

Sosialisasi Pembuatan Biskuit Ikan Pada Kelompok Ibu - Ibu Leban Karas Pijoan Jambi Luar Kota Muaro Jambi

Hajar Setyaji^{1*}, Suryanto², Metha Monica³, Mukhsin⁴

^{1,2,3,4}Universitas Jambi

E-mail: setyaji2016@gmail.com

*Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3612>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 20 October 2025

Revised: 25 October 2025

Accepted: 18 November 2025

Kata kunci:

Ikan Gabus, Biskuit, Leban Karas

Keywords:

Snakehead Fish, Biscuits, Leban Karas



ABSTRACT

Kegiatan ini dilaksanakan di Leban Karas, Desa Pijoan, Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi. Sasaran kegiatan adalah kelompok ibu-ibu warga Leban Karas. Permasalahan: kelompok mitra menghadapi kendala dalam hal sumber daya manusia (SDM), keterbatasan modal, penguasaan teknologi, serta daya tawar produk yang masih rendah. Solusi: diberikan pelatihan mengenai teknologi proses pembuatan biskuit ikan yang lebih higienis, rendah kadar minyak, serta dikemas secara menarik guna meningkatkan minat beli masyarakat. Selain itu, dilakukan juga pembinaan berkelanjutan untuk memperkuat keterampilan dan pengetahuan peserta. Mitra yang Terlibat: warga Leban Karas (Kelompok ibu - ibu) berperan sebagai penerima teknologi dari tim pengabdian. Melalui kegiatan ini, mereka memperoleh ilmu dan keterampilan dalam pengolahan ikan, khususnya pembuatan biskuit berbahan dasar ikan. Hasil dan Pembahasan: penambahan bahan pangan seperti daging ikan gabus dalam pembuatan biskuit menghasilkan produk dengan nilai gizi tinggi, terutama protein. Ikan memiliki keunggulan sebagai sumber protein hewani karena mengandung asam amino esensial yang seimbang dengan kebutuhan tubuh manusia serta asam lemak tak jenuh yang bermanfaat bagi kesehatan. Tim membuat biskuit ikan gabus di rumah, kemudian membagikan leaflet berisi panduan pembuatan serta contoh biskuit yang telah dikemas kepada kelompok ibu-ibu. Para peserta diminta membaca panduan, mencicipi produk, dan mengajukan pertanyaan jika ada hal yang belum dipahami. Kesimpulan: Tim membuat biskuit ikan gabus di rumah, lalu mendistribusikannya beserta leaflet kepada kelompok ibu-ibu Leban Karas sebagai mitra. Para peserta diberi kesempatan mencicipi produk dan memberikan tanggapan terkait proses maupun hasil biskuit.

This activity was carried out in Leban Karas, Pijoan Village, Jambi Luar Kota, Muaro Jambi Regency. The target of this activity was a group of women from Leban Karas. Problems: the partner group faced obstacles in terms of human resources, limited capital, mastery of technology, and low product bargaining power. Solutions: training was provided on more hygienic fish biscuit production technology, low oil content, and attractive packaging to increase public interest in purchasing the product. In addition, ongoing guidance was provided to strengthen the skills and knowledge of the participants. Partners Involved: Leban Karas residents (group of mothers) acted as technology recipients from the community service team. Through this activity, they gained knowledge and skills in fish processing, particularly in making fish-based biscuits. Results and Discussion: The addition of food ingredients such as snakehead fish meat in biscuit production results in products with high nutritional value, especially protein. Fish has the advantage of being a source of animal protein because it contains essential amino acids that are balanced with human nutritional needs, as well as unsaturated fatty acids that are beneficial to health. The team made snakehead fish biscuits at home, then distributed leaflets containing

manufacturing guidelines and samples of packaged biscuits to a group of mothers. Participants were asked to read the guidelines, taste the product, and ask questions if there was anything they did not understand.

Conclusion: The team made cork fish biscuits at home, then distributed them along with leaflets to the Leban Karas mothers' group as partners. Participants were given the opportunity to taste the product and provide feedback on the process and results of the biscuits

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



How to Cite: Hajar Setyaji, et al (2025). Sosialisasi Pembuatan Biskuit Ikan Pada Kelompok Ibu - Ibu Leban Karas Pijoan Jambi Luar Kota Muaro Jambi 4(2) 10187-10190 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3612>

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan pangan segar yang mudah mengalami pembusukan. Meskipun demikian, ikan digemari oleh berbagai kalangan, baik anak-anak maupun orang dewasa, karena kandungan gizinya yang tinggi serta harganya yang lebih terjangkau dibandingkan dengan produk peternakan seperti daging sapi dan ayam. Selain itu, ikan juga mudah diperoleh, bahkan di warung kecil sekalipun. Selama ini, ikan umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar, khususnya ikan air tawar, dan jarang diolah menjadi produk lain.

Salah satu bentuk diversifikasi olahan ikan air tawar, khususnya ikan gabus, adalah biskuit ikan. Produk ini disukai oleh semua usia dan dapat menjadi alternatif bagi mereka yang tidak menyukai ikan karena aroma amisnya. Melalui proses pengolahan menjadi biskuit, bau amis ikan dapat dikurangi atau dihilangkan, sehingga lebih mudah diterima oleh masyarakat. Pada prinsipnya, pembuatan biskuit ikan gabus bisa dikerjakan dengan teknologi sederhana untuk skala rumah tangga sehingga diversifikasi produk olahan ikan dapat dikembangkan dengan biaya murah.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis bermaksud melaksanakan kegiatan pengabdian dengan judul “Sosialisasi Pembuatan Biskuit Ikan pada Kelompok Ibu - Ibu Leban Karas Pijoan, Jambi Luar Kota, Muaro Jambi.”

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Leban Karas, Jambi Luar Kota, Kabupaten Muaro Jambi Sasaran utama kegiatan ini adalah kelompok ibu-ibu di wilayah tersebut. Pelaksanaan kegiatan menekankan pada metode partisipatif dan kooperatif, dengan harapan agar peserta dapat terlibat aktif, bekerja sama, serta menumbuhkan rasa memiliki dan tanggung jawab terhadap keberlanjutan program. Kegiatan dilakukan secara individu, di mana para peserta diberikan leaflet panduan pembuatan biskuit ikan gabus, mencicipi hasil biskuit yang telah dibuat, serta dipersilakan untuk bertanya atau berdiskusi apabila ada hal yang belum dipahami terkait proses pembuatannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Biskuit Ikan Gabus

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani dengan nilai biologis yang tinggi, meskipun nilai tersebut dapat berbeda antar jenis ikan. Tingkat konsumsi ikan di masyarakat cukup tinggi karena ikan memiliki cita rasa gurih yang khas, warna daging yang umumnya putih, serta tekstur jaringan yang lembut sehingga mudah dikonsumsi (Hadiwiyoto, 1993)

Ikan gabus, sebagai salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dijumpai di Indonesia, diketahui memiliki kandungan gizi yang tinggi dan memberikan berbagai manfaat bagi kesehatan. Berdasarkan hasil uji klinis, ikan gabus mengandung protein dalam jumlah tinggi, yaitu sekitar 25,2% b/b (Setiawan, 2013). Kandungan protein ini berperan penting dalam proses pertumbuhan, transportasi zat dalam tubuh, serta sistem pergerakan [(Winarno, 2008)]. Selain itu, ikan gabus juga kaya akan albumin, yaitu protein yang berfungsi membantu mempercepat penyembuhan luka, termasuk luka pasca operasi (Setiawan, 2013)

Biskuit dapat dibedakan menjadi empat jenis utama, yaitu biskuit keras, crackers, cookies, dan wafer. Biskuit keras dibuat dari adonan pipih dengan tekstur padat pada penampangnya, dan dapat

memiliki kadar lemak yang tinggi maupun rendah. Crackers dibuat dari adonan keras yang melalui proses fermentasi atau pemeraman. Cookies berasal dari adonan lunak dengan kadar lemak tinggi, dan memiliki tekstur potongan yang kurang padat. Wafer dibuat dari adonan cair yang berpori kasar, bertekstur renyah, dan memiliki penampang yang berongga (Badan Standardisasi Nasional, 2011).

Secara umum, biskuit merupakan produk pangan kering yang dihasilkan melalui proses pemanggangan adonan yang mengandung bahan utama seperti lemak, tepung terigu, dan bahan pengembang, dengan atau tanpa tambahan bahan pangan lain. Menurut standar mutu, kadar protein biskuit tidak boleh kurang dari 9%, sedangkan kadar airnya tidak boleh lebih dari 5% (Wiajaya, 2010).

Biskuit merupakan makanan praktis yang dapat dikonsumsi kapan saja karena dikemas dengan baik dan memiliki daya simpan yang cukup lama. Produk ini dianggap sebagai salah satu jenis pangan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi manusia.

Sebagai salah satu jenis makanan ringan (snack) yang populer di kalangan masyarakat, biskuit termasuk produk pangan kering dengan kadar air rendah. Berdasarkan SNI 01-2973-1992, biskuit didefinisikan sebagai produk yang dihasilkan melalui proses pemanggangan adonan tepung terigu yang dapat ditambahkan bahan pangan lain, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan yang diizinkan (Rohimah, 2014).

Menurut standar mutu, biskuit harus memenuhi beberapa persyaratan, antara lain: kadar air maksimum 5%, protein minimum 6%, lemak minimum 9,5%, karbohidrat minimum 70%, abu maksimum 2%, serat kasar maksimum 0,5%, energi minimum 400 kal/100 g, serta tidak mengandung logam berbahaya. Selain itu, tepung terigu yang digunakan harus berkualitas baik, dengan aroma dan rasa normal (tidak tengik) serta warna yang sesuai standar (Nurul Mualida, 2005). Umumnya, biskuit dibuat dari bahan dasar seperti tepung terigu, margarin, air, gula, garam, telur, dan susu bubuk, sehingga disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan.

Dengan menambahkan bahan pangan tertentu seperti daging ikan gabus ke dalam proses pembuatan biskuit dapat dihasilkan biskuit dengan nilai tambah yang baik untuk kesehatan dalam hal ini adalah protein. Ikan sebagai bahan pangan hewani memiliki beberapa keunggulan dibandingkan sumber protein lainnya diantaranya kandungan protein yang cukup tinggi dalam tubuh ikan tersusun oleh asam – asam amino yang berpola mendekati kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia, daging ikan mengandung asam – asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Pembuatan biskuit ikan gabus yaitu merupakan produk diversifikasi pengolahan ikan gabus sehingga orang yang tidak menyukai ikan gabus bisa merasakan ikan gabus tanpa melihat ikan gabusnya secara utuh tetapi sudah ada/ dicampur didalam biskuit. Biskuit merupakan produk yang disukai anak – anak maupun orang dewasa sehingga biskuit yang ada ikan gabusnya akan meningkatkan nilai gizi biskuit tersebut.

SIMPULAN

Kesimpulan pada kegiatan pengabdian ini adalah biskuit ikan gabus dibuat dirumah tim pengabdian dan kelompok ibu – ibu Leban Karas sebagai mitra diberi biskuit ikan gabus dan diberi leaflet serta diminta mencicipi biskuit ikan gabus, diminta tanggapan dan pertanyaan kalau kurang mengerti cara pembuatan biskuit ikan gabus.

REFERENSI

- Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Jambi, 2006, Statistik Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Jambi, Jambi
- Hardiansyah dan Briawan, 1994. Cara Kemunduran Ikan, Faktor yang Mempengaruhi dan Cara Penelitian dan Pengawasan Mutu. Lembaga Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Maulida, Nurul. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Mendidihan (*Thunnus Albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (Crackers). Skripsi. Bogor: Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertama Bogor.
- Nio Oey Kam. 1992. Daftar Analisa Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Rab, T.1997. Teknologi Hasil Perairan. Universitas Riau Press Pekanbaru.
- Rochima, Emma, Dkk. 2015. Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. Jatinangor. Vol VI No. 1.

- Setiawan, S., & Daniel. T. (2013). Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. *Thpi Student Journal*, 1(1); 21-32
- SNI (Standar Nasional Indonesia). Uji Bahan Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional SNI 01-2891-2011.
- Suhardi. 1988. Bahan Pengajaran Kimia dan Teknologi Protein. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.