

PENGENALAN NUGGET IKAN SEBAGAI INOVASI OLAHAN IKAN DI WILAYAH PESISIR KABUPATEN BUTON UTARA

Febriana Muchtar¹

¹Prodi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia
febrianamuchtar9@uho.ac.id

Abstrak: Wilayah pesisir memiliki potensi perikanan yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan pangan. Melalui inovasi olahan berbahan baku ikan maka potensi perikanan wilayah pesisir dapat dimanfaatkan secara optimal. Desa Malalanda merupakan salah satu desa yang terletak di garis pantai Kabupaten Buton Utara. Pemanfaatan hasil perikanan, khususnya ikan tuna dan cakalang masih terbatas, selain dikonsumsi dalam bentuk segar setelah melalui proses pemasakan, ikan cakalang diolah menjadi ikan asap dan dipasarkan secara langsung sebagai produk kuliner khas dari Kabupaten Buton Utara. Nugget adalah salah satu produk olahan pangan yang dapat dibuat dengan menggunakan ikan yang dikenal dengan nama nugget ikan. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengenalkan produk olahan ikan berupa nugget ikan pada masyarakat nelayan, khususnya ibu rumah tangga nelayan dan remaja putri di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. Kegiatan ini disambut baik oleh pemerintah Desa dan masyarakat Desa Malalanda. Secara umum kegiatan berjalan lancar dan produk nugget ikan dapat diterima dan disukai oleh masyarakat wilayah pesisir.

Kata Kunci: Masyarakat Pesisir, potensi perikanan dan nugget ikan

Abstract: Coastal areas have fishery potential that can be processed into various processed food products. Through processed innovations made from fish, the fishery potential of coastal areas can be optimally utilized. Malalanda Village is one of the villages located on the coastline of North Buton Regency. Utilization of fishery products, especially tuna and skipjack, is still limited, apart from being consumed in fresh form after going through the cooking process, skipjack is processed into smoked fish and marketed directly as a typical culinary product from North Buton Regency. Nuggets are one of the processed food products that can be made using fish known as fish nuggets. This community service aims to introduce processed fish products in the form of fish nuggets to fishing communities, especially fisherwomen and young women in Malalanda Village, Kulisusu Subdistrict, North Buton Regency. This activity was welcomed by the Village government and the Malalanda Village community. In general, the activity went smoothly and the fish nugget product was accepted and liked by the coastal community.

Keywords: Coastal communities, fisheries potential, and fish nuggets

Pendahuluan

Wilayah pesisir merupakan kawasan dengan karakteristik yang unik dengan pertemuan daratan dan lautan (Lautetu, Kumurur, and Warouw 2019). Wilayah pesisir adalah wilayah yang terletak pada pertemuan antara daratan dan laut dengan sifat daerah masing-masing yaitu area darat merupakan bagian dari daratan yang dipengaruhi sifat yang dimiliki laut misalnya kejadian pasang surut, angin laut dan industri garam, adapun area laut merupakan bagian yang dipengaruhi oleh keadaan daratan misalnya sedimentasi, aliran air tawar dan berbagai kegiatan manusia di daratan (Kandari *et al.* 2021). Kawasan pesisir memiliki berbagai fungsi yaitu sumber daya alam berupa mineral dan energi yang menghasilkan minyak dan gas bumi, sumber pangan hewani yang dimanfaatkan oleh manusia, sebagai kawasan wisata bahari serta sebagai sarana transportasi jalur pelayaran (Indrasari 2020).

Masyarakat yang bermukim dan melakukan kegiatan di kawasan pesisir secara umum dikenal sebagai masyarakat pesisir. Lakatau, Amin, and Haupea (2022) menyatakan bahwa

masyarakat pesisir merupakan kelompok masyarakat yang bermukim di wilayah pesisir dengan memanfaatkan sumberdaya laut dan pesisir untuk menunjang kehidupan perekonomiannya. Menurut Putra *et al.* (2021) bahwa masyarakat pesisir memiliki karakteristik khas yang berkaitan erat dengan latar belakang wilayah tempat tinggalnya. Sebagian besar masyarakat pesisir adalah nelayan yang mengandalkan potensi sumber daya laut dan kawasan pesisir. Selanjutnya (Lolowang, Pangemanan, and Memah 2022) menyatakan salah satu sumberdaya alam pesisir yang banyak dimanfaatkan adalah sumberdaya perikanan, khususnya ikan.

Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu merupakan salah satu daerah pesisir di kabupaten Buton Utara yang umumnya menggantungkan hidupnya pada sektor perikanan sebagai nelayan yang sebagian besar dilakukan oleh kaum laki-laki dan sebagai pengolah hasil tangkapan berupa ikan asap yang dilakukan oleh ibu rumah tangga. Menurut Wardhani *et al.* (2021) bahwa umumnya masyarakat pesisir bekerja sebagai nelayan, petani sawah dan petani tambak dengan memanfaatkan sumberdaya alam kawasan pesisir yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Berdasarkan data Dinas Perikanan Buton Utara pada semester 1 tahun 2019 bahwa jenis ikan yang paling banyak ditangkap adalah ikan tuna sirip kuning dengan jumlah 16.242 kg. Hasil observasi yang dilakukan, pengolahan ikan tuna masih terbatas, selain dijual dalam bentuk segar, ikan tuna diolah menjadi ikan asap dan menjadi kuliner khas Buton Utara yang dapat dinikmati saat sore hari di sepanjang jalan desa Malalanda yaitu tepi pantai Bone. Ikan tuna segar dijual oleh nelayan dengan harga Rp. 7.000 - Rp. 8.000/kg, sedangkan ikan asap harga jualnya bervariasi tergantung pada ukuran ikan tuna asap, yaitu sekitar Rp. 20.000 - Rp. 30.000/ekor. Pemanfaatan Potensi perikanan khususnya ikan dapat ditingkatkan melalui pengolahan dengan tujuan diversifikasi produk olahan ikan dan meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Melalui diversifikasi dapat memberikan alternatif untuk mengonsumsi ikan yang sesuai dengan selera masyarakat, aman, sehat dan bergizi.

Pengolahan ikan merupakan cara untuk mengantisipasi hasil tangkapan ikan yang melimpah dan untuk meningkatkan nilai tambah dengan mengembangkan produk berbahan baku ikan sehingga dihasilkan produk baru yang rasa, aroma dan kenampakan berbeda disertai kandungan gizi yang tinggi (Fatah and Lisa 2022). Pengolahan ikan bertujuan untuk menghasilkan berbagai produk olahan pangan berbahan baku ikan, sehingga meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Sebagai bahan pangan, ikan bersifat mudah rusak sehingga perlu dilakukan pengawetan dan pengolahan. Kandungan zat gizi ikan sangat dibutuhkan tubuh, khususnya protein dan beberapa jenis zat gizi lainnya, sehingga ikan merupakan sumber pangan hewani yang memiliki peran penting dalam menunjang kesehatan (Ramlawati and Ramli 2018).

Ikan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan aneka produk pangan, namun keterbatasan informasi menyebabkan potensi ikan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Menurut

Febriyanti, Lamondo, and Uno (2021) Kurangnya informasi terkait pengolahan ikan menjadi produk olahan pangan merupakan salah satu penyebab kurangnya motivasi dalam mengembangkan diri bagi perempuan pesisir sehingga hasil-hasil olahan perikanan masih terbatas. Dengan melihat potensi wilayah pesisir, hasil perikanan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan pangan, salah satunya adalah nugget ikan.

Pemanfaatan ikan tuna di desa Malalanda tidak bervariasi, pada umumnya ikan tuna diolah melalui proses pangasapan yang dilakukan secara tradisional dengan peralatan sederhana. Berdasarkan hal tersebut, maka untuk mengembangkan produk berbahan baku ikan perlu diperkenalkan produk lainnya sehingga dapat menjadi alternatif dalam memanfaatkan ikan tuna. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memperkenalkan produk olahan ikan berupa nugget ikan kepada masyarakat desa Malalanda khususnya kepada ibu rumah tangga nelayan dan remaja putri khalayak sasaran kegiatan pengabdian.

Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. Pemilihan lokasi kegiatan berdasarkan pada letak dan potensi wilayah, dimana Desa Malalanda merupakan salah satu desa yang terletak di pinggir pantai Bone dan sebagai sentra pengolahan ikan tuna asap. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam 2 (dua) tahap, yaitu:

1. Tahap persiapan. Pada tahap awal dilakukan peninjauan lokasi kegiatan dengan melakukan pengamatan secara langsung (observasi) dan sekaligus persiapan administrasi yaitu izin penyelenggaraan kegiatan kepada pemerintah desa Malalanda.
2. Tahap pelaksanaan. Tahap ini merupakan tahap pelaksanaan kegiatan yaitu mengenalkan produk olahan ikan tuna berupa nugget ikan tuna. Dilakukan penjelasan singkat tentang nugget ikan sebagai produk olahan ikan selain ikan asap. Adapun khalayak sasaran kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat nelayan desa Malalanda, khususnya kepada ibu rumah tangga nelayan dan remaja putri.

Hasil dan Pembahasan

Lokasi Kegiatan

Kegiatan dilakukan di Desa Malalana Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. Berdasarkan letak geografis, Kabupaten Buton Utara terletak pada 4,6 Lintang Selatan – 5,15 Lintang Selatan dan membujur dari arah Barat ke Timur yaitu 122,59 Bujur Timur – 123,15 Bujur Timur. Adapun batas-batas wilayah Kabupaten Buton Utara adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Selat Wawonii
- Sebelah Timur berbatasan dengan Laut Banda
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Buton

- Sebelah Barat berbatasan dengan selat Buton dan Kabupaten Muna



Gambar 1. Peta Kabupaten Buton Utara

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 13 Januari 2020. Hasil pengamatan diperoleh bahwa hasil tangkapan berupa ikan tuna dan ikan cakalang, selain dijual dalam bentuk segar, dilakukan pengolahan dengan proses pengasapan. Proses pengasapan dilakukan dengan cara tradisional yang diperoleh secara turun temurun dengan menggunakan peralatan sederhana. Secara umum pengolahan ikan di desa Malalanda masih terbatas, sehingga potensi perikanan masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu penyebabnya adalah para wanita pesisir khususnya ibu rumah tangga nelayan minim informasi terkait pengolahan hasil-hasil perikanan. Adapun hasil-hasil perikanan, khususnya ikan merupakan sumber protein hewani yang mudah diperoleh di wilayah pesisir dan dapat digunakan sebagai bahan baku dalam proses pengolahan produk pangan.

Ikan merupakan pangan hewani sumber protein yang berkualitas yang tersusun atas asam-asam amino dengan jumlah yang cukup dan jenisnya lengkap. Protein ikan mudah dicerna sehingga cepat terserap oleh tubuh. Ikan mengandung beberapa zat gizi yaitu vitamin A, D, B6 dan B12. Kandungan gizi ikan memiliki manfaat dalam meningkatkan kecerdasan karena mengandung DHA, khususnya beberapa jenis ikan misalnya tuna dan beberapa jenis ikan lainnya yaitu salmon, tenggiri, sardin dan makarel (Susanti, Mulyani, and Kuraesin 2019). Ikan dapat digunakan sebagai bahan baku pengolahan produk pangan, misalnya abon, bakso ikan, dimsum dan nugget ikan. Pengolahan ikan bertujuan untuk memanfaatkan nilai gizi ikan sebagai sumber protein bernilai tinggi dan meningkatkan nilai ekonomis ikan (Hemanto 2020; Yaswinda *et al.*

2020). Salah satu olahan ikan yang dapat dilakukan pada tingkat rumah tangga adalah pembuatan nugget ikan. Nugget merupakan jenis makanan yang banyak dikenal oleh masyarakat di Indonesia dan dapat dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar, salah satunya adalah ikan yang ditambahkan tepung dan memiliki tekstur kenyal (Renate and Anggraini 2021). Pemanfaatan ikan sebagai bahan baku pembuatan nugget memberi keuntungan dalam diversifikasi produk olahan ikan, selain itu ikan dalam bentuk nugget menjadi lebih mudah disajikan karena dalam pembuatannya hanya menggunakan daging ikan saja (Syahril, Anwar, and Kurdi 2020).



Gambar 2. Ikan Tuna Asap

Pemanfaatan potensi perikanan harus dapat dimanfaatkan secara optimal, sehingga dapat mendukung program diversifikasi pangan berbahan baku hasil perikanan, khususnya ikan. Informasi dan edukasi sangat dibutuhkan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi perikanan di wilayah pesisir. Keterbatasan pengetahuan tentang pengolahan hasil-hasil perikanan dapat menyebabkan nilai tambah hasil-hasil perikanan berkurang.

Pengolahan ikan adalah metode untuk memanfaatkan ikan menjadi suatu produk sehingga dapat memperpanjang daya simpan bahan pangan. Pengolahan ikan menjadi nugget sangat mudah dilakukan dan dapat dijadikan menjadi suatu usaha, baik dalam bentuk usaha rumah tangga maupun usaha dalam skala yang lebih besar sehingga memberikan manfaat bagi peningkatan pendapatan masyarakat pesisir yaitu keluarga nelayan (Wardhani *et al.* 2021). Terdapat beberapa keterbatasan yang dialami masyarakat desa di pesisir yaitu terbatasnya pengetahuan tentang pemilihan bahan baku, pemanfaatan ikan untuk produk olahan ikan, pengemasan, cara produksi yang baik dan benar dan perhitungan ekonomi proses produksi (Abdullah *et al.* 2022). Melimpahnya hasil-hasil perikanan tidak dapat mendukung peningkatan

ekonomi masyarakat nelayan, hal ini dapat disebabkan karena rendahnya pengetahuan masyarakat nelayan untuk melakukan pengolahan hasil-hasil perikanan. Disamping itu jangkauan pemasaran yang terbatas dan dana yang dapat menunjang berbagai aktivitas sangat minim (Erwantiningsih *et al.* 2022). Potensi perikanan dapat dimanfaatkan menjadi berbagai produk olahan berbahan baku hasil-hasil perikanan. Pemanfaatan ini tentunya dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan. Penggunaan ikan sebagai bahan baku aneka produk olahan pangan didukung dengan kandungan gizi ikan yang sangat baik untuk kesehatan, misalnya protein, vitamin, omega 3 dan 6 (Alimon and Burhanis 2022).



Gambar 3. Pengenalan Nugget Ikan



Gambar 4. Penjelasan singkat tentang Nugget Ikan

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian dapat dilakukan dengan baik dan lancar dengan dukungan pemerintah dan masyarakat Desa Malalanda. Pelaksanaan kegiatan mendapatkan respon yang sangat baik khususnya dari khalayak sasaran. Kegiatan memberikan manfaat berupa pengetahuan dan pemahaman tentang inovasi pemanfaatan hasil perikanan sehingga dapat mendukung diversifikasi produk hasil perikanan.

UcapanTerima Kasih

Penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada Pemerintah Desa Malalanda yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat serta masyarakat Desa Malalanda yang dapat bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Referensi

- Abdullah, Akmal, Rusli, Ikbal Syukroni, Rudi Latief, and Sulkifli. 2022. "Penguatan Iptek Melalui Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Untuk Menunjang Pariwisata." *JCES (Journal of Character Education Society)* 5(4):145–53.
- Alimon, Melki, and Burhanis. 2022. "Pengenalan Dan Penyuluhan Pentingnya Diversifikasi Olahan Hasil Laut Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Babul Makmur Kabupaten Simeulue." *Jurnal Perikanan Tropis* 9(2):83–89.
- Erwantiningsih, Eni, Jalaludin, Siti Aisyah, and Abdul Rachman Firmansyah. 2022. "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung Di Desa Jatirejo." *JMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(3):379–86.
- Fatah, Al, and Nova Purnama Lisa. 2022. "Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Di Seuneubok Aceh." *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)* 2(2):427–32.
- Febriyanti, Djuna Lamondo, and Wirnangsi D. Uno. 2021. "Kelompok Wanita Pesisir Dalam Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan." *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS)* 1(1):39–43.
- Hemanto, Kennu Pramudya. 2020. "Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung." *Jurnal Aquatek* 1(2):118–25.
- Indrasari, Deasila. 2020. "Identifikasi Masalah Dan Model Pengelolaan Wilayah Pesisir: Studi Kasus Provinsi DKI Jakarta." *Jurnal Kajian Teknik Sipil* 5(1):43–56.
- Kandari, Aminuddin Mane, Safril Kasim, La Ode Siwi, Ridwan Adi Surya, Agus Salim Mando, Asramid Yasin, Herlan Hidayati, and Terry Y. R. Pristya. 2021. "Perbaikan Lingkungan Dengan Penanaman Mangrove Berbasis Penerapan Project Based Learning Untuk Meningkatkan Masyarakat Untuk Mendukung Wisata Pesisir Desa Tapulaga." *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 5(1):88–103.
- Lakatau, Fadila, Darwis Amin, and M. Khadaf. Haupea. 2022. "Perekonomian Masyarakat Pesisir Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada Negeri Morella)." *AMAL: Journal of Islamic Economic and Business (JIEB)* 3(2):146–61.
- Lautetu, Lisa Meidiyanti, Veronica A. Kumurur, and Fela Warouw. 2019. "Karakteristik Pemukiman Masyarakat Pada Kawasan Pesisir Kecamatan Bunaken." *Jurnal Spasial* 6(1):126–36.
- Lolowang, Jebrindah, Lyndon R. .. Pangemanan, and Melsje Y. Memah. 2022. "Karakteristik Sosial Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantau Kecamatan Kema Kabupaten Minahasa Utara." *AGRIRUD* 3(4):541–47.
- Putra, Ilham Mirzaya, Alifsyah, M. Ridho Effendy, Rizky Nabila Tanjung, and Fikry Irawan. 2021. "Analisis Sosial Ekonomi Dan Budaya Masyarakat Pesisir Kampung Nelayan Sebrang." *Ijtima'iyya:*

Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam 15(1):15–34.

- Ramlawati, and Anwar Ramli. 2018. "Pembuatan Berbagai Produk Olahan Ikan Bagi Kelompok Tani Nelayan Di Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar." *Jurnal IPA Terpadu* 1(2):86–95.
- Renate, Dharia, and Dina Anggraini. 2021. "Teknologi Pengolahan Produk Olahan Ikan Di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi." *Jurnal Karya Abdi* 5(3):86–90.
- Susanti, Sussy, Yunia Mulyani, and Aneu Kuraesin. 2019. "Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Ikan Di Desa Ciwaru Kabupaten Sukabumi." *JICE* 1(1):41–52.
- Syahril, Syaiful Anwar, and Moh Kurdi. 2020. "Pendampingan Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Di Desa Pagar Batu." *Jurnal Abdiraja* 3(2):10–14.
- Wardhani, Winda, Zulaili, Evida Rahimah, and Antonius Managam Simamora. 2021. "Pelatihan Pengolahan Ikan Menjadi Nugget Di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang." *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(2):250–55.
- Yaswinda, Elida, Yelva Nofriyanti, and Yolanda Intan Sari. 2020. "Pelatihan Kewirausahaan Wanita Nelayan Dalam Pengolahan Ikan Di Kelurahan Ulak Karang." *Abdi Humaniora* 2(1):15–24.