

**PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN BANDENG SEBAGAI UPAYA
PENINGKATAN EKONOMI DESA MAJUNGAN, KECAMATAN PADEMAWU,
KABUPATEN PAMEKASAN**

**Enik Nirina^{1*}, Alevia Riqky Yofanda², Sefri Jamilah Apriliyani Putri³,
Najmal Maslulah Syafithri⁴, Samsuki⁵**

^{1*2345} Universitas Trunojoyo Madura, Bangkalan,

^{1*} eniknirina711@gmail.com, ²aleviariqky20@gmail.com

Article History:

Received: January 12nd, 2024

Revised: February 05th, 2024

Published: February 15th, 2024

Abstract: *Majungan is one of the villages in Pademawu District, Pamekasan Regency. The natural resources owned by Majungan village are agriculture in the form of rice fields, marine areas in the form of beaches, oceans and mangrove forests. One of the marine and fisheries potentials in Majungan Village is milkfish cultivation. The harvested milkfish is usually sold directly to collectors and markets around Majungan village. Fish sold directly to collectors or markets have lower selling prices. Therefore, in this community service in Majungan village, we as KKN students want to provide training outreach as well as related business opportunity ideas from milkfish nuggets to increase the selling price and shelf life of milkfish. This socialization and training aims to encourage the Majungan village community to be able to manage the potential that exists in Majungan village.*

Keywords: *Training, Milkfish, Nugget*

Abstrak

Desa Majungan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Sumber daya alam yang dimiliki desa Majungan adalah pertanian berupa persawahan, bidang laut berupa pantai, lautan dan hutan mangrove. Salah satu potensi kelautan dan perikanan yang ada di Desa Majungan adalah budidaya ikan bandeng. Ikan bandeng yang dipanen biasanya langsung dijual ke pengepul dan pasar-pasar sekitar desa Majungan. Ikan yang dijual langsung ke pengepul atau pasar memiliki harga jual yang lebih rendah. Oleh karena itu, dalam pengabdian masyarakat di desa Majungan ini, kami selaku mahasiswa KKN ingin memberikan sosialisasi sekaligus pelatihan terkait ide peluang bisnis dari nugget ikan bandeng untuk menambah harga jual dan masa simpan ikan bandeng. Sosialisasi dan pelatihan ini bertujuan untuk mendorong agar masyarakat desa Majungan mampu mengelola potensi yang ada di desa Majungan.

Kata Kunci: Pelatihan, Ikan Bandeng, Nugget

PENDAHULUAN

Desa Majungan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Pademawu Kabupaten Pamekasan. Desa Majungan memiliki luas wilayah kurang lebih 362 Ha yang

terdiri dari Sawah 205 Ha, Pekarangan/Bangunan 59 Ha Kebun, dan 86 Ha dan 15 Ha Lainnya. Desa Majungan dikelilingi oleh pantai dengan ketinggian 2 Mdpl dari permukaan laut sedangkan garis pantai sekitar 0,447 km. Sumber daya alam yang dimiliki desa Majungan adalah pertanian berupa persawahan, bidang laut berupa pantai, lautan dan hutan mangrove. Salah satu potensi kelautan dan perikanan yang ada di Desa Majungan adalah budidaya ikan bandeng.

Ikan bandeng merupakan salah satu ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut dikarenakan ikan bandeng memiliki cita rasa yang manis dan dagingnya juga lembut, serta harganya yang cukup terjangkau. Selain itu, ikan bandeng sendiri memiliki banyak manfaat yang baik bagi tubuh. Ikan bandeng mengandung vitamin B12, folat, dan juga zat besi yang memiliki peran dalam pembentukan sel darah merah. Oleh karena itu, nugget ini juga baik dikonsumsi oleh penderita anemia yang kekurangan nutrisi. Selain itu, kandungan asam lemak omega-3, protein, dan antioksidan pada ikan bandeng berperan penting dalam memelihara kesehatan dan fungsi otak. Sehingga, ikan bandeng ini juga dapat menjadi solusi untuk mengatasi stunting pada anak.

Di Desa Majungan, terdapat beberapa tambak ikan bandeng yang dikelola oleh warga desa. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan salah satu petani ikan bandeng, Hasil ikan bandeng yang dipanen biasanya langsung dijual ke pengepul dan pasar-pasar sekitar desa Majungan. Hal tersebut dikarenakan kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan ikan bandeng. Ikan bandeng yang dijual ke pengepul atau ke pasar memiliki harga yang lebih rendah dan masa simpan ikan bandeng yang singkat. Sehingga, dalam hal ini kami mahasiswa KKN memiliki ide dan inovasi untuk mengolah ikan bandeng tersebut menjadi produk setengah jadi, yakni nugget.

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya. Ikan bandeng yang sudah diolah menjadi nugget akan menambah masa simpannya, sehingga tidak cepat busuk. Pada saat ini, makanan cepat saji seperti nugget sangat diminati oleh konsumen di Indonesia. Hal tersebut dikarenakan proses memasak nugget tidak membutuhkan waktu yang lama. Nugget ikan bandeng ini dapat dijadikan sebuah ide bisnis untuk menambah penghasilan dan meningkatkan perekonomian desa, khususnya ibu-ibu PKK di Desa Majungan, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan. Oleh karena itu, dalam pengabdian masyarakat di desa Majungan ini, kami selaku mahasiswa KKN ingin memberikan sosialisasi sekaligus pelatihan terkait ide peluang bisnis dari nugget ikan bandeng.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan secara langsung dan pendampingan. Lokasi kegiatan ini berada di desa Majungan, kecamatan Pademawu, kabupaten Pamekasan, Jawa Timur. Mekanisme dalam kegiatan ini terdiri dari pemaparan materi mengenai manfaat bandeng juga proses pembuatan nugget bandeng, dilanjutkan praktek secara langsung yang difasilitasi alat dan bahan oleh mahasiswa KKN 48 Universitas trunojoyo, sekaligus pendampingan. Bahan-bahan pembuatan nugget ikan bandeng terdiri dari ikan bandeng, bawang putih, gula, garam, lada, saus tiram, telur, tepung terigu, tepung maizena, dan tepung roti.

Setelah dilakukan pemaparan materi dan praktek, peserta diarahkan untuk mengisi kuisioner yang berjumlah 5 soal dengan tujuan menilai kepuasan peserta dalam pembuatan nugget ikan bandeng. Pemberian materi dan praktek pembuatan ikan bandeng dilaksanakan di balai desa Majungan dengan sasaran peserta ibu – ibu PKK yang berjumlah 11 orang.

HASIL

Salah satu kegiatan yang dapat meningkatkan potensi Desa Majungan yaitu dengan mengadakan pelatihan pembuatan nugget dari ikan bandeng. Desa Majungan sendiri memiliki masyarakat pesisir dengan budidaya ikan bandeng, sehingga dapat dimanfaatkan untuk menambah nilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini bermanfaat untuk menghasilkan sebuah produk yang memiliki masa simpan yang lebih lama dan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 11 Januari 2024 dari pukul 10.00 – 12.00 WIB. Kegiatan ini diikuti oleh 12 orang yang terdiri dari ibu-ibu PKK. Kegiatan pelatihan ini terdiri atas pemaparan materi tentang potensi Desa Majungan dan manfaat ikan bandeng, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan nugget dari ikan bandeng yang dilaksanakan langsung oleh ibu-ibu PKK.

Ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Desa Majungan dipilih menjadi target dari kegiatan pelatihan ini. Sesuai dengan fungsi dan tugas dari adanya PKK dalam mengembangkan potensi dan upaya dalam meningkatkan pemberdayaan perempuan. Adanya pelatihan terhadap ibu-ibu PKK dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan menciptakan peluang bisnis yang inovatif. Kegiatan pelatihan dimulai dengan pemberian materi terkait potensi Desa Majungan dan manfaat mengonsumsi serta kandungan dalam ikan bandeng bagi tubuh. Selain itu, pemanfaatan ikan bandeng menjadi *nugget* yang dapat menambah nilai jual bagi masyarakat. Sesi materi menekankan pada kandungan ikan bandeng yang memiliki protein hewani tinggi, sehingga baik untuk pertumbuhan manusia.

Kegiatan yang dilaksanakan setelah pemaparan materi yaitu praktek pengolahan *nugget* yang dilakukan oleh dua kelompok ibu-ibu PKK. Kelompok tersebut dibagi menjadi 2, kelompok A bertugas untuk mengolah adonan dari ikan bandeng mentah sampai mencampur bahan-bahan pelengkap dan bumbu secara merata. Kelompok B bertugas untuk mengukus adonan *nugget* sampai pada tahap pengemasan. Tahap-tahap yang dijelaskan dalam praktek pembuatan nugget sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan.



Gambar 1. Alat dan bahan

2. Mengukus ikan bandeng yang menjadi bahan dasar



Gambar 2. Ikan bandeng yang di kukus

3. Memisahkan daging bandeng dari kulit dan durinya



Gambar 3. Pemisahan daging bandeng dari kulit dan durinya

4. Menghaluskan ikan bandeng menggunakan cobek atau bisa memakai *chopper*



Gambar 4. Ikan bandeng yang dihaluskan dengan ulegan

5. Menghaluskan bawang putih, gula, garam, dan lada



Gambar 5. Penghalusan bumbu untuk nugget

6. Mengiris kecil-kecil wortel dan daun bawang



Gambar 6. Pemotongan wortel dan daun bawang

7. Mencampur ikan bandeng, tepung terigu, tepung maizena, irisan sayur, saus tiram, putih telur, air dan bumbu yang telah dihaluskan kedalam baskom sampai rata



Gambar 7. Pengadonan adonan nugget

8. Menuangkan adonan ke dalam loyang secara rata.



Gambar 8. Penuangan adonan nugget ke dalam loyang

9. Menyiapkan kukusan yang sebelumnya sudah dipanaskan terlebih dahulu.



Gambar 9. Persiapan panci pengukus adonan nugget

10. Mengukus adonan yang sudah dimasukkan ke loyang selama 30 menit.



Gambar 10. Pengukusan adonan nugget

11. Mengangkat adonan yang sudah matang dan dinginkan terlebih dahulu.



Gambar 11. Pendinginan nugget yang telah dikukus

12. Memotong adonan sesuai dengan ukuran yang diinginkan.



Gambar 12. Pemotongan nugget

13. Melapisi adonan dengan menggunakan tepung terigu, telur, dan tepung panir.



Gambar 13. Pembaluran nugget dengan tepung panir

14. *Nugget* sudah siap untuk dapat disimpan di dalam kulkas atau di goreng langsung.



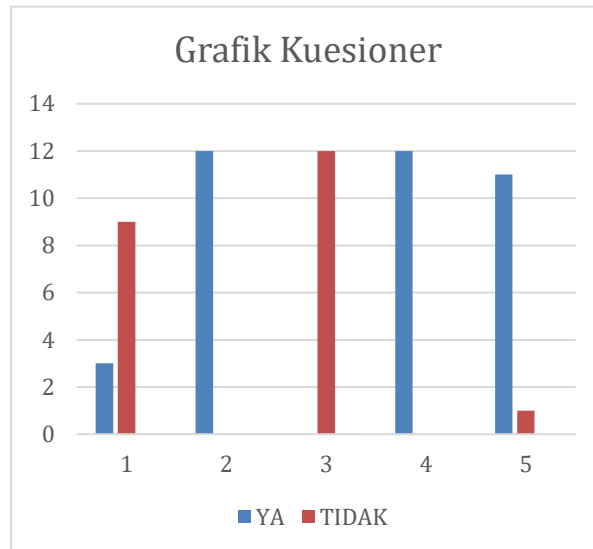
Gambar 14. Hasil akhir pembuatan nugget ikan bandeng

PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan *nugget* dari ikan bandeng ini dipandu oleh mahasiswa KKN. Seiring dengan proses praktik berlangsung, peserta dipersilahkan untuk bertanya kepada pemandu kelompok masing-masing. Ibu-ibu PKK ini antusias melaksanakan proses praktik pembuatan *nugget* dari bandeng. Ketertarikan peserta ini juga ditunjukkan dengan beberapa

peserta pelatihan yang menanyakan terkait modal dan harga jual dari produk *nugget* bandeng.

Setelah acara sosialisasi pembuatan *nugget* menggunakan ikan bandeng selesai, kita membagikan kuesioner kepada seluruh peserta sosialisasi yaitu Ibu-ibu PKK Desa Majungan yang terdiri dari 5 pertanyaan. Pertanyaan 1. Apakah Anda pernah makan *nugget* dari ikan bandeng sebelum mengikuti sosialisasi?, 2. Seandainya ikan bandeng diolah menjadi *nugget*, apakah Anda ingin mencoba makan?, 3. Apakah sudah terdapat inovasi olahan dari ikan bandeng di Desa Majungan sebelumnya?, 4. Setelah mengikuti pelatihan, menurut Anda pembuatan *nugget* ikan bandeng mudah dilakukan?, 5. Apakah Anda minat memasarkan produk *nugget* ikan bandeng? Hasil yang diperoleh tertera pada grafik berikut:



Berdasarkan gambar grafik kuesioner di atas dapat diketahui bahwa Ibu-ibu PKK sebelumnya masih banyak yang belum mengonsumsi *nugget* dari ikan bandeng kebanyakan mereka mengolah ikan bandeng yaitu dengan cara di goreng atau di bakar, akan tetapi pada saat pelatihan sosialisasi pembuatan *nugget* ikan bandeng Ibu-ibu PKK sangat antusias terhadap pembuatan makanan olahan *nugget* ikan bandeng dan mereka sangat suka dengan hasil olahan *nugget* ikan bandeng yang mereka buat (Pertanyaan nomor 1 dan 2). Selain meningkatkan antusias Ibu-ibu PKK hal ini juga dapat meningkatkan kegemaran pada anak untuk mengonsumsi ikan bandeng. Seperti pada penelitian Parmeswari (2018), makanan berbahan ikan dapat lebih digemari anak-anak dengan penyajian yang lebih inovasi, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan (*snack*) berbahan dasar ikan, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada umumnya dapat menjadi lebih baik.

Di Desa Majungan sendiri sebelumnya belum ada olahan makanan dari ikan bandeng, dengan diadakannya sosialisasi ini para Ibu-ibu PKK dapat mengetahui bahwa ikan bandeng dapat diolah menjadi sebuah makanan olahan yaitu *nugget* (Pertanyaan 3). Setelah mengadakan pelatihan dan sosialisasi pembuatan *nugget* dari ikan bandeng dapat meningkatkan minat para Ibu-ibu PKK untuk memasarkan produk *nugget* dari ikan bandeng (Pertanyaan 5). Kebanyakan Ibu-ibu mengetahui bahan dasar pembuatan *nugget* yaitu dari ayam. Bahkan dalam pembuatan *nugget* ikan bandeng mudah dilakukan tidak jauh berbeda dengan cara pembuat *nugget* dari ayam (Pertanyaan 4). *Nugget* bisa dikatakan sudah menjadi makanan yang praktis sehingga kebanyakan orang memilih makanan yang satu ini untuk di santap.

KESIMPULAN

Kegiatan Pelatihan Nugget Bandeng Bersama ibu – ibu PKK Desa Majungan, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur merupakan sebuah upaya untuk meningkatkan potensi yang ada di wilayah desa Majungan yaitu tambak bandeng. Adanya pelatihan ini dapat membantu mengembangkan potensi yang dimiliki oleh Desa Majungan dengan memberikan sebuah inovasi yang bisa dijadikan bahan olahan untuk membuka peluang usaha yang bisa dikembangkan. Selain itu, pelatihan ini juga mampu meningkatkan pengetahuan dan kemampuan ibu – ibu PKK Desa Majungan.

Berdasarkan hasil kuisioner dari pelaksanaan kegiatan Pelatihan menyatakan bahwa penyampaian materi telah terlaksana dengan baik, peserta pelatihan juga terinspirasi untuk memulai berwirausaha. Secara keseluruhan, peserta menilai sangat puas terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Saran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk melanjutkan pelatihan terkait pengemasan dan label produk sehingga dapat tercipta sebuah pelatihan yang komprehensif dan menyeluruh. Pelatihan tersebut juga membantu masyarakat Desa Majungan untuk siap berwirausaha tentunya dengan diberikan pembekalan terkait manajemen usaha secara sederhana.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terimakasih penyusun ucapkan kepada Pemerintah Desa Majungan, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan yang telah memperkenankan waktu dan tempat bagi peneliti serta melaksanakan pengabdian. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Majungan, Kecamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan yang telah memperkenankan waktu dan tempat bagi peneliti serta mempersilahkan melaksanakan pengabdian terhadap masyarakat. Selain itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang telah mengarahkan dalam pelaksanaan penelitian, pengabdian sampai dengan penyusunan artikel ilmiah ini dengan tepat waktu.

DAFTAR REFERENSI

- Alo Dokter, 7 Manfaat Ikan Bandeng Bagi Tubuh, <https://www.alodokter.com/di-balik-rasanya-yang-nikmat-inilah-7-manfaat-ikan-bandeng-bagi-tubuh#:~:text=Ikan%20bandeng%20mengandung%20nutrisi%20yang,seperti%20kadarak%20dan%20degenerasi%20makula.> (11/01/2024)
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses 29 Februari 2015
- Awaludin, Misu, L., Salam, M., Jazuli, L. O. A., Salim, & Hasnawati. (2023). Amal Ilmiah : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. *Pendampingan Guru-Guru SMP Dalam Melaksanakan Open Kelas Melalui Pendekatan Lesson Study Di Sekolah*, 1(1), 245–252.
- Hapsari, R. A., Sera, A. C., & Aditya, O. (2022). Edukasi Gizi terhadap Sikap Gemar Makan Sayur Kepada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Forum Kesehatan : Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 12(1), 13–17. <https://doi.org/10.52263/jfk.v12i1.239>
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish

Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>

Luis Ruiz, Jose Linaza, R. P. (2008). *PENGARUH PENGGUNAAN PASTA LABU KUNING (Cucurbita Moschata) UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN MIE KERING*, 8(1), 165–175. <https://core.ac.uk/download/pdf/196255896.pdf>

Sulistiyawan, V. N., Naima, A., & Fitriani, L. (2023). Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Nugget untuk Meningkatkan UMKM Desa Ketapang. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 375–381. <https://doi.org/10.15294/jbd.v4i3.39393>