



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 Maluku Regency, Maluku

Umi Kalsum Hehanussa¹, Tri Santi Kurnia^{2*}

^{1,2}Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Ambon

*Email: trisanti@iainambon.ac.id

Abstract: Community service activities have taken place in Wainuru Hamlet, Salahutu District, Central Maluku Regency. The form of activity is training by making fish nuggets involving local housewives as an effort to increase the creative economy on a household scale. Fish nugget is a fish-based product that has been mixed with various spices, steamed and frozen as a ready-to-eat food that is modern, innovative, economical and has a high nutritional content and is very popular with children and adults. Apart from being known as a fish-producing area, Wainuru Hamlet is also known for its beautiful beach tourism. This is an opportunity for the residents of Wainuru Hamlet to introduce fish nuggets as a specialty of the area and can be a product to be marketed to visitors who come to visit Wainuru Beach.

Keywords: *Fish, Nugget, The Creative Economy*

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah berlangsung di Dusun Wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. Bentuk kegiatan yang yaitu pelatihan pembuatan nugget ikan yang melibatkan ibu-ibu rumah tangga setempat sebagai upaya peningkatan ekonomi kreatif skala rumah tangga. Nugget ikan adalah produk berbahan dasar ikan yang telah dicampur dengan berbagai bumbu, dikukus dan bekukan sebagai makanan siap saji yang kekinian, inovatif, ekonomis serta memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat digemari oleh anak-anak hingga orang dewasa. Dusun Wainuru selain dikenal sebagai daerah penghasil ikan juga dikenal dengan wisata pantainya yang begitu indah sehingga menjadi salah satu peluang bagi warga Dusun Wainuru untuk memperkenalkan nugget ikan sebagai khas daerah tersebut serta dapat menjadi sebuah produk untuk dipasarkan kepada pengunjung yang datang berwisata di Pantai Wainuru.

Kata Kunci: Ikan, Nugget, Ekonomi Kreatif

PENDAHULUAN

Ekonomi kreatif merupakan konsep ekonomi yang direalisasikan secara berkelanjutan dengan memanfaatkan kreativitas yang dimiliki dan memanfaatkan setiap potensi alam yang bukan terbarukan namun tidak terbatas yaitu melalui bakat,



ide dan kreatifitas (Purnomo, 2016). Ekonomi kreatif di Indonesia saat ini berkembang cukup baik serta membantu meningkatkan perekonomian. Seperti yang dikemukakan oleh Kreatif (2019), ekonomi kreatif adalah proses penciptaan sesuatu yang baru dan unik dengan menghasilkan nilai tambah yang berbasis kreativitas serta inovasi. Hal ini dapat diartikan bahwa sumber daya utama ekonomi kreatif sendiri yaitu kemampuan untuk terus berinovasi, menggali informasi yang baru dan menjadikan informasi itu sebagai kreatifitas tentunya harus ditunjang dengan pengetahuan. Untuk mendukung ekonomi kreatif didaerah maka perlu melihat setiap potensi alam yang ada serta perlu ada upaya untuk mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat.

Nugget menurut Badan Standarisasi Nasional (2013), adalah produk olahan dengan menggunakan daging lumatan ikan atau *fillet* ikan ditambahkan dengan tepung dan bahan-bahan lainnya. Adonan ini kemudian akan disaluti tepung pengikat seperti, tepung roti lalu bisa disimpan dalam pendingin atau langsung digoreng. Sementara itu, (Darmadi 2019) menyatakan bahwa *nugget* ikan merupakan produk ikan yang dapat meningkatkan fungsi ikan segar menjadi produk olahan dan memiliki kemampuan daya simpan yang lebih lama.

Sebagian besar daerah di Maluku khususnya di Dusun Wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah berada di daerah pesisir pantai, memiliki akses terbuka terhadap laut dan memiliki potensi perikanan yang besar dan rata-rata penduduknya bekerja sebagai nelayan. Potensi inilah yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menjadi kreatif dalam mengolah ikan. Selama ini masyarakat di Dusun Wainuru hanya mengolah ikan sebagai lauk yang dikenal pada umumnya di Maluku, seperti ikan asar, ikan kuah kuning, ikan goreng tanpa mengelolanya menjadi produk yang unik, disukai anak-anak dan dapat bertahan lama. Oleh sebab itu, pelatihan pengolahan *nugget* ikan bagi masyarakat di Dusun Wainuru sangat penting untuk dilakukan khususnya bagi para ibu rumah tangga.



METODE

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Dusun wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah Provinsi Maluku dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga setempat yang berjumlah sekitar 12 orang. Bentuk kegiatan ini yaitu pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan melalui pelatihan pembuatan *nugget* ikan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab yang disampaikan oleh tim pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan *nugget* kepada ibu-ibu dusun wainuru dengan memanfaatkan potensi alam yang ada di dusun tersebut yaitu ikan, meningkatkan kualitas dan memperpanjang masa simpan Agar mudah dicerna oleh tubuh, memperbaiki aroma, warna, bentuk, dan tekstur bahan ikan, meningkatkan gizi ikan karena penambahan bahan bergizi lainnya, membebaskan ikan dari kontaminasi kuman dan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 11 Juni 2022.

Nugget ikan merupakan produk makanan yang berasal dari ikan yang dihaluskan dengan penambahan bumbu-bumbu dan dibentuk atau dicetak, setelah itu dilumuri dengan pelapis (*coating* dan *breading*), kemudian dilakukan penggorengan (Rosselinda dkk, 2018).

a. Bahan dan Alat

Bahan yang diperlukan dalam pembuatan *nugget* ikan yaitu:

- Ikan 500gr (yang sudah dihaluskan)
- Telor 2 butir
- Tepung tapioka/tepung terigu
- ± 3 siung bawang putih
- ± 3 siung bawang merah
- ½ sdt garam
- ½ lada bubuk
- ½ Penyedap rasa/Gula



- Air secukupnya
- Tepung panir

Peralatan yang digunakan antara lain:

- Pisau
- *Blender*/penggiling untuk menghaluskan daging ikan
- Nampan/cetakan
- Panci untuk mengukus *nugget*
- Kompor

b. Cara Pembuatan *Nugget* Ikan

- Bersihkan ikan kemudian haluskan
- Campur semua bahan kecuali tepung panir
- Haluskan semua bahan menggunakan *blender*/penggiling sampai tercampur rata
- Siapkan nampan/cetakan
- Oles cetakan dengan mentega/minyak kemudian masukan adonan yang telah dihaluskan dan ratakan.
- Setelah itu kukus hingga matang, \pm 25 menit
- Angkat adonan yang telah matang kemudian dinginkan
- Potong *nugget* atau cetak sesuai selera
- Celupkan potongan *nugget* ke dalam telur yang telah dikocok. angkat dan campur dengan tepung panir yang telah disiapkan, ulangi proses apabila diperlukan.
- Goreng dengan api sedang sampai coklat keemasan, *nuget* kan siap dinikmati



Gambar 1. Ikan segar hasil yang telah dibersihkan (kiri) dan dihaluskan (kanan)



Gambar 2. Bahan-bahan untuk membuat *nugget* ikan

Selama pelatihan pembuatan *nugget* ikan di dusun wainuru, ibu-ibu sangat antusias dalam menyimak materi yang disampaikan, ini terlihat dari diskusi dan beberapa pertanyaan yang mereka ajukan, materi kegiatan yaitu berupa informasi mengenai pembuatan *nugget* ikan yang sangat digemari anak-anak, makanan kekinian yang inovatif serta ekonomis dan juga tentang kandungan gizi yang terdapat pada *nugget* ikan tersebut.

Kandungan gizi pada ikan

- Berprotein tinggi serta kaya akan *asam amino lysine*.
- Mengandung asam lemak omega 3 (DHA & EPA) yang baik untuk kesehatan dan nutrisi otak.
- Mengandung Vitamin A dan D yakni merupakan jenis vitamin larut dalam lemak.



- Mengandung aneka mineral seperti Iodium, Selenium, Phospor, Besi, Calcium, Zinc, dan lain-lain.

Dusun Wainuru selain dikenal sebagai daerah penghasil ikan juga dikenal dengan wisata pantainya yang begitu indah ini menjadi salah satu peluang bagi warga Dusun Wainuru untuk memperkenalkan *nugget* ikan sebagai khas daerah tersebut serta dapat menjadi sebuah produk untuk dipasarkan kepada wisatawan yang datang berlibur dipantai wainuru. Hal ini sejalan dengan pendapat Hantoro & Soewito (2018), yang menyatakan jenis produk yang dapat menjadi oleh-oleh adalah souvenir, buah, sayur, olahan makanan dan lain-lain.



Gambar 3. Proses pelatihan pembuatan *nugget* bersama ibu-ibu di Dusun Wainuru

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Dusun Wainuru kecamatan salahutu kabupaten maluku tengah ini berjalan dengan baik dan telah mencapai tujuan diantaranya: antusias warga masyarakat yang tinggi dalam menyimak materi tentang pengolahan ikan menjadi *nugget*, menambah pengetahuan ibu-ibu tentang kandungan gizi yang terdapat pada ikan serta pengolahan ikan yang inovatif



dan ekonomis. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Surawan (2007), bahwa pengolahan *nugget* ikan masih belum banyak dijumpai di pasaran. Maka pengolahan ikan sebagai *nugget* sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk meningkatkan nilai ekonomis produk.

Kami berharap pelatihan pengolahan ikan secara inovatif dapat dilanjutkan Kembali dengan variasi yang berbeda, seperti pelatihan pengolahan ikan dengan penambahan sayur-sayuran.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan di Dusun Wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah yang dikenal dengan daerah penghasil ikan. Bentuk pelatihan yaitu penyuluhan pembuatan *nugget* dengan bahan dasar ikan. Kegiatan ini dapat menambah pengetahuan ibu-ibu tentang pengolahan ikan yang inovatif dan ekonomis serta kandungan gizi pada ikan. Selama proses kegiatan berlangsung warga sangat antusias dalam menyimak materi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Dusun Wainuru Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah atas partisipasinya dan Bapak Kepala Dusun yang telah memberikan izin kepada Tim kami untuk melakukan kegiatan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S. & Sugiana, I. G. N. 2019. Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (*Fish Nugget*). *Community Service Journal (CSJ)* 2(1):18-22.)
- Hantoro, M. R., & Soewito, B. M. 2018. Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati, Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1): 67-71.)
- Kreatif, B. E. 2019. Informasi sebaran pelaku ekonomi kreatif Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 7758:2013 tentang Nugget Ikan. BSN, Jakarta.



- Purnomo, R. A. 2016. *Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia*. Ziyad Visi Media
- Rosselinda, B. E., Widanti, Y. A., & Mustofa, A., 2018. Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius SP*) – Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1), pp. 49-54.
- Surawan.2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Bengkulu)