

## PENGOLAHAN IKAN BANDENG MENJADI PRODUK NUGGET DAN BAKSO DI DESA KABBA

Sri Indriati<sup>1)</sup>, Muhammad Yusuf<sup>2)</sup>, Zakiyah Darajat<sup>3)</sup>, Muhammad Arham Yunus<sup>4)</sup>, Sakius Ruso<sup>5)</sup>, Hilma<sup>6)</sup>, Putri Nur Resqi Aliani<sup>7)</sup>

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Tamalanrea, Makassar, 90245

### Abstract

The population problem that requires attention in Kabba Village was in the fisheries sector. Kabba Village was located in Minasatene District, Pangkajene dan Kepulauan Regency. Most of the population's livelihood was milkfish farming, so the partners of the Community Service Program (PKM) are milkfish farming housewives who are members of the Women Farmers (KWT Reformasi). The partner's current problem was that the ponds dry up quickly due to erratic weather conditions so that the milkfish was forced to be harvested before they reach harvest age. This causes the price of fish to plummet and even many are thrown away because they don't sell. The main objective of this program was to empower economically unproductive people by processing the milkfish into meatball and nugget products so that they can make an economic contribution to partners. The specific target to be achieved was the formation of UMKM in Kabba Village which can improve the community's economy. The output target of this PKM was nationally published scientific articles about milkfish processing so that they can be useful to the wider community. This activity will be carried out in 2 (two) forms of activities that are comprehensive, meaningful, complete and sustainable, namely socialization and training in the processing of milkfish into meatballs and nuggets.

**Keywords:** *Kabba, milkfish, fish balls, fish nuggets, processing.*

### Abstrak

Permasalahan penduduk yang memerlukan perhatian di Desa Kabba adalah dalam bidang perikanan. Desa Kabba terletak di Kecamatan Minasatene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Sebagian besar mata pencaharian penduduknya adalah petambak ikan bandeng sehingga mitra Program Kemitraan Masyarakat (PkM) ini merupakan ibu-ibu rumah tangga petambak ikan bandeng yang tergabung dalam kelompok Wanita Tani Reformasi (KWT Reformasi). Permasalahan mitra saat ini yaitu tambak cepat mengering akibat kondisi cuaca yang tidak menentu sehingga ikan bandeng terpaksa dipanen sebelum mencapai usia panen. Hal ini menyebabkan harga ikan anjlok bahkan banyak yang terbuang karena tidak laku terjual. Tujuan utama program ini adalah memberdayakan masyarakat yang tidak produktif secara ekonomi dan memberikan nilai tambah pada ikan bandeng, dengan mengolahnya menjadi produk bakso dan nugget sehingga dapat memberikan kontribusi ekonomi pada mitra. Target khusus yang ingin dicapai adalah terbentuknya UMKM di Desa Kabba yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Target luaran PKM ini adalah artikel ilmiah yang terpublikasi nasional tentang pengolahan ikan bandeng sehingga dapat bermanfaat kepada masyarakat luas. Kegiatan ini akan dilaksanakan dalam 2 (dua) bentuk kegiatan yang bersifat komprehensif, bermakna, tuntas, dan berkelanjutan, yaitu Sosialisasi dan penyuluhan, serta demonstrasi dan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi produk bakso dan nugget.

**Kata Kunci:** *Kabba, ikan bandeng, bakso ikan, nugget ikan, pengolahan.*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Pangkajene Kepulauan memiliki luas wilayah sekitar 12.362,73 km<sup>2</sup> dengan luas wilayah daratan 898,29 km<sup>2</sup> dan wilayah laut 11.464,44 km<sup>2</sup>. Kabupaten Pangkajene Kepulauan terdiri atas 13 kecamatan dan 103 Desa/Kelurahan, dimana 9 kecamatan terletak pada wilayah daratan, dan 4 kecamatan terletak di wilayah kepulauan. Desa Kabba merupakan salah satu desa di Kabupaten Pangkep dengan luas wilayah 745 Ha, di mana 223,71 Ha merupakan Kawasan perikanan (empang) (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkep, 2021). Jumlah penduduk Desa Kabba berjumlah sekitar 4.409 jiwa di mana sebagian besar mata pencaharian penduduknya yaitu sebagai petani dan petambak (Celebes, 2022). Usaha tambak di Desa Kabba didukung oleh keberadaan air payau yang sangat menunjang pertumbuhan ikan bandeng. Potensi tambak ikan bandeng yang sangat baik membuat wilayah ini dan Kabupaten Pangkajene Kepulauan secara umum terkenal dengan julukan “Kota Bandeng” (Agusanty *et al.*, 2022)

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) adalah salah satu jenis ikan yang dibudidayakan di air payau. Ikan bandeng memiliki kandungan protein, asam amino, asam lemak, mineral, dan vitamin. Tekstur daging ikan bandeng yang lembut, nutrisi yang baik serta rasa yang enak menjadikan ikan ini banyak disukai oleh kalangan Masyarakat (Juleha *et al.*, 2022). Pemanfaatan ikan bandeng masih kurang maksimal terutama pada pengolahan pangan. Ikan bandeng memiliki rasa yang enak, gurih, serta harga yang terjangkau sehingga ikan bandeng mempunyai potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih bervariasi (Nugroho *et al.*, 2020).

Akibat perubahan cuaca dan iklim yang tidak menentu di wilayah Desa Kabba yang terjadi beberapa tahun terakhir ini, menyebabkan tambak cepat mengering, hal ini terkadang menyebabkan ikan bandeng harus dipanen sebelum mencapai usia panen/usia dewasa, tentunya harga jual ikan tersebut anjlok sehingga pendapatan masyarakat semakin menurun. Selain itu, hasil tangkapan ikan bandeng rata-rata dijual langsung di pasar. Rata-rata setiap pedagang di Pasar Sentral Pangkep menjual 200 ikan bandeng (Rais & Patang, 2019).

Seiring perkembangan teknologi, khususnya teknologi pengolahan pangan, pengolahan produk hasil perikanan menjadi pilihan yang tepat (Rais & Patang, 2019). Pengolahan ikan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan hasil panen yang

disertai dengan usaha peningkatan nilai tambah melalui rasa, aroma, tampilan produk, serta kandungan gizinya (Fatah & Lisa, 2022). Bakso dan nugget ikan merupakan salah satu produk hasil teknologi pengolahan daging yang memiliki tekstur elastis, kenyal, dan nilai gizi baik serta harga yang terjangkau bila dibandingkan dengan produk olahan daging sapi. Kandungan gizi bakso dan nugget ikan bandeng terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, dan mineral (Afriani *et al.*, 2022).

Secara umum Masyarakat telah memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan pangan untuk kebutuhan sehari-hari, namun maasih belum menerapkan penganeekaragaman dalam pengolahan produk pangan khususnya olahan berbahan dasar ikan bandeng yang dapat memberikan nilai tambah secara ekonomi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam mempercepat pengembangan Masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Kabba yang tergabung dalam KWT Reformasi yaitu dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk ikan bandeng menjadi bakso dan nugget ikan. Pelatihan pengolahan produk olahan ikan bandeng ini diharapkan dapat memberikan pemahaman dan pengetahuan kepada ibu-ibu di Desa Kabba sehingga mereka dapat melakukan inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi produk-produk perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, yang nantinya dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Desa Kabba, Kecamatan Minasate'ne, Kabupaten Pangkep yang diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Keelompok Wanita Tani (KWT Reformasi), dengan tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan Penyuluhan

Sosialisasi dan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah yang dilengkapi dengan alat peraga dan materi penyuluhan. Materi penyuluhan terdiri dari penggunaan kemasan pangan dan jenis-jenis plastik, serta materi utama penyuluhan yaitu potensi ikan bandeng serta metode pengolahan ikan bandeng menjadi produk nugget dan bakso ikan.

2. Demonstrasi dan Pelatihan

Bahan baku utama pembuatan produk olahan ikan bandeng adalah ikan bandeng segar. Bahan lain pembuatan bakso ikan bandeng antara lain tepung

tapioka, tepung terigu, garam, penyedap rasa, merica, bawang merah, bawang putih, bawang goreng, air secukupnya, dan es batu. Sedangkan bahan pembuatan nugget ikan bandeng kurang lebih sama dengan bahan pembuatan bakso, tetapi ada bahan pelengkap yang lain seperti telur, daun bawang, daun seledri, wortel, tepung roti, dan minyak untuk menggoreng.

Jenis peralatan yang digunakan diantaranya: kompor gas, wajan, panci, blender, baskom, talam, pisau, piring, dan sendok.

Prosedur pengolahan ikan bandeng menjadi produk bakso diuraikan sebagai berikut:

- a. Daging ikan bandeng dipisahkan dari kulit dan tulangnya kemudian digiling.
- b. Tambahkan es batu dan garam kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka dan bumbu lain.
- c. Bakso dicetak manual dan dimasukkan ke dalam air hangat 60-80°C, lalu direbus selama 10 menit.
- d. Setelah bakso mengapung, tiriskan. Bakso siap dihidangkan.

Sedangkan prosedur pengolahan ikan bandeng menjadi produk nugget diuraikan sebagai berikut:

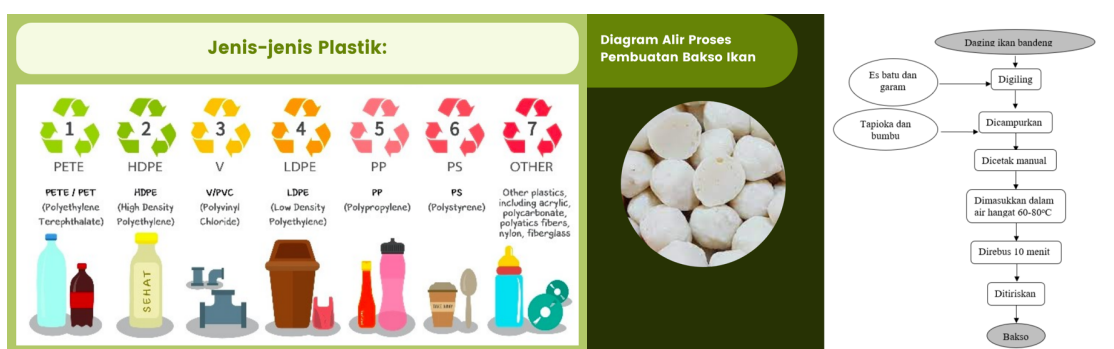
- a. Daging ikan bandeng dipisahkan dari kulit dan tulangnya kemudian digiling.
- b. Tambahkan es batu dan garam kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka atau tepung maizena dan bumbu lain.
- c. Tambahkan bahan pelengkap seperti wortel, daun seledri, dan daun bawang.
- d. Kukus selama 45 menit. Setelah itu potong sesuai selera.
- e. Nugget yang telah dipotong-potong kemudian dicelupkan ke dalam kocokan telur dan dibaluri dengan tepung roti.
- f. Nugget ikan bandeng siap dikemas dan dibekukan atau langsung digoreng.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahap. Yaitu tahap sosialisasi dan penyuluhan, serta tahap demonstrasi dan pelatihan. Pembuatan produk nugget dan bakso ikan bandeng ini dilakukan secara luring di Kantor Desa Kabba dan dihadiri oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Reformasi Desa Kabba, Kec. Minasate'ne, Kab. Pangkep. Pelatihan dilakukan di awali dengan pemberian materi tentang penggunaan kemasan pangan dan jenis-jenis plastik, serta materi utama pelatihan tentang pengolahan ikan bandeng menjadi produk nugget dan bakso.



Gambar 1. Sosialisasi dan penyuluhan oleh ketua tim PKM



Gambar 2. Materi pelatihan

Kegiatan PKM ini kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi dan pelatihan pengolahan produk nugget dan bakso ikan bandeng oleh Tim PKM Jurusan Teknik Kimia. Sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan berjalan dengan lancar dan tidak mengalami hambatan yang berarti. Peserta yang merupakan mitra pada PKM ini mampu mengerti cara pengolahan produk nugget dan bakso ikan bandeng dengan baik. Peserta

mengikuti pelatihan mengikuti kegiatan dengan antusias dan semangat, Mereka menyimak dengan baik, mendengarkan, dan melakukan praktik pengolahan produk nugget dan bakso ikan bandeng dengan lancar.



Gambar 3. Demonstrasi dan Praktek Pengolahan ikan Bandeng menjadi nugget dan bakso ikan



Gambar 4. Tim PKM dan Kepala Desa Kabba

Hasil dari kegiatan Prograk Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam bentuk sosialisasi dan penyuluhan, demonstrasi dan praktek pegolahan ikan bandeng menjadi produk nugget dan bakso ikan memberikan manfaat bagi mitra yaitu peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomi, yang dapat dikembangkan menjadi UMKM untuk menambah pendapatan dan meningkatkan ekonomi Masyarakat. Kegiatan PKM ini dapat menjadi

solusi terhadap Ikan Bandeng yang berukuran kecil-kecil, yang merupakan hasil dari gagal panen petani tambak, juga dapat dimanfaatkan dan diolah dengan baik.



Gambar 5. Produk bakso dan nugget ikan bandeng

Keberhasilan dari kegiatan PKM ini selain menambah pengetahuan dan meningkatkan kemampuan mitra dalam mengolah ikan bandeng adalah harapan mereka agar dilaksanakan lagi kegiatan yang serupa dan berkelanjutan.

Peralatan dan bahan pun diserahkan kepada Mitra dengan harapan mitra dapat digunakan oleh mitra dalam mengembangkan produk nugget dan bakso ikan bandeng menjadi UMKM.

## SIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan bandeng bagi Masyarakat khususnya mitra di Desa Kabba, Kec. Minasate'ne, Kab. Pangkep berjalan dengan baik dan para peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut dari awal sampai akhir. Para peserta mendapatkan pengetahuan baru dalam mengolah ikan bandeng selain menjadi ikan kering atau dijual langsung ke pasar dengan harga murah. Selain memberikan nilai ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan, kegiatan ini juga dapat mewujudkan pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di lingkungan Masyarakat serta dapat menjadi produk unggulan daerah untuk dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, K., Permana, A. H., Widiana, I., Agustin, P. A., Nurhalisa, I. A., & Az Zahro, H. (2022). Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 30–34. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.99>
- Agusanty, H., Khaeriyah, A., Adri Arief, A., Audy Jaya Gosari, B., Amir, F., & Chasyim Hasani, M. (2022). Pola Manajerial dan Relasi Kerja pada Tambak



- Tradisional di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Kasus Budidaya Ikan Bandeng di Desa Bonto Manai) Managerial Pattern and Work Relations at Traditional Pond in Pangkajene and the Island District (Milkfish Aqua. *Torani: JFMarSci*, 6(1), 14–32.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkep. (2021). *Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan Dalam Angka*.
- Celebes, L. D. (*diakses 8 Agustus 2022*). *Desa Kabba*. Atma Go. [https://www.atmago.com/berita-warga/sejarah-singkat-des-piloting-modeling-kibbl-pangkep-bagian-pertama-des-kabba\\_83cae461-a497-4d04-9119-f8a498b28ba8](https://www.atmago.com/berita-warga/sejarah-singkat-des-piloting-modeling-kibbl-pangkep-bagian-pertama-des-kabba_83cae461-a497-4d04-9119-f8a498b28ba8)
- Fatah, A., & Lisa, N. P. (2022). Pengembangan Potensi Lokal Pesisir Mengolah Ikan Menjadi Nugget Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Masyarakat Nelayan di Seuneubok Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 427–432. <https://doi.org/10.54082/jamsi.250>
- Juleha, S., Rasidin, R., & Lisa, N. P. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Bakso Stik dari Olahan Ikan Bandeng pada Desa Alue Dua Muka O sebagai Bentuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 473–478. <https://doi.org/10.54082/jamsi.260>
- Nugroho, W. P., Mustofa, A., & Suhartatik, N. (2020). Fortifikasi Mineral Pada Bakso Ikan Bandeng Dengan Penambahantepungrumput Laut. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(2), 37–47. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v5i2.3962>
- Rais, M., & Patang, P. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 108. <https://doi.org/10.31100/matappa.v2i2.472>