

Pelatihan Pengolahan Ikan menjadi Nugget di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang

Winda Wardhani*¹, Zulaili Zulaili ², Evida Rahimah³, Antonius Managam Simamora⁴

¹²³Program Studi Manajemen, Universitas Al-Washliyah Medan

⁴Program Studi Tek.Elektro, Intitut Sains Dan Teknologi TD Pardede

*e-mail : windawardhani69@gmail.com

Abstract

The income of the fishermen is very low, so the fishermen's life is below average, this is considering the lack of knowledge in managing catches. By holding training in the management of fish into nuggets, it is hoped that it can increase the income of fishermen, especially wives who must be able to help husbands to increase their household income. The method used in this community service activity is by providing counseling, then training and direct practice with the wives of the fishermen. This activity in a motivator format, because in Percut Village, activities and knowledge are still lacking regarding making fish nuggets, so a motivator needs to be able given to generate these activities. The result of this community service activity is the manufacture of fish nuggets, which aims to make the community, especially the wives of fishermen in Percut Village, Deli Serdang Regency, able to make fish nuggets skillfully. Another thing that is expected in this training will be that the fish nuggets that have been practiced will be further developed so that they can become icons of Percut village.

Keywords: Tuna, Nugget, Fisherman's Wife

Abstrak

Pendapatan para nelayan sangatlah minim, sehingga kehidupan nelayan di bawah rata-rata, hal ini mengingat kurangnya pengetahuan dalam pengelolaan hasil tangkapan. Dengan dibuatnya pelatihan dalam pengelolaan ikan menjadi nugget, diharapkan bisa meningkatkan pendapatan para nelayan khususnya para istri yang harus bisa membantu para suami untuk meningkatkan pendapatan rumah tangganya. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan cara memberikan penyuluhan, kemudian pelatihan dan praktek langsung dengan istri para nelayan. Kegiatan ini masih berupa motivator, karena di Desa Percut tersebut pada umumnya keaktifan dan ilmu pengetahuannya masih kurang mengenai pembuatan nugget ikan sehingga perlu diberikan motivator untuk dapat membangkitkan kegiatan tersebut. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini ialah pembuatan nugget ikan, yang bertujuan agar masyarakat khususnya istri para nelayan di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang dapat membuat nugget ikan dengan terampil. Hal lain yang diharapkan dalam pelatihan ini nantinya agar nugget ikan yang sudah di praktikan akan lebih dikembangkan lagi sehingga bisa menjadi icon oleh-oleh desa percut ke depannya.

Kata kunci: Ikan Tongkol, Nugget, Istri Nelayan

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Deli Serdang sebagai salah satu kabupaten di Provinsi Sumatera Utara menunjukkan jumlah penduduk miskin mulai tahun 2009 - 2010 mengalami penurunan. Dari 94.800 jiwa (5,7%) menjadi 91.440 (5,17%). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2015) Kabupaten Deli Serdang memiliki luas wilayah 4.339 km² yang terbagi dalam 33 kecamatan dan 617 desa/kelurahan, dan dihuni oleh berbagai ragam etnik/suku, agama dan budaya, antara lain suku Karo, Melayu, Tapanuli, dan Simalungun, dll. Mata pencaharian penduduk Deli Serdang juga beragam seperti nelayan, petani/pekebun, pegawai negeri, pengusaha, buruh dan sebagainya (Badan Pusat Statistik, 2015). Kabupaten Deli Serdang merupakan salah satu daerah di Provinsi Sumatera Utara yang tidak luput dari masalah kemiskinan, ketertinggalan ekonomi yang akhirnya melahirkan konflik. Jumlah nelayan di kabupaten tersebut sekitar 15.998 (Data BPS Sumatera Utara, 2000). Nelayan yang menggunakan alat tangkap tradisional tersebar di beberapa daerah seperti Nagalawan, Pantai Cermin, Sialang Buah, Bagan Percut dan daerah lainnya di sekitar pesisir pantai Kabupaten Deli Serdang.

Salah satu desa yang berada di Kabupaten Deli Serdang yang penduduknya mayoritas

bermata pencaharian sebagai nelayan adalah dusun Bagan Percut. Sebagian besar penduduk di wilayah pesisir memiliki mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka dengan cara memanfaatkan sumberdaya alam di wilayah pesisir baik sebagai petani sawah, nelayan maupun petani tambak. Hal ini dapat dimengerti, menguat secara alami wilayah pesisir memiliki potensi sumberdaya alam yang melimpah ruah. Kawasan pesisir memerlukan perlindungan dan pengelolaan yang tepat dan terarah. Salah satu upaya untuk mengejar ketertinggalan desa pesisir Desa Percut ini adalah dengan melakukan pengembangan.

Masyarakat nelayan dikategorikan sebagai masyarakat miskin dengan indikasi bahwa tingkat perekonomiannya masih lemah. Tingkat pendapatan yang rendah berakibat pada kualitas hidupnya rendah, kesejahteraan sosial rendah, dan hidup dalam kesulitan. Nelayan terjebak dalam perangkap kemiskinan yang pelik, tidak memiliki akses yang memadai terhadap pendidikan dan kesehatan. Kondisi sanitasi nelayan masih sangat memprihatinkan, masih terdapat beberapa rumah tangga yang tidak memiliki kamar mandi dan akses air bersih sangat terbatas, sehingga kegiatan menyuci pakaian, mandi dan kegiatan lainnya yang membutuhkan air bersih dilakukan di sungai yang juga kondisi airnya tidak layak untuk digunakan. Di desa nelayan ini terlihat beberapa rumah yang masih terbuat dari anyaman bambu dan papan, dengan beralaskan papan dan beberapa diantaranya rumah bara karena tanah tempat rumah dibangun merupakan rawa. Beberapa rumah seperti tidak terawat dan dipenuhi dengan barang-barang yang berantakan, di sekitar rumah nelayan akan tercium bau amis yang berasal dari hasil tangkapan di laut yang kurang dibersihkan.

Tingkat pendidikan yang rendah sangat berpengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi nelayan seperti rendahnya pendapatan karena faktor pemilikan kapal maupun modal yang terbatas, sehingga berpengaruh juga terhadap kondisi permukiman yang kumuh dan rumah yang tidak layak. Gambaran kehidupan sosial ekonomi penduduk nelayan yang buruk terlihat dengan kasat mata melalui keadaan pemukiman, rumah yang tidak layak huni, sanitasi yang tidak baik, remaja dan anak-anak yang ikut melaut sehingga putus sekolah, pernikahan usia remaja, dll

Menurut penelitian Ismail (2011) bahwa nelayan tradisional perlu mendapatkan perhatian yang lebih besar dari pemerintahan jika tidak kemiskinan yang dirasakan akan semakin berat menimpa kehidupan nelayan tradisional di Desa Bagan Percut dan kondisi ini bisa saja di daerah pantai lainnya. Para nelayan besar/pemilik modal mampu bersaing sedangkan nelayan kecil dengan keterbatasan modal dan kemampuan terbatas pula. Dalam rangka pengembangan desa pesisir, terlebih dahulu harus diketahui akar permasalahan dan potensinya masing-masing yang selanjutnya melakukan reorientasi kebijakan terhadap pola pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya wilayah pesisir di Desa Percut. Sebagai langkah awal untuk menciptakan prakondisi reorientasi kebijakan tersebut, maka salah satu untuk penyelamatan wilayah pesisir adalah dengan memanfaatkan hasil dari laut. Pengolahan lanjutan diharapkan nantinya akan bisa membantu perekonomian masyarakat nelayan. Salah satu yang akan di kelola nelayan adalah ikan tongkol, karena dengan penjaringan ikan tongkol tersebut sangat mudah dan banyak didapatkan oleh nelayan di laut.

Perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan dengan peluang lebih besar, harga ikan relatif murah, tidak ada agama yang mengharamkan ikan dan lain-lain, sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia anak-anak. Kandungan protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, dan nilai biologis dari Ikan tergolong tinggi yaitu 90%. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizi ikan terutama ikan sangat mudah di dapat. Selain ikan segar, jenis olahan ikan juga sangat banyak, semua produk olahan ayam dapat dibuat dari ikan, contohnya ayam dibuat untuk abon, sosis, kerupuk, nugget, bakso dan lainnya.

Ikan merupakan sumber alami asam lemak omega 3 yaitu eicosa pentaenoic acid (EPA) dan decosa hexaenoic acid (DHA) yang berfungsi untuk mencegah aterosklerosis. Omega 3 juga dapat menurunkan kadar trigliserida dalam darah, kadar kolestrol hati dan jantung. Kadar asam lemak omega 3 dalam beberapa jenis ikan laut di perairan Indonesia berkisar antara 0.1 – 0.5 gr

/100gr daging ikan. Berdasarkan data yang telah dikeluarkan oleh Lembaga Gizi Departemen Kesehatan RI, beberapa jenis ikan laut Indonesia memiliki kandungan asam lemak omega 3 tinggi (sampai 10,9 gr /100g) seperti ikan tongkol, sidat, tuna dan lain sebagainya (Suriawiria, 2002).

Salah satu komoditas perikanan laut Indonesia yang utama adalah ikan tongkol (*Eutynnus affinis*) merupakan spesies dari kelas Scromboidae. Daging ikan tongkol dibagi menjadi daging merah atau gelap dan daging putih atau terang. Daging putih sudah banyak dimanfaatkan baik sebagai bahan baku surimi maupun dikonsumsi langsung. Daging merah pada ikan tongkol masih sedikit dimanfaatkan. Untuk itu perlu dikaji kandungan gizi dan senyawa kimia yang terdapat dalam daging merah dan daging putih ikan tongkol sehingga dapat dimanfaatkan secara optimal. Ikan tongkol juga banyak yang sudah diolah oleh masyarakat salah satunya yaitu dengan membuat Nugget dari ikan tongkol.

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan serta mutu dari suatu bahan pangan. Menggunakan proses pengolahan yang baik tentunya akan menghasilkan produk sehingga dapat meminimalisir. Pembuatan Nugget Ikan lebih mudah dan dapat dijadikan *home industry* maupun industri besar sehingga mampu meningkatkan produksi dan pendapatan masyarakat nelayan (Mustar, 2013).

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan siap saji yang dibekukan. Makanan ini dibuat dengan bahan baku utama tepung yang dicampur dengan bahan utama lainnya sebagai pembentuk rasa. Pembuatan nugget melalui proses pemanasan sampai setengah matang (precooked) kemudian di bekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150 °C (Ginting, 2015). Sebagai salah satu bahan utama yang umum dipakai dalam pembuatan nugget adalah tepung nabati. Syarbini (2013) menyatakan bahwa tepung nabati adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Umumnya tepung biasa digunakan untuk membuat aneka makanan seperti kue dan roti. Beberapa penelitian seperti yang dilakukan Surawan (2007) pada pembuatan nugget ikan dengan variasi penambahan tepung terhadap nilai uji organoleptik, dimana nugget dengan bahan baku ikan masih belum banyak dijumpai di pasaran. Pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk memantu meningkatkan nilai ekonomis produk.

Kajian tentang nugget ikan, yang dilakukan Utiahman, dkk, 2013 menunjukkan bahwa tepung ubi jalar putih yang dihasilkan memiliki rendemen 30,8%, mengandung air 10,1%, abu 2,44, protein 1,36, lemak 2,97 dan karbohidrat 83,13%. Formula terpilih adalah perbandingan tepung ubi jalar terhadap tepung tapioka sebagai bahan pengikat (1:1). Analisis proksimat mengandung kadar air 45,07% (bb), abu 1,96% (bb), protein 14,01% (bb). Lemak 19,90% (bb), dan karbohidrat 19,06% (bb). Karakteristik mutu hedonik terhadap nugget terpilih berada pada penampakan (utuh, rapih, kurang bersih, homogen, kuning kemerahan), warna (kuning kecoklatan), rasa (enak, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat, gurih) aroma (segar, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat), dan tekstur (kenyal, tidak padat). Kajian lain yang serupa juga dilakukan oleh Darmadi, Suardani S & Edi (2016); Rijal (2017); dan Rieuwoassa (2016) juga menunjukkan bahwa substitusi tepung sagu dalam pembuatan nugget dapat diterima secara organoleptik meliputi penampakan, bau, rasa dan tektur dengan nilai rata-rata 4 (suka). Karakteristik kimia menunjukkan bahwa semua parameter kimia (kadar protein 15,96% - 17,60%). Kadar lemak 3,65% - 8,35%, kadar abu 1,60% - 1,90% dan kadar karbohidrat 8,07% - 14,83% memenuhi standar nasional indonesia kecuali kadar air (61,60% - 66,07%). Tepung sagu dapat dijadikan sebagai bahan substitusi menggantikan tepung terigu dalam pembuatan nugget ikan.

2. METODE

Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini pertama adalah dengan cara memberikan penyuluhan disertai dengan pelatihan. Setelah mengadakan penyuluhan dan pelatihan selanjutnya adalah praktek langsung dengan istri para nelayan. Bentuk kegiatan pengabdian masyarakat ini ialah pembuatan nugget ikan yang bertujuan agar masyarakat khususnya istri nelayan di Sesa Percut Kabupaten Deli Serdang dapat membuat nugget ikan dan terampil. Kegiatan ini masih berupa motivator, karena di Desa Percut

Kabupaten Deli Serdang sendiri pada umumnya keaktifan dan ilmu pengetahuannya masih kurang mengetahui mengenai pembuatan nugget ikan sehingga perlu diberikan motivasi untuk dapat membangkitkan kegiatan tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Nugget yang terbuat dari daging atau ikan tertentu cukup banyak jumlah dan variasinya, namun peminatnya tetap banyak. Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada istri-istri nelayan khususnya di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang untuk pengolahan ikan tongkol menjadi nugget ikan. Cara membuat nugget ikan sebenarnya hampir sama dengan ayam, hanya bahannya saja yang sedikit berbeda (Mandasari, 2018). Pengolahan nugget dilakukan dengan cara daging ikan di blender, direbus, dibumbui, di berikan panir dan di freezer kemudian di goreng. Proses pembuatan nugget belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan, hal ini menyebabkan kualitas nugget beraneka ragam terutama dalam hal rasa dan warna. Prinsip pembuatan nugget adalah penyeratan, penggilingan daging (yang dijadikan bahan utama dan rasa nugget), pencampuran bumbu. Bahan penolong yang dipakai berupa tepung tapioka, keju, garam dan tepung panir.

Pembuatan nugget mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai industri kecil atau industri rumah tangga, karena dari segi teknologi proses pembuatan nugget relative mudah serta modal yang diperlukan relative kecil. Selain itu, dari segi pemasaran nugget menjanjikan keuntungan yang relative stabil karena sudah lama dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia.

Pada kegiatan pengabdian ini setelah diberikan penyuluhan tentang nugget secara umum, selanjutnya dilakukan praktek pembuatan nugget dengan bahan dasar ikan tongkol.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan adalah:

- a. 500 gr daging ikan yang sdh dibuang kulitnya
- b. Kaldu ayam secukupnya
- c. 2 butir telur
- d. Keju
- e. Tepung Tapioka
- f. Tepung Panir

Alat yang digunakan:

- a. Blender
- b. Telenan
- c. Kompor
- d. Loyang untuk mencetak
- e. Panci kukusan
- f. Parutan untuk keju

Cara membuat nugget ikan dalam pelatihan yang diberikan:

- a. Pilih ikan tongkol yang baik kualitasnya
- b. Bersihkan ikan dan buang kulitnya
- c. Masukkan potongan ikan yang sudah dibersihkan ke blender dan haluskan
- d. Campurkan bumbu, tepung dan keju lalu aduk
- e. Bentuk adonan di loyang dan kemudian di kukus
- f. Setelah matang lalu dinginkan dan dipotong-potong sesuai keinginan
- g. Balur nugget yang telah dipotong dengan tepung panir dan masukkan ke freezer

Pada saat pelatihan diberikan, terlihat antusias peserta untuk memahami dan mempraktekkan pembuatan nugget ikan. Umumnya ibu-ibu nelayan tersebut telah memahami cara pembuatan yang diajarkan. Hal ini terlihat dari hasil nugget yang dibuat (sebelum proses pembekuan) telah terlihat bagus, baik dari bentuk ataupun warnanya. Karena dalam proses pelatihan yang diberikan tidak memungkinkan untuk menunggu nugget yang difreezerkan membeku, maka dalam kegiatan untuk penggorengan, dilakukan penggorengan terhadap nugget

beku yang telah disiapkan sebelumnya.

Pelaksanaan proses pengabdian ini dapat dilihat pada beberapa gambar berikut;



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)



(9)

Gambar 1. Urutan Proses Pembuatan Nugget



Gambar 2. Proses Pelatihan/Penyuluhan Pembuatan Nugget Ikan Di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang

4. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan pelatihan yang di lakukan di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Peserta pelatihan antusias untuk memahami dan mempraktekkan pembuatan nugget ikan.
2. Pelatihan dalam pembuatan nugget ikan telah menambah pengetahuan istri nelayan khususnya di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang.
3. Hasil olahan ikan menjadi nugget ikan berpotensi memberikan tambahan pendapatan dalam rumah tangga para nelayan.
4. Perlu dilakukan kegiatan tambahan yaitu berupa pelatihan pembuatan brand/merk guna untuk promosi di pasaran agar bisa menjadikan nugget ikan ini sebagai icon dari Desa Percut Kabupaten Deli Serdang.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Deli Serdang. (2021). Indikator Kesejahteraan Rakyat Kabupaten Deli Serdang. Diakses 20 April 2021. <https://deliserdangkab.bps.go.id>.
- Darmadi, N. M., Suardani S, N. M. A., & Edi, D. G. S. (2016). IPTEKS Bagi Maryarakat Nelayan di Kelurahan Serangan. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 7(2). Retrieved from <http://jurnal.unmas.ac.id/index.php/ngayah/article/view/624/579>
- Ginting. (2015). Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget. *Jurnal Agribisnis*. Sumatera Utara.
- Hafluddin. (2011). Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan DagingMerah Ikan Tongkol., *Jurnal Kelautan*, Volume 4 No. 1 2011.
- Ismail, F. (2011) Strategi Pengentasan Kemiskinan Nelayan Tradisional, *Perspektif*, Volume 4 Nomor 2, Oktober 2011, *Jurnal Ilmu Sosial Fakultas Pisipol Uma Medan*.
- Mandasari, R. (2018) Cara Membuat Nugget Ikan yang Enak dan Mudah, Bisa Buat Camilan. Diakses 20 April 2021. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3681775/cara-membuat-nugget-ikan-yang-enak-dan-mudah-bisa-buat-camilan>
- Darmadi, N.M.,et al. (2019)Pengabdian Kepada Maysarakat (PKM) Nugget Ikan, *Community Services Journal (CSJ)*
- Syarbini. (2013). Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakery. Solo
- Suriawiria, U. (2002). Omega 3 Ikan Mengurangi Ancaman Sakit Jantung. ITB. http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newside10228_21996,69729. Tanggal Akses 23 Agustus 2009.
- Utiahman, G., Rita, M. H., & Nikawatusanti, Y. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubtitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 126-138. doi:<https://doi.org/10.37905/v1i3.1232>