



PEMBUATAN NUGET DAN PENTOLAN BAKSO SEHAT BERBAHAN BAKU IKAN TUNA DI LAMPULO ACEH

Oleh

Edy Fradinata^{1*}, Zurnila Marli Kesuma², Latifah Rahayu³

^{1*}Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

^{2,3}Fakultas MIPA, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

E-mail: ^{1*}edy.fradinata@unsyiah.ac.id

Article History:

Received: 02-07-2022

Revised: 15-07-2022

Accepted: 20-08-2022

Keywords:

Nugget, Pentolan Bakso sehat,
Ikan Tuna, Mengukus, TPI
Lampulo

Abstract: Nugget dan pentolan bakso sehat belakangan ini menjadi tren sebagai makanan di kalangan ibu-ibu dan anak sekolah di Banda Aceh dan sekitarnya. Pengabdian ini mendemonstrasikan dan mengajar para masyarakat agar dapat melakukan produksi secara mandiri dan dapat meningkatkan keterampilan. Penjual dan masyarakat pada umumnya hanya menjadi penjual namun belum menjadi produsen produk ini. Kegiatan ini dilakukan di kawasan Lampulo yang dekat dengan sumber bahan baku yaitu Tempat Pelelangan Ikan (TPI Lampulo). Dua produk keterampilan ini yaitu Nugget dan pentolan bakso sehat diolah dengan menggunakan cara-cara sederhana dan mudah untuk dipraktekkan. Kegiatan pembuatan Nugget dan pentolan bakso sehat yang berbahan baku ikan tuna ini sangat diminati oleh masyarakat di sekitaran Lampulo dikarenakan mereka adalah masyarakat yang berwirausaha. Proses yang di ajarkan yaitu mulai dari pemilihan ikan tuna yang baik, cara melakukan campuran dan adonan, cara memasak dan merebusnya serta cara bagaimana mengolah bahan yang setengah jadi menjadi produk yang menarik sehingga akan menghasilkan produk yang enak dan berkualitas.

PENDAHULUAN

Kondisi mirip dengan pasar ikan pada umumnya, akan ada kebisingan dan lingkungan yang kotor. Namun, karena pengaturannya yang terbuka, bau amisnya yang khas tidak tercium. Para pedagang sibuk menata barang dagangannya, bahkan ada yang berbisnis dengan pelanggan. Menyediakan lingkungan yang unik dan pengalaman baru.

Saat Anda berkunjung ke TPI Lampulo Banda Aceh, Anda mungkin akan mencari berbagai barang hasil laut. Nelayan tidak mengurangi aktivitas penangkapannya sebelum terjadi wabah. Bahkan suasananya tetap sama; itu sibuk seperti biasa. Fakta bahwa pembeli dan penjual memakai masker sesuai dengan standar saat ini membedakannya.

Ketika Anda mengunjungi TPI ini, Anda juga dapat mencari ikan segar. Tapi itu mungkin juga merupakan perusahaan gastronomi. TPI Lampulo Banda Aceh terkenal dengan sajian Mie Aceh Plus Tuna atau Tuna. Sesuai dengan namanya, cacahan tuna ditambahkan



pada sajian mie Aceh ini.

Industri pengolahan kuliner ikan tuna yang luas belum pernah dikembangkan secara ekstensif oleh penduduk setempat. Biasanya, nelayan dan masyarakat hanya menawarkan ikan yang baru ditangkap kepada pelanggan. Dalam situasi ini, mungkin penting untuk merangsang pengembangan produk ikan yang berkelanjutan, seperti Nugget ikan (Darmadi, Pandit, & Sugiana, 2019; Kresnasari, Mustikasari, & Kurniawati, 2019), bakso, ikan biasa, dan kerupuk ikan, dll. Hasil tangkapan tuna harian di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Lampulo cukup banyak. Sesuatu yang memprihatinkan (Yumni, Yunita, & Sulaiman, 2020).

Setiap hari, tiga puluh kapal penangkap ikan skala besar merapat dan menurunkan hasil tangkapannya. Banyaknya temuan ini akan memberikan prospek bagi perusahaan pengolahan di industri pengolahan ikan tuna. Di daerah penangkapan ikan Desa Lampulo, Kecamatan Kuta Alam, hampir 80 persen penduduk usia produktif bekerja sebagai nelayan dan pengolah ikan; Namun, masyarakat di wilayah ini memerlukan bimbingan tambahan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kemampuan, dan alih teknologi pengolahan ikan dan variasinya.



Gambar 1. Produksi ikan tuna di TPI Lampulo Banda Aceh

Hasil tangkapan nelayan Desa Lampulo cukup besar, namun belum dimanfaatkan secara efisien. Ikan dapat digunakan untuk membuat berbagai makanan yang diawetkan. Masih ada beberapa perusahaan di sekitar kawasan wisata yang menyiapkan produk ikan mentah. Pengumpulan ikan kayu untuk diolah tidak bermasalah karena hasil olahannya bisa dijual di dalam dan di luar Aceh. Saat ini bakso dijual di hampir setiap toko dan sudut. Diawali dengan bakso kuah dan bakso bakar, pangsa pasarnya cukup menjanjikan.



Gambar 2. Cara mengolah Nugget dan pentolan bakso dari ikan tuna

Ikan olahan tersebut akan ditawarkan di dekat beberapa destinasi wisata dan sekolah setingkat SD hingga Perguruan Tinggi di Aceh dan Aceh Besar. Kawasan wisata Lampulo yang ditawarkan misalnya di kawasan kapal di atas rumah tsunami, museum tsunami, di sejumlah kabupaten Aceh dan akan coba dipromosikan di provinsi lain di Indonesia. Potensi komersial di kawasan wisata kapal di atas rumah tsunami ini cukup menjanjikan karena dikunjungi setiap hari oleh pengunjung lokal maupun internasional. setelah satu sama lain Menurut temuan wawancara kami dengan penjaga pariwisata tsunami, selalu ada antara 15 dan 100 wisatawan di wilayah ini setiap hari. Belum lagi potensi komersial kuliner berbahan dasar ikan di seluruh kabupaten dan seluruh Indonesia masih cukup menjanjikan. Berikut ini adalah gambaran area penjualan kapal yang terletak di atas rumah tsunami Lampulo, kecamatan ibu kota alam Banda Aceh.

Sejalan dengan kebijakan pemerintah untuk memberdayakan masyarakat kurang mampu dan ekonomi kerakyatan, diperlukan penggalan dan pemanfaatan sumber daya alam dan manusia dari suatu wilayah perikanan atau pedesaan. sumber daya personel. Tujuannya adalah peningkatan kesejahteraan masyarakat, yang secara singkat dibahas dalam pendahuluan. Cara Pengasapan Ikan (Penggaraman) dengan Berbagai Produk Olahan Ikan, Diantaranya Bakso sehat Ikan, Nugget Ikan, Kerupuk Ikan, Mangut Ikan, Ikan Krispy, Sate Ikan, dan Abon Ikan, dll (Fradinata & Kesuma, 2020).

METODE

Membuat olahan nugget ikan tuna

Aneka olahan kuliner dari ikan tuna adalah Nugget ikan, bakso ikan pengolahan dan kesamaan yang berasal dari proses pengasapan ikan tuna menggunakan peralatan fumigasi dua tingkat. Permintaan pasar bulanan produk ini cenderung meningkat di Banda Aceh dan kecamatan lainnya. Beberapa jenis peramalan permintaan pasar dapat digunakan untuk mengidentifikasi barang pasar secara lebih tepat.

Nugget adalah makanan populer di kalangan banyak orang, terutama anak muda.



Nugget adalah daging giling yang telah diolah dan dilapisi tepung roti atau remah roti. Biasanya, Nugget dipasarkan dalam bentuk beku, dalam bentuk pra-paket, yang sering dikenal sebagai makanan beku. Diperkirakan bahwa makanan kemasan mengandung pengawet makanan dalam jumlah yang berlebihan, membuat konsumsinya secara teratur menjadi tidak sehat. Karena tidak mengandung bahan pengawet, Nugget mungkin lebih sehat. Nugget ini dapat dibuat menggunakan tuna atau jenis daging ikan lainnya. Berikut cara membuat Nugget tuna. 250 gram fillet ikan tuna segar, 50 gram tepung sagu, 50 ml air, 2 butir telur, 2 siung bawang putih utuh, 1-1/4 sendok teh garam, 1 sendok teh gula pasir, dan 1/2 sendok teh merica bubuk. Untuk pelapisnya bisa menggunakan tepung panko dan dua butir telur secukupnya. lalu kocok campuran tersebut hingga merata. Setelah prosedur ini selesai, produk dibungkus dengan plastik dengan nomor IRT dan izin edar.



Gambar 3. Produk Nugget dari Olahan Tuna



Gambar 4. Produk Pentolan Bakso dari Tuna

Sedangkan cara pembuatannya cukup sederhana: potong fillet tuna, masukkan ke dalam food processor bersama telur, air, bawang putih, garam, dan gula, lalu blender hingga halus. Tambahkan tepung sagu dan nadi kembali hingga tercampur rata. Oleskan minyak ke cetakan, lalu tambahkan campuran ikan. Meratakan. Prosedur mengukus kemudian dapat diselesaikan selama 30 menit. Potong atau bentuk sesuai keinginan, lalu lumuri dengan telur kocok dan tepung panko. Jika perlu, prosedur harus diulang. Goreng dalam minyak banyak dengan api sedang sampai berwarna cokelat keemasan. Siap dinikmati (Fradinata & Kesuma, 2020).

Membuat olahan pentolan bakso ikan tuna

Ada berbagai metode yang layak untuk menyiapkan bakso ikan tuna buatan sendiri yang sudah terbentuk. Kali ini, tim pengabdian masyarakat fakultas gabungan mencoba membuat pulpen ikan tuna. Membuat Bakso Ikan Tuna handmade menggunakan 12 komponen dan 6 langkah pembuatan. Berikut adalah instruksi untuk menyiapkan hidangan. Bahan dan bumbu yang dibutuhkan untuk membuat Bakso Ikan Tuna : Sediakan 300 gram daging ikan tuna bersih, 50 gram tepung tapioka, enam buah es batu yang dihancurkan, satu sendok makan bawang merah goreng, satu sendok makan bawang putih goreng, lima siung bawang putih, tiga siung bawang merah, satu sendok teh merica bubuk, dan satu putih telur, secukupnya. Garam, Air untuk merebus bakso, Air es dingin secukupnya.



Gambar 5. Proses pengolahan pembuatan Nuget dan pentolan bakso dari ikan tuna

Cara membuat Bakso Ikan Tuna rumahan : Campurkan bawang bombay yang sudah dihaluskan, bawang putih, bawang merah goreng, dan bawang putih goreng dengan tepung tapioka. Blender campuran tapioka dengan tuna tumbuk, es serut, putih telur, merica bubuk, bubuk ketumbar, dan garam (saya menggunakan blender kecil). Setelah adonan bakso tuna halus, masukkan ke dalam freezer sambil menunggu air baksonya mendidih. Kemudian dengan menggunakan tangan atau sendok, bentuk adonan bakso menjadi bola bulat, masukkan bola bakso ke dalam air mendidih, dan ulangi sampai adonan habis. Terakhir, nyalakan kompor dan masak bakso hingga mengapung dan matang. Setelah bakso matang, angkat dan masukkan ke dalam air es untuk menghentikan proses pemasakan.

HASIL

Nugget merupakan produk olahan dari daging giling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya dan digoreng. Bahan utama pembuatan Nugget biasanya berasal dari bahan pangan hewani yaitu daging ayam, daging sapi, dan ikan. Dalam kegiatan pengabdian kali ini akan di buat Nugget dan pentolan bakso yang diolah berbahan dasar ikan tuna masih jarang dilakukan di pasarkan di tingkat wilayah Banda Aceh dan sekitarnya. Produk kuliner ini dapat meningkatkan gizi



masyarakat dan anak-anak yang tidak mengemari makanan dari bahan dasar ikan.

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat pengolahan bahan baku tuna menjadi dua produk unggulan kewirausahaan yaitu Nuget ikan tuna dan pentolan bakso ikan tuna akan memberikan rasa yang bervariasi dari produk biasanya. Ikan tuna yang tersedia melimpah di kawasan pesisir TPI Lampulo (Nikijuluw, 2001) menjadikan sumber bahan baku yang melimpah. Dari hasil olahan tuna akan meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Hasil olahan dapat dilihat seperti gambar berikut:



Gambar 6. Hasil olahan Nuget Tuna

Gambar 7. Hasil olahan Bakso Tuna

Proses pembuatan Nuget dan pentolan bakso ini juga tergolong mudah, karena hanya menggunakan peralatan-peralatan yang sederhana yang tersedia di dapur pada umumnya. Proses yang paling inti dalam pengolahan kuliner ini adalah dengan melakukan proses steam (uap panas) atau bahasa umumnya dengan cara mengukus. Produk kuliner ini memiliki kandungan utama ikan yang tentunya memiliki nilai protein yang tinggi.

Pengolahan yang dilakukan dengan cara yang sangat sederhana diharapkan mampu bersaing ditingkat pasar di sekitar Banda Aceh dan sekitarnya. Strategi dalam mengolah dan pengelolaan usaha harus dilakukan juga agar pemasaran menjadi meningkat (Fradinata, 2022).

KESIMPULAN

Ikan Tuna merupakan salah satu jenis Ikan yang paling banyak di daerah Aceh dikarenakan Aceh terletak pada posisi terbentang luas di samudra dan selat, yaitu samudra hindia dan selat malaka. Pengabdian pembuatan ikan tuna menjadi produk olahan kuliner Nuget dan pentolan bakso ini akan menambah variasi produk olahan kuliner yang sangat digemari masyarakat belakangan ini. Sebagian penjual belum memiliki keterampilan cara membuat Nuget dan pentolan bakso. Kegiatan ini memberikan nilai tambah kepada masyarakat untuk membangkitkan perekonomian secara mandiri dengan mendapatkan keterampilan cara membuat kedua produk tersebut.

Produk yang dihasilkan dapat dipasarkan didaerah yang banyak terdapat wisatawan baik lokal maupun non lokal. Kegiatan ini sangat serius diikuti oleh masyarakat setempat dan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan cara membuat produk olahan dari ikan tuna.



DAFTAR REFERENSI

- [1] 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. Fradinata, E. (2022). *Strategi Perusahaan*: Syiah Kuala University Press.
- [2] Fradinata, E., & Kesuma, Z. M. (2020). Design of Fishing Smoke (saltization) Equipment and Its Process for Improving the Economy Community in Lampulo Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 213-220.
- [3] Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Diferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42-50.
- [4] Nikijuluw, V. P. (2001). *Populasi dan sosial ekonomi masyarakat pesisir serta strategi pemberdayaan mereka dalam konteks pengelolaan sumberdaya pesisir secara terpadu*. Bogor (ID): Pusat Kajian Sumberdaya pesisir dan lautan, Institut Pertanian Bogor.
- [5] Yumni, Z., Yunita, D., & Sulaiman, M. I. (2020). Identifikasi Cemaran Mikroplastik pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) dan Dencis (*Sardinella lemuru*) di TPI Lampulo, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 316-320.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN