

PELATIHAN PEMBUATAN SATE LILIT IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KETERAMPILAN DAN STATUS GIZI BAGI MASYARAKAT

Alvina Fadila Maulida¹, Efrina², Shaka Ramadhan Taruna³, Ni Luh Putu Yuliarni⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Jakarta

E-mail: Alvina.fadila@unj.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received :01-08-2024

Revised :15-08-2024

Accepted: 20-08-2024

Key words: Food, Training,
Milkfish Sate Lilit

DOI:10.62335

ABSTRACT

Food is essential for human survival. The government has to provide and distribute food which is affordable and safe for the people to consume. The society in Muara Gembong District, Bekasi Regency, mainly makes a living from fish farming, agriculture, and trade. A vivid example of food availability is the utilization of local resources through 'food modification'. One popular culinary product is satay, which is usually made from meat. However, in this particular training, we used a local raw material, namely milkfish, as the main ingredient for making sate lilit (a type of satay). Milkfish contains high protein, namely around 20-24%; rich with micro and macro minerals; as well as has a soft, chewy, and savory texture. The results of the training, based on the results of the pre-test and post-test, showed an n-gain score of 0.6. This number signifies that the making of sate lilit was medium. Furthermore, in an effort to follow up on the aforementioned result, we hope that SMAN 1 Muara Gembong can become a part of the mentoring groups of the study program.

ABSTRAK

Pangan merupakan hal yang mendasar bagi kebutuhan manusia. Peran pemerintah untuk menyediakan dan mendistribusikan pangan yang harganya terjangkau dan aman dikonsumsi masyarakat. Masyarakat di Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi yang bermata pencaharian sebagai budidaya perikanan, pertanian, perdagangan. Bentuk nyata dari ketersediaan pangan yaitu pemanfaatan sumber daya lokal dengan melakukan modifikasi pangan. Salah satu produk kuliner yang digemari banyak orang adalah sate yang umumnya terbuat dari

daging, namun pada kegiatan pelatihan kali ini memanfaatkan bahan baku lokal yaitu ikan bandeng sebagai bahan utama pembuatan sate lilit. Ikan bandeng memiliki kandungan protein yang tinggi sekitar 20-24%, mineral mikro dan makro juga memiliki tekstur yang lembut, kenyal dan gurih. Hasil dari pelatihan berdasarkan hasil pretest dan posttest menunjukkan skor n gain sebesar 0.6 yang menyatakan bahwa soal test dalam pelatihan pembuatan sate lilit ini sedang. Untuk menindaklanjuti hasil kegiatan ini kami berharap agar SMAN 1 Muara Gembong dapat menjadi bagian dari kelompok binaan program studi.

PENDAHULUAN

Kebutuhan menjadi hal yang paling dibutuhkan oleh manusia untuk menuju hidup yang sejahtera, salah satu kebutuhan paling mendasar bagi manusia adalah pangan (Sada 2017). Pemerintah perlu menyediakan dan mendistribusikan kebutuhan pangan sehari-hari yang harganya terjangkau dan aman dikonsumsi masyarakat (Farisi, Jannah, dan Insania 2022). Masyarakat di kecamatan Muara Gembong didominasi etnis Jawa, kebanyakan dari mereka menggunakan Bahasa Indonesia, Jawa, dan Sunda. Wilayah Muara Gembong berada di daerah Pantai Utara Kabupaten Bekasi yang berhadapan langsung dengan Teluk Jakarta dengan luas wilayah $\pm 132.057.026$ M² atau 13.205.702 Ha. Lokasi ini terdiri dari enam desa yang berlokasi di pinggir pantai yaitu desa Pantai Bakti, Pantai Sederhana, Pantai Bahagia, Pantai Harapan Jaya, Pantai Mekar, dan desa Jayasakti pesisir (Tuti dan Ramadhan 2019).

Muara Gembong merupakan wilayah peralihan antara daratan dan lautan sehingga sebagian besar kegiatan masyarakatnya yaitu berupa budidaya perikanan, pertanian, perdagangan dan perikanan tangkap. Sebanyak 47,85% penduduk di Muaragembong bermata pencaharian petani tambak, nelayan, dan pedagang. Hasil tangkapan berupa ikan, kepiting dan udang kemudian dijual ke Jakarta khususnya ke daerah Cilincing, Ancol, dan Muara Angke.

Hal tersebut mendukung program ketahanan pangan yang menyediakan ketersediaan pangan dalam jumlah dan kualitas yang cukup. Dalam UU Pangan No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Pangan didefinisikan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati, produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air baik yang diolah maupun tidak diolah diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain-nya yang digunakan dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan dan minuman (TESE 2012).

Bentuk nyata dari ketersediaan pangan yang berbasis pada pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal dapat dilakukan dengan melakukan penganekargaman pangan dan penguatan produksi pangan dalam negeri (Medyawati et al. 2019). Peluang usaha kuliner menjadi sarana yang efektif dalam mendukung ketersediaan pangan sumber daya lokal (Wathon 2024). Usaha kuliner

merupakan industri bisnis yang menjanjikan bagi masyarakat di Muara Gembong, sehingga membuat para produsen makanan berlomba-lomba untuk mencari inovasi baru dari makanan mulai dari makanan tradisional hingga membuat inovasi makanan baru. Berkembangnya bisnis pada industri kuliner menyebabkan persaingan pada bidang tersebut (Muntuuntu, Nurlena, dan Karsiwi 2019).

Salah satu produk usaha kuliner yaitu sate, sate adalah masakan tradisional yang disukai oleh banyak orang yang berbahan dasar daging maupun jeroan hewan, Setiap hidangan sate memiliki rasa dan bahan yang berbeda-beda juga (Gilang Ramadan,et.al 2022). Varian sate berbagai macam, diantaranya adalah sate lilit sebuah varian sate dari Klungkung, Bali. Kata lilit memiliki arti “membungkus”, keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk datar dan lebar. Sate lilit terbuat dari kelapa yang diparut dan dijadikan sate (Hanief dan Jepriana 2019).

Bahan baku sate lilit yang digunakan pada umumnya menggunakan daging ayam, namun pada kegiatan pengabdian pada masyarakat ini menggunakan bahan baku lokal yang ada di Kecamatan Muara Gembong yaitu ikan bandeng (Chanos Chanos) merupakan salah satu ikan yang ekonomis dan mudah ditemukan, menjadi sumber protein hewani yang potensial bagi pemenuhan gizi masyarakat sehingga digemari oleh berbagai kalangan (Cardoso, Oedjoe, and Dahoklory 2020). Menurut data BPS Ikan bandeng memiliki manfaat yang baik untuk dikembangkan diantaranya memiliki protein yang tinggi yaitu sekitar 20-24%, asam glutamat 1,39%, asam lemak tak jenuh 31-32%, mineral mikro (Fe, Zn, Cu, Mn) dan mineral makro (Ca, K, Mg, dan Na) selain itu ikan bandeng memiliki tekstur yang lembut, kenyal, dan gurih (Husaini et al. 2023)

Ikan bandeng memiliki potensi yang besar sebagai bahan baku makanan olahan, namun ikan ini memiliki kekurangan diantaranya banyak duri pada bagian dagingnya, Umumnya ikan bandeng diolah dengan berbagai teknik diantaranya penggaraman, pengasapan dan pemindangan. Teknik tersebut hanya mengubah tekstur dan komposisi ikan namun tidak melunakkan tulang yang terdapat dalam daging ikan (Arisalwadi et al. 2022). Untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang baru bagi masyarakat sekitar maka perlu dilakukan inovasi untuk pengolahan ikan bandeng sehingga mempunyai nilai ekonomi yang bagus dalam kegiatan “Pelatihan Pembuatan Sate Lilit Sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Dan Status Gizi Bagi Masyarakat” Dengan adanya kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dapat meningkatkan keterampilan terutama para masyarakat di kecamatan Muara Gembong, kabupaten Bekasi dalam mengolah pembuatan sate lilit bali upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi bagi Masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan tentang pembuatan sate lilit sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi bagi masyarakat melibatkan masyarakat sekolah yang ada di SMAN 1 Muara Gembong Bekasi. Pelatihan ini dilaksanakan selama satu hari yaitu pada tanggal 31 Juli 2024 secara luring di SMAN 1 Muara Gembong Bekasi peserta pelatihannya terdiri atas guru, siswa dan pengelola kantin yang berjumlah 30 orang. Kegiatan pelatihan dimulai pada pukul 09.30 - 11.00 WIB.

Metode yang digunakan pada penggunaan metode ceramah diskusi, tanya jawab, dan pemutaran video praktik, semua pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh dari kegiatan pelatihan. Adapun tahapan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut:

1. Pemetaan masalah-masalah lingkungan setempat dari berbagai aspek
2. Menyusun materi sosialisasi dan pelatihan.
3. Mengidentifikasi bahan dan alat yang dapat digunakan dalam pengolahan sate lilit sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi bagi masyarakat.
4. Membuat video tutorial pembuatan produk.
5. Melakukan pendekatan dan berkoordinasi kepada pemimpin mitra di sekolah (kepala sekolah).
6. Melakukan Pendekatan kepada masyarakat sekolah (guru, siswa, pengelola kantin) yang mempunyai kemauan, kepedulian dan kemampuan untuk melaksanakan program serta dapat menjadi penggerak di lingkungannya.
7. Mengundang masyarakat sekolah di SMAN 1 Muara Gembong, Bekasi Jawa Barat untuk Hadir dalam kegiatan P2M.
8. Melakukan penyuluhan diawali dengan pretest pengetahuan dan pelatihan pengolahan sate lilit sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi bagi masyarakat di SMAN 1 Muara Gembong, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi, Jawa Barat.
9. Evaluasi program melalui posttest pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam pengolahan sate lilit sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi bagi masyarakat di SMAN 1 Muara Gembong dan pengisian tingkat kepuasan peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat program pelatihan pembuatan sate lilit ikan bandeng ini dilaksanakan secara offline yaitu: (1) Kegiatan Pretest, (2) Penyampaian Materi; (3) Kegiatan Post test, (4) Pembagian Produk Hasil Pelatihan. Hasil pelatihan berjalan dengan baik dan berhasil memberikan keterampilan untuk peserta pelatihan sebanyak 30 peserta yang dapat dilihat dari beberapa dokumentasi diantaranya hasil pretest dan posttest sebanyak 5 butir soal menunjukan bahwa terhadap peningkatan pengetahuan dari rata-rata pretest yaitu dari 58 menjadi 80 pada nilai rata-rata posttest dan nilai n gain sebesar 0,66 adanya peningkatan pengetahuan tentang pembuatan sate lilit sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan dengan kategori sedang, berdasarkan hasil pretest dan posttest menunjukan persentase n gain sebesar 57.8% yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan sate lilit ini cukup efektif.



Gambar 1 Pengisian Pretest Sebelum Kegiatan Pelatihan



Gambar 2 Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sate Lilit



Gambar 3 Kegiatan Posttest Setelah Kegiatan Pelatihan



Gambar 4 Kegiatan Pembagian Produk Hasil Pelatihan

Berdasarkan kuisioner yang diberikan kepada peserta pelatihan pembuatan sate lilit ini dapat dilihat pada Tabel 1 – 4 berikut ini

Tabel 1 Materi, Tahapan dan Cara tim pelaksana menyampaikan materi

No.	Uraian	Persentase (%)					Total (%)
		Sangat Jelas	Jelas	Cukup Jelas	Kurang Jelas	Sangat Kurang Jelas	
1.	Materi Pelatihan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan masyarakat	77	23	-	-	-	100
2.	Tahapan Pembuatan Produk pada media pelatihan tersampaikan dengan jelas	77	17	10			100
3.	Tim Pelaksana pelatihan menyampaikan materi dengan jelas	87	7	7			100

Tabel 2 Media dan Isi Materi yang ditayangkan, Kegiatan Pelatihan Memotivasi peserta untuk mulai berwirausaha

No.	Uraian	Persentase (%)					Total (%)
		Sangat Menarik	Menarik	Cukup Menarik	Kurang Menarik	Sangat Kurang Menarik	
4.	Media (Video dan poster) pelatihan yang ditayangkan menarik.	73	17	10	-	-	100
5.	Kegiatan pelatihan memotivasi peserta untuk memulai berwirausaha.	73	20	7	-	-	100
6.	Isi Materi dari pelatihan yang diberikan sangat mudah diterapkan.	63	30	7	-	-	100

Tabel 3 Durasi Pelaksanaan Pelatihan

No.	Uraian	Persentase (%)					Total (%)
		Sangat Baik	Baik	Cukup Baik	Kurang Baik	Sangat Kurang Baik	
7.	Durasi atau waktu pelaksanaan Sudah Sesuai	83	7	10	-	-	100

Tabel 4 Tingkat Kepuasan Peserta Pelatihan

No.	Uraian	Persentase (%)					Total (%)
		Sangat Puas	Puas	Cukup Puas	Kurang Puas	Sangat Kurang Puas	
8.	Peserta merasa puas terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan	73	17	10			100

Berdasarkan hasil pelatihan yang telah diikuti oleh 30 peserta pelatihan pembuatan sate lilit dalam upaya meningkatkan keterampilan dan status gizi masyarakat diantaranya sebagai berikut: 1) Sebagian peserta pelatihan belum banyak memanfaatkan ikan bandeng untuk produk olahan, pemanfaatan hanya sebatas pada pangan lauk sehari-hari, 2) Semua peserta yang mengikuti pelatihan tertarik dengan materi yang diberikan dan mencatat resep yang diberikan, 3) Penyampaian isi pelatihan oleh penyaji dinilai menarik, jelas dan membangkitkan keingintahuan peserta pelatihan, 4) Pengetahuan masyarakat sekolah mengenai pemanfaatan ikan bandeng meningkat, 5) Peserta pelatihan meminta untuk diadakan lagi kegiatan-kegiatan pelatihan dengan materi yang berbeda maupun pelatihan-pelatihan lainnya yang berkaitan dengan materi yang diberikan.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat merupakan bentuk interaksi lembaga pendidikan dengan lingkungan sekitar, begitu juga dengan kegiatan P2M Pelatihan pemanfaatan potensi ikan bandeng dalam rangka meningkatkan keterampilan dan status gizi di SMAN 1 Muara Gembong Bekasi Provinsi Jawa Barat yang memberikan dampak terhadap peningkatan wawasan, keterampilan dan ekonomi masyarakat sekitar sekolah. Ikan bandeng yang mudah sekali didapatkan di lokasi pelatihan yang dapat menjadi produk usaha masyarakat sekitar khususnya, masyarakat belum diberdayakan secara professional menjadi pelaku usaha di sekolah. Sehingga perlu pelatihan yang professional pada guru, siswa dan penjaga kantin sekolah dalam mengolah ikan bandeng serta melakukan sosialisasi pemberdayaan masyarakat sekolah yang aktif, kreatif dan berjiwa usaha mandiri dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pelatihan pembuatan produk sate lilit berbahan dasar ikan bandeng yang diterapkan pada pembuatan sate lilit yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat sekolah sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat dengan antusiasme yang sangat tinggi dalam menerima ilmu serta keterampilan baru selama kegiatan berlangsung sehingga terjadi interaksi yang positif.

DAFTAR PUSTAKA

- Cardoso, Vidal, Marcelien Dj Ratoe Oedjoe, and Nicodemus Dahoklory. 2020. "Utilization of Local Raw Materials as Feed in Bandeng Fish Cultivation (Chanos Chanos, Forsskal)." *Jurnal Aquatik* 3(2): 9–21. <http://ejurnal.undana.ac.id/jaqu/index>.
- Farisi, Olief Ilmandira Ratu, Nurul Jannah, and Ribki Insania. 2022. "Prediksi Harga Komoditas Pangan Di Indonesia Menggunakan Backpropagation." *COREAI: Jurnal Kecerdasan Buatan, Komputasi dan Teknologi Informasi* 3(1): 91–101.
- Gilang Ramadan, Oscar Haris, Yudi Nata, Moch Haris, and Nentin Feriyanti. 2022. "Desain Konseptual Alat Pemotong & Penusuk Sate Pada Daging Dengan Kapasitas 36 Tusuk." *JlIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan* 2(2): 2264–68.
- Hanief, Shofwan, and Wayan Jepriana. 2019. "Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi Kuliner Sate Lilit Dan Ikan Kusamba Bali." *Widyabhakti Jurnal Ilmiah Populer* 2(1): 44–48. <https://mail.widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/download/131/72>.
- Husaini, Andika Vahri et al. 2023. "Pemanfaatan Kepala Dan Tulang Terhadap Penerimaan Konsumen Dan Karakteristik Kimia Pempek Ikan Bandeng (Chanos Chanos)." *Jambura Fish Processing Journal* 5(2): 89–103.
- Medyawati, Henny, Budi Setiawan, Ega Hegarini, and Imam Ahmad Trinugroho. 2019. "Pembuatan Prototipe Aplikasi Distribusi Pangan Berbasis Sistem Informasi Geografis (SIG)." *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)* 2(3): 276.
- Muntuuntu, David Christopher, Nurlena, and Ratu Ratna Mulyanti Karsiwi. 2019. "Inovasi Kue Kering Berbahan Dasar Buah Jambu Biji 2019 (Studi Kasus Dalam Produk Kue Nastar)." *e-Proceeding of Applied Science* 5(3): 2773–78. <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/11103>.
- Sada, Heru Juabdin. 2017. "Kebutuhan Dasar Manusia Dalam Perspektif Pendidikan Islam." *Al-Tadzkiyyah: Jurnal Pendidikan Islam* 8(2): 213.

- TESE. 2012. "Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan." (May 2014): 32.
- Tuti, Iriani, and M.Agphin Ramadhan. 2019. "Pelatihan Manajemen Bank Sampah Bagi Masyarakat Di Kecamatan Muaragembong." Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 1(1): 1–10.
- Wathon, A. 2024. "Peluang Usaha Kuliner." Vol. 7 No.(112): 434–56.