

Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak



Publish by:
Fakultas Sains dan Teknologi

Universitas Jambi

Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak



**Publish by:
Fakultas Sains dan Teknologi**

Universitas Jambi

Journal Summary

Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak Abbreviated with JPM Pinang Masak (Journal of Community Service, Pinang Masak) is a scientific multidisciplinary journal published by Faculty

of Sciences and Technology, University of Jambi (Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Jambi). It is in the national level that covers a lot of common problems or issues related to community services. The aim of this journal publication is to disseminate the conceptual thoughts or ideas and research applied results that have been achieved in the area of community services.

Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak (Journal of Community Service, Pinang Masak), contains various activities of UNJA community and even from other University community, in handling and managing the various potentials, obstacles, challenges, and problems that exist in society. Implementation of service activities also involve the participation of the community and partners. Service activities are organized into an activity aimed at improving the welfare of society.

In the following year of publication, the journal is going to publish biannually (Mei and November). Any interested author could submit the manuscript following the submission guidelines (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Guidelines>). Please read these guidelines carefully. Authors who want to submit their manuscript to the editorial office of Jurnal Pengabdian Masyarakat, Pinang Masak (Indonesian Journal of Community Service, Pinang Masak) should obey the writing guidelines.

(<https://drive.google.com/file/d/1P9VbxO8LkWjHlx6hUgB-pCKM8UWStd9l/view?usp=sharing>)

If the manuscript submitted is not appropriate with the guidelines or written in a different format, it will be REJECTED by the editors before further reviewed. The editors will only accept the manuscripts which meet the assigned format.

Current Issue

Vol. 1 No. 2 (2020): IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN SAINS KIMIA BERBASIS EKSPERIMEN MENGGUNAKAN APLIKASI VIRTUAL LAB AUTHORIZING TOOL CHEMCOLLECTIVE

Published: 2020-12-27

Articles

IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN SAINS KIMIA BERBASIS EKSPERIMEN MENGGUNAKAN APLIKASI VIRTUAL LAB AUTHORIZING TOOL CHEMCOLLECTIVE (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/article/view/11374>)

Abu Bakar, Haryanto Haryanto, Afrida Afrida, Aulia Sanova

PDF (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/article/view/11374/10365>)

View All Issues (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/archive>)

Editorial Team

Editor in Chief

Diah Riski Gusti (<https://scholar.google.co.id/citations?user=IsZ-68sAAAAJ&hl=en>) ScopusID: 57191750054, (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191750054>)SINTAID: 6007439 (<http://sinta.ristekdikti.go.id/authors/detail?id=6007439&view=overview>) (Universitas Jambi)

Associate Editor

Indra Lasmana Tarigan, M.Sc. (https://scholar.google.co.id/citations?hl=id&user=iZQYGz8AAAAJ&view_op=list_works&sortby=title) SINTA ID: 6691660 (<http://sinta.ristekdikti.go.id/authors/detail?id=6691660&view=overview>) (Universitas Jambi)

Managing Editor

Edwin Permana, S.T., M.T (<https://scholar.google.co.id/citations?hl=en&user=y5H7lu4AAAAJ>). SINTA ID: 6166670 (<http://sintadev.ristekdikti.go.id/authors/detail?id=6166670&view=overview>) (Universitas Jambi)

Editorial Board

Dr. Intan Lestari, S.Si., M.Si (<https://scholar.google.co.id/citations?user=IE4ydUMAAAAJ&hl=en>). SINTA ID: 6018668 (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6018668&view=overview>) SCOPUS ID: 57191594868 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57191594868>) (Universitas Jambi)

Dr. Tedjo Sukmono, S.Si., M.Si (https://scholar.google.co.id/citations?hl=en&user=Z6aQLXsAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate). SINTA ID: 6004394 (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6004394&view=overview>) (Universitas Jambi)

Nindita Clourisa Amaris Susanto, S.Si., M.Sc. (Universitas Jambi)

Reviewer Team

Dr.Eng. Asdim, S.Si., M.S (<https://scholar.google.co.id/citations?user=l6dlj8EAAAAJ&hl=id>) SINTA ID: 6670785 (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6670785&view=overview>) (Universitas Bengkulu)

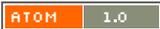
Dr. Maria Erna, S.Si., M.Si. (<https://scholar.google.co.id/citations?user=PZpgrY8AAAAJ&hl=id>) SINTA ID: 24703 (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=24703&view=overview>) (Universitas Riau)

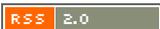
Dr. Eva Marliana, S.Si., M.Si. (<https://scholar.google.co.id/citations?user=IABUqY8AAAAJ&hl=id>) SINTA ID: 5983252 (<http://sintadev.ristekdikti.go.id/authors/detail?id=5983252&view=overview>)(Universitas Mulawarman)

Krisna Setiawan, S.P., M.Sc. (<http://www.profil Dosen.com/detail/0003127702.html>) SINTA ID: 6002669 (<http://sintadev.ristekdikti.go.id/authors/detail?id=6002669&view=overview>) (Politeknik Pertanian Negeri Kupang)

Dr. David Bahrin, S.T., M.T. (<https://scholar.google.co.id/citations?user=t50JnPMAAAAJ&hl=id>) SINTA ID: 6088925 (<http://sinta.ristekbrin.go.id/authors/detail?id=6088925&view=overview>) (Universitas Sriwijaya)

Current Issue

 (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/atom>)

 (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss2>)

 (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss>)

[Aims and Scope \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/scope\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/scope)

[Publication Ethics \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Ethics\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Ethics)

[Author Guidelines \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Guidelines\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Guidelines)

[Peer Review Policy \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Review\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Review)

[Rights and Licences \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/License\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/License)

[Plagiarism Policy \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Plagiarism\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Plagiarism)

[Retraction Policy \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Retraction\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Retraction)

[Open Access Policy \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Access\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Access)

[Archiving \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Archiving\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Archiving)

[Article Publication Charge \(https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Fees\)](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Fees)

[Template \(https://drive.google.com/file/d/1P9VbxO8LkWjHlx6hUgB-pCKM8UWStd9I/view\)](https://drive.google.com/file/d/1P9VbxO8LkWjHlx6hUgB-pCKM8UWStd9I/view)

RECOMMENDED TOOLS



Contact

Jurnal Pengmas
Universitas Jambi
Fakultas Sains dan Teknologi
Jl-Muara-Jambi, Km.15 Mendalo

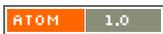
Principal Contact

Diah Riski Gusti
Jambi University
jpm.pinangmasak@unja.ac.id (<mailto:jpm.pinangmasak@unja.ac.id>)

Support Contact

Indra Lasmana Tarigan
indratarigan@unja.ac.id (<mailto:indratarigan@unja.ac.id>)

Current Issue



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/atom>)



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss2>)



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss>)

[Aims and Scope](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/scope) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/scope>)

[Publication Ethics](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Ethics) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Ethics>)

[Author Guidelines](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Guidelines) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Guidelines>)

[Peer Review Policy](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Review) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Review>)

[Rights and Licences](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/License) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/License>)

[Plagiarism Policy](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Plagiarism) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Plagiarism>)

[Retraction Policy](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Retraction) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Retraction>)

[Open Access Policy](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Access) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Access>)

[Archiving](https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Archiving) (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/Archiving>)

IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN SAINS KIMIA BERBASIS EKSPERIMEN
MENGUNAKAN APLIKASI VIRTUAL LAB AUTHORIZING TOOL
CHEMCOLLECTIVE (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1062>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

WORKSHOP ECO-BATIK BERBASIS KONSERVASI LOCAL WISDOM BAGI GURU-
GURU PAUD/TK DI KOTA JAMBI SEBAGAI UPAYA REVITALISASI BUDAYA BATIK
JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1061>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

PENINGKATAN FITUR-FITUR MS.WORD DAN SOFTWARE MENDELEY UNTUK
MEMBANTU MAHASISWA DALAM PENYUSUNAN TUGAS AKHIR
(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1060>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

PEMANFAATAN TEMPURUNG KELAPA MENJADI ASAP CAIR (LIQUID SMOKE)
SEBAGAI ANTI RAYAP PERABOT RUMAH TANGGA MASYARAKAT KELURAHAN
MUDUNG LAUT KECAMATAN PELAYANGAN JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1059>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1058>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

PENGEMBANGAN VIDEO IKLAN DI MEDIA SOSIAL UNTUK MENINGKATKAN
PANGSA PASAR IKM DI KECAMATAN PELAYANGAN (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1057>)
Vol. 1 No. 2 (2020)

SAMPAH PLASTIK POLYETHYLENE ETILENE TEREPHALATE DAN LOW DENSITY
POLYETHYLENE SEBAGAI BAHAN BAKAR ALTERNATIF DAN PAVING BLOCK
(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/953>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

PENERAPAN POMPA VAKUM UNTUK IRIGASI PERTANIAN DI KELURAHAN
MUDUNG LAUT KECAMATAN PELAYANGAN KOTA JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/953>)

journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/954)
Vol. 1 No. 1 (2020)

PELATIHAN ANALISIS STATISTIKA DESKRIPTIF GUNA MENGEKSPLOR POTENSI DAERAH DAN MENUNJANG KINERJA DI KECAMATAN JAMBI LUAR KOTA (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/955>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

PELATIHAN TEKNIS PEMANFAATAN APLIKASI EDRAW MAX ERANCANG BAHAN AJAR BAGI GURU SMA MUARO JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/956>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

INTEGRASI STEM MELALUI KONSEP ECO-BATIK BERBASIS LOCAL WISDOM BAGI KELOMPOK BELAJAR MASYARAKAT KOTA JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/957>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

PENGGUNAAN PROGRAM ENDNOTE UNTUK MEMPERMUDAH PENULISAN KARYA ILMIAH GURU SMA NEGERI 3 KABUPATEN MUARO (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/958>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

PELATIHAN PENULISAN ARTIKEL ILMIAH KEPADA MAHASISWA TUGAS AKHIR DI FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS JAMBI (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/959>)
Vol. 1 No. 1 (2020)

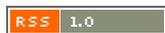
Current Issue



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/atom>)



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss2>)



(<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/gateway/plugin/WebFeedGatewayPlugin/rss>)

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR

PDF (<https://online-journal.unja.ac.id/jpm/article/view/10672/10367>)

Published: Dec 27, 2020

Keywords:

Kelor Ikan Nike Pangan desa Olele

Margaretha Solang

a:1:{s:5:"en_US";s:28:"Universitas Negeri Gorontalo";}

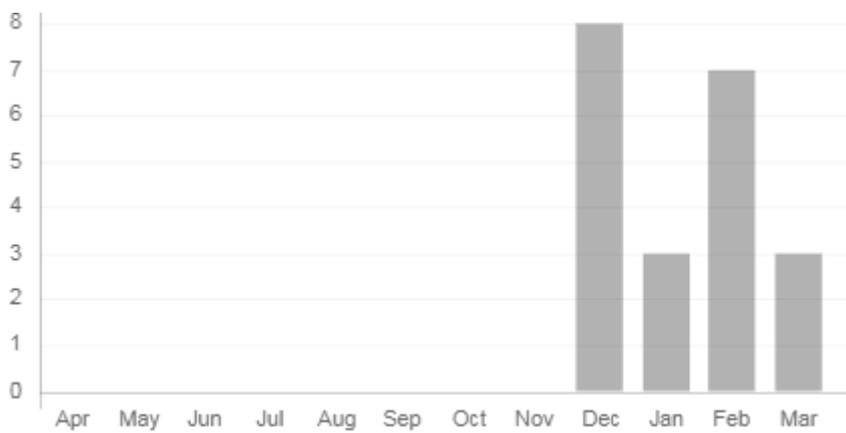
Masra Latjompoh

Universitas Negeri Gorontalo

Abstract

Olele village in Kabila Bone district is among the villages located in the southern coastal area of the province of Gorontalo. The majority of people there work as fishermen and farmers. Nike fish (*Awaous melanocephalus*) and moringa (*Moringa oleifera*) are the common natural resources in Olele village. The objective of this mentoring project was to enhance the food processing skills of the local community by disseminating steps in processing moringa nuke fish nugget and the potential of the leaves of a moringa as the ingredient of moringa leaf cake. Its steps included 1) preparation, 2) program implementation, and 3) evaluation. Based on the results, the mentoring program contributed to the enhancement of both knowledge and skills of the participants in processing nugget of moringa nuke fish. The participants were also aware of the potential of the leaf moringa as an ingredient of a healthy diet. Further, all participants were able to make moringa nuke fish nugget and moringa leaf cake. These two food products received a positive reception from all panelists. In the end, all participants would improve all of the food products through their home-based food business. This was also to support the food business program in their village.

Downloads



Issue

Vol. 1 No. 2 (2020): PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR (<https://online-journal.unja.ac.id/JPM/issue/view/1058>)

Section

Articles



(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)

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

Authors who publish in **JPM : Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak** agree to the following terms:

Authors retain copyright and grant the journal right of first publication with the work simultaneously licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>) that allows others to share the work with an acknowledgment of the work's authorship and initial publication in this journal.

Authors are able to enter into separate, additional contractual arrangements for the non-exclusive distribution of the journal's published version of the work (e.g., post it to an institutional repository or publish it in a book), with an acknowledgment of its initial publication in this journal.

Authors are permitted and encouraged to post their work online (e.g., in institutional repositories or on their website) prior to and during the submission process, as it can lead to productive exchanges, as well as earlier and greater citation of published work. (See The Effect of Open Access (<https://online-journal.unja.ac.id/edumatica/open>))

Author Biography

Masra Latjompoh, Universitas Negeri Gorontalo
S1 Prodi pendidikan Biologi FMIPA

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR**Masra Latjompoh^{1*}, Margaretha Solang²**^{1,2}Universitas Negeri Gorontalo*Corresponding Author Email: martasolang@yahoo.co.id*(Artikel Masuk: 12 Oktober 2020; Artikel Diterima: 19 Desember 2020; Artikel Terbit: 26 Desember 2020)***Abstract**

Olele village in Kabila Bone district is among the villages located in the southern coastal area of the province of Gorontalo. The majority of people there work as fishermen and farmers. Nike fish (*Awaous melanocephalus*) and moringa (*Moringa oleifera*) are the common natural resources in Olele village. The objective of this mentoring project was to enhance the food processing skills of the local community by disseminating steps in processing moringa nuke fish nugget and the potential of the leaves of a moringa as the ingredient of moringa leaf cake. Its steps included 1) preparation, 2) program implementation, and 3) evaluation. Based on the results, the mentoring program contributed to the enhancement of both knowledge and skills of the participants in processing nugget of moringa nuke fish. The participants were also aware of the potential of the leaf moringa as an ingredient of a healthy diet. Further, all participants were able to make moringa nuke fish nugget and moringa leaf cake. These two food products received a positive reception from all panelists. In the end, all participants would improve all of the food products through their home-based food business. This was also to support the food business program in their village.

Keywords: *Moringa oleifera, Awaous melanocephalus, food, Olele village***Abstrak**

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo. Masyarakat desa Olele sebagian besar bekerja sebagai nelayan dan petani. Ikan nuke (*Awaous melanocephalus*) dan kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber daya alam yang ditemukan di Desa Olele. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nugget ikan nuke kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan kelor, dan menghasilkan produk nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Metode kegiatan yang digunakan adalah pendampingan dengan tahapan kegiatan; 1. persiapan, 2. pelaksanaan, 3. evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam mengolah nugget ikan nuke kelor, peserta telah mengetahui bahwa daun kelor memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan sehat, dan peserta telah terampil dalam mengolah ikan nuke dan kelor menjadi nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Produk olahan ikan nuke kelor dan cake kelor dapat diterima oleh panelis pada taraf disukai. Hasil kegiatan ini akan dikembangkan oleh peserta dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga untuk mendukung program warung kuliner

Kata Kunci: *kelor, ikan nuke, pangan, desa Olele*

A. PENDAHULUAN

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo yang menghadap ke Teluk Tomini. Masyarakat desa Olele sebagai besar bekerja di bidang perikanan, khususnya sebagai nelayan (Salam et al., 2016). Sementara yang lain bekerja sebagai petani. Sebagai nelayan, masyarakat mengandalkan pendapatannya dari potensi hasil laut, hal ini berdampak pada kesejahteraan keluarga. Berdasarkan data desa tahun 2020 terlihat bahwa data jumlah keluarga prasejahtera 32%, keluarga prasejahtera 1 sebesar 64,69%, keluarga prasejahtera 2 sebesar 3,3%. Besarnya persentase keluarga prasejahtera menunjukkan bahwa pendapatan masyarakat masih belum optimal. Oleh karena itu perlu memaksimalkan pendapatan keluarga dengan meningkatkan pengolahan potensi sumber daya alam baik laut maupun darat.

Potensi sumber daya laut desa Olele antara lain ikan tuna, cumi -cumi, dan ikan nike. Ikan nike (*Awaous melanocephalus*) merupakan jenis ikan yang digemari masyarakat Gorontalo. Ikan nike merupakan family Gobiidae, merupakan native species (spesies asli) di beberapa daerah di Sulawesi. *Awaous melanocephalus* di Mamuju disebut ikan penja (Muthiadin et al., 2017). Pengolahan ikan nike yang sudah dilakukan

oleh masyarakat diantaranya perkedel nike dan ikan nike garo.

Selain memiliki potensi perikanan, desa Olele juga memiliki potensi tanaman kelor. Tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lam) mengandung vitamin E atau tokoferol yang berfungsi sebagai antioksidan. Kandungan vitamin E ini terdapat baik pada daun yang muda maupun daun yang tua (Mubarak et al., 2017). Sementara itu daun kelor asal Gorontalo mengandung protein yang cukup tinggi 28,5% (Solang et al., 2019). Kelor hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak dan belum dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa tanaman kelor belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan yang memiliki potensi untuk mendukung pemenuhi gizi keluarga dan perbaiki ekonomi keluarga. Oleh karena itu telah dilakukan pengenalan kandungan gizi dan teknik pengolahan kelor sebagai makanan sehat melalui kegiatan pendampingan.

Potensi ikan nike dan kelor yang terdapat di desa Olele perlu dikembangkan untuk mendukung pemenuhi gizi keluarga dan perbaikan ekonomi keluarga. Olahan ikan nike dapat divariasikan dengan menambahkan daun kelor dalam produk olahan. Nuget nike kelor merupakan salah satu produk yang dapat disimpan lebih lama. Namun olahan nugget nike kelor ini belum banyak diketahui oleh masyarakat sehingga telah dilakukan

pengenalan teknik pengolahan ikan nike dan kelor menjadi produk nuget melalui kegiatan pendampingan. Mengingat ikan nike banyak digemari oleh masyarakat maka variasi pengolahan ikan ini memiliki potensi besar disukai oleh masyarakat.

Pengolahan nike dan kelor menjadi nuget dan pengolahan kelor menjadi cake kelor merupakan variasi olahan yang memiliki potensi ekonomi. Variasi olahan ikan nike dan kelor ini memiliki potensi ekonomi karena olahan nike dapat menjadi buah tangan bagi pengunjung pantai Olele. Pantai olele merupakan tempat wisata yang indah dengan pengunjung yang cukup banyak. Pengolahan produk nuget ikan nike kelor dan produk cake kelor ini secara teknis muda dilakukan oleh masyarakat karena bahan, alat dan cara pembuatan produk hanya menggunakan teknik sederhana. Produk hasil olahan ini akan dikemas sederhana namun menarik sehingga menarik pembeli untuk menjadikan buah tangan asal desa Olele merupakan desa wisata laut yang indah.

Kegiatan pendampingan pengolahan produk nuget ikan nike kelor dan cake kelor ini diharapkan dapat mendukung program pemerintah dalam memperbaiki kesejahteraan masyarakat dan mendapatkan olahan pangan sehat. Program kegiatan ini melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo. Dosen yang terlibat dalam kegiatan ini telah memiliki pengalaman dalam

pengolahan produk perikanan dan produk olahan daun kelor. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu/ istri nelayan dan karang taruna desa Olele. Kegiatan pengabdian ini melibatkan kerjasama dengan pemerintah desa, dan tokoh masyarakat, Pelaksanaan program kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nuget ikan nike kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan cake kelor, dan menghasilkan produk nuget nike kelor dan cake kelor. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk makanan yang berupa nuget ikan nike yang disuplementasi tepung daun kelor dan cake dengan suplementasi tepung daun kelor. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan masyarakat termotivasi untuk mengembangkan olahan nike dan daun kelor menjadi produk yang inspiratif sebagai usaha dalam skala rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung program desa Olele, yaitu warung kuliner.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di desa Olele, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam 3 tahap. Tahap pertama merupakan

tahap kegiatan yang diawali dengan observasi lokasi kegiatan dan diskusi antara tim pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan pemerintah desa dan masyarakat tentang waktu pelaksanaan kegiatan, serta diskusi antara tim pengabdian tentang materi kegiatan.

Tahap kedua merupakan tahap pelaksanaan kegiatan. Metode pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi masalah mitra adalah pendampingan; kepada masyarakat melalui kelompok ibu rumah tangga (istri nelayan) dan karang taruna. Materi pendampingan terdiri dari: pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap produk yang dihasilkan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang dihasilkan. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok isteri nelayan dan karang taruna.

Tahap ketiga merupakan tahap akhir kegiatan, dalam tahap ini dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui wawasan dan pengetahuan peserta tentang olahan ikan nike, kandungan gizi kelor, olahan daun kelor. Evaluasi ini dilakukan dengan wawancara dan kuisioner.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat peserta

kegiatan telah memahami kandungan gizi dan manfaat daun kelor sebagai bahan pangan. Masyarakat juga telah mampu membuat nugget nike yang disuplementasi tepung kelor dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Saat penyampaian materi tentang ikan nike, tanaman kelor, dan kandungan gizinya mendapat respon yang sangat baik.



Gambar 1. PKM menyampaikan materi tentang olahan nike, kandungan daun kelor, dan produk olahan daun kelor.

Masyarakat antusias dalam merespon pertanyaan pemateri dan masyarakat juga memberikan pertanyaan terkait materi. Pertanyaan yang diberikan oleh pemateri dimaksudkan sebagai langkah untuk mengevaluasi pemahaman peserta pendampingan, disajikan dokumentasi saat penyampaian materi kegiatan (Gambar 1).

Kegiatan berikut adalah praktek pembuatan nugget ikan nike cake yang

disuplementasi tepung daun kelor. Kelompok peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Sebelum pelaksanaan kegiatan tim PKM menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nuget ikan kelor dan cake kelor yang disuplementasi kelor. Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan pembuatan nuget dan cake kelor sebagai berikut.

1. Nuget ikan nike (Gambar 2) yang disuplementasi tepung kelor (Gambar 3).

Bahan yang digunakan adalah ikan nike 1 kg, tepung daun kelor 30 g, tepung maizena 300 g, tepung terigu 100 gram, bawang merah 100 g, bawang putih 50 g, lada 13 g, garam 8 g, telur ayam 2 butir. Semua bumbu yang digunakan dihaluskan terlebih dahulu. Nuget ikan nike yang di suplementasi tepung kelor dibuat dengan cara sebagai berikut, ikan nike dicuci dan dibersihkan dari kotoran-kotoran yang terikut saat pengambilan, ikan nike dihaluskan menggunakan blender. Ikan nike yang sudah dihaluskan dicampur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan diaduk hingga homogen. Selanjutnya ditambahkan telur, tepung maizena, tepung kelor, dan tepung terigu, diaduk hingga menjadi adonan yang homogen.

Adonan nugget diletakkan dalam wadah dan dikukus selama 20-30 menit. Setelah proses pengukusan nugget didinginkan untuk memudahkan ketika dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil sesuai selera.

Selanjutnya nuget ikan nike kelor dicelupkan dikocokan telur, dilumuri dengan tepung roti (breading). Nuget mentah dapat disimpan dalam freezer sekitar 30 menit agar tepung panir menempel dengan baik atau dapat juga langsung di masak/ digoreng untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Ikan nike



Gambar 3. Tepung kelor

2. Cake yang disuplementasi tepung daun kelor

Bahan yang digunakan dalam pembuatan cake yang disuplementasi kelor adalah telur 5 butir, terigu 250 g, gula pasir 100g, mentega 50 g (dilelehkan), tepung kelor 3 g, dan emulsifier ½ sendok teh. Cara membuat cake yang disuplementasi tepung kelor sebagai berikut: telur, gula pasir dan emulsifier dimixer speed 3 sampai adonan

mengental dan mengembang, Selanjutnya memasukkan tepung terigu yang telah dicampur dengan bubuk kelor ke dalam adonan, aduk perlahan. Berikutnya memasukkan mentega cair ke dalam adonan, aduk sampai tercampur rata. Adonan yang sudah homogen dituangkan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega. Adonan selanjutnya dipanggang dengan api sedang hingga matang, setelah matang didinginkan dan disiap di sajikan. Berikut disajikan dokumentasi praktek pembuatan nugget ikan nike dan cake yg disuplementasi tepung daun kelor.

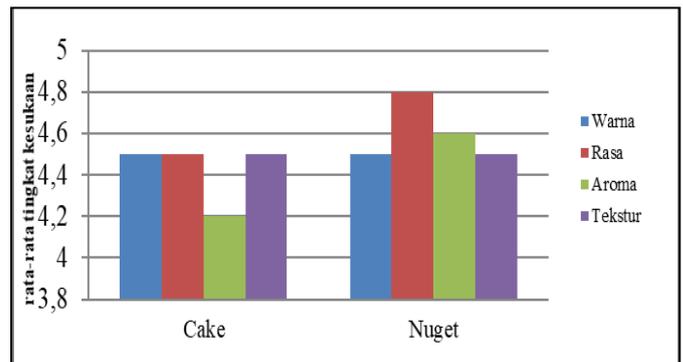
Setelah selesai kegiatan praktek pembuatan nugget ikan nike kelor dan cake kelor dilakukan uji organoleptik terhadap produk-produk tersebut. Uji organoleptik dilakukan pada 15 orang peserta. Tingkat penerimaan panelis ini dikategorikan dalam 6 kategori tingkat kesukaan dengan urutan sebagai berikut: 6 = Amat sangat suka; 5= Sangat suka ; 4= Suka; 3= Agak suka; 2= Agak tidak suka; dan 1= Sangat tidak suka.

Hasil uji organoleptik nugget ikan nike yang di suplementasi tepung kelor menunjukkan bahwa panelis dapat menerima produk nugget ikan nike kelor baik dari segi rasa warna, aroma dan tekstur (Gambar 5).



Gambar 4. Tim PKM bersama masyarakat mempraktekkan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Rasa nugget ikan nike kelor diterima oleh panelis pada dengan nilai 4,8 ini berarti panelis dapat menerima rasa nugget mendekati kriteria sangat suka. Tekstur nugget ikan nike kelor diterima panelis pada taraf mendekati sangat suka (4,5). Warna nugget ikan nike kelor dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka (4,5). Panelis memberikan penilaian terhadap aroma nugget ikan nike kelor sebesar 4,6, artinya bahwa aroma nugget ini dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka.



Gambar 5. Tingkat kesukaan panelis terhadap nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Respon organoleptik cake kelor yang diberikan oleh panelis juga menunjukkan bahwa cake kelor dapat diterima oleh panelis baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Rasa cake kelor diterima oleh panelis pada taraf kesukaan sebesar 4,5, hal ini berarti panelis dapat menerima rasa cake kelor pada

kriteria yang mendekati sangat suka. Tekstur cake kelor dapat diterima panelis pada taraf kesukaan 4,5, yang berarti tekstur cake kelor disukai oleh panelis. Panelis memberikan penilaian terhadap warna cake kelor sebesar 4,5, ini menunjukkan bahwa warna cake kelor di sukai oleh panelis. Aroma cake kelor juga diterima oleh panelis pada kriteria suka dengan nilai 4,2.

Berdasarkan hasil uji organoleptik nuget ikan nike kelor dan cake kelor ini menunjukkan bahwa penambahan tepung kelor pada produk makanan tidak mengubah kesukaan panelis terhadap produk. Hasil uji ini menunjukkan bahwa suplementasi kelor pada kriteria aroma cake kelor memiliki rata-rata kesukaan yang paling rendah dibanding rata-rata kesukaan dari kriteria lainnya.

Masyarakat desa Olele memberikan respon yang besar terhadap produk nuget ikan nike kelor dan cake kelor. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan ini masyarakat ingin melanjutkan pengolahan kelor ini secara mandiri. Kegiatan Masyarakat ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang potensi alam baik laut maupun darat yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan gizi dan kesejahteraan keluarga. Selain itu kegiatan ini dapat menunjang program warung kuliner desa Olele.

Tahap akhir kegiatan dilakukan evaluasi dengan melakukan kegiatan diskusi antara tim PKM dan ibu-ibu peserta pendampingan

terkait pengetahuan yang telah diperoleh tentang kandungan gizi ikan nike dan kelor serta teknik pengolahannya menjadi nuget ikan nike kelor dan cake kelor.

Berdasarkan hasil diskusi dan jawaban pada koesioner menunjukkan bahwa 90% peserta kegiatan PKM ini telah memahami bahwa daun kelor yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak ternyata memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan. Peserta juga telah memahami bahwa ikan nike dapat diolah menjadi nuget dengan menambahkan tepung kelor. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa peserta telah memiliki ketrampilan dalam mengolah ikan nike dan kelor menjadi nuget dan peserta juga telah memiliki ketrampilan dalam membuat cake kelor dan menunjukkan bahwa peserta ingin mengembangkan olahan pangan ini dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu nelayan desa Olele telah memahami diversifikasi olahan ikan nike. Masyarakat telah memahami bahwa kelor adalah bahan pangan yang bergizi dan dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan. Selain itu, masyarakat telah memiliki ketrampilan

dalam pengolahan nuget ikan nike dan cake yang disuplementasi kelor. Produk nuget ikan nike kelor dan cake kelor disukai oleh masyarakat baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Kegiatan ini memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat sehingga mereka dapat secara maksimal memanfaatkan sumber daya alam kelor yang tersedia di desa mereka.

Saran

Kegiatan ini telah menginspirasi masyarakat untuk memvariasikan olahan ikan nike dan membuka wawasan masyarakat dalam memanfaatkan kelor sebagai bahan pangan, oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan selanjutnya yang berupa pemasaran online sehingga produk masyarakat dapat dikenal lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana karena dukungan beberapa pihak, oleh karena itu kami menyampaikan terima kasih kepada Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Gorontalo yang telah mendanai kegiatan ini melalui dana PNBK Pasca Sarjana 2020. Ketua LP2M Universitas Negeri Gorontalo yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan ini dan Kepala Desa dan masyarakat Desa Olele, Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang telah bersedia bermitra dalam kegiatan ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Mubarak, K., Natsir, H., Wahab, A. W., & Satrimafitrah, P. (2017). Analysis of α -tokopherol (Vitamin E) extracted from moringa leaves (*Moringa oleifera* Lam) collected from seashore and highland areas and its Potency as Antioxidant. *Kovalen*, 3(1), 78–88.
- Muthiadin, C., Aziz, I. R., & Andriyani, A. A. (2017). Awaous melanocephalus: Ikan Native Species Dari Sulawesi Barat (Sebuah Review). *Prosiding Seminar Nasional Biology for Life*, 3(November), 55–59.
- Salam, A., Hamzah, S. N., Perairan, M. S., & Perikanan, F. (2016). *Kearifan Lokal Masyarakat Nelayan Desa Olele*. Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan.4 (2).85-90.
- Solang, M., Baderan, D. W. K., & Kumaji, S. S. (2019). *Balita Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Di Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo*. 25(2), 85–90.

M.Si. Dr. Diah Riski Gusti... | Tambah kata kunci



Awal

Pesan Foto Dokumen



Dari ▾ Arsipkan Pindahkan Hapus Spam

2020

	Dare ...	Ad	Berani membandingkan manfa	...
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] New n...	Email Masuk 27/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] New n...	Email Masuk 27/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Dia...	★	[JPM] New ...	Email Masuk 27/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] New n...	Email Masuk 27/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Dia...	★	[JPM] New ...	Email Masuk 27/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] Editor ...	Email Masuk 26/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Dia...	★	[JPM] New ...	Email Masuk 26/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] Editor ...	Email Masuk 24/12/2020
<input type="checkbox"/>	Dr. Diah...	★	[JPM] Editor ...	Email Masuk 17/12/2020
<input type="checkbox"/>	Diah Ris...	★	[JPM] Submis...	Email Masuk 12/10/2020



M.Si. Dr. Diah Riski Gusti S.Si.

ojs-unja@unja.ac.id
+ Tambah ke kontak

Dokumen

Semua >

- B-OK 10672-Article Text-30: [JPM] Editor Decision 24/12/2020
- A-10672-Article Text-30364 [JPM] Editor Decision 17/12/2020
- A-10672-Article Text-30364 [JPM] Editor Decision 17/12/2020

Temukan pesan, dokumen, foto, atau orang



Awal

Tulis

Kembali, Arsipkan, Pindahkan, Hapus



[JPM] Editor Decision

Yahoo/ Email M...



Dr. Diah Riski Gusti

Kam, 17 Des 2020 jam 21.28

Kepada:

Margaretha Solang, Masra Latjompoh

Margaretha Solang, Masra Latjompoh:

We have reached a decision regarding your submission to Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR".

Our decision is to: Revision required. (Minor Revision)

[Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak](#)

Unduh semua lampiran sebagai file zip



A-10672-Art...doc
8.2MB



A-10672-Art...doc
8.2MB



Balas, Balas ke Semua atau Teruskan



M.Si. Dr. Diah Riski Gusti S.Si.

ojs-unja@unja.ac.id
+ Tambah ke kontak



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN
PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR**

Masra Latjompoh¹, Margaretha Solang²

^{1,2}Universitas Negeri Gorontalo

Corresponding Author Email: martasolang@yahoo.co.id

Abstract

Olele village in Kabila Bone district is among the villages located in the southern coastal area of the province of Gorontalo. The majority of people there work as fishermen and farmers. Nike fish (*Awaous melanocephalus*) and moringa (*Moringa oleifera*) are the common natural resources in Olele village. The objective of this mentoring project was to enhance the food processing skills of the local community by disseminating steps in processing moringa nuke fish nugget and the potential of the leaves of a moringa as the ingredient of moringa leaf cake. Its steps included 1) preparation, 2) program implementation, and 3) evaluation. Based on the results, the mentoring program contributed to the enhancement of both knowledge and skills of the participants in processing nugget of moringa nuke fish. The participants were also aware of the potential of the leaf moringa as an ingredient of a healthy diet. Further, all participants were able to make moringa nuke fish nugget and moringa leaf cake. These two food products received a positive reception from all panelists. In the end, all participants would improve all of the food products through their home-based food business. This was also to support the food business program in their village.

Keywords: *Moringa oleifera, Awaous melanocephalus, food, Olele village*

Abstrak

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo. Masyarakat desa Olele sebagian besar bekerja sebagai nelayan dan petani. Ikan nuke (*Awaous melanocephalus*) dan kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber daya alam yang ditemukan di Desa Olele. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nugget ikan nuke kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan kelor, dan menghasilkan produk nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Metode kegiatan yang digunakan adalah pendampingan dengan tahapan kegiatan: 1. persiapan, 2. pelaksanaan, 3. evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam mengolah nugget ikan nuke kelor, peserta telah mengetahui bahwa daun kelor memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan sehat, dan peserta telah terampil dalam mengolah ikan nuke dan kelor menjadi nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Produk olahan ikan nuke kelor dan cake kelor dapat diterima oleh panelis pada taraf disukai. Hasil kegiatan ini akan dikembangkan oleh peserta dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga untuk mendukung program warung kuliner

Kata Kunci: *kelor, fikan nuke, pangan, desa Olele*

PENDAHULUAN

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di bagian selatan Provinsi Gorontalo yang menghadap ke Teluk Tomini. Masyarakat desa Olele sebagai besar bekerja di bidang perikanan, khususnya sebagai nelayan (Amu dkk, 2016). Sementara yang lain bekerja sebagai petani (Data desa, 2020). Sebagai masyarakat yang mengandalkan pendapatannya dari potensi hasil laut, hal ini berdampak pada kesejahteraan keluarga. Berdasarkan data desa tahun 2020 terlihat bahwa data jumlah keluarga prasejahtera 1 sebesar 20%, keluarga prasejahtera 2 sebesar 10%. Besarnya persentase keluarga prasejahtera menunjukkan bahwa pendapatan masyarakat masih belum optimal. Oleh karena itu perlu memaksimalkan pendapatan keluarga dengan meningkatkan pengolahan potensi sumber daya alam baik laut maupun darat.

Potensi sumber daya laut desa Olele selain ikan tuna, cumi-cumi, dan ikan nikel. Ikan nikel (*Awaous melanocephalus*) merupakan jenis ikan yang digemari masyarakat Gorontalo. Ikan nikel merupakan family Gobiidae, ini merupakan native species (spesies asli) di beberapa daerah di Sulawesi. *Awaous melanocephalus* ini di Manado disebut ikan penja (Muthiadin dkk, 2017). Pengolahan ikan nikel yang sudah

dilakukan oleh masyarakat diantaranya perkedel nikel dan ikan nikel garo.

Selain memiliki potensi perikanan, desa Olele juga memiliki potensi tanaman kelor. Tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lam) mengandung vitamin E atau tokoferol yang berfungsi sebagai antioksidan. Kandungan vitamin E ini terdapat baik pada daun yang muda maupun daun yang tua (Mubarak dkk, 2017). Sementara itu daun kelor asal Gorontalo mengandung protein yang cukup tinggi 28,5% (Solang dkk, 2019). Kelor hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak dan belum dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa tanaman kelor belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan yang memiliki potensi untuk mendukung pemenuhan gizi keluarga dan perbaikan ekonomi keluarga. Oleh karena itu telah dilakukan pengenalan kandungan gizi dan teknik pengolahan kelor sebagai makanan sehat melalui kegiatan pendampingan.

Potensi ikan nikel dan kelor yang terdapat di desa Olele perlu dikembangkan untuk mendukung pemenuhan gizi keluarga dan perbaikan ekonomi keluarga. Olahan ikan nikel dapat divariasikan dengan menambahkan daun kelor dalam produk olahan. Nugget nikel kelor merupakan salah satu produk yang dapat disimpan lebih lama. Namun olahan nugget nikel kelor ini belum banyak diketahui oleh masyarakat sehingga

dilakukan pengenalan teknik pengolahan ikan nike dan kelor menjadi nugget melalui kegiatan pendampingan. Ikan nike banyak digemari oleh masyarakat maka variasi pengolahan ikan ini memiliki potensi besar disukai oleh masyarakat.

Pengolahan nike dan kelor menjadi nugget dan pengolahan kelor menjadi cake merupakan variasi olahan yang memiliki potensi ekonomi. Variasi olahan ikan nike dan kelor ini memiliki potensi ekonomi karena olahan nike dapat menjadi alternatif bagi pengunjung pantai Olele. Pantai olele merupakan tempat wisata yang menarik dengan pengunjung yang cukup banyak. Pengolahan produk nugget ikan nike dan produk cake kelor ini secara teknis dilakukan oleh masyarakat karena alat dan cara pembuatan produk hanya menggunakan teknik sederhana. Produk hasil olahan ini akan dikemas sederhana namun menarik sehingga menarik pembeli untuk mendapatkan buah tangan asal desa Olele merupakan desa wisata laut yang indah.

Kegiatan pendampingan pengolahan nugget ikan nike kelor dan cake kelor diharapkan dapat mendukung program pemerintah dalam memperbaiki kesejahteraan masyarakat dan mendapatkan pangan sehat. Program kegiatan ini melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Gorontalo. Dosen yang terlibat dalam

kegiatan ini telah memiliki pengalaman dalam pengolahan produk perikanan dan produk olahan daun kelor. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu/ istri nelayan dan karang taruna desa Olele. Kegiatan pengabdian ini melibatkan kerjasama dengan pemerintah desa, dan tokoh masyarakat. Pelaksanaan program kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nugget ikan nike kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan cake kelor, dan menghasilkan produk nugget nike kelor dan cake kelor. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk makanan yang berupa nugget ikan nike yang disuplementasi tepung daun kelor dan cake dengan suplementasi tepung daun kelor. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan masyarakat termotivasi untuk mengembangkan olahan nike dan daun kelor menjadi produk yang inspiratif sebagai usaha dalam skala rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung program desa Olele, yaitu warung kuliner.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di desa Olele, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango Provinsi

menjadi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam 3 tahap. Tahap pertama merupakan tahap kegiatan yang diawali dengan observasi lokasi kegiatan dan diskusi dengan tim pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan pemerintah desa dan masyarakat tentang waktu pelaksanaan kegiatan, serta diskusi antara tim pengabdian tentang materi kegiatan.

Tahap kedua merupakan tahap pelaksanaan kegiatan. Metode pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi masalah mitra melalui pendampingan; kepada masyarakat melalui kelompok ibu rumah tangga (istri nelayan) dan karang taruna. Materi pendampingan terdiri dari: pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ikan nikel dan ikan yang disuplementasi tepung daun kelor. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok isteri nelayan dan karang taruna.

Tahap ketiga merupakan tahap akhir kegiatan, dalam tahap ini dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui wawasan dan pengetahuan peserta tentang ikan nikel, kandungan gizi kelor, dan daun kelor. Evaluasi ini dilakukan dengan wawancara dan kuisioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat peserta

kegiatan telah memahami kandungan gizi dan manfaat daun kelor sebagai bahan pangan. Masyarakat juga telah mampu membuat nugget nikel yang disuplementasi tepung kelor dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Saat penyampaian materi tentang ikan nikel, tanaman kelor, dan kandungan gizinya mendapat respon yang sangat baik. Masyarakat antusias dalam merespon pertanyaan pemateri dan masyarakat juga memberikan pertanyaan terkait materi. Pertanyaan yang diberikan oleh pemateri dimaksudkan sebagai langkah untuk menevaluasi pemahaman peserta pendampingan. Berikut disajikan dokumentasi saat penyampaian materi kegiatan (Gambar 1).



Gambar 1. Tim PKM menyampaikan materi tentang olahan nikel, kandungan daun kelor, dan produk olahan daun kelor.

Kegiatan berikut adalah praktek pembuatan nugget ikan nike cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Kelompok peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Sebelum pelaksanaan kegiatan tim PKM menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan kelor dan cake kelor yang disuplementasi kelor. Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget dan cake kelor sebagai berikut.

1. Nugget ikan nike (Gambar 2) yang disuplementasi tepung kelor (Gambar 3).

Bahan yang digunakan adalah ikan nike 1 kg, tepung daun kelor 30 g, tepung maizena 300 g, tepung terigu 100 gram, bawang merah 100 g, bawang putih 50 g, pala 13 g, garam 8 g, telur ayam 2 butir. Semua bumbu yang digunakan dihaluskan terlebih dahulu. Nugget ikan nike yang disuplementasi tepung kelor dibuat dengan cara sebagai berikut, ikan nike dicuci dan dibersihkan dari kotoran-kotoran yang terikat saat pengambilan, ikan nike dihaluskan menggunakan blender. Ikan nike yang sudah dihaluskan dicampur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan diaduk hingga homogen. Selanjutnya ditambahkan telur, tepung maizena, tepung kelor, dan tepung terigu diaduk hingga menjadi adonan yang homogen. Komposisi bahan pembuatan nugget diadopsi dari Aryani (2015). Namun, dalam

pembuatan nugget ini menggunakan jenis ikan nike dan di beri suplementasi tepung kelor.

Adonan nugget diletakkan dalam wadah dan dikukus selama 20-30 menit. Setelah proses pengukusan nugget didinginkan untuk memudahkan ketika dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil sesuai selera. Selanjutnya nugget ikan nike kelor dicelupkan dikocokan telur, dilumuri dengan tepung roti (breading). Nugget mentah dapat disimpan dalam freezer sekitar 30 menit agar tepung panir menempel dengan baik atau dapat juga langsung di masak/ digoreng untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Ikan nike



Gambar 3. tepung kelor

Commented [L1]: 2012 atau 2015?

2 Cake yang disuplementasi tepung daun kelor

Bahan yang digunakan dalam pembuatan cake yang disuplementasi kelor adalah telur 5 butir, terigu 250 g, gula pasir 100g, mentega 50 g (dilelehkan), tepung kelor 3 g, dan emulsifier $\frac{1}{2}$ sendok. Cara membuat cake yang disuplementasi tepung kelor sebagai berikut: telur, gula pasir dan emulsifier dimixer speed 3 sampai adonan mengental dan mengembang, selanjutnya memasukkan tepung terigu yang telah dicampur dengan bubuk kelor ke dalam adonan, aduk perlahan. Berikutnya memasukkan mentega cair ke dalam adonan, aduk sampai tercampur rata. Adonan yang sudah homogen dituangkan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega. Adonan selanjutnya dipanggang dengan api sedang hingga matang, setelah matang didinginkan dan disiap di sajikan. Berikut disajikan dokumentasi praktek pembuatan nugget ikan nike dan cake yg disuplementasi tepung daun kelor.

Setelah selesai kegiatan praktek pembuatan nugget ikan nike kelor dan cake kelor dilakukan uji organoleptik terhadap produk-produk tersebut. Uji organoleptik dilakukan pada 15 orang peserta. Tingkat penerimaan panelis ini dikategorikan dalam 6 kategori tingkat kesukaan dengan urutan sebagai berikut: 6 = Amat sangat suka;

5= Sangat suka ; 4= Suka; 3= Agak suka; 2= Agak tidak suka; dan 1= Sangat tidak suka.



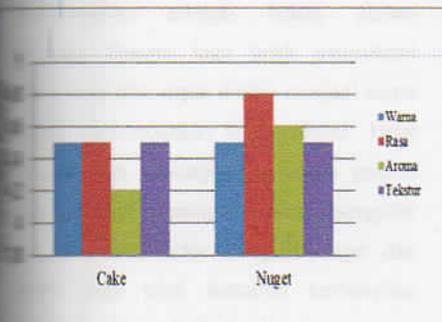
Gambar 4. Tim PKM bersama masyarakat mempraktekkan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Hasil uji organoleptik nugget ikan nike yang di suplementasi tepung kelor menunjukkan bahwa panelis dapat menerima produk nugget ikan nike kelor baik dari segi rasa warna, aroma dan tekstur (Gambar 5). Rasa nugget ikan nike kelor diterima oleh panelis pada dengan nilai 4,8 ini berarti panelis dapat menerima rasa nugget mendekati kriteria sangat suka. Tekstur nugget ikan nike kelor diterima panelis pada taraf mendekati sangat suka (4,5). Warna nugget ikan nike kelor dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka (4,5). Panelis

Commented [L2]: dihapus

Commented [L3]: perbaiki dgn kata yang benar

memberikan penilaian terhadap aroma nuget ikan nikel kelor sebesar 4,6, artinya bahwa aroma nuget ini dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka.



Gambar 5. Tingkat kesukaan panelis terhadap nuget ikan nikel dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Respon organoleptik cake kelor yang diberikan oleh panelis juga menunjukkan bahwa cake kelor dapat diterima oleh panelis baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Rasa cake kelor diterima oleh panelis pada taraf kesukaan sebesar 4,5, hal ini berarti panelis dapat menerima rasa cake kelor pada kriteria yang mendekati sangat suka. Tekstur cake kelor dapat diterima panelis pada taraf kesukaan 4,5, yang berarti tekstur cake kelor disukai oleh panelis. Panelis memberikan penilaian terhadap warna cake kelor sebesar 4,5, ini menunjukkan bahwa warna cake kelor disukai oleh panelis. Aroma cake kelor juga

diterima oleh panelis pada kriteria suka dengan nilai 4,2.

Berdasarkan hasil uji organoleptik nuget ikan nikel kelor dan cake kelor ini menunjukkan bahwa penambahan tepung kelor pada produk makanan tidak mengubah kesukaan panelis terhadap produk. Hasil uji ini menunjukkan bahwa suplementasi kelor pada kriteria aroma cake kelor memiliki rata-rata kesukaan yang paling rendah dibanding rata-rata kesukaan dari kriteria lainnya.

Masyarakat desa Olele memberikan respon yang besar terhadap produk nuget ikan nikel kelor dan cake kelor. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan ini masyarakat ingin melanjutkan pengolahan kelor ini secara mandiri. Kegiatan Masyarakat ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang potensi alam baik laut maupun darat yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan gizi dan kesejahteraan keluarga. Selain itu kegiatan ini dapat menunjang program warung kuliner desa Olele.

Tahap akhir kegiatan dilakukan evaluasi dengan melakukan kegiatan diskusi antara tim PKM dan ibu-ibu peserta pendampingan terkait pengetahuan yang telah diperoleh tentang kandungan gizi ikan nikel dan kelor serta teknik pengolahannya menjadi nuget ikan nikel kelor dan cake kelor.

Berdasarkan hasil diskusi dan jawaban pada koesioner menunjukkan bahwa peserta

Commented [L4]: keterangan gambar pada sb y diperbesar agar jelas dibaca

Commented [L5]: diratakan seperti pada gambar 4

Kegiatan PKM ini telah memahami bahwa ikan kelor yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak ternyata memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan. Peserta juga telah memahami bahwa ikan nike dapat diolah menjadi nugget dengan menambahkan tepung kelor. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa peserta telah memiliki ketrampilan dalam mengolah ikan nike dan kelor menjadi nugget dan peserta juga telah memiliki ketrampilan dalam membuat cake kelor. Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa peserta ingin mengembangkan olahan pangan ini dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga.

3. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu nelayan desa Olele telah memahami diversifikasi olahan ikan nike. Masyarakat telah memahami bahwa kelor adalah bahan pangan yang bergizi dan dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan. Selain itu, masyarakat telah memiliki ketrampilan dalam pengolahan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi kelor. Produk nugget ikan nike dan cake kelor disukai oleh masyarakat baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Kegiatan ini dapat membuktikan

bahwa pelatihan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor telah memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat sehingga mereka dapat secara maksimal memanfaatkan sumber daya alam kelor yang tersedia di desa mereka.

Saran

Kegiatan ini telah menginspirasi masyarakat untuk memvariasikan olahan ikan nike dan membuka wawasan masyarakat dalam memanfaatkan kelor sebagai bahan pangan, oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan selanjutnya yang berupa pemasaran online sehingga produk masyarakat dapat dikenal lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian ini dapat terjadi karena dukungan beberapa pihak, oleh karena itu kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Gorontalo yang telah mendanai kegiatan ini melalui dana PNBK Pasca Sarjana 2020.
2. Ketua LP2M Universitas Negeri Gorontalo yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan ini.
3. Kepala Desa dan masyarakat Desa Olele, Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang telah bersedia bermitra dalam kegiatan ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Amu Amu H, Salam A, Hamzah SN.2016. Kearifan Lokal Masyarakat Nelayan Desa Olele. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 4 (2): 38-44.
- Aryani. 2012. Kajian Penambahan Tepung Jagung (*Zea mays*) dengan Konsentrasi yang berbeda terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) yang Diolah dengan menggunakan bahan dasar Tepung Tapioka (Cassava sp) Universitas Palangka Raya (UNPAR). (*Journal of Tropical Fisheries* 7(1): 558 – 600.
- Mubarak K, Natsir H, Wahab Abd., Satrimafitrah P, 2017. Analisis Kadar A-Tokoferol (Vitamin E) Dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Dari Daerah Pesisir Dan Pegunungan Serta Potensinya Sebagai Antioksidan. *Kovalen*, 3(1): 78 – 88.
- Muthiadin C, Aziz Isna R, Andriyani AA, 2017. Awaous Melanocephalus: Ikan Native Species Dari Sulawesi Barat (Sebuah Review). *Prosiding Seminar Nasional Biology For Life* Gowa, 10 November 2017: 55-59.
- Solang M, Baderan D W K, Kumaji SS., 2019. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanganan Balita Stunting Melalui Pemanfatan Pangan Lokal Sumber Protein Dan Zink Berbasis Kerang Dan Kelor Di Kabupaten ohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 25 (2): 85-90.

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR

Masra Latjompoh¹, Margaretha Solang²

^{1,2}Universitas Negeri Gorontalo

Corresponding Author Email: martasolang@yahoo.co.id

Abstract

Olele village in Kabila Bone district is among the villages located in the southern coastal area of the province of Gorontalo. The majority of people there work as fishermen and farmers. Nike fish (*Awaous melanocephalus*) and moringa (*Moringa oleifera*) are the common natural resources in Olele village. The objective of this mentoring project was to enhance the food processing skills of the local community by disseminating steps in processing moringa nuke fish nugget and the potential of the leaves of a moringa as the ingredient of moringa leaf cake. Its steps included 1) preparation, 2) program implementation, and 3) evaluation. Based on the results, the mentoring program contributed to the enhancement of both knowledge and skills of the participants in processing nugget of moringa nuke fish. The participants were also aware of the potential of the leaf moringa as an ingredient of a healthy diet. Further, all participants were able to make moringa nuke fish nugget and moringa leaf cake. These two food products received a positive reception from all panelists. In the end, all participants would improve all of the food products through their home-based food business. This was also to support the food business program in their village.

Keywords: *Moringa oleifera, Awaous melanocephalus, food, Olele village*

Abstrak

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo. Masyarakat desa Olele sebagian besar bekerja sebagai nelayan dan petani. Ikan nuke (*Awaous melanocephalus*) dan kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber daya alam yang ditemukan di Desa Olele. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nugget ikan nuke kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan kelor, dan menghasilkan produk nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Metode kegiatan yang digunakan adalah pendampingan dengan tahapan kegiatan: 1. persiapan, 2. pelaksanaan, 3. evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam mengolah nugget ikan nuke kelor, peserta telah mengetahui bahwa daun kelor memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan sehat, dan peserta telah terampil dalam mengolah ikan nuke dan kelor menjadi nugget ikan nuke kelor dan cake kelor. Produk olahan ikan nuke kelor dan cake kelor dapat diterima oleh panelis pada taraf disukai. Hasil kegiatan ini akan dikembangkan oleh peserta dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga untuk mendukung program warung kuliner

Kata Kunci: *kelor, ikan nuke, pangan, desa Olele*

Formatted: Font: Italic

Formatted: Font: Italic

PENDAHULUAN

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo yang menghadap ke Teluk Tomini. Masyarakat desa Olele sebagai besar bekerja di bidang perikanan, khususnya sebagai nelayan (Amu dkk, 2016). Sementara yang lain bekerja sebagai petani (Data desa, 2020). Sebagai nelayan, masyarakat mengandalkan pendapatannya dari potensi hasil laut, hal ini berdampak pada kesejahteraan keluarga. Berdasarkan data desa tahun 2020 terlihat bahwa data jumlah keluarga prasejahtera 22%, keluarga prasejahtera 1 sebesar 4,69%, keluarga prasejahtera 2 sebesar 3,5%. Besarnya persentase keluarga prasejahtera menunjukkan bahwa pendapatan masyarakat masih belum optimal. Oleh karena itu perlu memaksimalkan pendapatan keluarga dengan meningkatkan pengolahan potensi sumber daya alam baik laut maupun darat.

Potensi sumber daya laut desa Olele antara lain ikan tuna, cumi-cumi, dan ikan nike. Ikan nike (*Awaous melanocephalus*) merupakan jenis ikan yang digemari masyarakat Gorontalo. Ikan nike merupakan family Gobiidae, ini—merupakan native species (spesies asli) di beberapa daerah di Sulawesi. *Awaous melanocephalus* ini—di Mamuju disebut ikan penja (Muthiadin dkk, 2017). Pengolahan ikan nike yang sudah

dilakukan oleh masyarakat diantaranya perkedel nike dan ikan nike garo.

Selain memiliki potensi perikanan, desa Olele juga memiliki potensi tanaman kelor. Tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lam) mengandung vitamin E atau tokoferol yang berfungsi sebagai antioksidan. Kandungan vitamin E ini terdapat baik pada daun yang muda maupun daun yang tua (Mubarak dkk, 2017). Sementara itu daun kelor asal Gorontalo mengandung protein yang cukup tinggi 28,5% (Solang dkk, 2019). Kelor hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak dan belum dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa tanaman kelor belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan yang memiliki potensi untuk mendukung pemenuhi gizi keluarga dan perbaikan ekonomi keluarga. Oleh karena itu telah dilakukan pengenalan kandungan gizi dan teknik pengolahan kelor sebagai makanan sehat melalui kegiatan pendampingan.

Potensi ikan nike dan kelor yang terdapat di desa Olele perlu dikembangkan untuk mendukung pemenuhi gizi keluarga dan perbaikan ekonomi keluarga. Olahan ikan nike dapat divariasikan dengan menambahkan daun kelor dalam produk olahan. Nugget nike kelor merupakan salah satu produk yang dapat disimpan lebih lama. Namun olahan nugget nike kelor ini belum banyak diketahui oleh masyarakat sehingga

Commented [M13]: Referensi??

Commented [M11]: APA Style?
Diharapkan dapat menggunakan Mendeley

Commented [M12]: Tidak ada di sumber referensi

telah dilakukan pengenalan teknik pengolahan ikan nike dan kelor menjadi produk nugget melalui kegiatan pendampingan. Mengingat ikan nike banyak digemari oleh masyarakat maka variasi pengolahan ikan ini memiliki potensi besar disukai oleh masyarakat.

Pengolahan nike dan kelor menjadi nugget dan pengolahan kelor menjadi cake kelor merupakan variasi olahan yang memiliki potensi ekonomi. Variasi olahan ikan nike dan kelor ini memiliki potensi ekonomi karena olahan nike dapat menjadi buah tangan bagi pengunjung pantai Olele. Pantai olele merupakan tempat wisata yang indah dengan pengunjung yang cukup banyak. Pengolahan produk nugget ikan nike kelor dan produk cake kelor ini secara teknis muda dilakukan oleh masyarakat karena bahan, alat dan cara pembuatan produk hanya menggunakan teknik sederhana. Produk hasil olahan ini akan dikemas sederhana namun menarik sehingga menarik pembeli untuk menjadikan buah tangan asal desa Olele merupakan desa wisata laut yang indah.

Kegiatan pendampingan pengolahan produk nugget ikan nike kelor dan cake kelor ini diharapkan dapat mendukung program pemerintah dalam memperbaiki kesejahteraan masyarakat dan mendapatkan olahan pangan sehat. Program kegiatan ini melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Negeri Gorontalo. Dosen yang terlibat dalam

kegiatan ini telah memiliki pengalaman dalam pengolahan produk perikanan dan produk olahan daun kelor. Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu/ istri nelayan dan karang taruna desa Olele. Kegiatan pengabdian ini melibatkan kerjasama dengan pemerintah desa, dan tokoh masyarakat. Pelaksanaan program kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam pengolahan nugget ikan nike kelor, meningkatkan pengetahuan peserta tentang potensi daun kelor sebagai bahan makanan sehat, meningkatkan ketrampilan peserta dalam pengolahan cake kelor, dan menghasilkan produk nugget nike kelor dan cake kelor. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk makanan yang berupa nugget ikan nike yang disuplementasi tepung daun kelor dan cake dengan suplementasi tepung daun kelor. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan masyarakat termotivasi untuk mengembangkan olahan nike dan daun kelor menjadi produk yang inspiratif sebagai usaha dalam skala rumah tangga untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung program desa Olele, yaitu warung kuliner.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di desa Olele, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango Provinsi

Gerontolo. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam 3 tahap. Tahap pertama merupakan tahap kegiatan yang diawali dengan observasi lokasi kegiatan dan diskusi antara tim pengabdian kepada masyarakat (PKM) dengan pemerintah desa dan masyarakat tentang waktu pelaksanaan kegiatan, serta diskusi antara tim pengabdian tentang materi kegiatan.

Tahap kedua merupakan tahap pelaksanaan kegiatan. Metode pelaksanaan kegiatan untuk mengatasi masalah mitra adalah pendampingan; kepada masyarakat melalui kelompok ibu rumah tangga (istri nelayan) dan karang taruna. Materi pendampingan terdiri dari: pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget ikan nikel dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok istri nelayan dan karang taruna.

Tahap ketiga merupakan tahap akhir kegiatan, dalam tahap ini dilakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui wawasan dan pengetahuan peserta tentang olahan ikan nikel, kandungan gizi kelor, olahan daun kelor. Evaluasi ini dilakukan dengan wawancara dan kuisioner.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat peserta

kegiatan telah memahami kandungan gizi dan manfaat daun kelor sebagai bahan pangan. Masyarakat juga telah mampu membuat nugget nikel yang disuplementasi tepung kelor dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Saat penyampaian materi tentang ikan nikel, tanaman kelor, dan kandungan gizinya mendapat respon yang sangat baik. Masyarakat antusias dalam merespon pertanyaan pemateri dan masyarakat juga memberikan pertanyaan terkait materi. Pertanyaan yang diberikan oleh pemateri dimaksudkan sebagai langkah untuk mengevaluasi pemahaman peserta pendampingan. Berikut disajikan dokumentasi saat penyampaian materi kegiatan (Gambar 1).



Gambar 1. Tim PKM menyampaikan materi tentang olahan nikel, kandungan daun kelor, dan produk olahan daun kelor.

Kegiatan berikut adalah praktek pembuatan nugget ikan nike cake yang disuplementasi tepung daun kelor. Kelompok peserta dibagi menjadi 2 kelompok. Sebelum pelaksanaan kegiatan tim PKM menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan kelor dan cake kelor yang disuplementasi kelor. Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget dan cake kelor sebagai berikut.

1. Nugget ikan nike (Gambar 2) yang disuplementasi tepung kelor (Gambar 3).

Bahan yang digunakan adalah ikan nike 1 kg, tepung daun kelor 30 g, tepung maizena 300 g, tepung terigu 100 gram, bawang merah 100 g, bawang putih 50 g, lada 13 g, garam 8 g, telur ayam 2 butir. Semua bumbu yang digunakan dihaluskan terlebih dahulu. Nugget ikan nike yang disuplementasi tepung kelor dibuat dengan cara sebagai berikut, ikan nike dicuci dan dibersihkan dari kotoran-kotoran yang terikut saat pengambilan, ikan nike dihaluskan menggunakan blender. Ikan nike yang sudah dihaluskan dicampur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan diaduk hingga homogen. Selanjutnya ditambahkan telur, tepung maizena, tepung kelor, dan tepung terigu, diaduk hingga menjadi adonan yang homogen. Komposisi bahan pembuatan nugget diadopsi dari Aryani (2015). Namun, dalam

pembuatan nugget ini menggunakan jenis ikan nike dan di beri suplementasi tepung kelor.

Adonan nugget diletakkan dalam wadah dan dikukus selama 20-30 menit. Setelah proses pengukusan nugget didinginkan untuk memudahkan ketika dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil sesuai selera. Selanjutnya nugget ikan nike kelor dicelupkan dikocokan telur, dilumuri dengan tepung roti (breading). Nugget mentah dapat disimpan dalam freezer sekitar 30 menit agar tepung panir menempel dengan baik atau dapat juga langsung di masak/ digoreng untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Ikan nike



Gambar 3. tepung kelor

2 Cake yang disuplementasi tepung daun kelor

Bahan yang digunakan dalam pembuatan cake yang disuplementasi kelor adalah telur 5 butir, terigu 250 g, gula pasir 100g, mentega 50 g (dilelehkan), tepung kelor 3 g, dan emulsifier ½ sendok teh. Cara membuat cake yang disuplementasi tepung kelor sebagai berikut: telur, gula pasir dan emulsifier dimixer speed 3 sampai adonan mengental dan mengembang, Selanjutnya memasukkan tepung terigu yang telah dicampur dengan bubuk kelor ke dalam adonan, aduk perlahan. Berikutnya memasukkan mentega cair ke dalam adonan, aduk sampai tercampur rata. Adonan yang sudah homogen dituangkan ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega. Adonan selanjutnya dipanggang dengan api sedang hingga matang, setelah matang didinginkan dan disiap di sajikan. Berikut disajikan dokumentasi praktek pembuatan nugget ikan nike dan cake yg disuplementasi tepung daun kelor.

Setelah selesai kegiatan praktek pembuatan nugget ikan nike kelor dan cake kelor dilakukan uji organoleptik terhadap produk-produk tersebut. Uji organoleptik dilakukan pada 15 orang peserta. Tingkat penerimaan panelis ini dikategorikan dalam 6 kategori tingkat kesukaan dengan urutan sebagai berikut: 6 = Amat sangat suka;

5= Sangat suka ; 4= Suka; 3= Agak suka; 2= Agak tidak suka; dan 1= Sangat tidak suka.



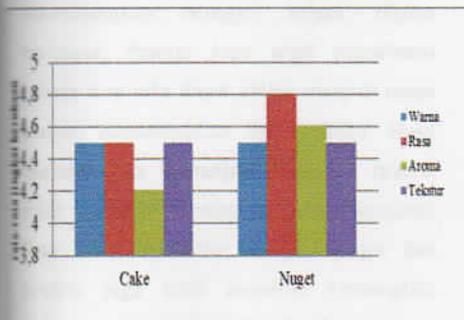
Gambar 4. Tim PKM bersama masyarakat mempraktekkan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Hasil uji organoleptik nugget ikan nike yang di suplementasi tepung kelor menunjukkan bahwa panelis dapat menerima produk nugget ikan nike kelor baik dari segi rasa warna, aroma dan tekstur (Gambar 5). Rasa nugget ikan nike kelor diterima oleh panelis pada dengan nilai 4,8 ini berarti panelis dapat menerima rasa nugget mendekati kriteria sangat suka. Tekstur nugget ikan nike kelor diterima panelis pada taraf mendekati sangat suka (4,5). Warna nugget ikan nike kelor dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka (4,5). Panelis

Commented [M15]: Gambar bisa ditata secara grouping, kemudian dibuat keterangan a), b), c) dan d) pada masing-masing aktivitas.

Commented [M14]: Uji Organoleptik tidak disebutkan dalam Pelaksanaan kegiatan. Apakah Kuisoner yang dibagikan maksudnya Organoleptik? Klarifikasi

memberikan penilaian terhadap aroma nuget ikan nike kelor sebesar 4,6, artinya bahwa aroma nuget ini dapat diterima oleh panelis pada kriteria mendekati sangat suka.



Gambar 5. Tingkat kesukaan panelis terhadap nuget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung kelor.

Respon organoleptik cake kelor yang diberikan oleh panelis juga menunjukkan bahwa cake kelor dapat diterima oleh panelis baik dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Rasa cake kelor diterima oleh panelis pada taraf kesukaan sebesar 4,5, hal ini berarti panelis dapat menerima rasa cake kelor pada kriteria yang mendekati sangat suka. Tekstur cake kelor dapat diterima panelis pada taraf kesukaan 4,5, yang berarti tekstur cake kelor disukai oleh panelis. Panelis memberikan penilaian terhadap warna cake kelor sebesar 4,5, ini menunjukkan bahwa warna cake kelor disukai oleh panelis. Aroma cake kelor juga

diterima oleh panelis pada kriteria suka dengan nilai 4,2.

Berdasarkan hasil uji organoleptik nuget ikan nike kelor dan cake kelor ini menunjukkan bahwa penambahan tepung kelor pada produk makanan tidak mengubah kesukaan panelis terhadap produk. Hasil uji ini menunjukkan bahwa suplementasi kelor pada kriteria aroma cake kelor memiliki rata-rata kesukaan yang paling rendah dibanding rata-rata kesukaan dari kriteria lainnya.

Masyarakat desa Olele memberikan respon yang besar terhadap produk nuget ikan nike kelor dan cake kelor. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan ini masyarakat ingin melanjutkan pengolahan kelor ini secara mandiri. Kegiatan Masyarakat ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang potensi alam baik laut maupun darat yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan gizi dan kesejahteraan keluarga. Selain itu kegiatan ini dapat menunjang program warung kuliner desa Olele.

Tahap akhir kegiatan dilakukan evaluasi dengan melakukan kegiatan diskusi antara tim PKM dan ibu-ibu peserta pendampingan terkait pengetahuan yang telah diperoleh tentang kandungan gizi ikan nike dan kelor serta teknik pengolahannya menjadi nuget ikan nike kelor dan cake kelor.

Berdasarkan hasil diskusi dan jawaban pada koesioner menunjukkan bahwa peserta

kegiatan PKM ini telah memahami bahwa daun kelor yang selama ini hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak ternyata memiliki potensi gizi yang baik dan dapat dikembangkan sebagai bahan olahan makanan. Peserta juga telah memahami bahwa ikan nike dapat diolah menjadi nugget dengan menambahkan tepung kelor. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa peserta telah memiliki ketrampilan dalam mengolah ikan nike dan kelor menjadi nugget dan peserta juga telah memiliki ketrampilan dalam membuat cake kelor. Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa peserta ingin mengembangkan olahan pangan ini dalam usaha kue mereka dalam skala rumah tangga.

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini maka dapat disimpulkan bahwa masyarakat khususnya ibu-ibu nelayan desa Olele telah memahami diversifikasi olahan ikan nike. Masyarakat telah memahami bahwa kelor adalah bahan pangan yang bergizi dan dapat dimanfaatkan dalam berbagai olahan. Selain itu, masyarakat telah memiliki ketrampilan dalam pengolahan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi kelor. Produk nugget ikan nike dan cake kelor disukai oleh masyarakat baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Kegiatan ini dapat membuktikan

bahwa pelatihan pembuatan nugget ikan nike dan cake yang disuplementasi tepung daun kelor telah memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat sehingga mereka dapat secara maksimal memanfaatkan sumber daya alam kelor yang tersedia di desa mereka.

Saran

Kegiatan ini telah menginspirasi masyarakat untuk memvariasikan olahan ikan nike dan membuka wawasan masyarakat dalam memanfaatkan kelor sebagai bahan pangan, oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan selanjutnya yang berupa pemasaran online sehingga produk masyarakat dapat dikenal lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian ini dapat terjadi karena dukungan beberapa pihak, oleh karena itu kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. Program Pasca Sarjana Universitas Negeri Gorontalo yang telah mendanai kegiatan ini melalui dana PNBK Pasca Sarjana 2020.
2. Ketua LP2M Universitas Negeri Gorontalo yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan ini.
3. Kepala Desa dan masyarakat Desa Olele, Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang telah bersedia bermitra dalam kegiatan ini.

Commented [MI6]: Tambahkan hasil Organoleptiknya dalam nilai persentasi respon masyarakat.

TEMPLATE ARTIKEL E-DIMAS
PEDOMAN PENULISAN ARTIKEL

Nama Penulis Pertama, Nama Penulis Kedua, dan Seterusnya

E. DAFTAR PUSTAKA

- Amu Amu H, Salam A, Hamzah SN.2016. Kearifan Lokal Masyarakat Nelayan Desa Olele. Nikè: *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 4 (2): 38-44.
- Aryani. 2012. Kajian Penambahan Tepung Jagung (*Zea mays*) dengan Konsentrasi yang berbeda terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) yang Diolah dengan menggunakan bahan dasar Tepung Tapioka (*Cassava sp*) Universitas Palangka Raya (UNPAR). (*Journal of Tropical Fisheries* 7(1): 558 – 600.
- Mubarak K, Natsir H, Wahab Abd., Satrimafitrah P, 2017. Analisis Kadar A-Tokoferol (Vitamin E) Dalam Daun Kelor (*Moringa Oleifera* Lam) Dari Daerah Pesisir Dan Pegunungan Serta Potensinya Sebagai Antioksidan. *Kovalen*, 3(1): 78 – 88.
- Muthiadin C, Aziz Isna R, Andriyani AA, 2017. Awaous Melanocephalus: Ikan Native Species Dari Sulawesi Barat (Sebuah Review). *Prosiding Seminar Nasional Biology For Life Gowa*, 10 November 2017: 55-59.
- Solang M, Baderan D W K, Kumaji SS., 2019. Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanganan Balita Stunting Melalui Pemanfatan Pangan Lokal Sumber Protein Dan Zink Berbasis Kerang Dan Kelor Di Kabupaten ohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 25 (2): 85-90.

Commented [M17]: APA STYLE dan Gunakan Mendeley

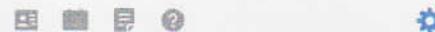
Temukan pesan, dokumen, foto, atau orang



Awal

Tulis

← Kembali ↩️ ⏪ ⏩ 📧 Arsipkan 📁 Pindahkan 🗑️ Hapus



[JPM] Editor Decision

Yahoo/ Email M...



Dr. Diah Riski Gusti

Kepada:
Margaretha Solang
Masra Latjompoh

Kam, 24 Des 2020 jam 23.21

Margaretha Solang, Masra Latjompoh:

We have reached a decision regarding your submission to Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA OLELE MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGET IKAN NIKE KELOR DAN CAKE KELOR".

Our decision is to: Accepted (Vol.1 No. 2 December)

[Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak](#)



B-OK 10672... .doc
8.2MB



Balas, Balas ke Semua atau Teruskan



M.Si. Dr. Diah Riski Gusti S.Si.

ojs-unja@unja.ac.id
+ Tambah ke kontak

