

## **Pembuatan Nugget Ikan Sarden Belang untuk Peningkatan Konsumsi Ikan di Desa Citradamai**

**Muhamad Alfi Rehansyah<sup>1</sup>, Anissa Putri Utami<sup>2</sup>, Asyraf Fahrul<sup>3</sup>, Daniel Anugrah Aritonang<sup>4</sup>, Devanya Aureli<sup>5</sup>, Devi Kristiani Br Pinem<sup>6</sup>, Joplin Oliver Hutabarat<sup>7</sup>, Kiki Arlina Pandiangan<sup>8</sup>, Rahma Delia<sup>9</sup>, Rianita Damanik<sup>10</sup>**

<sup>1</sup> Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, Indonesia

<sup>3,5,6,8,9,10</sup> Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, Indonesia

<sup>4,7</sup> Fakultas Hukum, Universitas Riau, Indonesia

### **Corresponding Author**

**Nama Penulis:** Devanya Aureli

**E-mail:** [devanya.aureli3330@student.unri.ac.id](mailto:devanya.aureli3330@student.unri.ac.id)

### **Abstrak**

*Ikan memegang peranan penting dalam pemenuhan sumber gizi dan keamanan hidup bagi manusia, namun sayangnya banyak sekali orang yang tidak mau mengonsumsi ikan. Rendahnya konsumsi ikan di Desa Citradamai menjadi perhatian, karena dapat menyebabkan kekurangan gizi, terutama pada anak-anak yang memerlukan pola makan seimbang. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut dengan mempromosikan konsumsi ikan melalui pembuatan nugget ikan sarden belang, produk olahan ikan yang bergizi dan menarik untuk berbagai kalangan usia. Pendekatan yang digunakan adalah dengan menyelenggarakan pelatihan praktis bagi ibu-ibu PKK, di mana mereka dilatih membuat nugget sarden. Metode ini memungkinkan peserta untuk terlibat langsung dalam proses persiapan, meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam pengolahan ikan. Hasilnya menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah ikan, serta antusiasme yang lebih tinggi di antara mereka untuk memperkenalkan produk berbasis ikan kepada keluarga mereka. Program ini berhasil meningkatkan konsumsi ikan di desa, yang berkontribusi pada praktik gizi dan kesehatan yang lebih baik.*

**Kata Kunci** - Nugget sarden, konsumsi ikan, gizi masyarakat, diversifikasi

### **Abstract**

*Fish plays a crucial role in providing essential nutrients and ensuring human food security. However, many people are reluctant to consume fish. The low level of fish consumption in Desa Citradamai has raised concerns, as it can lead to nutritional deficiencies, particularly in children who need a balanced diet. This community service program aims to address this issue by promoting fish consumption through the production of sardine nuggets, a nutritious and appealing fish-based product suitable for all age groups. The approach involved conducting practical training sessions for PKK mothers, where they were taught how to make sardine nuggets. This method allowed participants to engage directly in the preparation process, enhancing their understanding and skills in fish processing. The results showed an improvement in the participants' ability to process fish, along with increased enthusiasm for introducing fish-based products to their families. The program successfully increased fish consumption in the village, contributing to better nutrition and overall health practices.*

**Keywords** - Sardine nuggets, fish consumption, community nutrition, diversification

## **PENDAHULUAN**

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling populer di dunia, mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Namun, ikan biasanya mengalami proses pembusukan yang cepat, oleh karena itu penting untuk mengetahui cara mengolah ikan yang tepat bagi masyarakat. Untuk mendapatkan makanan ikan yang berkualitas tinggi, penanganan selama proses pengolahan harus baik. Hal ini meliputi menjaga kebersihan bahan dan peralatan yang digunakan, memanfaatkan ikan segar, dan memanfaatkan garam yang higienis (Nursia et al., 2024).

Desa Citradamai adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Rangsang, Kabupaten Kepulauan Meranti. Desa ini memiliki populasi sekitar 1,758 jiwa. Penduduk desa mayoritas bekerja sebagai petani dan nelayan dengan pendapatan rata-rata yang masih di bawah standar kesejahteraan nasional. Konsumsi ikan tergolong rendah di desa ini, berdasarkan survei awal, hanya sekitar 30% dari rumah tangga yang rutin mengonsumsi ikan dalam pola makan sehari-hari. Kondisi ini memprihatinkan, mengingat desa ini memiliki akses yang baik terhadap hasil tangkapan ikan lokal yang melimpah, termasuk ikan sarden belang, akan tetapi masyarakat cenderung lebih memilih sumber protein lain seperti ayam dan telur. Desa Citradamai memiliki sumber daya perikanan yang luar biasa dari segi fisik. Masyarakat dapat dengan mudah mendapatkan ikan di laut karena wilayah ini dekat dengan laut. Namun pengolahan ikan masih dilakukan secara tradisional dan terbatas pada konsumsi ikan segar. Kurangnya pengetahuan tentang metode pengolahan yang inovatif serta keterbatasan dalam diversifikasi produk berbasis ikan menjadi penghambat utama dalam pemanfaatan sumber daya ini secara optimal.

Masyarakat Desa Citradamai, terutama ibu-ibu dan anak-anak, secara sosial kurang mengetahui manfaat gizi ikan. Kebiasaan makan yang lebih memilih protein lain dan kurangnya pengetahuan tentang cara mengolah ikan dengan baik yang menyebabkan hal ini terjadi. Meskipun terdapat banyak hasil tangkapan ikan, sektor perikanan masih belum menghasilkan jumlah pendapatan yang optimal dari segi ekonomi. Hasil penangkapan seringkali tidak dapat dimanfaatkan sepenuhnya karena ketergantungan pada metode penangkapan tradisional dan kurangnya investasi dalam pengolahan teknologi. Hal ini juga mempengaruhi kemungkinan pembuatan produk olahan ikan seperti nugget sarden belang, yang dapat menjadi alternatif yang menarik bagi masyarakat.

Pengembangan produk nugget ikan sarden belang, yang merupakan makanan ikan bergizi dan disukai oleh berbagai kelompok usia, merupakan potensi kegiatan pengabdian yang dapat dimanfaatkan. Karena bentuk dan rasa produk ini yang lebih disukai anak-anak, mungkin meningkatkan konsumsi ikan. Selain itu, masyarakat dapat memanfaatkan hasil tangkapan lokal yang melimpah dan mendapatkan keterampilan baru dalam mengolah ikan melalui program tersebut. Desa Citradamai memiliki sumber daya ikan yang melimpah, namun konsumsi ikan yang rendah adalah masalah utama. Masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk mengubah ikan menjadi produk yang menarik dan berguna untuk dikonsumsi, sehingga pelatihan pembuatan nugget ikan ini penting untuk dilaksanakan.

Menurut (Darmadi et al., 2019), nugget adalah produk ikan yang dapat mengubah ikan segar menjadi produk olahan dan memiliki waktu penyimpanan yang lebih lama. Nugget ikan memiliki tekstur yang lebih mudah diterima oleh berbagai kalangan, terutama anak-anak, sehingga produk ini dapat menjadi solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat yang kurang terbiasa dengan ikan segar. Selain itu, produk ini memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat karena dapat dijual dalam bentuk beku dan dikonsumsi kapan saja.

Literatur menunjukkan bahwa diversifikasi produk pangan, terutama produk berbasis ikan, dapat meningkatkan konsumsi ikan dan memperbaiki gizi masyarakat. Beberapa tahun ke belakang ini, pengolahan ikan secara umum, serta ikan menjadi nugget, telah menjadi subjek penelitian dan pengabdian masyarakat. Salah satunya adalah studi dari (Kamarudin et al., 2021) tentang pelatihan pembuatan nugget dari ikan mujair yang disosialisasikan pada masyarakat Desa Toweren Uken Aceh Tengah. Pada kegiatan ini peneliti melakukan pelatihan dalam pembuatan nugget yang hasilnya telah

---

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

memberikan wawasan dan motivasi kepada masyarakat Desa Toweren Uken, terutama dalam melatih keterampilan dan pengetahuan tentang pembuatan nugget.

Penelitian lainnya adalah studi dari (Amrullah et al., 2023) mengenai pengolahan ikan layang menjadi kerupuk ikan dan abon ikan di Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa. Kerupuk ikan yang dihasilkan berupa kerupuk setengah jadi, yaitu kerupuk yang dijual dalam kemasan pada bentuk belum digoreng. Sementara itu, abon merupakan produk yang sudah siap dikonsumsi. Tekstur abon ini berbeda dengan produk abon daging, di mana teksturnya tidak terlalu lembut. Kemudian ada penelitian mengenai ikan Nila hasil budidaya masyarakat Desa Upel yang dapat didiversifikasikan menjadi produk nugget ikan yang diteliti oleh (Cahyono et al., 2020). Program pengabdian pelatihan pembuatan nugget ikan ini bertujuan meningkatkan konsumsi ikan di Desa Citradamai dengan menawarkan produk olahan ikan yang praktis dan menarik seperti nugget ikan sarden belang. Selain itu, program ini mengajarkan ibu-ibu PKK cara mengolah ikan agar mereka dapat memproduksi dan memperkenalkan produk berbasis ikan kepada keluarga mereka, serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya ikan lokal.

## **METODE**

Pelaksanaan program pembuatan nugget ikan sarden belang untuk peningkatan konsumsi ikan di Desa Citradamai dilaksanakan melalui metode sosialisasi langsung dan demonstrasi pada hari Sabtu, 27 Juli 2024. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK sebagai peserta utama, yang berperan penting dalam menyebarkan informasi dan keterampilan yang diperoleh kepada keluarga dan komunitas.

Proses pelaksanaan program pembuatan nugget ikan sarden belang untuk peningkatan konsumsi ikan di Desa Citradamai dimulai dengan tahap persiapan yang melibatkan identifikasi lokasi dan peserta. Lokasi utama kegiatan ditetapkan di kantor desa Citradamai, bekerja sama dengan perangkat desa dan kelompok masyarakat seperti PKK untuk memastikan partisipasi yang maksimal dari ibu-ibu PKK. Selain itu, persiapan alat dan bahan untuk demonstrasi dilakukan dengan cermat. Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan nugget ikan sarden belang disiapkan, termasuk ikan sarden belang, tepung, bumbu, serta peralatan masak seperti kompor dan penggorengan. Peserta juga diberikan bahan penunjang lainnya untuk mendukung pemahaman mereka tentang proses diversifikasi produk ikan, seperti contoh olahan ikan lain yang dapat dikembangkan.

Tahap berikutnya adalah sosialisasi, di mana materi mengenai pentingnya konsumsi ikan dan manfaat gizi ikan, termasuk fungsi ikan bagi kesehatan serta diversifikasi produk olahan hasil perikanan, disampaikan kepada peserta. Sosialisasi dilakukan secara interaktif, menggunakan alat bantu visual seperti PowerPoint dan contoh-contoh produk olahan ikan, untuk memudahkan pemahaman peserta. Dalam sesi ini, peserta juga diberikan informasi tentang berbagai jenis olahan ikan, seperti nugget ikan sarden belang, serta cara pengolahan yang dapat meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk. Sesi sosialisasi ini diakhiri dengan diskusi dan tanya jawab, yang memberikan kesempatan kepada ibu-ibu PKK untuk mengajukan pertanyaan dan mendapatkan penjelasan lebih lanjut tentang konsep-konsep yang mungkin belum dipahami sepenuhnya, seperti teknik pengolahan ikan yang inovatif dan manfaat diversifikasi produk perikanan dalam kehidupan sehari-hari.

Tahap terakhir adalah demonstrasi, yang merupakan inti dari kegiatan ini. Demonstrasi diawali dengan pembuatan nugget ikan sarden belang. Para peserta memulai dengan menyiapkan bahan-bahan seperti ikan sarden belang, tepung terigu, dan bumbu-bumbu. Selanjutnya, peserta diberikan penjelasan tentang cara mengolah ikan menjadi adonan nugget, serta cara membentuk dan menggoreng nugget. Proses ini mengajarkan peserta langkah-langkah rinci untuk memastikan nugget yang dihasilkan berkualitas tinggi, termasuk teknik pengolahan yang tepat dan metode pengemasan yang efektif untuk menjaga nilai gizi ikan. Demonstrasi ini bertujuan untuk membekali peserta dengan keterampilan praktis yang dapat langsung mereka gunakan di rumah, serta menunjukkan cara membuat produk ikan yang menarik dan bergizi.

Melalui metode sosialisasi langsung dan demonstrasi ini, kami mahasiswa yang melaksanakan kegiatan pengabdian mengharapkan masyarakat Desa Citradamai dapat memahami pentingnya konsumsi ikan serta mengetahui manfaat gizinya. Selain itu, mereka diharapkan dapat menguasai teknik pembuatan nugget ikan sarden belang. Masyarakat diharapkan juga dapat memanfaatkan hasil tangkapan ikan lokal secara optimal, memperbaiki pola makan mereka, dan pada akhirnya meningkatkan kualitas hidup mereka.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian kepada masyarakat merupakan usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni guna memberikan nilai tambah kepada masyarakat (Chudzaifah et al., 2021). Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan perubahan positif baik bagi individu maupun masyarakat di Desa Citradamai, baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Dalam jangka pendek, individu diharapkan memperoleh pengetahuan tentang manfaat konsumsi ikan dan keterampilan praktis dalam membuat nugget ikan sarden belang. Masyarakat dapat langsung menerapkan teknik pembuatan nugget di rumah, sementara institusi seperti PKK mendapatkan dukungan dalam diversifikasi produk olahan ikan untuk kegiatan ekonomi lokal. Dalam jangka panjang, diharapkan terjadi perubahan pola makan yang lebih sehat, peningkatan kualitas hidup melalui konsumsi ikan yang lebih baik, dan pembentukan kebiasaan baru dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan lokal.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui sosialisasi langsung dan demonstrasi pembuatan nugget ikan. Sosialisasi bertujuan memberikan informasi mengenai manfaat konsumsi ikan, sedangkan demonstrasi memberikan keterampilan praktis dalam membuat nugget. Indikator pencapaian tujuan meliputi peningkatan pengetahuan peserta, kemampuan mereka dalam mempraktikkan teknik pembuatan nugget, dan penerapan teknik tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Keberhasilan kegiatan diukur dengan survei kepuasan peserta, penilaian keterampilan praktis, dan observasi penerapan teknik di rumah.

Keunggulan dari kegiatan ini adalah kemudahan penerapan teknik dan pemanfaatan bahan lokal, yang dapat meningkatkan konsumsi ikan dan pola makan sehat. Namun, terdapat kelemahan, seperti keterbatasan akses bahan berkualitas dan waktu yang dibutuhkan untuk pelatihan. Pelaksanaan kegiatan memiliki tingkat kesulitan yang berkisar pada penyesuaian materi dan penerapan teknik oleh peserta. Namun, peluang pengembangan cukup besar, termasuk penambahan variasi produk olahan ikan dan pengembangan usaha mikro berbasis ikan, serta penyuluhan yang lebih luas ke desa-desa sekitar. Dengan kegiatan ini, diharapkan masyarakat Desa Citradamai dapat memperoleh manfaat signifikan dalam jangka pendek dan panjang, memperkuat kapasitas lokal dalam pengolahan hasil tangkapan ikan, dan meningkatkan kualitas hidup mereka.



**Gambar 1.**

Presentasi mengenai pentingnya mengonsumsi ikan serta diversifikasi produk olahan hasil perikanan

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



**Gambar 2.**  
Persiapan Alat dan Bahan demonstrasi Pembuatan Nugget Ikan



**Gambar 3.**  
Demonstrasi langsung pembuatan nugget ikan sarden belang



**Gambar 4.**  
Foto Bersama ibu-ibu PKK setelah demonstrasi pembuatan nugget ikan sarden belang

## KESIMPULAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat di Desa Citradamai menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pentingnya konsumsi ikan serta teknik pembuatan nugget ikan sarden belang. Sosialisasi dan demonstrasi yang dilakukan berhasil mendorong masyarakat untuk memanfaatkan hasil tangkapan ikan lokal secara lebih optimal dan mengubah pola makan mereka ke arah yang lebih sehat. Keberhasilan ini terlihat dari antusiasme peserta dan penerapan teknik yang diajarkan dalam kehidupan sehari-hari. Namun, beberapa hambatan juga ditemukan, seperti keterbatasan akses terhadap bahan baku berkualitas dan waktu yang diperlukan untuk memastikan seluruh peserta benar-benar menguasai teknik yang diajarkan. Selain itu, tingkat kesulitan dalam penyerapan materi oleh beberapa peserta juga menjadi tantangan yang perlu diperhatikan ke depannya. Untuk keberlanjutan dan perbaikan di masa mendatang, disarankan agar kegiatan pengabdian dilengkapi dengan program pelatihan lanjutan untuk memperdalam keterampilan yang telah diajarkan. Selain itu, kemitraan dengan usaha lokal atau pemerintah desa dapat dikembangkan untuk memastikan ketersediaan bahan baku berkualitas dan mendukung kegiatan ekonomi berbasis produk olahan ikan. Penyuluhan lebih luas ke desa-desa sekitar juga dapat dipertimbangkan agar manfaat kegiatan ini dapat dirasakan oleh lebih banyak orang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, S., Tanggasari, D., Ariskanopitasari, A., Rizaldi, L. H., Mikhratunnisa, M., & Ardiansyah, A. (2023). Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Hasil Laut Menjadi Abon dan Kerupuk Ikan Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa. *SAFARI :Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3), 146–154. <https://doi.org/10.56910/safari.v3i3.717>
- Cahyono, E., Wodi, S. I. M., Salele, M. J., Baeruma, A. O., Turambi, A., & Tondais, J. (2020). DIVERSIFIKASI IKAN NILA (*Oreochromis niloticus*) UNTUK PRODUK DIVERSIFIKASI FISH NUGGET DI DESA ULUNG PELIANG (UPEL). *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 4(2), 39–42. <https://doi.org/10.54484/tkr.v4i2.308>
- Chudzaifah, I., Hikmah, A. N., & Pramudiani, A. (2021). Tridharma Perguruan Tinggi: Sinergitas Akademisi dan Masyarakat dalam Membangun Peradaban. *Al-Khidmah : Jurnal Pengabdian Dan Pendampingan Masyarakat*, 1(1), 79–93. <https://doi.org/10.47945/al-khidmah.v1i1.384>
- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). In *Community Services Journal (CSJ)* (Vol. 2, Issue 1). <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/csj/article/view/1877/1446>
- Kamarudin, A. P., Gemasih, Y., & Bengi, S. S. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Mujair pada Masyarakat Desa Toweren Uken Aceh Tengah . *Jurnal Ilmiah Madiya (Masyarakat Mandiri Berkarya)*, 2(2), 81–90. <https://ojs.polmed.ac.id/index.php/Madiya/article/view/661>
- Nursia, N., Suryaningsih, S., Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). Optimalisasi Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Nugget Untuk Peningkatan Nilai Ekonomis Dan Konsumsi Di Desa Tanah Kuning. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298–3304. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/3609>