

Pelatihan Pembuatan Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Tuna (*Thunnini Seasoning*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak di Gorontalo

Dara Fitriani ^{1*}, Ghina Layqa Valerina Supriyanto ²,
Rini Harun ³, Jovita Hasani ⁴

¹⁻⁴ Universitas Negeri Gorontalo

* darafitriani110394@ung.ac.id

Abstrak

Pelatihan pembuatan penyedap rasa berbahan baku dari ikan tuna merupakan upaya yang dilakukan untuk menghadapi masalah Beban Gizi Ganda atau sering disebut Double Burden yang sedang terjadi di Provinsi Gorontalo, seperti kurus, stunting, dan anemia. Namun, pada saat yang sama juga harus menghadapi masalah kelebihan gizi atau obesitas. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, angka prevalensi (kasus) stunting di Gorontalo masih di ambang batas ditetapkan WHO, yaitu 23,8% dan memiliki presentase tinggi di Indonesia. Selain itu Provinsi Gorontalo memiliki perairan laut yang memiliki berbagai jenis potensi hasil laut salah satunya Ikan Tuna. Sebagai daerah yang tercatat sebagai salah satu daerah memiliki berbagai potensi hasil laut salah satunya ikan tuna sehingga hal ini dapat dimanfaatkan dalam pembuatan penyedap rasa yang kaya akan protein bagi anak-anak. Tujuan utama kegiatan ini adalah pemanfaatan ikan tuna sebagai penyedap rasa yang dilakukan melalui tahapan pertama pelatihan pembuatan penyedap rasa, kedua pelatihan pengemasan, selain itu juga sebagai bentuk pengembangan inovasi agar dapat terwujud upaya pencegahan stunting yang holistik dan terintegrasi, yang melibatkan peran aktif masyarakat, pemerintah daerah, serta pelaku industri pangan dalam mendukung kesehatan kesejahteraan anak-anak di Provinsi Gorontalo. Kegiatan dilakukan dengan memberikan sesi penyuluhan, pelatihan praktis dan pendampingan. Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa warga memiliki antusias untuk berpartisipasi pada kegiatan ini, selain itu kegiatan ini juga menunjukkan warga setempat memiliki keterampilan terkait pemanfaatan sumber daya laut lokal yakni ikan tuna sebagai bahan dasar penyedap rasa, dan kedepannya diharapkan penyedap rasa ini akan terus diproduksi agar membantu perekonomian warga setempat.

Kata Kunci: Gorontalo, Stunting, Inovasi, Penyedap Rasa, Ikan Tuna

Pendahuluan

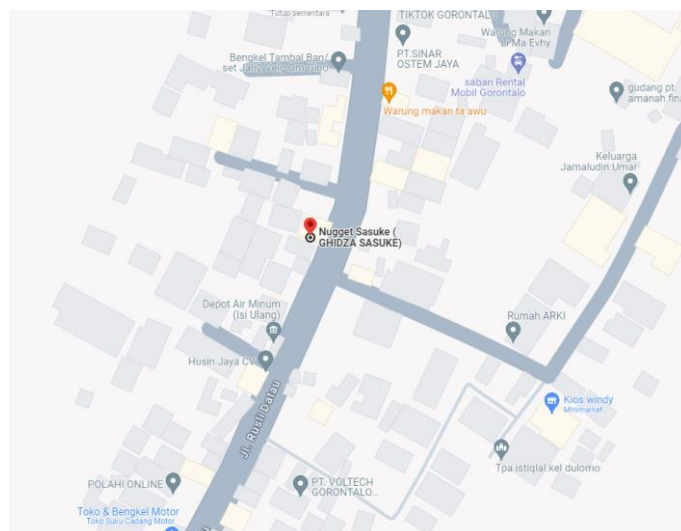
Kecukupan gizi dan pangan merupakan salah satu faktor terpenting dalam mengembangkan kualitas sumber daya manusia, sebagai indikator keberhasilan pembangunan suatu bangsa. Dalam hal ini gizi memiliki pengaruh terhadap kecerdasan dan produktivitas kerja sumber daya manusia. Saat ini Indonesia masih menghadapi permasalahan gizi yang berdampak serius terhadap kualitas sumber daya manusia (SDM).

Saat ini Gorontalo dihadapkan pada Beban Gizi Ganda atau sering disebut Double Burden, seperti kurus, stunting, dan anemia. Namun, pada saat yang sama juga harus menghadapi masalah kelebihan gizi atau obesitas. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, angka prevalensi (kasus) stunting di Gorontalo masih di atas ambang batas yang ditetapkan WHO, yaitu 23,8% dan memiliki presentase tertinggi di Indonesia. Diantara faktor penyebab tingginya angka prevalensi stunting ini berkaitan dengan angka kemiskinan ekstrem Gorontalo yang mencapai 4,28%. Selain itu, penyajian makanan lauk tinggi protein masih belum menjadi budaya konsumsi masyarakat. Meskipun Gorontalo dikenal sebagai salah satu daerah penghasil ikan, ternyata tidak menjamin bebas dari permasalahan gizi. Salah satunya diakibatkan karena adanya kesalahan persepsi masyarakat mengenai pangan.

Oleh karena itu, pengembangan penyedap rasa berbahan dasar ikan tuna menjadi sangat relevan untuk mendorong konsumsi ikan tuna dan mencegah stunting di Gorontalo. Dengan mengolah ikan tuna menjadi produk yang lebih menarik dan lezat, diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsinya secara rutin, terutama oleh anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat terwujud upaya pencegahan stunting yang holistik dan terintegrasi, yang melibatkan peran aktif masyarakat, pemerintah daerah, serta pelaku industri pangan dalam mendukung kesehatan kesejahteraan anak-anak di Provinsi Gorontalo (Novianti, 2021).

Metode Pelaksanaan

Lokasi pengabdian ini dilaksanakan di sebuah tempat UMKM pangan khusus anak-anak di Kota Gorontalo yang merupakan mitra yaitu Ghidza Sasuke yang berlokasi di alan Rusli Datau No.146 Tanggidaa KM.5, Bulotada Tim., Kec. Sipatana, Kota Gorontalo.



Gambar 1. Lokasi pengabdian

Produk Thunini Seasoning mendapat bantuan dari mitra kerja, Ghidza Sasuke, yakni berupa peminjaman tempat untuk proses produksi produk. Mitra ini merupakan UMKM yang menjual berbagai produk olahan tuna khas Gorontalo yang bahan bakunya diambil

dari para nelayan lokal. Visi dan misi UMKM ini juga sejalan dengan usaha Thunnini Seasoning yaitu “Makanan Sehat dan Cerdas untuk Pertumbuhan Anak dan Balita”.

Persiapan Awal

Sebelum melaksanakan kegiatan pengabdian, tim pengabdian melakukan persiapan awal yang meliputi identifikasi kebutuhan, perencanaan program, dan pengumpulan sumber daya yang diperlukan. Tim melakukan survei lapangan dan kajian literatur untuk memahami kondisi dan kebutuhan masyarakat terkait pengolahan penyedap rasa berbahan baku ikan tuna di Kota Gorontalo.

Pelatihan

Kegiatan ini menggunakan metode pelatihan dan praktik. Pelatihan pembuatan penyedap rasa berbahan baku ikan tuna, cara pembuatannya yaitu sebagai berikut.

a. Persiapan bahan

Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu, ikan tuna, bawang merah, bawang putih, garam, dan lada.

b. Cara pembuatan

Setelah mempersiapkan bahan-bahan cara pembuatannya, yaitu langkah pertama, ikan dipotong menjadi beberapa bagian, setelah dipotong-potong menjadi beberapa bagian, ikannya dimasukkan ke dalam kukusan lalu di kukus kurang lebih 10 menit, setelah matang, lalu dihaluskan menggunakan alat chopper setelah dihaluskan, di sangrai untuk menghilangkan kadar air pada ikan tuna tersebut, setelah disangrai, lalu dihaluskan kembali menggunakan alat chopper, untuk mendapatkan tekstur bubuk yang halus, Thunnini Seasoning disaring menggunakan saringan, saat teksturnya sudah halus maka penyedap rasa berbahan dasar ikan tuna sudah siap untuk dikemas.



Pengkukanan tuna.



Pemotongan bahan.



Penghalusan ikan tuna.



Proses sangrai ikan tuna.



Penghalusan kembali ikan tuna menjadi bubuk.



Penyaringan bubuk penyedap.



Pemasukkan produk ke dalam kemasan.



Pemberian label pada kemasan.

Gambar 2. Pelatihan pembuatan penyedap rasa berbahan baku ikan tuna



Gambar 3. Desain Label Produk

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini adalah kriteria atau parameter yang digunakan untuk menilai sejauh mana program telah mencapai tujuannya dan memberikan dampak positif kepada masyarakat.

Kegiatan ini sudah mencapai tujuan dan sasaran yang dapat dilihat dari perbandingan antara hasil yang dicapai dengan tujuan yang ditetapkan dalam rencana program pelatihan pembuatan penyedap rasa berbahan baku ikan tuna. Kegiatan ini menuai partisipasi dari masyarakat, tingkat keikutsertaan masyarakat dalam kegiatan pelatihan ini yang dilihat dari jumlah peserta yang hadir, tingkat partisipasi aktif, dan kepuasan masyarakat. Kegiatan ini juga meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat, hal ini dapat dilihat dari perubahan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pemanfaatan sumber daya laut lokal yakni ikan tuna yang dapat dimanfaatkan sebagai

bahan dasar pembuatan penyedap rasa. Kegiatan ini diterapkan dan diimplementasikan melalui observasi langsung, wawancara, atau survei setelah program selesai. Kegiatan ini membawa dampak sosial dan ekonomi pada masyarakat setempat, hal ini juga dapat dilihat dari perubahan dalam indikator ekonomi seperti pendapatan, pengeluaran, atau kualitas hidup, serta perubahan sosial seperti hubungan masyarakat atau kepedulian lingkungan. Kegiatan ini akan terus berlanjut karena adanya inisiatif lanjutan atau dukungan komunitas yang menunjukkan bahwa program dapat berlanjut secara mandiri.

Hasil dan Pembahasan

Setelah menjalankan program pengabdian ini, peserta pelatihan yang mayoritas merupakan masyarakat lokal dan istri para nelayan setempat, mengalami peningkatan dalam pengetahuan mereka tentang proses pemanfaatan sumber daya laut ikan tuna sebagai bahan baku pembuatan penyedap rasa yang dapat dijadikan sebagai modal usaha. Masyarakat juga berhasil mengembangkan keterampilan teknis dalam berwirausaha.



Gambar 4. Produk yang telah dikemas.

Pelatihan ini telah memberdayakan masyarakat lokal untuk menjadi lebih mandiri dalam memanfaatkan sumber daya alam mereka. Mereka menjadi lebih percaya diri dalam mengelola usaha pengolahan ikan tuna dan berkontribusi aktif dalam pengembangan industri pangan di daerah mereka. Dengan meningkatnya konsumsi dan akses terhadap pengolahan pangan yang berkualitas, masyarakat lokal juga mengalami peningkatan dalam kesadaran akan manfaat kesehatan yang dimiliki. Ini telah mendorong perubahan positif dalam gaya hidup dan pola konsumsi makanan mereka. Untuk mendukung pertumbuhan industri pembuatan Thunnini Seasoning secara lebih luas, penting untuk membangun kolaborasi dengan pihak-pihak terkait seperti pemerintah daerah, lembaga swadaya masyarakat, dan sektor swasta serta terus melakukan edukasi dan promosi tentang manfaat kesehatan mengonsumsi ikan tuna kepada masyarakat luas.

Para masyarakat lokal dan istri nelayan setempat sangat tertarik dengan adanya pelatihan ini karena dengan adanya pelatihan ini semakin menambah pengetahuan

mereka tentang pemanfaatan ikan tuna untuk dijadikan penyedap rasa. Dalam pelatihan disampaikan dari pengetahuan tentang bahan dan alat yang digunakan dan tahap pembuatan.

Dalam kegiatan pelatihan penyedap rasa ini para peserta di pandu dan didampingi oleh 3 mahasiswa. Pelatihan ini dilakukan dari penyiapan alat, bahan yang digunakan, penghalusan bahan, pemasakan, dan pengovenan, semua kegiatan dalam pelatihan ini dilakukan dengan penuh antusias dari para peserta.

Pada saat pelatihan ini terdapat kendala pada tahapan penghalusan bahan dikarenakan mesin penghalus (chopper) sedang bermasalah dan sedikit menghambat pelatihan pembuatan penyedap rasa ini, dan percobaan pertama pengovenan terdapat sedikit kesalahan karena durasi pengovenan terlalu lama yang mengakibatkan sedikit perubahan warna pada penyedap rasa, namun hal ini dijadikan pembelajaran para peserta untuk tidak melakukan hal yang sama pada proses pengovenan selanjutnya hingga ke tahap akhir.

Kesimpulan

Dengan adanya pelaksanaan kegiatan ini warga setempat memiliki peningkatan terkait pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan sumber daya laut lokal yakni ikan tuna sebagai bahan baku penyedap rasa. Kegiatan ini juga sangat berdampak pada sosial dan ekonomi warga setempat, hal ini dapat dilihat dari perubahan ekonomi seperti pendapatan, pengeluaran, dan kualitas hidup, dan perubahan sosial seperti hubungan masyarakat atau kepefulian lingkungan. Thunnini Seasoning juga merupakan solusi paling tepat untuk permasalahan yang sedang dihadapi, tidak hanya menjadi solusi untuk angka stunting yang tinggi di Gorontalo namun juga membantu dalam peningkatan ekonomi para nelayan di Kota Gorontalo karena menggunakan bahan baku berupa ikan tuna yang dimana merupakan hasil potensi lokal yang melimpah di daerah Gorontalo.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada mitra Ghidza Sasuke dengan bantuan berupa peminjaman tempat proses produksi produk

Referensi

- Novianti, T. (2021). Analisa Kadar Protein dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk Penyedap Rasa Berbahan Dasar Daging Ikan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains*.
- Dali, F. A., & Harmain., R. M. (2017). *Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Manggabei*. Penerbit Deepublish
- Rengganis, A., & Mudzakir, A. K. (2016). Analisis Tingkat Kesejahteraan Nelayan Arad di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Tambak Lombok Semarang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*
- Sumarto, Desmelati, Dahlia, Karmila. (2021). Produksi dan Ikan Biang (Ilisha elongata) dan Sagu Terhadap Inovasi Teknologi Produk Pangan Fungsional. *Laporan Penelitian Lembaga dan Pengabdian Universitas Riau Pekanbaru*.

Dewita, & Syahrul. (2014). Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam pada Produk Snack Amplang dan Mi Safy Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHP)*.