

Pendampingan Pembuatan Cemilan *Green Stick* Patin

Dewi Qomariah Imelda¹, Nurus Soimah², Tati Haryati³, Siti Maria Ulva⁴

^{1,2,3,4}Universitas Kaltara

¹Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi

²Jurusan Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi

³Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian

⁴Jurusan Fisika, Fakultas MIPA

*e-mail: mariaulva338@gmail.com

Abstrak

Green stick patin merupakan produk olahan ikan patin yang dijadikan cemilan/makanan ringan. Ikan patin merupakan salah satu ikan yang ketersediaanya mudah dijumpai di Kalimantan Utara dan banyak digemari oleh masyarakat. Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Kaltara menjadi sasaran dalam pelaksanaan kegiatan ini. Pendampingan ini dilakukan dengan tujuan memberikan keterampilan kepada mahasiswa dalam menemukan produk baru untuk memulai sebuah usaha sendiri, dan dapat menambah varian olahan makanan ringan yang menyehatkan. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi dan diakhiri dengan sesi praktik pembuatan green stick patin. Kegiatan ini dilaksanakan di Kecamatan Tanjung Selor Kabupaten Bulungan pada bulan Maret 2021. Peserta kegiatan ini berjumlah 20 orang. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan ini diharapkan dapat menjadi peluang dalam membuka usaha, dalam hal ini memanfaatkan ikan patin untuk diolah menjadi cemilan yang menyehatkan serta dapat menambah produk oleh-oleh khas Kalimantan Utara.

Kata kunci: Ikan Patin, Produksi, Green Stick Patin

Abstract

Green stick patin is a processed of catfish product that is used as snack. Catfish is one of the fish which is easy to find in North Kalimantan and commonly known by the community. Students of the Faculty of Economics, University of Kaltara were targeted in carrying out this activity. This assistance is carried out with the aim of providing skills to students in finding new products to start their own business, and to be able to add variants of healthy processed snacks. This mentoring activity was carried out using lecture methods, question and answer, discussion and ended with a practical session on making catfish green sticks. This activity was carried out in Tanjung Selor, Bulungan Regency in March 2021. There were 20 participants in this activity. After participating in this mentoring activity, it is hoped that it will become an opportunity for a business, in this case utilizing catfish to be processed into healthy snacks and can add souvenir products typical of North Kalimantan

Keywords: catfish, green stick patin production

1. PENDAHULUAN

Ikan Patin (*Pangasius sp.*) merupakan salah satu ikan asli perairan Indonesia yang telah berhasil didomestikasi. Jenis-jenis ikan patin di Indonesia sangat banyak, antara lain *Pangasius pangasius* atau *Pangasius jambal*, *Pangasius humeralis*, *Pangasius lithostoma*, *Pangasius nasutus*, *pangasius polyuranodon*, *Pangasius niewenhuisii*. Ikan patin memiliki bentuk tubuh memanjang, berwarna putih perak dengan punggung berwarna kebiruan. Ikan patin tidak memiliki sisik, kepala ikan patin relatif kecil dengan mulut terletak diujung kepala agak ke bawah. Hal ini merupakan ciri utama golongan *catfish*. Panjang tubuhnya dapat mencapai 120 cm. Sudut mulutnya terdapat dua pasang kumis pendek yang berguna sebagai peraba. Sirip punggung memiliki sebuah jari-jari keras yang berubah menjadi patil yang besar serta bergerigi di belakangnya, sedangkan jari-jari lunak pada sirip punggungnya terdapat 6 – 7 buah [1].

Imelda, dkk

<http://journal.unikaltar.ac.id/index.php/JB>

Volume 2 No 2 Juli Tahun 2022

Pada permukaan punggung ada sirip lemak yang ukurannya sangat kecil dan sirip ekornya membentuk cagak dengan bentuk simteris. Sirip duburnya agak panjang dan mempunyai 30 – 33 jari-jari lunak, sirip perutnya terdapat 6 jari-jari lunak. Sedangkan sirip dada terdapat sebuah jari-jari keras yang berubah menjadi senjata yang dikenal sebagai patil dan memiliki 12 – 13 jari-jari lunak [2].

Manfaat ikan Patin bagi kesehatan tubuh memang tidak perlu diragukan lagi. Patin baik dijadikan sebagai makanan sehari-hari melihat dari kandungan mutrisinya. Ikan patin memiliki cita rasa yang khas dan mengandung protein yang cukup tinggi [3]. Ikan patin dikenal memiliki kandungan vitamin, mineral, dan protein yang melimpah dibandingkan dengan ikan tawar lainnya. Oleh karena itu, sangat baik jika ikan patin dikonsumsi sebagai menu makanan sehari-hari di rumah. Semakin banyaknya produsen yang menjual makanan ringan dengan berbagai macam varian rasa, maka peluang usaha untuk membuat camilan dari olahan ikan Patin akan berbeda dari yang lainnya.

Permasalahan produksi merupakan salah satu permasalahan yang dialami mahasiswa Fakultas Ekonomi dalam merealisasikan usahanya. Ikan Patin merupakan salah satu jenis ikan yang ketersediaannya mudah dijumpai di Kalimantan Utara. Daging ikan patin terkenal enak, lezat dan gurih sehingga digemari masyarakat [4]. berbagai macam olahan ikan patin mudah ditemui ditengah-tengah masyarakat dan biasanya olahan ikan patin dijadikan lauk pendamping nasi. Menjadikan ikan patin sebagai cemilan merupakan salah satu alternatif bagi mereka yang ingin mencoba hal baru dalam menikmati ikan patin.

Green stick patin merupakan olahan yang berbahan dasar dari ikan patin sendiri dan menggunakan pewarna hijau alami dari sayur bayam. ikan patin digunakan sebagai bahan campuran pembuatan stik karena ia memiliki tekstur yang lembut dan memiliki kandungan gizi yang lumayan banyak. Adapun beberapa manfaat yang bisa didapatkan ketika mengkonsumsi ikan patin di banding ikan konsumsi lainnya seperti Mengurangi Kadar Kolesterol, Mencegah Jantung Koroner, Mengoptimalkan Pertumbuhan Janin, Membantu Pembentukan Otot Kesehatan Tulang Yang Terjaga. Green stik patin dapat dikonsumsi oleh hampir semua usia, mulai anak-anak hingga dewasa, green stick patin ini terdiri dari 3 rasa stik yaitu original, balado dan jagung bakar.

2. METODE

a. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Maret 2021 dan bertempat di Kecamatan Tanjung Selor Kabupaten Bulungan.

b. Peserta Kegiatan

Peserta dalam kegiatan ini merupakan Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Kaltara berjumlah 20 orang.

c. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan adalah ceramah, tanya jawab, diskusi dan praktek pembuatan produk. Metode ceramah digunakan untuk memaparkan materi tentang produksi secara bertahap yang telah disusun. Pada sesi tanya jawab dilakukan untuk merespon sejauh mana pemahaman peserta pendampingan terhadap materi yang telah disampaikan dalam kegiatan. Dalam hal ini pemateri dan peserta melakukan diskusi dimana membahas terkait manajemen produksi. Pada metode praktek pembuatan produk, yaitu praktek pembuatan Green Stick dari olahan ikan Patin.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pertumbuhan dan ketahanan UMKM terhadap badi krisis moneter yang pernah melanda dunia termasuk Indonesia telah membuktikan bahwa sektor ini merupakan salah satu pilar utama ekonomi nasional yang harus memperoleh kesempatan, dukungan, perlindungan dan pengembangan seluas – luasnya [5]. Pertumbuhan dan ketahanan dalam Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat penting bagi perekonomian suatu negara. UMKM memiliki peran yang signifikan dalam menciptakan lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi lokal, dan mengurangi kesenjangan sosial. UMKM merupakan unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau Badan Usaha disemua sektor ekonomi [6].

Produksi adalah segala kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan atau menambah guna atas suatu benda atau segala kegiatan yang ditujukan untuk memuaskan orang lain melalui pertukaran dalam mencakup setiap usaha manusia dan kemampuan untuk menambah faedah dalam memenuhi kebutuhan manusia [7]. Tentunya produksi memiliki peran penting dalam perekonomian karena menjadi pendorong dalam perumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan kualitas hidup masyarakat. Dalam dunia bisnis, produksi juga merupakan faktor kunci dalam meningkatkan daya saing perusahaan dan mencapai keuntungan yang berkelanjutan. Oleh karena itu, pengelolaan produksi yang efisien dan inovatif menjadi hal yang sangat penting bagi kesuksesan dan pertumbuhan berkelanjutan dalam berbagai sektor industri.

Permasalahan produksi merujuk pada berbagai tantangan dan hambatan yang dihadapi dalam proses produksi barang atau jasa. Permasalahan ini berkaitan dengan faktor-faktor produksi, teknologi, efisiensi, biaya, lingkungan, kebijakan pemerintah dan lain sebagainya.

Berdasarkan beberapa permasalahan dalam produksi, maka proses produksi melibatkan serangkaian langkah yang dirancang untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya dan mencapai efisiensi dalam menghasilkan output. Adapun tujuan spesifik dalam memproduksi makanan ringan “green stick patin” adalah variasi produk, dimana dengan memproduksi green stick patin, maka bertujuan menyediakan variasi makanan ringan yang berbeda dari yang sudah ada di pasaran. Produk ini menawarkan alternatif yang menarik bagi konsumen yang mencari rasa baru dan berbeda dalam jenis makanan ringan. Tujuan berikutnya adalah nutrisi dan kesehatan, dimana produk ini kaya akan protein, asam lemak omega-3 serta berbagai vitamin dan mineral penting. Dalam hal ini produsen dapat mempertahankan sebagian besar nutrisi penting tersebut sehingga konsumen dapat menikmati makan yang baik untuk kesehatan. Produksi green stick patin juga dapat menjadi solusi untuk memanfaatkan ikan patin yang berlebihan dan mengurangi potensi pemborosan serta dampak negatif terhadap lingkungan. Penyediaan makanan ringan berbahan dasar lokal, akan dapat mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi makanan berbahan dasar lokal yang berkelanjutan.

Pembuatan makanan ringan ini memerlukan persiapan alat dan bahan yang tepat agar hasilnya enak dan berkualitas. Pada pembuatan makanan ringan produk green stick patin dibutuhkan bahan utama yaitu ikan patin yang sudah direbus. Bahan lainnya diantaranya tepung terigu, Fermipan, bawang putih, merica, penyedap rasa, minyak goreng, dan sayur bayar. Alat yang perlu disiapkan adalah plastik pengemasan stick, pisau, kompor, baskom, blender, wajan dan alat giling stick.

Tahapan pertama dalam pembuatan green stick patin adalah dengan memilih ikan yang segar dan berkualitas tinggi. Memastikan ikan telah dibersihkan dan dipotong menjadi bagian-bagian yang sesuai untuk pembuatan green stick patin. Selanjutnya mencampurkan bahan tepung terigu, ikan patin yang sudah direbus, fermipan, minyak goreng panas, bumbu bawang putih, merica dan penyedap rasa secukupnya hingga tercampur rata. Berikutnya menghaluskan bayam yang dicampur dengan air secukupnya menggunakan blender. Sedikit demi sedikit dicampurkan ke dalam adonan hingga adonan tersebut kalis sambil mengecek rasa. Setelah di

rasa cukup, dilanjutkan dengan menggiling adonan menggunakan alat giling stick sampai pada ketipisan yang diinginkan. Setelah digiling, potong-potong adonan menjadi kecil lalu goring dengan menggunakan api sedang sampai matang. Setelah matang diberikan bumbu, diamkan hingga dingin dan dilanjutkan dengan pengemasan untuk siap diproduksi.



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)



(g)



(h)



(i)

Gambar 1. Pembuatan Green Stick Patin (a) pengumpulan bahan (b) membersihkan ikan patin (c) perebusan bahan utama (ikan patin) (d) Penghalusan sayur bayam (e) Pencampuran adonan hingga kalis (f) Penggilingan adonan dan pemotongan (g) penggorengan green stick patin (h) pencampuran bumbu dan didinginkan (i) pengemasan

4. KESIMPULAN

Produksi "Green Stick Patin" olahan lokal dapat menjadi motor penggerak pertumbuhan ekonomi lokal melalui penciptaan nilai tambah, pengembangan produk lokal, dan peningkatan kesadaran konsumen tentang pentingnya konsumsi makanan berbahan dasar lokal yang

berkelanjutan. Selain itu, produksi olahan lokal ini juga memberikan kontribusi positif dalam menjaga keberlanjutkan lingkungan dan sumber daya ikan patin, sehingga menjadi solusi yang baik untuk mendukung perekonomian lokal secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kordi, K.M.G.H. 2010. Budidaya Ikan Patin: Biologi, Pemberian dan Pembesaran. *Yayasan Pustaka Nusatama*. Yogyakarta.
- [2] Susanto, Heru, and Khairul Amri. 1996. Budidaya Ikan Patin. *Penebar swadaya*, Jakarta.
- [3] Wahyuningtyas, M.P., Setiati, Yati., and Riska, Nur, "Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (Pangasius sutchii) pada Sus Keirng," *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, Vol. 8 No. 2, 2020.
- [4] Saparinto, C., and Susiana, Rini,. 2013. Grow Your Own Fish. *Lily Publisher*, Yogyakarta.
- [5] A. Komarudin, "Politik Hukum Integratif UMKM, Kebijakan Negara Membuat UMKM Maju dan Berdaya Saing," 2015, *PT Semesta Rakyat Merdeka*. Jakarta
- [6] T.T. Tambunan, "Peran Usaha Mikro dan Kecil dalam Pengentasan Kemiskinan di Daerah," *Jurnal Bina Praja: Journal of Home Affairs Governance*, Vol. 4, No. 2, pp. 73-92. 2014, <https://doi.org/10.21787/jbp.04.2012.73-92>
- [7] U. Duwila, "Pengaruh Produksi Padi Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Kecamatan Waeapo Kabupaten Buru," *Jurnal Cita Ekonomika*, vol. IX, no. 2, pp. 149-158, 2015.