

PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN TONGKOL SEBAGAI PENGEMBANGAN DESA WIRAUSAHA UNTUK MASYARAKAT DESA JAYA MAKMUR KECAMATAN LABANGKA

M. Kevin¹, Asmini^{2*}, Ika Fitriyani³, Marisa Sutanti⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Ekonomi dan Manajemen Universitas Samawa, Sumbawa Besar, Indonesia

Email: asminifem@gmail.com

ABSTRAK

Desa Jaya Makmur salah satu desa yang memiliki potensi laut yang tinggi, laut yang kaya akan limpahan ikan salah satunya ikan tongkol. Sampai saat ini umumnya ikan tongkol hanya dikonsumsi dalam bentuk ikan utuh saja hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan siap saji (Nugget) berbahan dasar ikan tongkol khusus kaum perempuan, ibu-ibu PKK dan Kader di Desa Jaya Makmur, Kecamatan Labangka. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan siap saji (Nugget) berbasis ikan tongkol, memberikan keterampilan cara pembuatan Nugget Ikan Tongkol, memberikan keterampilan dan pengetahuan biaya produksi dan harga jualnya untuk dipasarkan. Manfaat dari yang di capai dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah peserta dapat mengetahui cara membuat nugget berbasis ikan tongkol untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Desa Jaya Makmur, Kecamatan Labangka. Pelatihan ini dilakukan pada tanggal 8 September 2022 pada pukul 10:00-12:00 di Halaman Rumah Ketua PKK Desa Jaya Makmur. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode Demonstrasi: digunakan untuk menjelaskan materi tentang cara pengolahan ikan tongkol menjadi nugget. 2) Metode Praktik: digunakan untuk mempraktikkan pengolahan ikan tongkol. 3) Metode Diskusi: dilakukan setelah selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK dan Kader Kesehatan di Desa Jaya Makmur, Kecamatan Labangka. Hasil kegiatan yaitu para peserta berhasil membuat nugget ikan tongkol, serta mendapatkan nilai ekonomi dari nugget yang dibuat.

Kata kunci: Pelatihan, Nugget Ikan Tongkol, Pengembangan Desa Wirausaha

PENDAHULUAN

Desa Jaya Makmur merupakan salah satu Desa yang memiliki potensi Laut yang melimpah, yang mana 10% masyarakatnya merupakan nelayan. Hasil tangkapan nelayan hanya di jual dalam bentuk segar dan keluarga nelayan juga mengolah dengan sederhana hasil tangkapan untuk konsumsi pribadi mereka. Tangkapan Ikan yang melimpah terutama ikan tongkol juga dapat memberikan suatu masalah dalam proses konsumsi, karena orang cenderung akan jenuh apabila mengkonsumsi ikan yang kurang berinovasi dalam mengolah makanan dari bahan dasar ikan



Gambar 1. Potensi Ikan Tongkol



Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang banyak dibutuhkan dan dikonsumsi manusia, karena memiliki banyak kandungan protein yang tinggi, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk kesehatan dan tumbuh kembang anak. Protein memiliki fungsi sebagai zat pembangun, pengatur, pengganti bagian tubuh atau jaringan yang telah rusak.(Pratama, Awaluddin, and Ishmayana 2011). Selain itu protein juga dapat menjadi sumber energy dan memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia.

Ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) adalah golongan ikan tuna kecil dengan ciri badan memanjang, tidak memiliki sirip punggung keras. Ikan yang berpotensi cukup tinggi serta memiliki nilai ekonomis dan banyak disukai masyarakat. Ikan tongkol memiliki kelebihan yaitu kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 dan setiap 100 gram mempunyai komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03%(Grace 2010).

Kelemahan ikan tongkol yang juga dimiliki oleh komoditi hewani lainnya yaitu bahwa dengan kandungan gizi seperti protein dan kandungan air yang cukup tinggi, sehingga memiliki sifat yang mudah busuk setelah di tangkap dan mati. (Diniarti et al. 2020). Selain bergizi, ikan tongkol juga memiliki khasiat yang cukup spesifik yaitu merangsang pertumbuhan sel-sel darah merah dan menghambat proses penuaan. (Hastuti and Ruhibnur 2016)

Olahan makanan yang dibuat adalah Nugget Ikan Tongkol. Nugget merupakan suatu produk olahan daging yang dapat meningkatkan daya guna dan daya simpan dari daging itu sendiri. Nugget merupakan produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dibekukan dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan tambahan makanan yang diijikan, Nugget dapat dibuat dari berbagai jenis daging baik itu daging ayam, sapi maupun ikan.(Darmadi, Pandit, and Sugiana 2019)

Inovasi produk dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas dan diferensiasi produk sehingga produk tersebut memiliki daya saing yang baik, peningkatan mutu dan efisiensi produk. Salah satunya pembuatan nugget ikan tongkol bertujuan untuk mengolah ikan tanpa mengurangi nilai protein yang terdapat pada ikan dan meningkatkan nilai jual hasil tangkapannya dan memiliki skill baru dalam mengolah ikan tongkol sehingga dapat dijadikan sebagai modal dalam wirausaha.

Kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan nugget ikan tongkol ini untuk meningkatkan pendapatan masyarakat yang ada pada Desa Jaya Makmur Kecamatan Labangka, di harapkan dapat memberikan motivasi dan pengetahuan kepada ibu-ibu agar dapat memaksimalkan hasil tangkapan ikan di desa tersebut. Nugget yang sudah terkemas dengan baik dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen terhadap produk nugget tersebut. Selain nilai jual dan tambahan penghasilan, nugget ini juga dapat di promosikan sebagai makanan khas di desa jaya makmur.

METODE

a. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Jaya Makmur, Kecamatan Labangka, Sumbawa, Nusa Tenggara Barat. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada hari Kamis, 8 September 2022 pukul 09.00 dan berakhir pada pukul 12.00.

b. Pelaksana Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan oleh semua Anggota KKL Kelompok XII yang terdiri dari :

1. Ahmadul Hadi Nasri
2. Enggal Ardiastul Afriani
3. Indah Kusuma
4. Jesi Febriani
5. Kartini Inesti Londa
6. Muhammad Kevin
7. Muhammad Syahrizal Iqbal
8. Nining Rara Nantana
9. Novita Ulandari Putri
10. Supardi
11. Suriyati
12. Vetu Alamsyah

**c. Masyarakat/Khalayak Sasaran**

Masyarakat sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan Kader Kesehatan Desa Jaya Makmur. Berdasarkan jenis kelaminnya, kelompok masyarakat sasaran terdiri dari perempuan.

d. Alat dan Bahan Kegiatan**- Alat**

Adapun alat-alat yang dibutuhkan dalam kegiatan ini, antara lain :

1. Pisau
2. Mangkuk
3. Piring
4. Baskom
5. Blender
6. Panci Kukusan
7. Panci Rebus
8. Talenan
9. Sendok
10. Timbangan
11. Kompor

- Bahan

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan ini, antara lain :

1. Ikan Tongkol
2. Tepung Kanji
3. Tepung Terigu
4. Tepung Panir
5. Maizena
6. Telur
7. Penyedap Rasa (Masako)
8. Garam
9. Lada Bubuk
10. Bawang Putih
11. Jeruk Nipis
12. Jahe
13. Minyak Goreng

e. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

1. Tahapan Persiapan
2. Tahapan Pelaksanaan
3. Penutup

f. Metode Pelatihan

Metode pelatihan pembuatan nugget berbahan ikan tongkol dilakukan dengan cara praktik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan persiapan ini diawali dengan melakukan koordinasi dan diskusi dengan Ketua PKK Desa Jaya Makmur dan Kepala Desa Jaya Makmur (Gambar a dan b). Tujuan koordinasi dan diskusi ini ialah untuk menyatukan persepsi, mendapatkan saran serta dukungan dari PKK Desa Jaya Makmur. Kegiatan diskusi dengan Ketua PKK Desa Jaya Makmur menghasilkan kesepakatan waktu pelaksanaan dan peserta yang menjadi target pelaksanaan kegiatan pelatihan.



Gambar 2. Kegiatan Koordinasi dan Diskusi dengan Ketua PKK Desa Jaya Makmur,



Gambar 3. Kegiatan Koordinasi dengan Kepala Desa Desa Jaya Makmur

Setelah melakukan diskusi dengan ketua PKK Desa Jaya Makmur kegiatan selanjutnya yaitu melakukan diskusi dengan para nelayan atau ibu-ibu yang ada di pesisir pantai. Kegiatan ini dilakukan selama 2 hari, diskusi ini dilakukan dengan cara mendatangi satu per satu rumah-rumah warga yang tinggal di pesisir pantai tersebut.



Gambar 4. Diskusi dengan Masyarakat Pesisir Pantai

Setelah melakukan koordinasi dan diskusi kepada ketua PKK, masyarakat pesisir pantai dan kepala Desa Jaya Makmur, selanjutnya penentuan tanggal kegiatan yang akan dilaksanakan pada tanggal 8 september 2022. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan inovasi baru kepada ibu-ibu di Desa Jaya Makmur untuk dapat mengelola ikan tongkol menjadi makanan siap saji yang lebih praktis di gunakan, mayoritas masyarakat pada Desa Jaya Makmur lebih megandalkan makanan siap saji di karenakan kegiatan yang masyarakat lakukan cenderung padat seperti petani, peternak, dan nelayan. Dengan di adakan pelatihan ini ibu-ibu yang mengikuti pelatihan dapat menambah penghasilannya.

Untuk melaksanakan kegiatan ini maka semua persiapan baik persiapan alat dan bahan telah tersedia maka para peserta pelatihan ini dapat langsung mengolah ikan tongkol menjadi olahan makanan siap saji atau Nugget Ikan Tongkol.

Komposisi nugget ikan tongkol: daging ikan tongkol 1 kg, Telur 2 butir, Bawang putih 5 siung, Garam $\frac{1}{2}$ sdm, Merica $1\frac{1}{2}$, Penyedap rasa 1 sdm, Tepung tapioka 7 sdm rata, Tepung maizena 1 sdm, tepung terigu dan tepung panir.



Gambar 5. Bahan Adonan Nugget

Nugget ikan tongkol dikemas dengan kemasan yang bagus agar mendapatkan hasil yang menarik dan diminati oleh masyarakat setempat. Sebuah desain kemasan yang bagus memberikan sebuah nilai tambah terhadap produk yang dikemas. (Cenadi 2000). Setelah dikemas dengan menarik Nugget ikan tongkol siap di pasarkan dikios-kios setempat di Desa Jaya Makmur dan melalui media social.

Pengemasan nugget ikan tongkol agar dapat nilai jual yang tinggi dapat menggunakan berbagai media kemas, salah satunya dengan menggunakan plastic vacuum. Plastic vakum adalah salah satu jenis plastic yang umum digunakan untuk mengemas atau membungkus berbagai jenis makanan. Kegiatan ini memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga di Desa Jaya Makmur Kecamatan Labangka agar dapat meningkatkan nilai jual ikan tongkol, tinggi rendahnya pendapatan akan sangat di pengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang di capai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang di keluarkan dalam proses produksi.



Gambar 6. Plastik Vakum dan Alat Vakum

Proses pembuatan nugget ikan tongkol menggunakan acuan perhitungan 1 kg ikan tongkol menghasilkan 500 gram daging yang siap diolah menjadi nugget, sebelum mendapatkan daging dengan komposisi tersebut, ikan tongkol sebelumnya harus di marinasi untuk mencegah bau amis.



Gambar.8. Ikan yang di Marinasi

Setelah melakukan marinasi tahap selanjutnya yaitu merebus ikan tongkol selama 15 menit bertujuan untuk lebih mudah memilah antara tulang, daging putih dan daging coklat tujuan dipisahkannya daging putih dan daging coklat agar terhindar dari rasa gatal yang disebabkan oleh daging coklat.



Gambar 9. Daging yang telah dipisahkan dari tulang dan daging hitam

Pembuatan adonan nugget diawali dengan mencampur bahan-bahan seperti, daging ikan tongkol yang telah dipisahkan daging putih dan daging hitamnya, bawang putih dan telur di blender secara bersamaan hingga tercampur rata.



Gambar 10. Proses memblender daging ikan, telur dan bawang putih

Setelah di blender daging ikan dan bawang putih, langkah selanjutnya mencampuri bahan-bahan lainnya, seperti : Garam $\frac{1}{2}$ sdm, Merica $1\frac{1}{2}$, Penyedap rasa 1 sdm, Tepung tapioka 7 sdm rata, Tepung maizena 1 sdm. Adonan yang telah dicampur rata selanjutnya di tuang kedalam Loyang berukuran 25cm x 21cm dan dikukus selama 15 menit.



Gambar 11. Loyang Ukuran 25cm x 21cm dan Gambar k. Proses pengukusan adonan nugget

Adonan yang telah dikukus di dinginkan terlebih dahulu sebelum di potong dalam bentuk memanjang seperti stik. Tahapan selanjutnya yaitu celupkan potongan nugget dengan adonan terigu yang telah dicampur dengan air sebelumnya, kemudian lumuri dengan tepung panir hingga permukaan adonan terlapis dengan baik.



Gambar 12. Pelumuran potongan nugget dengan adonan tepung dan tepung panir,

Nugget yang telah siap, dikemas dalam kemasan dengan berat 170 gram dan di vakum terlebih dahulu. Dengan dikemas secara vakum, akan menghambat terjadinya penyerapan air oleh produk yang dikemas dari udara yang ada disekitarnya. Penyerapan air yang mengakibatkan makanan menjadi lembab, kelembapan itu sendiri yang mempercepat membusuknya produk.(Winarno and Florentinus 1984). Proses pemvakuman dilakukan guna untuk mengeluarkan udara yang ada didalam kemasan agar daya simpan nugget dapat bertahan selama 1 minggu lebih.



Gambar 13. Produk Nugget Ikan Tongkol Dalam Kemasan

Jumlah nugget yang dihasilkan dalam setiap 1 kg ikan tongkol menghasilkan 70 potong nugget. Jika dikemas dalam kemasan seberat 170 gram, menghasilkan 5 kemasan nugget yang siap di pasaran.

Sebagai akhir kegiatan Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol, setelah melaksanakan pelatihan maka semua ibu-ibu PKK dan Kader Kesehatan melakukan sesi photo bersama.



Gambar 14. Photo Bersama Peserta Pelatihan

SIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil kegiatan dari pelatihan ini, maka dapat disimpulkan bahwa ibu-ibu PKK dan Kader Kesehatan telah mengetahui dan bisa mengolah ikan tongkol menjadi Nugget Ikan Tongkol.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut membantu dan mendukung suksesnya acara ini khususnya kepada Universitas Samawa, Kepala Desa dan Ketua PKK Desa Jaya Makmur, sehingga semua proses pelaksanaan pelatihan pembuatan Nugget Ikan Tongkol ini dapat berjalan sesuai harapan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cenadi, Christine Suharto. 2000. "Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran." *Nirmana* 2(1):92–103.
- Darmadi, Ni Made, I. Gde Suranaya Pandit, and I. Gusti Ngurah Sugiana. 2019. "Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget)." *Community Services Journal (CSJ) Jurnal* 2(1):18–22.
- Diniarti, Nanda, Nunik Cokrowati, Dwi Nur'aeni Setyowati, and Alis Mukhlis. 2020. "Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol." *Abdi Insan Universitas Mataram* 7(April):49–54.
- Grace, Sanger. 2010. "Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (Auxis Tazard) Selama Penyimpanan Dingin." *Warta Wiptek* (35):39–43.
- Hastuti, Ningrum Dwi, and Refid Ruhibnur. 2016. "Nugget Dan Kerupuk Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat." *Agromix* 7(1):76–81. doi: 10.35891/agx.v7i1.706.
- Pratama, Rusky I., M. Yusuf Awaluddin, and Safri Ishmayana. 2011. "Komposisi Asam Lemak Ikan Tongkol, Layur, Dan Tenggiri Dari Pameungpeuk, Garut." *Jurnal Akuatika* 2 2.
- Winarno, and Gregorius Florentinus. 1984. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta, Indonesia: PT Gramedia