

Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (Nugget Ikan Tuna) di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo

Rismawati¹, Fathurrakhman Ansar²

^{1,2}Politeknik Dewantara Palopo

rismawatijumain@gmail.com, fathurrakhman.ansar@gmail.com

Abstrak

Kelurahan Ponjalae merupakan salah satu kelurahan di Kota Palopo yang memiliki potensi laut yang tinggi, salah satunya ikan tuna dan Sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Sampai saat ini umumnya ikan tuna hanya dikonsumsi dalam bentuk ikan utuh saja hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan siap saji (Nugget) berbahan dasar ikan tuna khusus kaum perempuan, ibu-ibu PKK dan ibu-ibu majelis taklim di Kelurahan Ponjalae, Kecamatan Wara Timur. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta dalam pembuatan makanan siap saji (Nugget) berbasis ikan nugget, memberikan keterampilan cara pembuatan Nugget Ikan Tuna, 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 tuna untuk menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan keluarga di Kelurahan Ponjalae, Kecamatan Wara Timur. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2023 pada pukul 09.00-13.00 Wita di Aula Kantor Lurah Ponjalae. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Metode Demonstrasi: digunakan untuk menjelaskan materi tentang cara pengolahan ikan tuna menjadi nugget. 2) Metode Praktik: digunakan untuk mempraktikkan pengolahan ikan tuna. 3) Metode Diskusi: dilakukan setelah selesai kegiatan pelatihan untuk mengetahui respon peserta. Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK dan Ibu-ibu majelis taklim kelurahan Ponjalae, Kecamatan Wara Timur. Hasil kegiatan yaitu para peserta berhasil membuat nugget ikan tuna, serta mendapatkan nilai ekonomi dari nugget yang dibuat.

Kata kunci: *Ikan Tuna, Nugget, Pelatihan*

Pendahuluan

Wilayah Kota Palopo secara geografis letaknya antara 20 53' 15" Lintang Selatan dan 30 04' 08" Lintang Selatan dan 1200 03' 10" Bujur Timur dan 1200 14' 34" Bujur Timur. Kota Palopo berbatasan dengan Kecamatan Walenrang Kabupaten Luwu di sebelah Utara, berbatasan dengan Teluk Bone di sebelah Timur, berbatasan dengan Kecamatan Bua Kabupaten Luwu di sebelah Selatan, dan berbatasan dengan Kecamatan Tondon Nanggala Kabupaten Toraja Utara di sebelah Barat. Luas wilayah Kota Palopo 247,52 Km² terbagi atas 9 kecamatan dan 48 kelurahan, geografi wilayahnya mencakup pesisir di bagian Timur dan pegunungan di bagian Barat, serta dataran rendah yang memanjang dari utara hingga Selatan dengan 6 aliran sungai. Kota Palopo berbatasan dengan Teluk Bone yang merupakan perairan potensial di perairan Timur Indonesia, di perairan ini nelayan mampu melakukan penangkapan ikan. (Herullah, 2016).

Perikanan merupakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan beserta lingkungannya, mulai dari tahap praproduksi, produksi, pengolahan, hingga pemasaran dalam suatu sistem terpadu (FAO, 2022; Kurniawan et al., 2023; Nugroho & Zulham, 2021). Oleh karena itu, pembangunan subsektor perikanan diharapkan mampu meningkatkan produksi, memperluas kesempatan kerja dan peluang usaha, serta memberikan kontribusi dalam peningkatan kesejahteraan nelayan dan perekonomian daerah (OECD, 2020; Belton et al., 2021; Béné et al., 2023; Yusni & Santoso, 2018). Perikanan sebagai salah satu subsektor pertanian memiliki kedudukan yang unik dan spesifik dalam pembangunan nasional, sehingga memerlukan perhatian khusus mengingat dominannya faktor geografis, hidrografis, serta tingginya keanekaragaman sumber daya hayati perikanan (Costello et al., 2020; Golden et al., 2021; Troell et al., 2023).

Kelurahan Ponjalae sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan nelayan hanya di jual dalam bentuk segar dan keluarga nelayan juga mengolah dengan sederhana hasil tangkapan untuk konsumsi pribadi mereka. Ikan yang diperoleh nelayan sangat melimpah terutama ikan tuna akan tetapi ikan tersebut hanya diolah dalam bentuk ikan masak atau goreng yang dikonsumsi oleh masyarakat, hal ini dapat membuat Masyarakat menjadi jenuh dalam mengonsumsi ikan tuna karena kurangnya inovasi dalam mengolah makanan yang berbahan dasar ikan.



Gambar 1. Ikan Tuna

Ikan merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi karena mengandung sekitar 18–20 gram protein dalam setiap 100 gram ikan segar (Tacon & Metian, 2020). Ikan yang telah dikeringkan memiliki kadar protein yang lebih tinggi karena berkurangnya kadar air, sehingga kandungan proteinnya dapat mencapai sekitar 40 gram per 100 gram bahan (Nurnadia et al., 2021). Dibandingkan dengan bahan pangan lain, ikan mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mudah diserap oleh tubuh, sehingga kualitas proteinnya sebanding dengan daging (Udenigwe & Aluko, 2021). Selain itu, ikan memiliki keanekaragaman jenis dan keunggulan lain seperti kandungan asam lemak omega-3 yang penting bagi kesehatan manusia (Calder, 2020).

Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya awet sekaligus meningkatkan nilai ekonomis ikan (Abdullah et al., 2022). Pengolahan ikan menjadi nugget, abon, bakso, dan kerupuk merupakan alternatif penganeekaragaman produk perikanan yang diharapkan dapat diterima oleh masyarakat luas (Kurniawati & Hidayat, 2023). Masalah utama yang biasanya muncul adalah minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi pengolahan ikan yang melimpah di sekitar mereka (Belton et al., 2021). Aneka olahan ikan berpeluang dikembangkan menjadi

komoditas ekonomi masyarakat serta dapat diolah menjadi berbagai jenis kuliner, mulai dari tradisional hingga modern (Troell et al., 2023).. Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk Pelatihan pembuatan nugget ikan tuna diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pendapat ibu PKK dan majelis taklim dikelurahan Ponjalae.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat berupa pelatihan pengolahan hasil laut (Nugget Ikan Tuna) di Kelurahan Ponjalae terdiri dari beberapa rangkaian kegiatan. Adapun metode pelaksanaan dari kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Demonstrasi atau ceramah, yaitu memberikan penjelasan singkat tentang maksud dan tujuan dari kegiatan ini dilaksanakan, pentingnya melakukan pengolahan ikan, hal-hal yang dibutuhkan selama pelatihan dalam menyampaikan ceramah menggunakan media LCD.
2. Proses tanya jawab, tujuannya agar terjadi komunikasi dua arah antara narasumber/pelatih. Kegiatan tanya jawab ini dilakukan pada saat ceramah maupun saat melakukan pelatihan proses pembuatan nugget ikan tuna.
3. Proses pelatihan pembuatan nugget ikan tuna, pelatih menunjukkan cara-cara membuat nugget ikan tuna.
4. Peserta pelatihan yang terdiri dari ibu PKK dan Ibu Majelis Taklim dikelurahan Ponjalae melakukan praktek secara berkelompok didampingi oleh pelatih.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan yang telah dilakukan menghasilkan satu jenis makanan baru yang memiliki protein tinggi yaitu nugget ikan tuna sehingga dalam pengolahan ikan di kelurahan ponjalae lebih modern tanpa mengurangi kandungan protein, asam lemak dan kandungan gizi lainnya. Pelatihan ini kami memilih ikan tuna dalam pembuatan nugget ikan karena kandungan nilai protein dan asam lemak Omega-3 tinggi meskipun lebih rendah dari ikan tengiri, ketersediaan jenis ikan ini saat banyak dibandingkan dengan jenis ikan lainnya lebih banyak, harganya relatif murah, dan tidak susut jika diolah, sehingga sangat cocok untuk dijadikan bahan baku nugget yang akan dijual. Daging ikan tuna juga memiliki warna dagingnya putih dimana akan berpengaruh pada daya tarik nugget ikan itu sendiri. Adapun langkah-langkah dalam mengolah atau membuat ikan menjadi nugget adalah sebagai berikut:

1. Alat: Baskom, Nampan, Mesin chopper/Food processor, Kompor, Gas, Panci Kukus, Wajan, Freezer, Pisau, Timbangan, Cetakan kue, Sendok pengaduk, Blender, Spatula, Saringan, dan Kemasan.
2. Bahan: 500 Gram daging ikan tuna tanpa tulang, 125 gram terigu, 75 gram Bawang putih goreng, penyedap rasa 10 gram, 10 gram garam, 5 gram gula, 50 gram es batu, 3 butir telur, minyak goreng secukupnya, merica bubuk secukupnya, air secukupnya, dan tepung roti 200 gram.
3. Cara membuat nugget ikan tuna:
 - a. Masukkan daging ikan tuna tanpa tulang, garam, gula, penyedap rasa, bawang putih goreng dan es batu, telur aduk menjadi satu dalam chopper.
 - b. Tuang adonan kedalam wadah dan masukan telur dan tepung terigu menjadi satu sampai merata secara manual.
 - c. Ambil sesendok adonan dan bentuk sesuai selera dengan ketebalan maksimal 1,5 cm atau masukan dalam cetakan lalu dikukus selama \pm 30 menit.

- d. Buat adonan baluran dengan cara mencampurkan terigu, telur, dan air secukupnya.
- e. Gulingkan adonan yang telah dibentuk keadonan baluran lalu digulingkan di atas tepung roti. Tekan perlahan agar tepung roti melengket secara merata pada permukaan adonan.
- f. Timbang berat total produk nugget setelah melewati tahap diatas.
- g. Nugget ikan tuna dikemas dalam plastik pembungkus dan siap dipasarkan.



Gambar 2. Nugget Ikan Tuna

Tanggapan dari peserta pelatihan pembuatan nugget ikan tuna sangat positif. Pemerintah setempat sangat berterima kasih atas terselenggaranya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat Mereka sangat mendukung atas kegiatan ini dan berharap ini menjadi peluang usaha bagi industri rumah tangga. dan berharap akan ada kegiatan lain serupa yang bisa dilaksanakan di Kelurahan Ponjalae.

Kesimpulan

Adanya kesimpulan yang dapat diambil dari hasil kegiatan pengabdian ini yaitu pelatihan pembuatan nugget ikan bagi istri-istri nelayan:

1. Peserta pelatihan mendapatkan ilmu cara mengolah ikan menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi yaitu nugget ikan tuna, yang dapat digunakan sebagai usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.
2. Peserta pelatihan mengikuti pelatihan dengan semangat, 3
3. Pelaksanaan kegiatan berhasil dengan baik tanpa ada hambatan Perlu dilakukan kegiatan-kegiatan keterampilan seperti ini sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan serta inisiatif para ibu-ibu PKK dan ibu majelis taklim di kelurahan Ponjalae.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan pengabdian dan penyusunan laporan pengabdian kepada masyarakat ini. Terkhusus Ibu Lurah Ponjalae yang telah memberi ruang dan fasilitas bagi kami untuk melalukan kegiatan pengabdian ini yang berjalan sesuai rencana. Selain itu, kami juga mengucapkan terimakasih kepada semua peserta pelatihan atau penerima manfaat dari kegaitan pengabdian kepada masyarakat ini. Kami berharap semoga laporan PkM tahun 2023 ini membawa pengaruh positif bagi kita.

Referensi

- Abdullah, N., Hasan, B., & Yusuf, M. (2022). Fish processing and preservation techniques to enhance shelf life and economic value. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46(5), e16512.
<https://doi.org/10.1111/jfpp.16512>
- Belton, B., Bush, S. R., & Little, D. C. (2021). Not just for the wealthy: Rethinking farmed fish consumption in the global South. *Global Food Security*, 28, 100490. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100490>
- Béné, C., Arthur, R., Norbury, H., Allison, E. H., Beveridge, M., Bush, S., Campling, L., Leschen, W., Little, D., Squires, D., Thilsted, S. H., Troell, M., & Williams, M. (2023). Contribution of fisheries and aquaculture to food security and poverty reduction: Assessing the current evidence. *World Development*, 165, 106194. <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2023.106194>
- Calder, P. C. (2020). Omega-3 fatty acids and inflammatory processes: From molecules to man. *Biochemical Society Transactions*, 48(1), 1–10.
<https://doi.org/10.1042/BST20190266>
- Costello, C., Cao, L., Gelcich, S., Cisneros-Mata, M. Á., Free, C. M., Froehlich, H. E., Golden, C. D., Ishimura, G., Maier, J., Macadam-Somer, I., Mangin, T., Melnychuk, M. C., Miyahara, M., de Moor, C. L., Naylor, R., Nøstbakken, L., Ojea, E., O'Reilly, E., Parma, A. M., ... Lubchenco, J. (2020). The future of food from the sea. *Nature*, 588(7836), 95–100.
<https://doi.org/10.1038/s41586-020-2616-y>
- FAO. (2022). The state of world fisheries and aquaculture 2022: Towards blue transformation. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
<https://doi.org/10.4060/cc0461en>
- Golden, C. D., Koehn, J. Z., Shepon, A., Passarelli, S., Free, C. M., Viana, D. F., Matthey, H., Eurich, J. G., Gephart, J. A., Hicks, C. C., Little, D. C., Thilsted, S. H., Allison, E. H., & Cohen, P. J. (2021). Aquatic foods to nourish nations. *Nature*, 598(7880), 315–320. <https://doi.org/10.1038/s41586-021-03917-1>
- Herullah, A. (2016). *Jurnal Skripsi*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2009*. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta. 134 hal.
- Kurniawan, A., Rahman, A., & Putra, D. (2023). Integrated fisheries management and supply chain development in Indonesia. *Aquaculture and Fisheries*, 8(4), 356–364. <https://doi.org/10.1016/j.aaf.2022.12.003>
- Kurniawati, L., & Hidayat, R. (2023). Diversifikasi produk olahan ikan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing UMKM. *Jurnal Teknologi Perikanan*, 14(2), 75–84. <https://doi.org/10.24843/jtp.2023.v14.i02.p08>
- Nugroho, T., & Zulham, A. (2021). Sistem pengelolaan perikanan berkelanjutan berbasis rantai nilai. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 13(2), 85–96.
<https://doi.org/10.15578/jkpi.13.2.2021.85-96>
- Nurnadia, A. A., Azrina, A., & Amin, I. (2021). Proximate composition and energetic value of selected marine fish and shellfish. *International Food Research Journal*, 28(2), 345–352. <https://doi.org/10.47836/ifrj.28.2.13>
- OECD. (2020). *Review of fisheries 2020*. Organisation for Economic Co-operation and Development. <https://doi.org/10.1787/7946bc8a-en>
- Tacon, A. G. J., & Metian, M. (2020). Feed matters: Satisfying the feed demand of aquaculture. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 28(3), 1–17.
<https://doi.org/10.1080/23308249.2020.1764777>

- Troell, M., Henriksson, P. J. G., Froehlich, H. E., Tyedmers, P., Buschmann, A. H., & Rönnbäck, P. (2023). Farming the ocean sustainably. *Nature Sustainability*, 6(3), 243–251. <https://doi.org/10.1038/s41893-022-01037-0>
- Troell, M., Henriksson, P. J. G., Froehlich, H. E., Tyedmers, P., Buschmann, A. H., & Rönnbäck, P. (2023). Farming the ocean sustainably. *Nature Sustainability*, 6(3), 243–251. <https://doi.org/10.1038/s41893-022-01037-0>
- Udenigwe, C. C., & Aluko, R. E. (2021). Food protein-derived bioactive peptides: Production, processing, and potential health benefits. *Journal of Food Science*, 86(4), 1049–1060. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15623>
- Yusni, M. B., & Santoso, E. B. (2018). Analisis Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Pengembangan Subsektor Perikanan Tangkap di Pesisir Selatan Kabupaten Tulungagung dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.25153>