



PEMBUATAN NUGET ANEKA IKAN DAN KREASI DESAIN KEMASAN UNTUK DIVERSIFIKASI PRODUK PENJUAL IKAN PANTAI PUGER DAN SEBAGAI MAKANAN OLEH-OLEH KHAS PUGER, JEMBER

Suci Wulandari¹, Erfan Kustiawan², Anang Febri³

[#]Jurusan Peternakan , 1,2, dan 3 Politeknik Negeri Jember 1, 2, dan 3
Jl. Mastrip PO BOX 16, Jember

¹suci@polije.ac.id

²erfan_kustiawan@polije.ac.id

³anang_fp@yahoo.com

Abstrak

Permasalahan utama UD Dua Berlian adalah membutuhkan diversifikasi produk penjualan yang dapat diproduksi secara kontinyu, sehingga dapat dijadikan alternatif pendapatan yang dapat diandalkan. Pembuatan nugget aneka ikan yang dikemas secara baik dan menarik, merupakan alternatif solusi yang baik. Hal ini dikarenakan: 1) bahan baku ikan laut untuk pembuatan nugget selalu tersedia di UD Berlian, ataupun mudah di peroleh di pasar ikan Puger. Untuk itu kontinuitas produksi relatif terjamin; 2) Daya terima konsumen terhadap nugget cukup baik dan sudah cukup di kenal konsumen, karena selain bergizi dan lezat, dan cara penyajiannya pun mudah; 3) Memberikan bekal mengenai cara pengemasan yang baik dan menarik, akan meningkatkan nilai jual menjadi produk makan oleh-oleh Puger. Kegiatan yang dilaksanakan selama pengabdian, meliputi: persiapan, penyuluhan, serta pelatihan dan pemberian bantuan peralatan pendukung. Kegiatan diakhiri setelah tercapai target capaiannya, yaitu: 1) Mitra mengetahui beberapa resep pengolahan nugget; 2) Dapat mengemas produk dan mengembangkan desain kemasan, dan 3) Tersedia alat pembuatan nugget dan sealer untuk pengemasan. Selama kegiatan pengabdian didokumentasikan dengan photo dan video. Kegiatan pengabdian ini mendapat respon positif dari kelompok peternak. Pemberian bantuan alat perlengkapan pembuatan nugget aneka ikan (Penggiling sekaligus pengaduk sebanyak 1 unit, telenan, pisau, serta satu unit vacuum sealer) diharapkan dapat sebagai contoh macam-macam peralatan yang diperlukan dalam mengembangkan usaha nugget aneka ikan oleh keluarga lainnya di lingkungan pantai Puger.

Kata Kunci— Aneka ikan, Diversifikasi Produk, Nugget, Puger.

I. PENDAHULUAN

Pendahuluan memuat identifikasi masalah, tinjauan pustaka, tujuan penelitian, serta manfaat yang didapatkan dari hasil penelitian. Paragraf dimulai menjorok ke dalam

A. Latar Belakang

Secara geografis Kampung Nelayan Puger yang berada di Kota Puger terletak pada koordinat 113° 06' 40" Bujur Timur dan 8° 08' 17" Lintang Selatan dengan batas wilayah sebelah Utara adalah Kecamatan Balung. Pekerjaan masyarakat puger pada umumnya bergerak di bidang perikanan, baik sebagai pemilik kapal, nelayan, maupun pedagang ikan. Data yang diperoleh dari Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan/ PPI (Juli, 2018) [1] bahwa jenis-jenis ikan konsumsi yang diproduksi di Puger adalah ikan layang Benggol sebanyak 165,143 kg/bulan, Tongkol Pisang-Balaki sebanyak 150.106 kg/bulan, Cakalang sebanyak 29.361 kg/bulan, dan Julung-julung sebanyak 27.113 kg/bulan, dan ikan lainnya dalam jumlah yang sedikit dan tidak menentu seperti ikan Teri dan Kakap merah.

Untuk mendapatkan penghasilan yang lebih, dan

mengurangi ketergantungan terhadap sektor perikanan yang bergantung pada musim, masyarakat Puger melakukan diversifikasi pekerjaan, seperti membuat kapal, membuka warung kelontong, buruh pabrik, penambang kapur. Pengetahuan dan kemampuan mengenai diversifikasi pekerjaan dengan mengolah ikan yang ada menjadi produk makanan yang bergizi dan meningkatkan pendapatan masyarakat, bagi masyarakat Puger masih kurang. Diversifikasi mengurangi risiko dari kegagalan penghidupan dengan bertumpu pada lebih dari satu sumber pendapatan [2]. Atas dasar tersebut di atas Tim dari Politeknik Negeri Jember (Polije) melakukan pengabdian dengan topik 'Pembuatan Nugget Aneka Ikan dan Kreasi Desain Kemasan Untuk Diversifikasi Produk Penjual Ikan Pantai Puger dan Sebagai Makanan Oleh-Oleh Khas Puger, Jember, Pemanfaatan potensi lokal menjadi makanan bergizi dan dikemas secara baik dan menarik, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dan jika hasil dari pengabdian kepada

masyarakat ini dapat menjadi produk makanan handalan bagi masyarakat Puger.

Dalam kegiatan pengabdian ini, dipusatkan di rumah Bapak Hasan Nudin pemilik UD Dua Berlian. Hal ini dikarenakan atas permintaan dari UD Dua Berlian ke pihak Polije. Namun, keberhasilan dari mitra ini harapannya akan dapat ditiru oleh masyarakat/ pengusaha lain di daerah Puger.

B. Analisa Situasi

UD Dua Berlian merupakan usaha keluarga yang bergerak di bidang penjualan ikan. Alamat UD Dua Berlian ini beralamat di Dusun Mandarani, Desa Puger Kulon, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember. Dipimpin oleh Bapak Hasan Nudin yang sekaligus sebagai pemilik usaha. Dalam kegiatan usahanya dibantu oleh istri dan kedua anaknya. Rata-rata penjualan setiap harinya sebesar 50 kg, yang terdiri bermacam-macam ikan, seperti: ikan Layur, Layang Benggol, Tongkol Pisang, dan Kakap merah. Untuk menambah penghasilannya UD Dua Berlian memproduksi terasi Puger, namun dalam pelaksanaannya memenuhi kendala, yaitu masalah bahan baku. Rebon udang yang semakin sulit diperoleh, sehingga tidak bisa produksi rutin setiap bulannya.

Atas dasar tersebut diatas dan didukung oleh keinginan yang cukup besar dari UD Dua Berlian, maka untuk mengatasi masalah tersebut dilaksanakan kegiatan pengabdian ini. Harapannya dapat terjadi transfer teknologi dari perguruan tinggi ke masyarakat Puger yang diwakilkan oleh UD Dua Berlian. Keberhasilan pengabdian ini bisa sebagai percontohan bagi pengusaha lain, khususnya di Puger, dan dapat menjadikan produk khas Puger sebagai makanan oleh-oleh.

II. TARGET DAN LUARAN

A. Target

Target yang akan dicapai dalam kegiatan pengabdian ini adalah: 1) Didapatkannya pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam pengolahan nugget aneka ikan laut; 2) Mitra dapat mengemas produk nugget secara menarik dan aman; 3) Tersedia alat pembuatan nugget dan sealer untuk pengemasan di lokasi mitra; 4) Artikel ilmiah dalam jurnal pengabdian, J. Dinamikan, Polije 5) Publikasi artikel di Jember Post; 6) Adanya video kegiatan; 7) Mitra mendapatkan tambahan pendapatan.

B. Luaran

Luaran yang diharapkan dalam pengabdian ini adalah: 1) Mitra mengetahui beberapa resep pengolahan nugget; 2) Dapat mengemas produk dan mengembangkan desain kemasan; 3) Bantuan alat telah diterimakan kepada mitra; 4) Artikel diterima untuk diterbitkan di jurnal pengabdian, J. Dinamikan, Polije; 5) Kegiatan telah dipublikasikan secara online; 6) Video kegiatan selesai dibuat; dan 7) Dapat dijadikan sebagai model percontohan bagi pengusaha lain di Puger.

III. METODE PELAKSANAAN

Melalui program pengabdian pada masyarakat dengan sumber dana PNPB Politeknik Negeri Jember (Polije) Tahun 2019, kami melakukan kegiatan “Pembuatan Nugget Aneka Ikan dan Kreasi Desain Kemasan Untuk Diversifikasi Produk Penjual Ikan Pantai Puger dan Sebagai Makanan Oleh-Oleh Khas Puger, Jember”.

a. Persiapan

Sebelum dilakukan kegiatan, tim dosen dan mahasiswa Polije melakukan sosialisasi pada anggota mitra sekaligus mendiskusikan tentang kegiatan yang akan berjalan, serta penyesuaian waktu dan lokasi, agar pelaksanaan pengabdian dapat berjalan lancar.

b. Penyuluhan

Materi penyuluhan dan pelatihan adalah:

- Aneka olahan produk Ikan
- Pemasaran
- Pengemasan Produk dalam Mendukung Kualitas Produk dan Daya Tarik Konsumen

c. Pelatihan

Pelatihan dilakukan 2 kali, pertama adalah praktek pembuatan nugget berbahan baku aneka ikan laut yang ada di penangkapan ikan panatai Puger. Pelatihan selanjutnya mengenai cara pengemasan yang menarik untuk dijadikan makanan khas produksi Puger.

Gambaran secara umum pembuatan Nugget Aneka Ikan:

Resep Nugget:

1. Daging ikan 500 g
2. Tepung tapioka 150 g
3. Bawang putih 4-5 siung
4. Mrica 2 sdt
5. Garam 3 sdt (secukupnya)
6. Gula pasir 1 sdt
7. Telur ayam 4 butir (putihnya), kuning telurnya bisa dicampur ke adonan
8. Tepung panir/ tepung roti 500 g
9. Penstabil *Sodium Tri Polyphosphate* (STTP) 0,1%-0,5% dari berat daging

Cara membuat nugget aneka ikan adalah: Pertama adalah mengambil daging ikan menjadi dalam bentuk filet, , kemudian direndam dengan es batu. Filet ikan di giling halus, campur dengan penstabil STTP. Bumbu yg sudah di haluskan (bawang putih, garam,merica, gula pasir) dimasukkan dan aduk hingga merata dan di mixer. Adonan yang sudah homogen, di masukkan dalam loyang dan dikukus hingga matang (sekitar 30 menit). Potong sesuai selera. Putih telur dan tepung panir disiapkan, celupkan potongan nugget kedalam putih telur, dan lumuri dengn tepung panir. Nugget siap dikemas dan smpan pd lemari es atau langsung digoreng.

Ikan yang diolah menjadi nugget tergantung yang akan ditawarkan. Saat pengabdian berlangsung

tersedia ikan kakap merah, Ikan tongkol, ikan Barakuda, ikan Tuna, dan Ikan Tengiri. Nuget jenis ikan apa saja ditampilkan/ dituliskan dalam kemasan, sehingga konsumen tahu dan dapat memilihnya.

Nugget dikemas dalam plastik yang telah disablon/ stiker beserta keterangan jenis ikannya. Plastik dipilih yang kuat dan ditutup dengan vacuum sealer. Nugget aneka ikan disimpan dalam freezer.

d. Pemberian bantuan peralatan pendukung

Pemberian bantuan berupa alat pembuatan nugget, berupa: penggiling, pisau, telenan, dan vacuum sealer yang diberikan secara simbolis oleh P3M (yang diwakilkan oleh pelaksanasana program) kepada pimpinan UD Dua Berlian dimaksudkan untuk menstimulir dalam mengembangkan usahanya, agar dapat berhasil dan dapat meningkatkan pendapatan usahanya. Keberhasilan usaha ini dapat menjadi ikon produk khas Puger yang dikenal dengan pantai dan pasar ikan lautnya.

e. Evaluasi

Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan terhadap kegiatan yang telah dilakukan dalam rangka untuk menetapkan rekomendasi terhadap kelangsungan dan pengembangan kegiatan berikutnya.

IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Politeknik Negeri Jember sebagai lembaga pendidikan tinggi dituntut untuk melakukan Tridarma Perguruan Tinggi, salah satunya adalah pengabdian kepada masyarakat. Politeknik Negeri Jember untuk mewadahi kegiatan staf dosennya dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah memiliki Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M). Kinerja P3M dalam memajukan program pengabdian kepada masyarakat nampak dengan pemberian dana PNBPN bagi bapak ibu dosen di lingkungan Politeknik Negeri Jember yang belum menerima dana DPRM, yaitu sebesar Rp. 15.000.000,00. Hal ini sangat membantu dalam transfer teknologi yang banyak dimiliki Politeknik Negeri Jember untuk dapat diaplikasikan ke masyarakat.

V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Kegiatan pegabdian sumber dana PNBPN Tahun 2019 dengan judul 'Pembuatan Nugget Aneka Ikan Dan Kreasi Desain Kemasan Untuk Diversifikasi Produk Penjual Ikan Pantai Puger Dan Sebagai Makanan Oleh-Oleh Khas Puger, Jember' telah dilaksanakan dengan baik dan lancar, ditunjukkan dengan nilai kemanfaatan bagi para penjual ikan di UD Dua berlian dan sekitarnya yang melanjutkan kegiatan yang telah diberikan selama pengabdian, dengan memanfaatkan alat-alat bantuan saat pengabdian. Kegiatan yang telah dilaksanakan selama berlangsungnya pengabdian, meliputi: persiapan, penyuluhan, serta pelatihan dan

pemberian bantuan peralatan pendukung. Evaluasi dan diskusi masih berlangsung hingga saat ini.

a. Persiapan

Persiapan dilakukan dengan cara melakukan komunikasi dengan pihak UD Dua Berlian yang diwakili oleh ketua dan beberapa anggotanya. Persiapan dikukan dengan cara dating ke lokasi langsung di Puger maupun menggunakan alat telokomunikasi handphone. Prersiapan ini dimaksudkan agar pelaksanaan pengabdian dapat berjalan lancar, bermanfaat dan tidak salah sasaran. Dari hasil koordinasi disepakati waktu kegiatan, jumlah peserta, lokasi kegiatan, dan model kegiatan.

Model kegiatan dengan cara memodifikasi penyuluhan, tidak hanya teori atau presentasi saja tetapi banyak dilakukan praktek dan demonstrasinya, karena pesertanya sebagian besar ibu-ibu keluarga nelayan dan penjual ikan yang lebih menyukai dan lebih mudah mengerti dengan kegiatan demonstrasi / praktek pengolahan ikan. Penyediaan macam dan jenis ikan dibeli dari UD Dua Berlian, agar peserta tidak kesulitan dalam mencari bahan baku, disamping itu dapat diketahui perbedaan rasa masing-masing jenis ikan untuk dijadikan nugget.

b. Penyuluhan

Sesuai dengan permintaan mitra, penyuluhan dilaksanakan bersamaan dengan demonstrasi dan praktek. Adapun materi yang diberikan adalah:

- Mutu berbagai daging
- Aneka olahan produk Ikan
- Nugget dan Cara pembuatannya secara benar
- Pengemasan Produk dalam Mendukung Kualitas Produk dan Daya Tarik Konsumen
- Pemasaran dan Promosi

Selama penyuluhan berlangsung, Nampak bahwa para peserta belum mengetahui cara mengolah produk ikan menjadi produk nugget, padahal pengolahan ikan menjadi nugget ini cukup diinginkan para peserta untuk meningkatkan pendapatan melalui diversifikasi produk ikan yang mudah diperoleh di daerah Puger.

Dalam penyuluhan ini dijelas perlunya pemberian es batu pada daging ikan sebelum digiling. Hal ini dimaksudkan untuk membantu terbentuknya emulsifikasi daging dalam proses penggilingan, sehingga akan menghasilkan tekstur dan kekenyalan nugget yang bagus. Penstabil perlu ditambahkan untuk memperbaiki kekuatan sel daging setelah bercampur dengan bahan-bahan lainnya, agar produk yang dihasilkan penampilan lebih bagus, dengan tekstur yang tidak terlalu lembek atau terlalu keras. Penstabil yang diberikan adalah *Sodium Tri Polyphosphate* (STTP) dengan dosis 0,1-0,5% dari daging ikan yang digunakan. Penyampaian penyuluhan dengan bahasa yang mudah dimengerti peserta, sehingga dapat diterima dan dipahami oleh peserta secara mudah.

c. Pelatihan dan Pemberian bantuan peralatan pendukung



Gambar 1 Pemberian Bantuan Alat Pembuat Nugget Aneka Ikan

Pelatihan dilaksanakan di rumah pimpinan UD Dua Berlian: Bapak Hasan Nudin di Desa Puger Kulon, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember (Gambar 1 dan 2). Kegiatan pelatihan diawali dengan pemberian bantuan alat mixer yang berfungsi sebagai penggiling daging dan pencampur adonan, telenan dan pisau untuk operasional pembuatan nugget, serta vacum sealer untuk pengemasan produk agar menjadi lebih awet dan nampak lebih menarik. Bantuan alat diberikan secara simbolis oleh P3M, yang diwakilkan oleh tim Pengabdian Polije, yaitu Dr. Ir. Suci wulandari, M.Si, IPM; Erfan Kustiawan, S.Pt., MP; dan Anang Febri, S.Pt., M.Sc (Gambar 1). Pelatihan dilaksanakan dalam bentuk diskusi dan praktek cara pembuatan nugget yang bermutu menggunakan bantuan alat dari tim pengabdian Polije.

Nugget ikan yang dibuat saat pelatihan adalah nugget ikan Tuna, Kakap Merah, Ikan Tongkol, Tengiri, dan Bara Kuda (Gambar 3). Menurut peserta pelatihan, nugget yang paling disukai adalah nugget ikan Kakap Merah, kemudian nugget ikan Bara Kuda. Dalam kegiatan pelatihan, peserta mengembangkan desain bentuk irisan, dan penambahan sayuran. Kreativitas peserta dalam pengembangan produk nugget aneka ikan dari segi rasa, bentuk irisan, dan penampilan, sangat disupport oleh kami tim pengabdian dari Polije yang terdiri dari 3 orang dosen, 1 teknisi dan 2 orang adik mahasiswa. Peserta cukup antusias selama mengikuti kegiatan, dan selalu mengikuti kegiatan dari awal hingga selesai.

Kegiatan diakhiri setelah tercapai target capaiannya, yaitu: 1) Mitra mengetahui beberapa resep pengolahan nugget; 2) Dapat mengemas produk dan mengembangkan desain kemasan, dan 3) Tersedia alat pembuatan nugget dan sealer untuk pengemasan. Selama kegiatan pengabdian didokumentasikan dengan photo dan video. Artikel ilmiah dalam jurnal pengabdian, J. Dinamika Polije dan publikasi online dibuat setelah kegiatan pelatihan selesai.



Gambar 2 Kegiatan Pengabdian di Penjual Ikan UD Dua Berlian Puger



Gambar 3. Produk Nugget Aneka Ikan peserta pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- Kegiatan pengabdian mendapat respon positif dari kelompok peternak
- Pemberian bantuan alat perlengkapan pembuatan nugget aneka ikan (Penggiling sekaligus pengaduk sebanyak 1 unit, telenan, pisau, serta satu unit vacuum sealer) diharapkan dapat sebagai contoh macam-macam peralatan yang diperlukan dalam mengembangkan usaha nugget aneka ikan oleh keluarga lainnya dilingkungan pantai Puger.
- Koordinasi selalu dilakukan dengan mitra sehingga terjalin hubungan yang baik

B. Saran

Perlu dilakukan pengabdian lanjutan tentang produk-produk pengolahan ikan lainnya, agar pendapatan keluarga nelayan dan penjual ikan di Puger meningkat, serta dapat dijadikan sebagai diversifikasi sumber protein keluarga. Support dari pemerintah diperlukan untuk pengembangan produk khas oleh-oleh Jember.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP). 2018. Volume produksi ikan bulan Juli. http://pipp.djpt.kkp.go.id/detail_berita/10457 . Diakses 26 Mei 2018
- [2] Allison, E. H. , Ellis, F. (2001). The Livelihood Approach and Management of Small-scale Fisheries. *Journal of Marine Policy*, 25 (377-388)