perikanan, Desa Pulau Tengah terutama Dusun 3 membudidayakan Ikan Nila disetiap halaman rumah warga. Hasil budidaya ikan Nila kemudian akan dijual ke pasar. Sampai saat ini, belum ada pengolahan Ikan Nila yang dilakukan masyarakat desa Pulau Tengah. Tentunya pengolahan Ikan Nila dapat membantu mengembangkan budidaya Ikan Nila menjadi salah satu UMKM yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

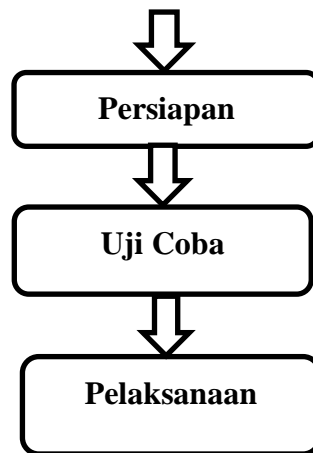
Oleh karena itu, Mahasiswa Kukerta Universitas Riau Desa Pulau Tengah Riau yang beranggotakan Angga Pradana Saputra, Rinda Hidayati Akhromah, Kuntum Sharfina Putri, Sidang Irawan, Riva Apriyanti, Dila Fitriani, Indri Meisa Putri, Adzkie Yarisia Yuldani, Puspa Ningtyas, Mega Amaliya Kartika mengembangkan potensi desa Pulau Tengah dalam bidang perikanan karena belum terdapat produk yang dihasilkan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yaitu dalam bentuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan nila menjadi olahan Otak-otak. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada masyarakat Desa Pulau Tengah untuk terampil membuat Otak-otak Ikan Nila.

Ide pengolahan hasil budidaya Ikan Nila ini sudah banyak dilakukan oleh penulis lainnya. Yaitu salah satunya berupa pengolahan Ikan Nila menjadi Abon Ikan Nila oleh Akhmad Jufri dkk Universitas Mataram [1]. Hal ini menjadi kajian literatur pembuatan Otak-Otak Ikan Nila oleh Kukerta Universitas Riau Pulau Tengah.

METODE PENELITIAN

Sasaran kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi olahan Otak-otak adalah masyarakat terutama ibu-ibu Dusun 3 Desa Pulau Tengah. Pelaksanaan kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi olahan Otak-otak dilaksanakan di rumah Kepala Dusun 3 yaitu bapak Raja Aswain. Metode yang dilakukan berupa penyuluhan dan praktek secara langsung bersama ibu-ibu Dusun 3 Desa Pulau Tengah. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan melalui berbagai tahapan, dimulai dengan perencanaan, observasi, uji coba, dan pelaksanaan kegiatan pengolahan Ikan Nila. Tahapan proses keagaatan sebagai berikut:

**Perencanaan &
Observasi**



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengolahan Ikan Nila

Berdasarkan bagan diatas, maka dapat diberikan penjelasan mengenai tahapan kegiatan pengolahan ikan nilai sebagai berikut:

A. Tahap Perencanaan dan Observasi

Kegiatan tahap perencanaan yaitu melakukan kajian topik dan merumuskan kegiatan yang dapat dilakukan untuk masyarakat yang diharapkan menimbulkan kebermanfaatan. Kegiatan perencanaan dibarengi dengan observasi langsung untuk melihat potensi unggulan apa yang terdapat di Desa Pulau Tengah terutama dalam menunjang perekonomian masyarakat.

Hasil kajian memutuskan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan ikan nila menjadi Otak-otak Ikan Nila di Desa Pulau Tengah. Karena Desa Pulau Tengah terutama di Dusun 3 melakukan budidaya Ikan Nila di setiap rumah warga yang menjadi unggulan dari dusun tersebut. Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan metode penyuluhan dan praktik langsung.

B. Persiapan

Setelah melakukan perencanaan dan observasi, tim Kukerta Desa Pulau Tengah melakukan persiapan-persiapan menunjang keberhasilan kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak. Adapun persiapan berupa membeli bahan-bahan pembuatan olahan Otak-otak Ikan Nila. Kemudian menyiapkan alat-alat seperti blender, pisau, kompor gas, panci besar, dll. Selain itu tim kukerta melakukan persiapan berupa melakukan peninjauan memastikan sasaran (subyek), obyek, lokasi dan metode pelaksanaan pengabdian, serta memastikan mitra dalam pelaksanaan pengabdian. Dilakukan diskusi antara tim Kukerta dengan kepala Dusun 3, masyarakat setempat, dan ibu PKK.

C. Uji Coba

Sebelum melakukan pengolahan dan praktik langsung di depan masyarakat Desa Pulau Tengah, tim Kukerta melakukan uji coba terlebih dahulu membuat olahan Ikan Nila. Hal ini dilakukan agar tidak terjadi kegagalan ketika membuat Otak-otak Ikan Nila bersama masyarakat Desa Pulau Tengah.

D. Pelaksanaan

Setelah melakukan uji coba. Pada tanggal 10 Agustus 2022, tim Kukerta Universitas Riau Pulau Tengah menuju ke rumah Kepala Dusun 3 untuk melakukan pengolahan Ikan

Nila menjadi otak-otak bersama masyarakat setempat. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu dusun 3, Ibu kepala Dusun 3, ibu PKK desa Pulau Tengah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan penyuluhan dan praktek langsung bersama masyarakat yang hadir pada kegiatan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kehadiran peserta

Kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi olahan Otak-otak diikuti oleh 20 orang peserta yaitu ibu rumah tangga dan anggota PKK Desa Pulau Tengah. Kehadiran peserta dapat memenuhi target yang diharapkan sedikitnya 5 ibu rumah tangga dan perwakilan dari Ibu PKK. Secara keseluruhan penyuluhan dan praktek pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak berjalan dengan baik. Seluruh peserta tidak ada yang meninggalkan lokasi pengolahan Ikan Nila hingga selesai. Seluruh ibu-ibu dan masyarakat yang hadir sangat antusias mempraktekkan pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak ini.

B. Umpun Balik peserta

Peserta atau warga sangat antusias dalam mengikuti setiap tahapan proses kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak. Hal ini terlihat adanya banyak pertanyaan dan diskusi yang terjadi pada saat mempraktekkan proses pembuatan Otak-otak Ikan Nila. Masyarakat atau ibu-ibu dengan cepat memahami dan mengikuti setiap proses pembuatan Otak-otak Ikan Nila

C. Pemahaman Peserta

Pemahaman peserta selama proses pengolahan Ikan nila menjadi Otak-otak sebagai berikut:

D. Aspek Pengadaan Bahan-bahan Pengolahan Ikan Nila

Peserta dapat mengetahui apa-apa saja bahan-bahan dalam pembuatan Otak-otak Ikan Nila. Adapun bahan-bahan pembuatannya yaitu Ikan Nila yang sudah dipisahkan dengan durinya, bawang putih, bawang merah, daun bawang, merica, masako, dan telur.

E. Praktek pembuatan Otak-otak Ikan Nila

Peserta mendapat pemahaman tahapan pengolahan ikan nila menjadi Otak-otak ikan nila, yang dimulai dari pembersihan sampai dengan penggorengan sebagai berikut :

- a. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara pembersihan ikan, dimulai dari : (1) mematikan ikan yang hidup dengan cara memukul kepala ikan dengan benda tumpul secara perlahan agar kepala ikan tidak hancur; (2) membersihkan sisik ikan Nila ; (3) ikan yang sudah tanpa sisik dikeluarkan isi dalam perutnya dengan cara dibelah dari bagian bawah tutup insang sampai dekat anus. Setelah itu barulah dicuci untuk membuang semua kotoran yang melekat pada ikan nila tersebut.



Gambar 1. Proses Pembersihan Ikan Nila

- b. Peserta mendapat pemahaman mengenai cara menfillet ikan, yaitu memisahkan daging Ikan Nila dengan tulangnya.

- c. Peserta dapat pemahaman bagaimana mengolah bahan-bahan pembuatan Otak-otak Ikan Nila, yang diawali dengan (1) memasukkan bawang putih dan daging Ikan Nila yang sudah dihaluskan. (2) kemudian masukkan telur, Merica, dan Masako. (3) selanjutnya aduk hingga tercampur rata. (4) Masukkan tepung terigu dan uleni hingga tercampur rata kembali. (5) Tambahkan sedikit air. (6) lalu ditambahkan tepung tapioka dan daun bawang. (7) bentuk adonan memanjang. (8) Adonan siap direbus dan digoreng



Gambar 1. Proses Pembuatan Otak-otak

Keunggulan dari pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak tentunya dapat menjadi sebuah ide untuk masyarakat mengembangkan produk unggulan masyarakat berupa budidaya Ikan Nila menjadi olahan kreatif yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Kekurangannya terdapat pada tidak ada proses pemasaran Otak-otak Ikan Nila yang dilakukan oleh Mahasiswa Kukerta Universitas Riau.

KESIMPULAN

Kegiatan pengolahan Ikan Nila menjadi Otak-otak berjalan dengan sangat lancar. Masyarakat terutama ibu-ibu Dusun 3 Desa Pulau Tengah bersama-sama menyimak dan mempratekkan langsung proses pembuatan Otak-otak. Kegiatan ini dikatakan sangat berhasil dilihat dari antusias dan terdapat beberapa masyarakat yang langsung mempratekkannya di rumah masing-masing. Ini diharapkan dapat membuka ide-ide bisnis masyarakat Desa Pulau Tengah dan dapat pula menjadi UMKM Desa Pulau Tengah. Namun, terdapat pula hambatan dan kesulitan dalam pelaksanaan kegiatan ini, hambatannya berupa kurangnya alat-alat masak dilapangan. Sehingga tidak semua masyarakat dapat mempratekkan langsung proses pembuatan Otak-otak Ikan Nila. Kemudian, masih banyak masyarakat yang enggan mengikuti kegiatan pembuatan Otak-otak Ikan Nila dikarenakan sibuk dengan pekerjaan masing-masing. Saran untuk keberlanjutan dan perbaikan kedepannya yaitu dengan melakukan proses pemasaran Otak-otak Ikan Nila kepada masyarakat atau pihak-pihak tertentu, yang diharapkan akan mendapatkan dukungan dari berbagai pihak agar dapat menjadikan Olahan Ikan Nila berupa Otak-otak UMKM Desa Pulau Tengah. Masyarakat perlu mengembangkan budidaya Ikan Nila menjadi sebuah produk olahan kreatif. Tidak melulu hanya menjual Ikan Nila ke pasar saja. Diharapkan juga akan terdapat berbagai pengembangan olahan Ikan Nila lainnya di masa yang akan datang demi meningkatkan perekonomian masyarakat dengan memanfaatkan produk unggulan daerah.

BIBLIOGRAFI

Jufri, A., Yasin, M., Sahri, & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila Di Desa Duman Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Sangkabira*, 131-144.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)