

---

## PEMBERDAYAAN IBU NELAYAN DI PANTAI TANJUNG KARANG MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN TONGKOL

---

**Wiharyani  
Werdiningsih<sup>1\*</sup>**

**Yeni Sulastri<sup>1</sup>**

**Guyup Mahardhian  
Dwi Putra<sup>2</sup>**

**Ade Paranata<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, Mataram, NTB, Indonesia

\*email:  
wiharyani@unram.ac.id

### Abstrak

Kelurahan Tanjung Karang yang terletak di Pantai Ampenan memiliki potensi ikan yang cukup besar dan perlu dikelola untuk dapat menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, daya simpan yang lama dan dapat dipasarkan secara lebih luas. Melalui kegiatan pengabdian ini, dilakukan pemberdayaan kelompok ibu-ibu nelayan dalam mengelola hasil tangkapan ikan. Pemberdayaan tersebut dilakukan melalui pelatihan pengolahan hasil tangkapan ikan menjadi nugget dari daging ikan tongkol. Seluruh peserta mengikuti setiap tahapan proses pembuatan nugget, mulai dari persiapan bahan sampai teknik pengemasan dengan antusias.

---

### Kata Kunci:

nugget  
Tanjung Karang  
Tongkol (*Euthynnus affinis*)

### Keywords:

nugget  
Tanjung Karang  
Tuna (*Euthynnus affinis*)

---

### Abstract

*Tanjung Karang village, located on Ampenan Beach, has fishery potential that needs to be achieved in order to produce processed products with high economic value, longer shelf life and wider marketability. Through this training activity, a group of fisherwomen were empowered to manage the fish catch. The empowerment was done through training in the processing of fish catches into tuna nuggets. All participants enthusiastically followed every step of the nugget making process, from material preparation to packaging techniques.*

---

### Article History:

Received :15-10-2024

Accepted :11-11-2024

## PENDAHULUAN

Kelurahan Tanjung Karang merupakan bagian dari Kecamatan Sekarbela Kota Mataram yang memiliki jumlah penduduk 8.544 jiwa dengan 4.380 laki-laki dan 4.164 jiwa perempuan [1]. Wilayah ini merupakan kampung nelayan yang menjadi pusat kegiatan penangkapan ikan. Masyarakat setempat melakukan penangkapan ikan di sepanjang Pantai Tanjung Karang, yang merupakan bagian dari Selat Lombok. Dengan luas wilayah sekitar 30.778 Ha, Pantai Tanjung Karang dihuni oleh 1.424 jiwa [1]. Lokasi kampung nelayan Pantai Tanjung Karang ini cukup strategis karena sekaligus menjadi Kawasan Wisata Kota Mataram dan berbatasan langsung dengan kawasan wisata lainnya yaitu Taman Wisata Loang Baloq yang sering dikunjungi oleh wisatawan.

Sebagian besar penduduk pantai Tanjung Karang (80%) bekerja sebagai nelayan tradisional dengan peralatan yang sederhana berupa perahu, dayung serta beberapa motor tempel. Banyaknya masyarakat yang bermatapencaharian sebagai nelayan dikarenakan ikan yang diperoleh melimpah. Menurut Badan Pusat Statistik Kota Mataram [2], produksi perikanan laut di Kota Mataram mencapai 1.664 ton pada tahun 2014. Salah satu hasil utama tangkapan nelayan adalah ikan tongkol. Meskipun potensi hasil tangkapan ikan di Pantai Tanjung Karang cukup besar, pengelolaannya belum optimal. Salah satu penyebab belum optimalnya pengelolaan ikan disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu nelayan dalam mengolah ikan [3]. Sebagian besar ikan dijual dalam bentuk segar, sementara sebagian lainnya diawetkan melalui pengasapan. Harga ikan tongkol asap

yang dijual sebesar Rp. 15.000,- per 3 ekor ikan tongkol berukuran besar. Produk tersebut biasanya hanya untuk memenuhi kebutuhan lokal dan belum dikembangkan untuk pasar yang lebih luas.

Diversifikasi pengolahan ikan menjadi produk olahan diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan, memperluas pasar, dan meningkatkan pendapatan [4]. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki kandungan nutrisi yang tinggi terutama protein yaitu 22,6 – 26,2 g/100 g daging, lemak 0,2 – 2,7 g/100 g daging, dan beberapa mineral serta vitamin [5].

Nugget merupakan salah satu produk cepat saji yang dapat dibuat dari beberapa macam daging salah satunya menggunakan daging ikan. Nugget banyak digemari oleh masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Dalam SNI 7758:2013 tentang nugget ikan merupakan bentuk produk olahan menggunakan lumatan daging ikan atau *surimi*, minimal 30%, dicampur tepung dan bahan lainnya dibaluri dengan tepung pengikat, dimasukkan dalam adonan *batter mix* kemudian dilapisi tepung roti dan mengalami pemasakan [6]. Nugget bernilai gizi tinggi karena kandungan protein yang berasal dari bahan bakunya, memiliki masa simpan yang relatif lama, dan merupakan produk *ready to cook* yang dapat langsung digoreng dan siap dikonsumsi [7], [8].

Namun, kendala yang dihadapi adalah minimnya keterlibatan ibu-ibu nelayan di Pantai Tanjung Karang dalam usaha pengolahan ikan. Sebagian besar bekerja sebagai buruh bangunan, pemetik padi, dan pembantu rumah tangga. Oleh karena itu diperlukan upaya pemberdayaan melalui pelatihan teknologi pengolahan ikan seperti pembuatan nugget ikan tongkol, sebagai salah satu alternatif diversifikasi produk.

## METODOLOGI

Alat yang digunakan pada kegiatan ini antara lain baskom, panci, loyang, dan peralatan lainnya yang mendukung proses produksi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk meliputi daging ikan tongkol, tepung terigu, tepung maizena, telur, dan bumbu-bumbu.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yaitu pendekatan yang melibatkan kelompok dalam kegiatan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap, dimulai dengan survei lokasi. Selanjutnya diadakan kordinasi dengan kelompok. Pelatihan dilakukan dengan menggunakan teknik ceramah, diskusi, serta praktik pembuatan produk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Pantai Tanjung Karang berupa kegiatan pelatihan cara pembuatan nugget daging ikan tongkol. Pengolahan ikan secara mandiri oleh ibu-ibu nelayan dapat dilakukan melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu nelayan [9]. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan melakukan survei awal untuk mengetahui hasil tangkapan nelayan di kawasan tersebut. Berdasarkan hasil pengamatan menunjukkan

Pelatihan pembuatan nugget daging ikan tongkol dimulai dengan proses pembersihan dan penyiangan ikan. Ikan tongkol yang telah dicuci bersih kemudian dipisahkan dari bagian kepala, isi perut, ekor, dan tulangnya. Proses pemisahan ini sangat penting unntuk memastikan tekstur nugget yang halus dan bebas dari serpihan tulang, yang dapat mempengaruhi kualitas produk akhir. Setelah dipisahkan, daging tongkol dikukus selama 30 menit untuk memastikan kematangan

bahwa jenis ikan yang ditangkap oleh nelayan bersifat musiman dengan ikan tongkol, cakalang, dan ikan-ikan kecil sebagai hasil utama (Gambar 1).



Gambar 1. Ikan Hasil Tangkapan Nelayan Pantai Tanjung Karang

Tahap berikutnya adalah koordinasi dengan masyarakat setempat, dimana tim pengabdian melakukan diskusi untuk menyampaikan program yang dijalankan. Diskusi ini juga mencakup penggalian informasi mengenai pengalaman ibu-ibu nelayan dalam pengolahan ikan. Hasil diskusi menunjukkan bahwa sebagian besar ikan hasil tangkapan dijual dalam bentuk segar atau diasapkan. Oleh karena itu, tim pengabdian bersama ibu-ibu nelayan membentuk kelompok pengolah ikan yang dinamakan Bangsal Cinta Laut.

dan kelembutan daging, serta mengurangi aroma amis yang khas pada ikan. Pengukusan merupakan salah satu teknik pengolahan ikan untuk melunakkan tekstur dan metode ini dapat mempertahankan cita rasa alami ikan. Selama proses pengukusan, sebagian besar cairan di dalam daging ikan tongkol dihilangkan, yaitu air dan minyak [10].

Tahap berikutnya adalah pencampuran daging ikan yang telah dikukus dengan bahan-

bahan lain seperti tepung terigu, tepung maizena, telur, lada bubuk, penyedap rasa, bawang merah, bawang putih, dan garam (Gambar 2). Bawang merah dan bawang putih dihaluskan terlebih dahulu. Semua bahan diaduk hingga membentuk adonan yang homogen, yang kemudian dikukus kembali hingga matang. Proses pengukusan kedua ini bertujuan untuk memastikan adonan matang secara merata dan memperoleh tekstur yang padat dan tidak mudah hancur [11].



Gambar 2. Pencampuran daging ikan tongkol dengan bumbu-bumbu

Setelah proses pengukusan selesai, adonan nugget didinginkan dan dipotong dengan ukuran yang seragam. Potongan nugget kemudian dilumuri dengan telur dan tepung roti yang memberikan lapisan renyah setelah digoreng (Gambar 3). Nugget ikan tongkol yang telah dilumuri tepung roti selanjutnya dikemas dan disimpan dalam *freezer* bersuhu  $-20^{\circ}\text{C}$ .



Gambar 3. Nugget ikan tongkol yang telah dilumuri telur dan tepung roti

Nugget ikan tongkol dikemas dalam plastik polipropilen (Gambar 4). Pengemasan adalah langkah akhir dalam pengolahan nugget ikan tongkol. Tujuan pengemasan adalah untuk mencegah kontaminasi silang yang dapat merusak produk. Untuk membuat produk lebih dikenal oleh pelanggan, label produk ditempelkan pada kemasan [10]. Dalam setiap kemasan berisi 8 buah nugget ikan tongkol dengan berat bersih 200 g. Kelompok diberikan pengetahuan dan keterampilan teknik pengemasan dan penyimpanan untuk produk beku sehingga kelompok memiliki pengetahuan dan keterampilan ketika akan memulai usaha nugget ikan tongkol. Pengemasan dan penyimpanan merupakan salah satu faktor penting menjaga produk aman dan awet selama penyimpanan.



Gambar 4 Nugget ikan tongkol

Pelatihan pembuatan nugget daging ikan tongkol mendapatkan respon positif dari

kelompok, yang ditunjukkan dengan keterlibatan aktif seluruh anggota kelompok dalam sesi praktik. Semua peserta mengikuti setiap tahapan proses pembuatan nugget, mulai dari persiapan bahan sampai teknik pengemasan. Melalui pelatihan ini, peserta dapat mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk bernilai tambah secara mandiri yang berpotensi meningkatkan pendapatan. Keterlibatan ibu-ibu nelayan dalam pengelolaan hasil tangkapan laut dapat menjadi penguat kawasan wisata Tanjung Karang sebagai salah satu penghasil olahan ikan terutama nugget ikan.

#### **SARAN**

Pelatihan selanjutnya disarankan untuk mencakup aspek pelabelan, pengemasan, dan pemasaran nugget daging ikan tongkol. Materi tentang pelabelan dan pengemasan diperlukan untuk memastikan supaya produk aman, menarik konsumen, dan juga sesuai dengan regulasi yang berlaku. Selain itu, pelatihan mengenai strategi pemasaran dapat meningkatkan kemampuan peserta dalam memasarkan produk, memperluas jangkauan pasar, dan meningkatkan potensi keuntungan.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan atas pendanaan yang diberikan melalui Program Ipteks bagi Masyarakat 2017.

#### **REFERENSI**

[1] Badan Pusat Statistik Kota Mataram, "Kecamatan Sekarbela Dalam Angka 2015." 2015.

#### **SIMPULAN**

Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Tanjung Karang, khususnya di wilayah Pantai Tanjung Karang yang sebagian besar penduduknya bermatapencaharian sebagai nelayan. Salah satu hasil tangkapan nelayan, yaitu ikan tongkol, diolah menjadi produk bernilai tambah berupa nugget ikan tongkol oleh kelompok mitra. Kelompok antusias mengikuti pelatihan tersebut. Proses pengolahan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan dan memberdayakan masyarakat melalui keterampilan pengolahan pangan.

[2] Badan Pusat Statistik Kota Mataram, "Produksi Perikanan Laut kota Mataram Tahun 2010 - 2015." 2015.

[3] Febriyanti, D. L. dan Uno, W. D. "Kelompok wanita pesisir dalam pengolahan dan pemasaran hasil perikanan," *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve*. 1(1) : 39–43. 2021.

[4] Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W. dan Sulastri, Y. "Analisa kelayakan finansial usaha agroindustri abon ikan di Tanjung Karang, Kota Mataram (Financial feasibility analysis of agroindustry fish abon in Tanjung Karang Mataram City)," *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. 6(1) : 69–75. 2018.

[5] Hafiludin, H. "Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)," *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*. 4(10 ; 1–10. 2011.

[6] Badan Standarisasi Nasional, "Naget Ikan SNI 7758:2013," Jakarta, 2013.

[7] Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., dan Sugiana, I. G. N. "Pengabdian kepada masyarakat (PKM) nugget ikan (fish nugget)," *Community Services Journal*. 2(1) : 18–22. 2019.

[8] Gorintha, G. dan Pratiwi, K. T. A.

- “Pembuatan nugget berbahan dasar ikan tongkol,” *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bhegawati, D. A. S., Suryandari, N. N. A. dan Novarini, N. N. A. “Peranan perempuan/ibu dalam pemberdayaan remaja di masa pandemi COVID-19,” Prosiding Webinar Nasional Peranan Perempuan/Ibu dalam Pemberdayaan Remaja di Masa Pandemi COVID-19, Universitas Mahasaraswati Denpasar. 7–12. 2020.*
- [9] Sari, Y. V., Rejeki, F. S. dan Puspitasari, D. “Formulasi cookies dengan substitusi tepung daging ikan bandeng (*Chanos chanos*) menggunakan teknik pemrograman linier,” *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 14(1) : 88–98. 2020.*
- [10] Anam, C., Amiroh, A., Qibtiyah, M., Karina, A. G., Masahid, A. D. dan Witono, Y. “Formulasi nugget ikan curah berdasarkan karakteristik organoleptik dan fisik,” *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 17(3) : 537–548. 2023.*
- Bisnis. 2(10) : 2335–2339. 2023.*