
**PENINGKATAN SOFTSKILL WARGA PESISIR BUNGKUTOKO,
SULAWESI TENGGARA MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK
OLAHAN NUGGET DAN OTAK-OTAK BERBAHAN DASAR IKAN**

Yustika Intan Permatahati¹, Armid², Dedy Oetama³, Sri Susanty⁴, Indrayani^{5*}

^{1,3,5}Dosen Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Halu Oleo

²Dosen Program Studi Kimia, Universitas Halu oleo

³Dosen Program Studi Keperawatan, Universitas Halu oleo

^{*6}Dosen Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Halu oleo

Email: indrayanipit@uho.ac.id

ABSTRAK

Nugget dan Otak-otak merupakan produk diversifikasi dari pemanfaatan ikan teri sebagai bahan baku bagi perempuan pesisir Bungkutoko dalam pembuatan variasi hasil olahan produk perikanan agar dapat meningkatkan nilai tambah pada komoditas ikan tersebut. Tujuan dari pelaksanaan KKN Tematik adalah untuk membuat olahan dari bahan baku ikan teri yang melimpah pada bulan tertentu di Kelurahan Bungkutoko. Metode pengambilan data yang dilakukan yaitu dengan metode deskriptif sedangkan teknik pengambilan datanya dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan dokumentasi. Alur proses pembuatan nugget dan otak-otak meliputi persiapan bahan baku, persiapan bahan tambahan, pencampuran adonan nungget, pencetakan otak-otak, pemotongan nungget, penggorengan, pemanggangan, dan pengemasan. Demi menghasilkan produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi, perempuan pesisir Bungkutoko mengemas produk hasil olahan nugget dan otak-otak agar bernilai ekonomis tinggi.

Kata Kunci: Ikan teri, Bungkutoko, Nugget, Otak-otak

1. PENDAHULUAN

Nelayan adalah salah satu mata pencaharian utama penduduk di Kelurahan Bungkutoko dan termasuk dalam wilayah administrasi Kota Kendari Sulawesi Tenggara yang mana daratannya terpisah karena merupakan wilayah kepulauan. Potensi sumberdaya perikanan di wilayah ini masih sangat baik dan melimpah. Namun pada musim tertentu hasil tangkapan nelayan bisa mengalami paceklik atau bahkan melimpah. Dua fase ini belum dapat dimanfaatkan oleh perempuan pesisir untuk memanfaatkan hasil tangkapan agar dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kelurahan Bungkutoko sangat potensial untuk dikembangkan sumber daya alamnya karena terletak di pesisir pantai, mayoritas target tangkapan nelayan Bungkutoko adalah ikan pelagi kecil. Berdasarkan hasil wawancara bersama istri nelayan ditemukan bahwa ketidakmampuan dalam melakukan pengolahan hasil tangkapan sehingga mereka hanya menjual secara langsung ke pengumpul yang datang membeli atau pasar tradisional terdekat.

DedikasiMU (Journal of Community Service)**Volume 5, Nomor 4, Desember 2023**

Pembelian langsung dilakukan di pesisir pantai tempat kapal sandar dengan harga yang murah. Berdasarkan hasil pengamatan awal di lapangan ditemukan bahwa tidak adanya aktifitas pengolahan hasil tangkapan ikan yang dapat memberi nilai tambahan penghasilan. Pada lokasi pengabdian telah terdapat kelompok perempuan namun tidak aktif. Pada kelompok perempuan tersebut akan diberikan pelatihan untuk mengembangkan produk berbahan dasar ikan.

Pemanfaatan ikan teri sampai saat ini masih terbatas pada usaha pengasinan dan dikonsumsi secara langsung. Padahal, ikan teri memiliki kandungan protein, kalsium dan besi yang tinggi akan tetapi pemanfaatannya masih kurang maksimal. Ramadhan et al 2019 mengatakan bahwa tepung ikan teri mengandung tinggi protein sebanyak 48,8 g per 100 g juga sebagai sumber kalsium dan besi dimana kandungan kalsium pada ikan teri kering tawar lebih tinggi daripada susu, yaitu 2381 mg per 100 g dan kandungan besi yang tinggi dibandingkan bahan makanan lain sebanyak 23,4 mg per 100 g.^{14,15} Ikan teri memiliki keunggulan dibandingkan dengan bahan lain, dikarenakan mudah didapat dan mudah dikonsumsi oleh masyarakat Bungkutoko. Dari segi kandungan gizi, kandungan kalsium dan besi yang tinggi pada ikan teri dibutuhkan oleh balita gizi kurang yang cenderung mengalami masalah pertumbuhan dan rentan terhadap anemia.^{16,17} Kalsium mengatasi masalah pertumbuhan dengan mengatur fungsi sel dan hormon faktor pertumbuhan dan besi yang diperlukan untuk pembentukan molekul hemoglobin untuk mencegah anemia defisiensi besi. Dari segi ekonomi, ikan teri merupakan bahan pangan yang tergolong murah, mudah didapat dan melimpah di perairan Indonesia termasuk perairan Bungkutoko.

Pengolahan ikan teri dapat menjadi nilai tambah warga kelurahan Bungkutoko, namun salah satu kendala yang dihadapi perempuan pesisir ada bagaimana cara mengolah ikan menjadi produk yang bernilai ekonomis. Penelitian yang dilakukan oleh Ngaisyah & Adiputra (2019) dalam mengembangkan industri kuliner rumahan berbahan dasar ikan lokal menjadi nugget dan abon yang merupakan sumber protein hewani. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman, keterampilan, dan partisipasi mitra binaan dalam membuat nugget ikan dan abon ikan dengan kualitas yang lebih baik dari segi rasa, standar kesehatan, kemasan dan keberadaan merek yang dapat meningkatkan nilai jual produk. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produk olahan ikan yang diperoleh dari hasil laut untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan. Berdasarkan kondisi mitra dampingan bahwa nelayan membutuhkan keterampilan dalam produksi ikan yang memiliki nilai tambah dan kelembagaan sebagai wadah belajar bersama antara sesama nelayan perempuan. Oleh karena itu, tim pengabdian KKN Tematik Bungkutoko Universitas Haluoleo akan melakukan pendampingan pada kelompok perempuan pesisir kelurahan Bungkutoko dalam usaha peningkatan kapasitas produksi melalui pelatihan pembuatan nugget dan otak-otak untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 bertempat di Kelurahan Bungkutoko, Kecamatan Bungkutoko Kota Kendari Sulawesi Tenggara dan diikuti oleh 15 orang peserta yang merupakan kelompok perempuan pesisir dan dibantu oleh mahasiswa KKN Tematik UHO Tahun 2023. Sasaran program ini adalah kelompok perempuan pesisir yang sebagian besar waktunya dihabiskan untuk mengurus rumah tangga. Kegiatan PKM ini dilakukan metode ceramah, diskusi dan pelatihan. Adapun metode yang digunakan meliputi : 1. Tahapan survei dan koordinasi dengan mitra untuk memperoleh data primer dan sekunder tentang permasalahan yang dihadapi oleh mitra melalui wawancara dengan kelompok tersebut. Identifikasi potensi dilakukan untuk mengetahui permasalahan masyarakat sasaran, mengetahui potensi perikanan yang ada di kelurahan Bungkutoko, melakukan koordinasi dan perizinan pada pemangku kepentingan (lurah). Koordinasi dilakukan untuk menciptakan pemahaman yang sama dengan pemerintah setempat terhadap kegiatan yang akan dilakukan. Menurut Aini et al., (2023), koordinasi merupakan cara yang tepat untuk meningkatkan pemahaman dan kesepakatan antara sebuah organisasi dengan organisasi lainnya untuk menentukan tujuan yang sama. 2. Tahap penyampaian materi. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi dan wawancara. Materi yang disampaikan antara lain: pemilihan bahan baku ikan segar, penanganan bahan baku serta bahan tambahan, metode pembuatan nugget dan otak-otak serta cara pengemasan dan pemberian label pada produk hasil olahan. 3). Tahap pelatihan pembuatan nugget dan otak – otak, dimulai dengan menyiapkan bahan, alat dan prosedur pembuatan. Metode ini dilakukan untuk transfer ilmu melalui peningkatan pengetahuan teori dan peningkatan skill dalam praktek pengolahan hasil perikanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan tujuan serta metode pelaksanaan kegiatan, maka telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tahapan sebagai berikut: Survei pendahuluan, dimana pada tahapan ini dilakukan kegiatan survei untuk mengetahui kondisi awal masyarakat sasaran, potensi perikanan yang ada dilokasi mitra, serta melakukan koordinasi dan perizinan pada pemerintah kelurahan. Hasil survey yang telah dilakukan pada kelompok perempuan pesisir di Kelurahan Bungkutoko diperoleh informasi bahwa kelompok belum memiliki keterampilan dalam mengolah produk ikan yang siap untuk dipasarkan dan dapat menambah nilai ekonominya. Mereka hanya memasarkan ikan segar yang merupakan hasil tangkapan suami mereka yang bekerja sebagai nelayan. Potensi perikanan di Bungkutoko meliputi teri, tongkol, dan layang. Melihat potensi tersebut maka pada kegiatan pelaksanaan pelatihan diajarkan untuk membuat produk olahan berupa nungget dan otak-otak ikan sehingga menjadi peluang usaha bagi perempuan pesisir Bungkutoko dalam peningkatan perekonomian keluarga.



Gambar 1. Pembuatan Nugget dan Otak-Otak

Resep Otak-otak Bakar (30-35 pcs)

Bahan: 500 gr ikan tenggiri (murni daging) 2 ½ sdt garam 2 sdt kaldu jamur 1 sdm gula pasir ½ sdt merica 1 ½ sdt baking [powder Bahan lainnya: 120 ml santan instan 130 ml air es 2 butir putih telur 120 gr tepung sagu / tapioka 1 ½ sdm tepung terigu protein sedang 2 siung bawang putih 5 butir bawang merah 1-2 batang daun bawang 1 batang seledri Daun pisang untuk membungkus Tusuk gigi / sate, potong kecil Bahan sambal tauco: 4 buah cabai merah 3 siung bawang putih 3 buah cabai rawit 3 sdm tauco 1 ½ sdm gula pasir 1 sdt cuka 150 ml air

Bahan sambal kacang: 80 gr kacang tanah 3 buah cabai merah 1 sdm gula merah 1 sdt garam 200 ml air

Cara Pembuatan :

1. Untuk sambal tauco, potong cabai merah, bawang putih, dan cabai rawit merah kemudian goreng cabai merah hingga setengah matang
2. Masukkan cabai rawit merah dan bawang putih, goreng hingga matang lalu masukkan ke dalam blender tahan panas. Tambahkan air, tauco, cuka, dan gula pasir, blender hingga halus
3. Pindahkan ke dalam wajan, masak sesaat lalu sisihkan
4. Untuk sambal kacang, goreng kacang hingga setengah matang kemudian masukkan cabai merah, goreng hingga matang
5. Masukkan ke dalam blender beserta air, garam, dan gula merah, blender hingga halus lalu masak kembali beberapa saat, sisihkan
6. Di dalam food processor campurkan tenggiri dengan garam, gula pasir, kaldu jamur, merica, dan baking powder, blender hingga lengket
7. Cincang bawang putih, bawang merah, daun bawang, dan seledri lalu masukkan ke dalam food processor
8. Masukkan santan dan putih telur, haluskan lalu pindahkan ke dalam mangkuk
9. Masukkan tepung terigu dan tepung sagu, aduk rata lalu tambahkan air, aduk rata
10. Siapkan daun pisang dengan lebar 14-15 cm, masukkan sedikit adonan, gulung lalu sematkan tusukan
11. Panaskan wajan / panggangan batu kemudian bakar otak-otak di api sedang kecil hingga matang
12. Otak-otak siap disajikan

Resep Fish Nugget (32 pcs)

Bahan: 300 gr daging ikan 2 lembar roti tawar / 30 gr tepung roti + 1 sdm air 50 ml susu 3 sdm minyak 1 butir telur (ukuran kecil) 1-2 sdm air 1 siung bawang putih, parut 1 sdm bawang merah goreng 8 cm batang seledri, cincang halus 1 sdm tepung sagu / maizena ¼ sdt pala bubuk, opsional ¼ sdt merica 1 sdt garam 1 sdt kaldu ikan bubuk / penyedap 2 sdt gula Bahan pelapis (ala McD): 4 sdm maizena / sagu / tapioka 3 sdm tepung terigu protein sedang ½ sdt baking powder ½ sdt bubuk paprika 1 sdt kaldu ikan 90-110 ml air es (sampai konsistensi seperti di dalam video) Bahan pelapis tepung roti (opsional): 40 gr tepung terigu protein sedang 1 butir telur 50 gr tepung roti, Minyak untuk menggoreng Saus tomat Saus sambal

Cara Pembuatan :

1. Buang pinggir roti tawar kemudian rendam dengan susu
2. Masukkan ikan fillet ke dalam food processor, tambahkan garam, gula, kaldu bubuk, dan merica kemudian haluskan
3. Masukkan telur, bawang putih, minyak, air, bawang goreng, seledri, tepung sagu, pala, roti, dan susu kemudian blender lagi hingga halus
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, semprotkan berbentuk angka 8 dan memanjang atau sesuai selera diatas kukusan yang sudah diberi alas baking paper
5. Kukus selama 8 menit, angkat dan biarkan dingin

6. Potong nugget berbentuk panjang sesuai selera, lumuri semua nugget dengan tepung terigu
 7. Campurkan semua bahan pelapis ala McD hingga rata, celupkan nugget kemudian goreng dengan minyak panas menggunakan api sedang hingga kuning keemasan
 8. Setelah dingin, goreng 1 kali lagi supaya garing
 9. Pecahkan telur di dalam mangkuk kemudian bumbui dengan garam dan merica, kocok lepas
 10. Untuk nugget berbentuk stik, celupkan nugget ke dalam kocokan telur kemudian balurkan dengan tepung roti hingga rata
 11. Goreng dengan minyak panas menggunakan api sedang hingga kuning keemasan
 12. Sajikan chicken nugget dengan saus sambal dan saus tomat atau saus lain sesuai selera
- Produk nugget ikan adalah salah satu produk olahan yang dibuat dari ragam sumber protein. Kombinasi penggunaan daging ikan dan daun kelor merupakan alternatif sumber pangan yang dapat memenuhi kebutuhan protein untuk tumbuh kembang pada anak - anak atau balita (Lailiyah et al, 2023)

Pengemasan dan Pelabelan

Setelah ikan teri diolah menjadi nugget dan otak-otak kemudian didinginkan terlebih dahulu kemudian siap untuk dilakukan proses pengemasan. Setelah nugget dan otak-otak dimasukkan kedalam plastik kemasan dengan tujuan menghindari kontaminasi mikroorganisme yang dapat memengaruhi kualitas rasa sebelum didistribusikan ke konsumen nantinya. Pelabelan dilakukan agar produk memiliki identitas yang nantinya muda untuk dikenali, dimana pada label termuat nama, bahan baku, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa. Pengemasan dan pelabelan berfungsi sebagai pelindung produk dari kontaminasi dan memberikan informasi penting dari produk (Zainuddin et al, 2019).



Gambar 2. Produk Olahan Nugget dan Otak-Otak

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil KKN Tematik UHO 2023 Di Kelurahan Bungkutoko dalam proses pembuatan nugget dan otak-otak terbagi dalam beberapa tahapan yakni persiapan bahan baku, persiapan bahan tambahan, pencampuran adonan nungget, pencetakan otak-otak, pemotongan nungget, penggorengan, pemanggangan, dan pengemasan.

B. Saran

Saran untuk kelurahan Bungkutoko agar menjadi perhatian bersama adalah kondisi sanitasi dan hygiene pada saat proses pembuatan nungget dan otak-otak mulai kebersihan bahan baku dan lain sebagainya, sehingga kedepan produk olahan ini bisa masuk ke pasar lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M., Pawana, Z. Z., Friandi, F. S., Kurniasaputra, M. Z., & Zain, A. F. S. (2023). *Pembangunan Trash Trap Sebagai Pelindung Laut Dari Ancaman Sampah Plastik*. Jurnal Abdi Insani, 10(2 SE-section editor). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.988>
- Lailiyah W.N., Garist Sekar Tanjung., Qiki Zuhairotur Rifqiyyah., Suhaili., Arofatz Zumroh., Ananda Wahyu Maulidah (2023) *Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Dalam Rangka Pencegahan Stunting Di Desa Gintungan Lamungan*. Jurnal DedikasiMU. Vol 5. No 2. pp 143-149.
- Ngaisyah, D. and Adiputra, A. (2018). *Pemberdayaan Kader Posyandu Untuk Perbaikan Pola Konsumsi Terhadap Nugget Ikan Dan Abon Ikan Sebagai Alternatif Penurunan Stunting*.
- Zainuddin, RN Rahmania, Zakiyatul R, M. Hamzah, Ayu Fitriyah (2019). *Proses Pembuatan Dan Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Binggal Menjadi Kerupuk Tuibee Di Desa daun Dusun Daun Barat Club Syebhen Star Sangkapura Pulau Bawean*. Jurnal DedikasiMU. Vol 1. No 1. pp 18-34.