

## Pengembangan Nugget Ikan Gulamah (*Pennahia argentata*) Sebagai Salah Satu Produk Perikanan di Kabupaten Indragiri Hilir

*Development Fish Nuggets Gulamah (Pennahia argentata) as a Fishery Product Indragiri Hilir Regency*

**Arief Rachman. B<sup>1\*</sup> dan Siti Hamisah<sup>1,2</sup>**

<sup>1</sup>Prodi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Indragiri  
Jl. Ki Hajar Dewantara, Kec. Tembilahan Hulu, Kab. Indragiri Hilir 29200

<sup>2</sup>Penyuluh Perikanan dan Kelautan, Kab. Indragiri Hilir, Prov. Riau  
email: [aanmarine08@gmail.com](mailto:aanmarine08@gmail.com)

(Received: 17 Mei 2022; Accepted: 27 Juni 2022)

### ABSTRAK

Penelitian tentang Pengembangan Nugget Ikan Gulamah (*Pennahia argentata*) dilaksanakan pada bulan Desember 2021 di jalan Harapan Ujung Kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir dan Laboratorium Perikanan Universitas Islam Indragiri. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan olahan nugget ikan dari bahan baku ikan gulamah (*P. argentata*). Penelitian ini menggunakan metode pendekatan kualitatif dengan pembahasan penelitian dibahas secara deskriptif. Dari hasil penelitian, didapatkan ikan gulamah (*P. argentata*) dapat diolah menjadi nugget ikan. Hasil produk nugget ikan gulamah (*P. argentata*) dapat dikembangkan menjadi makanan cepat saji dan juga menjadi makanan beku. Hasil olahan ikan gulamah (*P. argentata*) ini dapat meningkatkan nilai jual hasil perikanan dan dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan bagi istri nelayan sebagai produk perikanan.

**Kata Kunci:** Ikan Gulamah, Nugget Ikan, Produk Perikanan

### ABSTRACT

Research on the Development Fish Nuggets Gulamah (*Pennahia argentata*) was carried out in December 2021 on Harapan Ujung Street, Tembilahan City, Indragiri Hilir Regency and the Fisheries Laboratory, Indragiri Islamic University. This study aims to produce processed fish nuggets from the raw material of gulamah fish (*P. argentata*). From the results of the study, it was found that gulamah fish (*P. argentata*) can be processed into fish nuggets. The product of gulamah fish nugget (*P. argentata*) can be developed into fast food and also frozen food. The processed product of gulamah fish (*P. argentata*) can increase the selling value of fishery products and can be developed into a home business for fishermen's wives as fishery products.

**Keyword:** Gulamah Fish, Fish Nuggets, Fishery Products

### 1. Pendahuluan

Ikan Gulamah (*Pennahia argentata*) merupakan salah satu jenis ikan yang ada di Kabupaten Indragiri Hilir. Ikan ini masih banyak ditemukan di perairan Sungai Indragiri dan merupakan salah satu hasil tangkapan dari nelayan lokal Kabupaten Indragiri Hilir. Ikan gulamah biasanya dipasarkan langsung melalui nelayan ke konsumen maupun ke pasar di sekitar Kota Tembilahan dan daerah lainnya di Indragiri Hilir. Saat ini belum ada

pengembangan produk olahan dari ikan gulamah yang familiar maupun di jual di kawasan Kabupaten Indragiri Hilir, hal ini memberikan celah/peleluang untuk mengembangkan olahan dari Ikan gulamah menjadi produk olahan setengah jadi maupun cepat saji seperti Nugget Ikan.

Nugget Ikan merupakan salah satu produk olahan ikan yang siap dihilirisasi karena mudah proses produksinya, populer di masyarakat dan memiliki prospek bisnis yang

baik. Ikan gulamah berpotensi untuk dikembangkan menjadi olahan nugget ikan dan dapat dikembangkan menjadi bisnis perikanan (Nugroho *et al.*, 2021). Nugget ikan juga menjadi salah satu cara menjaga kualitas dan gizi dari ikan. Gizi sendiri merupakan kebutuhan bagi masyarakat luas oleh karena itu mempertahankan gizi ikan maupun menambah nilai gizi ikan melalui makanan olahan dapat memberikan manfaat yang lebih baik. Edawati *et al.* (2020) pemenuhan kebutuhan gizi merupakan salah satu cara sebagai peningkatan kualitas hidup masyarakat. Pemenuhan kualitas gizi dilakukan dengan mengkonsumsi makanan sehat dan mengandung gizi yang tinggi seperti ikan.

Nugget ikan merupakan salah satu olahan fish jelly yang memiliki rasa yang cukup enak dan beraneka ragam bentuk nugget ikan dapat meningkatkan selera makan konsumen terutama dari kalangan anak-anak (Darmadi *et*

*al.*, 2019). Oleh sebab itu pengembangan nugget ikan Gulamah bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dari ikan dan juga meningkatkan daya Tarik terhadap olahan ikan gulamah.

## 2. Metode Penelitian

### 2.1. Waktu dan Tempat

Penelitian tentang Pengembangan Nugget Ikan gulamah dilaksanakan pada bulan Desember 2021 yang berlokasi di jalan Harapan Ujung Kota Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir dan Laboratorium Perikanan Universitas Islam Indragiri. Proses pengolahan dilakukan di jalan Harapan Ujung dan presentasi hasil olahan dilakukan di Laboratorium Perikanan Universitas Islam Indragiri.

### 2.2. Bahan dan Alat

Bahan dan alat digunakan untuk membuat nugget ikan gulamah sebagai berikut

**Tabel 1. Bahan dan Alat**

No	Item	Keterangan
<b>Bahan</b>		
1.	Ikan gulama 1 Kg	Bahan baku utama pembuatan nugget
2.	Air 400 ml	Pelarut adonan
3.	Wortel ½ Kg	Bahan baku tambahan (boleh juga tanpa wortel)
4.	Daun seledri 2 ons1	Bahan campuran adonan
5.	Masako 2 bungkus	Penyedap rasa agar gurih (boleh tidak digunakan)
6.	Merica bubuk 2 bungkus	Bahan bumbu adonan (boleh tidak digunakan)
7.	Garam 1 sendok the	Bahan bumbu adonan
8.	Bawang putih 6 siung	Bahan bumbu adonan
9.	Telur 2 butir	Bahan campuran adonan
10.	Tepung terigu 2 ons	Tepung adonan nugget
11.	Tepung tapioka 2 ons	Tepung adonan nugget
12.	Tepung panir 2 ons	Pengikat adonan nugget
<b>Alat</b>		
1.	Pisau	Alat potong sayuran
2.	Timbangan	Mengukur/menakar berat bahan-bahan adonan
3.	Blender	Untuk menghaluskan ikan dan wortel
4.	Baskom sedang	Untuk mengadon bahan menjadi satu
5.	Panci Kukus	Untuk mengukus adonan nugget
6.	Loyang segi empat	Tempat meletakkan adonan
7.	Nampan	Tempat meletakkan adonan
8.	Sendok	Sebagai alat bantu mengaduk dan menakar bahan
9.	Piring	Untuk meletakkan nugget yang telah jadi
10.	Plastik	Untuk membungkus/mengemas nugget

### 2.3. Prosedur Penelitian

Pembuatan nugget secara umum sudah dapat dilakukan oleh masyarakat luas, namun dalam pembuatan nugget ikan gulamah ini

mengacu kepada proses pembuatan nugget oleh Nugroho *et al.* (2021). Adapun proses pembuatan nugget yang dilakukan sebagai berikut:

Pertama, ikan dibersihkan terlebih dahulu (disisik bersih, difillet, kemudian daging ikan dikerok hingga yang didapatkan daging ikan seutuhnya), wortel diparut dan daun seledri diiris halus. Selanjutnya daging ikan, bawang putih, telur dan air diblender sampai halus. Setelah diblender halus, masukkan kedalam baskom ukuran sedang yang telah diisi irisan wortel dan daun seledri, tambahkan tepung terigu, tepung tapioka, masako dan merica, aduk sampai rata.

Kemudian masukkan adonan kedalam loyang segi empat yang telah diberi plastik terlebih dahulu agar adonan dan loyang tidak lengket, dipanaskan pada panci kukus selama 10 menit dan dimasukkan ke dalam loyang segi empat yang telah berisi adonan kedalam panci yang telah dipanaskan, kukus selama 45 menit. Setelah matang, keluarkan loyang dari panci dan dinginkan. Setelah adonan dingin, potong-potonglah sesuai keinginan atau kreasi kita. Kemudian balur dengan tepung panir, (untuk mendapatkan hasil yang baik dan lebih tahan lama, simpan di freezer) dan dapat digoreng langsung hingga kuning keemasan/matang dan siap disajikan

### 3. Hasil dan Pembahasan

Ikan gulamah merupakan salah satu ikan yang memiliki nilai jual yang tidak terlalu tinggi di Kabupaten Indragiri Hilir. Ikan gulamah ukuran besar memiliki nilai jual Rp 15.000 hingga Rp 20.000 per 1 kg, sedangkan untuk ukuran kecil memiliki nilai jual Rp 5.000 hingga Rp 10.000 per kg. Pada musim ikan gulamah, harga jual ikan ini biasanya menurun dengan nilai jual kurang dari Rp 10.000 per 1 Kg. Selain itu ikan gulamah juga termasuk ikan yang tidak terlalu digemari oleh masyarakat luas yang dapat membuat harga jual ikan ini menjadi lebih rendah/murah. Pengolahan nugget ikan ini berupaya meningkatkan nilai jual ikan gulamah dalam bentuk olahan makanan perikanan.

Hasil pengolahan Ikan gulamah menjadi produk olahan nugget ikan didapatkan hasil yang baik dimana struktur nugget ikan ini lembut dan gurih. Dalam proses pembuatan nugget ikan gulamah khusus untuk teksturnya dapat disesuaikan dengan selera pembuatan /pengolahan dengan mengkombinasikan bahan baku lain maupun mengatur kadar air sesuai kebutuhan. Nugget Ikan gulamah dapat dijadikan salah satu mata pencaharian tambahan bagi Nelayan dan Istri Nelayan. Hasil olahan dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Nugget Ikan Gulamah; A. Bahan Baku, B, C dan D Proses Pembuatan Nugget, E. Nugget dalam Bentuk Kemasan, dan F Nugget Siap Saji**

Modal yang dikeluarkan dalam pembuatan nugget ikan gulamah sebanyak 1 kg ikan dan bahan baku sekitar Rp 50.000. sedangkan jumlah olahan yang dihasilkan

sekitar 80-90 potongan nugget (bisa lebih, tergantung ukuran potongan). Jika 1 potongan Nugget Ikan gulamahdi harga Rp 1.000 maka dari 1 kg olahan nugget dapat menghasilkan

penjualan sebesar Rp 80.000 hingga Rp 90.000. dari perkiraan nilai jual tersebut dapat dikatakan bahwa nugget ikan memiliki potensi nilai jual dan keuntungan yang cukup tinggi. Jika dihitung dari penggunaan modal dengan nilai jual bisa mendapatkan keuntungan 60%-80% dari modal awal yang dikeluarkan.

Nugget ikan gulamah juga dapat dikembangkan menjadi makanan beku (*Frozen Food*) maupun makanan cepat saji. Menurut Wardhani, Indah dan Indrayanti (2010) produk olahan ikan memberikan gambaran yang lebih menguntungkan daripada produk ikan segar seperti adanya berbagai variasi bentuk dan ukuran produk, jumlah produk sedikit dan menghemat tempat, produk umumnya tahan lama dan jenis olahan selalu sama sesuai permintaan.

Olahan nugget Ikan gulamah ini berpotensi menjadi salah satu produk perikanan bagi nelayan dan istri nelayan, karena olahan nugget ini dapat dibuat oleh istri nelayan sebagai salah satu produksi perikanan. Dengan adanya pengembangan nugget ikan gulamah ini dapat menambah jenis dan variasi hasil produksi perikanan nelayan yang awalnya hanya berupa ikan segar atau pun ikan asin, sekarang dapat juga diolah menjadi nugget ikan dan jika di kelola dan dikembangkan dapat menjadi salah satu industry produk perikanan yang mampu dikelolala mandiri oleh nelayan yang ada di Kabupaten Indragiri Hilir.

#### 4. Kesimpulan dan Saran

Ikan gulamah dapat diolah menjadi nugget ikan yang dapat disajikan dalam bentuk makanan cepat saji maupun makanan beku (*frozen food*). Nugget ikan gulamah dapat mendongkrak nilai jual ikan dan meningkatkan minat/daya Tarik bagi masyarakat untuk memakannya. Nugget ini juga berpotensi menjadi produk perikanan bagi masyarakat nelayan

Dari hasil penelitian ini dapat dikembangkan menjadi penelitian lanjutan seperti: Pengolahan nugget ikan gulamah dengan bahan dasar tepung yang berbeda, mengukur kandungan gizi dari nugget ikan gulamah, serta membuat bahan campuran lain atau adonan lain yang dikombinasikan dengan ikan gulamah (*P. argentata*).

#### Daftar Pustaka

- Darmadi, N.M., I.G.S. Pandit, dan I.G.N. Sugiana. (2019). Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (*Fish Nugget*). *Community Service Journal (CSI)*. 2 (1) : 18-22
- Edahwati, L., Sutiono, dan M.K. Asrori. (2020). Usaha Peningkatan Nilai Jual Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Menjadi Abon. *JATEKK Jurnal Abdimas Teknik Kimia*. 1 (1) : 6-11
- Nugroho, T.S., Adiguna, G.S., & Masi, A. (2021). Formulasi Nugget Ikan Untuk Mendukung Hilirisasi Produk Olahan Ikan Sebagai Rintisan Teaching Factory di Workshop Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan-POLNEP. *Manfish Journal*, 1(0), 143-151.
- Wardhani, R.M., R.D. Indah, dan Indrayanti. (2010). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *Agrotek*, 11(2) : 54-63