

# FISH-MAI: OPTIMALISASI HASIL PERIKANAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN NILA MENJADI SIOMAI DI LKSA WIDHYA ASIH

Gressty Sari Br Sitepu<sup>1</sup>, Jasmine Masyitha Amelia<sup>2</sup>, Made Dwipa Kusuma Maharani<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan FMIPA UNDIKSHA

Email: gsitepu@undiksha.ac.id

## ABSTRACT

*Training on processing tilapia into siomai at LKSA Widya Asih is a form of community service which aims to empower foster children and caregivers at the institution. This activity is designed to provide skills in processing tilapia fish, which is a source of protein that they are currently cultivating, into high-value food products. With training methods that involve theory and direct practice, participants are given knowledge about how to choose raw materials and hygienic processing techniques. It is hoped that this training will open up economic opportunities for LKSA through marketing tilapia siomai products, as well as improving the entrepreneurial skills of foster children. Apart from that, this activity also aims to increase awareness of the importance of good nutritional intake and instill a spirit of independence among participants. The results of this training show an increase in participants' skills in processing and producing siomai, as well as plans to develop small businesses based on processed fish products within the LKSA environment. This training is the first step in creating economic independence for the institution as well as providing skills for foster children for their future.*

**Keywords:** *siomai, tilapia fillet, LKSA Widya Asih*

## ABSTRAK

Pelatihan pengolahan ikan nila menjadi siomai di LKSA Widya Asih merupakan salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan anak-anak asuh serta pengasuh di lembaga tersebut. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan keterampilan dalam mengolah ikan nila, yang merupakan sumber protein yang saat ini sedang mereka budidayakan, menjadi produk makanan bernilai jual tinggi. Dengan metode pelatihan yang melibatkan teori dan praktik langsung, peserta diberikan pengetahuan tentang cara memilih bahan baku dan teknik pengolahan yang higienis. Pelatihan ini diharapkan dapat membuka peluang ekonomi bagi LKSA melalui pemasaran produk siomai ikan nila, sekaligus meningkatkan keterampilan kewirausahaan anak-anak asuh. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya asupan gizi yang baik serta menanamkan jiwa kemandirian di kalangan peserta. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah dan memproduksi siomai, serta adanya rencana untuk mengembangkan usaha kecil berbasis produk olahan ikan di lingkungan LKSA. Pelatihan ini menjadi langkah awal dalam menciptakan kemandirian ekonomi lembaga sekaligus memberikan bekal keterampilan bagi anak-anak asuh untuk masa depan mereka.

**Kata Kunci:** *siomai, fillet ikan nila, LKSA Widya Asih*

## PENDAHULUAN

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan spesies ikan air tawar yang sering dibudidayakan karena kemampuannya untuk beradaptasi dengan lingkungan yang tidak ideal dan mudah dipijahkan. Hal ini menyebabkan penyebarannya yang luas, baik di daerah tropis maupun beriklim sedang. Ikan nila juga terkenal sebagai ikan yang toleran terhadap

kondisi kekurangan oksigen; ketika terjadi kekurangan oksigen, ikan ini dapat dengan mudah mengambil oksigen dari udara bebas (Kordi, 2010).

Ikan nila dikenal oleh masyarakat karena dagingnya yang tebal dan lezat, serta tingginya kandungan protein yang menjadikannya sebagai sumber protein yang baik. Jika dibandingkan dengan ikan air tawar lain seperti lele, ikan nila memiliki kandungan gizi yang

lebih unggul. Analisis menunjukkan bahwa kandungan protein ikan nila mencapai 43,76%, dengan kandungan air 79,44%, lemak 7,01%, dan kadar abu 6,80% per 100 gram berat ikan, sementara ikan lele memiliki kandungan protein sebesar 40,28%, lemak 11,28%, dan kadar abu 5,52% (Leksono dan Syahrul, 2001). Samosir et al. (2022) juga melaporkan bahwa komposisi kimia dari daging ikan nila meliputi kadar air 78,08 % (bb), kadar abu 18,06% (bk), kadar lemak 4,37% (bk), kadar protein 74,22% (bk) dan kadar karbohidrat *by difference* 3,33% (bk). Tingginya kadar protein pada daging ikan nila menyatakan bahwa daging ikan nila tersebut sangat baik dimanfaatkan menjadi pangan maupun bahan olahan.

Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih di Singaraja merupakan sebuah lembaga yang berfokus pada kesejahteraan sosial anak. LKSA Widhya Asih bertujuan untuk memberikan perlindungan, perawatan, dan pendidikan kepada anak-anak yang membutuhkan. Saat ini, LKSA Widhya Asih memiliki kolam budidaya ikan nila sebagai bagian dari upaya mereka untuk memberikan pendidikan dan pelatihan keterampilan kepada anak-anak di yayasan tersebut. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar, tanpa diolah menjadi produk turunannya yang memiliki nilai tambah. Namun demikian, potensi untuk mengembangkan bisnis dari hasil budidaya ikan nila tersebut sangatlah besar, salah satunya dengan melakukan pengolahan ikan nila menjadi produk siomai.

Siomai ikan adalah variasi dari hidangan siomai tradisional yang biasanya terbuat dari daging babi atau ayam, namun dalam siomai ikan, daging ikan dipakai sebagai bahan utamanya. Proses pembuatannya serupa dengan siomai biasa, yaitu daging ikan yang sudah dicincang dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, jahe, garam, merica, serta bahan tambahan lainnya sesuai selera, seperti daun bawang atau wortel yang juga dihaluskan. Berdasarkan pemaparan diatas, maka anak-anak di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih perlu mendapat edukasi

terkait pemanfaatan hasil budidaya ikan nila menjadi suatu produk yang *added value*, bergizi serta ekonomis.

## METODE

Pelatihan pengolahan ikan nila di LKSA Asih Singaraja menggunakan metode ceramah di kelas dan praktek. Materi kelas menjelaskan terkait potensi hasil budidaya ikan nila dapat dijadikan sebagai “added value product” dan sesi praktek dilakukan untuk mengasah keterampilan anak-anak di LKSA Asih Singaraja dalam pembautan siomay ikan Nila.

Tabel 1. Metode Kegiatan

No.	Metode	Uraian
1.	Pemanfaatan ikan nila menjadi produk turunannya, yaitu siomai	1. Materi di kelas berbagai pemanfaatan hasil budidaya ikan nila menjadi produk <i>added value</i> 2. Praktek pembuatan siomai ikan nila
2.	Pendampingan	Tim pengabdian mendampingi sepanjang pelatihan berlangsung dan setelah pelatihan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan potensi seorang akademisi (Khususnya Dosen) agar dapat mengembangkan diri dan mengimplementasikan ilmu guna memberikan keterampilan, pengetahuan, akses sumber daya, dan peluang untuk partisipasi aktif, sehingga mereka mampu mengatasi tantangan sosial, ekonomi, maupun lingkungan dengan lebih efektif kepada masyarakat. Kegiatan

Pengabdian yang dilakukan kepada anak-anak di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Widhya Asih Kota Singaraja mengangkat tema tentang “*Fish-Mai: Optimalisasi Hasil Perikanan melalui Pelatihan Teknik Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) menjadi produk Siomai*”.

Pengabdian kepada anak-anak di LKSA Widya Asih memiliki beberapa tujuan yang spesifik, terkait dengan peran lembaga tersebut dalam mendukung kesejahteraan anak-anak yang berada di bawah naungannya, yaitu sebagai berikut : 1) Pemberdayaan Anak - Anak di LKSA Widya Asih bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada khususnya dalam mengolah ikan nila menjadi produk siomai. Tujuan utamanya adalah memberdayakan mereka dengan keterampilan yang bisa menjadi bekal untuk masa depan. Selain itu, ini juga dapat menjadi salah satu kegiatan yang mendukung kemandirian ekonomi di dalam lembaga. 2) Menciptakan Sumber Pemasukan Alternatif bagi Lembaga. Pengolahan ikan nila menjadi siomai bisa menjadi salah satu usaha yang berpotensi mendatangkan pemasukan bagi LKSA Widya Asih. Dengan produk siomai yang dihasilkan oleh anak-anak dan pengasuh, lembaga dapat mengembangkan usaha mikro berbasis produk olahan makanan. Pemasukan ini dapat digunakan untuk menunjang operasional lembaga, seperti memenuhi kebutuhan dasar anak-anak dan pengembangan program-program pendidikan. 3) Pelatihan Kewirausahaan bagi Anak Asuh. Melalui pelatihan pengolahan ikan nila menjadi siomai, anak-anak di LKSA Widya Asih dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam berwirausaha. Kegiatan ini bertujuan untuk membangun pola pikir kewirausahaan, di mana mereka diajarkan cara memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk olahan ikan nila. Pengetahuan ini akan sangat bermanfaat bagi mereka ketika memasuki usia dewasa dan berkeinginan untuk mandiri secara ekonomi. 4) Pengembangan Kreativitas dan Inovasi. Program pengolahan ikan nila menjadi

siomai juga membuka ruang bagi anak-anak di LKSA untuk mengembangkan kreativitas mereka. Mereka bisa diajak berinovasi dalam menciptakan varian produk siomai dengan rasa dan tampilan yang berbeda, mengikuti tren pasar, dan menyesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Kreativitas dalam proses ini sangat penting untuk menjaga minat konsumen dan meningkatkan daya saing produk di pasar. 5) Mendorong Aspek Gizi dan Kesehatan Anak-Anak. Ikan nila dikenal sebagai sumber protein yang kaya gizi, sehingga mengolah ikan nila menjadi siomai juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas gizi anak-anak di LKSA Widya Asih. Melalui program ini, mereka tidak hanya mendapatkan keterampilan mengolah makanan, tetapi juga memahami pentingnya makanan bergizi untuk mendukung pertumbuhan dan kesehatan. Dengan menyediakan akses makanan bergizi seperti siomai ikan, anak-anak dapat memperoleh nutrisi yang baik untuk mendukung kesejahteraan fisik mereka.

Pengolahan siomai berbahan dasar ikan Nila diawali dengan sosialisasi yang dilakukan kepada kelompok LKSA Widya Asih di Kota Singaraja. Dalam sosialisasi ini menjelaskan tentang manfaat ikan Nila yang sedang mereka budidayakan bagi kesehatan serta diperkenalkan bahan dan cara pengolahan siomai. Kegiatan sosialisasi diikuti oleh tim beserta anak-anak LKSA Widya Asih (Gambar 1).



Gambar 1. Sosialisasi Pengabdian LKSA Widya Asih

Langkah selanjutnya dalam kegiatan pengabdian adalah pendidikan praktik secara langsung kepada anak-anak di LKSA Widya Asih terkait proses pembuatan Siomai Ikan Nila. Tahap awal pada proses ini adalah memperkenalkan bahan-bahan dan proses kerja pembuatan siomai ikan, yaitu sebagai berikut (Gambar 2):

Tabel 2. Bahan dan Alat pembuatan siomai ikan nila

<b>Bahan-Bahan</b>	<b>Alat</b>
Fillet Ikan Nila (0,5 kg)	<i>Food processor</i>
Bawang Putih Goreng (30 gr)	Alat pengukus
Dawan Bawang (secukupnya)	Timbangan Analitik
Tepung Tapioka (200 gr)	Talenan
Tepung Terigu (100 gr)	Pisau
Garam (secukupnya)	Wajan
Wortel (secukupnya)	Baskom adonan
Lada, saori, minyak goreng, gula (secukupnya)	Spatula
Kulit Pangsit (2 Bungkus)	Wajan

Putih telur (1 butir) Wadah Plastik Kue  
 Proses pembuatan siomai fillet ikan Nila adalah sebagai berikut :

1. Timbang semua bahan sesuai takaran
2. *Fillet* ikan nila dibersihkan menggunakan air mengalir, kemudian dihaluskan menggunakan *food processor*
3. Haluskan bumbu-bumbu (bawang putih goreng, bawang prey yang sudah diiris tipis tipis) menggunakan blender
4. Proses pengadonan: masukkan daging ikan yang sudah ditambahkan garam dan es batu lanjut diblender kurang lebih 5 menit
5. kemudian masukkan bumbu (yang sudah dihaluskan), tepung, gula, putih telur lalu diblender selama 20 menit agar adonan tercampur merata (homogen)

6. Pencetakan adonan menggunakan kulit pangsit kedian ditambahkan wortel yang sudah diparut untuk dijadikan sebagai topping
7. Letakkan adonan diatas kulit pangsit lebih kurang 1 sendok makan, kemudian tekuk kulit pangsit dengan jari-jari sehingga terbentuk bunga lalu ditambahkan topping parutan wortel diatasnya
8. Setelah selesai dicetak lanjut dikukus selama 30 menit
9. Setelah matang/masak, siomai siap untuk dihidangkan
10. Siomai yang telah dikukus bisa digoreng (opsional)
11. Penyimpanan di lemari es



**Gambar 2.** Praktik pembuatan siomai ikan nila

Berdasarkan kegiatan yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan produk siomai ikan nila di LKSA Widya Asih tergolong baik. Kegiatan pelatihan ini berdampak positif bagi anak-anak di LKSA Widya Asih, hal ini terlihat dari antusias mereka ketika berdiskusi dan terlibat

secara langsung dalam pembuatan siomai ikan nila. Proses kegiatan ini dibuktikan juga berupa dokumentasi yang disajikan pada Gambar 2.

Dalam kegiatan ini juga disampaikan bahwa bahan baku ikan nila yang digunakan sebagai siomai memiliki kandungan gizi, yaitu sebagai berikut:

#### Informasi Nilai Gizi per 100 g Berat dapat Dimakan (BDD)

\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.  
Sumber : NilaiGizi.com

Tabel 3. Tabel Nilai Gizi

	Nilai	% AKG
Energi	96 kkal	4,47 %
Lemak Total	1,70 g	2,54 %
Karbohidrat Total	0 g	0 %
Protein	20,08 g	33,47 %
Serat Pangan	0 g	0 %
Kalium	302 mg	6,43 %

#### DAFTAR RUJUKAN

- Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Indonesia. 2009. Panduan Pengajian Proposal Hibah Pengabdian Masyarakat Universitas Indonesia. Jakarta: universitas Indonesia.
- Kordi, M.G.H. 2010. Panduan Lengkap Memelihara Ikan Air Tawar di Kolam Terpal (1st ed.; F.S.Suyantoro, Ed). Lily Publisher. Yogyakarta.
- Leksono, T. dan Syahrul. (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia III (2): 178-184.
- LP2MUI. 2005. Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat. Jakarta: LP2MUI.

#### SIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di LKSA Widya Asih sudah berjalan dengan baik sesuai panduan pengabdian yang dikeluarkan oleh LPPM Undiksha. Peserta yang terlibat juga mengikuti kegiatan dengan antusias dan menunjukkan respon yang positif. Proses edukasi dan pelatihan yang diberikan bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan *skill* kaum perempuan dalam mengolah *fillet* ikan nila menjadi produk turunannya berupa siomai.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Pendidikan Ganesha yang mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Dana DIPA Undiksha Tahun Anggaran 2024. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada Yayasan LKSA Widya Asih sebagai mitra pengabdian atas kerjasama yang baik sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan dengan lancar.

- Mulia, D.S. 2006. Tingkat Infeksi Ektoparasit Prozoa Pada Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) di Balai Benih Ikan (BBI) Pandak dan Sidabowa, Kabupaten Banyumas. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Purwokerto.
- Shamloo M, Bakar J, Mat H, Khatib A. 2012. Biochemical properties of red tilapia (*Oreochromis niloticus*) protein hydrolysates. International Food Research Journal. 19(1): 183- 188.