



## Community Services Journal (CSJ)

Jurnal Homepage: <https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/index>

# Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget)

Ni Made Darmadi, I Gde Suranaya Pandit, I Gusti Ngurah Sugiana

Universitas Warmadewa, Denpasar-Bali, Indonesia

Correspondence e-mail: [nimadedarmadiz10466@gmail.com](mailto:nimadedarmadiz10466@gmail.com)

### How To Cite:

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.

### Abstrak

Ikan memiliki kandungan gizi cukup baik terutama dari kandungan protein dan lemaknya. Protein Ikan mudah terserap oleh tubuh manusia, Kandungan lemak Ikan memiliki kandungan Kolesterol yang termasuk dalam golongan HDL. Dengan kelebihan lainnya ikan tidak serta merta mau dinikmati oleh sebagian masyarakat terutama oleh anak-anak. Untuk itu perlu adanya penganekaragaman bentuk olahan ikan sehingga lebih menarik, diantaranya dengan cara membuat Nugget Ikan. Nugget ikan adalah olahan daging ikan yang dicampur dengan sedikit tepung dan telur sebagai bahan dasar. Jenis olahan ini dapat dinikmati dalam jangka panjang karena penyimpanan sebelum dikonsumsi dalam suasana beku. Di desa Sulangai, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung memiliki potensi perikanan cukup baik, banyak terdapat kelompok pembudidaya ikan, tetapi kurang aktif. Melihat Potensi yang ada Fakultas Pertanian khususnya Prodi Manajemen Sumber Daya Perairan melakukan pengabdian ke Desa tersebut untuk membantu masyarakat untuk kembali aktif membudidayakan ikan. Ikan yang dibudidaya sangat layak untuk diolah menjadi nugget ikan. Diharapkan dari kegiatan ini dapat memenuhi kebutuhan protein warga dan sebagai pendapatan sampingan bagi ibu-ibu untuk mengisi waktu luangnya. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu di desa Sulangai dalam mengolah ikan menjadi Nugget ikan. Metode yang digunakan dalam Pengabdian tersebut, untuk Nugget Ikan masih bersifat Penyuluhan saja, tidak dilaksanakan Pelatihan karena saat itu Ibu-ibu di Desa Sulangai ada kegiatan lain/Upacara bersamaan dengan waktu Pengabdian. Hasil penyuluhan dan kegiatan ini adalah bapak-bapak kelompok pembudidaya ikan sangat antusias dengan materi ini dan akan mengundang kembali untuk memberikan penyuluhan dan praktik langsung.

**Kata Kunci:** Nugget Ikan, Desa Sulangai, Penganekaragaman pangan.

## 1. PENDAHULUAN

Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia Anak-anak. Kandungan Protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, sehingga Nilai Biologi dari Ikan tergolong tinggi yaitu 90 %. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh

masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizi ikan yaitu: Ikan sangat mudah di dapat, Perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan dengan peluang lebih besar, harga ikan relatif murah, tidak ada agama yang mengharamkan ikan dan lain-lain, sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Selain ikan segar, jenis olahan ikan juga sangat banyak, semua produk olahan ayam dapat dibuat dari ikan, contohnya ayam dibuat untuk abon, sosis, kerupuk, nugget, bakso dan lain-lain semua produk di atas dapat dibuat dari ikan.

Jenis-jenis olahan ikan yang sudah banyak terdapat dipasaran yaitu bakso ikan, abon ikan, dendeng ikan, nugget ikan. Nugget ikan merupakan salah satu olahan fish jelly yang memiliki rasa yang cukup enak. Dengan bentuk yang beraneka ragam nugget ikan dapat membangkitkan selera makan konsumen terutama dari kalangan anak-anak. Kandungan gizi dari nugget ikan yang cukup tinggi ini disertai dengan penampilan bentuk yang divariasikan diharapkan dapat meningkatkan asupan gizi dari anak-anak yang sedang tumbuh sehingga dapat memacu pertumbuhan anak menjadi lebih baik. Nugget juga dapat dibuat dengan menambahkan bahan dari jenis sayur-sayuran untuk dapat melengkapi kandungan gizi nugget. Nugget ikan secara umum dibuat dari berbagai macam jenis hasil perikanan/perairan dengan satu syarat dagingnya dengan mudah dapat diambil. Teknik pembuatannya juga sangat sederhana, yaitu dengan membuat adonan dari daging ikan dipadukan dengan berbagai macam bumbu sebagai penyedap rasa, setelah adonan tercampur rata dilanjutkan dengan proses pengukusan yang bertujuan untuk mematangkan adonan, pendinginan, pembentukkan (membuat bentuk nugget sesuai dengan keperluan/kebutuhan yang berkaitan dengan selera konsumen), pembaluran, pengemasan dan yang terakhir adalah pembekuan. Selama distribusi dari nugget ikan diusahakan rantai dingin selalu dijaga agar daya simpan dan kualitas dari nugget ikan mencapai waktu cukup lama dan baik.

Nugget merupakan suatu produk olahan daging yang dapat meningkatkan daya guna dan daya simpan dari daging itu sendiri. Nugget merupakan produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dibekukan dari campuran daging giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan tambahan makanan yang diijinkan Nugget dapat dibuat dari berbagai jenis daging baik itu daging ayam, sapi maupun ikan. Biasanya masalah yang ditemukan dalam pembuatan nugget seperti adanya tekstur yang lembek, campuran yang tidak kompak dan mudah rapuh pada saat dilakukan pemotongan serta suhu penyimpanan yang tepat agar nugget benar-benar dapat bertahan lama dan masih layak konsumsi. Nugget Ikan merupakan suatu produk diversifikasi pangan yang bertujuan merubah penampilan dari ikan sehingga lebih menarik untuk dikonsumsi. Jika dibandingkan dengan Ikan yang hanya di goreng saja, konsumen lebih memilih ikan dalam bentuk lain. Pembuatan Nugget ikan sangat berpeluang diberikan kepada ibu-ibu di Desa Sulangai karena, ikan yang dihasilkan oleh Kelompok petani ikan di Desa Sulangai seperti ikan lele, Nila dapat dibuat Nugget selain jenis olahan Nugget ikan termasuk lebih modern, dengan bentuk yang bervariasi.

Adapun penelitian terkait yang mengkaji tentang nugget ikan, seperti dalam penelitian ([Utiahman, Rita, & Nikawatusanti, 2013](#)) berjudul “Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L)”. Penelitian ini menghasikan bahwa tepung ubi jalar putih yang dihasilkan memiliki rendemen 30,85%, mengandung air 10,1%, abu 2,44, protein 1,36, lemak 2,97, dan karbohidrat 83,13%. Formula terpilih adalah perbandingan tepung ubi jalar terhadap tepung tapioka sebagai bahan pengikat (1:1). Analisis proksimat mengandung kadar air 45,07% (bb), abu 1,96% (bb), protein 14,01% (bb), lemak 19,90% (bb), dan karbohidrat 19,06% (bb). Karakteristik mutu hedonik terhadap nugget terpilih berada pada penampakan (utuh, rapi, kurang bersih, homogen, kuning kemerahan), warna (kuning kecoklatan), rasa (enak, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat, gurih), aroma (segar, spesifik ikan dan ubi jalar kurang kuat), dan tekstur (kenyal, kompak, tidak padat). Selanjutnya, ([Darmadi, Suardani S,](#)

& Edi, 2016); (Rijal, 2017); (Rieuwpassa, 2016) juga mengkaji penelitian serupa, berjudul “Karakteristik Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Substitusi Tepung Sagu”. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa substitusi tepung sagu dalam pembuatan nugget dapat diterima secara organoleptik meliputi penampakan, bau, rasa dan tekstur dengan nilai rata-rata 4 (suka). Karakteristik kimia menunjukkan bahwa semua parameter kimia (kadar protein 15.96–17.60%, kadar lemak 3.65– 8.35%, kadar abu 1.60–1.90% dan kadar karbohidrat 8.07–14.83%) memenuhi Standar Nasional Indonesia kecuali kadar air (61.60–66.07%). Tepung sagu dapat dijadikan sebagai bahan substitusi menggantikan tepung terigu dalam pembuatan nugget ikan tuna.

Universitas Warmadewa khususnya Fakultas Pertanian, Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan telah menetapkan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (P2M) sebagai salah satu kegiatan wajib sebagai implementasi salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi. Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (P2M) di laksanakan di Desa Sulangai, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung, pada tanggal 24-25 Agustus 2019. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu di atas, tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu di desa Sulangai dalam mengelolah ikan menjadi Nugget ikan.

## **2. METODE**

Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan cara penyuluhan dan wawancara. Praktik langsung belum dilaksanakan saat pengabdian karena ibu-ibu di Kelompok Ikan saat tersebut ada upacara dan akan diminta kembali pelaksanaannya jika waktu memungkinkan. Bentuk kegiatan P2M (Pengabdian Pada Masyarakat) dengan kegiatan Pembuatan Nugget Ikan bertujuan agar masyarakat di Desa Sulangai terutama Ibu-ibu dan Remaja putri dapat membuat Nugget Ikan, agar ibu-ibu dan remaja putri di Desa tersebut memiliki ketrampilan lebih. Kegiatan ini masih merupakan motivator, karena di Desa Sulangai baik Kelompok Pembudidaya ikan maupun Ibu-ibunya keaktifannya masih menurun sehingga perlu diberikan motivator untuk dapat membangkitkan kegiatan tersebut.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu di desa Sulangai dalam mengelolah ikan menjadi Nugget ikan, oleh karena itu diberikan cara pembuatan Nugget ikan, bahan dan alat yang diperlukan dapat dijelaskan di bawah ini.

### **Bahan yang dibutuhkan:**

- a. 500 gr daging ikan yang sudah dihaluskan
- b. Kaldu Ayam (bubuk
- c. 2 butir telur
- d. 100 ml susu ( 2 sdm susu bubuk dicairkan sampai 100 ml)
- e. Bawang putih, Garam dan merica secukupnya (dihaluskan)
- f. 50 gr tepung maizena
- g. Tepung panir secukupnya

- h. Sedikit gula pasir
- i. 5 sendok bawang goreng yang diremas
- j. Keju parut bila suka

**Alat yang dibutuhkan:**

- a. Blender atau penggilingan, Telenan, Pisau daging
- b. Loyang untuk mengukus
- c. kertas roti untuk alas
- d. kuas untuk mengoles loyang
- e. Panci untuk mengukus
- f. Alat untuk tempat tepung panir
- g. Waskom kecil telur
- h. Loyang untuk membekukan

**Cara membuat:**

- a. Campur rata semua bahan menjadi satu kecuali tepung panir.
- b. Masukkan adonan kedalam loyang kemudian dikukus sampai matang (Loyang sebaiknya dilapisi dengan kertas roti)
- c. Keluarkan adonan yang telah matang kemudian didinginkan.
- d. Bentuk adonan sesuai dengan selera
- e. Adonan yang telah dicetak dimasukkan kedalam kocokan telur kemudian dibalur dengan tepung panir. Nugget digoreng sebentar, Nugget dikemas kemudian dibekukan dalam freezer.

Gambar-gambar jenis ikan yang dapat diolah dari Budidaya ikan di Desa Sulangai dan Gambar tahapan pembuatan Nugget ikan dapat disajikan pada gambar di bawah



**Gambar 1**

Jenis ikan yang dapat diolah menjadi Nugget Ikan



**Gambar 2**

Proses pembuatan Nugget Ikan

#### 4. SIMPULAN

Berdasarkan tujuan dan hasil kegiatan dari penyuluhan ini, maka dapat disimpulkan bahwa bapak-bapak kelompok pembudidaya ikan sangat antusias dengan materi ini dan akan mengundang kembali untuk memberikan penyuluhan dan praktik langsung.

#### Daftar Pustaka

- Darmadi, N. M., Suardani S, N. M. A., & Edi, D. G. S. (2016). IPTEKS Bagi Masyarakat Nelayan di Kelurahan Serangan. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 7(2). Retrieved from <http://jurnal.unmas.ac.id/index.php/ngayah/article/view/624/579>
- Rieuwpassa, F. J. (2016). Karakteristik Kimia dan Nilai Organoleptik Nugget Ikan Tuna dengan Substitusi Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Tindalung*, 2(2), 103–111. doi:<https://doi.org/10.5281/jit.v2i2.92>
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science Dan Pendidikan*, 6(2), 167. doi:<http://dx.doi.org/10.33477/bs.v6i2.383>
- Utiahman, G., Rita, M. H., & Nikawatusanti, Y. (2013). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L). *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(3), 126–138. doi:<https://doi.org/10.37905/.v1i3.1232>