

Program Pengolahan Kreatif Sosis Ikan sebagai Upaya Pemberdayaan Hasil Laut di Desa Nipa-Nipa, Kabupaten Bantaeng

Creative Fish Sausage Processing Program as an Effort to Empower Marine Products in Nipa-Nipa Village, Bantaeng Regency

¹Neny Rasnyanti M Aras

¹Program Studi Analisis Kimia, Akademi komunitas Industri Manufaktur Bantaeng

Korespondensi: N. R. M. Aras, neny.rasnyanti@gmail.com

Naskah Diterima: 24 Mei 2023. Disetujui: 31 Januari 2025. Disetujui Publikasi: 30 April 2025

Abstract. In this era, changes in people's consumption patterns of fast food, such as sausages, have developed rapidly. Sausages are popular because of their savory taste, chewy texture, and unique shape. Generally, sausages are made from beef or chicken. Given the high price of beef, it is necessary to find alternative ingredients that are more economical, such as mackerel. This program was carried out for the community in Pajukukang District, Bantaeng Regency, by inviting approximately 15 participants from the Family Welfare Development (PKK) group in Nipa-Nipa Village, Bantaeng Regency. The community service activity included socialization on sausage-making and training on producing fish sausages as a processed food product made from mackerel. The participants also acted as panelists, filling out a questionnaire to conduct organoleptic tests on the sausages they had made. These tests aimed to evaluate the quality of the sausages and assess their potential for development into a home-based industry. Through this initiative, the participants' skills and knowledge in fish processing improved significantly. Based on the results of hedonic tests and sausage-making demonstrations, the housewives rated the fish sausages favorably, with an average sensory score of 7.5. Furthermore, the participants showed great enthusiasm for starting home-based businesses, creating other fish-based snacks as a solution for developing processed fish products in Bantaeng and its surrounding areas.

Keywords: *Sausage fish, Mackerel, Organoleptic test.*

Abstrak. Di era modern saat ini perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap asupan protein hewani seperti sosis ikan adalah salah satu sumber protein hewani dari laut yang produksinya melimpah di daerah pesisir seperti wilayah kabupaten bantaeng. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai jual dari hasil laut dengan mengoptimalkan pemanfaatan ikan melalui diversifikasi produk seperti dengan membuat nugget atau sosis. Sosis banyak digemari dikarenakan rasa yang gurih dengan keparaktisan dalam penyajiannya. Pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi dan memberikan pelatihan kepada IRT sekitar desa Pajukukang untuk mencari alternatif protein hewani sosis sapi/ayam dengan menggunakan bahan dari hasil laut yang melimpah di Desa Nipa-nipa seperti daging ikan tenggiri. Pengabdian ini dilakukan pada masyarakat sekitar Kec. Pajukukang Kab Bantaeng dengan mengundang sekitar sebanyak 15 peserta yang merupakan ibu-ibu PKK Desa Nipa-Nipa Kab. Bantaeng. Pengabdian dilakukan melalui mini workshop dengan mengenalkan teknologi pengenalan ikan dan mengajarkan pembuatan sosis ikan. Peserta yang juga sekaligus panelis mengisi angket untuk melakukan uji organoleptik terhadap sosis yang telah dibuat untuk melihat seberapa berhasil sosis yang dibuat untuk berpotensi dikembangkan untuk menjadi industri rumah tangga. Melalui tindakan yang

dilakukan ibu-ibu peserta telah bertambah keterampilan dan pengetahuannya dalam bidang pengolahan ikan. Berdasarkan hasil uji hedonik dan demonstrasi pengolahan menjadi sosis ikan, ibu-ibu memberikan penilaian suka atau range nilai 7 dengan nilai sensoris pada sosis ikan rata-rata 7,5. Selain itu ibu-ibu juga antusias untuk membuat usaha rumahan dengan membuat kudapan lain dari ikan sebagai solusi terhadap pengembangan pengolahan produk awetan dari ikan di daerah Bantaeng dan sekitarnya.

Kata Kunci: *Sosis ikan, Ikan tenggiri, Uji organoleptik.*

Pendahuluan

Kabupaten Bantaeng, terletak di selatan Sulawesi Selatan, memiliki potensi besar dalam perikanan dan budidaya rumput laut, terutama di Kecamatan Pajukukang, yang luasnya sekitar 48,90 km². Kecamatan ini terdiri dari sepuluh desa/kelurahan, berpusat di Desa Nipa-Nipa, yang memiliki 612 hektar lahan produktif. Wilayah pesisir Bantaeng kaya akan sumber daya laut, dengan potensi tangkapan mencapai 620.480 ton/tahun pada zona penangkapan 12 mil dari pantai. Sayangnya, pemanfaatan hasil laut baru mencapai 56%, sehingga masih banyak peluang untuk optimalisasi.

Desa Nipa-Nipa, dengan lokasinya yang strategis, memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui pengolahan hasil laut menjadi sosis ikan, yang lebih awet dan bernilai ekonomi lebih tinggi. Sosis ikan belum banyak dikenal di Bantaeng, namun bisa dibuat dari berbagai jenis ikan seperti tenggiri, tuna, cakalang, dan bandeng. Pengembangan produk ini akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat melalui diversifikasi dan peningkatan nilai tambah produk perikanan. Dari sekian banyak hasil perikanan, diantaranya yang dapat diolah menjadi sosis adalah udang, ikan tenggiri, ikan tuna, ikan cakalang, ikan hiu, bandeng, dan lain-lain.

Diversifikasi pengolahan pangan dapat memperkuat ketahanan pangan lokal dan mengoptimalkan potensi alam Indonesia. Mengolah produk laut menjadi sosis ikan yang awet dan bergizi membantu meningkatkan minat konsumsi ikan di masyarakat yang kini lebih peduli pada nilai gizi (Aras, 2023). Sosis ikan memiliki keunggulan tinggi protein dan rendah lemak dibandingkan sosis daging (Iqbal dkk., 2016; Purwosari, 2016; Rahma dkk., 2024). Proses pembuatannya melibatkan pengolahan ikan menjadi surimi atau filet (Erdiansyah, 2006). Sebelum dipasarkan, karakteristik sosis diuji melalui uji organoleptik dan analisis gizi, memastikan produk berkualitas tinggi yang tetap disukai konsumen (Chaerunnimah dkk., 2021).

Pelatihan pembuatan sosis ikan menggunakan teknik ilmiah yang terbukti efektif. Penelitian Muliani (2021) menambahkan jamur putih pada sosis ikan tongkol untuk mengurangi bau amis, sementara Andriani (2021) menambahkan sari wortel pada sosis ikan cakalang untuk meningkatkan nilai gizi. Yusrizal (2012) mengembangkan surimi dari ikan nila merah dengan isolat protein kedelai, menghasilkan sosis dengan kadar air 80,93%, protein 11,21%, dan lemak 0,77%. Sosis ikan umumnya tinggi protein dan rendah lemak dibandingkan sosis daging (Purwosari, 2016), dan hampir semua jenis ikan dapat diolah menjadi sosis melalui penghalusan menjadi surimi atau filet (Erdiansyah, 2006; Nurlaila dkk., 2016).

Pengabdian ini fokus pada pelatihan ibu-ibu Desa Nipa-Nipa dalam diversifikasi hasil laut dengan membuat sosis ikan. Tujuannya adalah meningkatkan keterampilan, kesejahteraan, dan ketahanan ekonomi masyarakat pesisir. Dengan mengolah ikan menjadi produk bernilai jual tinggi, masyarakat dapat lebih mandiri secara ekonomi. Selain itu, pelatihan ini diharapkan mendorong terciptanya produk olahan ikan yang berkualitas dan higienis, sehingga dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional, mendukung pembangunan ekonomi berkelanjutan.

Pelatihan ini dirancang untuk mengajarkan ibu-ibu di Desa Nipa-Nipa teknik pembuatan sosis ikan yang higienis dan bergizi tinggi. Sosis ikan dibuat dari surimi

ikan segar yang dicampur dengan tepung, rempah-rempah, dan sayuran untuk meningkatkan rasa dan nutrisinya. Meskipun berskala rumahan, penjaminan kualitas penting karena sosis ikan rentan terhadap bakteri. Pelatihan ini mengacu pada standar SNI 7755:2013, dengan pembimbingan teknik pengolahan, kandungan gizi, dan jaminan mutu. Selain aspek teknis. Setelah itu sosis yang telah dibuat dinilai rasa dan tampilannya melalui uji sensoris.

Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan komunitas lokal melalui peningkatan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai tambah tinggi, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Nipa-Nipa

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Nipa-nipa Kabupaten Bantaeng selama 6 bulan (Mei-Desember 2021)

Khalayak Sasaran. Pengabdian ini dilakukan pada sekitar 15 peserta ibu-ibu Nelayan sekitar Kec. Pajukukang Kab Bantaeng yang dipilih secara random dan dipilih oleh Desa setempat yang berpotensi membuka UMKM.

Metode Pengabdian. Pengabdian dilakukan adalah dengan cara memberikan pelatihan pengenalan sosis bagi masyarakat serta mengajarkan pelatihan pembuatan sosis ikan sebagai salah satu olahan pemanfaatan ikan cakalang. Dimulai dari tahap observasi untuk menyelidiki permasalahan yang perlu diangkat di Desa Nipa-Nipa dengan terlebih dahulu pendamping melakukan penelitian untuk menemukan formulasi pengolahan perikanan sebagai salah satu cara dalam pemecahan masalah yang diangkat. Dimulai dari tahap observasi untuk menyelidiki permasalahan yang perlu diangkat di Desa Nipa-nipa kemudian dilakukan pendampingan terhadap hasil perikanan dengan terlebih dahulu pendamping melakukan penelitian untuk menemukan formulasi pengolahan perikanan sebagai salah satu cara dalam pemecahan masalah yang diangkat seperti yang dijabarkan dalam 4 tahapan kegiatan di bawah. Pada bulan desember baru kemudian dilakukan mini workshop/pelatihan pembuatan sosis ikan terhadap ibu-ibu nelayan dan ibu-ibu sekitar Desa Nipa-nipa.

Melalui tindakan yang dilakukan diharapkan dapat digunakan sebagai solusi terhadap variasi atau pengembangan pengolahan produk awetan dari ikan di daerah Bantaeng dan sekitarnya. Peningkatan pengetahuan masyarakat untuk memanfaatkan ikan sebagai sosis dalam pengolahan makanan atau kudapan diharapkan akan mampu meningkatkan nilai ekonomis dari ikan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan menjadi 4 tahapan kegiatan, yaitu:

- 1) Metode Observasi. Pada tahapan ini terlebih dahulu tim pengabdi melakukan observasi di lokasi untuk melihat kebutuhan pelayanan apa yang perlu diberikan untuk memecahkan masalah yang ada di sekitar Desa Nipa-nipa.
- 2) Pembuatan sosis ikan dan analisa kandungan gizi sosis ikan dan tingkat kesukaan. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dimana dilakukan berbagai formulasi resep pembuatan sosis yang menghasilkan kudapan paling enak dan bergizi. Analisa kandungan gizi sosis ikan dan tingkat kesukaan. Setiap formulasi diuji kandungan air, protein dan lemaknya serta diuji rasanya dengan menggunakan metode uji hedonik.
- 3) Kegiatan ketiga yakni pembuatan prosedur dalam pembuatan sosis ikan. Formulasi yang diusulkan untuk dipresentasikan dalam pelatihan pada ibu-ibu sekitar Desa Nipa-nipa adalah dari formulasi terbaik pada analisa kandungan gizi dan tingkat kesukaan panelis. Selanjutnya adalah pembuatan materi pelatihan. Materi pelatihan dibuat dalam bentuk modul yang dipresentasikan dalam bentuk slide yang berisi materi tentang berbagai

contoh pengolahan hasil laut. Setelah materi dan persiapan alat dan bahan selesai kegiatan selanjutnya adalah demo pelatihan pembuatan sosis ikan.

- 4) Kegiatan terakhir adalah evaluasi hasil kegiatan pelatihan melalui pengisian kuisioner, formulir uji hedonik dan sensorik

Indikator Keberhasilan. Kegiatan pengabdian dinyatakan berhasil apabila pada akhir kegiatan yakni pada kegiatan pelatihan ibu-ibu peserta dapat melakukan pembuatan sosis ikan sesuai dengan contoh yang dibawa oleh tim pengabdian masyarakat serta penilaian sensoris untuk sosis ikan yang dibuat berada pada minimum skor 7 berdasarkan uji hedonik SNI 7755:2013. Sebagai indikator tambahan antusiasme masyarakat juga diukur selama workshop juga menjadi indikator keberhasilan pelatihan yang dinilai dengan pengisian kuesioner dengan nilai minimal sebesar 70% menjawab pelatihan menarik dan 50% peserta akan melanjutkan hasil pelatihan ini dalam bentuk usaha rumahan.

Metode Evaluasi. Antusiasme peserta setelah menerima pelatihan dievaluasi melalui kuisioner pemahaman materi, keterampilan yang diperoleh, dan potensi penerapan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari. Adapun pemahaman terhadap keefektifan pelatihan serta uji sensorik dari sosis ikan diukur melalui kuisioner yang memuat empat kriteria pada uji sensorik dan 9 kriteria pada uji hedonik dengan metode deskriptif.

Hasil dan Pembahasan

A. Observasi Lokasi dan Fokus Tempat Pengabdian

Kegiatan yang pertama kali dilakukan adalah observasi ke Desa Nipa-nipa. Observasi lokasi dilakukan di Desa Nipa-Nipa, yang dikenal sebagai salah satu desa pesisir dengan potensi hasil laut yang melimpah. Kegiatan ini bertujuan untuk memahami kondisi lingkungan, pola aktivitas masyarakat, serta peluang dan tantangan dalam diversifikasi produk berbasis ikan. Metode observasi yang digunakan mencakup wawancara langsung dan pengamatan partisipatif. Wawancara dilakukan dengan nelayan setempat untuk menggali informasi tentang hasil tangkapan harian, teknik pengolahan ikan, dan pola pemasaran yang selama ini diterapkan.

Pengamatan partisipatif dilakukan dengan ikut serta dalam beberapa aktivitas pengolahan ikan bersama ibu rumah tangga, yang mayoritas merupakan istri nelayan, untuk memahami proses yang umum dilakukan, seperti menggoreng, membakar, atau menjual ikan segar langsung ke restoran. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa potensi pengembangan produk olahan ikan, seperti sosis, belum tersentuh secara optimal. Temuan ini menjadi dasar untuk merancang pelatihan yang tidak hanya berfokus pada teknik pembuatan sosis ikan, tetapi juga strategi pemasaran yang relevan dengan kebutuhan masyarakat setempat.

Tabel 1. Hasil observasi lapangan pada lokasi pengabdian

Metode Pengolahan ikan	Persentase Partisipan (%)	Keterangan
Bakar	45	Digunakan sebagai metode pengolahan makanan sehari-hari, untuk acara keluarga atau pesanan khusus dari restoran.
Goreng	20	Umumnya dilakukan untuk konsumsi rumah tangga sehari-hari.
Masak	20	Umumnya dilakukan untuk konsumsi rumah tangga sehari-hari.

Metode Pengolahan ikan	Persentase Partisipan (%)	Keterangan
Dijual	10	Ikan dijual langsung tanpa diolah terlebih dahulu, terutama ikan tenggiri, untuk memenuhi kebutuhan restoran di sekitar desa dan kota terdekat.
Lain-lain	5	Kadang dibuat menjadi ikan kambu yang merupakan panganan tradisonal dan hanya dibuat jika ada hajatan

B. Pembuatan Formulasi Sosis Ikan

Sebelum workshop, formulasi terbaik untuk sosis ikan perlu ditemukan untuk menjamin tekstur kenyal dan rasa gurih. Penyesuaian bumbu dan perhatian pada suhu penggilingan sangat penting, karena penggilingan pada suhu kamar akan mempengaruhi keseimbangan kandungan gizi dan tekstur. Sosis yang digoreng harus dimasak dalam minyak pada suhu 170-175°C agar memiliki tekstur garing di luar (Sundari dkk., 2015). Selain itu, proses Maillard saat sosis digoreng akan menghasilkan warna kuning pada permukaan (Kandriasari & Fadiati, 2024). Pelatihan di Desa Nipa-Nipa dibuat berdasarkan formulasi yang telah dilakukan sebelumnya pada bulan Juni 2021. Beberapa formulasi diujicobakan dalam bentuk penelitian formulasi sosis ikan (Muliani, 2021; Andriani, 2021) di bawah pengawasan penulis. Formulasi sosis ini melibatkan bahan tambahan seperti sari wortel dan jamur putih untuk memberikan rasa dan membantu mengurangi bau amis. Hasil formulasi terbaik diuji berdasarkan rasa dan penampakan terbaik dan juga diuji kandungan gizinya berupa kadar air, abu, lemak, dan protein. Setelah formulasi disepakati, materi workshop disusun.

C. Sosialisasi Diversifikasi Hasil Laut Menjadi Sosis Ikan dan Demonstrasi Pengolahannya Menjadi Sosis Ikan

Salah satu cara efektif untuk meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan ikan adalah diversifikasi produk hasil laut, seperti sosis ikan. Sosis ikan mengandung protein lebih tinggi dan lemak lebih rendah dibandingkan sosis daging atau ayam; sosis ikan juga termasuk pilihan panganan sehat (Nursyam, 2011; Purwosari, 2016; Ukhty dkk., 2024). Pengolahan ikan menjadi surimi atau daging ikan halus memungkinkan penggunaan berbagai spesies ikan untuk produk ini (Imran dkk., 2017).

Sosialisasi pembuatan sosis ikan dilakukan untuk mengedukasi masyarakat, khususnya nelayan dan ibu rumah tangga di Desa Nipa-Nipa, Kecamatan Pajukukang, Kabupaten Bantaeng. Proses dimulai dengan pemilihan ikan segar, diolah menjadi surimi, dicampur bumbu, dicetak, dan dikemas. Pengujian organoleptik pada aspek warna, tekstur, bau, dan rasa dilakukan untuk memastikan kualitas produk (Aras, 2023; Styaningrum dkk., 2023). Uji organoleptik menggunakan skala hedonik dan sensoris membantu menilai preferensi konsumen dan memastikan produk memenuhi standar pasar (Suryono dkk., 2018; Yanti dkk., 2022). Sosialisasi ini bertujuan meningkatkan keterampilan pengolahan ikan dan mendorong produksi serta konsumsi sosis ikan di masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Nipa-Nipa, Kec. Pajukukang, Kab. Bantaeng, melibatkan ibu-ibu rumah tangga setempat dan berfokus pada pemanfaatan potensi daerah melalui pelatihan pembuatan sosis ikan. Kegiatan ini diawali dengan persiapan bahan, penyusunan materi pelatihan, dan sosialisasi potensi daerah oleh tim pengabdian. Kegiatan sosialisasi diversifikasi hasil laut (sosis ikan) dapat dilihat pada Gambar 1.

Untuk mendorong inisiatif dan semangat masyarakat, penting untuk memberikan pengetahuan dasar tentang potensi hasil laut daerah dan contoh panganan berbahan ikan di pasaran. Setelah sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan sosis ikan, dimulai dengan penyampaian resep didasarkan hasil riset dari pengabdian bersama tim. Peserta diberi penjelasan tentang manfaat bahan dan teknik pembuatan yang benar. Tahapan pembuatan mencakup pembersihan dan penggilingan ikan segar menggunakan es, penambahan bumbu dan tepung sesuai riset, pencetakan dalam selongsong gelatin, dan pengukusan hingga matang. Demonstrasi dilakukan bersama ibu-ibu Desa Nipa-Nipa untuk mempermudah pemahaman proses pembuatan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi kepada ibu-ibu PKK dan nelayan Kec. Pajukukang



Gambar 2. Pelatihan pembuatan Sosis Ikan



Gambar 3. Foto bersama seluruh peserta workshop

Data penelitian menunjukkan bahwa 100 gram daging ikan tenggiri mengandung 109 kkal, 2,9 g mineral, dan 21,5 g protein, serta mineral lain seperti seng, zat besi, fosfor, dan yodium. Ikan tenggiri cocok untuk olahan sosis, otak-otak,

dan surimi karena dagingnya putih dan kandungan aktin serta myosin yang tinggi Haryadi (2017). Penambahan ikan dan tapioka mempengaruhi cita rasa sosis; penambahan ikan yang berlebihan dapat membuat rasa dominan dan bau amis, serta menghasilkan tekstur lembek (Muliani, 2021). Observasi menunjukkan ibu-ibu peserta workshop sangat terampil dan antusias, mampu membuat sosis dengan kualitas yang serupa dengan contoh dari pengabd.

D. Sosialisasi Cara Uji Organoleptik Berdasarkan Hasil Olahan Sosis

Sebagai tahapan terakhir peserta diberikan gambaran cara penilaian produk yang akan dibuat sesuai dengan SNI 7755:2013 dan uji hedonik digunakan untuk menilai tingkat kesukaan peserta terhadap produk yang telah dibuat (Gambar 4). Gambar 5 merupakan produk sosis ikan hasil dari pelatihan.



Gambar 4. Penjelasan Cara Pengisian Form Uji Organoleptik



Gambar 5. Produk Sosis Ikan

Berdasarkan hasil kuesioner didapatkan bagaimana aspek organoleptik terhadap produk yang telah dihasilkan. Dalam pelaksanaan pelatihan, peserta diberikan kesempatan mengevaluasi hasil olahan sosis ikan melalui berbagai aspek sensori, seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Penilaian ini bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana kualitas produk memenuhi preferensi konsumen potensial. Hasil penilaian peserta terhadap aspek sensori dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Aspek Sensori yang dinilai oleh peserta pelatihan

Lembar penilaian sensori sosis ikan	
Spesifikasi	Skor Penilaian
1. Kenampakan	
cemerlang spesifik produk	9
kurang cemerlang	7
agak kusam, sedikit lendir	5
kusam, berlendir	3

Lembar penilaian sensori sosis ikan	
Spesifikasi	Skor Penilaian
2. Bau	
kuat spesifik jenis	9
kurang kuat spesifik jenis	7
dominan bumbu, spesifik jenis	
kurang	5
amis	3
3. Rasa	
kuat spesifik jenis	9
kurang kuat spesifik jenis	7
agak masam	5
masam	3
4. Tekstur	
Padat, kompak, cukup elastis	9
cukup padat dan kompak	7
agak lembek	5
lembek	3

Adapun uji hedonik dilakukan dengan meminta peserta untuk mengisi kuisioner mulai dengan empat kriteria yakni kenampakan, bau, rasa, dan tekstur mulai dari nilai 1-9. Pada spesifikasi amat sangat tidak suka bernilai 1 kemudian amat sangat suka dengan poin 9.

Uji organoleptik dan sensori dilakukan untuk menilai tingkat kesukaan peserta terhadap sosis ikan yang dihasilkan selama pelatihan. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik, mencakup aspek seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan, yang dinilai oleh seluruh peserta pelatihan. Hasil uji hedonik dan uji sensori tersebut disajikan pada Tabel 3 dan 4.

Tabel 3 Nilai Uji Organoleptik (Uji Hedonik)

Sampel	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
Sosis Ikan	8	8	7	6
Spesifikasi	(sangat suka)	(sangat suka)	(suka)	(agak suka)

Tabel 4 Nilai Uji Sensori

Sampel	Kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur
Sosis Ikan	9	7	9	5
Spesifikasi	Cemerlang spesifik produk	Kurang kuat spesifik jenis	Kuat spesifik jenis	Agak lembek

Uji organoleptik menggunakan metode Hedonik SNI 7755:2013 untuk menilai kesukaan peserta terhadap produk berdasarkan kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Dari lima belas panelis, produk sosis ikan produk dinilai memiliki tampilan yang cemerlang begitu pula dengan baunya yang tidak amis dengan mendapat skor

rata-rata tinggi dalam hal penampilan dan bau, dengan tampilan cemerlang dan bau yang tidak amis. deMan dkk., (2018) menyatakan aroma adalah parameter esensial dalam penilaian diterima tidaknya suatu produk. Skor rata-rata rasa adalah 7 (suka) dengan hasil uji sensori yang mencapai angka 9. Hal ini menunjukkan bahwa formulasi sosis yang dibuat disukai oleh peserta dan memenuhi kriteria rasa yang penting yang berarti indikator keberhasilan yang telah ditetapkan telah tercapai. Selain rasa, warna produk juga merupakan hal yang penting yang tidak dapat diabaikan dalam pembuatan produk. Warna yang menarik tentu akan menarik hati konsumen (Winarno, 2002; Fennema, 1985; Kartika dkk., 1988). Suatu produk makanan tidak hanya perlu mementingkan kualitas gizi dan rasa tapi juga penampilan makanan itu sendiri (Putri, 2009).

Penilaian akhir oleh panelis menunjukkan bahwa tekstur produk sosis masih lembek dan kurang kenyal, tidak sesuai dengan standar sosis umum yang diinginkan. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk memperbaiki tekstur dan menemukan bahan pengental yang aman. Kegiatan ini diharapkan meningkatkan nilai ekonomi ikan tenggiri, dengan antusiasme warga yang ditunjukkan melalui permintaan pelatihan tambahan dan penandatanganan MoU untuk pembinaan ibu-ibu PKK dalam olahan ikan lainnya.

Penilaian organoleptik dari panelis terhadap produk sosis yang dibuat tidak lepas dari komposisi yang terkandung dalam sosis. Berdasarkan hasil uji kimia yang terkandung dalam sosis ikan meliputi kadar air 69,33%, kadar abu 1,37%, kadar lemak 8,53%, dan kadar protein 11,79%.

Kadar air tinggi pada bahan pangan dapat berasal dari bahan itu sendiri atau penambahan air selama proses pengolahan. Kadar air yang terlalu tinggi dapat mengubah tekstur sosis dan mempengaruhi umur simpannya karena air adalah media tumbuh mikroorganisme begitupula sebaliknya (Winarno, 2002). Penentuan kadar air pada skala laboratorium biasanya dilakukan dengan metode pengeringan menggunakan suhu oven $110 \pm 5^\circ\text{C}$ dan hasil perhitungannya biasanya dinyatakan dalam persentase massa kering (O'Kelly, 2004).

Kandungan lemak dan air dalam produk olahan daging membuat daging lebih empuk dan padat, serta meningkatkan aroma dan rasa. Kadar protein juga penting, dengan standar SNI menetapkan minimal 9%. Dari penelitian Sri Muliani (2021) kadar protein yang dihasilkan sosis ikan tenggiri memenuhi persyaratan mutu. Kadar protein yang tinggi meningkatkan daya ikat antara air dan protein, yang dapat membentuk gel dan mempengaruhi tekstur sosis (Price & Schweigert, 1971); Clark & Tuffnell, 1986).

E. Keberhasilan kegiatan

Setelah uji hedonik, evaluasi kegiatan dilakukan untuk menilai penilaian peserta terhadap materi sosialisasi dan pelatihan pembuatan sosis. Evaluasi mencakup manfaat materi, kualitas pelatihan, dan dampaknya terhadap keterampilan serta peluang usaha rumah tangga. Untuk mengevaluasi efektivitas dan penerimaan peserta terhadap kegiatan pelatihan pembuatan sosis ikan, dilakukan pengumpulan data melalui kuesioner. Kuesioner ini mencakup aspek seperti pemahaman materi, keterampilan yang diperoleh, dan potensi penerapan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari. Hasil dari kuesioner tersebut dirangkum pada Tabel 4.

Ibu-ibu di Desa Nipa-Nipa umumnya mengolah ikan dengan cara dibakar, digoreng, atau dimasak, yang membuatnya kurang awet dibandingkan jika diolah menjadi sosis. Ikan tenggiri sering dijual langsung ke restoran, sehingga nilai ekonominya lebih rendah. Pelatihan diversifikasi pengolahan ikan belum pernah

Tabel 4 Hasil kuisioner pelaksanaan kegiatan pengabdian pembuatan sosis ikan

No	Pertanyaan	Respon peserta
1	Pernahkah Anda mendapatkan sosialisasi tentang diversifikasi hasil laut sebelumnya	90% peserta belum mendapatkan sosialisasi
2	Hasil laut dari tangkapan nelayan sekitar Desa Nipa-Nipa biasanya dioleh menjadi apa?	Dibakar, digoreng, dimasak, dipepes
3	Apakah kegiatan pembuatan sosis ikan merupakan kegiatan yang menarik?	85% peserta menjawab menarik, 15% menjawab sangat menarik
4	Setelah selesai kegiatan, adakah niatan untuk menjual produk sosis dan olahan lainnya dalam bentuk usaha rumah tangga	30% menjawab mau

dilakukan sebelumnya, dan mayoritas ibu rumah tangga hanya mengetahui cara pengolahan ikan dari media sosial. Keberhasilan pelatihan telah sesuai dengan apa yang ditargetkan yakni minimal 70% peserta antusias dalam mengikuti pelatihan. Meskipun pelatihan ini menarik, hanya 30% peserta yang berminat melanjutkan ke usaha rumah tangga karena kebingungan dalam pemasaran dan kurang pengalaman berjualan hal ini lebih rendah dari target yang ingin dicapai yakni 50%.

Kesimpulan

Pelatihan diversifikasi produk ikan melalui pembuatan sosis ikan di Desa Nipa-Nipa, Kecamatan Pajukukang, Kabupaten Bantaeng, berhasil meningkatkan antusiasme dan keterampilan ibu-ibu PKK setempat yakni 90% menjawab antusias dan 30% diantaranya ingin melanjutkan hasil pelatihan dalam bentuk usaha rumahan. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa sosis ikan yang dibuat sangat disukai, dan peserta menunjukkan minat besar untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis produk ikan lainnya, yang dapat mendukung pengembangan ekonomi lokal dan pengolahan hasil laut di wilayah tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada berbagai pihak UPPM AK-Manufaktur Bantaeng dan BPSDMI Kementerian Perindustrian.

Referensi

- Andriani, I. (2021). Pembuatan Sosis Berbahan Dasar Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) dengan Penambahan Sari Wortel. Tugas Akhir. Bantaeng: Program Studi Analisis Kimia Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng.
- Aras, N.R.M. (2023). Community Training of Breadfruit Processing into Breadfruit Flour and Cookies as an Alternative of Wheat. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1150–1160.
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.14900>
- Chaerunnimah, C., Amir, A., Lestari, R. S., & Adam, A. (2021). Analisis Zat Gizi dan Organoleptik Olahan Sosis Ikan Gabus sebagai Pangan Alternatif Mencegah Stunting. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 7(2), Article 2.
<https://doi.org/10.33490/jkm.v7i2.552>

- deMan, J. M., Finley, J. W., Hurst, W. J., & Lee, C. Y. (2018). *Principles of Food Chemistry*. Springer International Publishing.
<https://doi.org/10.1007/978-3-319-63607-8>
- Erdiansyah. (2006). Teknologi penanganan bahan bakuterhadap mutu sosis ikan patin (*Pangasius pangasius*)[Tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/9226>
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Scinetific Journal of IPB University*.
<http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/135095>
- Fennema, O. R. (1985). *Food chemistry* (2nd ed., rev.expanded.). M. Dekker.
- Haryadi, H. (2017). Dasar-Dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. *agriTECH*, 13(3), Article 3.
<https://doi.org/10.22146/agritech.19272>.
- Imran, I., Herpandi, H., & Lestari, S. (2017). Karakteristik Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Bubuk Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Fishtech*, 5(2), Article 2.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i2.3943>
- Iqbal, M., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2016). Karakterisrik Fisiko-Kimia dan Sensoris Sosis Ikan Gabus dengan Kombinasi Jamur Tiram (*Pleorotus sp.*). *Jurnal Fishtech*, 4(2), 170–178.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3511>.
- Kandriasari, A., & Fadiati, A. (2024). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Ikan Kedukang (*Hexanematichtys sagor*) Sebagai Income Generating Masyarakat Muara Gembong. *Jurnal panrita abdi*, 8(2), 254-261.
<https://doi.org/10.20956/pa.v8i2.23865>
- Kartika, B.A., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). PEDOMAN UJI INDERAWI BAHAN PANGAN. Corpus ID: 197948838
- Muliani,S. (2021). Formulasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Sosis Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Tugas Akhir. Bantaeng: Program Studi Analisis Kimia Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2016). Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*) DAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105–113.
<https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>.
- Nursyam, H. (2011). Pengolahan Sosis Fermentasi Ikan Tuna (*Thunnus abacares*) Menggunakan Kultur Starter *Lactobacillus plantarum* Terhadap Nilai Ph, Total Asam, N-Total, dan Namino Tuna Fish (*Thunnus albacares*) Fermented Sausage Processing Using *Lactobacillus plantarum* Starter Culture Against Ph, Total Acid, N-Total, And N-Amino] *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(2), Article 2.
<https://doi.org/10.20473/jipk.v3i2.11609>.
- O’Kelly, B. C. (2004). Accurate Determination of Moisture Content of Organic Soils Using the Oven Drying Method. *Drying Technology*, 22(7), 1767–1776.
<https://doi.org/10.1081/DRT-200025642>
- Price & Schweigert. (1971). *The Science of Meat an Meat Product*. Willey Published. San Fransisco. Corpus ID: 128659940

- Purwosari, A. G. (2016). *Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus*. 5(1). [Corpus ID: 99539097](#)
- Rahma, A., Nurlaela, R., Meilani, A., Saryono, Z., & Pajrin, A. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3, 3132–3142.
<https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341>
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 7755:2013 Tentang Sosis Ikan
- Styaningrum, S., Mardika Sari, P., Puspaningtyas, D., Nidyarini, A., & Anita, T. (2023). Analisis warna, tekstur, organoleptik serta kesukaan pada kukis growol dengan variasi penambahan inulin. *Ilmu Gizi Indonesia*, 6, 115.
<https://doi.org/10.35842/ilgi.v6i2.406>.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
<https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5, 95–106.
<https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Ukhty, N., Karlina, E., Rozi, A., & Hafinuddin, H. (2024). Analisis Mutu Kimiawi Nugget Ikan Kambing-Kambing (*Canthidermis maculata*) Selama Penyimpanan Beku di CV. Thunnus Saputra Banda Aceh. *Jurnal Fishtech*, 13(1), Article 1.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v13i1.23411>
- Yanti, Y., Riyanto, J., Dewanti, R., Cahyadi, M., & Wati, A. K. (2022). *Pemberdayaan Ibu-ibu PKK di Kelurahan Tawangrejo Wonogiri dengan Pelatihan Pembuatan Nugget dan Sosis yang Mengandung Serat*. 6(I).
[https://doi.org/DOI: https://doi.org/10.20961/prima.v6i1.56703](https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.20961/prima.v6i1.56703)

Penulis:

Neny Rasnyanti M Aras, Program Studi Analisis Kimia, Akademi Komunitas Industri Manufaktur Bantaeng, Bantaeng. E-mail: neny.rasnyanti@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Aras, N.R.M. (2025). Program Pengolahan Kreatif Sosis Ikan sebagai Upaya Pemberdayaan Hasil Laut di Desa Nipa-Nipa Kab. Bantaeng. *Jurnal Panrita Abdi*, 9(2), 396-407.