

PENGEMBANGAN PRODUK BERBAHAN DASAR IKAN SEBAGAI UPAYA PEMANFAATAN HASIL TANGKAPAN

Devi Bunga Pagalla¹⁾, Nur Mustaqimah²⁾, Magfirahtul Jannah³⁾

^{1,2,3}Program Studi Biologi, Jurusan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Gorontalo

Email: devibungapagalla@ung.ac.id¹⁾

Asal Negara: Indonesia

ABSTRAK

Kecamatan Bonepantai merupakan salah satu kawasan pengembangan perikanan (KPP 4). Kecamatan Bonepantai memiliki 8 desa nelayan, salah satunya Desa Bilungala. Secara keseluruhan Kecamatan Bonepantai memiliki jumlah nelayan ataupun RTP tertinggi kedua setelah Kecamatan Kabila Bone. Melihat potensi Kelautan dan Perikanan yang cukup besar di Kecamatan Bonepantai, perlu dilakukan usaha strategis untuk pengembangan produk perikanan melalui pengolahan ikan hasil tangkapan nelayan. Pengolahan ikan dikalangan masyarakat desa bilungala masih sebatas olahan bakar, abon, dan acar ikan. Kegiatan ini memberdayakan masyarakat khususnya Ibu-Ibu melalui pelatihan pembuatan *nugget* berbahan dasar Ikan Cakalang. Metode yang digunakan adalah metode partisipatif dimana masyarakat ditempatkan sebagai subjek dalam setiap tahapan kegiatan. Kegiatan pelatihan pembuatan *nugget* dilaksanakan dengan jumlah peserta 15 orang Ibu-ibu Kader Posyandu Desa Bilungala. Kegiatan diawali dengan pemaparan terkait bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *nugget* dan penjelasan singkat terkait cara pembuatan dan penyimpanan yang baik dan benar. Kegiatan pelatihan ini diharapkan memberi manfaat kepada masyarakat Desa Bilungala dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk olahan dengan maksimal untuk menunjang kesejahteraan dan memilih *nugget* ikan sebagai cemilan sehat bagi anak-anak di Desa Bilungala.

Kata kunci: Hasil tangkapan; Ikan Cakalang; Olahan Ikan; *Nugget*; Gorontalo

ABSTRACT

Bonepantai District is one of the fisheries development areas (KPP 4) which has eight fishing villages, one of which is Bilungala Village. Overall, Bonepantai District has the second highest number of fishermen or RTP after Kabila Bone District. Seeing the relatively large potential for Maritime Affairs and Fisheries in the Bonepantai District, it is necessary to carry out strategic efforts to develop fishery products to utilize marine haul. Processing of fish among the people of Bilungala village is still limited to grilled, shredded, and pickled fish. This activity aims to empower the community, especially Posyandu Cadres in making Cakalang fish-based nuggets. The method used is a participatory method where the community is a subject in each stage of the activity. Training activities of nugget production were carried out with 15 participants, Posyandu Cadres in Bilungala Village. This activity begins with a presentation about the ingredients for nuggets and a brief explanation regarding how to make and store them properly and correctly. Through this training activity in making fish nuggets, it is hoped that the people of Bilungala Village will be able to process their catch into processed products optimally to support their welfare and choose fish nuggets as a healthy snack for children in Bilungala Village.

Keywords: Haul; Cakalang Fish; Processed Fish; Nuggets; Gorontalo

1. PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki potensi perikanan dan kelautan yang cukup besar dengan luas perairan mencapai 9.438.44 km persegi serta panjang garis pantai 903.7 km, yang meliputi wilayah pantai utara (Laut Sulawesi) 331.2 km dan wilayah pantai selatan (Teluk Tomini) 572.5 km. Provinsi Gorontalo juga memiliki potensi sumberdaya perikanan besar yang dibagi berdasarkan Wilayah Pengelolaan dan Pemanfaatan (WPP) yaitu WPP Teluk Tomini sampai Laut Seram mencapai 595.630 ton/tahun dan WPP Laut Sulawesi sampai Samudra Pasifik potensinya mencapai 630.470 ton/tahun, serta potensi

pada Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) sebesar 487.600 ton/tahun (Nova, 2019).

Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Gorontalo yang memiliki sumber daya ikan (SDI) sangat besar, karena memiliki wilayah pesisir cukup luas, panjang garis pantai ± 61 km dengan kewenangan Kabupaten Bone Bolango 406 km² (BPS, 2013). Kabupaten ini memiliki potensi perikanan tangkap sebesar 340.000 ton/tahun dengan tingkat pemanfaatan rata-rata 1.9% setiap tahunnya (Koniyo, 2015).

Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone Bolango tahun 2013 bahwa KPP 4 (Kawasan Pengembangan Perikanan) termasuk didalamnya kecamatan Kabila Bone, Bonepantai,

Bulawa, Bone Raya dan Bone merupakan wilayah pesisir yang memiliki sumber daya perikanan tangkap dan budidaya air laut. Menurut Jenis Ikan Ekonomis Penting di Kabupaten Bone Bolango tahun 2011, produksi ikan tertinggi di Kawasan Pesisir KPP 4 adalah jenis ikan layang 2695.2 ton, Selar 2512.4 ton, cakalang 1857.7 ton, tongkol 1856.1 ton, dan madidihiang 1007.5 ton.

Berdasarkan Laporan Statistik Perikanan Tangkap (2013) sekitar 1.676 Jiwa atau 1.277 Rumah Tangga Perikanan (RTP) yang tersebar di 5 Kecamatan dan 43 Desa Nelayan. Kecamatan Bonepantai memiliki 8 desa nelayan yaitu Desa Tolotio, Tambou, Lembah Hijau, Bilungala, Tihu, Tongo, Batu Hijau, dan Uabanga dengan jumlah total nelayan 340 Jiwa. Jumlah nelayan di desa Bilungala sebesar 24 nelayan atau sekitar 7% dari 340 jiwa. Secara keseluruhan Kecamatan Bonepantai memiliki jumlah nelayan ataupun RTP tertinggi kedua yaitu 20.29% jumlah nelayan dan 22.71% jumlah RTP (Koniyo, 2015).

Melihat potensi Kelautan dan Perikanan yang cukup besar di Kecamatan Bonepantai, perlu dilakukan usaha strategis untuk pengembangan produk perikanan sebagai upaya pemanfaatan hasil tangkapan laut. Salah satu Desa Nelayan di Kecamatan Bonepantai adalah Desa Bilungala. Berdasarkan informasi dari masyarakat, hasil tangkapan paling banyak di Desa Bilungala adalah jenis ikan cakalang. Pengolahan ikan dikalangan masyarakat desa masih sebatas olahan bakar, abon, dan acar ikan. Melalui program pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan penyuluhan tentang pengolahan ikan menjadi *nugget*. Pemberdayaan masyarakat khususnya Ibu-ibu dilakukan dengan tujuan memanfaatkan SDI di Desa Bilungala menjadi produk yang dapat menunjang kesejahteraan masyarakat. Selain itu *nugget* ikan dapat dijadikan sebagai cemilan sehat bagi anak-anak

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini diawali dengan penyampaian materi mengenai bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget* dan penjelasan singkat terkait cara pembuatan dan penyimpanan yang baik dan benar dengan bantuan media Power Point (PPT), kemudian dilakukan praktek pembuatan *nugget* ikan secara langsung. Penyampaian materi dilakukan dengan menggunakan metode ceramah. Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 06 November 2022 pukul 13.30 - 15.30 di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo. Kegiatan demonstrasi pembuatan *nugget* ikan diikuti oleh 15 orang ibu-ibu Kader Posyandu Desa Bilungala.

3. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Nelayan di Kecamatan Bonepantai pada umumnya adalah nelayan tangkap. Hasil tangkapan paling banyak di Desa Bilungala adalah jenis ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Hasil tangkapan

ikan cakalang di Desa Bilungala melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal. Pengolahan ikan dikalangan masyarakat desa masih sebatas olahan bakar, goreng, abon, woku, dan acar ikan. Pengetahuan tentang pengolahan ikan masih berupa pengetahuan yang mereka peroleh secara turun temurun. Selain ikan cakalang, ikan Malugis yang juga melimpah di Kecamatan Bonepantai. Menurut Aneta dan Sahami (2021) Ikan Malugis juga dapat diolah menjadi *nugget* dan kroket.

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan memberdayakan ibu-ibu Kader Posyandu agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan yang mereka miliki yaitu Ikan Cakalang. Ikan ini memiliki harga yang relatif rendah dan memiliki segudang manfaat. Ikan Cakalang mengandung protein lengkap dan kaya akan asam lemak omega 3. Selain itu berkhasiat menurunkan kadar gula darah, menjaga kesehatan jantung, mencegah anemia, dan mengurangi resiko demensia (KKP, 2021).

Tahap awal kegiatan ini yaitu memberikan menanamkan pemahaman tentang pentingnya mengkonsumsi ikan untuk kesehatan, penyampaian materi terkait Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan *nugget* dan cara membuat *nugget* ikan cakalang (Gambar 1).



Gambar 1. Pemberian Materi oleh Narasumber

Penyampaian materi dilakukan sebelum praktek pembuatan *nugget* dengan metode ceramah yang dilakukan secara santai dan komunikatif. Pada saat penyampaian materi, salah satu ibu-ibu Kader Posyandu mengatakan bahwa mereka belum pernah mengetahui pengolahan ikan menjadi produk *nugget* berbahan dasar ikan cakalang. Dalam pemberian materi, Narasumber memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang cara pemanfaatan ikan cakalang sehingga dapat menjadi produk olahan yang enak, disukai anak-anak dan menjadi alternatif untuk menghasilkan nilai ekonomi. Selain itu juga diperkenalkan tentang bahan-bahan pendukung yang dibutuhkan dalam pembuatan *nugget* dan penjelasan tentang cara pembuatannya.

Kegiatan Praktek Pengolahan Ikan Cakalang dilakukan dalam dua tahap yaitu persiapan bahan baku dan pengolahan produk. Adapun tahapannya:

3.1. Persiapan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan cakalang segar berukuran besar. Tahap awal yang dilakukan dalam pembuatan *nugget* ikan yaitu

memisahkan bagian daging dari kulit dan tulang (*fillet*) yang telah diberishkan sebelumnya. Ikan difilet dari pangkal leher hingga pangkal ekor dan dipisahkan daging dari bagian kepala dan tulang (Gambar 2). Hal penting yang perlu diperhatikan dalam tahap filet ikan yaitu memastikan tidak ada tulang-tulang kecil yang tersisa pada daging ikan. Selanjutnya daging ikan dicuci sampai bersih.



Gambar 2. Proses *fillet* ikan cakalang

3.2. Pembuatan Nugget

Bahan pendukung pembuatan *nugget* dipersiapkan terlebih dahulu. Daging ikan cakalang, bawang putih, bawang merah, merica, telur garam dan kaldu di *blender* bersamaan. Adonan selanjutnya dikukus ± 30 menit. Setelah matang adonan dipotong kotak-kotak lalu dicelupkan kedalam kocokan telur lalu dibaluri tepung roti (tepung panir) kemudian digoreng dalam minyak panas hingga matang. Proses pembuatan *nugget* ini dilakukan bersama-sama, dimana masyarakat melakukan setiap tahapan dengan panduan demonstrasi dan resep yang telah diberikan (Gambar 3).



Gambar 3. Proses pengolahan *nugget* ikan cakalang

Meskipun *nugget* ikan ini belum dilakukan analisis secara ekonomis, *nugget* ikan bisa menjadi pilihan usaha yang dapat memberikan keuntungan jika dilakukan dengan baik, karena bahan baku yang digunakan melimpah dan bahan pendukung mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Ikan cakalang yang diolah menjadi *nugget* dapat dijadikan

cemilan sehat untuk anak-anak. Diharapkan *nugget* ikan dapat meningkatkan gizi masyarakat Desa Bilungala khususnya anak-anak dan kedepannya akan menjadi produk unggulan Desa Bilungala.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengolahan hasil tangkapan di Desa Bilungala masih tergolong tradisional. Salah satu hasil tangkapan yang melimpah di Desa Bilungala adalah ikan cakalang. Melalui kegiatan pelatihan ini, ikan cakalang diolah menjadi *nugget* dengan harapan masyarakat desa Bilungala dapat menjadikan *nugget* ikan salah satu peluang usaha dan cemilan sehat bagi anak-anak mereka.

5. REFERENSI

- Aneta, A., dan Sahami, F.M. 2021. Pelatihan Pengolahan Ikan Malugis (*Decapterus macarellus*) Kepada Ibu-Ibu PKK Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango. *Panrita-Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Hasnuddin*. Vol. 5 (3). Pp: 466- 474.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone Bolango “Laporan Statistik Perikanan Tangkap”, 2013.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone Bolango, “Profil Perikanan Kabupaten Bone Bolango”, 2013.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Segudang Manfaat Mengonsumsi Ikan Cakalang. . <https://kkp.go.id/>. Diakses tanggal 29 Desember 2022.
- Koniyo, Y. 2015. Pesisir dan Potensi Sumberdaya Perikanan Tangkap di Kabupaten Bone Bolango. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan dan Kelautan V*, Universitas Brawijaya Malang ISBN:978-602-72784-0-0.
- Nova. 2019. Potensi Perikanan Besar, Sekda Harap Gorontalo Jadi Lumbung Ikan. <https://gorontaloprov.go.id/>. Diakses online tanggal 02 November 2022.