

Original Research Paper

Pemanfaatan Ikan Tuna Menjadi Siomay untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga

Rugaya H. Serosero^{1*}, Martini Djamhur²

¹Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, FPK, Unkhair

²Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perairan, FPK, Unkhair

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.999>

Sitasi: Serosero, R. H & Djamhur, M. (2021). Pemanfaatan Ikan Tuna Menjadi Siomay untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4)

Article history

Received: 15 September 2021

Revised: 20 September 2021

Accepted: 25 September 2021

*Corresponding Author:

Rugaya H. Serosero,
Program Studi Manajemen
Sumberdaya Perairan, FPK,
Unkhair, Indonesia. Email:
rugayaserosero@yahoo.co.id

Abstract: Tuna is one of the mainstay products of North Maluku. Diversification of processed tuna is a creation so that tuna can be enjoyed by all circles, both children and adults. The purpose of this service is to provide knowledge about the benefits of tuna and improve the skills of partners in processing siomay with various flavors so that they can increase their income. The method used in this activity is socialization and demonstration. The participation of the participants the very good to that the activity ran smoothly. With this activity, the partners understand more about the health benefits of tuna and increase their skills in processing siomay with various flavors. Furthermore, his skills can to applied to a small-scale business.

Kata kunci : *Tuna, siomay, income increase, diversification, partner participation*

Pendahuluan

Maluku Utara merupakan wilayah yang memiliki potensi ikan tuna yang cukup tinggi. Ternate adalah salah satu daerah di Indonesia Timur yang merupakan sentra produksi Ikan tuna selain Bitung, Ambon dan Sorong (Supriatna *et al.* 2014). Labobar *et al.* (2021) menyatakan bahwa produksi ikan tuna maupun cakalang terbesar di kawasan Timur Indonesia ditemukan di Propinsi Maluku dan Irian Jaya. Ikan tuna yang didaratkan di pelabuhan perikanan maupun di pasar-pasar ikan di Ternate (Maluku Utara) adalah ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*), albakora (*Thunnus alalunga*), dan madidihang (*Thunnus albacores*).

Ikan tuna adalah ikan yang digemari karena rasa dagingnya yang enak dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan hasil analisis proksimat terhadap daging ikan tuna ditemukan bahwa daging ikan tuna memiliki kadar air tertinggi kemudian

kadar protein. Kadar air daging ikan tuna adalah 71,73 % (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wellyalina (2013) adalah 56,43%; Wahyuni (2011) yaitu 74,00%. Daging ikan tuna mengandung kadar abu sebesar 1,48% (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wahyuni (2011) menemukan 1,3% dan Wellyalina (2013) menemukan nilai 1,01%. Daging ikan tuna mengandung protein sebesar 28,34% (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wahyuni (2011) sebesar 23,2% dan Wellyalina (2013) sebesar 20,64%. Daging ikan tuna mengandung kadar lemak 0,51% (Hadinoto dan Idrus, 2018); Wahyuni (2011) sebesar <5% dan Wellyalina (2013) sebesar 1,6%.

Kandungan gizi ikan tuna yang tinggi ini sangat baik untuk dilakukan diversifikasi olahan sehingga dapat dikonsumsi semua kalangan. Dengan ketersediaan bahan baku yang banyak di Maluku Utara, upaya diversifikasi ini merupakan modifikasi yang dapat menambah cita rasa dari ikan tersebut. Siomay merupakan salah satu produk yang dapat dihasilkan dari ikan tuna. Pengolahan siomay

hampir sama dengan bakso, namun perbedaannya terletak pada teksturnya. Tekstur siomay tidak terlalu kenyal dibandingkan bakso. Nessianti dan Dewi, (2015) menjelaskan bahwa siomay biasanya terbuat dari ikan tenggiri, atau ayam dengan bahan lainnya seperti tepung tapioka, air dan putih telur.

Pengolahan ikan tuna menjadi siomay mudah dilakukan. Pengerjaannya dapat dilakukan dalam skala kecil oleh UMKM maupun ibu-ibu rumah tangga secara mandiri untuk meningkatkan pendapatannya. UMKM Modetapso adalah satu kelompok usaha di Kota Ternate yang terdiri atas ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang sering melakukan pengolahan hasil perikanan dan pertanian. Kelompok ini dijadikan mitra dalam kegiatan pengabdian ini untuk meningkatkan keterampilan dan menambah pengetahuan mereka.

Metode

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode penyuluhan partisipatori. Kegiatan ini melibatkan partisipasi mitra dalam membuat siomay dari ikan tuna dengan berbagai varian rasa sehingga dapat menjadi potensi mitra dalam mengembangkan ekonomi kreatif.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut.

a. Persiapan

Pada tahapan ini, dilakukan pertemuan dengan mitra. Tim membuat kesepakatan dengan mitra terkait jadwal pelaksanaan. Dalam pengabdian ini, metode penyuluhannya secara langsung maka perlu dipersiapkan alat dan bahan yang diperlukan.

b. Pelaksanaan

Pada tahapan ini tim pengabdian, dan mitra berkumpul bersama untuk melaksanakan program yang terbagi dalam dua tahap yaitu :

- a. **Sosialisasi** : sosialisasi tentang manfaat ikan tuna bagi kesehatan, dan cara pengolahan ikan tuna menjadi siomay.
- b. **Bimbingan Teknis**: pelatihan langsung kepada mitra cara pembuatan siomay dengan alat dan bahan yang telah disediakan sebelumnya.

Hasil dan Pembahasan

Pengolahan siomay berbahan dasar ikan tuna diawali dengan sosialisasi yang dilakukan ke kelompok UMKM Modetapso di Kota Ternate. Dalam sosialisasi ini menjelaskan tentang manfaat ikan tuna bagi kesehatan serta diperkenalkan bahan dan cara pengolahan siomay. Kegiatan sosialisasi diikuti oleh beberapa anggota UMKM Modetapso.

Siomay yang diperkenalkan ke mitra adalah siomay dengan beberapa variasi rasa yaitu siomay tahu, siomay sayur pare dan siomay dengan menggunakan kulit pangsit. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan siomay dipersiapkan dan diperkenalkan saat sosialisasi.

Tahap-tahap Pengolahan Siomay Komplit

• *Persiapan Bahan*

- Bahan yang disiapkan untuk pengolahan siomay adalah Ikan Tuna sebagai bahan dasar.
- Bahan pelengkap siomay terdiri dari bumbu-bumbu antara lain labu siam, bawang merah, bawang putih, lada, garam, kaldu, daun bawang, dan tepung tapioka. Sedangkan bahan untuk isian siomay komplit adalah pare, tahu, kulit pangsit dan wortel.
- Ikan Tuna yang disiapkan ditimbang, dicuci bersih dan di potong-potong. Labu siam dikupas dan dipotong kecil-kecil.
- Bumbu pelengkap siomay ditimbang dan dibersihkan.
- Sayur tambahan adalah rebusan kentang dan kol.
- Pare di potong-potong sepanjang empat centimeter dicuci serta direndam dengan air dan garam untuk menghilangkan rasa pahit.
- Tahu dipotong empat bagian kemudian di potong segitiga. Sedangkan Wortel di potong dan dicincang halus.
- Telur direbus

• *Pengolahan Siomay*

Proses pengolahan siomay terdiri dari penghalusan dan pencampuran bahan siomay :

- Goreng bawang merah dan bawang putih, tiriskan dan dinginkan.
- Ikan Tuna yang telah dipotong-potong dimasukan ke dalam *Food Chopper*, kemudian dihaluskan.
- Haluskan labu siam dan bawang yang telah digoreng ke dalam *Food Chopper*.
- Campurkan bahan yang telah halus di dalam baskom dengan menambahkan lada, garam, kaldu, tepung tapioka dan daun bawang. Selanjutnya diaduk sampai tercampur sempurna.

Proses pemasukan siomay ke bahan-bahan yang akan dijadikan siomay komplit

- Adonan siomay dimasukan ke dalam lubang pare sampai penuh, tambahkan wortel yang sudah dicincang di atasnya, selanjutnya dikukus
- Adonan siomay dimasukan ke dalam tahu yang telah dilubangi sampai diatas permukaan tahu, selanjutnya taburkan wortel yang sudah dicincang di atasnya, selanjutnya dikukus.
- Adonan dimasukan ke lembaran kulit pangsit, diberi air pada tepi pangsit dan dibulatkan sampai pinggiran kulit pangsit menyatu, selanjutnya dikukus dan digoreng.
- Adonan yang lain dimasak seperti bakso sampai masak.

• *Pengolahan Kuah*

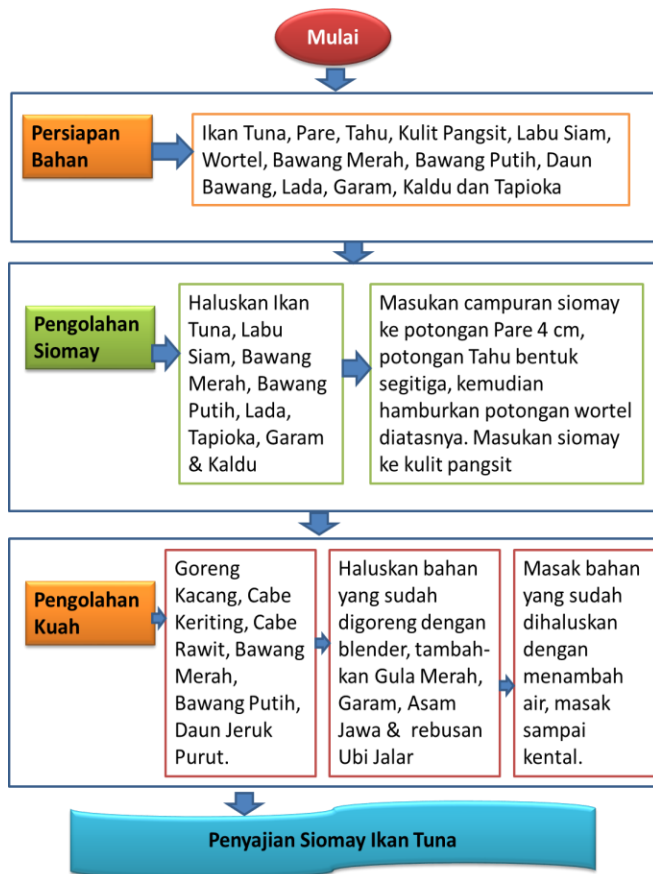
- Pengolahan kuah kacang terdiri dari proses penggorengan kacang, cabe keriting, cabe rawit, bawang merah, bawang putih dan daun jeruk purut.
- Untuk memperoleh hasil kuah yang kental dan enak ditambah dengan ubi jalar yang direbus sampai masak

- Hancurkan bahan-bahan yang telah digoreng dengan menggunakan *Food Chopper*.
- Tambahkan gula merah, gula putih, garam, asam jawa dan rebusan ubi jalar.
- Pada proses pemasakan dilakukan dengan penambahan air, setelah selesai pencampuran dimasak dengan api sedang sambil diaduk-aduk dengan spatula untuk memperoleh hasil kuah yang kental dan tidak hangus saat dimasak.
- Setelah kuah masak dan kental, angkatlah dan dinginkan.

Beberapa proses pengolahan siomay disajikan pada gambar berikut.



Gambar 1. Beberapa proses pengolahan siomay



Gambar 2. Bagan alir pengolahan siomay dengan berbagai variasi rasa

Siomay yang telah selesai diolah ditempatkan pada piring dan baskom (Gambar 3)



Gambar 3. Siomay lengkap dengan berbagai variasi rasa dan bahan pelengkap

• **Penyajian Siomay Ikan Tuna**

Setelah siomay dan kuah selesai dimasak, maka dilakukan penyajian di atas piring dengan mengatur aneka siomay yang terdiri dari siomay pare, siomay tahu, siomay pangsit di atas piring, juga tambahkan rebusan kentang dan kol sebagai sayur pelengkap serta rebusan telur, kemudian disiram dengan kuah kacang (Gambar 4).



Gambar 4. Penyajian siomay yang telah selesai diolah

Inovasi siomay juga telah dilakukan dengan bahan dasar berbagai jenis ikan. Pudji *et al* (2021) telah membuat siomay dengan menggunakan ikan lele, Astutik (2019) menggunakan ikan kurisi, Handayani *et al.* (2018) menggunakan ikan nila, dan Nessianti dan Dewi (2015) menggunakan ikan tenggiri.

Siomay yang diolah ini dihidangkan menggunakan kuah kacang. Kuah kacang pada siomay terbuat dari kacang tanah yang dihaluskan dan diencerkan dengan air. Kacang tanah termasuk bahan makanan yang disukai karena rasanya yang gurih. Beberapa makanan yang menggunakan kacang sebagai kuah adalah bumbu pecal, bumbu gado-gado, dan bumbu sate. Kacang-kacangan merupakan sumber kalori baik karbohidrat, protein maupun lemak. Selain itu, kacang-kacangan juga mengandung berbagai vitamin dan mineral. Setiap 100 gram kacang tanah terkelupas dengan selaput dalam mengandung energi 452 kalori, 23,3 gram protein, 42,8 gram lemak dan karbohidrat 21,1 gram. Kacang tanah sering digunakan sebagai bumbu pecel, lotek, gado-gado dan lain-lain (Indrati dan Gardjito, 2014).

Siomay termasuk kelompok makanan cepat saji. Makanan cepat saji (*fastfood*) adalah makanan yang dapat disiapkan secara cepat sehingga tidak membutuhkan waktu lama untuk menikmatinya (Handari dan Loka, 2017). Makanan cepat saji ini merupakan makanan yang proses pengolahannya sederhana namun cita rasanya tetap menjadi perhatian utama.

Pengolahan siomay ini sangat sederhana sehingga sangat baik dilakukan oleh kelompok-kelompok UMKM maupun oleh ibu-ibu rumah tangga secara mandiri. Pengolahan ini dapat dikembangkan menjadi usaha skala kecil untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga. Meskipun usaha kelompok UMKM tidak membutuhkan jumlah pekerja yang banyak, usahanya dalam skala kecil dan penghasilan kecil, namun dengan jumlah UMKM yang banyak maka hasil UMKM ini sangat berperan nyata dalam perekonomian dan mendukung sektor riil (Putranto *et al.*, 2019).

Setiap usaha yang dilakukan secara berkala dan sungguh-sungguh akan memberikan hasil yang maksimal. Banyak persaingan yang dihadapi dalam pengembangan usaha sehingga diperlukan berbagai strategi untuk mempertahankannya. Adiputra (2019) menyatakan bahwa memperbanyak jaringan, memperbanyak varian produk, meningkatkan kualitas produk, promosi melalui media sosial, serta peningkatan skil bagian marketing pemasaran produk merupakan upaya untuk pengembangan suatu usaha. Monique & Suswati (2019) menambahkan bahwa peningkatan kualitas sumberdaya manusia, penguasaan teknologi yang baik, peningkatan hasil penjualan, menjalin hubungan kemitraan, membangun dan meningkatkan jejaring permodalan dan meningkatkan promosi merupakan upaya untuk mempertahankan suatu usaha.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di kelompok UMKM Modetapso di Kota Ternate berjalan lancar. Peserta menunjukkan

partisipasi yang sangat baik sehingga transfer keterampilan yang diberikan menjadi lebih mudah. Keterampilan yang diberikan dapat menjadi usaha yang dapat dikembangkan dalam bentuk kelompok atau mandiri sehingga dapat meningkatkan pendapatan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Riset dan Teknologi melalui program pengabdian kepada masyarakat tingkat Pasca Sarjana Universitas Khairun yang telah memberikan pendanaan dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Abdiputra, Y. (2019). Strategi pengembangan usaha bidang bakery. *SemNas Teknik UMAHA*, 1, 131–136.
- Astutik, D.M. (2019). Pengaruh penambahan tepung kappa karagenan terhadap tingkat kekuatan gel dan daya terima siomay dari surimi ikan kurisi (*Nimipterus nematophorus*). *Skripsi S1-Program Studi Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Surabaya. 92 Hal.
- Hadinoto, S., dan Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna Ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari Perairan Maluku. *Majalah BIAM* 14 (02) : 51-57
- Handari, S.R.T., dan Loka, T. (2017). Hubungan aktivitas fisik dan kebiasaan konsumsi fast fFood dengan status gizi lebih remaja SMA Labshool Kebayoran Baru Jakarta Selatan Tahun 2016. *Jurnal FKM UMJ*, Tangerang.
- Handayani, E., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. (2018). Daya awet siomay ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang diberi asap cair ampas tebu selama penyimpanan suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 21 (2), 111-118.

- Indrati, R., dan Gardjito, M. (2014). Pendidikan Konsumsi Pangan. Cetakan I, Penerbit Kencana. Jakarta.
- Labobar, F., Tebay, S., Fenetiruma, O.A. (2021). Produksi Ikan Tuna di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Sanggeng Kabupaten Manokwari Provinsi Papua Barat. (JRPK) *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan* , 3(2) : 358 - 369.
- Monique, E. P., dan Suswati, N. (2019). Analisis strategi pengembangan usaha tahu Teguh Pribadi Di Bengkulu Tengah. *EKOMBIS REVIEW : Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 7(2), 133–143.
- Nessianti, A., dan Dewi, S.R. (2015). Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). e-Jurnal Boga, 4(3) : 79-84.
- Pudji, E., Purnamawati, dan E., Yuliatin. (2021). Proses pembuatan siomay dari ikan lele untuk menambah pendapatan rumah Tangga. *Abiyasa-Jurnal Abdimas dan Ilmu Rekayasa*, 1(1) : 20-25.
- Putranto, F. F., Fitriani, Z., Nugroho, B. A., Santi, E. N., Budiman, P. W., dan Purnomo, A. H. (2019). Strategi pengembangan usaha mikro di Kota Samarinda. *Riset Inossa*, 1(1), 13–27.
- Supriatna, A., Hascaryo, B., Wisudo, S.H., Baskoro, M., Nikijuluw, V.P.H. (2014). Model rantai nilai pengembangan perikanan tuna, tongkol, dan cakalang di indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(2): 144-155.
- Wahyuni, S. 2(011). Histamin Tuna (*Thunnus sp.*) dan identifikasi bakteri pembentuknya pada kondisi suhu penyimpanan standar. [Skripsi]. Bogor: *Teknologi Hasi Perikanan IPB*.
- Wellyalina, Azima, F., Aisman. (2013). Pengaruh perbandingan tetelan tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 9-17.