

**PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PEMBUATAN NUGGET IKAN DI
KAMPUNG BENGKETANG KABUPATEN KEPULAUAN SANGIHE,
SULAWESI UTARA**

**COMMUNITY PARTNERSHIP PROGRAM FOR PRODUCTION OF FISH NUGGET IN
KAMPUNG BENGKETANG, SANGIHE ISLANDS, NORTH SULAWESI**

Jefri Anthonius Mandeno, Novalina Maya Sari Ansar, Wendy Alexander Tanod, Eko Cahyono

Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Politeknik Negeri Nusa Utara

Jl. Kesehatan No.1 Kelurahan Sawang Bendar, Kecamatan Tahuna Kabupaten Kepulauan Sangihe

*Email: novalinaa41@gmail.com

Abstrak: Pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Kepulauan Sangihe masih terbilang bersifat tradisional karena dilakukan berdasarkan kebiasaan secara turun temurun. Pada umumnya produk yang dihasilkan hanya terbatas pada ikan asin atau ikan asap, belum ada pengolahan dengan menerapkan diversifikasi produk perikanan. Nugget ikan merupakan salah satu produk diversifikasi perikanan dari olahan daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, dengan menambahkan bahan dari sayuran untuk dapat melengkapi nilai gizi nugget serta diberi bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu selanjutnya dilakukan pembaluran dengan tepung roti, pegemasan dan yang terakhir pembekuan. Tujuan dari Program Kemitraan Masyarakat Stimulus ini yaitu dapat memberikan nilai tambah bagi produk perikanan yang melimpah di Kampung Begketang. Metode yang digunakan meliputi diskusi, tanya jawab serta praktek pembuatan nugget ikan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini yakni masyarakat khususnya Ibu-ibu pengolah dan ibu-ibu kader Posyandu sangat memahami pentingnya mengkonsumsi ikan serta dapat memanfaatkan hasil perikanan yang melimpah untuk dapat diolah menjadi produk yang lebih beranekaragam seperti nugget ikan. Nugget ikan secara umum dapat dibuat dari berbagai macam jenis ikan atau hasil perikanan dengan syarat dagingnya mudah didapat atau di ambil.

Kata kunci: Diversifikasi, Nugget Ikan, Tabukan Utara

Abstract: Processing fishery products in the Sangihe Islands Regency is still considered traditional because it is carried out based on habits passed down from generation to generation. Generally, the products produced are only limited to salted or smoked fish. There is no processing by applying fishery product diversification. Fish nuggets are fishery diversification products from processed fish meat that are finely ground and mixed with binders. Nugget products are also added with ingredients from vegetables to complement the nutritional value of nuggets, seasoned, steamed, and molded into specific shapes. Then fish nuggets are covered with breadcrumbs, packaging, and finally freezing. The purpose of the Stimulus Community Partnership Program is to provide added value for the abundant fishery products in Begketang Village, Sangihe Islands. The methods used include discussions and the practice of making fish nuggets. The results showed that the Bengketang community, especially fish processing women and Posyandu cadres, understand the importance of consuming fish and can take advantage of the abundant fishery products to be processed into more diverse products such as fish nuggets. Fish nuggets, in general, can be made from various types of fish or fishery products, provided the meat is easy to get or take.

Keyword: *Diversification, Fish Nugget, North Tabukan*

PENDAHULUAN

Kecamatan Tabukan Utara sebagai kecamatan yang terbesar di Kabupaten Kepulauan Sangihe berdasarkan letak geografis sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Kepulauan Marore, sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Tahuna dan Kendahe, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Nusa

Tabukan dan sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Tabukan Tengah. Kecamatan Tabukan Utara secara adminstaratif terdiri atas 24 Kampung/Desa yakni Bahu, Beha, Bengketang, Bowongkulu, Kalasuge, Kalekube, Kalekube I, Kalurac, Lenganeng, Likuang, Mala, Moade, Naha, Naha I, Petta, Petta Barat, Petta Selatan, Petta Timur,

Pusunge, Raku, Tarolang, Tola dan Utaurano (BPS Sangihe, 2014). Bengketang sebagai salah satu Desa yang ada di Kecamatan Tabukan Utara sebagai besar penduduknya bermata pencaharian nelayan dengan presentase sebanyak 44%. Dan 52% jumlah penduduk Kampung Bengketang adalah perempuan.

Produksi olahan hasil perikanan di Kabupaten Kepulauan Sangihe pada umumnya diolah secara tradisional baik berupa ikan asin, ikan asap/ikan fufu dan bakasang. Sifat alami ikan yang mudah rusak membutuhkan proses pengolahan serta pengawetan yang baik dan benar. Oleh karena itu perlu dilakukan usaha dalam meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pasca panen melalui proses pengolahan maupun pengawetan dan diversifikasi olahan hasil perikanan.

Sekarang ini telah banyak dikembangkan produk diversifikasi olahan hasil perikanan dengan prinsip surimi based product atau dikenal dengan produk bernilai tambah (value added product). Jenis produk tersebut meliputi bakso ikan, nugget, kue ikan, kaki naga, permen ikan, siomay dan snack berbahan dasar ikan (Saparinto, 2011)

Nugget ikan (fish nugget) merupakan salah satu produk diversifikasi dengan bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. Pengolahan nugget ikan bertujuan untuk mendapatkan hasil olahan ikan siap saji yang disukai semua umur dari berbagai kalangan, selain itu nugget merupakan produk diversifikasi dengan merubah bentuk dan penampilan sehingga ikan lebih menarik untuk dikonsumsi (Wellyalina et al, 2013).

Nugget ikan dapat dibuat dengan menambahkan bahan dari sayuran untuk dapat melengkapi nilai gizi nugget. Nugget ikan secara umum dapat dibuat dari berbagai macam jenis ikan atau hasil perikanan dengan syarat dagingnya mudah didapat atau di ambil. Teknik pembuatan nugget cukup sederhana yaitu dengan membuat adonan dari daging ikan dan dipadukan dengan berbagai macam bumbu sebagai penyedap

setelah adonan tercampur rata dilanjutkan dengan proses pengukusan yang bertujuan untuk memanangkan adonan, pendinginan, pembentukan atau pencetakan sesuai dengan kebutuhan dan selera konsumen, pembaluran, pegemasan dan yang terakhir pembekuan. Karena pembuatan nugget yang cukup sederhana sehingga mudah diaplikasikan pada masyarakat nelayan atau kelompok pengolah ikan (Darmadi *et al*, 2019). Sehingga pelatihan pembuat nugget ikan sangat berpeluang untuk diberikan kepada ibu ibu nelayan dan kelompok pengolah ikan di Kampung Bengketang Kecamatan Tabukan Tengah.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam Pelaksanaan Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) ini dilakukan dengan dua cara yaitu pemberian materi dan pelatihan atau demonstrasi pembuatan produk nugget ikan. Kegiatan ini melibatkan peserta dari Ibu-ibu kelompok pengolah dan Ibu-ibu kader Posyandu dengan tetap menerapkan protokol kesehatan 5M. Kegiatan ini dilakukan untuk pembinaan dan pembimbingan agar ibu-ibu di Kampung Bengketang dapat membuat Nugget Ikan tidak hanya terbatas pada pembuatan ikan asin atau ikan asap saja. Selain itu diharapkan ibu-ibu memiliki ketrampilan lebih dalam membuat produk nugget ikan sehingga dapat diberikan kepada anak-anak sebagai makanan tambahan pada saat kegiatan Posyandu dan merupakan upaya untuk menggiatkan gerakan makan ikan bagi anak-anak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 11 Agustus 2021 di Kampung Bengketang Kecamatan Tabukan Utara Kabupaten Kepulauan Sangihe. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dilaksanakan selama satu hari di Balai Kampung Bengketang Kecamatan Tabukan Utara. Lokasi PKM berjarak 23 Km dengan waktu tempuh selama kurang lebih 30 menit dari Kota Tahuna dengan menggunakan kendaraan roda dua dan roda empat.

Partisipan/ Peserta

Kegiatan ini dilakukan dengan melibatkan Tim Pengabdian Dosen Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut dan beberapa mahasiswa PS. TPHL Jurusan Perikanan dan Kebaharian Politeknik Negeri Nusa Utara. Kegiatan ini dihadiri oleh Kepala Kampung Bengketang, Perangkat Kampung Bengketang, Ibu-ibu kelompok pengolahan dan ibu-ibu kader Posyandu sebagai peserta kegiatan PKMS. Jumlah peserta yang hadir berjumlah 10 orang, jumlah peserta yang hadir sangat terbatas hal ini dikarenakan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam kondisi PPKM akibat Covid-19. Tempat pertemuan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembukaan Acara

Bahan dan Alat yang digunakan

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan ini adalah ikan sori yang dikenal dengan nama lokal ikan sorhong, bawang putih, bawang merah, garam, lada, jahe dan ketumbar) yang telah dihaluskan, tepung tapioka, telur, wortel dan keju. Alat yang digunakan yaitu

Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan Kegiatan diawali dengan Pemberian materi berupa kandungan gizi pada ikan, manfaat mengkonsumsi produk perikanan khususnya ikan serta diversifikasi produk perikanan yang dapat memberikan nilai tambah.

Diversifikasi produk pengolahan hasil perikanan merupakan upaya untuk mengoptimalkan penganekaragaman produk hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan memperhatikan faktor mutu gizi dan keamanan pangan sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi

produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas serta penambahan nilai jual. Diversifikasi bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternative dan penyegaran menu.

Kampung Bengketang mempunyai potensi perikanan khususnya ikan yang melimpah namun pengolahannya hanya terbatas pada produk ikan asin dan ikan asap. Sehingga dipandang perlu untuk dilakukan pelatihan mengenai keanekaragaman produk olahan hasil perikanan. Pemberian materi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pemberian Materi

Adapun produk olahan berbasis ikan yang disampaikan pada kegiatan PKMS adalah pembuatan nugget ikan. Nugget ikan adalah olahan daging ikan yang dicampur sedikit tepung dan telur sebagai bahan dasar. Nugget ikan merupakan salah satu olahan fish jelly yang memiliki rasa yang cukup enak. Jenis olahan ini dapat dinikmati dalam jangka panjang karena penyimpanan sebelum dikonsumsi dalam keadaan beku. Nugget ikan secara umum dibuat dari berbagai jenis ikan yang mudah didapat.

Pembuatan nugget dengan menggiling daging ikan bersama dengan es dan ditambahkan sedikit garam. Daging ikan (surimi) dicampur dengan bumbu Kemudian tambahkan yang telah diserut. Pencetakan fish nugget dilakukan dengan menggunakan alat cetak (diolesi minyak). Pengukusan pada suhu 100 °C selama 30 menit sampai matang diangkat dan ditiriskan.

Daging ikan Sori yang digunakan tidak terlalu disukai oleh masyarakat Kampung Bengketang karena ikan ini memiliki banyak tulang sehingga sulit saat dikonsumsi. Ikan ini juga bersifat musiman sehingga pada waktu-waktu tertentu sulit untuk dijumpai. Apabila dalam musim tangkapannya berlimpah maka dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat nugget karena daging ikan ini berwarna putih sehingga pada saat pembuatan nugget ditahap pengukusan daging yang dikukus berwarna putih. Kegiatan ini berjalan dengan baik dan disambut dengan antusias oleh peserta hal ini dikarenakan mereka bisa secara langsung mempraktekan pembuatan nugget yang nantinya dapat mereka sajikan kepada anak-anak pada saat kegiatan Posyandu. Pembuatan Nugget Ikan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan

Dengan bentuk yang beraneka ragam nugget ikan dapat membangkitkan selera makan konsumen terutama dari kalangan anak-anak. Kandungan gizi dari nugget ikan yang cukup tinggi disertai dengan penampilan bentuk yang divariasikan diharapkan dapat meningkatkan asupan gizi dari anak-anak yang sedang tumbuh sehingga dapat memacu pertumbuhan anak menjadi lebih baik. Nugget ikan juga dapat dibuat dengan menambahkan bahan dari jenis sayuran untuk dapat melengkapi nilai gizi nugget, sehingga bagi anak-anak lebih mudah untuk bisa mengonsumsi sayuran. Gambar olahan Nugget pada kegiatan PKMS dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Nugget Ikan

KESIMPULAN

Kegiatan PKMS dapat terlaksana dengan baik hal ini dapat dilihat dimana ibu-ibu Kelompok pengolah dan ibu-ibu Kader Posyandu dapat membuat produk nugget ikan dengan memanfaatkan sumber daya perikanan yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Sangihe. 2014. Sangihe Dalam Angka Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepulauan Sangihe. <http://sangihe.kab.bps.go.id>.
- Darmadi N.M, Pandit I.G.D, Sugiana I.G.N, 2019. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Jurnal (CSJ)* 2(1), 18-22
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kepulauan Sangihe. 2016. *Statistik Perikanan Tangkap Kabupaten Kepulauan Sangihe*. Tahuna.
- Nahrudin Z. 2014. Pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan hasil perikanan di kelurahan Sumpang Binangae Kabupaten Barru. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*. Vol IV (1). Makasar.
- Nur Asyah Saimima, *Diklat Pengolahan Modern, Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Badan Pengembangan SDM-KP. Sekolah Usaha Perikanan Menengah, Waiheru. Ambon
- Saparinto C, 2011. *Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga*. Penerbit Andi. Yogyakarta.

Syahrir dan Syahri, Y.F. 2015. Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Desa Kolakaasi Pesisir Kota Kolaka. Universitas Sembilan Belas November. Kolaka.

Setiawan A, Supriyadi F, Noor GE, Fadli M, Murdimanto A. 2016. Profil Kelautan dan perikanan Kepulauan Sangihe dan Kabupaten Talaud, Proponsi Sulawesi Utara. Badan Litbang Kelautan dan Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan.

Tamarol, J. & Sarapil, C. I. 2018. Kajian Sosial Ekonomi Rumah Tangga Nelayan Pancing Ulur (*Hand line*) Perorangan di Kecamatan Tabukan Utara Kabupaten Sangihe. Jurnal Ilmiah Tindalung, 4(2): 89 – 98

Wellyana, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1):9-17.