

PENGOLAHAN KUE KASTENGEL IKAN TUNA DI DESA SAMPULUNGAN

(Tuna Fish Castengel Cake Processing in Sampulungan Village)

Nuraeni L. Rapi^{1)*}, Muthahharah Muchtar²⁾, Harianti¹⁾, Mutemainna Karim¹⁾, Indra Cahyono¹⁾, Wayan Kantun¹⁾

¹⁾ Institut Teknologi dan Bisnis Maritim Balik Diwa, 90245, Makassar, Indonesia

²⁾ SMKN 8, 90243, Makassar, Indonesia

*Korespondensi: fishreni@gmail.com

Diterima: 29 Mei 2023 ; Disetujui: 28 Juli 2023

ABSTRACT

The variety of processed fish products is very important to increase the selling value and standard of consumer tastes so as not to cause a feeling of saturation with pre-existing products. One of processed fish products is kastengel cake. The aim is to provide the knowledge and skills of fishermen's wives in processing fishery products into kastengel cakes. Counseling on the production of tuna nuggets was held on Thursday, 20 November 2022 in Sampulungan Village, Takalar Regency. The method used in service activities is counseling and direct practice. The results of the activity are processed tuna fish products, namely kastengel cakes with high taste and nutritional value. Kastengel cake is very suitable for use as a community business to improve the family's economy and can be a snack that can be consumed from the age of children to adult.

Keywords: Processed; Tuna fish; Kastengel

ABSTRAK

Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak menimbulkan rasa jenuh dengan produk yang sudah ada sebelumnya. Salah satu olahan produk ikan adalah kue kastengel. Tujuan kegiatan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam mengolah produk perikanan menjadi kue kastengel. Pelaksanaan penyuluhan pembuatan nugget ikan tongkol dilaksanakan Kamis, 20 November 2022 di Desa Sampulungan, Kabupaten Takalar. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah penyuluhan dan praktek langsung. Hasil kegiatan adalah produk olahan ikan tuna yaitu kue kastengel dengan rasa dan nilai gizi yang tinggi. Kue kastengel sangat cocok digunakan sebagai usaha masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga dan dapat menjadi cemilan yang dapat dikonsumsi dari umur anak sampai dewasa.

Kata Kunci : Olahan; Ikan Tuna; Kastengel

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Desa sampulungan merupakan salah satu desa yang terletak di Kabupaten Takalar. Desa sampulungan sering disebut desa nelayan karena sebagian besar penduduknya bermata pencaharian sebagai penangkap ikan dan selebihnya adalah pegawai pemerintahan, wiraswasta dan ibu

rumah tangga. Nelayan tangkap memiliki peran penting dalam penyediaan bahan pangan dan pendorong ekonomi khususnya pada daerah pesisir yang dapat menjaga ketahanan pangan suatu wilayah. Nelayan tangkap sangat tergantung pada kondisi cuaca dan iklim dalam proses penangkapan ikan. Cuaca dan iklim merupakan faktor yang berpengaruh

terhadap berbagai aktivitas kehidupan manusia, termasuk pada masyarakat nelayan yang tinggal dikawasan pesisir. Kondisi cuaca yang baik akan memengaruhi intensitas penangkapan di laut sebaliknya kondisi cuaca dan iklim ekstrim menyebabkan intensitas penangkapan berkurang bahkan beberapa nelayan tidak melakukan penangkapan. Hal ini berdampak pada hasil tangkapan nelayan berkurang dan mengakibatkan semakin menurunnya pendapatan nelayan. Dalam kondisi seperti ini peran seorang istri nelayan sangat diperlukan untuk membantu memenuhi kebutuhan keluarga.

1.2. Permasalahan Mitra

Ikan tuna salah satu jenis ikan pelagis besar yang terdapat pada Wilayah Pengelolaan 713. Nilai ekonomis yang tinggi di pangsa pasar baik lokal maupun ekspor menyebabkan ikan tuna menjadi primadona bagi nelayan tangkap. Ikan tuna ditangkap menggunakan alat tangkap pancing tonda, pukot cincin, pancing rawai dan pancing ulur (Kantun dan Mallawa, 2016)

Penangkapan ikan tuna di Desa Sampulungan menggunakan pancing rawai, purse seine dan pancing ulur. Hasil tangkapan yang diperoleh dapat dijual langsung ke pengumpul, pedagang dan

konsumen dalam kondisi ikan segar. Mengingat ikan tuna adalah komoditas yang cepat mengalami proses pembusukan karena memiliki kadar air tinggi sehingga ikan tuna yang tidak terjual akan dikeringkan atau dibuat menjadi ikan tuna asap.

Selama ini, ikan tuna dijual dalam keadaan segar, ikan kering dan tuna asap yang menimbulkan rasa bosan bagi konsumen karena tidak ada variasi dalam produk olahan ikan. Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak menimbulkan rasa jenuh dengan produk yang sudah ada sebelumnya. Salah satu olahan produk ikan adalah kue kastengel.

Kastengel merupakan kue kering asal Belanda yang memiliki nama aseli kaasstengels yang berarti keju batangan, di negara asalnya kastengel memiliki panjang lebih dari 30 cm, sedangkan di Indonesia bentuk kastengel lebih kecil yaitu seukuran 4 cm (Septiana, 2022). Kastengel adalah adonan mengandung keju edam, sehingga asin, berwarna kuning keemasan, dan halus (Anggraeniet *al.*, 2017). Kastengel dikenal sebagai biskuit, cookie sangat ideal untuk ketersediaan nutrisi, kelezatan, kekompakan dan kenyamanan. mudah

dimakan, memiliki tinggi nilai gizi, dan terjangkau (Santos *et al.*, 2018)

1.3. Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam mengolah produk perikanan menjadi kue kastengel.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 20 November 2022 di Desa Sampulungan, Kabupaten Takalar.

2.2. Metode Kegiatan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah penyuluhan dan praktek langsung. Pelaksanaan penyuluhan pembuatan nugget ikan tongkol dilaksanakan pada Kamis, 10 November 2022. Kegiatan dilakukan dengan metode memberikan penjelasan materi, tanya jawab, dan praktik. Penyuluhan dilakukan dengan bekerjasama dengan pihak Koperasi Turin. Dalam kegiatan pengabdian melibatkan Dosen, Mahasiswa, Masyarakat yang berasal dari istri nelayan anggota Koperasi Turin

Materi yang akan diberikan pada saat penyuluhan : 1. Pengetahuan mengenai kandungan gizi ikan tuna. 2. Pengetahuan mengenai proses pembuatan kastengel ikan.

2.3. Metode Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan suatu kegiatan. Evaluasi dilakukan diakhir kegiatan. Sebagai indikator keberhasilan adalah peserta terampil dalam membuat kue kastengel dari ikan tuna.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Bentuk Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh 30 orang istri nelayan Koperasi Turin di Desa Sampulungan Kabupaten Takalar. Penyuluhan yang tepat dapat mempercepat adopsi inovasi teknologi perikanan pada sasaran masyarakat (Nursahla *et al.*, 2019). Dalam kegiatan penyuluhan terbagi menjadi dua sesi. Sesi yang pertama adalah sesi teori. Materi yang disampaikan adalah definisi ikan, ciri ikan segar dan tidak segar, sanitasi dan hygiene dalam pengolahan produk hasil perikanan dan produk inovasi dari olahan ikan, contoh produk olahan ikan baik dari kepala ikan, daging, sisik, dan juga ekor ikan. Daging ikan merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti bakso, nugget, sosis dan olahan lainnya. Daging ikan juga dapat ditambahkan ke produk lainnya seperti donat, biskuit, roti dan sebagainya

(Pratama *et al.*, 2017). Produk yang dapat dihasilkan dari olahan ikan bermacam-macam seperti bakso ikan, nugget dan kue dari ikan. Pada tahapan ini peserta diberikan wawasan tentang lampu pengetahuan mengenai kandungan gizi

ikan tuna, pengetahuan mengenai proses pembuatan nugget, pengetahuan mengenai kemasan. Setelah sesi pertama selesai maka dilaksanakan sesi kedua, dalam sesi yang kedua peserta melaksanakan praktek langsung yaitu membuat nugget.



Gambar 1. Penyuluhan pembuatan kastengel ikan

3.1. Tinjauan Hasil yang Dicapai

Salah satu produk yang sesuai dan memenuhi kriteria adalah kue kering. Kue kering biasanya disantap bersama keluarga dan teman. Kue kering memiliki tekstur yang kering, proporsi kadar air yang rendah, serta memiliki kadar gula dan lemak yang tinggi. Salah satu jenis kue kering yang banyak disukai oleh masyarakat adalah kastengel. Kastengel merupakan salah satu kue kering yang

terkenal di Indonesia. Kastengel memiliki rasa yang gurih, tekstur yang lembut, dan bertaburan keju parut di atasnya. Salah satu inovasi yang berkembang pada kue kastengel adalah penambahan ikan tuna ke dalam kue kering, sehingga menambah cita rasa, nilai gizi dan peningkatan konsumsi ikan oleh masyarakat.



Gambar 2. Proses Pembuatan Kastengel Ikan

Kastengel ikan merupakan produk diversifikasi olahan hasil perikanan yang diperoleh dari daging lumat yang diberi tepung dan bumbu-bumbu, dimixer lalu dicetak dan dilumuri dengan tepung terigu, selanjutnya dioven dan diolesi kuning telur dan diberi topping keju parut. Untuk memperbaiki nilai gizi dan aroma keju, maka adonan diberi keju edam yang memberikan aroma gurih dan wangi. Kastengel ikan adalah makanan ringan yang terbuat dari ikan, dapat berfungsi sebagai cemilan yang anak dan dewasa.



Gambar 3. Proses Cetakan Kue Kastengel Ikan

Bahan yang diperlukan untuk membuat kastengel ikan yaitu daging ikan, tepung terigu, keju dan bumbu-bumbu. Bahan utama untuk kastengel ikan adalah daging ikan dari satu jenis ikan atau campuran daging beberapa jenis ikan. Daging ikan yang digunakan adalah daging ikan tuna. Daging ikan tuna diambil dari hasil tangkapan nelayan disekitar Desa Sampulungan. Peserta terlihat sangat menyukai rasa produk kue kastengel tuna yang dibuat dan

puas dengan hasilnya karena rasanya enak, bergizi, dan dapat digunakan sebagai cemilan. Peserta sangat antusias dan berterima kasih atas materi dan pelatihan yang diberikan karena menambah wawasan dan pengetahuan mereka, serta meningkatkan motivasi untuk membuat produk kuliner olahan ikan secara mandiri.

3.3. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan ini dilakukan untuk melihat tingkat keberhasilan program. Selama kegiatan peserta berpartisipasi mulai dari kehadiran dan ikut serta terlibat dalam pembuatan kue kastengel. Antusias peserta merupakan salah satu indikator keberhasilan program pengolahan kue kastengel. Kegiatan ini dapat menjadi titik awal bagi para istri nelayan koperasi untuk membangun usaha di bidang kuliner.

4. KESIMPULAN

Ikan tuna memiliki potensi pemanfaatan yang sangat tinggi karena dapat digunakan hampir seluruh bagian tubuhnya untuk diolah menjadi kue kastengel ikan. Harga jual produk olahan ikan jauh lebih mahal daripada tanpa diolah (dijual segar), sehingga sangat cocok digunakan sebagai usaha masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Kue kastengel sangat cocok menjadi

cemilan yang dapat dikonsumsi dari umur anak sampai dewasa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Melalui program Matching Fund Kedaireka tahun pelaksanaan 2022 dengan judul : Digitalisasi Teknologi Perikanan Melalui Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka Sebagai Wujud Nelayan Mendukung Pemulihan Ekonomi Nasional dan kelompok koperasi Turin atas partisipasi selama program ini berlangsung sampai dengan program ini terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Anggraeni A.A., & Handayani T. H. W. 2017. *Sensory Characteristic Of Gluten-free Nastar Cookies. Advances in Sosial Sciense, Education and Humanities Research*, Vol. 102 1st International Conference On Technology And Vocational Teachers (ICTVT 2017).
- Kantun, W & Mallawa, A. 2016. *Biologi Tuna Madidihang (Thunnus albacares)*. UGM Press: Yogyakarta.
- Nursahla, Tatty, Y., Herry, M., & Dedi, S. 2019. Adopsi Inovasi Probiotik pada Kolam Dempond Pendederan Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) di Kelompok "Mina Pojok Jaya" Kecamatan Subang." *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. Volume 3(2):121–37.

- Pratama R, I, Rostianti I & Kurniawati N. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Melalui peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan Di Wilayah Yang Terkena Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol 1 No. 1: 60-63.
- Rohaya, M.S., Maskat, M.Y. & Ma'aruf, A.G. 2013. *Rheological properties of different degree of pregelatinized rice flour batter*. Sains Malaysiana 42: 1707-1714.
- Santos, Romeiro, M.M., Almeida, G.C.R., Candido, C.J., Zampieri, F.D., Vargas, M.O.F., Silva, A.F., Nascimento, V.A., Novello, D., Hiane, P.A., and Santos, E.F. 2018. *Characterization and Sensorial Analysis Of Diet Cookies Prepared With 87 Different Levels Of Cumbaru Nut*. International Journal of Development Research. ISSN: 2230-9926 Volume 8(6) : 21136-21140.
- Septiana O. N. 2022. Asal Usul Kastengel dan Nastar. Diakses pada 22 Febuari 2023 (<https://intisari.grid.id>).