

PEMBUATAN NUGGET IKAN GABUS DI DESA BANGSO KECAMATAN KUMPEH ULU KABUPATEN MUAARO JAMBI

Metha Monica¹, Hajar Setyaji², Suryanto³, Mukhsin⁴

¹Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi

^{2,3,4} Program studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Jambi

e-mail: hajarsetyaji@unja.ac.id

Abstrak

Permasalahan : SDM, modal, bahan baku dan penguasaan teknologi Solusi : pembuatan nugget ikan gabus yang lebih higienis. Mitra Yang terlibat : Kontribusi sebagai penerima teknologi yang diberikan oleh pelaksana tim pengabdian. Kontribusi yang mendasar adalah Kelompok keluarga Nelayan Makmur Desa Bangso Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi Hasil dan Pembahasan : Dengan menambahkan bahan pangan tertentu seperti daging ikan gabus ke dalam proses pembuatan nugget ikan dapat dihasilkan biskuit dengan nilai tambah yang baik untuk kesehatan dalam hal ini adalah protein. Ikan Sebagai bahan pangan hewani memiliki beberapa keunggulan dibandingkan sumber protein lainnya diantaranya kandungan protein yang cukup tinggi dalam tubuh ikan tersusun oleh asam – asam amino yang berpola mendekati kebutuhan asam amino dalam tubuh manusia, daging ikan mengandung asam –asam lemak tak jenuh yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Kegiatan ini akan dilakukan dengan penekanan pada metode *partisipasi* aktif kelompok sasaran. Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini adalah kelompok keluarga nelayan (Makmur Desa Bangso). Pendekatan pada metode ini diharapkan kelompok sasaran dapat menguasai proses teknologi sederhana pengolahan ikan gabus seperti nugget ikan Kesimpulan Kelompok sasaran pada pengabdian ini adalah kelompok keluarga nelayan Makmur .Kelompok keluarga Nelayan Makmur sangat senang dengan kegiatan pengabdian ini sebab mereka bisa membuat nugget sendiri dengan rasa yang lebih enak dibanding beli yang adadi pasar. Selama ini mereka mengetahui bahwa nugget hanya berbahan baku dari ayam bukan dari ikan gabus sehingga mereka bisa membuat nugget ikan gabus karena bahan baku seperti ikan gabus banyak terdapat di daerah bangso. Sarannya adalah Pengabdian di daerah Bangso ini bisa dibuat produk olahan ikan selain nugget ikan seperti bakso , kecap ikan, terasi ikan dan lain - lain

Kata Kunci : Desa Bangso, Ikan Gabus, Nugget

Abstract

Problems: human resources, capital, raw materials and mastery of technology Solution: more hygienic production of snakehead fish nuggets. Involved Partners: Contributions as recipients of technology provided by the service team implementer. The fundamental contribution is the Makmur Fisherman Family Group, Bangso Village, Kumpeh Ulu District, Muaro Jambi Regency Results and Discussion: By adding certain food ingredients such as snakehead fish meat into the process of making fish nuggets, biscuits with added value for health, in this case protein, can be produced. Fish As an animal food, it has several advantages compared to other sources of protein, including the relatively high protein content in the body of fish, which is composed of amino acids that are patterned close to the needs of amino acids in the human body. Fish meat contains unsaturated fatty acids needed by the body. man. This activity will be carried out with an emphasis on the active participation method of the target group. The target group involved in this activity is the fishermen's family group (Prosperous Bangso Village). The approach to this method is expected that the target group can master the simple technological processes of processing snakehead fish such as fish nuggets Conclusion The target group for this service is the Makmur fishermen family group. The Makmur Fishermen family group is very happy with this service activity because they can make their own nuggets with a better taste than buying those in the market. So far they know that nuggets are only made from chicken, not snakehead fish, so they can make snakehead fish nuggets because there are many raw materials such as snakehead fish in the Bangso area. The suggestion is that this Community Service in the Bangso area can be made from processed fish products other than fish nuggets such as meatballs, fish sauce, fish paste and others.

Keywords: Bangso Village, Snakehead Fish, Nuggets

PENDAHULUAN

Kecamatan Kumpeh Ulu merupakan salah satu kecamatan yang berada di Kabupaten Muaro Jambi. Secara Geografis Wilayah Kabupaten Muaro Jambi berada pada posisi strategis karena disamping merupakan hiferland kota Jambi, juga merupakan center point pertemuan lintas timur dan penghubung lintas barat Sumatera, posisi ini sangat menguntungkan secara ekonomis karena akan memacu pertumbuhan perekonomian daerah. Secara geografis berada pada 1 derajat 51' - 2 derajat 01' Lintang Selatan dan 103 derajat 15' - 104 derajat 30' Bujur Timur dengan luas wilayah 5.246 Km² dan merupakan 10,29% dari seluruh luas wilayah Propinsi Jambi.

Kondisi sumberdaya alam, sumberdaya manusia dan sumberdaya penunjang bisa dilihat sebagai potensi wilayah perikanan yang berguna untuk meningkatkan produktivitas usaha perikanan berdasarkan kebutuhan dan potensi yang dimiliki. Salah satu produk unggulan di kabupaten Muaro Jambi terutama kecamatan Kumpeh Ulu adalah komoditas perikanan. Produksi Perikanan perairan umum di Kabupaten Muaro Jambi cukup besar mencapai 859.18 ton . Salah satu produksi ikan yang ada di perairan umum adalah ikan gabus.

Ikan merupakan produk segar yang cepat mengalami kebusukan. Dimana ikan disukai semua kalangan baik tua maupun muda sebab ikan mempunyai gizi yang tinggi dan harganya lebih murah dibandingkan produk peternakan seperti daging sapi dan daging ayam. Selain itu juga mudah dibeli dimana saja seperti warung yang kecil sekalipun. Selama ini ikan banyak dimakan dalam bentuk segar seperti ikan air tawar dan jarang sekali di buat olahan karena produk olahan ikan sekitar 23 – 47 % dan lainnya dalam bentuk segar. Produk olahan ikan harus memperhatikan mutu dan gizi sebab sangat penting untuk meningkatkan konsumsi ikan baik secara kuantitas maupun kualitas produk perikanan terutama ikan gabus..

Ikan gabus yang ada di Desa Bangso yang berada di Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi di masyarakat biasanya hanya di jual dalam bentuk segar. Ikan gabus yang ada di Desa Bangso belum pernah melakukan pengolahan dalam bentuk apapun. Kalau ikan gabus melimpah akan mengakibatkan harga ikan gabus jatuh/ murah padahal daging ikan gabus mempunyai protein yang tinggi. Protein yang tinggi berguna untuk zat pembangun dan zat pengatur sebab adanya kandungan asam amino baik essensial maupun non essensial/ Apalagi istri nelayan ikan gabus tidak melakukan kegiatan selain sebagai ibu rumah tangga/ istri nelayan dan belum mempunyai ketrampilan/ pengetahuan tentang pengolahan ikan gabus.

Diversifikasi produk olahan ikan air tawar seperti ikan gabus adalah nugget ikan. nugget ikan disukai semua kalangan baik muda maupun tua. Selain itu nugget ikan merupakan produk olahan ikan untuk orang yang tidak menyukai ikan sebab ikan berbau amis, dengan dibuat nugget ikan bau amis ikan tersebut bisa hilang.

Dengan uraian diatas maka penulis ingin melakukan pengabdian dengan judul “.Pembuatan Nugget Ikan Gabus di Desa Bangso Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi “

Target dan Luaran

1. Meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan pada kelompok keluarga nelayan Makmur seperti nugget ikan gabus
2. Meningkatkan sanitasi, higienitas dan kualitas nugget ikan.
3. Memperbaiki teknik memproduksi nugget ikan

METODE

Kelompok Sasaran adalah Kelompok keluarga nelayan Makmur Desa Bangso dilakukan dengan penekanan pada metode partisipatif dan kooperatif. Pendekatan melalui metode ini diharapkan kelompok sasaran akan dapat bekerja sama dan saling merasa memiliki dan tanggung jawab terhadap kelangsungan kegiatan pengabdian ini berlangsung. Permasalahan : SDM, modal, bahan baku dan penguasaan teknologi Solusi : pembuatan nugget ikan gabus yang lebih higienis

Cara pembuatan nugget ikan gabus dengan cara sebagai berikut :

Bahan nugget :

1. Daging ikan gabus
2. Tepung terigu
3. Tepung maizena
4. Tepung roti
5. Telur

6. Bumbu
7. Minyak goreng

Cara Pembuatannya :

1. Daging ikan gabus digiling dan selanjutnya diberi bumbu seperti garam, bawang putih dan merica.
2. Kemudian adonan diberi telur dan dicampur secara merata dan selanjutnya dicampur dengan tepung terigu, tepung maizena sampai adonan tercampur secara merata
3. Kemudian adonan di masukkan di dalam cetakan dan di kukus
4. Selanjutnya Adonan di dinginkan dan di potong – potong sesuai selera
5. Setelah itu potongan nugget dicelupkan didalam kocokan telur dan tepung roti
6. nugget siap digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini akan dilakukan dengan penekanan pada metode *partisipasi* aktif kelompok sasaran. Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini adalah kelompok keluarga nelayan (Makmur Desa Bangso). Pendekatan pada metode ini diharapkan kelompok sasaran dapat menguasai proses teknologi sederhana pengolahan ikan gabus seperti nugget ikan



Gambar 1. Diskusi cara buat nugget dengan Kelompok keluarga Nelayan Makmur

Pembuatan Nugget Ikan Gabus

Pembuatan nugget ikan gabus yaitu merupakan produk diversifikasi pengolahan ikan gabus sehingga orang yang tidak menyukai ikan gabus bisa merasakan ikan gabus tanpa melihat ikan gabusnya secara utuh tetapi sudah ada/ dicampur didalam nugget. Nugget merupakan produk yang disukai anak – anak maupun orang dewasa sehingga nugget yang ada ikan gabusnya akan meningkatkan nilai gizi nugget tersebut.



Gambar 2. Nugget sebelum di goreng



Gambar 3. Nugget yang sedang di Goreng dan Anggota Kelompok Sedang menggoreng



Gambar 4. Nugget yang siap disantap

Feed back Peserta (Keluarga nelayan Makmur)

Keluarga nelayan Makmur Desa Bangso mendapat pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan nugget dari ikan gabus pada kegiatan pengabdian ini. Karena nugget ikan gabus pada keluarga Nelayan Makmur Desa Bangso merupakan pengetahuan dan ketrampilan yang baru mereka dapat dari kegiatan pengabdian ini walaupun didaerah lain nugget ikan gabus bukan merupakan produk yang baru.

Tahapan pada pengabdian pembuatan nugget ikan gabus adalah sadar (mendengar pengetahuan dan ketrampilan tentang nugget ikan gabus), minat (kelompok nelayan Makmur Desa Bangso mencari informasi lebih lanjut tentang cara pembuatan nugget ikan gabus), menilai (menimbang kelebihan dan kekurangan produk nugget ikan gabus), mencoba (Kelompok nelayan Makmur ikut berperan aktif dalam pembuatan nugget ikan gabus), menerapkan (kelompok keluarga nelayan Makmur merasakan nugget ikan gabus dapat dibuat dengan biaya murah dan alat yang sederhana sehingga dapat dibuat untuk lauk bagi keluarga mereka dan dapat menghemat uang belanja)



Gambar 6. Kelompok Sedang mencicipi nugget ikan gabusnya

SIMPULAN

Kelompok sasaran pada pengabdian ini adalah kelompok keluarga nelayan Makmur. Kelompok keluarga Nelayan Makmur sangat senang dengan kegiatan pengabdian ini sebab mereka bisa membuat nugget sendiri dengan rasa yang lebih enak dibanding beli yang adadi pasar. Selama ini mereka mengetahui bahwa nugget hanya berbahan baku dari ayam bukan dari ikan gabus sehingga mereka bisa membuat nugget ikan gabus karena bahan baku seperti ikan gabus banyak terdapat di daerah bangso.

SARAN

Pengabdian di daerah Bangso ini bisa dibuat produk olahan ikan selain nugget ikan seperti bakso, kecap ikan, terasi ikan dan lain – lain

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius Yogyakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Jambi, 2006, Statistik Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Jambi, Jambi
- Hardiansyah dan Briawan, 1994. Cara Kemunduran Ikan, Faktor yang Mempengaruhi dan Cara Penelitian dan Pengawasan Mutu. Lembaga Teknologi Perikanan. Jakarta.
- Maulida, Nurul. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Mendidihan (*Thunnus Albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (Crackers). Skripsi. Bogor: Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertama Bogor.
- Nio Oey Kam. 1992. Daftar Analisa Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Rab, T.1997. Teknologi Hasil Perairan. Universitas Riau Press Pekanbaru.
- Rochima, Emma, Dkk. 2015. Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. Jatinangor. Vol V1 No. 1.
- Setiawan, S., & Daniel. T. (2013). Pemanfaatan residu daging ikan gabus (*ophiocephalus striatus*) dalam pembuatan kerupuk ikan beralbumin. *Thpi Student Journal*, 1(1); 21-32
- SNI (Standar Nasional Indonesia). Uji Bahan Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional SNI 01-2891-2011.
- Suhardi. 1988. Bahan Pengajaran Kimia dan Teknologi Protein. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.