

PEMANFAATAN BAHAN LOKAL DALAM DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN SECARA MANDIRI OLEH IBU-IBU KELOMPOK PENGAJIAN BTN MANUSELA KOTA AMBON

UTILIZATION OF LOCAL MATERIALS IN DIVERSIFICATION OF FOOD PRODUCTS INDEPENDENTLY BY MOM OF THE REVIEW GROUP BTN MANUSELA AMBON CITY

Cecilia Anna Seumahu^{1}, Deli Wakano², Efraim Samson³, Dece Elisabeth Sahertian⁴*

^{1,2,3,4}Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Pattimura Ambon

Jalan. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka – Ambon, 97233

Email: ceciliaseumahu@gmail.com

ABSTRAK

Kandungan gizi daging siput terdiri atas protein (>50%) dan hanya sebagian kecil dalam bentuk lemak (5%). Hingga saat ini, daging siput masih dimanfaatkan hanya sebagai makanan sumber protein yang pengolahan terbatas. Tujuan dari kegiatan ini adalah memperkenalkan diversifikasi pangan produk siput dan mempraktkannya secara mandiri bagi kelompok Ibu-Ibu Pengajian. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi beberapa tahapan yaitu pendekatan awal dengan ketua kelompok dan penjadwalan kegiatan, membuat nugget dan bakso dalam skala laboratorium, melakukan pertemuan dengan ibu-ibu dari kelompok pengajian secara online dan mempraktkannya pada beberapa ibu-ibu di rumah. Selain itu, informasi disediakan dalam bentuk leaflet nugget dan bakso dan didistribusikan. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan mengenai pemanfaatan siput laut bukan hanya dimanfaatkan dalam bentuk kare siput, namun ibu-ibu pengajian BTN Manusela dapat memanfaatkan siput laut ini dalam bentuk nugget dan bakso siput. Leaflet dan dilengkapi dengan video dihasilkan untuk mempermudah prosedur kerja pembuatan nugget dan bakso di masing-masing rumah dalam keadaan “stay at home”.

Kata kunci: *Diversifikasi, Pangan lokal, Bakso, Nugget, Siput*

ABSTRACT

The nutritional content of snail meat is in the form of protein (> 50%) and only a small portion is in the form of fat (5%). But it is used only as a food source of protein with limited processing. The purpose of this activity is to introduce the diversification of snail product food and practice it independently to the member of Kelompok Pengajian. The method used in this service includes several stages, the initial approach with group leaders and scheduling activities, making nuggets and meatballs on a laboratory scale, conducting meetings with member of the group through online link and practice it on several mothers at home. In addition, information was provided in the form of nuggets and meatball leaflets and house of the members. Results obtained from this activities are an increase in knowledge about the use of sea snails not only in the form of snail curry, but the diversification of sea snails product such as nuggets and snail meatballs. Leaflets and videos were produced to simplify the working procedure for making nuggets and meatballs in each house while staying at home.

Keywords: *Diversification, Local food, Meatballs, Nuggets, Snails*

PENDAHULUAN

Propinsi Maluku dikenal akan kekayaan sumberdaya laut perikanan yang tinggi, diantaranya adalah Siput. Siput merupakan jenis makanan laut yang banyak digemari oleh konsumen karena

kelezatan rasanya dan kandungan gizi yang tinggi. Kandungan gizi daging siput terdiri atas protein (>50%) dan hanya sebagian kecil dalam bentuk lemak (5%). Karena tingginya protein pada siput sehingga daging siput cepat mengalami penurunan kualitas dan rusak apabila tidak ditangani secara baik. Oleh karena itu, setelah daging dikeluarkan dari cangkang harus segera diawetkan, misalnya disimpan pada suhu dingin atau diawetkan dengan penggaraman (Setyono, 2006).

Daging siput seharusnya menjadi perhatian utama sebagai sumber pangan fungsional karena kandungan gizi yang cukup tinggi. Siput bahkan telah diternakan untuk dimanfaatkan sebagai pengganti daging sapi dan ayam untuk konsumsi sehari-hari (Ghosh et al, 2017). Hafiluddin (2012) melaporkan bahwa Keong bakau (*Telescopium telescopium*) di sekitar perairan Bangkalam ternyata memiliki kandungan nutrisi yang tinggi yaitu 12,16% protein, 0,38% lemak dan kandungan beberapa asam amino seperti asam glutamat (1,20%) dan histidin (1,56%). Kandungan asam lemak tertinggi pada asam palmitat (27,81%) dan lenoleat (9.03%). Selain itu daging siput ini juga mengandung senyawa alkaloid, steroid dan flavonoid dengan IC50 aktivitas antioksidan tertinggi sebesar 22,08 ppm (dengan pelarut methanol).

Kandungan nutrisi siput laut juga telah dilaporkan oleh Ab Lah et al (2017) dari tiga siput laut dari New South Wales Australia; *Turbo militaris*, *Lunella undulata*, and *Lunella torquata*. Ketiga siput ini dilaporkan memiliki komposisi nutrisi yang tinggi. Ketiga siput ini dilaporkan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi pada dagingnya; 16.0% sampai 18.5% dari berat basah daging. *L. torquata* memiliki kandungan lipid yang tinggi secara signifikan (8.5% w/w) dibandingkan *L. undulata* (5.2% w/w), sedangkan *T. militaris* (5.6% w/w) tidak terlalu signifikan berbeda dari yang lain. Analisis dengan kromatografi gas menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan dalam kandungan Asam lemak monounsaturated (MUFA) dengan rata-rata kandungan sekitar 14% dari total asam lemak pada ke tiga spesies. Walau demikian asam lemak saturated (SEA) terdapat dalam jumlah yang cukup tinggi pada *T. militans* (41%), sedangkan asam lemak polyunsaturated (PUFA) sangat tinggi pada *L. undulata* (46%). Hasil penelitian ini juga menunjukkan bahwa siput *T. militaris*, *L. undulate* dan *L. torquata* merupakan sumber elemen-elemen penting seperti zinc, selenium, and iron.

Viruly et al (2019) juga telah melaporkan adanya protein histon pada siput gonggong (*Strombus* sp.) dan adanya aktivitas antimikroba pada lender siput ini yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Streptococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Potensi yang dimiliki siput ini menyebabkan perlunya mempertimbangkan potensi siput ini sebagai kandidat pangan fungsional di Kepulauan Riau.

Mengacu pada berbagai hasil penelitian di atas, maka pemanfaatan siput sebagai bahan pangan fungsional menunjukkan prospeksi yang cukup baik. Untuk itu, perlu dilakukan diversifikasi produk dalam bentuk produk pangan yang lebih menarik. Siput laut pada daerah-daerah pantai di Maluku lebih banyak dikonsumsi dengan cara dimasak sebagai kare. Cara pemasakan yang lama dapat menyebabkan kerusakan pada komponen nutrisi. Beberapa penelitian telah dilakukan untuk memanfaatkan siput sebagai bahan makanan dengan bentuk yang lebih menarik. Junardi, et. al. (2015) telah memanfaatkan ikan lele dumbo dan keong sawah dalam pembuatan nugget. Produk ini sangat disukai konsumen

terutama pada perlakuan kombinasi ikan lele dan daging siput. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, akan dilakukan diversifikasi produk pangan siput dalam bentuk nugget dan bakso.

Mitra merupakan ibu-ibu pengajian BTN Manusela, selama ini pemanfaatan siput masih kurang variatif karena hanya dimasak dalam bentuk kare. Sehingga melalui pengabdian ini diharapkan ibu-ibu pengajian BTN Manusela dapat mengenal diversifikasi pangan siput dan mempraktikkannya secara mandiri.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan secara Daring menggunakan link Jitsi Meet pada bulan Maret-April 2020.

2. Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan dan dipersiapkan dalam pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan nugget dan bakso yaitu kompor, loyang, blender, Loyang cetakan, panci, panci kukus, pisau, talenan. Bahan yang digunakan adalah Siput Laut, tepung terigu, tepung tapioca, minyak kelapa, tepung roti, telur, bawang putih, wortel, bawang bombay, daun bawang, lada, jeruk, garam, gula dan air untuk merebus dan mengukus.

3. Metode Pelaksanaan Kegiatan

a. Observasi dan Pendekatan Awal

Pendekatan awal dengan Ibu Ketua Pengajian BTN Manusela dan ibu-ibu pengajian BTN Manusela untuk memberi izin dalam melakukan pengabdian kepada masyarakat (PkM) mandiri terkait pembuatan nugget dan bakso secara online melalui *WhatsApp* atau aplikasi *Jitsi meet*.

b. Prosedur pembuatan Nugget dan Bakso

1) Nugget

Siput direbus menggunakan air dan garam secukupnya kemudian dibersihkan dan diberi perasan jeruk dan garam untuk menghilangkan lender dan amis. Siput yang sudah bersih dihaluskan menggunakan blender bersama bawang putih dan telur. Wortel di kupas dan di parut, bawang Bombay dan daun bawang diiris tipis-tipis. Campur semua bahan kemudian tambahkan tepung terigu dan tepung tapioca dengan perbandingan 1: 3. Tambahkan garam, gula dan lada secukupnya. Siapkan panci kukusan dan loyang cetakan di oles minyak lalu adonan dimasukkan ke loyang tersebut dan diratakan. Kukus adonan sampai masak. Adonan didinginkan dan dipotong-potong, potong adonan tersebut di balut telur dan tepung roti. Selanjutnya nugget di goreng dengan minyak panas dan siap disajikan.

2) Bakso

Siput direbus menggunakan air dan garam secukupnya kemudian dibersihkan dan diberi perasan jeruk dan garam untuk menghilangkan lender dan amis. Siput yang sudah bersih dihaluskan menggunakan blender bersama bawang putih dan telur. Tambahkan tepung tapioca, gula, garam dan lada secukupnya. Campur adonan hingga rata kemudian adonan dibulatkan menggunakan tangan kemudian dimasukkan dalam air mendidih sampai bakso mengambang di permukaan air. Angkat dan sajikan.

c. Membuat leaflet dan Video Nugget dan Bakso

Kegiatan pengabdian ini sangat terkendala karena kondisi menyangkut regulasi penyebaran virus corona di Ambon. Untuk mengantisipasi keadaan ini, kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan leaflet dan video. Leaflet dan video yang dibuat berisi informasi tentang latar belakang dan manfaat dilakukannya kegiatan pengabdian ini disertai cara pembuatan nugget dan bakso.

Distribusi leaflet dan Video dilakukan dengan menyebarkannya kepada Ibu-ibu dalam kelompok pengajian secara online. Pembagian leaflet dan video juga disertai dengan pembagian bahan-bahan baku pembuatan nugget dan bakso melalui ketua kelompok pengajian.

d. Praktik membuat Resep di rumah

Tahapan ini dilakukan dengan mengunjungi rumah beberapa anggota kelompok untuk membuat nugget dan bakso secara langsung Bersama-sama dengan tim. Hasil pembuatan nugget dan bakso akan dievaluasi dengan menggunakan questioner tentang tekstur dan rasa nugget dan bakso yang dibuat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengujian Citarasa dan Tekstur Nugget dan Bakso

Kegiatan diversifikasi pangan lokal dilakukan untuk membuat produk dan menguji citarasa produk yang tepat. Produk nugget dan bakso telah diuji citarasa oleh 10 orang responden dan diperoleh respon yang baik berupa rasa yang enak, untuk tekstur nugget memiliki kerenyahan yang baik, sedangkan bakso memiliki kekenyalan yang baik.



Gambar 1. Beberapa Responden Untuk Menguji Citarasa Dan Tekstur.

2. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan

Akibat pandemi yang mewabah di dunia termasuk di Ambon, maka kegiatan pengabdian dilakukan secara daring. Untuk mempermudah pemahaman ibu-ibu pengajian BTN Manusela Kota Ambon maka, selain pertemuan secara online, kegiatan ini juga dilengkapi dengan pembuatan Leaflet Nugget dan Bakso. Dengan adanya leaflet, diharapkan Ibu-ibu dalam kelompok pengabdian dapat. Leaflet dibagikan lewat *Whatsapp* sedangkan video disebarakan lewat *Youtube* kemudian dipresentasikan video tersebut dalam pertemuan daring lewat aplikasi *Jitsi Meet* dengan ibu-ibu pengajian BTN Manusela Kota Ambon. Pertemuan yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelaksanaan Penyuluhan Melalui Zoom meeting

Dalam pertemuan ini dijelaskan tentang latar belakang dilakukannya kegiatan ini yaitu untuk memperkenalkan diversifikasi pangan dengan menggunakan bahan makanan lokal yang selama ini dimasak dengan cara yang cenderung menurunkan nilai gizi makanan. Nugget dan bakso siput diperkenalkan sebagai alternatif pangan yang lebih murah, bergizi dan digemari anak-anak.

Tahapan pembuatan nugget dan bakso selanjutnya disampaikan melalui *youtube* dimana setiap tahapan dijelaskan secara detail tentang fungsi bahan yang digunakan dan trik-trik pembuatan yang dapat mempermudah pemahaman Ibu-Ibu kelompok pengajian. Sesi pertanyaan juga dibuka sebagai saran diskusi antara dosen dan Ibu-Ibu pengajian. Pertanyaan yang diajukan selanjutnya dijawab dan direspon secara baik oleh Ibu-Ibu Kelompok pengajian.

3. Kegiatan Pembuatan Nugget dan Bakso pada Rumah Ibu-Ibu Pengajian

Kegiatan penyuluhan pengabdian kepada masyarakat akan berhasil jika ibu-ibu kelompok pengajian BTN Manusela membuat nugget dan bakso sendiri. Kegiatan pembuatan nugget dan bakso di rumah dapat dilihat pada Gambar 3. dibawah ini :



Gambar 3. Proses Pembuatan Nugget Siput pada Rumah

Proses pembuatan nugget yang dilakukan oleh kelompok Ibu-Ibu Pengajian telah dilakukan dan dilaporkan dalam bentuk aktivitas selama proses pembuatan dalam bentuk foto. Proses pembuatan telah mengikuti tahapan yang disampaikan pada saat proses pengabdian secara daring. Hasil ini menunjukkan bahwa informasikan yang disampaikan telah mampu tersampaikan secara baik kepada kelompok Ibu-Ibu Pengajian dan telah dapat dipraktikkan dengan baik. Melalui questioner yang disebar, nugget dan bakso yang dibuat juga telah dicoba oleh Ibu-Ibu yang membuat dan mereka menyatakan bahwa rasa nugget

bakso yang dibuat ternyata enak dan cocok untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga. Mereka sangat terbantu untuk mendapatkan bentuk pangan alternatif yang dapat disiapkan bagi keluarga demi memenuhi kebutuhan gizi keluarga tanpa mengeluarkan biaya yang terlalu besar. Kegiatan pengabdian ini juga menghasilkan luaran berupa video pembuatan nugget dan bakso yang telah diunggah pada youtube dengan alamat web: http://youtu.be/Ew_QljOMdTY dengan judul PKM Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Diversifikasi Produk Pangan. Selain itu sebuah leaflet juga dibuat dengan tujuan menyampaikan informasi secara langsung melalui media WA.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan secara baik bagi Ibu-ibu pada Kelompok Pengajian BTN Manusela walaupun dilakukan secara daring. Kegiatan ini telah dapat menyampaikan informasi tentang diversifikasi pangan lokal berupa siput dalam pembuatan nugget dan bakso. Informasi tersampaikan dengan baik karena selain dilakukan secara daring, informasi juga disampaikan dalam bentuk leaflet dan video penyujuk pembuatannya. Kegiatan Pengabdian ini juga telah mendapatkan respon yang sangat baik dari Ibu-Ibu dalam kelompok pengajian dengan cara mencoba membuat produk nugget dan bakso dan melaporkan kegiatan ini dalam bentuk foto-foto.

DAFTAR PUSTAKA

- Ab Lah, R., Smith, J., Savirs, D., Dowell, A., Bucher, D., Benkendorff. 2017. Investigation of nutritional properties of three species of marine turban snails for human consumption. *Food Science and Nutrition*, 5(1):14-30.
- Ghosh, S., Jung, C., Meyer-Rochow, V.B. 2017. Snail as mini-livestock: Nutritional potential of farmed *Pomacea canaliculata* (Ampullariidae). *Agriculture and Natural Resources*, 51:504-511.
- Hafiludin. 2012. Analisa kandungan gizi dan senyawa bioaktif keong bakau (*Telescopium telescopium*) di sekitar perairan Bangkalan. *Jurnal Trunojoyo*, 5(2):116-122.
- Junardi, Ilza, M., Syahrul. 2015. Studi penerimaan konsumen terhadap nugget ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*), keong sawah (*Pila ampullaceal*) dan kombinasinya. *JOM*, Oktober.
- Viruly, L., Andarwulan, N., Suhartono, M.T., Nurilmala, M. 2019. Protein histon pada siput Gonggong Bintang *Strombus* sp. Sebagai kandidat pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 11(1):89-101.
- Oseana, Volume XXXI, Nomor 1, Tahun 2006 : 1- 7 ISSN 0216-1877 Karakteristik Biologi dan Produk Kekerangan Laut.
- Dwi Eny Djoko Setyono sumber:www.oseanografi.lipi.go.id. wadaya. Jakarta.