

Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Diversifikasi Olahan Ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Mitra

¹⁾Sitti Sabariyah, ²⁾Muh. Jufri, ^{3*)}Spetriani, ⁴⁾Marjun, ⁵⁾Asrawaty

^{1,3,5)}Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Alkhairaat

⁴⁾Prodi Manajemen, Fakultas Pertanian Universitas Alkhairaat Palu

²⁾Prodi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah Palu

*Email : spetriani8@gmail.com

Abstrak

Desa Salubomba, Kabupaten Donggala merupakan desa pantai yang penduduknya sebagian besar berprofesi sebagai nelayan dan petani. Ikan hasil tangkapan nelayan masih dijual dalam bentuk mentah. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk melatih masyarakat Desa Salubomba yang tergabung dalam kelompok mitra untuk mengolah ikan sehingga memiliki nilai tambah ekonomi yang relatif tinggi. Selain itu, mendorong kelompok mitra tersebut untuk merintis dan memiliki usaha nugget ikan. Metode pelaksanaan pengabdian dimulai dari tahap diskusi dan persiapan pelatihan antara tim dan kelompok mitra. Pengabdian kemudian dilanjutkan dengan pelatihan teknis berupa demo pengolahan nugget ikan dan pelatihan non teknis berupa penyajian materi mengenai strategi pemasaran khususnya promosi produk melalui media online, pencatatan pembukuan kas usaha dan penguatan kelembagaan. Hasil kegiatan pengabdian dinilai telah meningkatkan pengetahuan kelompok mitra mengenai pengolahan nugget ikan yang baik. Selain itu kelompok mitra juga termotivasi untuk mengembangkan potensi hasil perikanan laut yang ada di Desa Salubomba. Hal ini terlihat dari antusias kelompok mitra dalam mengikuti keseluruhan rangkaian kegiatan pengabdian. Pendampingan pasca pelatihan juga dilakukan khususnya terkait dengan pembukuan usaha dan juga proses perolehan izin edar produk atau P-IRT.

Kata kunci : pengabdian masyarakat, olahan ikan, nugget ikan, desa salubomba

Abstract

Salubomba Village, Donggala Regency is a coastal village whose residents are mostly fishermen and farmers. Fish caught by fishermen are still sold in raw form. The training activity aims to train the Salubomba Village community who are members of partner groups to process fish so that it has relatively high economic added value. In addition, encouraging the partner group to start and own a fish nugget business. The implementation method starts from the discussion stage and preparation of training between the team and partner groups. The service was then continued with technical training in the form of fish nugget processing demonstrations and non-technical training in the form of presenting material on product marketing strategies through online media, recording cash bookkeeping and institutional strengthening. The results of the activities assessed have increased the knowledge of partner groups regarding good fish nugget processing. In addition, the partner group also offered to develop the potential of marine fishery products in Salubomba Village. This can be seen from the enthusiasm of the partner groups in participating in all service activities. Post-training assistance is also carried out, especially in relation to business bookkeeping and the process of obtaining product distribution permits or P-IRT.

Keywords: community service, processed fish, fish nuggets, salubomba village

PENDAHULUAN

Secara geografis Desa Salubomba merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Banawa Tengah yang mempunyai wilayah seluas 2,6 km². Jumlah penduduk Desa Salubomba sebanyak 1.535 jiwa. Desa Salubomba berada pada ketinggian 5-50 mdpl dan curah hujan kurang lebih 2000 mm/th, rata-rata suhu udara 30°C [1]. Mata pencarian utama di Desa Salubomba adalah sebagai nelayan dan petani. Desa Salubomba merupakan desa pantai, sehingga pemukiman penduduk berbentuk panjang yang mengikuti garis pantai dengan jarak 5 m antara pantai dan rumah penduduk. Sejumlah besar rumah tangga nelayan yang ada di desa ini masih tergolong miskin dan terbelakang baik dari segi ekonomi maupun sosial budaya.

Masyarakat Desa Salubomba selama ini telah banyak melakukan penangkapan ikan dan hasil tangkapannya dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang relatif rendah. Ikan juga merupakan bahan pangan yang mudah rusak jika tidak ditangani dengan tepat. Oleh karena itu melalui program PPDM ini dikembangkan pengolahan ikan yang memiliki nilai tambah dan masa simpan yang relatif lama berbasis masyarakat (kelompok mitra).

Salah satu bentuk pelatihan yang dikembangkan pada Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) di Desa Salubomba adalah diversifikasi olahan ikan. Salah satu jenis produk yang diolah oleh kelompok mitra adalah nugget ikan. Menurut [2] pembuatan nugget ikan secara umum berasal dari beraneka ragam hasil perikanan atau perairan dengan persyaratan bahwa daging hasil perikanan tersebut dapat diambil dengan mudah. Secara sederhana, teknik pembuatan nugget ikan dapat dilakukan dengan memadukan adonan daging ikan dengan bermacam bumbu sebagai penyedap rasa. Nugget ikan merupakan suatu produk diversifikasi pangan yang memiliki tujuan untuk mengubah tampilan ikan agar lebih menarik untuk dikonsumsi. Penelitian yang dilakukan oleh [3] dan [4] menyatakan bahwa tidak ada pengaruh signifikan terhadap aroma dari nugget ikan yang ditambahkan tepung dengan komposisi yang bervariasi saat pencampuran adonan. Namun demikian, menurut penelitian yang dilakukan oleh [5] menarik kesimpulan bahwa nugget ikan tenggiri dengan pengikat tepung maizena merupakan perpaduan yang bagus memiliki tekstur yang empuk serta menyerap minyak yang rendah sehingga panelis menyukai nugget ikan ini.

Berdasarkan analisis situasi dan hasil diskusi sebelumnya dengan warga Salubomba, memutuskan untuk melaksanakan pelatihan pembuatan produk berbahan baku ikan. Ketidakterdayaan masyarakat untuk mengolah ikan yang memiliki nilai ekonomi tinggi disebabkan beberapa faktor yaitu : faktor tingkat pengetahuan dan tingkat keterampilan serta faktor lainnya yaitu tingkat penguasaan teknologi [6].

Salah satu tujuan yang hendak dicapai dalam pelatihan ini adalah menciptakan kelompok mitra yang memiliki usaha yang dapat bersaing di pasaran. Kelompok mitra dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu dan remaja putri yang tertarik untuk pengembangan diri dan juga kelompok. Tujuan lainnya adalah kelompok mitra yang terbentuk dapat mengembangkan usaha dan meningkatkan pendapatan dengan adanya pelatihan baik teknis maupun non teknis dan pendampingan dari tim pengabdian.

METODE

Metode pelaksanaan yang diaplikasikan dalam program pengabdian ini adalah pendekatan secara *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dimana metode ini menuntut masyarakat untuk lebih aktif dan terlibat langsung dalam keseluruhan kegiatan. Pendekatan menggunakan metode ini terdiri dari perencanaan, kemudian pelaksanaan hingga pengevaluasian program pengabdian dalam hal ini pelatihan. Pendekatan kedua adalah *Participatory Technology Development* (PTD) yang memanfaatkan teknologi tepat guna berbasis IPTEKS dan kearifan budaya lokal masyarakat [7]. Secara rinci metode pelaksanaan yang diterapkan dalam pelatihan ini adalah sebagai berikut.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini pelaksana kegiatan dan pemerintah desa serta calon kelompok mitra mengadakan pertemuan dan koordinasi untuk persiapan pelaksanaan kegiatan. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli-September 2022 di desa Salubomba kecamatan Banawa Tengah.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Dibagi menjadi 2 yaitu pelatihan teknis dan non teknis. Pelatihan teknis pengolahan ikan yaitu demo pembuatan nugget ikan. Sedangkan untuk pelatihan non teknis terdapat 3 kegiatan yang dikembangkan yaitu : demo strategi pemasaran produk, demo manajemen usaha (demo pembukuan buku kas) dan demo penguatan kelembagaan.

3. Tahap Pasca Pelatihan (Pendampingan)

Terdapat beberapa kegiatan yang dikembangkan yaitu: Pembuatan Produk, Pemasaran produk, Manajemen Usaha (Pembukuan) dan Penguatan kelembagaan

4. Monitoring dan evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilaksanakan baik secara internal maupun eksternal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis situasi bahwa kehadiran wisata bahari sangat membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan. Setiap akhir pekan wisata bahari tersebut cukup ramai dikunjungi baik wisatawan lokal maupun luar daerah.

Pelatihan teknis yang dilaksanakan melalui demo pembuatan nugget ikan dilakukan pada Agustus 2022. Pembuatan nugget ikan diawali dengan penyiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan nugget ikan. Adapun alat yang digunakan adalah blender atau penggilingan, talenan, pisau daging, loyang kukusan, kertas roti, kuas, panci, baskom kecil, baskom besar, loyang pembekuan. Sedangkan bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan yaitu daging ikan halus 500 gr, telur 2 butir, susu bubuk 2 sdm dicairkan hingga 100 ml, bawang putih, garam dan merica, tepung maizena 50 g, tepung panir, wortel parut, dan keju parut sesuai selera.

Kelompok mitra cukup antusias dalam mengikuti pelatihan pembuatan nugget ikan. Instruktur pelatihan, Sitti Sabariyah, menegaskan kepada peserta bahwa bahan baku yang baik dan bagus akan menghasilkan produk yang bagus juga begitupun sebaliknya. Bahan utama ikan tenggiri yang digunakan terlebih dahulu dibersihkan dan digiling menggunakan penggilingan daging. Ikan yang telah halus dan semua bahan lainnya kecuali tepung panir, dicampur rata menggunakan mesin pencampur atau chopper. Proses Pencampuran adonan ini ditunjukkan pada Gbr. 1.



Gambar 1. Penggilingan daging ikan dan pencampuran ikan dengan bahan dan bumbu lainnya

Pencampuran daging ikan giling dengan bumbu mengakibatkan nilai rendemen nugget ikan meningkat hingga 1,6 kali dari bahan baku sebagaimana penelitian yang telah dilakukan oleh [8]. Setelah adonan nugget tercampur rata dimasukkan ke dalam loyang kukusan dan dikukus hingga matang. Adonan yang telah matang dikeluarkan dari panci dan didinginkan seperti pada Gbr. 2. Adonan yang telah dingin dipotong persegi sepanjang 3 cm kemudian dibalut tepung panir

sebagaimana yang ditunjukkan pada Gbr. 3. Nugget ikan kemudian dikemas dan dibekukan di dalam freezer dan siap untuk dipasarkan seperti yang ditunjukkan pada Gbr.4.



Gambar 2. Adonan nugget ikan yang telah matang dan didinginkan



Gambar 3. Proses pembalutan tepung panir pada adonan yang telah dipotong dan didinginkan



Gambar 4. Olahan nugget ikan siap hasil pelatihan

Setelah pelatihan pembuatan nugget ikan dan beberapa olahan ikan lainnya, dilanjutkan dengan pelatihan non teknis. Dalam hal ini adalah penguatan materi mengenai strategi pemasaran produk yang lebih ditekankan pada promosi dan penjualan nugget ikan melalui media sosial atau online. Kegiatan ini ditunjukkan pada Gbr. 5. Selain itu, dilakukan juga diskusi mengenai manajemen usaha antara narasumber dan kelompok mitra. Diskusi ini membahas mengenai pencatatan buku kas kelompok. Peserta sangat antusias untuk mengetahui lebih dalam tentang strategi pemasaran dan juga pembukuan usaha. materi pelatihan non teknis dilanjutkan dengan penguatan kelembagaan dimana kelompok mitra dilatih untuk menjadi kelompok yang solid dan saling membantu. Gbr. 6 menunjukkan proses penerimaan materi oleh kelompok mitra.



Gambar 5. Pelatihan non teknis penyampaian materi mengenai strategi pemasaran



Gambar 6. Pelatihan non teknis penyampaian materi mengenai penguatan kelembagaan/kelompok mitra

Kelompok mitra tetap diberikan pendampingan pasca pelatihan teknis dan non teknis karena dianggap perlu dan masih membutuhkan masukan sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan dan kemajuan usaha produk olahan ikan. Salah satu bentuk pendampingan adalah dengan cara membuka luas ruang komunikasi antara tim pengabdian dan kelompok mitra melalui grup Whatsapp. Rencana kegiatan pengabdian kedepannya adalah pelatihan pengemasan produk dan juga keamanan pangan serta pendampingan pengajuan izin edar usaha atau PIRT dari dinas kesehatan.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan yang telah dilaksanakan di Desa Salubomba memberikan banyak manfaat bagi kelompok mitra. Terjadi peningkatan pengetahuan mengenai proses pengolahan nugget ikan pada kelompok mitra yang terbentuk. Pelatihan ini cukup efektif karena ikan hasil tangkapan nelayan yang mudah rusak dapat diolah menjadi nugget ikan yang bernilai tambah dengan masa simpan yang lebih lama. Pendampingan pasca pelatihan terutama pelatihan pengemasan dan keamanan pangan dapat direncanakan untuk tahap selanjutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jenderal Kementerian Ristek Pendidikan Tinggi yang telah mendanai melalui Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penugasan Program Pengabdian Kepada Masyarakat No: 104/E5/RA.00.PT/2022, Tanggal 10 Mei 2022, serta Rektor Universitas Alkhairaat dan Universitas Muhammadiyah Palu yang telah mendukung program kegiatan pengabdian di Desa Salubomba.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten Donggala. Banawa Tengah dalam Angka Donggala. 2019.
- [2] Darmadi, N.M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Journal (CSJ)*. 2019. Vol. 2, No. 1, Hal. 18-22.
- [3] Surawan, Fitri Eletrika Dewi. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris *Fish Nugget* Ikan Tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 2007. Vol.2, No.2., Hal. 78-84.
- [4] Tumion F.F., Hastuti N.D. Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias* sp.) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*. 2017. Vol.8, No. 1. Hal. 25-35.
- [5] Asrawaty dan If'all. Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat dan Jenis Ikan terhadap Mutu Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*. 2018. Vol.7, No.1, Hal. 33-45.
- [6] Asrawaty, S. Sabariyah, Marjun, dan M. Jufri. Wisata Pantai sebagai Sentra Olahan Minyak Kelapa Tahan Simpan dan Virgin Coconut Oil Pasca Gempa di Desa Salubomba. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. LPPM Universitas Andalas. Padang. Jurnal LOGISTA*. 2020. Vol.4, No.2., <http://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/486>
- [7] Kartasasmita G. *Pembangunan untuk Rakyat*. Jakarta. Pustaka Cidesindo. 1996.
- [8] Aripudin, Panjaitan P.S.T., Soeprijadi L., Sebayang E.A.br. Studi Pengolahan Nugget Ikan Tenggiri (*Scombridae commerson*) Skala Rumah Tangga. *Pelagicus*. 2021. Vol.2., No. 3., Hal.167-175.