

PEMBUATAN NUGGET IKAN BANDENG DI DESA RANDANGAN KABUPATEN POHUWATO

Making Of Milk Fish Nugget In Randangan Village, Pohuwato Regency

Satriawati Pade¹⁾, Nurhafnita²⁾, Nur Fitriyanti Bulotio³⁾

¹⁾ Dosen Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo

²⁾ Dosen Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo

³⁾ Dosen Fakultas Perikanan Universitas Pohuwato

E-mail : lindapade@gmail.com¹⁾

ABSTRAK

Dewasa ini nugget bisa dikatakan sudah menjadi pilihan makanan sehari-hari oleh masyarakat termasuk Gorontalo. Praktis adalah alasan nomor satu mengapa kebanyakan orang memilih makanan yang satu ini untuk disantap, terutama untuk pilihan menu sarapan. Rasanya yang gurih dan nikmat juga menjadi faktor pendorong mengapa makanan ini digemari oleh kebanyakan orang dari hampir semua kalangan usia, anak-anak hingga orang dewasa. Karena menjadi salah satu makanan siap saji yang paling favorit di kalangan masyarakat, sehingga memungkinkan untuk mengganti bahan baku nugget itu sendiri yang berupa daging ayam menjadi daging ikan bandeng. Hal ini dikarenakan gizi dalam ikan bandeng lebih tinggi daripada ayam dan karena ikan bandeng mempunyai duri yang sangat banyak yang bisa menjadi masalah bagi sebagian orang. Masyarakat Gorontalo khususnya Dharma Wanita di Kecamatan Randangan mengkonsumsi ikan bandeng hanya sebagai lauk biasa tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal mereka memiliki tambak bandeng yang sangat luas, sehingga menimbulkan kejenuhan dalam mengkonsumsi ikan tersebut. Hal ini dikarenakan belum adanya inovasi pangan dari produk tersebut. Secara keseluruhan kegiatan pengembangan produk nugget ikan bandeng ini berjalan dengan baik dan lancar. Dengan diadakan pelatihan pembuatan nugget ikan bandeng dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat agar bisa dikembangkan sebagai lahan bisnis.

Kata kunci: ikan bandeng, nugget

ABSTRACT

Nowadays, nuggets can be said to have become a daily food choice for people, including Gorontalo. Practically the number one reason why most people choose this one food to eat, especially for breakfast menu choices. The savory and delicious taste is also the driving factor why this food is favored by most people from almost all ages, children to adults. Because it is one of the most favorite ready-to-eat foods among the people, it is possible to replace the raw material for the nuggets themselves in the form of chicken meat into milkfish. This is because the nutrition in milkfish is higher than that in chicken and because milkfish has a lot of spines which can be a problem for some people. The people of Gorontalo, especially Dharma Wanita in Randang District, consume milkfish only as an ordinary side dish without being processed first. Even though they have a very large milkfish pond, it causes saturation in consuming the fish. This is because there is no food innovation from these products. Overall, the milkfish nugget product development activity went well and smoothly. By holding training on making milkfish nuggets, it can increase the knowledge and skills of the community so that it can be developed as a business area.

Keywords: milkfish, nugget

PENDAHULUAN

Dewasa ini nugget bisa dikatakan sudah menjadi pilihan makanan sehari-sehari oleh masyarakat termasuk Gorontalo. Praktis adalah alasan nomor satu mengapa kebanyakan orang memilih makanan yang satu ini untuk disantap, terutama untuk pilihan menu sarapan. Rasanya yang gurih dan nikmat juga menjadi faktor pendorong mengapa makanan ini digemari oleh kebanyakan orang dari hampir semua kalangan usia, anak-anak hingga orang dewasa. Karena menjadi salah satu makanan siap saji yang paling favorit di kalangan masyarakat, sehingga memungkinkan untuk mengganti bahan baku nugget itu sendiri yang berupa daging ayam diganti dengan daging ikan bandeng. Bandeng merupakan jenis ikan air payau ataupun air tawar yang banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan gizi. Hal ini dikarenakan gizi dalam ikan bandeng cukup tinggi. Ikan bandeng mengandung protein tinggi sebesar 20-24%, asam amino, vitamin, dan mineral (Sugito dkk, 2019). Zat-zat gizi yang terdapat pada 100 gram ikan bandeng yaitu 129 kkal energi, 20 gr protein, lemak 4.8 gr, fosfor 150 mg, kalsium 20 mg, zat besi 2 mg dan vitamin A 150 SI serta vitamin B1 0.05 mg (Saparianto, 2009).

Bila dibandingkan dengan jenis ikan laut, daya tarik ikan bandeng lebih rendah dikarenakan ikan bandeng mempunyai duri yang sangat banyak sehingga mempengaruhi tingkat kepraktisan jika dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari (Widiarti, 2010).

Tambak bandeng di wilayah Provinsi Gorontalo khususnya kabupaten Pohuwato memiliki luas wilayah eksisting sebesar 7.679,94 Ha dengan produksi mencapai 3.873,49 ton pada tahun 2015. Wilayah yang memiliki potensi yang paling besar

adalah Kecamatan Randangan dengan luas potensi areal tambak 7.200 Ha. Pada tahun 2018, produksi bandeng 7n di kecamatan Randangan mencapai 5630,88 ton (DPM, 2019).

Masyarakat Gorontalo khususnya dharma wanita di Kecamatan Randangan biasanya mengonsumsi ikan bandeng hanya sebagai lauk biasa tanpa diolah terlebih dahulu, padahal mereka memiliki tambak bandeng yang sangat luas, akibatnya menimbulkan kejenuhan mengonsumsi ikan bandeng dalam bentuk olahan yang itu-itu saja. Hal ini dikarenakan belum adanya inovasi pangan dari produk tersebut. Oleh sebab itu diperlukan inovasi olahan ikan bandeng menjadi produk bernilai ekonomis, salah satunya nugget ikan bandeng. Produk olahan nugget bandeng lebih diminati karena dengan begitu masyarakat tidak perlu lagi repot-repot memilah duri-duri yang ada pada ikan bandeng, dan agar ikan bandeng yang lezat dan bergizi tinggi ini dapat dinikmati oleh banyak masyarakat dengan waktu penyajian yang lebih singkat.

Kegiatan pelatihan ini dianggap penting untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dharma wanita dalam hal inovasi produk pangan bernilai ekonomis khususnya berbahan baku ikan bandeng.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dibuat Pelatihan Pembuatan nugget bandeng di Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato

Permasalahan Mitra

Dharma wanita merupakan salah satu SDM yang bisa diandalkan untuk menciptakan berbagai produk inovasi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat umum. Namun keterampilan dan pengetahuan mengenai inovasi terutama dalam bidang pangan masih sangat minim di kalangan mereka, sehingga diperlukan adanya pelatihan untuk

menciptakan inovasi baru terutama dalam pengembangan produk pangan. Oleh karenanya, ini merupakan salah satu jalan untuk mencerdaskan sumber daya manusia.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Salah satu solusi dari permasalahan yang terjadi yaitu belum dikembangkan produk diversifikasi dari ikan bandeng. Dengan adanya pelatihan tersebut dharma wanita akan mendapatkan pelatihan secara langsung bagaimana cara mengolah ikan bandeng menjadi nugget.

Secara terperinci tujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomis dari ikan bandeng menjadi produk yang lebih bernilai dari sebelumnya.
2. Nugget bandeng kedepannya diharapkan dapat menjadi salah satu makanan yang dapat diperjualbelikan di daerah Gorontalo sehingga dapat membantu perekonomian dharma wanita khususnya di daerah Randangan.

Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah :

1. Menghasilkan SDM yang lebih produktif dan terampil dalam mengolah produk pangan.
2. Menambah keterampilan dharma wanita tentang produk diversifikasi dari ikan.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato pada pukul 10.00 WITA sampai selesai.

Alat dan Bahan yang digunakan dalam pelatihan

Alat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah pisau, Loyang, Kompor gas, wajan, panci kukusan, dan Mangkuk.

Bahan yang digunakan adalah ikan Bandeng, bawang bombay, Bawang Putih

Alur Kerja Pembuatan Ikan Bandeng

Berikut Alur Kerja Pembuatan Ikan Bandeng :

1. Panaskan Minyak dalam wajan tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
2. Campurkan bahan bahan dan bumbu yang lain aduk rata.
3. Tuangkan adonan kedalam loyang yang telah diolesi oleh tepung terigu, lalu ratakan.
4. Panaskan panci pengukus, kukus adonan kurang lebih 20 menit. Angkat dan dinginkan potong balok.
5. Gulingkan adonan kedalam tepung terigu. Celupkan dalam sisa telur yang telah dikocok, angkat dan gulingkan dalam tepung panir.
6. Masukkan dalam freezer minimal satu malam.
7. Panaskan minyak, goreng adonan hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan nugget siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelaksanaan PkM adalah sebagai berikut:

1. Jumlah peserta mencapai 20 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga.
2. Peserta PKM yang terdiri dari ibu-ibu memberikan respon yang sangat baik dan mereka sangat tertarik dengan materi yang diberikan karena masyarakat dapat mengembangkan produk olahan ikan bandeng dalam bentuk berwirausaha atau dalam industri rumah tangga.

Keterampilan yang diberikan berupa cara mengolah ikan bandeng jadi produk ekonomis yang dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat setempat. Menurut Kottler (2008) penganekaragaman produk merupakan salah satu usaha penjualan yang dapat meningkatkan usaha utama. Hasil dari kegiatan ini dapat dilihat dari proses dan respon dari masyarakat selama proses kegiatan berlangsung. Setelah seluruh rangkaian kegiatan PKM ini dilaksanakan, pengetahuan dan keterampilan masyarakat Randangan dalam menginovasikan produk lokal menjadi meningkat.

Hasil kegiatan pengabdian ini berjalan lancar sesuai harapan. Hal ini terlihat dari antusiasme pihak pemerintah desa Randangan dari awal sampai akhir kegiatan, begitupun juga dengan para peserta pelatihan, menyimak semua materi yang disampaikan dan interaktif. Proses penyampaian materi juga berjalan lancar.

Tim pengabdian telah menyediakan bahan-bahan yang sudah diolah beberapa hari sebelum kegiatan sosialisasi dimulai, untuk mengefisienkan waktu pelatihan. Agar mitra lebih paham, tim pengabdian memberikan simulasi pembuatan nugget ikan bandeng dalam bentuk video yang ditampilkan pada saat kegiatan berlangsung. Kegiatan ini ditutup dengan pembagian produk nugget ikan bandeng kepada masyarakat Randangan. Berikut gambar kegiatan pengabdian oleh tim :



Gambar 1.
Pembuatan nugget ikan bandeng



Gambar 2.
Nugget ikan bandeng

KESIMPULAN

Pelatihan memberikan dampak positif khususnya bagi ibu-ibu dharma wanita kecamatan Randangan yaitu menjadi bekal keterampilan mengolah nugget ikan bandeng yang bergizi disukai dan menjadi peluang untuk dikembangkan sebagai lahan bisnis.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Penanaman Modal [DPM]. 2019. Kajian Kelayakan: Investasi Potensi Unggulan Daerah. Pemkab Pohuwato. Diakses pada tanggal 25 Mei 2022.
- Kotler. 2008. Manajemen Pemasaran. Indeks. Jakarta.
- Saparianto, C. 2009. Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya. Dahara Prize. Semarang.
- Sugiro., Alan, P., Tarno dan Hoyyi, A. 2019. Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018. E-Dimas (Jurnal Abdimas) Volume 10 No.1 Fakultas Teknik, UNNES. Semarang.
- Widiarti. 2010. Warta Pasar Ikan. Ed. Januari 2010. Vol. 77. Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. Jakarta. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.