

INOVASI PENGOLAHAN NUGGET IKAN BANDENG UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN DI KABUPATEN PATI

Ummi Chasanah¹, Soehartono², Baswindro³, Sinta Petri Lestari⁴

^{1,2,3}) Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik Universitas Pandanaran, Semarang Indonesia

⁴) Program Studi Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi Universitas Pandanaran, Semarang Indonesia

e-mail: chasanah.ummi01@yahoo.co.id¹, soehartono.sipilunpand@gmail.com², baswindro@unpand.ac.id³, zahra.can70@gmail.com⁴

Abstrak

Tujuan kegiatan sosialisasi ini merupakan salah satu bentuk pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat. Dengan adanya sosialisasi ini, maka menumbuhkan pemikiran masyarakat untuk mengolah bahan dasar ikan bandeng menjadi makanan lain, seperti nugget bandeng, dan olahan lainnya. Dengan menumbuhkan kreativitas masyarakat yang meningkat maka meningkat pula penghasilan yang di dapat. Sosialisasi kegiatan ini terdiri dari penyuluhan hasil tambak, olahan bandeng yang dihasilkan, sampai dengan usaha yang dilakukan untuk menghasilkan pendapatan dari olahan ikan bandeng. Dengan dasar kemauan, niat, usaha, dalam mengolah ikan bandeng menjadi olahan nugget, maka dapat meningkatkan pendapatan keluarga ataupun kelompok. Pilihan olahan nugget ini merupakan salah satu upaya kreativitas seseorang maupun masyarakat, karena dengan nugget akan lebih mudah di konsumsi dan dihidangkan untuk makanan pokok atau makanan pendamping. Target dari sosialisasi ini adalah membantu masyarakat perorangan maupun kelompok dalam mengolah nugget dengan bahan dasar ikan bandeng, sehingga nugget bandeng ini berpeluang untuk menghasilkan pendapatan masyarakat secara umum di Kabupaten Pati Jawa Tengah.

Kata kunci: Sosialisasi, Pendapatan, Ikan Bandeng, Nugget Bandeng.

Abstract

The purpose of this socialization activity is one form of implementing Community Service. With this socialization, it will foster community thinking to process milkfish as the basic ingredient into other foods, such as milkfish nuggets, and other processed foods. By fostering increased community creativity, the income obtained will also increase. The socialization of this activity consists of counseling on pond products, processed milkfish produced, to efforts made to generate income from processed milkfish. With the basis of willingness, intention, effort, in processing milkfish into processed nugget, it can increase family or group income. The choice of processed nuggets is one of the efforts of creativity of an individual or community, because with nuggets it will be easier to consume and serve as staple food or side dishes. The target of this socialization is to help individuals and groups in processing nuggets with milkfish as the basic ingredient, so that these milkfish nuggets have the opportunity to generate income for the general community in Pati Regency, Central Java.

Keywords: Socialization, Income, Milkfish, Milkfish Nuggets

PENDAHULUAN

Kabupaten Pati Jawa Tengah merupakan salah satu masyarakat petani tambak dengan hasil tambak berupa ikan bandeng dan ikan lainnya. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang digemari untuk di konsumsi masyarakat setempat dan masyarakat secara luas. Hal ini dikarenakan ikan bandeng memiliki ikan yang gurih, lezat, memiliki tekstur daging yang padat dan dengan harga relatif terjangkau. Ikan bandeng juga mengandung gizi yang tinggi dan banyak di konsumsi masyarakat secara luas. Berbagai macam hasil olahan ikan bandeng seperti bandeng panggang asap, nugget bandeng, presto bandeng, bakso bandeng dan lain sebagainya. Pengolahan ikan bandeng menjadi nugget bandeng dapat dilakukan oleh ibu – ibu rumah tangga yang kemudian dapat dijadikan industri rumah tangga. Dengan hasil olahan nugget bandeng yang di jual maka dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Tujuan dari kegiatan ini adalah salah satu bentuk pengabdian kepada Masyarakat dalam mengolah bandeng untuk dijadikan nugget bandeng. Nugget bandeng ini mudah dilakukan di Kabupaten Pati, hal ini dikarenakan petani tambak dengan penghasil utama ikan bandeng. Sehingga bahan dasar nugget bandeng sangat mudah di dapat dan di proses menjadi nugget bandeng trus

berkembang. Keanekaragaman hasil olahan bandeng mendorong home industri hasil olahan nugget bandeng dan siap dipasarkan. Berikut ini merupakan gambaran umum peta di Kabupaten Pati.



Gambar 1. Peta kabupaten Pati
Sumber : Google Earth, 2025

Kabupaten Pati yang memiliki potensi dari hasil pertanian, perikanan, dan budidaya tambak ikan bandeng, tambak udang. Dari budidaya hasil tambak seperti ikan bandeng, udang yang lebih mendominasi. Hasil budidaya ikan bandeng yang terkenal tidak berbau lumpur ini memiliki rasa yang gurih, sehingga masyarakat sekitar biasa mengkonsumsi dengan cara bandeng di goreng, bandeng di bakar, bandeng di pepes, bandeng di botok dan sebagainya. Namun masakan bandeng tersebut masih ada duri, sehingga sering di hindari untuk anak – anak. Untuk itu perlu adanya inovasi – inovasi dalam olahan ikan bandeng, sehingga olahan ikan bandeng itu dapat diminati masyarakat secara luas. Adapun olahan inovasi ikan bandeng tersebut antara lain berupa : nugget bandeng, sempolan bandeng, presto bandeng, tahu bakso bandeng, pepes tanpa duri dan olahan bandeng lainnya.

Nugget bandeng merupakan salah satu jenis olahan ikan bandeng yang banyak diminati masyarakat luas, hal ini dikarenakan nugget bandeng mudah disajikan atau termasuk makanan cepat saji. Inovasi nugget bandeng ini memberikan variasi dalam olahan ikan bandeng. Sehingga nugget bandeng ini dapat dikonsumsi sendiri dan dapat memberi peluang kerja untuk menambah penghasilan masyarakat setempat. Olahan nugget bandeng ini memiliki rasa gurih, tanpa ada duri, lezat, bergizi dan halal dengan kemasan yang menarik. Dengan adanya sosialisasi yang tepat dengan wadah UMKM yang tepat, maka nugget bandeng ini dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menitikberatkan pada : kegiatan olahan nugget bandeng pada masyarakat setempat, sehingga nugget bandeng ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan masyarakat luas.

METODE

Metode yang digunakan dalam Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah dengan melakukan sosialisasi dan praktek pembuatan nugget bandeng. Obyek pembuatan nugget bandeng ini adalah ibu – ibu masyarakat setempat di Kabupaten Pati. Kemudian hasil olahan nugget bandeng tersebut di lihat dari sisi rasa nugget bandeng sesuai dengan rasa yang diinginkan. Selanjutnya nugget bandeng tersebut di kemas untuk dipasarkan dan untuk menambah penghasilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah dengan melakukan sosialisasi antara lain menjelaskan mengenai olahan bandeng yang digemari masyarakat dan dapat menambah penghasilan masyarakat setempat. Kemudian dalam sosialisasi disampaikan inovasi – inovasi yang dapat dilakukan untuk olahan ikan bandeng agar mudah di konsumsi, mengingat ikan bandeng yang cenderung banyak mengandung duri. Dalam sosialisasi tersebut disampaikan kelebihan ikan bandeng antara lain : untuk kesehatan jantung, otak, kulit, penuaan dini, anemia, dan meningkatkan daya tahan tubuh (Mahmud, 2022). Secara umum ikan bandeng juga salah satu ikan yang tidak berdampak alergi pada manusia jika dibanding dengan ikan lainnya (Silva, et al, 2021). Sedangkan hal yang tidak disukai masyarakat secara umum adalah ikan bandeng memiliki duri yang banyak. Untuk itu diperlukan inovasi dalam pengolahan ikan bandeng, agar olahan ikan bandeng

disukai masyarakat secara luas. Selain itu ikan bandeng adalah ikan yang harganya terjangkau, mudah di dapat, daging padat, dan memiliki rasa yang gurih. Bahan yang digunakan dalam membuat nugget bandeng ini antara lain : ikan bandeng segar yang di dapat dari petani tambak. Sedangkan cara membuat nugget bandeng adalah sebagai berikut :

1. Ikan bandeng segar dibersihkan dan dicuci hingga bersih serta dihilangkan durinya
2. Ikan bandeng dihaluskan dengan di blender kemudian di campur dengan bawang merah, bawang putih, garam, dan tepung terigu di aduk hingga merata adonan tersebut.
3. Tuangkan adonan dalam Loyang atau wadah kemudian di kukus \pm 40 menit.
4. Nugget bandeng didinginkan kemudian di potong – potong, bentuk sesuai dengan selera.
5. Campur tepung terigu, telur, kemudian nugget bandeng yang telah di potong – potong dicelupkan dan di angkat dan ditaburi dengan tepung panir.
6. Nugget bandeng di goreng dan siap dihidangkan.

Pada dasarnya cara pembuatan nugget bandeng ini berbeda – beda, namun hasil dari nugget bandeng ini adalah nugget bandeng dengan rasa yang diinginkan oleh masyarakat secara luas. Selanjutnya nugget bandeng tersebut di kemas sebaik mungkin, dengan harapan dengan kemasan yang menarik, maka akan menarik masyarakat untuk mengkonsumsi nugget bandeng tersebut. Berikut merupakan kegiatan yang dilaksanakam oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat dan ibu – ibu rumah tangga masyarakat setempat.



Gambar 2. Sosialisasi Olahan Nugget Bandeng



Gambar 3. Sosialisasi Olahan Nugget Bandeng



Gambar 4. Hasil Olahan Nugget Bandeng

SIMPULAN

Dalam upaya mensosialisasikan inovasi olahan nugget bandeng, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Masyarakat perlu terus di motivasi untuk menumbuhkan inovasi – inovasi baru dalam mengembangkan olahan ikan bandeng menjadi nugget bandeng.
- b. Hasil olahan nugget bandeng tersebut untuk dipasarkan di masyarakat setempat ataupun masyarakat luas sehingga hasil penjualan nugget bandeng tersebut dapat meningkatkan penghasilan masyarakat setempat ataupun masyarakat luas.
- c. Masyarakat dapat mengkonsumsi olahan nugget bandeng tanpa ada rasa kekawatiran adanya duri, sehingga nugget bandeng dapat digunakan sebagai lauk utama atau lauk pendamping dan untuk semua kalangan masyarakat seperti : anak – anak, remaja, desawa, dan orang tua bahkan lansia.

DAFTAR PUSTAKA

- Eny Heriyati, Endang Prihatiningsih, Jainuddin, Tri Gunarti Ningrum, 2022, Pelatihan Pengolahan Bandeng Presto untuk Meningkatkan Nilai Jual Bandeng di Kabupaten Kutai Timur, Altifani Journal: International Journal of Community Engagement, 3(1):24-30,P-ISSN:2774-6607,E-ISSN:2775-4308, file:///C:/Users/ACER/Downloads/5233-14891-1-PB-1.pdf
- Gita Gustiana, 2013, Pengaruh Perilaku Kewirausahaan Terhadap Keberhasilan Usaha Pengusaha Sate Bandeng, Universitas Pendidikan Indonesia
- Hafiludin, 2015, Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat Berbeda, ISSN : 1907-9931 : Jurnal Kelautan, 8 (1), 1-43.
- Mahmudah, L. 2022 Kandungan Nutrisi Ikan Bandeng, Hidang Khas Imlek, Setiawan, B (Editor). Tempo.co, retrieved from : <https://gaya.tempo.co/read/1556252.kandungan-nutrisi-ikan-bandeng-hidangan-khas-imlek> . Diakses 6 Oktober 2022
- Silvi,A.J., R.S. Hellberg & Hanner, R.H., 2021. Chapter 7-Seafood fraud, Food Fraud A Global Threat With Public Health and Economic Consequences. 109-137). Chapman University, Orange, CAA, United States. Academic Press.
- Solehatun Ika Putri, Diqbal Satyanegara, Widya Nur Bhakti Pertiwi. 2020, Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah, Jasintek 2(1), Oktober 2020, 1-7, ISSN 2721-107X : EISSN 2721-1061.
- Rais, M., patang, P, 2019, Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat, MATAPPA ; Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), 108. <https://doi.org/1031100/matappa.v2i2.472>