

INOVASI OLAHAN PANGAN LOKAL : PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN BANDENG UNTUK PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA

Darmawan¹, Irvan Anshar², Nailatul Ilmi³, Riswan Hasanuddin⁴, Kharisma Tri Nurindah⁵, Indra Gunawan⁶

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Muhammadiyah Parepare

darmawan8387@gmail.com

Abstract

*This community service activity aims to enhance the community's skills in processing milkfish (*Chanos chanos*) into value-added nugget products. This innovation in local food processing is expected not only to enrich the diversification of fishery products but also to provide household business opportunities that can improve family income. The implementation methods include counseling, demonstrations, and hands-on practice of nugget production by participants. The results show an increase in knowledge, skills, and motivation among community members to develop businesses based on processed milkfish products. This program represents an innovative form of community empowerment that supports family economic resilience while preserving local food potential.*

Keywords: *local food innovation, milkfish nugget processing, community training, household income improvement*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk nugget bernilai tambah. Inovasi olahan pangan lokal ini diharapkan tidak hanya memperkaya diversifikasi produk perikanan, tetapi juga mampu memberikan peluang usaha rumah tangga dalam meningkatkan perekonomian keluarga. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi penyuluhan, demonstrasi, serta praktik langsung pembuatan nugget oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan ikan bandeng. Program ini menjadi salah satu bentuk inovasi pemberdayaan masyarakat yang mendukung ketahanan ekonomi keluarga sekaligus melestarikan potensi pangan lokal.

Kata Kunci: inovasi pangan lokal, nugget bandeng, pelatihan, ekonomi keluarga

Submitted: 2025-09-06

Revised: 2025-09-18

Accepted: 2025-09-26

Pendahuluan

Kabupaten Pinrang merupakan salah satu Daerah Tingkat II di Propinsi Sulawesi Selatan, terletak sekitar 185 Km dari Kota Makassar. Kabupaten Pinrang memiliki beberapa daerah yang mempunyai potensi perikanan budidaya sangat besar. Kecamatan Duampanua merupakan salah satu kecamatan yang menjadi lokasi budidaya Ikan Bandeng di Kabupaten Pinrang. Budidaya ikan bandeng merupakan potensi investasi sector perikanan di Kabupaten Pinrang, selain udang windu dan vaname. Produksi ikan bandeng Kabupaten Pinrang tahun 2022 mencapai 1.833 ton dari target 720 ton. (Amir, N., Kasri, K., La Nafie, Y. A., & Syahrul, S. 2025) Ikan bandeng dieksport ke negara Jepang dan Korea, dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga ± Rp.5,000/ekor. Melihat harga jual yang sangat rendah dan tingginya produksi maka alternatif lain yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pada ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jual serta dapat memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat Kabupaten Pinrang khususnya di Desa Maroneng Kecamatan Duampanua.

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) adalah salah satu ikan dengan potensi besar di Indonesia karena kandungan protein dan karakteristik dagingnya yang mudah dibudidayakan secara tambak (monokultur maupun polikultur). Penelitian oleh Ilmi Hama dan Penyakit Tumbuhan, Suhaeni, dan Syarif Hidayat Amrullah (2023) menunjukkan bahwa ikan bandeng budidaya pada sistem polikultur

dengan *Gracilaria* sp. memiliki kandungan protein yang signifikan dan kelimpahan yang bisa dioptimalkan untuk pengolahan pangan. Namun, meski potensinya besar, diversifikasi olahan bandeng di masyarakat masih terbatas.

Konsumsi produk olahan ikan yang menarik menjadi salah satu jalan untuk meningkatkan konsumsi ikan dan memperbaiki gizi masyarakat. Theresia, Indrawanto, dan Yulianto et al. (2025) melaporkan bahwa setelah pelatihan, skor post-test peserta meningkat signifikan dibanding pre-test, dan sebagian besar peserta dapat menghasilkan nugget bandeng memenuhi standar mutu. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang tepat dapat membuka peluang gizi dan ekonomi sekaligus. Selain aspek gizi, inovasi produk seperti kemasan dan diversifikasi olahan diperlukan agar produk olahan ikan bandeng dapat diterima pasar modern. Yuniastri, Herowati, dan Wibisono (2024) dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pada Poklaksar Melati menyimpulkan bahwa penggunaan kemasan yang lebih menarik serta teknologi pengolahan yang higienis dapat meningkatkan keterampilan dan daya tarik produk olahan ikan bandeng.

Masalah pemasaran juga menjadi penghambat tersendiri. Berikutnya, penelitian oleh Asnawi, Ilham Maulana Saud, dan Wiratmanto (2023) dalam "Peningkatan Mutu Produk dan Pemasaran Olahan Ikan Bandeng" mengidentifikasi bahwa meskipun produk olahan bandeng telah banyak dibuat, kualitas produk, standar keamanan pangan, dan aspek legalitas (misalnya P-IRT) masih kurang memenuhi syarat pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, pelatihan tidak hanya harus fokus pada produksi, tetapi juga pada mutu produk dan pemasaran.

Kontribusi ekonomi keluarga menjadi aspek penting dalam pengabdian masyarakat. Inovasi Pengolahan Nugget Ikan Bandeng untuk Meningkatkan Perekonomian di Kabupaten Pati oleh Umami Chasanah, Soehartono, Baswindro, dan Lestari (2024) menunjukkan bahwa dengan memfasilitasi sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget, pendapatan keluarga meningkat karena munculnya varian produk olahan yang dapat dijual. Studi komparatif kandungan protein dan karakter morfologi ikan bandeng juga relevan sebagai basis keilmuan. Ilmi, Suhaeni, dan Amrullah (2023) membandingkan bandeng dari budidaya monokultur dan polikultur, menemukan bahwa sistem budidaya memengaruhi kualitas daging dan kandungan protein, yang merupakan dasar penting untuk pengolahan olahan yang memiliki manfaat gizi tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut melimpahnya ikan bandeng, kebutuhan akan produk olahan yang bernilai tambah, pentingnya mutu dan pemasaran, serta peluang ekonomi keluarga, maka pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar ikan bandeng muncul sebagai solusi inovatif. Artikel ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan dan dampak pelatihan nugget bandeng sebagai model inovasi olahan pangan lokal yang mampu meningkatkan ekonomi keluarga.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Maroneng Kecamatan Duampanua Kabupaten Pinrang, Sulawesi Selatan, dengan sasaran utama kelompok ibu rumah tangga. Metode pelaksanaan dirancang untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk nugget bernilai tambah.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri atas tiga tahap utama:

1. Tahap Persiapan

- a. Identifikasi kebutuhan masyarakat terkait diversifikasi olahan ikan.
- b. Penyusunan modul pelatihan dan persiapan bahan praktik.
- c. Koordinasi dengan Pemerintah Desa untuk menentukan peserta.

2. Tahap Pelaksanaan

- a. Penyuluhan: penyampaian materi mengenai kandungan gizi ikan bandeng, peluang usaha nugget bandeng, serta strategi pemasaran sederhana.
- b. Demonstrasi: tim pelaksana memperagakan teknik pembuatan nugget mulai dari pengolahan ikan, pencampuran bumbu, pencetakan, penggorengan, hingga pengemasan.
- c. Praktik Langsung: peserta mempraktikkan secara mandiri proses pembuatan nugget dengan pendampingan fasilitator.

3. Tahap Evaluasi

- a. Pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan.
- b. Wawancara singkat untuk menilai kepuasan peserta dan potensi pengembangan usaha pasca-pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan bagian awal yang sangat menentukan keberhasilan pelaksanaan pelatihan. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan observasi awal untuk memahami kondisi masyarakat, terutama terkait sejauh mana pengetahuan mereka tentang diversifikasi olahan ikan bandeng. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat hanya mengenal pengolahan sederhana seperti digoreng atau dipanggang, sehingga diperlukan inovasi produk yang memiliki nilai tambah.

Selain identifikasi kebutuhan, tim juga meninjau ketersediaan bahan baku di wilayah setempat. Kabupaten Pinrang dikenal sebagai salah satu sentra produksi ikan bandeng di Sulawesi Selatan, sehingga bahan baku utama tersedia dengan cukup melimpah. Hal ini menjadi peluang besar untuk meningkatkan nilai ekonomis bandeng melalui diversifikasi produk, salah satunya nugget ikan bandeng.



Gambar 1. Pemilihan Bahan Baku Ikan Bandeng dan Bahan Tambahan

Setelah kebutuhan masyarakat terpetakan, langkah selanjutnya adalah penyusunan modul pelatihan. Modul tersebut berisi panduan tentang pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, cara menjaga sanitasi dan higiene, hingga strategi pemasaran sederhana. Penyusunan modul dilakukan secara sistematis agar dapat dipahami oleh peserta dengan berbagai latar belakang pendidikan.

Persiapan juga meliputi penyediaan bahan praktik yang akan digunakan dalam kegiatan. Tim memastikan bahwa ikan bandeng yang disiapkan adalah ikan segar dengan kualitas baik, disertai bahan tambahan seperti tepung panir, bumbu, dan kemasan. Ketersediaan bahan yang memadai sangat penting agar peserta dapat langsung mencoba praktik pembuatan nugget tanpa hambatan.

Koordinasi dengan Pemerintah Desa setempat menjadi langkah terakhir dalam tahap persiapan. Pemerintah Desa membantu menentukan peserta yang tepat untuk mengikuti kegiatan, seperti ibu rumah tangga, pemuda, atau kelompok usaha kecil. Dengan adanya koordinasi yang baik, peserta yang terlibat benar-benar mereka yang memiliki motivasi untuk memanfaatkan keterampilan ini sebagai peluang usaha.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dimulai dengan penyuluhan. Peserta diberikan materi tentang kandungan gizi ikan bandeng, yang kaya akan protein dan bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, penyuluhan juga mencakup potensi ekonomi dari nugget bandeng serta strategi pemasaran sederhana yang dapat dilakukan melalui media sosial maupun penjualan langsung.

Penyuluhan ini bertujuan agar peserta memiliki wawasan menyeluruh sebelum masuk pada praktik teknis. Dengan pemahaman ini, peserta tidak hanya belajar mengolah ikan, tetapi juga menyadari prospek usaha yang bisa dikembangkan dari produk nugget. Pendekatan ini menjadikan pelatihan lebih aplikatif dan berorientasi pada peningkatan ekonomi keluarga.

Setelah penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi. Tim pelaksana memperagakan langkah-langkah pembuatan nugget bandeng secara detail, mulai dari pengolahan ikan tanpa tulang, pencampuran bumbu, pencetakan, hingga proses penggorengan. Pada tahap ini, peserta dapat memperhatikan secara langsung teknik yang benar untuk menghasilkan produk berkualitas. Demonstrasi juga menekankan pada aspek kebersihan dan keamanan pangan. Tim menunjukkan pentingnya menjaga sanitasi, mulai dari pemilihan bahan segar, penggunaan peralatan bersih, hingga prosedur pengemasan higienis. Hal ini dilakukan agar produk yang dihasilkan tidak hanya enak, tetapi juga aman dikonsumsi serta layak jual di pasaran.

Tahap terakhir dari pelaksanaan adalah praktik langsung oleh peserta. Dalam sesi ini, peserta dibimbing untuk mengolah ikan bandeng menjadi nugget secara mandiri. Pendampingan fasilitator memastikan setiap peserta memahami teknik dasar dan mampu menghasilkan produk yang sesuai standar. Praktik ini meningkatkan kepercayaan diri peserta untuk memproduksi nugget secara berkelanjutan di rumah masing-masing.



Gambar 2. Penyuluhan oleh Tim Pelaksana dan Demonstrasi Oleh Peserta Pelatihan



Gambar 3. Produk Nugget Ikan Bandeng

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan peserta meningkat setelah mengikuti kegiatan. Salah satu metode yang digunakan adalah pre-test dan post-test, dengan pertanyaan seputar tanda-tanda ikan segar, diversifikasi produk, teknik pengolahan, serta sanitasi dan pengemasan.

Hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memahami secara mendalam mengenai teknik pengolahan nugget maupun sanitasi yang baik. Namun, setelah dilakukan post-test, terlihat adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan efektif dalam mentransfer pengetahuan baru.

Selain tes tertulis, evaluasi juga dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap keterampilan praktik peserta. Sebagian besar peserta mampu mempraktikkan teknik pembuatan nugget dengan baik, mulai dari pengolahan ikan, pencampuran bumbu, hingga tahap pengemasan. Keterampilan ini menjadi bekal penting untuk mengembangkan usaha rumahan.

Wawancara singkat juga dilakukan untuk menilai kepuasan peserta terhadap kegiatan. Hasil wawancara menunjukkan bahwa peserta merasa senang dengan metode pelatihan yang praktis dan aplikatif. Banyak di antara mereka yang menyatakan berminat untuk memulai usaha nugget bandeng setelah pelatihan.

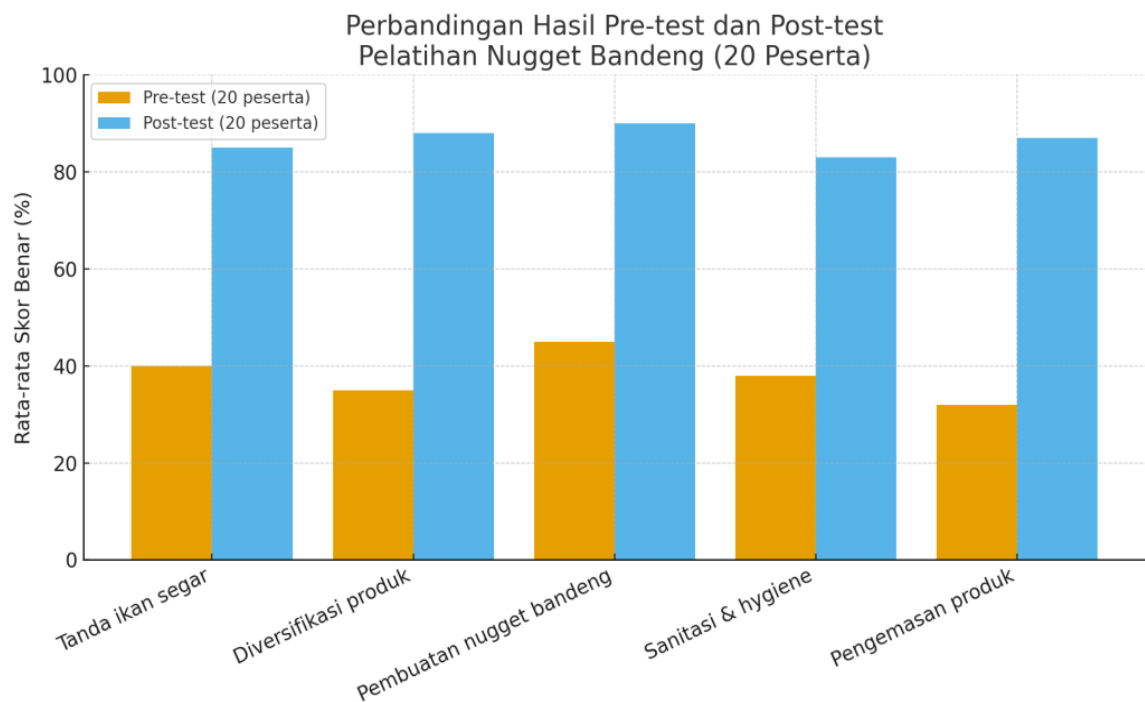
Secara keseluruhan, evaluasi membuktikan bahwa kegiatan pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta. Kegiatan ini berpotensi besar mendorong lahirnya usaha kecil berbasis olahan bandeng, sehingga dapat memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan ekonomi keluarga dan masyarakat.



Gambar 4. Pengisian Pre Test dan Post Test Oleh Peserta Pelatihan

Perbandingan Hasil Pre-test dan Post-test Pelatihan Nugget Bandeng

Diagram berikut menunjukkan perbandingan hasil pre-test dan post-test dari 20 peserta pelatihan pembuatan nugget bandeng. Terlihat adanya peningkatan signifikan pada semua aspek, mulai dari pemahaman tanda ikan segar, diversifikasi produk, pembuatan nugget, sanitasi & hygiene, hingga pengemasan produk.



Gambar 5. Perbandingan pre test dan post test pelatihan Nugget Bandeng

Tabel 1. Tabel Hasil Pre-test dan Post-test

Aspek yang Dinilai	Pre-test (%)	Post-test (%)
Tanda ikan segar	40	85
Diversifikasi produk	35	88
Pembuatan nugget bandeng	45	90
Sanitasi & hygiene	38	83
Pengemasan produk	32	87

Kesimpulan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget ikan bandeng terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat. Hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai pemilihan bahan segar, diversifikasi produk, proses pengolahan, sanitasi, hingga teknik pengemasan. Peserta juga mampu mempraktikkan pembuatan nugget secara mandiri dengan kualitas yang layak konsumsi dan berpotensi jual. Hal ini membuktikan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat berbasis potensi lokal dapat memberikan dampak nyata pada peningkatan kapasitas sumber daya manusia.

Selain aspek keterampilan, kegiatan ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan peserta. Sebagian besar menyatakan ketertarikan untuk mengembangkan usaha nugget bandeng sebagai produk olahan lokal yang bernilai ekonomi. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga membuka peluang usaha rumah tangga yang dapat berkontribusi pada penguatan ekonomi keluarga dan masyarakat secara berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Amir, N., Kasri, K., La Nafie, Y. A., & Syahrul, S. (2025). Diversifikasi produk berbahan dasar ikan bandeng (*Chanos chanos*) pada Poklansar US Family di Kabupaten Pinrang. *JDISTIRA: Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 5(1), 96–102. <https://rumahjurnal.or.id/index.php/JUDISTIRA/article/view/1251/712>
- Asnawi, A., Saud, I. M., & Wiratmanto, W. (2023). Peningkatan mutu produk dan pemasaran olahan ikan bandeng. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan IPTEKS*. <https://journal.umy.ac.id/index.php/berdikari/article/view/4479>
- Chasanah, U., Soehartono, B., Baswindro, & Lestari, S. P. (2024). Inovasi pengolahan nugget ikan bandeng untuk meningkatkan perekonomian di Kabupaten Pati. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3). <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/47032>
- Ilmi, L. M., Suhaeni, & Amrullah, S. H. (2023). Analisis morfologi dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari tambak budidaya monokultur dan polikultur (*Gracilaria sp.*) di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 308–317. <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/24534>

- Theresia, T., Indrawanto, D., Yulianto, A., Mumtaza Putri, A., Nur Farida Haryanto, L., Hidayat, R., Andriyanto, A., Warol, K., Rohasad, R., Sauri, S., Giovani Siahaan, F., Gandri Haryono, M., & Firdaus, M. (2025). Pemanfaatan olahan ikan bandeng menjadi nugget: Solusi inovatif untuk penanganan stunting dan peningkatan gizi masyarakat pesisir Tarakan. *Literasi Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi*, 5(2), 43–48.
<https://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/view/1907>
- Yuniastri, R., Herowati, H., & Wibisono, A. (2024). Inovasi kemasan dan diversifikasi produk olahan ikan bandeng. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/26764>