

**DIVERSIFIKASI IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) UNTUK PRODUK DIVERSIFIKASI
FISH NUGGET DI DESA ULUNG PELIANG (UPEL)
DIVERSIFICATION OF TILAPIA (*Oreochromis niloticus*) FOR DIVERSIFIED PRODUCTS OF
FISH NUGGET IN ULUNG PELIANG VILLAGE (UPEL)**

**Eko Cahyono¹, Stevy Imelda Murniati Wodi¹, Meylan Joiske Salele²,
Apriani Onisye Baeruma², Agus Turambi², Jumardi Tondais²**

¹Dosen Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Negeri Nusa Utara

²Alumni Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Negeri Nusa Utara

Jl. Kesehatan No. 1 Kelurahan Sawang Bendar Kecamatan Tahuna Kabupaten Kepulauan Sangihe, Propinsi Sulawesi Utara, 95812

Email: ekocahyono87@gmail.com

Abstrak: Fish nugget merupakan produk diversifikasi berbahan dasar surimi yang dibentuk menjadi bulat, kotak dan persegi panjang. Dilapisi tepung roti lalu digoreng, atau dilapisi tepung roti mentah dan disimpan. Fish nugget dapat diolah dari berbagai jenis ikan air laut maupun air tawar. Salah satu komoditas perikanan air tawar yang potensial adalah ikan Nila. Ikan nila merupakan hasil budidaya yang memiliki daging berwarna putih dan kenyal, namun kelemahannya mengandung senyawa geosmin yang menyebabkan bau bit. Tujuan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus adalah melakukan diversifikasi melalui produk fish nugget yang berbahan dasar ikan nila di Desa Upel. Metode yang digunakan meliputi ceramah, tanya jawab, diskusi serta simulasi dan praktek pembuatan fish nugget. Hasil dari kegiatan ini mitra mampu memilih bahan baku produk olahan yang berkualitas dan dapat menyusun formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan. Mampu mengembangkan keterampilan dalam hal olahan ikan Nila dan diversifikasi olahan bahan baku ikan Nila sehingga memperluas jaringan pemasaran. Mampu mengelola keuangan menjadi lebih baik melalui transfer pengetahuan

Katakunci: diversifikasi, nugget ikan, nila, upel

Abstract: Fish nuggets are a diversified product made from surimi which is formed into rounds, squares and rectangles. It is breaded then fried, or breaded raw and stored. Fish nuggets can be processed from various types of sea and freshwater fish. One of the potential freshwater fishery commodities is Tilapia. Tilapia is a cultivated product that has white and chewy flesh, but the weakness is that it contains geosmin compounds which cause the smell of beets. The aim of the Stimulus Community Partnership Program is to carry out diversification through fish nuggets made from tilapia in Upel Village. The methods used include lectures, questions and answers, discussions as well as simulations and practice of making fish nuggets. The results of this activity partners are able to select quality raw materials for processed products and can compile the formulation of ingredients for processed fishery products. Able to develop skills in the processing of tilapia and diversification of the raw material for tilapia, thus expanding the marketing network. Able to better manage finances through knowledge transfer.

Keyword: diversification, fish nuggets, tilapia, upel

PENDAHULUAN

Ulung Peliang (Upel) merupakan salah satu Kampung atau Desa yang berada di Kecamatan Tamako Kabupaten Kepulauan Sangihe. Secara geografis terletak di antara 4° 4' 13'' – 4° 44' 22'' Lintang Utara, 125° 9' 28'' – 125° 56' 57'' Bujur Timur. Menurut Tatontos (2020) Kampung Upel dibagi dalam empat (4) lendongan. Lendongan I memiliki 106 KK, Lendongan

II memiliki 80 KK, Lendongan III memiliki 66 KK dan Lendongan IV memiliki 62 KK. Jumlah Kepala Keluarga di Kampung Upel mencapai 314 KK.

Kampung Upel berada di dataran tinggi yang memiliki sumber air bersih yang melimpah, sehingga sangat potensial sebagai lokasi budidaya perikanan air tawar. Terdapat 7 lokasi budaya air tawar semi intensif yang menghasilkan ikan nila ± 3.500 kg/tahun.

Ikan Nila merupakan jenis ikan air tawar yang mempunyai nilai konsumsi cukup tinggi di daerah Pulau Jawa dan sekitarnya (Cahyono 2000; Mujiono *et al.* 2019), namun di Kampung Upel Kepulauan Sangihe ikan Nila memiliki nilai ekonomis yang cukup rendah. Ikan Nila hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi sampingan pengganti ikan air asin (Layang, Tuna, Sunglir, Selar dan Tongkol). Pemanfaatan ikan Nila sebagai produk olahan masih jarang dilakukan. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan terkait pengolahan, diversifikasi dan pengembangan produk perikanan berbasis ikan Nila. Di Kampung Upel kegiatan pengolahan dan pengembangan produk perikanan belum pernah dilakukan oleh pihak manapun baik dari instansi pemerintahan maupun swasta. *Breaded food* hasil perikanan merupakan produk atau makanan camilan ataupun makanan besar yang berasal dari potongan maupun lumatan daging ikan yang diberi bumbu – bumbu (Bertulani *et al.* 2019; Voong *et al.* 2019) kemudian dicampur dengan bahan pengikat dan dicetak berdasarkan ukuran dan bentuk tertentu, selanjutnya dicelupkan ke dalam batter dan dilapisi dengan tepung roti kemudian digoreng atau disimpan dalam ruang pembeku apabila belum digunakan (Neira *et al.* 2019). Beberapa produk breaded seperti, *stick*, *breaded shrimp*, dan *fish nugget*.

Fish nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging ikan giling atau minced fish (Nila, lele, patin, layang, tuna, selar, sunglir, tongkol, deho dan lainnya) (Flambaum dan Zhitnitsky 2019) yang dicetak dalam bentuk potongan persegi empat, persegi panjang, bulat dan dilapisi dengan tepung berbumbu (battered dan braded) (Zulaikah *et al.* 2019). *Fish nugget* dapat dinikmati atau dikonsumsi setelah dilakukan proses penggorengan. Tujuan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus adalah melakukan diversifikasi melalui produk *fish nugget* yang berbahan dasar ikan nila di Desa Upel

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan cara penyuluhan dan praktik langsung.

Praktik langsung dilaksanakan kepada peserta yang terdiri dari Kelompok PKK dan Kader Posyandu. Bentuk kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dengan kegiatan Pembuatan Nugget Ikan bertujuan agar masyarakat di Kampung Upel dapat membuat Nugget Ikan, sehingga ibu-ibu memiliki ketrampilan lebih. dan dapat diterapkan untuk makanan tambahan padasaan Posyandu. Nugget merupakan jenis makanan yang dibuat dari campuran daging-dagingan, tepung, telur dan bumbu-bumbu, selanjutnya diadon dan dicetak serta dipanir dan dibekukan. Pembuatan nugget mengacu pada penelitian Liputo *et al.* (2013) ikan dandibersihkan dari setat-seratnya. Ikan digiling bersama dengan es dan ditambahkan sedikit garam. Daging ikan (surimi) dicampur dengan bumbu (bawang putih, bawang bombai, garam, lada, jahe, dan ketumbar) yang telah dihaluskan. Tambahkan tepung tapioka, telur, dan potongan wortel. Pencetakan fish nugget dilakukan dengan menggunakan alat cetak (diolesi minyak). Pengukusan pada suhu 100 °C selama 30 menit sampai matang diangkat dan ditiriskan.

Kegiatan ini merupakan kegiatan motivator, karena di Kampung Upel Kelompok Pembudidaya ikan maupun Ibu-ibunya masih belum memanfaatkan sumber daya alam yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi Kegiatan

Kegiatan diawali dengan survei lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja, waktu kegiatan dan sasaran. Pelaksanaan Program Kemitraan Stimulus dilakukan dalam 1 hari yaitu pada tanggal 29 Agustus 2020. Kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian dosen Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut Jurusan Perikanan dan Kebaharian Politeknik Negeri Nusa Utara.

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Kampung Upel Kecamatan Tamako. Lokasi berjarak 42,3 KM dari kota Tahuna. Lokasi kegiatan PKMS dapat ditempuh dengan kendaraan roda dua maupun roda empat. Balai Kampung Upel dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Balai Kampung Ulung Peliang

Tahapan Kegiatan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) ini dilakukan dengan dua acara yaitu pemberian materi dan pelatihan atau demonstrasi pembuatan produk.

Pelatihan Pemilihan Bahan Baku Hasil Perikanan

Pemilihan bahan baku bertujuan untuk memperoleh bahan baku yang berkualitas tinggi, sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas (Tondais *et al.* 2020). Pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus mitra diberikan pengetahuan atau tata cara dalam memilih bahan baku khususnya ikan nila yang merupakan produk unggulan di Kampung Ulung Peliang. Beberapa tahapan dalam memilih bahan baku yang baik menurut Nurjanah *et al.* (2014) dari segi kualitas harus baik (berdasarkan organoleptik), mudah diperoleh (ketersediaan yang melimpah), mudah diolah (mudah untuk didiversifikasikan), dan harga yang relative murah (mudah dijangkau untuk semua kalangan). Kegiatan pemberian materi kepada mitra di Kampung Upel dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan Pemilihan Bahan Baku

Produk yang berkualitas merupakan produk yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang telah

ditentukan dari produsen. Untuk mencapai tersebut, bahan baku yang digunakan harus menggunakan harus memiliki spesifikasi standar yang telah ditentukan oleh produsen.

Pelatihan Manajemen Pemasaran

Mengingat saat ini banyak sekali UKM yang bermunculan disituasi pandemic Covid-19. Tim Program Kemitraan Masyarakat Stimulus Politeknik Negeri Nusa Utara memberikan materi terkait strategi pemasaran dalam menjual produk ke pasar lokal dan regional. Dalam hal ini, kaitannya merk dagang dari produk belum luas atau dikenal oleh banyak orang, harga, kualitas, hingga pesaing. Kegiatan pemberian materi strategi pemasaran produk lokal berbasis berbasis *online* berbasis bahan baku ikan Nila dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pelatihan Strategi Pemasaran

Beberapa strategi pemasaran produk menurut Budiantro (2020) ialah menggunakan media social (Facebook, Instagram, WhatsApp, telegram dan lainnya), menggunakan media *website*, mengikuti bazar atau pameran (memperkenalkan produk), dan dapat bergabung dengan partner perusahaan yang lebih besar.

Pelatihan Pembuatan Produk Fish Nugget

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan merupakan suatu cara untuk memproses bahan baku menjadi produk yang beraneka ragam sehingga memiliki *added value* yang lebih sebagai upaya pemanfaatan hasil panen yang berlebih sehingga memberikan manfaat yang lebih besar. Pembuatan produk *fish nugget* dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pembuatan *Fish Nugget*

Fish Nugget merupakan salah satu produk diversifikasi hasil perikanan dengan bahan baku daging ikan yang memiliki cita rasa tertentu. *Fish nugget* terbuat dari "pasta ikan atau *minced fish* atau surimi atau daging ikan lumat". Ikan nila merupakan salah satu potensi hasil perikanan budidaya yang sangat melimpah di Kampung Upel sehingga dapat dimanfaatkan menjadi *fish nugget*. *Nugget* hasil pelatihan program Kemitraan Masyarakat Stimulus dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Nugget Ikan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus dapat disimpulkan bahwa ikan Nila hasil budidaya masyarakat Desa Upel dapat didiversifikasikan menjadi produk *Fish Nugget*.

DAFTAR PUSTAKA

Bertulani M, Silvia MA, Tavares N, Albuquerque TG. 2019. Impact of cooking methods on the nutritional quality of breaded fish. *Food Sci Tech*. 43:1271-76.

Budiantro S. 2020. Strategi Pemasaran Dengan Menggunakan Pendekatan Mark Plus & Co Di Kandatel Jakarta. *Jurnal Industri Elektro dan Penerbangan*. 3(1):13-24.

Cahyono B. 2000. Budi daya ikan air tawar: ikan gurami, ikan nila, ikan mas. Penetbit : Kanisius.

Flambaum VV, Zhitnitsky R. 2019. Primordial lithium puzzle and the axion quark nugget dark matter model. *Physical Review*. (9):1-13.

Tondais J, Sombo DE, Lalenoh BA, Mappiratu M, Adrian A, Cahyono E. 2020. Ekstraksi Flavour dari Tepung Ikan Layang (*Decapterus sp.*) Menggunakan Enzim Protease Biduri (*Calotropis gigantea*). *Jurnal Fishtech* 9 (1), 6-12

Liputo AS, Berhimpon S, Fatimah F. 2013. Analisa Nilai Gizi serta Komponen Asam Amino dan Asam Lemak dari Nugget Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dengan Penambahan tempe. *Chem. Prog*. 6(1):38-44.

Mujiono F. Sampekalo J, Lumenta C. 2019. Pertumbuhan Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Menggunakan Pakan Komersil yang Diberi Tambahan "Bakasang". *Jurnal Budidaya Perairan*. 3(1): 187-194

Neira LM, Agustinelli SP, Ruseckaite RA, Martucci JF. 2019. Shelf life extension of refrigerated breaded hake medallions packed into active edible fish gelatin films. *Packaging Technology and Science*. 32(9):471-480.

Nurjanah, Abdullah A, Sudirman S, Tarman K. 2014. Pengetahuan dan karakteristik bahan baku hasil perairan. Penerbit : IPB Pres

Tatontos T. 2020. Profil kampung Ulung Peliang. [Komunikasi singkat].

Voong KY, Norton-Welch A, Mills TB, Norton IT. 2019. Understanding and predicting sensory crispness of deep-fried battered and breaded coatings. *Journal of Tuxtore Studies*. 50:456-46