

## Pengolahan Ikan Nomei (*Harpodon nehereus*) Menjadi Nugget Di Daerah Juata Laut Kota Tarakan

Gazali Salim<sup>1\*</sup>, Rukisah<sup>2</sup>, Azis<sup>2</sup>, Muhammad Firdaus<sup>1</sup>, Tamrin Toha<sup>3</sup>, Awaludin<sup>2</sup>, Abdul Muis Prasetya<sup>4</sup>, Christine Dyta Nugraeni<sup>5</sup>, M. Fattah Al-Hafizh<sup>1</sup>, Rahmatsyah<sup>1</sup>, Herry Ipa<sup>1</sup>, Vrika Muslikah<sup>1</sup>, Reza Safira<sup>1</sup>, Selly Siva Sastri<sup>1</sup>, Tanjung Sunarto Jati<sup>1</sup>, Abdul Jalil<sup>1</sup>, Muhammad Akmal Fauzi<sup>1</sup>, LailaturRif'ah<sup>1</sup>, Eka Wulandari<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan

<sup>2</sup>Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan

<sup>3</sup>Kepala Bidang Perikanan Tangkap dan Pengawasan Sumberdaya Perikanan Dinas Perikanan Kota Tarakan

<sup>4</sup>Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Borneo Tarakan

<sup>5</sup>Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan

Email: [axza\\_oke@yahoo.com](mailto:axza_oke@yahoo.com)<sup>1\*</sup>

### Abstrak

*Ikan nomei merupakan salah satu jenis ikan dengan nilai ekonomis yang tinggi dengan harga jual sekitar IDR. 600.000 tiap 25kg (basket). Masyarakat Juata Laut menyebut ikan nomei sebagai ikan lembek atau ikan kering. Pengolahan ikan nomei yang sudah ada yaitu ikan asin bumbu merah dan ikan asin tanpa bumbu. Namun belum adanya pengolahan ikan nomei menjadi Nugget. Metode menggunakan survei langsung ke RT 02 Kelurahan Juata Laut kota Tarakan. Pelaksanaan kegiatan pada Bulan September 2022. Mekanisme pelaksanaan kegiatan adalah penyampaian materi, praktek pembuatan nugget secara langsung, dan pendampingan usaha. Tahapan dan metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa ceramah, penyampaian pengetahuan mengenai Nugget dan ikan nomei, demonstrasi dalam aplikasi pengolahan ikan menjadi nugget, pelatihan pengembangan produk nugget dan Evaluasi hasil pelatihan dimana peserta mendapatkan konsep dari makanan awetan dalam mempraktekkan pembuatan nugget dari ikan nomei serta antusias dari peserta kegiatan.*

**Keywords:** Nomei, Lembek, *Harpodon nehereus*, Nugget

### PENDAHULUAN

Ikan nomei adalah salah satu sumberdaya laut dengan jumlah yang melimpah di Perairan Juata, Tarakan, Kalimantan Utara M. Firdaus dan G. Salim (2011), Salim, *et al* (2020), Firdaus dkk (2013), Firdaus dkk (2020). Ikan nomei juga sering dijuluki ikan pepija oleh masyarakat lokal Kalimantan Utara. Ikan nomei ini memiliki nama latin yaitu *Harpodon nehereus*. Produksi perikanan laut Kota Tarakan cukup besar yaitu mencapai 3.987,50 Ton per tahun. Produksi tangkapan ikan nomei di Tarakan mencapai 915,67 ton, sehingga 25,75% catch fish production merupakan ikan nomei (Nugroho dkk, 2012).

Ikan nomei (*Harpodon nehereus*) adalah jenis ikan dengan citarasa daging yang gurih, enak dan lezat serta bergizi Firdaus dkk (2013). Daging ikan nomei adalah salah satu bahan pangan lokal dengan kandungan gizi lengkap yang dibutuhkan oleh manusia. Kandungan nutrisi tersebut antara lain protein, lemak, air, dan karbohidrat. Kandungan nutrisi daging ikan

nomei adalah air 18,87 - 20,70%, abu 22,45 - 24,43%, protein 46,33 - 50,64%, dan karbohidrat 5,3-7,06% Ratrinia dkk (2019). Menurut Firdaus *et al* (2012) menjelaskan bahwa protein ikan nomei basah sebesar 9.58%, ikan nomei kering tanpa bumbu memiliki nilai protein sebesar 66.52%, ikan nomei sedang bumbu merah sebesar 29.06% dan ikan nomei bumbu putih sebesar 2.76% (Firdaus, M., & Salim, G, 2012).

Saat ini, pemanfaatan ikan nomei berupa produk ikan tipis kering melalui proses pengeringan tradisional, padahal masih banyak potensi dari ikan nomei yang belum dimanfaatkan. Saat ini, proses pengolahan dalam bidang pangan semakin berkembang, sehingga muncul banyak peluang dalam menciptakan makanan olahan yang semakin beragam. Makanan olahan yang saat ini sangat digemari oleh konsumen adalah nugget. Produk nugget merupakan hasil olahan daging yang direstruksiasi dengan adonan dan tambahan bahan pelapis. Pengolahan daging menjadi nugget ini dilakukan untuk tetap mempertahankan kualitas daging olahan.

Produk nugget adalah salah satu produk olahan yang sangat digemari oleh masyarakat di berbagai kalangan. Penjualan produk nugget semakin meningkat dengan merek dagang yang semakin beragam. Bahan utama nugget tidak hanya daging ayam atau sapi, namun bahan lain yang dapat digunakan sebagai bahan adalah daging ikan. Penggunaan daging ikan sebagai bahan utama nugget merupakan salah satu upaya untuk peningkatan minat pasar terutama untuk pemenuhan gizi anak-anak, sebagai salah satu pendukung kegiatan gemar makan ikan dimana kandungan gizi yang terdapat dalam ikan diperlukan dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Nugget dengan bahan utama daging ikan juga menjadi alternatif bagi para konsumen yang memiliki alergi dengan olahan daging ayam dan daging sapi,

Penggunaan daging ikan sebagai bahan dasar bertujuan untuk menambah variasi rasa dan tekstur dari produk nugget yang dihasilkan. Kelebihan dari pensubstitusi bahan alam antara lain peningkatan kandungan nutrisi dan pengembangan rasa kesukaan dari produk olahan yang termodifikasi. Pengembangan olahan yang menjadi usaha yang banyak diminati dan mudah adalah pengolahan bahan pangan lokal. Pengolahan bahan pangan lokal memiliki keuntungan bagi masyarakat, karena tidak perlu bersusah payah mencari bahan baku, masyarakat hanya perlu mengambil dari bahan baku yang tersedia di sekitar. Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat dilatarbelakangi oleh pemanfaatan bahan pangan lokal yang terdapat dalam wilayah Juata Laut yaitu ikan nomei. Pada program ini dilakukan pengembangan modifikasi produk dengan pemanfaatan sumberdaya alam lokal yaitu ikan nomei yang selama

ini produk tangkap utama yang kurang dimanfaatkan karena dianggap tidak memiliki cita rasa yang baik untuk pengolahan.

Pengembangan produk olahan ikan nomei menjadi nugget diharapkan dapat membantu peningkatan pendapatan dari sektor perikanan, sehingga berdampak positif bagi perekonomian masyarakat sekitar. Produk olahan ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Juata Laut, Tarakan, Kalimantan Utara sebagai usaha bersama masyarakat dan salah satu roda penggerak perekonomian.

## **METODE KEGIATAN**

### **Lokasi Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat**

Mitra pada program pengabdian masyarakat ini adalah Ibu PKK di daerah Juata Laut, Kota Tarakan, Kalimantan Utara. Kegiatan ini melibatkan Dosen dan mahasiswa dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Borneo Tarakan termasuk dari Ketua dan Sekretaris Himpunan Mahasiswa Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan FPIK UBT; Dosen dari Fakultas Teknik, Universitas Borneo Tarakan, Dinas Perikanan kota Tarakan dan ibu PKK yang berada di Jl. Puput No 32 Kawasan RT.2 Kelurahan Juata Laut kota Tarakan dan Nelayan ikan nomei.



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Nugget di Rumah Pak Syahrudin RT 02 Juata Laut

### **Sasaran Pelaksanaan**

Sasaran program pengabdian masyarakat dalam proses pembuatan nugget dari ikan nomei ini adalah masyarakat Ibu PKK di RT.02 dan ibu PKK dari RT 08 berjumlah 40 orang,

diantaranya dalam pelaksanaan kegiatan melibatkan dosen, mahasiswa, HMJ MSP, Dinas Perikanan kota Tarakan dan Ibu PKK di RT 002 Kota Tarakan.



Gambar 2. Kegiatan Pembuatan Nugget Bersama Mahasiswa MSP dan ibu PKK RT 02 dan 08 Juata Laut

### **Bahan dan Alat yang digunakan**

Bahan pembuatan nugget ikan nomei yang digunakan adalah daging ikan nomei tanpa kepala dan ekor, garam, tepung kanji, tepung terigu, telur, ladaku, penyedap masakan masako, bawang putih, bawang merah, wortel, daun sop, daun bawang penyedap masakan sasa dan tepung roti.

Alat pembuatan nugget yang digunakan adalah baskom, timbangan, parutan, kukusan, loyang, wajan, pisau pemotong sayur dan buah dan kompor gas.

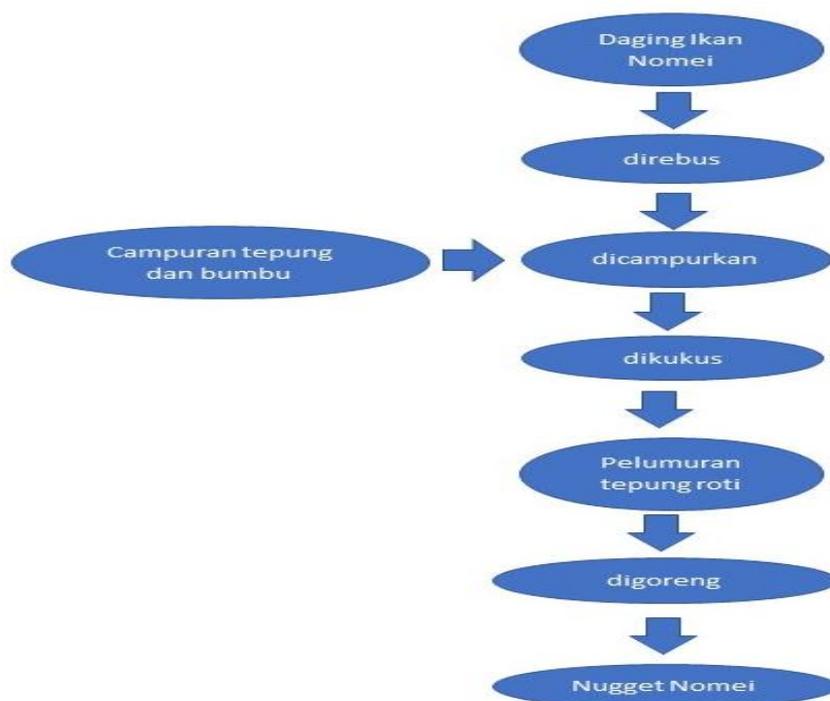
### **Metode Pelaksanaan**

Tahapan yang dilaksanakan dalam perencanaan dan pelatihan program pengabdian masyarakat adalah:

1. Upaya pendekatan kepada masyarakat dengan tujuan agar masyarakat mempunyai keinginan, tanggung jawab, dan kemampuan masyarakat untuk berpartisipasi aktif serta ikut menyebarkan ilmu pengetahuan dan wawasan dalam pengolahan ikan nomei menjadi nugget di sekitar lingkungannya.
2. Pemetaan permasalahan di sekitar masyarakat di wilayah Juata Laut kota Tarakan, merupakan wilayah tempat pusat hasil perikanan tangkap ikan nomei dan dilihat dari berbagai aspek terutama masalah yang dihadapi langsung oleh Ibu PKK di RT 02 dan 08 di Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan.
3. Penentuan macam-macam bahan dan alat yang diperlukan dalam pembuatan nugget dari ikan nomei bagi masyarakat di Juata Laut untuk memudahkan dalam melaksanakan

kegiatan pembuatan nugget ikan nomei di wilayah Kelurahan Juata Laut kota Tarakan, Kalimantan Utara.

4. Mengundang masyarakat di Juata Laut kota Tarakan, Kalimantan Utara pada khususnya Ibu PKK RT 02 dan 08 untuk berpartisipasi aktif dalam program pengabdian masyarakat dalam diversifikasi pengolahan perikanan menjadi nugget.
5. Penyuluhan mengenai produksi produk olahan nugget dari ikan Nomei dapat di kembangkan menjadi produk bertahan lama dengan metode Frozen.
6. Pelatihan produksi nugget dari ikan Nomei bagi mitra Ibu PKK RT 02 dan 08 di Kelurahan Juata Laut, Kota Tarakan, Kalimantan Utara.



Gambar 3. Metode Pembuatan Nugget Nomei

Metode dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat pembuatan nugget ikan nomei adalah penyampaian materi mengenai ikan nomei dan pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget secara langsung di RT 02 Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan.

Berikut merupakan rincian metode yang digunakan dalam pelaksanaan program kegiatan pengolahan ikan nomei menjadi nugget yaitu;

1. Penyampaian materi berupa pembukaan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Tarakan oleh Bapak Tamrin Toha, M.Si dilakukan secara ceramah, materi yang disampaikan adalah pengetahuan secara umum tentang ikan Nomei mengenai potensi perikanan penangkapan dan kelestarian ikan nomei, dan penyampaian materi oleh Ketua Tim Bapak Gazali Salim,

- M.Si mengenai gambaran potensi pengolahan ikan nomei dan kandungan gizi protein ikan nomei yang sudah di olah oleh masyarakat Juata Laut Kota Tarakan dan metode cara pengolahan pangan ikan nomei menjadi nugget.
2. Pelaksanaan demonstrasi secara langsung mengenai pembuatan nugget ikan nomei yang di bantu oleh mahasiswa MSP bernama Vrika dan Herry Ipa, dan mahasiswa MBKM Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (Muhammad Akmal Fauzi, Abdul Jalil, Eka Wulandari dan Lailaturrifah) serta Ketua dan Sekertaris HMJ MSP. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat pada khususnya ibu PKK RT 02 dan 08 Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan, dalam proses pengolahan pangan lokal dengan dilakukan diversifikasi ikan nomei jadi nugget.
  3. Demonstrasi secara langsung dalam penggunaan peralatan dan bahan dalam pembuatan atau produksi nugget dari ikan nomei. Peserta kegiatan Ibu PKK RT 02 dan 08 juga dipersilahkan melakukan tanya jawab untuk melengkapi hal-hal yang belum tersampaikan dengan jelas.
  4. Pelatihan dalam memproduksi dari produk nugget bahan ikan Nomei kepada masyarakat Juata Laut dari ibu PKK RT 02 dan 08, Kota Tarakan, Kalimantan Utara sebagai peserta pelatihan.
  5. Evaluasi dari program pengabdian masyarakat ini yang dilakukan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan, diharapkan dapat menyampaikan kritik dan saran mengenai program kegiatan ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk hasil pembuatan nugget diamati secara organoleptik pada nugget. Nugget ikan nomei berwarna kuning keemasan, memiliki aroma ikan khas nomei, tekstur didalam daging nugget terasa lembut dan empuk dan tekstur di luar renyah serta penampakkan penyajian bentuk makanan nugget menarik agar digemari oleh masyarakat terutama anak-anak.



Gambar 4. Proses Pembuatan Nugget dan Hasil Produk

Kegiatan pembuatan nugget dilakukan dengan dua metode berbeda yaitu di kukus dan adonan basah (tanpa di kukus) dari daging ikan nomei.

### 1. Metode nugget tanpa kukus (adonan basah)

Ikan nomei yang digunakan adalah daging tanpa kepala dan ekor. Bahan yang digunakan adalah bawang merah dan bawang putih, ladaku, penyedap masakan masako, garam, wortel, telur, penyedap rasa sasa, daun bawang dan daun sop.

Penimbangan bahan ini penting karena komposisi yang tetap setiap produksinya menentukan kualitas mutu dari nugget ikan nomei. Proses berikutnya dengan pencampuran bahan-bahan yang telah disediakan, daging ikan nomei, tepung dan bumbu-bumbu. Pencampuran harus dilakukan secara merata untuk menjaga rasa di setiap bagian nugget yang diproduksi.

Tahapan dalam produksi nugget ikan nomei diawali dengan penimbangan bahan untuk menentukan berat awal dari setiap bahan baku yang digunakan sesuai takaran yang telah ditentukan untuk mendapatkan hasil nugget yang diinginkan.

Cara pelaksanaan kegiatan pembuatan nugget dengan cara adonan basah (tanpa di kukus) yaitu

1. Bersihkan daging ikan nomei kemudian di rebus kurang lebih sekitar 5-10 menit, hingga daging kelihatan setengah matang. Daging ikan nomei mudah hancur, sehingga di usahakan tidak lama dalam merebus ikan nomei.
2. Penggunaan daging ikan nomei yang telah di kukus, dilakukan dengan memisahkan duri tulang, untuk mendapatkan hasil nugget yang lembut dan empuk tanpa duri.
3. Siapkan bawang putih dan bawang merah (di ulek halus), tambahkan ladaku, garam, wortel, daging ikan dan bawang, daun sop di satukan dalam baskom besar untuk dijadikan satu dengan merata.
4. Masukkan ladaku dan bawang merah bawang putih berfungsi sebagai pengharum aroma dan penyedap dalam pembuatan nugget ikan Nomei dengan memberikan rasa yang gurih.
5. Setelah tercampur, masukkan telur sekitar 4-5 biji (menyesuaikan dengan daging ikan nomei) lalu di aduk hingga rata dan homogen tercampur dengan sempurna.
6. Lalu masukkan tepung terigu dan tepung kanji hingga tercampur merata sempurna (sesuaikan dengan daging ikan nomei) untuk membentuk tekstur nugget yang padat.
7. Dalam pembuatan nugget ikan nomei ini air tidak perlu ditambahkan karena tekstur dari Ikan Nomei ini mengandung air. Ambil tempat cetakan (Loyang) sesuai ukuran yang diinginkan dapat juga menggunakan tangan sesuai dengan keinginan dari peserta.

8. Taburi tepung roti ke dalam nugget daging ikan nomei tersebut.
9. Setelah di taburi tepung roti kemudian Nugget digoreng pada suhu di atas 100°C, minyak harus menutupi seluruh permukaan saat penggorengan agar nugget matang pada seluruh permukaan, tanda nugget telah matang dengan memiliki warna keemasan kemudian tiriskan dan sajikan.

## **2. Metode Nugget dengan kukus**

Ikan nomei yang digunakan adalah daging tanpa duri. Bahan yang digunakan adalah bawang merah dan bawang putih, ladaku, penyedap masakan masako, garam, wortel, telur, penyedap rasa sasa, daun bawang dan daun sop.

Cara pelaksanaan kegiatan pembuatan nugget dengan cara kukus yaitu

1. Ambil daging ikan nomei kemudian di rebus kurang lebih sekitar 5-10 menit, hingga daging kelihatan setengah matang. Daging ikan nomei mudah hancur, sehingga di usahakan tidak lama dalam merebus ikan nomei.
2. Penggunaan daging ikan nomei yang telah di kukus, dilakukan dengan memisahkan duri tulang, untuk mendapatkan hasil nugget yang lembut dan empuk tanpa duri.
3. Siapkan bawang putih dan bawang merah (di ulek halus), tambahkan ladaku, garam, wortel, daging ikan dan bawang, daun sop di satukan dalam baskom besar untuk dijadikan satu dengan merata.
4. Masukkan ladaku dan bawang merah bawang putih berfungsi sebagai pengharum aroma dan penyedap dalam pembuatan nugget ikan Nomei dengan memberikan rasa yang gurih.
5. Setelah tercampur, masukkan telur sekitar 4-5 biji (menyesuaikan dengan daging ikan nomei) lalu di aduk hingga rata dan homogen tercampur dengan sempurna.
6. Lalu masukkan tepung terigu dan tepung kanji hingga tercampur merata sempurna (sesuaikan dengan daging ikan nomei) untuk membentuk tekstur nugget yang padat.
7. Dalam pembuatan nugget ikan nomei ini air tidak perlu ditambahkan karena tekstur dari Ikan Nomei ini mengandung air.
8. Ambil tempat cetakan (Loyang) sesuai ukuran yang diinginkan dapat juga menggunakan tangan sesuai dengan keinginan dari peserta.
9. Taburi tepung roti ke dalam nugget daging ikan nomei tersebut.
10. kemudian dilakukan pengukusan selama 15 menit yang bertujuan untuk mematangkan nugget. Nugget hasil kukusan dilanjutkan dengan pelapisan (*coating*) dengan cara pelapisan basah (*wet coating*) dan pelapisan kering (*dry coating*) sejenis tepung roti.

Pelapisan dilakukan hingga permukaannya tertutup rata. Tekstur nugget dipengaruhi oleh proses pendinginan yang menghasilkan tekstur yang kompak dan keras.

11. Nugget digoreng pada suhu di atas 100°C. Minyak harus menutupi seluruh permukaan saat penggorengan agar nugget matang pada seluruh permukaan.
12. Untuk yg dikukus bisa dimasukan kek dalam kemasana dan disimpan di dalam freezer untuk mendapatkan hasil nugget dalam kemasn frozen.

Tempat yang digunakan dalam kegiatan ini adalah di daerah rumah warga Bapak Syahrudin (Bapak Utos) di RT 02 di daerah Kelurahan Juata Laut. Tempat pelaksanaan pemberian materi dan pelatihan keterampilan dalam membuat nugget ikan Nomei di Jalan Puput No 32 RT 02 Kelurahan Juata Laut, Kota Tarakan. Pelatihan pembuatan produk nugget ikan Nomei dalam rangka meningkatkan keterampilan dan pendapatan keluarga yang dilakukan di wilayah RT 02 dan RT 08 Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan.

Seluruh resep-resep yang dianjurkan dengan melampirkannya sebagai materi penyuluhan. Setelah mengikuti pelatihan bagi Ibu-ibu PKK Juata Laut, Kota Tarakan melalui pelatihan pembuatan nugget ikan nomei, dalam rangka meningkatkan keterampilan, menaikkan gizi keluarga, dan meningkatkan pendapatan keluarga, semua peserta tertarik untuk mengaplikasikannya sebagai produk awetan begizi dan ekonomis atau berpeluang untuk bisnis.

Pelatihan pembuatan ikan nomei jadi nugget di publikasikan dalam koran radar Tarakan pada hari Senin, tanggal 26 September 2022. <https://radartarakan.jawapos.com/berita-kontrak/26/09/2022/dosen-fpik-ubt-gelar-pengabdian-masyarakat-olah-ikan-nomei-menjadi-nugget/>

## Dosen FPIK UBT Gelar Pengabdian Masyarakat, Olah Ikan Nomei Menjadi Nugget

TARAKAN - Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Universitas Borneo Tarakan bersama dengan tim melakukan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pengelolaan perikanan ikan nomei atau ikan lembek (*Haripodon nehericus*) jadi nugget di daerah Juata Laut, Tarakan Utara, Kota Tarakan.

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah Saharudin, Kelurahan Juata Laut, Minggu (25/9), dihadiri ibu-ibu PKK dari RT 8 dan RT 2 sebagai peserta kegiatan.

Dekan FPIK UBT Rukisah, Ph.D mengungkapkan, kegiatan pengabdian masyarakat merupakan bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. "Ada tiga hal di dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi itu, yang pertama adalah pengajaran. Kedua adalah penelitian. Selain mengajar, dosen melakukan penelitian, supaya bisa memecahkan persoalan di masyarakat dengan konsep-konsep dari dosen yang harus dibuktikan secara saintifik," katanya kepada *Radar Tarakan*.

Ketiga adalah pengabdian masyarakat. Hasil riset dosen sebagai basis



Nugget Ikan Nomei

ai pengetahuannya kemudian disosialisasikan kepada masyarakat. "Jadi pengabdian ini wajib, bukan hanya dosen FPIK saja, tapi semua yang berstatus dosen," ujarnya. Sementara itu, Ketua Tim Gazali Salim, S.Kel., M.Si mengatakan, bahwa ikan nomei merupakan salah satu jenis ikan yang dijadikan sebuah ciri khas atau karakteristik dari Kota Tarakan. Nama lokal dari ikan nomei

yang sering digunakan oleh masyarakat setempat disebut ikan lembek. Bahasa latin dari ikan nomei adalah *haripodon nehericus*.

"Selama saya di Kota Tarakan, masyarakat mengelola ikan nomei ini sebagai ikan kering," ungkapnya.

Ketua Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan (MSP) FPIK UBT ini menerangkan, berdasarkan hasil penelitian mengenai komparasi uji pro-

tein ikan nomei (*haripodon nehericus*) yang dilakukan 24 September 2012, menurut Firdaus et al (2012), bahwa persentase protein ikan nomei basah sebesar 9,58 persen. Sedangkan nilai uji protein dari hasil pengolahan perikanan untuk ikan nomei kering tanpa bumbu didapatkan sebesar 66,52 persen, untuk ikan nomei sedang bumbu merah didapatkan sebesar 29,06 persen dan untuk ikan nomei basah bumbu putih didapatkan sebesar 2,76 persen.

"Jadi keberadaan ikan ini ada di wilayah perairan pulau Tarakan. Ikan ini hanya ada di perairan Sumatra, Kalbar dan Kalimantan. Oleh karena itu, ikan ini sebagai potensi yang perlu dimanfaatkan secara maksimal dan dikembangkan, terutama dilestarikan secara berkelanjutan. Karena ikan ini masuk menjadi salah satu jenis ikan yang bersifat endemik," terangnya.

Wakil Pembina UKM Riset Penalaran Ilmiah UBT ini menyebutkan, bahwa ikan nomei memiliki protein bagus untuk kecerdasan otak manusia, menganti sel-sel yang rusak, dan masih banyak manfaat bagi tubuh manusia.

la berharap, melalui kegiatan ini bisa meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, jika ikan ini diolah menjadi nugget, secara ekonomis keuntungan yang didapatkan hampir empat kali lipat. "Kita berharap masyarakat bisa aplikasikan ini di rumahnya. Sebagai informasi kami juga sedang mengembangkan lagi limbah kepala ikan nomei, dan empe-emp ikan nomei," tuturnya.

Di tempat yang sama, Kepala Bidang Perikanan Tangkap dan Pengawasan Sumberdaya Perikanan, Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Tarakan Thamin Toha, M.Si memberikan apresiasi atas inovasi yang dilakukan oleh dosen-dosen FPIK UBT.

"Ini suatu inovasi, biasanya ikan ini diolah menjadi ikan kering, di tangan dosen FPIK UBT, ikan nomei menjadi nugget. Anak-anak pasti suka makan nugget ini," ungkapnya.

la mengimbau kepada masyarakat untuk menjaga kelestarian ikan nomei di perairan Tarakan. Cara penangkapannya harus bijaksana, dan memperhatikan keberlanjutan ikan nomei. "Sekali lagi, saya sangat

apresiasi. Kami dari Dinas Kelautan dan Perikanan Tarakan mengucapkan terima kasih. Ini menjadi bahan kami untuk menyosialisasikan kepada masyarakat dalam rangka pembinaan dan pemberdayaan khususnya kepada kelompok pengelola perikanan," cetusnya.

Kegiatan pengabdian ini melibatkan beberapa dosen, seperti Dekan FPIK UBT Rukisah, Ph.D, dosen Gazali Salim, S.Kel., M.Si, Dr. Azis, S.Pi., M.Si, Dr. Muhammad Firdaus, S.Pi., M.Si, Awaludin, P.L., M.Si, Christine Dyta Nugraeni, S.Si., M.Si, dan alumni M. Fathah Al-Hafiz, S.Pi, Tamrin Toha, M.Si dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kota Tarakan, Dosen Fakultas Teknik UBT, Abdul Muis Prasetya, S.T, M.T, Ketua HMJ MSP Tanjung Sunarto Jati, Sekretaris HMJ MSP Ramsyah Bin Tamrin dan beberapa mahasiswa (Hery Ipa, Vrika Muslikah, Selly Siva Sastru dan Reza Sarifa), mahasiswa MBKM Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (Muhammad Akmal Fauzi, Abdul Jalil, Eka Wulandari, Lalaturrifiah). (adv/dob/har

Gambar 5. Kegiatan Pelatihan Nugget di publikasikan dalam radar Tarakan 26 September 2022

Kegiatan pengolahan ikan nomei jadi nugget merupakan salah satu alternatif dalam pengolahan ikan nomei yang baru dikembangkan oleh Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Borneo Tarakan, untuk memberikan solusi inovasi alternatif dalam diversifikasi makanan kepada masyarakat Juata Laut pada khususnya dalam pengolahan perikanan. Selama ini masyarakat Juata Laut memiliki tiga pengolahan perikanan dari hasil tangkapan ikan nomei yaitu ikan nomei kering tanpa bumbu, ikan nomei sedang bumbu merah dan ikan nomei bumbu putih. Semoga kegiatan pengabdian masyarakat dalam pengolahan perikanan menjadi nugget dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan meningkatkan kandungan gizi protein pada masyarakat kota Tarakan.

## **KESIMPULAN**

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Peserta telah memahami pengetahuan mengenai pengolahan produk perikanan dengan pengolahan ikan nomei menjadi nugget.
2. Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pembuatan nugget ikan Nomei, sehingga dapat diterapkan lebih lanjut menjadi skala yang lebih luas.
3. Peserta memiliki antusias tinggi terhadap dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini .
4. Peserta dapat mempraktekan pembuatan nugget ikan nomei sebagai peluang usaha yang lebih menarik konsumen dan dapat dijadikan produk ekonomi inovasi kreatif sehingga menambah pendapatan masyarakat di RT 002 Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih pada pihak yang telah membantu penulis dalam pengabdian Masyarakat yaitu Ketua dan Staf dari Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Borneo Tarakan; Nelayan Alat Tangkap Nomei Pak Syahrudin (Utos) sebagai pemilik rumah yang telah menyediakan fasilitas kegiatan Pengabdian Masyarakat; Ibu PKK RT 02 Kelurahan Juata Laut Kota Tarakan. Terima kasih juga kami haturkan kepada Arnoldus Payong Lewotobi selaku Direktur Radar Tarakan dan Dobie Steven selaku Jurnalis Radar Tarakan atas keterlibatan dalam publikasi kegiatan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Firdaus, M., & Salim, G. (2012). Analisis Uji Protein dengan Mengkomparasikan Hasil Tangkapan Nelayan dan Proses Hasil Pengolahan Ikan Nomei (*Harporodon nehereus*) Di Kota Tarakan.

- Firdaus, M., Salim, G., Maradhy, E., & Abdiani, I. M. (2013). Uji variabel fekunditas, variabel TKG dan IKG dalam skala rasio kelamin pada ikan Nomei (*Harpodon nehereus*). *Jurnal Harpodon Borneo*, 6(2).
- Firdaus, M., Salim, G., Maradhy, E., & Abdiani, I. M. (2013). Analisis pertumbuhan dan struktur umur ikan nomei (*Harpodon nehereus*) di perairan juata kota Tarakan. *Jurnal Akuatika*, 4(2).
- Firdaus, M., Salim, G., Cahyadi, J., Weliyadi, E., & Bintoro, G. (2020). Model and nature of growth of red snapper fish (*Lutjanus argentimaculatus* (Forsskål, 1775)) fishing catch of bottom fish pots in Bunyu waters, North Kalimantan. *AAFL Bioflux*, 13(3), 1410-1421.
- M. Firdaus And G. Salim. (2011) "Mengkaji Faktor Kondisi Ikan Puput (*Ilisha elongata*) Yang Berasal Dari Perairan Juata," Vol. 3, Pp. 29–35.
- Nugroho, E. D., Vlorens, V., & Salurapa, A. (2017). Preferensi Pemijahan dan Habitat Ikan Nomei (*Harpodon nehereus*) di Perairan Juata Laut Tarakan Sebagai Upaya Konservasi. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(1), 55-60.
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E., & Suryono, M. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat Pada Ikan Lomek (*Harpodon Neherus*) Asin Kering. *Aurelia Journal*, 1(1), 18-23.
- Salim, G., Handayani, K. R., Anggoro, S., Indarjo, A., Syakti, A. D., Ibrahim, A. J., ... & PRAKOSO, L. Y. (2020). Morphometric analysis of *Harpodon nehereus*, *Harpiosquilla raphidea*, and *Scylla serrata* in the coastal waters of Tarakan, North Kalimantan, Indonesia. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*, 21(10).