



Produksi Olahan Nugget Ikan Oci (Nugget Fish Marut) Sebagai Pemberdayaan Masyarakat di Desa Marisa Utara

Franning Deisi Badu^{1*}, Mohammad Rivandi Dengo², Mohamad Rizky Firmansyah Alulu³, Tachtiar Syahrullah Nurfarela Busura⁴, Amanda Rimfi Latief⁵, Fareza Aprilia Karim⁶, Cindi Olifia Hulainggi⁷, Stevin Unusa⁸, Siti Nurain Hilmi⁹, Pitriyani Pakaya¹⁰, Fatma Dangi¹¹, Cindrawati Antula¹², Susanti Lamadjo¹³

^{1,2}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo, Indonesia

^{3,4,5}Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Gorontalo, Indonesia

^{6,7,8,9}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Universitas Gorontalo, Indonesia

¹⁰Program Studi Akuntansi, Universitas Gorontalo, Indonesia

¹¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Gorontalo, Indonesia

¹²Program Studi Ilmu Pemerintahan, Universitas Gorontalo, Indonesia

¹³Program Studi Teknik Sipil, Universitas Gorontalo, Indonesia

bfranning@gmail.com*

Article History:

Received: 25-11-2024

Revised: 30-11-2024

Accepted: 30-11-2024

Keywords: Ikan Oci;
Nugget Ikan; Marisa
Utara

Abstract: Bentuk dari pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa adalah kuliah kerja pengabdian (KKP). Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Marisa Utara melalui pengembangan produk olahan ikan oci yang bernilai tambah. Dengan mengembangkan nugget ikan oci, diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan yang kaya nutrisi, sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Melalui pelatihan, masyarakat tidak hanya diajarkan cara memproduksi nugget ikan oci yang berkualitas, tetapi juga diberikan pengetahuan mengenai nilai gizi ikan oci. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pengembangan produk ini tidak hanya berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga pada perbaikan status gizi, terutama pada anak-anak.

© 2024 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu pilar penting dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi di Indonesia. Kegiatan ini diharapkan dapat menjembatani antara dunia akademik dan kebutuhan masyarakat. Dengan adanya jurnal pengabdian kepada masyarakat, informasi mengenai inovasi dan solusi yang telah diterapkan dapat disebarluaskan secara luas, sehingga dapat menjadi referensi bagi kegiatan serupa di daerah lain. (Nuraini F, 2023)

Indonesia adalah negara yang terdiri dari pulau-pulau serta merupakan negara maritim yang memiliki potensi yang besar di bidang perikanan. Produksi ikan Indonesia pada tahun 2013 mencapai 19,56 juta ton dan pada tahun 2014 di-targetkan meningkat sebesar 27%. (Eva dkk, 2012). Indonesia sebagai negara tropis, kaya akan sumberdaya hayati, yang dinyatakan dengan tingkat keanekaragaman hayati yang tinggi. Dari 7000 spesies ikan di dunia, 2000 jenis diantaranya terdapat di Indonesia. Potensi lestari sumberdaya perikanan laut Indonesia kurang lebih 6,4 juta ton per tahun, terdiri dari : ikan

pelagis besar (1,16 juta ton), pelagis kecil (3,6 juta ton), demersal (1,36 juta ton), udang penaeid (0,094 juta ton), lobster (0,004 juta ton) , cumi-cumi (0,028 juta ton), dan ikan-ikan karang konsumsi (0,14 juta ton). (Ridwan Lasabuda, 2013)

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mempunyai beberapa kelebihan yaitu tinggi kandungan proteinnya mencapai sekitar 20%, Stok selalu ada di sepanjang tahun tidak terpengaruh musim (panas atau hujan) ataupun terang bulan, nilai biologisnya mencapai 90% sehingga mudah dicerna, mengandung omega 3 dan 6 dengan kandungan kolesterol yang sangat rendah, cepat dan mudah disajikan, harga relatif murah, dan dapat diterima oleh segenap lapisan masyarakat. (Dyah Koesoemawardani, 2019)

Ikan memiliki banyak kandungan zat gizi serta bermutu tinggi. Ikan mengandung asam lemak rantai panjang: omega-3 (DHA), ikan merupakan produk yang berasal dari laut yang memiliki kandungan yang bermanfaat bagi tubuh yang tidak dimiliki oleh produk dari daratan. (Nurapipah M & Lestari A, 2023)

Ikan kembung merupakan ikan laut yang termasuk ke dalam genus *Rastrelliger*. Ikan ini masih satu kerabat dengan tongkol, tuna, tenggiri, dan makarel. Di berbagai daerah di Indonesia, ikan ini dikenal dengan nama yang berbeda-beda. Misalnya di daerah Sumatera Barat yang mengenal ikan ini dengan nama ikan gembolo. Atau di Makassar yang menyebut ikan ini dengan sebutan ikan banyar/banyara sedangkan di Gorontalo ikan ini dikenal dengan nama ikan oci. (Anggie Warsito, 2023) Kandungan DHA dan EPA dari omega-3 pada ikan kembung juga diperlukan untuk meningkatkan daya ingat, konsentrasi, dan kemampuan belajar pada anak. Beberapa hasil penelitian bahkan menunjukkan jika kandungan DHA dan EPA ikan kembung lebih tinggi daripada ikan salmon. (DKP Jatim Prov, 2024)

Kami melakukan observasi langsung terhadap hasil perikanan di Desa Marisa Utara dengan sasaran utama yaitu pelaku UMKM Desa Marisa Utara, kemudian mendapatkan hasil bahwa terdapat sumber daya laut yang melimpah, khususnya ikan oci, namun belum dimanfaatkan dengan optimal oleh para pelaku UMKM setempat. Sehingga kami membuat program untuk pengembangan produk olahan yang terbuat dari ikan oci yaitu Nugget Fish Marut (Nugget Ikan Oci Marisa Utara).

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui pengembangan produk olahan nugget ikan oci. Nugget ikan oci tidak hanya memiliki nilai gizi yang tinggi, tetapi juga memiliki potensi pasar yang luas. Melalui pelatihan dan pendampingan, diharapkan masyarakat dapat memproduksi nugget ikan oci berkualitas dan memasarkannya secara luas, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan perekonomian desa.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan melakukan observasi dan wawancara kepada masyarakat di desa Marisa Utara dan melibatkan partisipasi masyarakat di kantor Desa Marisa Utara sebagai tempat pembuatan demo masak produk. Bentuk kegiatan Pembuatan Nugget Ikan oci bertujuan untuk mempromosikan serta membantu memasarkan nugget ikan oci agar produk yang dikembangkan masyarakat di Desa Marisa Utara dapat di kenal oleh desa-desa luar.



Gambar 1. Pemaparan Hasil Observasi

Beikut merupakan eksperimen dengan beberapa tahapan, yaitu:

1. Persiapan Bahan: Ikan Oci segar dibersihkan, dihilangkan duri dan kulitnya, kemudian digiling halus.
2. Formulasi: Daging ikan Oci digabungkan dengan bahan-bahan lain seperti bawang merah bawang putih goreng, tepung terigu, tepung tapioka, telur, wortel, daun bawang, dan bumbu-bumbu. Beberapa variasi formulasi dibuat untuk menentukan komposisi yang paling optimal.
3. Pembuatan Nugget: Adonan nugget dibentuk sesuai dengan ukuran standar, kemudian dikukus dan dilapisi tepung roti sebelum digoreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kami menamakan produk nugget ikan oci dengan sebutan “NUGGET FISH MARUT.” Dalam pengembangan produk ini, berfokus pada kualitas bahan baku yang terbaik untuk memastikan rasa yang lezat dan bergizi. Kami percaya bahwa produk ini tidak hanya akan memenuhi selera konsumen, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang signifikan.

Selain itu, kami juga merancang desain kemasan yang menarik dan modern, serta membuat brosur dan pamflet untuk digital marketing. Melalui strategi promosi ini, kami berharap dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan meningkatkan kesadaran tentang keunggulan serta lezatnya nugget ikan oci yang kami tawarkan. Dengan pendekatan yang kreatif dan inovatif, kami optimis produk ini akan diterima dengan baik di pasaran.



Gambar 2. Desain Produk

Pemberdayaan Potensi Lokal (Nugget Ikan Oci) dilaksanakan pada Senin, 26 Agustus 2024 pada pukul 13:00 WITA sampai dengan selesai bertempat di Aula Kantor

Desa Marisa Utara dan dihadiri oleh Sekdes Marisa Utara, Ketua Karang Taruna, Bapak/Ibu masyarakat desa Marisa Utara dengan kegiatan Pelatihan dalam pembuatan produk olahan nugget ikan oci.



Gambar 3. Demo Masak Produk

Bahan yang dibutuhkan:

1. 500 gr daging ikan oci yang sudah dihaluskan.
2. 5 siung Bawang merah, bawang putih (yang sudah di goreng).
3. c. 4 butir telur.
4. Wortel dan daun bawang (yang sudah di parut secukupnya).
5. 5 sdm Tepung terigu, tepung tapioka.
6. Ladaku, garam, penyedap rasa (secukupnya).
7. 500gr tepung panir.

Alat yang dibutuhkan:

1. Blender atau penggilingan, Telenan, Pisau daging.
2. Loyang untuk mengukus.
3. plastik untuk alas.
4. Panci untuk mengukus.
5. Alat untuk tempat tepung panir.

Adapun langkah-langkah cara pembuatan program Nugget Fish Marut (Nugget Ikan Oci) :

1. Bersihkan ikan oci lalu pisahkan tulang dari ikan kemudian lumuri dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit lalu cuci hingga bersih.
2. Keruk ikan oci dengan sendok kemudian masukan ke blender. Setelah itu masukan telur, bawang merah dan bawang putih goreng tambahkan ladaku, garam dan penyedap rasa secukupnya. Setelah itu blender sampai halus kemudian tuangkan ke wadah.
3. Masukan wortel parut dan daun bawang aduk hingga tercampur rata, kemudian tambahkan 2 jenis tepung ke dalam wadah. Aduk hingga tercampur rata masukan juga air sedikit demi sedikit dan penyedap rasa.
4. Jika sudah menjadi adonan tuangkan kedalam cetakan lalu kukus selama 30 menit/sampai matang, angkat dan dinginkan setelah itu potong-potong sesuai dengan selera.
5. Celupkan adonan ke dalam tepung basah lalu pindahkan ke tepung panir ulangi sampai 2 kali agar hasilnya merata. Simpan di kulkas sebelum di goreng.

Dalam produk olahan nugget ikan ini kaya akan protein yang tinggi dan nutrisi yang baik untuk kesehatan, menjadikannya produk yang sehat dan bergizi. Tetapi dalam produk olahan nugget ikan kualitas nugget sangat bergantung pada kualitas ikan yang digunakan. Ikan yang tidak segar atau berkualitas rendah dapat menurunkan kualitas

produk akhir. Pembuatan produk olahan nugget ikan ini dapat dijual di pasar tradisional yang ada pada desa marisa utara dan meningkatkan kesadaran konsumen tentang makanan sehat, serta dalam pembuatan produk ini harga bahan baku terutama ikan dapat berfluktuasi karena factor cuaca, kondisi perairan, atau permintaan pasar.

Kegiatan ini merupakan kegiatan inti dari pelaksanaan Kuliah Kerja Pengabdian (KKP) kelompok Desa Marisa Utara. Harapan kami yaitu agar produk yang kami tinggalkan dapat di berdayakan oleh masyarakat guna meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.



Gambar 4. Hasil Produk Nugget Ikan Oci

KESIMPULAN DAN SARAN

Dalam Pengabdian masyarakat yang dilakukan mahasiswa KKP di Desa Marisa Utara berhasil mengembangkan potensi besar dari sumber daya ikan oci yang belum dimanfaatkan secara optimal. Melalui pengembangan produk olahan nugget ikan oci, program ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal, tetapi juga memberikan dampak positif bagi masyarakat. Produk nugget ikan oci yang dihasilkan memiliki kandungan gizi yang tinggi dan potensi pasar yang luas. Pelatihan dan pendampingan yang diberikan kepada pelaku UMKM setempat diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk dan mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang berkontribusi dalam terlaksananya kegiatan ini terutama kepada seluruh masyarakat Desa Marisa Utara atas dukungan dan partisipasinya dalam kegiatan pengembangan produk olahan nugget ikan oci. Dukungan Bapak/Ibu/Saudara sekalian sangat berarti bagi keberhasilan kegiatan ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus berlanjut untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur. (2024). Ikan Kembung: Ciri-Ciri dan Manfaatnya. Diakses dari <https://dkp.jatimprov.go.id/unit/p3pondokdadap//news/view/3135>
- [2] Eva Tyas Utami, Mahriani dan Esti Utarti. (2012). Inovasi formulasi adonan pembuatan kerupuk ikan dengan penambahan te-pung ubi jalar (*Ipomoea Batatas*). Upaya home industry kerupukikan di desa Jangkar Situbondo.
- [3] Koesoemawardani, D. (2019). Teknologi Pengolahan Ikan, Graha Ilmu.

- [4] Lasabuda, R. (2013). Pembangunan Wilayah Pesisir Dan Lautan Dalam Perspektif Negara Kepulauan Republik Indonesia. *Jurnal Ilmiah Platax*, 1(2).
- [5] Nuraini F. (2023). Jurnal Pengabdian Masyarakat Sinta. Diakses dari <https://duniadosen.com/jurnal-pengabdian-masyarakat-sinta/>
- [6] Nurapipah, M. & Lestari, A. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan bagi Kesehatan guna Cegah Stunting Sejak Dini. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK)*, 3(1).
- [7] Warsito, A. (2023). Mengenal Ikan Kembung dari Pengertian Hingga Manfaatnya Untuk Kesehatan. Diakses dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/09/08/mengenal-ikan-kembung>