

Fish Cake Jajanan Sehat Bernutrisi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Kampung Baru Kecamatan Banda Neira

Fish Cake: Healthy, High Nutrition Snack for The Community Kampung Baru Village Banda Naira

Auliyah Djohar¹, Rahmi Dobo², Iqbal Arodes³, Jenny Abidin^{4*}

¹. Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan, UBN

^{2,3,4} Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, UBN

*Email: jennyabidin8@gmail.com

Abstrak

Maraknya minat masyarakat terutama anak-anak untuk mengkonsumsi jajanan siap saji dan murah meriah namun bernilai gizi tinggi menjadikan salah satu alasan untuk dilakukan kegiatan PkM kewirausahaan dengan fokus pada fish cake dan memanfaatkan ikan layang sebagai bahan baku utama. Jajanan fish cake merupakan jajanan sehat yang bernutrisi tinggi bagi tubuh manusia. Sampai dengan laporan akhir di buat, kami telah melakukan 4 kali proses produksi dan pemasaran yang mana hasilnya sangat baik banyak peminat fish cake yang selalu menunggu dan bertanya-tanya kapan fish cake akan di lanjutkan proses penjualannya. Target luaran yang telah di capai yaitu produk fish cake di kemas rapi dan higienis dalam plastik dan diberi stiker yang menarik sehingga menghasilkan daya Tarik pembeli, Dari proses produksi yang kami lakukan diperoleh 533 pak fish cake dalam kurung waktu 1 bulan dalam 3 – 4 kali produksi. Masalah yang dihadapi selama proses produksi dan pemasaran berlangsung yaitu kondisi lingkungan dengan adanya wabah covid-19 sehingga membuat kami memiliki keterbatasan dalam pemasaran dan kebanyakan di pasarkan dalam media online dan kurangnya pendatang-pendatang baru yang melakukan tour wisata di Banda Naira. Penjualan fish cake cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk baru. Harga jual satuan fish cake adalah Rp 20.000 untuk 1 pak. Total produksi selama kegiatan berlangsung telah menghasilkan sebanyak 533 pak fish cake. Strategi pengembangan produk ke depan dapat dilakukan dengan cara promosi melalui media *on line* ke berbagai daerah terutama di Indonesia dan inovasi terhadap cita rasa dari fish cake dengan menambah varian rasa ke dalam fish cake.

Kata kunci: Fish cake, Jajanan, Nutrisi

PENDAHULUAN

Produksi perikanan Indonesia pada tahun 2015 mencapai 14,79 ton yang terdiri dari produksi perikanan tangkap di laut sebesar 4,72 ton, perikanan tangkap di perairan umum sebesar 325 ribu ton dan perikanan budidaya yang mencapai 20,07 ton (Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, 2015). Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa wilayah perairan Indonesia memiliki potensi kekayaan alam berupa sumber daya perairan yang bernilai ekonomis tinggi. Banda Naira merupakan bagian dari gugusan pulau-pulau yang terdapat di propinsi Maluku. Sumberdaya perikanan pelagis kecil di perairan Banda Naira pada umumnya didominasi oleh ikan layang Deles (*Decapterus macrosoma*). Ikan ini mempunyai peranan yang sangat penting tidak saja sebagai sumber makanan bergizi tetapi juga sebagai sumber mata pencaharian dan sumber lapangan kerja bagi penduduk. Nama lokal ikan layang adalah ikan tali-tali (Senen, 2011).

Sub sektor perikanan memiliki berbagai tujuan penting dalam pembangunan pertanian dan nasional seperti menyediakan bahan baku industry perikanan, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, meningkatkan lapangan kerja dan kesempatan berusaha, meningkatkan perlindungan dan rehabilitasi serta memenuhi kebutuhan konsumsi ikan bagi masyarakat (Pragina *et al.* 2022).

Tingginya potensi ikan pelagis kecil terutama ikan layang memberikan peluang besar untuk memanfaatkan ikan ini menjadi salah satu produk yang bernilai gizi tinggi seperti fish cake. Selama ini pemanfaatan ikan layang hanya dijual dalam bentuk segar, diolah menjadi bakasang, abon dan ikan asin. Maraknya minat masyarakat terutama anak-anak untuk mengkonsumsi jajanan siap saji dan murah meriah namun bernilai gizi tinggi menjadikan salah satu alasan untuk dilakukan kegiatan PkM kewirausahaan dengan fokus pada fish cake dan memanfaatkan ikan layang sebagai bahan baku utama. Jajanan fish cake merupakan jajanan sehat yang bernutrisi tinggi bagi tubuh manusia. fish cake terbuat dari ikan, tepung, telur, bawang, merica, minyak, dan garam. Kelebihan produk olahan fish cake ini selain bias dijual langsung ke konsumen dalam bentuk siap saji, bias juga dikemas dan dipasarkan dalam bentuk beku. Sasaran dari pembuatan produk ini tidak saja dipasarkan pada kalangan masyarakat di daerah Kecamatan Banda namun juga bisa ke luar Pulau Banda seperti Ambon, Tual, Geser, Seram, dan pulau –pulau lain yang bisa dijangkau baik melalui transportasi udara maupun laut. Dasar dalam pelaksanaan kegiatan program kreativitas mahasiswa bidang kewirausahaan adalah tingginya hasil perikanan terutama ikan layang di Kecamatan Banda yang kebanyakan diolah menjadi ikan asin, abon, bakasang dan belum ada inovasi baru untuk peningkatan diversifikasi pangan menjadi produk jajanan bernilai gizi tinggi bagi anak-anak maka dikembangkanlah konsep keratif ini.

Tujuan Program Pengabdian

1. Meningkatkan nilai jual ikan layang sebagai fish cake
2. Menambah keragaman produk olahan ikan khususnya dengan bahan baku segar dan bermanfaat dengan harga terjangkau bagi masyarakat.
3. Meningkatkan keterampilan (softskill) berwirausahaan.

Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan Pengabdian PkM-K ini berupa Produk fish cake yang dikemas rapi dan higienis dalam kemasan praktis. Produk fish cake ini diharapkan nantinya dapat dilakukan secara berkelanjutan oleh mahasiswa dan dapat diadopsi oleh masyarakat setempat serta menjadi peluang bisnis yang menguntungkan.

Kegunaan

Kegiatan ini memiliki kegunaan yang baik diantaranya:

1. Dapat meningkatkan ketrampilan berwirausaha bagi mahasiswa.
2. Dapat meningkatkan nilai jual ikan layang melalui produk fish cake yang sehat dan bernutrisi tinggi sebagai pilihan jajanan sehat bagi anak-anak dan masyarakat.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode Mediasi. Pelaksanaan metode ini dimanan pelaksana PkM sebagai mediator dalam menyelesaikan masalah yang ada dalam masyarakat, Adapun tahapan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

a. Tahapan Persiapan

Persiapan Tempat

Usaha ini di buat langsung dan di kemas secara higienis dan di bekukan ke dalam freezer box, untuk menghindari kebusukan pada fish cake sehingga harus disimpan di freezer box.

Persiapan Peralatan

Peralatan yang di butuhkan sebagai berikut (Tabel 1):

Tabel 1 Peralatan

Peralatan utama	Banyak	Keterangan
Chopper mitochiba	1	Buah
Baskom	4	Buah
Kompor	1	Buah
Wajan	2	Buah
Spatula	2	Buah
Penyaringan	2	Buah
Stiker logo	1000	Lembar
Standing poch	5	Pak
Freezer box	1	Buah
Sarung tangan plastik	20	Buah
Celemek	5	Buah
Masker	3	Pak
Handsanitizer	6	Botol

Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang di butuhkan sebagai berikut (Tabel 2):

Tabel 2. Bahan

Peralatan utama	Banyak	Keterangan
Ikan Layang	50	Kg
Bawang putih	10	Kg
telur (putihnya)	40	Butir
lada bubuk	2	Renteng
gula pasir	2	Kg
Garam	2	Kg

Royco	2	Renteng
minyak goreng	10	Liter
tepung terigu segitiga biru	5	Kg
tepung maizena	2	Pk
minyak tanah	10	Liter

b. Tahap Pelaksanaan

Pembuatan Fish Cake

1. Cuci bersih ikan layang, kemudian pisahkan daging dari tulangnya
2. Haluskan daging ikan layang dengan menggunakan blender/penggilingan daging (*Chooper*) sampai halus
3. Haluskan bawang putih
4. Pisahkan putih telur dari kuningnya
5. Masukkan daging yang sudah halus tersebut ke dalam baskom, bersama dengan bawang putih, putih telur, lada bubuk, gula pasir, garam, penyedap makanan, tepung terigu, dan tepung maizena.
6. Lakukan pengadukan, agar daging ikan yang telah halus campurannya merata dengan bahan-bahan lainnya.
7. Timbang berat adonan yang dihasilkan
8. Cetak adonan berbentuk persegi berukuran 15 x 30 cm dengan tebal 1,5 cm, kemudian dibekukan dalam freezer.
9. Goreng di dalam minyak panas
10. Fish cake dikemas dalam plastik pembungkus dan siap dipasarkan
11. fish cake harus tetap dalam keadaan beku walaupun dalam kemasan.

c. Tahapan Pengemasan

Pada proses penyajian fish cake ini dapat dikonsumsi selayaknya makanan ringan umumnya tetapi untuk pengemasan produk dilakukan berbeda. Dengan mendesain kemasan yang aman, yaitu menggunakan plastik klip kemasan berukuran 12 x 20 cm yang sudah diberi label dengan logo dan tulisan yang menarik. Kemudian produk dimasukkan ke dalam plastik klip kemasan dan setiap kemasan produk berisi 13 pcs fish cake.

d. Tahapan Pemasaran

Penjualan dilakukan dengan secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung bisa di order melalui produsennya langsung, di mini market, dan di kios-kios, sedangkan secara tidak langsung bisa di order melalui sosial media seperti facebook, whatsapp dan instagram. Pemasaran merupakan hal penting dalam satu kegiatan produksi. Keberhasilan suatu usaha ditentukan oleh pemasaran yang tepat dan menarik minat konsumen. Sasaran atau target penjualan harus tepat dan didukung oleh promosi yang menarik seperti segmentasi pasar dan pemasaran melalui media-media sosial yang atraktif dan dapat menarik konsumen. Promosi dilaksanakan dengan tujuan untuk mengenalkan produk fish cake kepada konsumen melalui pembuatan baner, poster yang didesain dengan warna dan kata-kata yang menarik konsumen untuk membeli produk, harga promosi atau diskon bagi pembeli dalam jumlah banyak, pemesanan dengan cara yang mudah kepada pelanggan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uraian Umum

Masyarakat di Desa Kampung Baru umumnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Jenis ikan yang menjadi sasaran penangkapan adalah dari jenis pelagis kecil seperti ikan layang. Hasil tangkapan nelayan biasanya dijual di perusahaan ikan, pedagang pengencer, masyarakat dan

sebagian lagi diolah langsung oleh ibu – ibu rumah tangga menjadi abon, bakasang, ikan asin, pentolan ikan. Namun olahan siap saji yang berinovasi jarang dibuat oleh masyarakat seperti fish cake dengan cita rasa gurih dan bernutrisi tinggi. Di kalangan masyarakat Banda khususnya Desa Kampung Baru belum memiliki ketrampilan dalam mengolah hasil laut yang berinovasi serta dikemas menjadi jajanan bernilai ekonomis tinggi serta bernutrisi. Dengan demikian perlu adanya cara untuk menyajikan produk baru yang disukai dan dimintai oleh berbagai kalangan sehingga mau mengkonsumsinya.

Pentingnya mengkonsumsi ikan sesuai rekomendasi Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) setidaknya dua porsi per minggu (Maharani *et al.* 2022). Menurut Kementerian Kesehatan RI 2017, frekuensi konsumsi ikan masyarakat Indonesia baru mencapai 40 kg/kapita/tahun. Rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, dikarenakan berbagai factor terkait dengan harga, pendapatan, motivasi konsumen, dan bentuk olahan. Salah satu faktor yang dapat mendukung untuk meningkatkan minat masyarakat Indonesia dalam mengkonsumsi produk olahan ikan, yaitu menciptakan inovasi produk perikanan. Salah satu inovasi produk olahan ikan yang ditawarkan adalah ikan layang.

Olahan ikan berupa fish cake memiliki komposisi yang lebih banyak penggunaan bahan dasar ikan dibandingkan dengan produk olahan lainnya seperti nugget, cilok dan sebagainya. Rata-rata masyarakat lebih menyukai produk dengan komposisi ikan lebih banyak karena nilai gijinya yang tinggi serta dapat dipadukan dalam makanan lain seperti sop sayuran, mie kuah, sosis ikan asam manis dan lain-lain. Dari hasil kegiatan yang dilakukan dapat dilihat bahwa minat masyarakat terhadap daya beli dan konsumsi olahan fish cake termasuk tinggi. Ikan layang banyak mengandung kadar gizi yang tinggi karena mengandung komposisi gizi yang terdiri atas protein 22%, lemak 1% dan energi 109 kalori (Irianto *et al.*, 2007).

Proses pengolahan ikan layang menjadi jajanan fish cake membutuhkan ketrampilan serta kebersihan yang perlu diperhatikan. Pemilihan bumbu dan proses pengolahan sangat penting untuk menciptakan olahan ikan yang tidak berbau amis. Tentu saja inovasi menu atau proses pengolahan ikan harus selalu dilakukan agar dapat menciptakan produk yang diminati banyak masyarakat sehingga dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap olahan ikan.

Tahapan olahan dimulai dari proses pemisahan daging ikan layang, penghalusan serta pencampuran dengan bahan baku lain hingga menjadi adonan yang sesuai dengan yang diinginkan, digoreng dan dikemas untuk dipasarkan. Gambar 1 adalah proses penggorengan fish cake.



Gambar 1. Proses Penggorengan Fish Cake

Manajemen Usaha

Biaya produksi akan menentukan harga jual sekaligus dapat diproyeksi keuntungan dari suatu usaha. Perhitungan untuk produk fish cake dalam 1 bulan dengan 3 kali proses produksi.

Modal produksi fish cake	Rp. 6.730.000
a. Bahan baku	a. 4.260.000
b. Alat—alat	b. 2.470.000
Harga jual produk	
- 1 pak dengan harga Rp.20.000	Rp. 20.000

Setelah proses pembuatan fish cake di pasarkan dan ada sebagian yang di simpan di dalam freezer untuk di pasarkan di luar kota Banda



Gambar. 2. Fish cake yang disimpan di dalam freezer



Gambar 3. Produk Fish cake dalam kemasan yang siap di pasarkan.

Gambar di atas terlihat bahwa fish cake yang dikemas rapi dan menarik akan menyebabkan tingginya daya Tarik konsumen. Pengemasan yang bagus dan menarik merupakan salah satu strategi untuk menarik minat konsumen apalagi ditamba dengan cita rasa fish cake yang sangat kuat dan nilai gizinya lebih tinggi dibandingkan dengan bakso atau pentolan.

Fish cake yang kami produksi sedikit berbeda dengan fish cake yang ada pada umumnya yang merupakan kombinasi dari berbagai jenis ikan. Meskipun produk fish cake Ini hanya menggunakan 1 jenis ikan namun dapat dipastikan memiliki cita rasa yang kuat karena ikan yang kami gunakan adalah ikan yang masih segar dari hasil tangkapan nelayan. Pemilihan bahan dasar ikan layang dalam produk fish cake di dasarkan pada tekstur daging ikannya yang kenyal dan memiliki komposisi daging putih lebih banyak dari pada daging merah. Selain itu fish cake juga mengandung asam lemak tak jenuh. Produk fish cake dapat menstabilkan kadar kolestrol dan dapat diolah menjadi lauk yang dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Hasil yang Dicapai

Sampai dengan laporan akhir di buat, kami telah melakukan 4 kali proses produksi dan pemasaran yang mana hasilnya sangat baik banyak peminat fish cake yang selalu menunggu dan bertanya-tanya kapan fish cake akan di lanjutkan proses penjualannya.

Target luaran yang telah di capai yaitu produk fish cake di kemas rapi dan higienis dalam plastik dan diberi stiker yang menarik sehingga menghasilkan daya Tarik pembeli, Dari proses produksi yang kami lakukan diperoleh 533 pak fish cake dalam kurung waktu 1 bulan dalam 3 – 4 kali produksi.

Masalah yang dihadapi selama proses produksi dan pemasaran berlangsung yaitu kondisi lingkungan dengan adanya wabah covid-19 sehingga membuat kami memiliki keterbatasan dalam pemasaran dan kebanyakan di pasarkan dalam media online dan kurangnya pendatang-pendatang baru yang melakukan tour wisata di Banda Naira.

Penjualan fish cake cukup membuat masyarakat tertarik untuk mencoba sebagai produk baru. Harga jual satuan fish cake adalah Rp20.000 untuk 1 pak. Total produksi selama kegiatan berlangsung telah menghasilkan sebanyak 533 pak fish cake.

Penjualan: jumlah fish cake x waktu penjualan (1 minggu) x harga jual

Minggu 1: 133 pak x 1 x 20 = 2.660.000

Minggu 2: 133 pak x 1 x 20.00 = 2.660.000

Minggu 3: 134 pak x 1 x 20.000 = 2.680.000

Minggu 4: 133 pak x 1 x 20.000 = 2.660.000

Penjual = Jumlah fish cake x Waktu Penjualan (bulan) x Harga Jual

= 533 pak x 1 x Rp.20.000

= Rp. 10.660.000

Dengan demikian hasil penjualan fish cake selama kegiatan PkM-K sebanyak Rp.10.660.000

Potensi Pengembangan Usaha

Strategi pemasaran suatu produk harus benar-benar diperhitungkan. Pemilihan bahan baku sebagai dasar pembuatan produk juga harus tetap diperhatikan guna keberlanjutan dari suatu kegiatan produksi. Meskipun baru dalam tahapan pengenalan Produk fish cake sudah mendapat perhatian dari konsumen. Kondisi ini sangat berpengaruh terhadap kelangsungan produksi fish cake. Ketersediaan bahan baku utama adalah modal dasar dalam pembuatan produk fish cake. Melimpahnya ikan layang di Kecamatan Banda memberikan angin segar bagi usaha pembuatan jajanan berbahan dasar ikan termasuk fish cake. Produk fish cake merupakan pertama kalinya dibuat dan diperkenalkan di kalangan masyarakat khususnya Banda Naira. Selain diminati oleh masyarakat sekitar ternyata hasil pemasaran melalui *On Line* dan promosi lewat X - Bannner dan spanduk mendapat perhatian yang baik dari konsumen. Dapat dijadikan oleh-oleh khas Banda bagi pendatang-pendatang baru yang berasal dari luar Banda. Biasanya di Banda pada bulan Agustus – November merupakan saat di mana ramai pengunjung datang untuk melakukan wisata baik itu wisata bahari maupun wisata religi. Namun yang terjadi sekarang saat kondisi Covid terlihat bahwa pengunjung yang datang tidak terlalu banyak jika dibandingkan dengan waktu kondisi normal.

Potensi bisnis skala kecil seperti ini diharapkan agar terus berkembang di kawasan Banda Naira terutama bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha dengan memanfaatkan bahan baku yang berasal dari laut dan mudah di dapat. Selain itu memiliki nilai jual yang ekonomis dengan harga yang terjangkau. Produk ini merupakan produk baru untuk jenis oleh-oleh khas Banda dan jajanan sehat untuk masyarakat maupun anak-anak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan PkM-K yang kami lakukan dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan PkM-K telah menghasilkan 533 pak fish cake yang telah dipasarkan ke beberapa daerah seperti, Ambon, Tual dan Jakarta dengan menggunakan jasa titipan di Kapal Pelni. Produk fish cake diminati masyarakat karena merupakan jajanan sehat bernutrisi tinggi

dengan harga ekonomis yaitu Rp. 20.000 per pak. Pemasaran produk dilakukan juga dengan cara melalui media on line dan of line yaitu dijual di kios-kios serta pengantaran ke konsumen. Peningkatan inovasi dan varuasi rasa dibutuhkan dalam menambah cita rasa fish cake agar diminati masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya. (2015). "Laporan Kinerja Kementerian Kelautan Dan Perikanan Tahun 2015." Laporan Kinerja KKP 1–57.
- Irianto, H. E. dan Soesilo, I. (2007). Dukungan teknologi penyediaan produk perikanan. Makalah Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007. Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu. Bogor. 21 November 2007.
- Maharani, Aura Iga, Resti Desmayanti, Roza Yolanda, and Resti Fevria. (2022). "Tingkat Kecukupan Zat Gizi Berdasarkan Pola Konsumsi Pangan Pada Anak." Prosiding Seminas Nasional Biologi 2(2):855–63.
- Pragina, Baiq Rani Mayani, Abdul Salam, Irianto, and Lalu Khairul Abdi. (2022). "Perbedaan Konsumsi Ikan Sebelum Dan Sesudah Diberikan Kampanye Gemar Makan Ikan (Gemar Ikan) Pada Remaja Putri. Student Journal of Nutrition 1(1):1–9.
- Senen, B. (2011). Aspek Biologi Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) Di Perairan Banda. *Jurnal pertanian-UMMI*. 1(1):34-40.