
PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN TUNA BAGI KELOMPOK MITRA DI DESA TANA TOA KECAMATAN KAJANG KABUPATEN BULUKUMBA

Roslina Alam*¹, Niniek Lantara², Nur Wahyuni³
^{1,2,3}Universitas Muslim Indonesia, Makassar

*Email: rosalina.alam@ac.umi

Abstract: Indonesia as a Maritime Country has wider sea/water than its land area, one of the countries that has the largest fish content in the world. This extraordinary potential must be utilized to the fullest extent possible to improve the economy for the welfare of the people. The nutritional content of fish includes protein, carbohydrates, vitamins, minerals, and omega 3 fatty acids which have good benefits for the body. In addition, the nutritional content of fish is also much better when compared to foodstuffs derived from other proteins. So far, most fishermen or fish collectors only sell raw or salted fish, even though fish can be processed into a variety of products without reducing the nutritional value of fish. Diversification of processed fish will provide added value to processed fish products in addition to that the market will be wider both domestically and abroad because consumers have many choices. Processed fish products will be in demand by global consumers, if there is standardization and guarantee of safety and quality assurance for consumers, so that it can affect the increase in people's income. In the Community Partnership Program (PKM) they are not only taught how to process/cook, but also how to pack them properly and sell them to consumers. The participants also hope that this kind of activity will continue to be held on an ongoing basis so that it will become the basic capital to start selling fish, not only raw or semi-finished products, but contemporary ready-made products that are in great demand in the market, so that the ultimate goal is achieved, which is to increase their income. Fish nuggets are selected as a product that will be developed in this PKM. Other ingredients needed for fish nuggets, such as carrots and corn, are widely available in Bulukumba. Carrots and corn, can enrich the nutritional content of the nuggets, so that children and adults will be interested in consuming fish nuggets, which will lead to an increase in income health and community welfare.

Keywords: Fish Nuggets; Processed Diversification

Abstrak: Indonesia sebagai Negara Maritim memiliki laut/air lebih luas daripada daratannya, salah satu Negara memiliki kandungan ikan terbesar di dunia. Potensi luar biasa itu harus bisa dimanfaatkan semaksimal mungkin untuk meningkatkan perekonomian demi kesejahteraan rakyat. Kandungan gizi ikan meliputi protein, karbohidrat, vitamin, mineral, dan asam lemak omega 3 yang memiliki manfaat baik untuk tubuh. Selain itu, kandungan gizi pada ikan juga jauh lebih baik jika dibandingkan dengan bahan pangan yang bersumber dari protein lainnya. Selama ini kebanyakan nelayan atau pedagang pengumpul ikan hanya menjual ikan mentah atau ikan asin, padahal ikan dapat diolah menjadi aneka ragam produk tanpa mengurangi nilai Gizi ikan. Diversifikasi olahan ikan akan memberikan nilai tambah bagi produk olahan ikan di samping itu pasarnya akan lebih luas baik dalam negeri maupun luar negeri karena konsumen memiliki banyak pilihan. Produk olahan ikan akan diminati oleh konsumen global, apabila ada standarisasi dan jaminan keamanan dan jaminan mutu bagi konsumen, sehingga dapat berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. Dalam Program Kemitraan pada Masyarakat (PKM) Tidak hanya diajarkan cara mengolah/memasak namun diajarkan pula cara pengemasan yang baik dan layak jual ke konsumen. Para peserta juga berharap agar kegiatan semacam ini

terus diadakan secara berkelanjutan agar menjadi modal dasar untuk memulai menjual ikan tidak hanya produk mentah atau setengah jadi, namun produk langsung jadi kekinian yang banyak diminati pasar, sehingga tujuan akhirnya tercapai yaitu meningkatkan pendapatan mereka. Nugget ikan yang dipilih sebagai produk yang akan dikembangkan pada PKM ini. Bahan lain yang dibutuhkan dalam pembuatan Nugget Ikan seperti wortel dan jagung, banyak tersedia di Bulukumba. Wortel dan jagung, dapat memperkaya kandungan gizi pada nugget, sehingga anak-anak maupun orang dewasa akan tertarik mengonsumsi nugget ikan, yang akan bermuara pada peningkatan kesehatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Kata Kunci: Nugget Ikan; Diversifikasi Olahan

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki wilayah laut lebih luas daripada daratannya, merupakan salah satu negara penghasil ikan terbesar di dunia. Ikan merupakan sumber protein yang dibutuhkan manusia. Kabupaten Bulukumba terletak di sisi pantai bagian selatan Pulau Sulawesi dan sangat potensial sebagai penghasil ikan. Oleh sebab itu Bulukumba dipilih sebagai lokasi Mitra dosen Universitas Muslim Indonesia dalam melakukan Pengabdian Pada Masyarakat (PKM). Hal yang menjadi masalah utama dalam pemasaran hasil tangkapan ikan bagi masyarakat di seluruh Indonesia, yaitu ikan cepat mengalami proses pembusukan dan harga di pasaran turun, hal yang pasti terjadi, yaitu masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil tangkapan tidak mampu menutupi biaya produksi (Delvi Yanti, 2016). Oleh sebab itu pengolahan ikan perlu diketahui oleh masyarakat. Untuk mendapatkan hasil olahan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengolahan, seperti: menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih.

Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis ikan. Pengolahan ikan menjadi nugget, abon, bakso, dan kerupuk merupakan alternatif penganekaragaman produk perikanan yang diharapkan dapat diterima masyarakat. Masalah utama yang biasanya muncul adalah minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi (penganekaragaman) pengolahan ikan yang melimpah di sekitar mereka. Aneka olahan ikan berpeluang dikembangkan menjadi komoditas ekonomi masyarakat dapat dikembangkan menjadi aneka kuliner, mulai dari yang tradisional sampai “modern”. Melalui Program Kemitraan pada Masyarakat dalam bentuk Pelatihan pembuatan

Nugget Ikan pada Kelompok Mitra Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba bagi Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri.

Kabupaten Bulukumba adalah merupakan salah satu Kabupaten di bagian selatan Sulawesi Selatan yang berjarak kurang lebih 153 Km dari ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan terletak diantara $05^{\circ} 20'$ - $05^{\circ} 40'$ Lintang Selatan (LS) dan $119^{\circ} 58'$ - $120^{\circ} 28'$ Bujur Timur (BT) dengan batas-batas administrasi: - Sebelah Utara : berbatasan dengan Kabupaten Sinjai - Sebelah Selatan : berbatasan dengan Laut Flores - Sebelah Barat : berbatasan dengan Kabupaten Bantaeng - Sebelah Timur : berbatasan dengan Teluk Bone Luas wilayah Kabupaten Bulukumba sekitar 1.154,67 Km² atau sekitar 1,85 % dari luas wilayah Sulawesi Selatan, terbagi dalam 10 kecamatan yang meliputi 126 desa/kelurahan yang terdiri dari 24 kelurahan dan 102 desa. Ditinjau dari 10 Kecamatan terdapat 2 kecamatan yang luas, yaitu Kecamatan Gantarang dan Kecamatan Bulukumpa, masing-masing 173,51 Km² dan 171,33 Km², sekitar 29,87 % dari luas Kabupaten Bulukumba, kemudian kecamatan yang terkecil adalah Kecamatan Ujung Bulu yang berlokasi Ibukota Kabupaten (Kota Bulukumba) dengan luas wilayah 14,44 Km² atau 1,25 % dari luas wilayah Kabupaten Bulukumba.

Program PKM salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan baik individu, kelompok maupun komunitas. Melalui program pelatihan yang dilakukan seseorang, maka akan mampu menjadi professional dalam menguasai profesinya (Asmawiyah, 2020). Upaya untuk membangun motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta berusaha untuk mengembangkan kemampuan, merupakan konsep pemberdayaan masyarakat (Kastanasnita, 1996). Sasaran program PKM ini adalah Kelompok Mitra di Desa Tana Toa Kec Kajang. Program PKM yang akan dikembangkan adalah Pembuatan Nugget Ikan ditambah dengan Wortel dan Jagung, yang juga banyak tumbuh di daerah Tana Toa Kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba.

Nugget tergolong sebagai bahan makanan yang mudah dan cepat dimasak, makanan ini juga mempunyai nilai gizi dan cita rasa yang baik untuk kesehatan. Umumnya nugget ini berbentuk pipih, bulat, kotak, atau bentuk lain yang menarik perhatian anak-anak yang mengkonsumsinya. Nugget tidak hanya baik bagi anak-anak saja akan tetapi orang dewasa juga menggemari makanan ini. Kandungan yang ada

dalam makanan ini sangat banyak sehingga membuat makanan ini disebut sebagai makanan yang menyehatkan. Makanan ini mengandung asam amino, lemak, karbohidrat, beberapa jenis vitamin dan mineral yang semuanya bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Nugget ini dapat dibuat dengan menggunakan teknologi dan peralatan yang sederhana, sehingga sangat mudah dikembangkan oleh Kelompok Mitra di Tana toa kec kajang kab Bulukumba untuk menjadi wirausaha baru yang akan dapat meningkatkan penghasilan/pendapatan, sekaligus dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Produk Nugget selain dikonsumsi sendiri dapat pula dipasarkan di toko-toko atau pasar swalayan, karena selain dapat langsung disajikan dapat pula disimpan di freezer sewaktu waktu dapat disajikan. Nugget ini dapat meningkatkan kesehatan masyarakat serta mempunyai daya tahan yang lama dan praktis dalam penggunaannya.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dilaksanakan di Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba dengan anggota kelompok mitra jumlah peserta 10 orang. Kegiatan ini dilakukan dengan cara mengundang anggota kelompok mitra di Desa Tana Toa Kabupaten Bulukumba. Metode kegiatan PKM yang digunakan adalah metode penyuluhan, pelatihan, dan pendekatan serta pendampingan langsung dalam membuat Nugget Ikan Tuna.

Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat nugget ikan tongkol antara lain sebagai berikut:

Tabel 1: Alat dan bahan yang digunakan

Alat	Bahan
Baskom	500 Gram ikan (tuna atau ikan lainnya)
Pisau	3 Buah wortel ukuran kecil
Talenan	1 Buah jagung ukuran kecil
Blender/penggilingan	1 Buah bawang bombay
Kompor	2 Butir telur
Kukusan	4 sdm tepung tapioca
Loyang untuk mengukus	3 Sdm tepung roti
Wajan	1 sdt garam
Sutil	½ Sdt lada bubuk
Saringan minyak	

Sendok Kantong Kemasan	1 Sdm gula pasir 1 Sdt kaldu bubuk 3 Siung bawang putih, dihaluskan minyak untuk menggoreng 5 Sdm mayonnaise (opsional) keju parut (opsional)
---------------------------	--

Proses pembuatan nugget ikan adalah sebagai berikut:

1. Masukkan ikan, wortel, jagung, bawang bombay ke dalam blender/food processor.
2. Tuang campuran ikan ke dalam baskom, lalu masukkan sisa bahan, koreksi rasa.
3. Panaskan kukusan, olesi loyang dengan minyak tipis lalu beri kertas roti.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan, lalu kukus hingga matang kurang lebih 20 menit.
5. Setelah dingin, potong-potong sesuai selera, celupkan ke dalam telur lalu balur dengan tepung roti.
6. Lalu di kemas, atau bisa langsung digoreng hingga kecokelatan untuk disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Ada banyak potensi sumber daya alam yang belum dapat dimaksimalkan kemanfaatannya disebabkan oleh potensi manusia yang lemah dan tidak berdaya (Harifuddin, dkk 2022). Untuk mengembangkan program PKM bagi kelompok mitra, pembuatan Nugget Ikan dengan tujuan mengembangkan usaha maka belajar sambil bekerja (*Learning By Doing*) atau penyempurnaan secara terus menerus (Manajemen Kaizen), merupakan pendekatan yang paling tepat. Pendekatan ini akan dikembangkan pada pasca pelatihan, dimana kelompok sambil mempraktekkan apa yang diperoleh pada pelatihan sekaligus membuka atau mengembangkan usaha produk nugget Ikan.

Pembelajaran pada kelompok ini akan dilaksanakan berulang-ulang sebagai proses

perbelajaran. Dalam proses pembelajaran di kelompok ini pada dasarnya sudah menghasilkan produk yang bisa dijual kepasar. Pendekatan inilah yang dinamakan *Learning By Doing* dan *manajemen Kaizen* artinya belajar sambil bekerja dan menyempurnakan secara terus menerus. Dalam proses pembelajaran dikelompok ini tetap akan didampingi oleh pendamping. Kegiatan pembelajaran dikelompok merupakan cikal bakal usaha yang akan dikembangkan oleh anggota kelompok masing-masing. Agar pembelajaran kelompok menjadi maksimal, maka dilakukan pembelajaran pembukuan agar kelompok dapat menganalisa usaha yang dilakukan. Pada tahap simulasi/praktek, evaluasi dilakukan dengan mengamati perilaku dan keterampilan dalam mengelola ikan tuna menjadi nugget sesuai dengan contoh yang diberikan.

Konsolidasi dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta dan dengan masukan dari peserta tersebut, kelemahan-kelemahan kelompok dapat diperbaiki sehingga program ini akan semakin sempurna. Sedangkan Evaluasi dilakukan dalam tiga (3) tahapan yaitu evaluasi awal, evaluasi pertengahan dan evaluasi akhir. Hal-hal yang dianggap harus diperbaiki dalam evaluasi harus ditindaklanjuti dengan melibatkan kelompok kegiatan sehingga solusi yang diambil merupakan hasil kesepakatan bersama antara pendamping dan kelompok mitra. Hasil kesepakatan bersama inilah yang dilaksanakan oleh masing-masing kelompok.



Gambar 1: Proses Pembuatan Nugget Ikan



Gambar 2: Hasil Nugget Kemasan

Produk Nugget Ikan yang diperoleh pada saat pembelajaran di kelompok mitra merupakan produk awal dari kelompok mitra pada program PKM. Hasil produk yang dihasilkan dipasarkan, dan hasil penjualan nugget ikan menjadi milik kelompok mitra, atau individu.



Gambar 3: Produk Siap di Pasarkan

Respon dari peserta pelatihan pembuatan nugget ikan tuna ini sangat responsif dan tertarik akan pembuatan serta inovasi yang dilakukan, karena belum pernah ada sebelumnya. Nugget yang dikenal masyarakat di desa ini adalah makanan mewah yang tidak bisa dikonsumsi oleh masyarakat sewaktu-waktu karena harganya mahal, nugget biasanya terbuat dari daging sapi atau ayam dengan kualitas yang bagus serta proses pembuatan yang higienis dalam pabrik yang besar sehingga harganya mahal. Namun

nugget dengan bahan dasar menggunakan ikan tuna dapat dijadikan olahan nugget seperti nugget yang lain, selain bahannya murah, mudah didapat serta dapat dijadikan inovasi dalam penjualan, kualitas juga tidak menjadi buruk namun dengan penambahan bahan-bahan lain seperti sayuran dapat menambah kandungan vitamin dan kandungan gizi yang lain. Sayuran yang dapat ditambahkan dapat sesuai selera seperti wortel, daun bawang, seledri, sawi, tomat, kubis atau yang lainnya.

Indikator tercapainya tujuan pengabdian adalah terjadinya perubahan keterampilan dan pemahaman mengenai cara membuat Nugget dari ikan tuna, serta manfaat dan mengelola ikan tuna atau ikan lainnya. Pembinaan dan Evaluasi terhadap kelompok mitra perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk melihat dan mengetahui sejauhmana keberhasilan masing-masing kelompok mitra. Pembinaan dilakukan dengan cara melakukan konsolidasi pada setiap tahap kegiatan pada program PKM.

Manfaat lain yang didapatkan berupa daya simpan nugget yang lebih lama, karena nugget dapat disebut dengan *frozen food* yang dapat disimpan dalam lemari es dan dapat digunakan dalam jangka waktu yang cukup lama serta dapat dimasak kapan saja. Hal ini sangat menarik untuk diproduksi dalam jangka besar. Proses distribusi dapat berupa olahan yang sudah digoreng maupun yang siap digoreng. Pengemasan produk ini menggunakan plastik klip zipper yang dapat diisi beberapa buah nugget. Produk nugget ikan tongkol ini juga diberikan label pada kemasan yang bernama Nugget Ikan Tuna.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan, telah terjadi peningkatan pemahaman dan keterampilan di dalam membuat nugget ikan dengan mutu yang lebih baik dari segi rasa, standar kesehatan, dan kemasan. Di Desa Tana Toa Kecamatan Kajang Kabupaten Bulukumba. Ada peningkatan memahami mengenai pentingnya pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomis suatu komoditi dan untuk memperpanjang masa simpan. Kelompok mitra pada umumnya kekurangan modal, dalam mengembangkan usaha.

Perlu pembinaan kelompok mitra secara berkesinambungan sehingga bias meningkatkan kesejahteraannya. Kelompok mitra dapat mengajukan permohonan pada pemerintah untuk mendapatkan dana pengelolaan usaha mikro melalui koperasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asmawiyah, A. (2020). Peran Kepemimpinan Sebagai Mediasi Hubungan Pelatihan terhadap Kinerja. *SEIKO: Journal of Management & Business*, 3(3), 31-43.
- Afrisanti. 2010. Produk Makanan Nugget. Agro Media. Surabaya
- Asrawaty. 2018. Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Ikan terhadap Mutu Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7 (1) hal 33-4.
- Erawaty, W.R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Fatimah. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Keragenan untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan Pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromy.sp*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Harifuddin, H., Iskandar, A. M., & Zainuddin, R. (2022). Literasi Pariwisata Masyarakat Kecamatan Baroko Kabupaten Enrekang. *Arunika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 1-10.