

PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN IKAN UNTUK MENINGKAT PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA TERENTANG III KABUPATEN BANGKA TENGAH

Saparin^{1,a}, Eka Sari Wijianti¹, Yudi Setiawan¹, dan Siti Zaini¹

¹⁾Jurusan Teknik Mesin Universitas Bangka Belitung

Kampus Terpadu UBB Desa Balunujuk Kecamatan Merawang Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, 33172

^{a)} email korespondensi: saparinpdca@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) telah dilaksanakan di desa Terentang III Kecamatan Koba Kabupaten Bangka Tengah yaitu pembuatan nugget berbahan ikan. Nugget adalah salah satu produk makanan beku siap saji yang biasanya terbuat dari daging ayam atau daging sapi. Produk ini sangat digemari berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Nugget berbahan daging ayam atau daging sapi mudah ditemui di supermarket yang dijual dengan harga cukup terjangkau. Agar mengurangi rasa bosan para konsumen perlu ada inovasi baru agar konsumen tetap menyukai nugget. Salah satu caranya yaitu dengan membuat produk olahan nugget berbahan ikan. Pembuatan nugget berbahan ikan ini bukan sesuatu yang baru, tetapi perlu pengenalan ke masyarakat yang belum mengetahui cara pembuatannya. Tim PkM bekerjasama dengan Badan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Terentang III dalam proses pembuatan nugget. Tim PkM memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget berbahan ikan dan pengemasan produknya kepada ibu-ibu PKK. Nugget ikan yang dihasilkan dikemas dengan kemasan yang menarik yang telah disiapkan tim PkM. Selain untuk dikonsumsi sendiri, olahan nugget ikan dapat dijadikan sumber pendapatan alternatif dalam menunjang perekonomian masyarakat. Keberlanjutan program ini yaitu tim PkM akan memfasilitasi dalam memperoleh izin edar produk pangan olahan (PIRT) agar dapat dipasarkan secara lokal. Pemasaran produk nugget ikan dapat dilakukan melalui kerjasama antara pihak BUMDes Terentang III dan mitra lainnya yang mampu mendistribusikan produk tersebut.

Kata kunci: Nugget ikan, kuliner, perekonomian masyarakat

PENDAHULUAN

Kebiasaan konsumsi masyarakat saat ini banyak beralih ke makanan yang serba instan dan cepat. Produk makanan yang bersifat *ready to eat* atau *ready to cook* sangat menjamur. Makanan ini mudah ditemui di pusat jajanan atau kuliner. Menurut Wulandari, dkk, (2016), produk *ready to eat* adalah produk pangan yang langsung dapat dikonsumsi saat sampai ke tangan konsumen. Sedangkan produk *ready to cook* adalah produk pangan yang telah mengalami proses pengolahan sampai ke tahap pengemasan sehingga saat produk tersebut sampai ke tangan konsumen, produk siap dimasak sebelum dikonsumsi contohnya *Nugget*.

Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselubungi oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breeding*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Permadi, dkk, 2012). Nugget adalah salah satu produk makanan beku siap saji yang biasanya terbuat dari daging ayam atau daging sapi. Produk ini sangat digemari berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*) (Nisa, 2013).

Selain terbuat dari daging sapi atau daging ayam, nugget juga dapat dibuat dari bahan tahu dan tempe (Rohaya, dkk, 2013), nugget berbahan tahu dengan tambahan sayuran brokoli (Khatimah, dkk, 2018). Nugget juga dapat dibuat dari bahan dasar ikan yang memiliki kadar protein yang baik. Menurut Yulianti dan Mutia (2018), nugget yang berbahan ikan gabus memiliki kadar protein berkisar 16,03-24,7%. Kadar protein tersebut sudah memenuhi SNI standar minimal kadar protein yang harus dimiliki dalam nugget yang ditetapkan oleh Departemen Perindustrian.

Nugget ikan adalah produk makanan yang berasal dari ikan yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, yang selanjutnya dilumuri dengan pelapis (*coating* dan *breeding*), kemudian dilakukan penggorengan (Rosselinda dkk, 2018). Nugget ikan merupakan salah satu alternatif nugget yang mengandung gizi yang baik. Nugget ikan ini memiliki kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dijadikan lauk pauk makanan.

Potensi ikan yang berada di desa Terentang III Kecamatan Koba kabupaten Bangka Tengah cukup banyak. Hal menjadi peluang dalam mengolah hasil ikan menjadi nugget ikan. Pembuatan nugget berbahan ikan ini bukan sesuatu yang baru, tetapi perlu

pengenalan ke masyarakat yang belum mengetahui cara pembuatannya. Tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) bekerjasama dengan Badan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Terentang III dalam proses pembuatan nugget. Tim PkM memberikan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget berbahan ikan dan pengemasan produknya kepada ibu-ibu PKK. Produk Nugget ikan dikemas dengan kemasan yang menarik yang telah disiapkan tim PkM. Pengemasan produk harus kedap udara atau sistem vakum untuk memperpanjang umur simpan (Fona, dkk, 2017).

Selain untuk dikonsumsi sendiri, olahan nugget ikan dapat dijadikan sumber pendapatan alternatif dalam menunjang perekonomian masyarakat. Keberlanjutan program ini yaitu tim PkM akan memfasilitasi dalam memperoleh izin edar produk pangan olahan (PIRT) agar dapat dipasarkan secara lokal. Pemasaran produk nugget ikan dapat dilakukan melalui kerjasama antara pihak BUMDes Terentang III dan mitra lainnya yang mampu mendistribusikan produk tersebut.

METODE PELAKSANAAN

Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan

Kegiatan sosialisasi pembuatan Nugget ikan dilaksanakan di Balai Desa Terentang III dengan sasaran kegiatan masyarakat Desa Terentang III. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dasar dalam pembuatan nugget ikan kepada Ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar mengenai potensi usaha nugget ikan dan pemaparan mengenai proses pembuatan nugget ikan. Beberapa peserta pelatihan mempraktekkan langsung dalam pembuatan nugget.



Gambar 1. Pemaparan materi sosialisasi pembuatan nugget ikan

Pelaksanaan pembuatan nugget melalui tahapan berikut ini :

1. Persiapan alat dan bahan

Tim PkM yang terdiri dari dosen dan mahasiswa menyiapkan peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan nugget. Alat pembuatan nugget ikan sebagai berikut:

- kompor
- gas
- pengukus
- cetakan atau nampan
- baskom

- kuali
- spatula
- pisau
- telenan
- kemasan *standing pouch*
- label atau merek

Sedangkan bahan untuk pembuatan nugget ikan adalah sebagai berikut:

- 1 kg ikan giling ciu
- 5 butir telur
- Batu es
- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 5 butir
- Garam secukupnya
- Gula 1 sdm
- Penyedap rasa (sasa, masako) secukupnya
- Pengental 1 bungkus
- Tepung Tapioka Tani 5 ons
- Tepung Terigu 5 ons
- Tepung Roti 5 ons
- Minyak Goreng 1 bungkus

2. Pembuatan campuran bahan-bahan nugget

Langkah – langkah pembuatan nugget ikan dijelaskan sebagai berikut:

- Siapkan alat dan bahan
- Masukan ikan giling ciu dan batu es ke dalam baskom lalu diaduk dengan batu es selama 15 menit.
- Masukan telur 3 butir, bawang putih, bawang merah, kaldu bubuk, masako, gula, merica dan penyedap rasa yang telah disiapkan kedalam giling ikan ciu.
- Selanjutnya tuangkan tepung terigu dan tepung tapioka tani dan pengental pada giling ikan ciu.
- Setelah dicampurkan, adonan diaduk hingga rata sehingga adonan giling ikan ciu terasa mengental dan mudah dibentuk.
- Masukan adonan giling ikan ciu kedalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak lalu adonan dikukus selama 30 menit.
- Setelah matang adonan nugget ikan didinginkan dan dipotong sesuai keinginan.
- Siapkan campuran kocokan telur dan tepung terigu lalu masukan dan oleskan nugget ikan ciu yang telah dipotong lalu ditaburkan dengan tepung roti hingga merata.
- Nugget ikan dapat langsung di goreng atau disimpan di lemari pendingin.



Gambar 2. Pembuatan nugget ikan

3. Pemasakan nugget

Nugget ikan yang telah ditaburi tepung roti didinginkan. Selanjutnya nugget dapat disajikan langsung dengan digoreng menggunakan minyak panas, sehingga ketika dimakan nugget ikan akan mempunyai tekstur yang renyah dibagian luarnya dan kenyal di bagian dalamnya. Nugget ikan yang telah digoreng dicicipi oleh peserta sosialisasi dan pelatihan yang hadir. Nugget yang dihasilkan kurang lebi sama dengan nugget pada umumnya. Tetapi yang berbeda yaitu rasa gurih dibagian luarnya dan kenyal dibagian dalamnya, rasa nugget yang enak menjadi nilai tambah dari nugget yang dihasilkan. Selain itu nilai gizi juga baik untuk kesehatan karena nugget berbahan dasar ikan.



Gambar 3. Peserta mencicipi nugget ikan

4. Pengemasan Nugget

Pengemasan nugget menggunakan kemasan *standing pouch*. Nugget ikan yang telah didinginkan dimasukkan kedalam *standing pouch*. Kemudian kemasan tersebut diberi label.



Gambar 4. Nugget ikan yang diberi labeli

Dampak Progam bagi Masyarakat

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget memiliki dampak yang positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat yang mengelutinya. Komoditas nugget yang sangat diminati kalangan anak-anak menjadi pasar tersendiri. Potensi wisata pantai yang terletak dipinggir jalan desa Terentang III sangat mendukung dalam memasarkan produk nugget ini. Pantai Terentang III tiap hari ramai dikunjungi masyarakat, khususnya sore hari. Selain ke sekolah-sekolah atau toko kelontong atau warung-warung,

produk nugget dapat dipasarkan di tempat wisata pantai Terentang III.

KEBERLANJUTAN PROGRAM

Selain melakukan sosialisasi dan pelatihan, Tim PkM juga melakukan kerjasama dengan Badan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Terentang III. Kerjasama ini bertujuan agar aktivitas pembuatan nugget ikan dapat dilanjutkan sepenuhnya kepada ibu-ibu PKK. Dan diharapkan ibu PKK Terentang III dapat melanjutkan produksi dan mengajak masyarakat lainnya untuk menekuni usaha pembuatan nugget di desa Terentang III.

Keberlanjutan program PkM ini yaitu tim PkM akan memfasilitasi dalam memperoleh izin edar produk pangan olahan (PIRT) agar dapat dipasarkan secara lokal. Pemasaran produk nugget ikan dapat dilakukan melalui kerjasama antara pihak BUMDes Terentang III dan mitra lainnya yang mampu mendistribusikan produk tersebut. Selain itu perhitungan biaya produksi pembuatan nugget juga perlu disosialisasikan kepada mitra usaha nugget ikan agar usahanya tetap *survive*.

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat (PkM) telah dilaksanakan di desa Terentang III Kecamatan Koba Kabupaten Bangka Tengah yaitu pembuatan nugget berbahan ikan. Kegiatan yang dilakukan adalah sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget ikan. Peserta kegiatan yaitu ibu-ibu PKK dan beberapa warga desa Terentang III. Kegiatan ini sangat bermanfaat sebagai transfer pengetahuan dari Tim PkM tentang pembuatan nugget ikan yang belum diketahui oleh sebagian besar peserta pelatihan. Kegiatan yang telah dilakukan yaitu dari proses pembuatan nugget ikan sampai dengan proses pengemasan produk nugget ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat selanjutnya yaitu dapat dilakukan sosialisasi atau pembinaan tentang pemasaran atau mempromosikan nugget ikan baik secara *online* maupun *offline*. Selain itu perlu dilakukan kegiatan pendampingan oleh tim PkM dalam memperoleh izin edar produk pangan olahan (PIRT) agar dapat dipasarkan secara lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Bangka Belitung atas pembiayaan publikasi artikel ilmiah ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pemerintah desa Terentang III dan Badan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) desa Terentang III yang telah mendukung kegiatan ini.

REFERENSI

- Fona, Z., Kurniasih, E., & Raudah, 2017. Pengembangan Unit Usaha Nugget Sehat di Politeknik Negeri Lhokseumawe. *Agrokreatif, Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), pp. 115-122.
- Khatimah, N., Kadirman., & Fadillah, R., 2018. Studi Pembuatan Nugget Berbahan Dasar Tahu Dengan

- Tambahan Sayuran. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, pp. 59-68.
- Nisa, T. K., 2013. Pengaruh substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heteriphyllus* LMK) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *Food Science and Culinary Journal*, 2(1), pp. 63-71.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A., 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus Ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4), pp. 115-120.
- Rohaya, S., Husna, N., & Bariah, K., 2013. Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1), pp. 7-16.
- Rosselinda, B. E., Widanti, Y. A., & Mustofa, A., 2018. Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius SP*) – Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1), pp. 49-54.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D.S., & Runtini, N., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. *Jurnal Ilmu Ternak*, 16(2), pp. 95-99.
- Yulianti & Mutia, A.K., 2018. Analisis Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Nugget Ikan Gabus dengan Penambahan Tepung Wortel, 1(1), pp. 37-42.