



Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat Desa Mandalle Kabupaten Pangkep

Muhammad Rais¹, Patang²

Keywords :

Pelatihan;
Pembuatan Nugget;
Diversifikasi Perikanan.

Correspondensi Author

1) Pendidikan Teknologi Kejuruan,
Fakultas Teknik Universitas Negeri
Makassar, Kompleks Gerhana
Alauddin Blok D No. 11
Email: m.rais@unm.ac.id

History Artikel

Received: 10-08-2019;

Reviewed: 20-08-2019;

Revised: 15-09-2019;

Accepted: 27-09-2019 ;

Published: 29-09-2019

Abstrak. Diversifikasi produk perikanan merupakan kegiatan menambah nilai tambah ikan khususnya ikan Bandeng menjadi produk bernilai tambah seperti nugget dan bakso. Pelatihan deversifikasi produk perikanan di daerah Pangkep merupakan kegiatan alih pengetahuan yang dilakukan dengan tujuan: 1) menambah pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu nelayan yang tinggal di sekitar daerah pesisir dalam aspek teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi nugget ikan. 2) menambah pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu nelayan yang tinggal di sekitar daerah pesisir dalam aspek teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi bakso ikan, dan 3) menambah pengetahuan praktek pengemasan produk yang aman, menarik dan memenuhi daya simpan produk hasil olahan. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa: 1) Masyarakat, ibu-ibu, dan remaja karangtaruna telah memperoleh pengetahuan dan terampil dalam membuat produk nugget berbahan dasar ikan bandeng, 2) Masyarakat, ibu-ibu, dan remaja karangtaruna telah memperoleh pengetahuan dan terampil dalam membuat produk bakso berbahan dasar ikan bandeng, 3) Masyarakat, ibu-ibu, dan remaja karangtaruna telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan membuat kemasan produk yang aman, tahan dan menarik.

Abstract. Diversification of fishery products is an activity to add value-added fish, especially milkfish into value-added products such as nuggets and meatballs. Deversification of fisheries product training in the Pangkep area is a knowledge transfer activity carried out with the aim of: 1) increasing the knowledge of the community, especially fishermen mothers living around the coastal area in the aspect of fish processing technology processing into fish nuggets. 2) increase knowledge of the community, especially fishermen mothers who live around coastal areas in the aspect of processing technology of fish products into fish meatballs, and 3) increase knowledge of product packaging practices that are safe, attractive and meet the shelf life of processed products. The results of community service activities show that: 1) Karangtaruna community, mothers, and adolescents have gained knowledge and are skilled in making milkfish based nugget products, 2) The community, mothers, and youth of Karangtaruna have gained knowledge and are skilled in making meatball products made from milk fish, 3)

PENDAHULUAN

Kabupaten Pangkep adalah salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan, bagian Tengah Indonesia. Ibu kotanya adalah terletak di Pangkajene. Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan ini merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan yang memiliki luas wilayah secara keseluruhan 12.362,73 km² yaitu luas wilayah daratan 898,29 km², luas pulau kecil 35.150 ha, luas wilayah laut 11.464,44 km² dengan garis pantai 250 km (Wikipedia. com, 2016). Pemandangan tambak di Pangkep menjadi ciri kabupaten ini selain gugusan pegunungan batu kapur, dapat dikatakan menambak merupakan salah satu lapangan usaha utama yang digeluti penduduk selain industri. Sementara, hasil perikanan laut Pangkep seperti ikan kembung, layang, tuna, tembangdan lain-lain sebagian diekspor ke mancanegara selain untuk konsumsi lokal. Perikanan darat juga tetap menjadi andalan, Pangkep adalah kota tambak udang windu dan ikan bandeng yang hasilnya selain dinikmati pasar lokal juga diekspor ke negara-negara Asia.

Hasil tangkapan ikannya rata-rata dijual langsung di pasar. Rata-rata setiap hari pedagang di Pasar Sentral Pangkep menjual 200 ekor ikan bolu (Tribunpangkep.com, 2016). Hal ini terjadi pada beberapa jenis ikan lain yang juga setiap saat mengalami peningkatan jumlah yang penjualnya berasal dari beberapa daerah di pantai pesisir di Pangkep. Pada musim-musim tertentu penjualan ikan menurun seiring dengan kondisi cuaca yang tidak menentu seperti tingginya gelombang, dan musim ikan yang meman berkurang. Kondisi ini dirasakan kurang bagus bagi nelayan pesisir, karena berdampak pada penjualan ikan yang menurun yang berakibat kurangnya tingkat pendapatan nelayan pesisir Kabupaten Pangkep, khususnya nelayan pesisir yang berada di wilayah Kecamatan Mandalle.

Seiring perkembangan teknologi, khususnya teknologi pengolahan hasil

perikanan, diversifikasi produk perikanan menjadi pilihan yang tepat. Pilihan yang tepat dimaksudkan adalah upaya memanfaatkan teknologi tepat guna dalam kaitan meningkatkan mutu hasil-hasil tangkapan ikan. Teknologi pengolahan daging ikan yang ditambahkan dengan berbagai bahan tambah lain sesuai dengan tujuan akhir produk menjadi konsumsi utama dari masyarakat. Melalui pengoolahan daging ikan, nilai tambah ikan akan meningkat. Seiring dengan itu, peningkatan nilai ekonomi masyarakat khususnya nelayan semakin berkembang luas secara kontinyu.

Diversifikasi produk perikanan merupakan upaya menambah nilai tambah ikan melalui penambahan bahan baku utama dengan bahan tertentu sehingga menjadi produk akhir yang bernilai tinggi. Beberapa produk hasil olahan ikan yang dimaksud adalah seperti bakso ikan, sosis ikan, nugget ikan, surimi, stick ikan, abon ikan, dan produk olahan lainnya. Ikan sebagai bahan utama dalam diversifikasi produk diawali dengan memilih dan menetapkan ikan yang sehat, segar dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Daging ikan yang dipilih adalah daging ikan yang memenuhi standar penilaian ikan segar dan sehat untuk dikonsumsi.

Sektor Perikanan memegang peranan penting dalam perekonomian nasional terutama dalam penyediaan lapangan kerja, sumber pendapatan bagi nelayan, sumber protein hewani dan sumber devisa. Produksi perikanan mengalami peningkatan dari tahun tahun ke tahun. Menurut Saimimah (2015), produksi perikanan di tahun 2013 mengalami peningkatan dibanding 2012 sebesar 26,2 %, Selain itu tingkat konsumsi ikan tahun 2010 hingga 2013 naik sebesar 5,33 % pertahun. Di tahun 2013 total produksi perikanan sebesar 19,56 juta ton, yang terdiri dari perikanan tangkap 5,6 juta ton dan perikanan budidaya 13,70 juta ton. Namun Bila dilihat dari tingkat pemanfaatan, terutama untuk ikan – ikan non ekonomis belum optimal, Hal ini dikarenakan pemanfaatannya masih terbatas dalam bentuk olahan tradisional dan konsumsi segar. Dengan keadaan tersebut ikan – ikan tidak ditangani dengan baik di kapal yang menyebabkan ikan yang di daratkan bermutu rendah (20 – 30 %).

Di sisi lain ikan tangkapan samping (HTS/by catch) pukat udang dan tuna serta sisa olahan (*by product*) industri perikanan belum pula dimanfaatkan secara optimal sehingga ikan tangkapan samping khususnya ikan – ikan non ekonomis/sisa hasil industri yang tidak termanfaatkan di buang ke laut atau ditimbun dengan tanah. Dengan demikian terjadi kehilangan nilai jual ikan (Bozaris, 2014).

Salah satu usaha untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan laut adalah dengan pengembangan produk bernilai tambah baik olahan tradisional maupun modern. Istilah pengembangan produk perikanan dikenal sebagai diversifikasi produk olahan ikan. Salah satu jenis produk diversifikasi olahan ikan adalah pembuatan nugget ikan dan bakso ikan. Kegiatan ini merupakan pembelajaran dan pelatihan pembuatan nugget dan bakso berbahan dasar ikan bandeng.

METODE

Sebelum pelatihan dilakukan pada masyarakat, terlebih dahulu dilakukan pembekalan pada mahasiswa dan tim yang akan melakukan kegiatan diversifikasi produk perikanan. Pembekalan dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan surimi ikan bandeng sebagai bahan pembuatan nugget dan bakso ikan. Pelatihan ini dilakukan di laboratorium Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Sebanyak 25 orang mahasiswa dilatih untuk memberi pelatihan pada masyarakat di desa Mandalle. Pelaksanaan pelatihan bagi Masyarakat desa Mandalle menggunakan metode partisipasi aktif melalui pembelajaran aktif. Setiap masyarakat dapat diberi kesempatan mempraktekkan cara membuat surimi untuk bahan dasar nugget dan bakso ikan. Pelatihan di laboratorium dilakukan sebagai upaya memberi bekal pengetahuan keterampilan yang cukup bagi mahasiswa untuk melatih masyarakat.

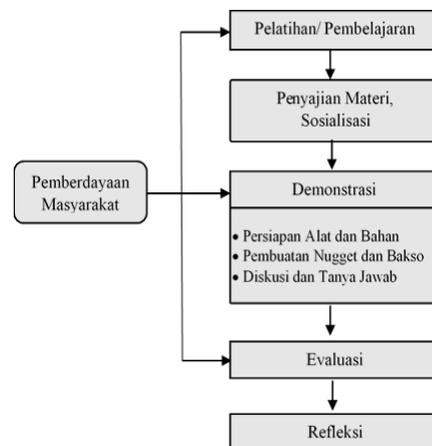


Gambar 1. Orientasi diversifikasi produk Perikanan



Gambar 2. Simulasi diversifikasi produk Perikanan di Kampus

Data hasil pelatihan bagi masyarakat berupa evaluasi terhadap pengetahuan dan keterampilan membuat nugget ikan dan bakso ikan bandeng. Data diperoleh dengan melakukan wawancara dan curah pendapat terhadap mitra ibu-ibu dan remaja. Hasilnya dianalisis secara deskriptif. Secara ringkas alur pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan ditunjukkan dalam gambar berikut:



Gambar 3. Alur Proses Pelatihan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan Bandeng melibatkan 40 orang peserta. Untuk efektifitas dan efisiensi dalam koordinasi, maka peserta dibuat dalam 8 kelompok, yang anggotanya terdiri dari 5 orang. Keseluruhan peserta diberikan kuesioner pengetahuan terhadap pembuatan nugget dan bakso ikan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui pemahaman awal yang dimiliki oleh ibu-ibu. Substansi pertanyaan yang diberikan adalah meliputi: pengetahuan tentang nugget dan bakso berbahan dasar ikan Bandeng, pengalaman membuat nugget dan bakso ikan, serta pengalaman dalam mengikuti pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan. Selanjutnya pengamatan terhadap praktek pembuatan nugget dan bakso ikan dilakukan selama praktek berlangsung. Pengamatan terhadap keterampilan membuat nugget dan bakso ikan meliputi: ketepatan dalam memilih alat dan bahan, keterampilan menggunakan alat, ketepatan dalam memilih bahan, ketepatan dalam mencampur bahan, ketepatan dalam langkah kerja. Sedangkan hasil produk nugget dan ikan dinilai diamati pada aspek bentuk dan rasa. Skala yang digunakan adalah menggunakan skala guttman “ya” dan “tidak”.

Berikut disajikan data hasil pengamatan terhadap kemampuan membuat nugget dan bakso ikan, yaitu:

Tabel 1. Data pengamatan melakukan praktek

Aspek yang dimatai	YA		Tidak	
	Σ	%	Σ	%
Ketepatan memilih alat/bahan	35	87,5	5	12,5
Keterampilan menggunakan alat	35	87,5	5	12,5
Ketepatan memilih bahan	35	87,5	5	12,5
Ketepatan mencampur bahan	35	87,5	5	12,5
Ketepatan langkah kerja	35	87,5	5	12,5
Bentuk nugget/bakso sesuai pola	30	75	10	25
Warna nugget/bakso sesuai contoh	30	75	10	25

Tabel 2. Distribusi tingkat keterampilan praktek

Interval	Jumlah	Frekuensi	Kategori
28-40	40	100	Tinggi
14-27	0	0	Sedang
1-13	0	0	Rendah
Jumlah	40	100	

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kelompok masyarakat sangat terampil dalam membuat nugget dan bakso ikan. Sebanyak 40 rang (100%) atau semua kelompok umumnya

memiliki kemampuan membuat nugget dan bakso dari bahan dasar ikan Bandeng dalam kategori sangat terampil.

Ikan mengandung gizi tinggi, merupakan sumber protein hewani yang baik dan rendah kolesterol sehingga membuat ikan sebagai bahan makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Konsumsi ikan dapat bermanfaat untuk mencegah penyakit arteriosklerosis karena ikan mengandung asam lemak tak jenuh omega 3 dan taurin dalam jumlah tinggi. Dewasa ini di negara maju maupun beberapa negara berkembang, kesadaran untuk mengkonsumsi ikan semakin meningkat dan pola makan serta gaya hidup mereka beralih terutama untuk “protein intake”, dari semula yang bersumber dari hasil peternakan sekarang beralih pada hasil perikanan. Laju permintaan akan hasil perikanan semakin bertambah sementara suplai hasil perikanan mengalami penurunan. Oleh karena itu pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan. Hal ini selain dapat dilakukan melalui intensifikasi budidaya berbagai jenis ikan, juga perbaikan teknik penanganan dan pengolahan hasil perikanan. Sebagaimana diketahui bahwa hasil perikanan mudah sekali mengalami kerusakan/kemunduran mutu sehingga dalam penanganannya memerlukan kecermatan, kecepatan dan ketepatan untuk menghindari terjadinya kemunduran mutu.

Penanganan hasil perikanan memegang kunci awal yang sangat penting, dimana ini dimulai dari penangkapan ikan dikapal, di tempat pelelangan ikan (TPI), distribusi dari produsen sampai konsumen, yang kesemuanya tidak terlepas dari rantai dingin. Sementara itu pengolahan pada hakekatnya bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu hasil tangkapan/budidaya, memberikan daya awet yang lebih lama dan memanfaatkan sumberdaya perikanan secara efektif (*Overs as Fishery Cooperation Foundation (OFCF)*, 1987). Dengan demikian kegiatan pengolahan ikan sangat berpengaruh terhadap perekonomian nelayan / petani ikan pada skala kecil dan kegiatan perekonomian nasional pada skala besar.

Salah satu makanan cepat saji yang menjadi alternatif masyarakat adalah nugget. *Nugget* yang terkenal di masyarakat adalah *chicken nugget* karena memang merupakan *nugget* pertama yang muncul dan dipasarkan di masyarakat. Seiring berjalannya waktu, *nugget*

terus berkembang hingga ditemukan *nugget* ikan, yaitu *nugget* yang terbuat dari daging ikan. *Nugget* ikan tidak jauh berbeda dengan *nugget* lainnya, perbedaannya terletak pada bahan baku pembuatan *nugget*. Jenis ikan yang digunakan akan mempengaruhi kualitas *nugget* yang dihasilkan. Dikatakan *nugget* karena bentuk awalnya seperti *nusset* atau balok emas dengan warna kuning keemasan. *Nugget* adalah suatu bentuk olahan dari daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, serta diberi bumbu-bumbu dan dikukus yang kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu. *Nugget* ini diselimuti dengan batter (adonan encer dari air, tepung pati, dan bumbu-bumbu) dan dilapisi dengan tepung roti, kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku (freezer) sebelum digoreng. *Nugget* merupakan bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling dapat berupa daging ikan ataupun daging sapi, ayam, dan lain-lain yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered dan braded*) (Maghfiroh, 2000). *Nugget* dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep fat frying*) (Saleh et al, 2002). *Nugget* dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (batter) dan diselimuti tepung roti (breading). *Nugget* digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007). *Nugget* merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur *nugget* tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007). *Nugget* saat ini begitu populer dan sangat familiar di kalangan remaja dan masyarakat luas. *Nugget* dikelompokkan ke dalam produk olahan cepat saji (*fast food*) yang pada prinsipnya dapat diolah dari berbagai bahan hewani dan nabati (daging ayam, udang, ikan, dan tahu) dengan terlebih dahulu menghaluskan bahan dasar dengan ditambah bahan-bahan lain seperti tepung terigu/tepung tapioka, air es dan bumbu-bumbu. Penyajian *nugget* dilakukan dengan terlebih dahulu melumuri *nugget* dengan *butter* dan tepung roti (*bread crumb*) kemudian dilakukan penggorengan.



Gambar 4. Simulasi Pembuatan Nugget



Gambar 5. Simulasi Pembuatan Nugget



Gambar 6. Uji Rasa dan Bentuk Nugget dan Bakso Ikan



Gambar 7. Nugget dan Bakso Ikan dalam Kemasan

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan capaian hasil pelaksanaan diversifikasi produk olahan ikan menjadi nugget dan bakso, dan program penunjang lainnya di Desa Manadalle Kecamatan Mandalle dapat disimpulkan sebagai berikut 1) meningkatnya partisipasi masyarakat ibu-ibu dan remaja dalam program diversifikasi produk olahan ikan menjadi nugget dan bakso di Desa Manadalle Kecamatan Mandalle Kabupaten Pangke, 2) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dan remaja dalam mendiversifikasi produk olahan ikan menjadi nugget dan bakso.

Tingginya keterampilan yang ditunjukkan oleh ibu-ibu dan remaja didasari atas pengetahuan yang dimiliki dalam diversifikasi produk perikanan yang terkategori tinggi. Bekal pengetahuan yang dimiliki oleh ibu-ibu dan remaja menjadi dasar dalam melakukan kegiatan praktek.

DAFTAR RUJUKAN

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah <http://nasional.kompas.com/read/2008/10/28/10371776/Nugget.Ayam.Bukan.Makanan.Sampah>. Diakses 20 Juli 2016
- Bozarias, I.S. 2014. *Seafood Processing: Technology, Quality and Safety*. Willey Blackwel. Oxford, UK
- Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. 2016. https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Pangkajene_dan_Kepulauan. Diakses Kamis, 5 Juni 2017.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Saimimah, Nur Asyah, SP. 2015. *Diktat Pengolahan Modern*. Kementerian Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan SDM-KP Sekolah Usaha Perikanan Menengah Waiheru Ambon.
- Saleh, M., K. Prana, S. Hartatik. 2002. Dokumen Tepat Guna. Institut Pertanian Bogor. UPT. Perpustakaan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Tribunpangkep.com, 2016. <http://makassar.tribunnews.com/2016/05/16/jelang-ramadan-harga-ikan-bolu-di-pangkep-stabil>. Diakses Kamis, 5 Juni 2017.