

## PENGOLAHAN NUGGET IKAN GASTOR: STRATEGI PENGUATAN KAPASITAS EKONOMI MASYARAKAT LOKAL DI MERAUKE

Acep Fatchuroji<sup>1</sup>, Damayanti<sup>2</sup>, Mutiya Oktariani<sup>3</sup>, Milla Kurniasih<sup>4</sup>, Dewi Windra Werdana<sup>5</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Musamus Merauke

<sup>4</sup> Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Musamus Merauke

<sup>5</sup> Program Studi Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Musamus Merauke

email: acepfatchuroji\_@unmus.ac.id

### Abstrak

Kabupaten Merauke, Provinsi Papua Selatan, merupakan wilayah dengan potensi perikanan yang melimpah, khususnya ikan Mujair dan ikan Gabus/Gastor, yang memiliki produksi signifikan. Pada tahun 2022, produksi ikan Gastor mencapai 639.452 kg dengan nilai Rp.31.972.600.000. Namun, pemanfaatan ikan ini belum optimal, terutama dalam pengolahan produk bernilai tambah. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga dan kelompok usaha kecil di Kabupaten Merauke dalam pengolahan ikan Gastor menjadi nugget. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan ikan, menciptakan produk dengan nilai ekonomis lebih tinggi, serta mendorong terbentuknya usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berbasis perikanan. Selain itu, kegiatan ini juga berupaya mendukung ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi produk olahan ikan. Hasil dari kegiatan ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat pesisir di Merauke

**Kata kunci:** Ikan Gastor, Nugget Ikan, Pemberdayaan Masyarakat

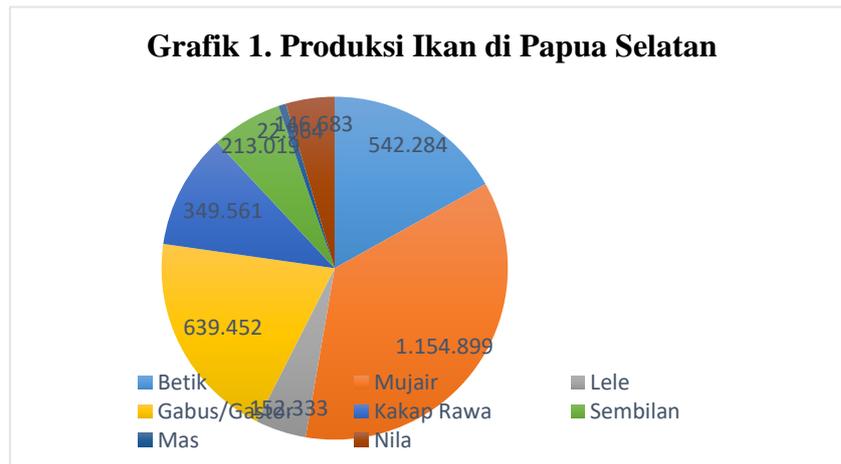
### Abstract

Merauke Regency, South Papua Province, is an area with abundant fisheries potential, especially tilapia fish and snakehead fish, which have significant production. In 2022, Gastor fish production will reach 639,452 kg with a value of IDR 31,972,600,000. However, the use of this fish is not yet optimal, especially in processing value-added products. This community service aims to provide training to housewives and small business groups in Merauke Regency in processing Gastor fish into nuggets. This training aims to improve fish processing skills, create products with higher economic value, and encourage the formation of fisheries-based micro, small and medium enterprises (MSMEs). Apart from that, this activity also seeks to support local food security through diversification of processed fish products. It is hoped that the results of this activity will open up new sustainable business opportunities, increase people's income, and contribute to the welfare of coastal communities in Merauke

**Keywords:** Gastor Fish, Fish Nuggets, Community Empowerment

### PENDAHULUAN

Kabupaten Merauke, yang terletak di Provinsi Papua Selatan, dikenal sebagai salah satu wilayah dengan potensi perikanan yang melimpah. Perairan yang kaya akan sumber daya ikan memberikan peluang besar bagi masyarakat setempat untuk memanfaatkan hasil laut sebagai sumber penghidupan. Seperti yang diketahui bahwa Total produksi ikan di Kabupaten Merauke pada tahun 2022 terutama produksi ikan Mujair sebanyak 1.154.899 kg dengan nilai produksi Rp.40.421.465.000 diikuti produksi ikan Gabus/Gastor sebanyak 639.452 kg dengan nilai produksi Rp.31.972.600.000, hal ini tersaji dalam grafik 1. Namun, potensi ini seringkali belum dimanfaatkan secara optimal, terutama dalam hal pengolahan produk perikanan yang bernilai tambah. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan adalah dengan mengolahnya menjadi produk olahan seperti nugget ikan, yang memiliki pasar yang luas dan permintaan yang terus meningkat.



Sumber : BPS Kabupaten Merauke

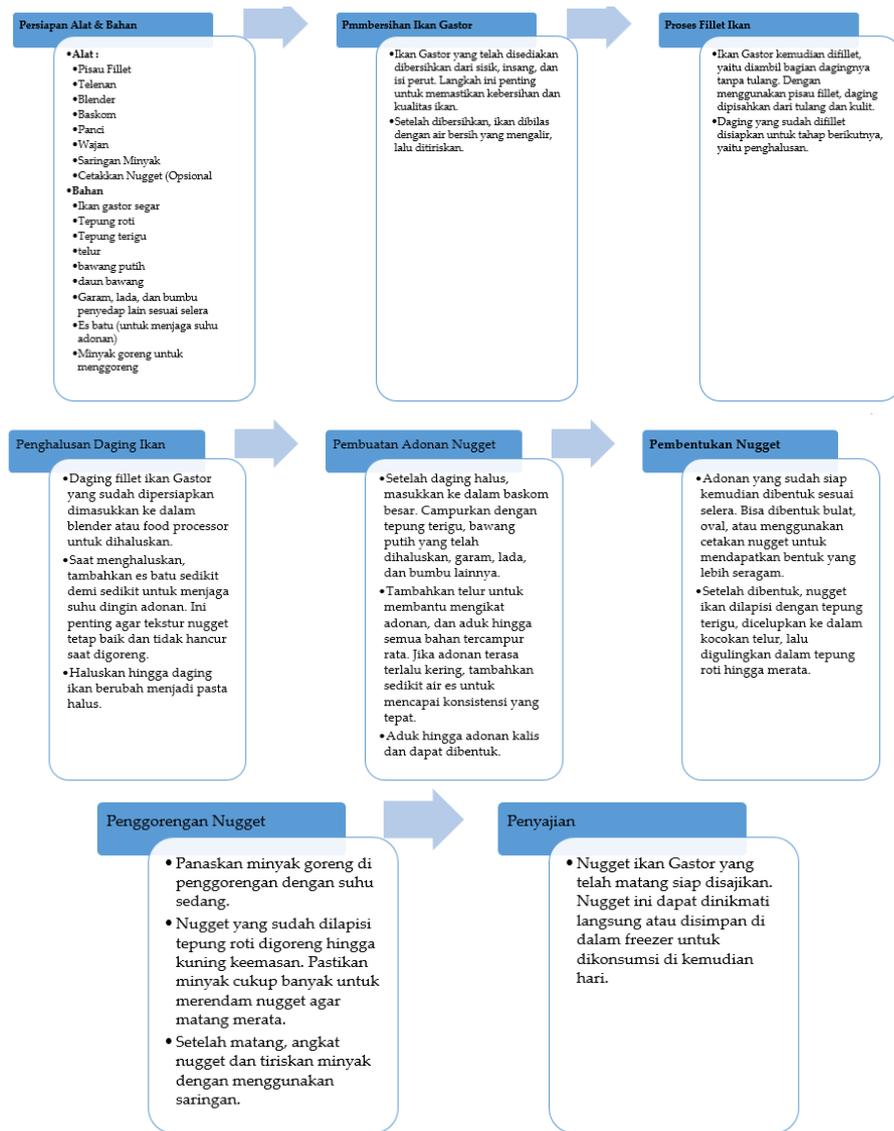
Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat di Kabupaten Merauke, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan kelompok usaha kecil, dalam pembuatan nugget ikan Gastor. Ikan Gastor merupakan salah satu jenis ikan yang cukup melimpah di perairan Merauke, namun penggunaannya dalam produk olahan masih terbatas. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan keterampilan pengolahan ikan, meningkatkan pendapatan ekonomi, serta mendorong terciptanya usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berbasis perikanan di wilayah tersebut.

Kegiatan ini juga didorong oleh upaya untuk mendukung ketahanan pangan lokal serta diversifikasi produk olahan ikan, yang sejalan dengan program pemerintah dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. Dengan pemanfaatan sumber daya ikan yang ada, diharapkan dapat tercipta peluang usaha baru yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Merauke

**METODE**

Kegiatan PKM ini diselenggarakan di Kampung Sumber Mulya, Distrik Kurik, Merauke, Papua Selatan, berlokasi di kantor balai kampung. Acara ini melibatkan sekitar 20 peserta, yang mayoritas adalah ibu rumah tangga. Kegiatan berlangsung pada hari Sabtu, 10 Agustus 2024, dari pukul 09.00 hingga 12.00 WIT. Tahapan kegiatan meliputi konsolidasi antara tim pelaksana dengan kepala kampung dan ibu-ibu PKK, serta koordinasi perizinan dan persiapan alat, bahan, dan perlengkapan yang akan digunakan. Selain itu, penempatan lokasi kegiatan dan undangan bagi anggota masyarakat juga diatur. Setelah itu, dilakukan ceramah ilmiah mengenai pengolahan nugget berbahan dasar ikan gastor, mencakup pemilihan ikan, tata cara pengolahan, serta pentingnya konsumsi ikan.

Selanjutnya pada tahap praktek, pembuatan Nugget Ikan Gastor dilakukan secara sistematis untuk memastikan setiap peserta memahami proses dari awal hingga menjadi produk akhir. Berikut adalah tahapan-tahapan yang dilakukan dalam kegiatan ini:



Gambar 2. Tahapan Pengolahan Nugget

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pelatihan pembuatan nugget ikan Gaster, dimulai dari tahap persiapan bahan hingga proses pengolahan menjadi nugget siap saji. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, khususnya di Kabupaten Merauke, dalam memanfaatkan ikan lokal menjadi produk bernilai tambah. Berikut adalah uraian hasil dan pembahasan dari setiap tahap dalam proses pembuatan nugget ikan Gaster.

**1. Persiapan Bahan dan Alat**

Tahap pertama adalah persiapan bahan dan alat yang diperlukan untuk proses pembuatan nugget. Ikan Gaster yang akan diolah dipersiapkan dalam kondisi segar. Selain ikan, bahan lain seperti tepung terigu, tepung panir, telur, dan bumbu-bumbu pelengkap juga disiapkan. Alat-alat yang digunakan meliputi pisau fillet, blender atau food processor, talenan, wadah adonan, dan alat penggoreng.

Kondisi bahan baku sangat mempengaruhi kualitas akhir dari nugget ikan. Sebagaimana diungkapkan oleh Zakaria et al. (2021), dalam pengolahan nugget ikan, kualitas ikan yang digunakan harus dalam kondisi segar agar nilai gizi dan tekstur produk olahan tetap optimal. Hal ini sejalan dengan pengamatan di lapangan, di mana ikan Gaster segar mampu memberikan hasil produk nugget yang lebih baik dari segi tekstur dan rasa.

**2. Pembersihan dan Fillet Ikan**

Tahap berikutnya adalah pembersihan dan fillet ikan. Ikan Gaster dibersihkan dari sisik, insang, dan bagian dalamnya. Setelah itu, dilakukan proses fillet untuk memisahkan daging dari tulang dan kulit ikan. Proses fillet dilakukan dengan hati-hati agar daging ikan tidak rusak dan sebanyak

mungkin daging dapat diambil. Tahap ini memerlukan ketelitian, mengingat fillet yang baik akan sangat berpengaruh terhadap jumlah daging yang bisa digunakan sebagai bahan dasar nugget.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ramadhan et al. (2020), teknik fillet yang baik akan mengurangi limbah ikan dan meningkatkan efisiensi produksi. Dalam kegiatan ini, teknik yang sama digunakan, dan peserta pelatihan diajarkan cara melakukan fillet dengan efisien agar mendapatkan hasil maksimal dari daging ikan Gastor.

### 3. Pembuatan Adonan Nugget

Setelah daging ikan diperoleh, tahap selanjutnya adalah pembuatan adonan nugget. Daging ikan Gastor yang sudah difillet dihaluskan menggunakan blender atau food processor. Daging halus ini kemudian dicampur dengan bumbu, tepung, dan telur untuk membentuk adonan yang homogen. Adonan ini kemudian dibentuk sesuai dengan ukuran nugget yang diinginkan, kemudian dilapisi dengan tepung panir sebelum digoreng.

Kualitas adonan sangat penting dalam menentukan tekstur akhir nugget. Nugget yang baik memiliki tekstur yang lembut di dalam dan renyah di luar. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian oleh Sulistiyo et al. (2019) yang menyatakan bahwa campuran antara protein ikan dan bahan pengikat (tepung) yang seimbang akan menghasilkan tekstur nugget yang optimal. Pada kegiatan ini, variasi jumlah tepung dan bumbu juga dilakukan untuk menghasilkan nugget dengan cita rasa yang sesuai dengan preferensi masyarakat setempat.

### 4. Penggorengan dan Uji Produk

Tahap akhir dalam pembuatan nugget ikan Gastor adalah proses penggorengan. Nugget yang telah dilapisi tepung panir digoreng hingga berwarna keemasan dan matang merata. Produk akhir yang dihasilkan kemudian diuji dari segi rasa, tekstur, dan keseragaman bentuk oleh peserta pelatihan dan fasilitator. Hasilnya, nugget ikan Gastor mendapat respons positif dari peserta yang mencoba, dengan cita rasa yang khas dan tekstur yang sesuai harapan.

Uji organoleptik atau penilaian sensoris ini merupakan bagian penting dari evaluasi produk. Menurut Rachmawati et al. (2022), pengujian rasa dan tekstur merupakan indikator penting dalam menilai kualitas akhir produk olahan ikan. Berdasarkan hasil uji organoleptik, nugget ikan Gastor yang dihasilkan memiliki nilai positif dalam hal rasa, tekstur, dan penampilan, sehingga berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk komersial di wilayah Merauke.



Gambar 3. Produk Nugget

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini berhasil memberikan pemahaman yang baik kepada peserta mengenai teknik pembuatan nugget ikan yang efektif dan efisien. Penggunaan ikan Gastor, yang melimpah di wilayah Merauke, terbukti dapat menghasilkan produk nugget yang berkualitas dengan nilai tambah yang signifikan. Selain itu, keterampilan yang diperoleh peserta memungkinkan mereka untuk memulai usaha mikro kecil yang berfokus pada produksi nugget ikan.

Artikel yang relevan dengan kegiatan ini, seperti penelitian oleh Zakaria et al. (2021), menekankan pentingnya kualitas bahan baku dalam industri pengolahan ikan. Selain itu, Ramadhan et al. (2020) dan Sulistiyo et al. (2019) juga memberikan dukungan teori dalam hal teknik fillet yang efisien dan pembuatan adonan nugget yang optimal

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil memberikan keterampilan baru kepada masyarakat dalam hal pengolahan ikan Gastor menjadi nugget. Proses dari persiapan bahan baku hingga

penggorengan menunjukkan bahwa ikan Gastor memiliki potensi besar sebagai bahan baku nugget berkualitas. Dengan pelatihan ini, diharapkan masyarakat Merauke dapat mengembangkan produk olahan berbasis ikan lokal yang bernilai ekonomis tinggi.

#### SARAN

Diperlukan upaya lanjutan untuk mengembangkan diversifikasi produk olahan ikan Gastor, tidak hanya nugget tetapi juga produk lain seperti bakso, sosis, atau kerupuk ikan. Hal ini akan membuka peluang pasar yang lebih luas dan memberikan alternatif penghasilan bagi masyarakat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Kepala Kampung Sumber Mulya, Distrik Kurik, Merauke, Papua Selatan, beserta seluruh jajarannya atas dukungan dan fasilitasi tempat pelaksanaan kegiatan. Kami juga berterima kasih kepada ibu-ibu PKK dan seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung.

Penghargaan khusus penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Musamus yang telah memberikan dukungan penuh dalam bentuk pendanaan, bimbingan, serta arahan sehingga kegiatan PKM ini dapat berjalan dengan baik dan lancar. Semoga sinergi dan kolaborasi yang baik ini dapat terus berlanjut di masa yang akan datang demi peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pengembangan ilmu pengetahuan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, F. K., Ayu, D. F., & . R. (2020). Nilai Gizi Dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus Dengan Penambahan Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1). <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2184>
- Ayu, D. F., Sapika, N., & Hamzah, F. (2022). Utilization of Striped Snakehead Fish and Tofu Dregs in Making Nugget. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 80–88. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.2.80>
- Dina Eka Wulandari, & Arya Ulilalbab. (2023). Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 298–306. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1794>
- Domili, I. (2021). Tingkat Kesukaan Dan Umur Simpan Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Penambahan Jagung (*Zea Mays L.*). *Journal Health & Science : Gorontalo Journal Health and Science Community*, 5(1), 133–145. <https://doi.org/10.35971/gojhes.v5i1.9346>
- Hehanussa, U. K., & Kurnia, T. S. (2022). Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Kreatif di Dusun Wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah Provinsi Maluku Fish Nugget Processing as an Effort to Improve the Creative Economy in Wainuru Hamlet , Salahutu District , Central. 2(1), 95–102.
- Intan, A., Yulinda, D., Mardiningsih, F., Gustiawan, M., & Audyna, P. (2024). Olahan Frozenfood Ikan Gabus ( *Channa striata* ) dalam Meningkatkan Usaha Mikro di Desa Benteng Utara Indragiri Hilir. 3(6), 111–114.
- Kamarudin, A. P., Gemasih, Y., & Bengi, S. S. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Mujair pada Masyarakat Desa Toweren Uken Aceh Tengah. *Jurnal Ilmiah Madiya Masyarakat Mandiri Berkarya* , 2(2), 81–90. <http://ojs.polmed.ac.id/index.php/Madiya/index>
- Lailiyah, W. N., Tanjung, G. S., Rifqiyyah, Q. Z., Suhaili, S., Zumroh, A., & Maulidah, A. W. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Dalam Rangka Pencegahan Stunting Di Desa Gintungan Lamongan. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 5(2), 143. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v5i2.5669>
- Lisnawati, I., Farik, A. A., Dwi, A., Rizma, A., Luthfi, A., Putri, C. nisa, Anggraini, F., Safira, H., Maulidiah, Amelia, P., & Shopiah, Y. (2024). Generasi muda membangun masyarakat sehat dan bebas stunting , desa tabunganen tengah. *Borneo Community Development Journal*, 3(1), 2020–2022.
- Monica, M., Setyaji, H., Suryanto, & Mukhsin. (2023). Pembuatan Nugget Ikan Gabus di Desa Bangso Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi. *Communnity Development Journal*, 4(2), 4259–4263.

- Nugget, P., & Gabus, I. (2024). Wortel Terhadap Berat Badan Anak Sekolah Dasar Di Madrasah Ibtidaiyah Negeri 2 Kabupaten Bolaang. 16(1), 28–32.
- Ratnasari, D., & Dewi R, Y. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Rumaseb, E., Tampubolon, B., & Suprayitno, G. (2023). Efektivitas Daya Simpan dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Gabus. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 4(2), 225–230. <https://doi.org/10.47065/jharma.v4i2.3668>
- Samudra, S. R., Meinita, M. D. N., & Hendrayana, H. (2023). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Bagi Kader Pkk Desa Kebumen, Kecamatan Baturraden. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1114–1123. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.983>
- Warsidah, W., Helena, S., & Nurdiansyah, S. I. (2024). Peningkatan Keterampilan dan Perekonomian Masyarakat Desa Mekar Baru Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Nila. *Journal of Community Development*, 4(3), 213–221. <https://doi.org/10.47134/comdev.v4i3.179>.