

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Cumi Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango

Erlansyah ^{1*}, Abdurahman Kano Mohamad ², Emiliyan Mamuki ³, Mukhlisnah Djalil ⁴, Yulinda R. Antu ⁵, Fadila Ngabito ⁶, Sintiani J. Lapalao ⁷

¹⁻⁷ Sosial Ekonomi Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo

* erlansyah335@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga atau istri nelayan agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan khususnya di wilayah pesisir. Desa Olele merupakan salah satu desa yang memiliki potensi perikanan yang menjadi peluang terhadap luaran produk hasil-hasil perikanan salah satunya produk nugget cumi. Kegiatan pengabdian terbagi atas tiga tahap yaitu tahap survei, tahap pelatihan dan demonstrasi produk dan tahap evaluasi. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Oleley ini telah mampu menciptakan kerja sama yang baik antara masyarakat dengan akademisi. Kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi nugget cumi yang enak dan higienis serta mampu memotivasi masyarakat untuk lebih mandiri agar dapat membuka usaha guna untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa.

Kata Kunci: *nugget, cumi-cumi, produk perikanan, kreativitas, ekonomi*

Pendahuluan

Desa Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir selatan Provinsi Gorontalo yang menghadap ke arah Teluk Tomini. Masyarakat Desa Olele sebagai besar bekerja di bidang perikanan, khususnya sebagai nelayan (Latjompoh & Solang, 2020). Sementara yang lain bekerja sebagai petani. Sebagai nelayan, masyarakat mengandalkan pendapatannya dari potensi hasil laut, hal ini berdampak pada kesejahteraan keluarga. Berdasarkan data desa tahun 2020 terlihat bahwa data jumlah keluarga prasejahtera 32%, keluarga prasejahtera 1 sebesar 64,69%, keluarga prasejahtera 2 sebesar 3,3%. Besarnya persentase keluarga prasejahtera menunjukkan bahwa pendapatan masyarakat masih belum optimal. Oleh karena itu, perlu memaksimalkan pendapatan keluarga dengan meningkatkan pengolahan potensi sumber daya alam baik laut maupun darat.

Potensi sumber daya laut Desa Olele antara lain ikan tuna, cumi-cumi, dan ikan nike. Cumi-cumi merupakan salah satu hewan laut jenis seafood yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu protein berkisar (15-20%), mineral, natrium, kalium, fosfor,

kalsium, magnesium, dan selenium. Cumi-cumi juga merupakan sumber vitamin seperti vitamin B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B12, niasin, asam folat, dan vitamin larut lemak (A, D, E, K) (Basri et al., 2021). Menurut hasil penelitian (Agusandi et al., 2013), cumi-cumi mengandung protein 16,1 g, energi sebesar 75 kilokalori, karbohidrat 0,1 g, lemak 0,7 g, kalsium 32 mg, fosfor 200 mg, dan zat besi 1,8 mg. kandungan mineral seperti fosfor dan kalsium yang baik bagi pertumbuhan tulang anak-anak. Selain itu daging cumi-cumi memiliki keunggulan dibandingkan dengan hewan hasil laut lainnya yaitu tidak ada tulang belakang, mudah dicerna, memiliki rasa dan aroma yang khas, serta mengandung semua jenis asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh antara lain: leusin, lisin, dan fenilalanin (Syahfitri & Susanti, 2022).

Ikan dan cumi di Desa Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango menjadi bahan pangan lokal yang potensial baik dari segi kualitas dan ketersediaannya. Cumi-cumi bisa diolah menjadi berbagai bentuk makanan variatif dan produktif (Sachriani et al., 2022). Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk melakukan pengolahan menjadi produk olahan nugget cumi.

Nugget sangat digemari oleh masyarakat terutama oleh anak-anak. Nugget yang dijual di pasaran juga sudah sangat banyak, dengan merek yang berbeda-beda. Nugget adalah olahan makanan campuran antara daging giling dengan tepung dan bumbu-bumbu makanan yang berbentuk persegi maupun lempen (Sachriani et al., 2022). Pada umumnya nugget berbentuk balok, namun saat ini nugget makin banyak variatif. Nugget dibuat dari daging yang digiling halus dicampur dengan bumbu-bumbu, bahan pengisi (filler) dan bahan tambahan lainnya kemudian dibentuk, dikukus setelah itu dicelupkan pada kuning telur kemudian ditaburi pada tepung pati digulingkan lagi dengan kuning telur selesai itu digulingkan pada tepung roti terakhir digoreng pada suhu 180°C.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kantor Desa Olele Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif aktif yaitu melaksanakan pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak pemerintah Desa, ibu rumah tangga (istri nelayan), karang taruna, akademisi (dosen), dan mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dalam 3 (tiga) tahap:

1. Observasi

Kegiatan yang diawali dengan observasi lokasi kegiatan dan diskusi antara tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) dengan pemerintah desa dan masyarakat tentang waktu pelaksanaan kegiatan, serta diskusi antara tim pengabdian tentang materi kegiatan.

2. Pelaksanaan

Kegiatan untuk mengatasi masalah mitra adalah pendampingan kepada masyarakat melalui kelompok ibu rumah tangga (istri nelayan) dan karang taruna. Materi pendampingan terdiri dari: pendampingan dan pelatihan pembuatan nugget. Kegiatan ini diikuti oleh 45 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok istri nelayan dan karang taruna.

3. Tahap Akhir

Pada tahap ini di lakukan evaluasi untuk mengetahui wawasan dan pengetahuan peserta tentang olahan cumi menjadi nugget. Evaluasi ini dilakukan dengan wawancara langsung kepada peserta kegiatan pengabdian masyarakat.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan untuk membuat nugget cumi meliputi wadah plastik, pengaduk, wajan, spatula, talenan, sendok, panci, kompor dan tabung gas, pisau, loyang, timbangan, blender, celemek, dan kaos tangan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan nugget adalah cumi-cumi diperoleh dari nelayan Desa Olele sedangkan untuk bahan lainnya yaitu tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, telur, garam, kaldu bubuk, gula pasir, lada bubuk dan air.

Proses Pembuatan Nugget Cumi

1. Bersihkan cumi dan buang bagian kepala serta sisiknya cuci hingga bersih dan tiriskan.
2. Potong cumi menjadi bagian kecil sesuai selera.
3. Dalam blender, Campurkan cumi yang dipotong dengan bawang putih, telur, tepung terigu, garam, dan merica bubuk. diaduk rata hingga semua bahan tercampur sempurna.
4. Tuangkan kedalam wadah yang sudah diisi dengan minyak wajan.
5. Panaskan panci yang sudah ada airnya selama 5 menit
6. Tuangkan wadah kedalam panci tunggu waktu mengukus selama 15 atau 20 menit.
7. Diangkat dan didinginkan selama 5 menit.
8. Panaskan minyak goreng dalam wajan dengan api sedang.
9. Ambil adonan cumi dengan sendok makan dan bentuk sesuai selera seperti nugget pada umumnya.
10. Lamburi telur dan terigu untuk bahan lapisan dan ditungkan ke wadah yang berisi tepung roti.
11. Goreng nugget cumi dalam minyak panas hingga berwarna kecoklatan, angkat dan tiriskan.
12. Pengemasan, alat kemas yang digunakan adalah plastik perekat
13. Pelabelan, alat label yang diguakan yaitu stiker
14. Nugget cumi siap disajikan.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Pembuatan Nugget Cumi

Kegiatan pengabdian masyarakat ini pada dasarnya untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga (istri nelayan) agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan yang mereka miliki. Menurut Wulandari et al., (2022) perempuan memegang peranan penting dalam sistem ekonomi keluarga. Oleh sebab itu, dibutuhkan keterampilan agar kaum perempuan dapat mendukung ketahanan ekonomi keluarga, karena perempuan merupakan bagian penting dalam kehidupan keluarga nelayan. Umumnya keluarga nelayan mengikutsertakan perempuan untuk menyangga perekonomian keluarga. Tahapan awal

kegiatan pengabdian ini melalui pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya konsumsi cumi bagi kesehatan, potensi pengolahan cumi menjadi nugget. Pemberian materi dilakukan sebelum kegiatan praktek dengan menggunakan metode ceramah yang dilakukan dengan cara santai dan komunikatif. Pada saat pemberian materi telah dilakukan pengecekan pengetahuan peserta tentang pengolahan cumi. Selama ini pengetahuan tentang pengolahan cumi masih berupa pengetahuan yang mereka peroleh secara turun temurun seperti bakar, goreng, tumis, dan woku (Erlansyah & Mohamad, 2023).

Pemberian materi oleh narasumber mengenai pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pemanfaatan cumi menjadi produk olahan berupa nugget, sehingga dapat menjadi produk olahan yang enak dan bergizi tinggi yang disukai oleh masyarakat serta dapat menjadi alternatif untuk usaha masyarakat. Untuk merespons keingintahuan para peserta, maka narasumber memberikan penjelasan tentang teknik pembuatannya sehingga peserta dapat cepat memahami dan akan membuatnya sendiri.

Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktikkan kembali pembuatan nugget cumi supaya peserta bisa dan benar-benar paham di setiap proses pengolahan produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, dan pelabelan sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menambah pendapatan ekonomi masyarakat.

Diversifikasi Hasil Perikanan

Dalam produk olahan nugget cumi ini kaya akan protein yang tinggi dan nutrisi yang baik untuk kesehatan, menjadikannya produk yang sehat dan bergizi. Tetapi dalam produk olahan nugget cumi kualitas nugget sangat bergantung pada kualitas cumi yang digunakan. Cumi yang tidak segar atau berkualitas rendah dapat menurunkan kualitas produk akhir. Pembuatan produk olahan nugget cumi ini dapat dijual dan dapat meningkatkan kesadaran konsumen tentang makanan sehat, serta dalam pembuatan produk ini harga bahan baku terutama cumi dapat berfluktuasi karena faktor cuaca, kondisi perairan, atau permintaan pasar (Badu et al., 2024). Menurut Ira et al., (2019); Muchtar & Bahar (2022) bahwa diversifikasi produk adalah langkah untuk menghasilkan aneka produk pangan sehingga menjadi suatu produk yang inovatif dan dapat mewujudkan perekonomian yang lebih baik pada suatu kelompok masyarakat.

Proses Pembuatan

Proses pembuatan olahan berbahan baku cumi menjadi nugget dimulai dari penerimaan bahan baku berupa cumi yang masih segar, meliputi persiapan bahan baku, persiapan bahan tambahan, penggilingan cumi dengan bahan tambahan (bawang putih, bawang merah, bawang bombai, garam, gula, merica), pembuatan adonan, pengukusan, *battering* dan *breeding* dan penggorengan (Erlansyah et al., 2021). Proses pembuatan yang sederhana memberi peluang bagi ibu rumah tangga, khususnya di wilayah pesisir untuk menjadikan nugget sebagai salah satu alternatif produk olahan ikan yang dapat dijual. Menurut Sulvinajayanti et al., (2022) bahwa pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti nugget cukup sederhana dan dapat dilakukan di rumah masyarakat pesisir dengan menggunakan peralatan sederhana.



Gambar 1. Proses Pembuatan Nugget Cumi

Hasil Produk

Produk olahan nugget cumi merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan melalui pemanfaatan potensi perikanan desa. Pengolahan cumi menjadi nugget merupakan pengalaman yang baru bagi masyarakat Desa Olele. Biasanya cumi yang hanya dimanfaatkan sebagai lauk pauk sehari-hari, namun dengan adanya kegiatan ini menjadikan kreatifitas masyarakat untuk memiliki produk olahan yang memiliki nilai ekonomis sehingga menjadi usaha jualan oleh masyarakat. Hasil olahan ini merupakan makanan yang praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi, menyebabkan produk olahan ini banyak digemari baik dari anak kecil hingga orang dewasa. Selain itu, produk ini sifatnya gurih dengan bentuk yang menarik sehingga produk ini dapat digemari oleh konsumen untuk membelinya (Erlansyah & Mohamad, 2023).



Gambar 2. Nugget Cumi yang Sudah di Kemasan

Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

Beberapa faktor yang mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah besarnya minat dan antusias peserta selama kegiatan dibuktikan dengan banyaknya peserta yang hadir, sehingga kegiatan tersebut berlangsung dengan lancar dan efektif. Sedangkan faktor penghambatnya adalah keterbatasan waktu, sarana dan prasarana, sehingga diperlukan koordinasi lebih lanjut dengan pemerintah dan masyarakat Desa Olele agar kegiatan berikutnya dapat berlangsung lebih baik lagi.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini telah mampu menciptakan kerja sama yang baik antara masyarakat dengan akademisi (dosen). Selain itu, pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi nugget cumi yang enak dan higienis meningkat. Kegiatan yang telah dilakukan mampu memotivasi masyarakat untuk lebih mandiri agar dapat membuka usaha guna untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa.

Ucapan Terimakasih

Kami ucapkan terima kasih kepada Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan ini. Kami ucapkan terima kasih pula kepada Pemerintah Desa dan ibu rumah tangga (istri nelayan) Desa Olele sebagai pihak yang telah berpartisipasi dan bekerja sama dalam kegiatan pengabdian ini.

Referensi

- Agusandi, Supriadi, A., & Lestari, S.D. (2013). Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo* sp) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. *Jurnal Fishtech*, 11 (01), 22–37.
- Badu, F.D, Dengo, M. R., Alulu, M.R.F, Busura, T.S.N, Latief, A. R., Karim, F. A., Hulainggi, C. O., Unusa, S., Hilmi, S. N., Pakaya, P., Dangi, F., Antula, C., & Lamadjo, S. (2024). Produksi Olahan Nugget Ikan Oci (Nugget Fish Marut) Sebagai Pemberdayaan Masyarakat di Desa Marisa Utara. *SWARNA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3 (11), 865–870. <https://doi.org/10.55681/swarna.v3i11.1537>
- Basri, Harahap, K. S., & Yelovefa. A. (2021). Pengolahan Dimsum Cumi (*Loligo* sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *AURELIA JOURNAL*, 2(2), 111–115.
- Erlansyah & Mohamad, A. K. (2023). Menunjang Perekonomian Masyarakat melalui Pelatihan Produk Olahan Stik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Desa Buluwatu Kecamatan Sumalata Timur Kabupaten Gorontalo Utara. *Madani: Jurnal Pengabdian Ilmiah*, 6 (1), 33–40.
- Erlansyah, Mamuki, E., Djalil, M., & Anwar, R. (2021). Peningkatan daya saing produk hasil perikanan dalam menunjang pencapaian SDGs desa melalui program partisipatif dan inovatif di Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango. *Fisheries and Society*, 1 (6), 163–167.

- Ira, Palupi, R. D., & Haslianti. (2019). Pelatihan Peningkatan Keterampilan Perempuan Pesisir Sebagai Penggerak Ekonomi Keluarga di Desa Batu Jaya Sulawesi Tenggara. *Manajemen IKM*, 14(2), 102–108.
- Latjompoh, M., & Solang, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Olele Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nike Kelor dan Cake Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 1 (2), 11–18.
- Muchtar, F., & Bahar, H. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Perikanan di Desa Mekar Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(4), 526–533. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v1i4.1118>.
- Sachriani, Cahyana. C. & Ngurah. I. G. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Dan Udag Bagi Ibu Rumah Tangga Di Kawasan Pesisir Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga. *Amal Ilmiah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4 (1), 15–22. <https://doi.org/10.36709/amalilmiah.v4i1.24>
- Sulvinajayanti, Saleh, A. A., & Syarifuddin, A. D. I. (2022). Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Abon dan Nugget di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 267–276.
- Syahfitri & Susanti, D. (2022). Efektivitas Penambahan Daun Kelor Pada Nugget Cumi-Cumi Untuk Pencegahan Stunting Di Desa Padang Kecamatan Manggeng. *Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH)*, 2 (2), 173–181.
- Wulandari, N., Indrianti, D. T., & Hilmi, M. I. (2022). Analisis Gender Peran Perempuan Pesisir pada Ketahanan Keluarga di Desa Puger Kulon Kabupaten Jember. *Jurnal Cendekiawan Ilmiah PLS*, 7(1), 52–60.