



Inovasi Produk Lokal untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat melalui Pengembangan Nugget dari Ikan Bandeng

Local Product Innovation to Improve Community Economy through the Development of Milkfish Nuggets

Nurul Hidayat^{1*}, Febrianingsih. A², Audi³, Charla Ta'bi Sulung⁴, Khairunnisa⁵, Owen Petit⁶, Prithi Arvana Angody⁷, Rabi Simon⁸

¹ Program Studi Manajemen, Universitas Borneo Tarakan, Indonesia

²⁻⁸ Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Borneo Tarakan, Indonesia

nurul.hidayat8910@gmail.com^{1*}, febrianingsihastuti@gmail.com²

Korespondensi penulis: nurul.hidayat8910@gmail.com

Article History:

Received: April 24, 2025;

Revised: Mei 08, 2025;

Accepted: Mei 22, 2025;

Published: Mei 24, 2025

Keywords: Economy, Milkfish, UMKM

Abstract: North Kalimantan is one of the provinces in Indonesia that has marine and fisheries potential. The marine and fisheries sector, which has the potential to contribute to the regional economy, is expected to bring about an increase in the economy evenly and evenly in each region. MSMEs have a very important role in driving the wheels of the economy in the North Kalimantan region. The development of Nuggets from Milkfish can be one way to improve the economy of the people of North Kalimantan. This Community Service Activity was carried out in Kampung 4 Village, East Tarakan District, Tarakan City, North Kalimantan Province on May 4, 2025 at 18.30 - 19.30 WITA. This activity was carried out in Taman Berkampung and one of the shops owned by local residents, Kampung 4 Village, attended by MSMEs and visitors/buyers at Taman Berkampung. The methods used in this activity are procedures for managing and improving tropical marine resources, as well as documentation. The benefits of education provided to residents or MSMEs in the area are so that residents can know that utilizing marine resources can increase the competitiveness of local products and encourage economic independence. This activity was carried out through several series, namely making nuggets from milkfish, socialization, nugget testimonials, and documentation.

Abstrak

Kalimantan Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kelautan dan perikanan. Sektor kelautan dan perikanan berpotensi menjadi penyumbang ekonomi daerah diharapkan dapat membawa peningkatan ekonomi secara setara dan merata di setiap daerah. UMK mempunyai peran yang sangat penting dalam penggerakkan roda perekonomian di wilayah Kalimantan Utara. Pengembangan Nugget dari Ikan Bandeng dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Kalimantan Utara. Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Kampung 4, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada tanggal 4 Mei 2025 pada pukul 18.30 – 19.30 WITA. Kegiatan ini dilaksanakan di Taman Berkampung dan salah satu toko milik warga sekitar, Kelurahan kampung 4 diikuti dengan para UMKM dan para Pengunjung/pembeli di Taman Berkampung. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu, tata cara pengelolaan dan peningkatan sumber daya laut tropis, serta dokumentasi. Manfaat dari edukasi yang diberikan kepada warga atau UMKM di sekitar yaitu agar warga dapat mengetahui bahwa memanfaatkan sumber daya laut dapat meningkatkan daya saing produk lokal dan mendorong kemandirian ekonomi. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pembuatan nugget dari ikan bandeng, sosialisasi, testimoni nugget, dan dokumentasi.

Kata Kunci: Ekonomi, Bandeng, UMKM

1. PENDAHULUAN

UMK mempunyai peran yang sangat penting dalam penggerakkan roda perekonomian di wilayah Kalimantan Utara. Presentase UMK di Provinsi Kalimantan Utara mencapai 98,09 persen dari total jumlah usaha nonpertanian yang tercatat di Kalimantan Utara. Kota Tarakan, yang merupakan satu-satunya wilayah kota di Kalimantan Utara, menjadi daerah dengan jumlah UMK tertinggi di Kalimantan Utara. Proporsi UMK di kota Tarakan mencapai sekitar 37,98 persen dari total UMK di Kalimantan Utara. Sementara itu, sekitar 20 persen dari total UMK di Kalimantan Utara berada di wilayah Kabupaten Nunukan dan Bulungan. Sedangkan kurang dari 5 persen UMK Kalimantan Utara berada di wilayah Kabupaten Tana Tidung (Badan Pusat Statistik, 2016). Pengetahuan masyarakat terutama Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tentang modifikasi pangan pada umumnya belum cukup bahkan masih awam terutama pengolahan nugget (Nofiyanto et.al., 2020).

Kalimantan Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi kelautan dan perikanan. Sektor kelautan dan perikanan berpotensi menjadi penyumbang ekonomi daerah diharapkan dapat membawa peningkatan ekonomi secara setara dan merata di setiap daerah (Rahman, 2018).

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang cukup populer di Asia Tenggara. Di Indonesia ikan ini sudah biasa di konsumsi dan dilakukan budidaya untuk dijual serta diolah menjadi produk olahan (Sari et.al., 2022). Hal tersebut dikarenakan ikan bandeng memiliki cita rasa yang manis dan dagingnya juga lembut, serta harganya yang cukup terjangkau (Nirina et.al., 2024).

Gizi ikan bandeng menurut Saporinto (2009), dalam 100 g daging bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 g protein, 4,8 g lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi, 150 SI vitamin A, dan 0,05 mg vitamin B1. Berdasarkan komposisi gizi tersebut maka ikan bandeng di golongan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak rendah. (Nusantara et.al, 2017). 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 (Amir et.al, 2025).

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dipandang sangat perlu untuk membantu mendorong masyarakat dalam berpikir kreatif dalam segi ekonomi. Hal inilah yang melatar belakangi perlunya pengabdian di wilayah ini. Untuk mengoptimalkan pengembangan ekonomi, terutama ekonomi kreatif (Anharudin et.al, 2019). Seiring perkembangan

teknologi, khususnya teknologi pengolahan pangan, pengolahan produk hasil perikanan menjadi pilihan yang tepat. Pengelolaan ikan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan hasil panen yang disertai dengan usaha peningkatan nilai tambah (Indriati et.al, 2023). Program pengembangan Nugget dari Ikan Bandeng dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan ekonomi masyarakat masyarakat Kalimantan Utara khususnya di Kota Tarakan.

Nugget merupakan salah satu bentuk dari banyaknya makanan beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang yang selanjutnya dibekukan. (Sulistiyawan et.al, 2022) sehingga memungkinkan untuk mengganti bahan baku nugget itu sendiri yang berupa daging ayam diganti dengan daging ikan bandeng (Pade, 2022).

Nugget ikan bandeng merupakan olahan dari bahan dasar daging ikan yang telah di haluskan dan di campur dengan bahan pengikat serta diberi bumbu, kemudian dikukus, dipotong, di baluri tepung terigu dan tepung panir, lalu di goreng. Ikan bandeng sangat potensial dan mudah di temukan di pasaran (Nadhifah et.al, 2021) terutama di daerah Kalimantan Utara. Jika masyarakat sekitar hanya menjual ikan bandeng langsung ke pasaran tanpa mengolahnya masyarakat hanya mendapatkan penghasilan yang cukup, sedangkan jika ikan bandeng diolah terlebih dahulu penghasilan yang dicapai dapat lebih menguntungkan (Haslindah, 2017).

Persaingan olahan bandeng yang beragam dan terbatasnya keterampilan para pekerjanya, menjadikan usaha bandeng berjalan mengalir saja tanpa ada inovasi dan perubahan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan inovasi produk olahan bandeng melalui pengembangan produk bandeng menjadi nugget bandeng. (Putri et.al, 2020) juga bertujuan untuk memanfaatkan hasil perikanan menjadi sebuah produk makanan ringan yang bernilai ekonomis, membantu dalam membangun dan meningkatkan sumber pendapatan masyarakat (Trissan et.al, 2022).



Gambar 1. Spanduk Pengabdian Masyarakat

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Kampung 4, Kecamatan Tarakan Timur, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 4 Mei 2025 pada pukul 18.30 – 19.30 WITA dan diikuti dengan para UMKM serta para pengunjung/pembeli di Taman Berkampung.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu, tata cara pengelolaan dan peningkatan sumber daya laut tropis, serta dokumentasi. Sosialisasi dilakukan oleh ketua pelaksana dan para anggota kelompok dengan menyampaikan keunggulan ikan bandeng apabila diolah menjadi nugget. Manfaat dari edukasi yang diberikan kepada warga atau UMKM di sekitar yaitu agar warga dapat mengetahui bahwa memanfaatkan sumber daya laut dapat meningkatkan daya saing produk lokal dan mendorong kemandirian ekonomi.

Sosialisasi dilakukan dengan cara penjelasan langsung cara pembuatan nugget dari ikan bandeng ke para UMKM disekitar. Penjelasan dilakukan oleh kelompok pengabdian sebagai narasumber, dimana para anggota telah mempelajari lebih dahulu tentang bagaimana cara meningkatkan sumber daya laut dan menjelaskan kepada umkm disekitar. Dokumentasi dilakukandengan cara mengambil gambar dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung, alat yang dilakukan dalam proses dokumentas ialah kamera handphone.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu pembuatan nugget dari ikan bandeng, sosialisasi, testimoni nugget, dan dokumentasi. Pembuatan nugget yang dilakukan oleh semua anggota kelompok pengabdian di rumah salah satu warga yang berada di kampung 4. Sosialisasi dilakukan oleh para anggota dengan menjelaskan kepada umkm tentang pengelolaan sumber daya laut yang melimpah di Kota Tarakan, tujuan dari diadakan nya pengabdian ini adalah agar para umkm memiliki ide baru dan peluang bisnis dengan memanfaatkan sumberdaya alam yang ada di sekitar, dengan hanya menggunakan modal sedikit dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

Kegiatan ini secara keseluruhan dilaksanakan secara teknis oleh mahasiswa sebagai sebuah tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan serta para UMKM yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Komposisi Bahan

Bahan Utama yang digunakan dalam pembuatan nugget dari ikan bandeng ini di pilih berdasarkan kemudahan dalam pengelolannya. Berikut bahan – bahan yang di gunakan:

- a. 2 kg Ikan bandeng tanpa duri
- b. 5 butir telur
- c. 13 bawang putih
- d. 3 batang daun bawang
- e. 2,5 buah wortel
- f. 1,4 sdm lada
- g. 1,4 sdm kaldu jamur
- h. 2,5 sdm gula
- i. 2,4 sdm garam
- j. 4,4 sdm saos tiram
- k. 4,4 sdm tepung tapioca
- l. 5 sdm tepung terigu
- m. Tepung panir
- n. Minyak goreng

Proses pembuatan

Proses pembuatan Nugget dari ikan bandeng dilakukan dengan Langkah – Langkah sebagai berikut:

- a. Pisahkan daging ikan dari kulit dan lemak ikan
- b. Tumis bawang putih dan daun bawang
- c. Haluskan ikan, bawang putih, daun bawang, telur dan wortel menggunakan blender
- d. Tambahkan penyedap rasa dan tepung tapioka lalu aduk hingga rata
- e. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah di olesi minyak
- f. Kukus kurang lebih 30 menit
- g. Setelah di kukus, potong sesuai selera
- h. Baluri nugget dengan tepung terigu dan tepung panir
- i. Diamkan nugget di freezer beberapa jam
- j. Nugget siap di goreng dan di santap



Gambar 2. Proses penyiapan bumbu



Gambar 3. Pemisahan lemak ikan



Gambar 4. Proses menghaluskan bahan



Gambar 5. Memberikan tepung panir



Gambar 6. Pembuatan Jurnal



Gambar 7. Edukasi kepada UMKM



Gambar 8. Foto bersama dosen pengampu



Gambar 9. Foto bersama UMKM di Taman Berkampung



Gambar 10. Foto bersama warga sekitar



Gambar 11. Hasil Olahan Nugget dari Ikan Bandeng

Saat memberikan Edukasi para UMKM dan pengunjung juga cepat memahami cara mengelolah Ikan Bandeng menjadi Nugget. Melalui kegiatan pengabdian ini dapat memberikan kemampuan kepada para UMKM di Taman berkampung Kelurahan Kampung 4 Kota Tarakan tentang pengelolaan sumber daya yang ada di sekitar dan memberikan peluang untuk menciptakan ide usaha baru serta dapat meningkatkan kualitas ekonomi.

Acara berbagi Nugget dari Ikan Bandeng pada kegiatan pengabdian ini dapat menjadikan ikatan silaturahmi antar UMKM dan warga yang sedang berkunjung di Taman Berkampung Kelurahan Kampung 4 Kota Tarakan menjadi semakin erat, mendapat ilmu pengetahuan baru tentang pemanfaatan sumber daya laut, serta menambah pengalaman bagi para anggota kelompok untuk bersosialisasi kepada para UMKM.

4. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya untuk para UMKM dan para pengunjung/pembeli yang telah bersedia membantu kami dalam memberikan edukasi mengenai pembuatan nugget dari ikan bandeng. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada teman-teman yang telah bekerja sama untuk menjalankan kegiatan pengabdian di masyarakat ini hingga selesai.

5. KESIMPULAN

Inovasi produk lokal berupa pengembangan nugget dari ikan bandeng merupakan langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah komoditas perikanan serta membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat, khususnya di daerah pesisir. Pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan siap saji seperti nugget tidak hanya memperpanjang masa simpan produk, tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar lokal dan nasional. Melalui pendekatan inovatif ini, masyarakat dapat memperoleh pendapatan tambahan, menciptakan lapangan kerja baru, serta mendorong kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal. Dengan

demikian, pengembangan nugget ikan bandeng terbukti efektif sebagai solusi pemberdayaan ekonomi masyarakat yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, N., Kasri, K., La Nafie, Y. A., & Syahrul, S. (2025). Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Ikan Bandeng Chanos Chanos Pada Poklaksar US Family di Kabupaten Pinrang. *JDISTIRA-Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 5(1), 96-102.
- Anharudin, A., Fernando, D., Saefudin, S., Susandi, D., & Dwiyatno, S. (2019). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Keterampilan Membuat Nugget Berbahan Dasar Ikan Bandeng Sebagai Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Ekonomikawan*, 19(2), 454851.
- Badan Pusat Statistik. (2016). *Potensi Usaha Mikro Kecil Provinsi Kalimantan Utara*.
- Haslindah, A. (2017) Analisis kelayakan pendirian usaha nugget ikan bandeng dengan metode net present value (npv) di kabupaten maros.
- Indriati, S., Yusuf, M., Darajat, Z., Yunus, M. A., Ruso, S., & Aliani, P. N. R. (2023). Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Produk Nugget Dan Bakso Di Desa Kabba. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 9, No. 3, pp. 256-263).
- Nadhifah, H., Kristiastuti, D., Indrawati, V., & Soeyono, D. R. (2021). Pengaruh proporsi ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan ikan bandeng (*Chanos chanos*) terhadap sifat organoleptik nugget kelor. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 418-427.
- Nirina, E., Yofanda, A. R., Putri, S. J. A., & Syafithri, N. M. (2024). Pelatihan pembuatan nugget ikan bandeng sebagai upaya peningkatan ekonomi desa majungan, kKcamatan Pademawu, Kabupaten Pamekasan. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(01), 27-35.
- Nofiyanto, E., Haryati, S., & Wahjuningsih, S. B. (2020). Modifikasi nugget dari bahan baku ikan bandeng dan tempe bagi UMKM mandiri kecamatan genuk kota Semarang. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(4), 562-566.
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87.
- Pade, S. (2022). Pembuatan Nugget Ikan Bandeng Didesa Randangan Kabupaten Pohuwato. *Jurnal Abdimas Gorontalo (Jag)*, 5(1), 24-27.

- Putri, S. I., Satyanegara, D., & Pertiwi, W. N. B. (2020). Pengembangan produk olahan ikan bandeng di Desa Sukamanah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek*, 2(1), 1-7.
- Rahman, B. (2018). Strategi Pengembangan Industri Berbasis Maritim Berdasarkan Sumber Daya, Peran, dan Posisi Daerah (Studi Kasus: Kalimantan Utara). *Journal of Regional and Rural Development Planning (Jurnal Perencanaan Pembangunan Wilayah dan Perdesaan)*, 2(3), 228-243.
- Sari, W. M., Andriana, A. N., & Bharata, W. (2022). Pendampingan Industri Rumahan Melalui Pembuatan Produk Nugget Ikan Bandeng Dan Pengemasan Produk. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5).
- Sulistyawan, V. N., Naima, A., & Fitriani, L. (2022). Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng menjadi Nugget untuk Meningkatkan UMKM Desa Ketapang. *Jurnal Bina Desa*, 4(3), 375-381.
- Trissan, W., Prayogi, F., Manik, N. A., Bibowo, T. H., Purnama, D., Simanjuntak, J. & Lasono, A. (2022). Meningkatkan Nilai Produk Olahan Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dalam Upaya Penggerakan Umkm Serta Pencegahan Dan Penanggulangan Stunting Di Desa Sungai Undang Kecamatan Seruyan Hilir Kabupaten Seruyan. *Majalah Ilmiah KKN Tematik LPPM UPR*, 3(3).