



Nugget Sosis Tuna Pencegah Stunting dan Inovatif Menaikkan Nilai Ekonomis Ikan Tuna di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar

Virsa Handayani^{1✉}, Aktsar Roskiana Ahamd², Andi Surahman Batara³

^{1,2}Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

³ Fakultas Kesehatan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia

Abstrak

Nugget Sosis Tuna adalah produk pangan olahan yang terbuat dari daging ikan tuna yang diolah menjadi bentuk nugget atau sosis. Produk ini dirancang untuk menjadi sumber protein yang bergizi dan mudah dikonsumsi, terutama bagi anak-anak. Ikan tuna, yang kaya akan protein dan omega-3, memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan baku dalam pembuatan makanan bergizi yang tidak hanya lezat tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi anak-anak. Nugget Sosis Tuna tidak hanya berfungsi sebagai pencegah stunting, tetapi juga berperan dalam meningkatkan nilai ekonomis ikan tuna di daerah tersebut. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, produk ini diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat, meningkatkan pendapatan para nelayan, dan memperkuat ketahanan pangan. Melalui pendekatan inovatif ini, diharapkan Desa Sanrobone dapat mengurangi angka stunting sambil mendorong perkembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Pengabdian ini, akan mengkaji potensi Nugget Sosis Tuna sebagai solusi gizi, serta dampaknya terhadap perekonomian masyarakat desa, yang pada akhirnya akan memberikan kontribusi positif bagi kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat Desa Sanrobone.

Kata Kunci: *nugget, sosis, tuna, sanrobone*

Abstract

Tuna Sausage Nuggets are processed food products made from tuna fish meat that is processed into nuggets or sausages. This product is designed to be a nutritious and easy-to-consume protein source, especially for children. Tuna, which is rich in protein and omega-3, has great potential to be used as a raw material in making nutritious foods that are not only delicious but also able to meet the nutritional needs of children. Tuna Sausage Nuggets not only function as a stunting prevention but also increase the economic value of tuna fish in the area. By utilizing local resources, this product is expected to provide economic benefits to the local community, increase fishermen's income, and strengthen food security. Through this innovative approach, it is hoped that Sanrobone Village can reduce stunting rates while encouraging sustainable local economic development. This community service will examine the potential of Tuna Sausage Nuggets as a nutritional solution, as well as its impact on the village economy, which will ultimately make a positive contribution to the quality of life and welfare of the Sanrobone Village community.

Keywords: *nuggets, sausages, tuna, sanrobone*

✉ Corresponding author :

Email Address : virsa.handayani@umi.ac.id

PENDAHULUAN

Nugget Sosis Tuna adalah produk pangan olahan yang terbuat dari daging ikan tuna yang diolah menjadi bentuk nugget atau sosis. Produk ini dirancang untuk menjadi sumber protein yang bergizi dan mudah dikonsumsi, terutama bagi anak-anak. Stunting merupakan salah satu masalah gizi yang serius di Indonesia, yang dapat memengaruhi pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak (Hulu dkk, 2018). Di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, isu stunting menjadi perhatian penting, mengingat prevalensinya yang cukup tinggi. Salah satu solusi inovatif untuk mengatasi masalah ini adalah dengan mengembangkan produk pangan bergizi seperti Nugget Sosis Tuna (Onthony & Sofiaty, 2023). Ikan tuna, yang kaya akan protein dan omega-3, memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan baku dalam pembuatan makanan bergizi yang tidak hanya lezat tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan gizi anak-anak.

Nugget Sosis Tuna tidak hanya berfungsi sebagai pencegah stunting, tetapi juga berperan dalam meningkatkan nilai ekonomis ikan tuna di daerah tersebut. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, produk ini diharapkan dapat memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat, meningkatkan pendapatan para nelayan, dan memperkuat ketahanan pangan (Prihatin & Syahnur, 2021). Melalui pendekatan inovatif ini, diharapkan Desa Sanrobone dapat mengurangi angka stunting sambil mendorong perkembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan (Handayani, 2022).

Melalui pendahuluan ini, kami akan mengkaji potensi Nugget Sosis Tuna sebagai solusi gizi, serta dampaknya terhadap perekonomian masyarakat desa, yang pada akhirnya akan memberikan kontribusi positif bagi kualitas hidup dan kesejahteraan masyarakat Desa Sanrobone. Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, merupakan wilayah pesisir yang mengandalkan sektor perikanan, khususnya penangkapan ikan tuna, sebagai sumber kehidupan utama masyarakatnya (Karim dkk, 2022). Para tani nelayan di desa ini, secara rutin melaut untuk memperoleh ikan tuna, dengan hasil tangkapan berkisar antara 10 hingga 50 kg per hari, tergantung pada kondisi cuaca.

Hasil tangkapan ini dipasarkan di pasar tradisional dan di tempat pelelangan ikan (TPI) Beba, serta dijual langsung ke rumah-rumah menggunakan sepeda. Meskipun memiliki potensi besar, proses penangkapan dan penjualan ikan masih dilakukan secara tradisional dengan peralatan yang minim. Para nelayan menghadapi berbagai tantangan, termasuk keterbatasan modal, kesulitan memperoleh bahan bakar solar, dan kurangnya peralatan penyimpanan yang memadai, seperti freezer box, yang menyebabkan kualitas ikan cepat menurun.

Permasalahan yang lebih mendalam muncul dari kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih bernilai. Sampai saat ini, industri pengolahan ikan tuna masih sangat minim, sehingga banyak hasil tangkapan yang terbuang sia-sia atau dijual dengan harga rendah. Penjualan ikan secara langsung tanpa pengolahan yang memadai menyebabkan banyak ikan tuna yang busuk dan tidak diminati (Kasim dkk, 2022). Dalam konteks ini, angka stunting di desa ini juga menjadi perhatian serius.

Berdasarkan wawancara dengan tokoh masyarakat, kondisi ini menunjukkan perlunya intervensi dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan ikan (Ahmad, 2023). Oleh karena itu, program pengabdian ini bertujuan untuk memberikan informasi dan keterampilan kepada masyarakat setempat dalam mengolah ikan

tuna menjadi produk yang lebih menarik dan bergizi, seperti nugget dan sosis. Inisiatif ini diharapkan dapat menurunkan angka stunting dengan menyediakan makanan bergizi dan menarik bagi anak-anak, sekaligus meningkatkan nilai ekonomis ikan tuna dan pendapatan para tani nelayan.

Sistem pengolahan dan pemanfaatan hasil ikan tuna yang baik dapat diterapkan untuk mendongkrak nilai ekonomi dari segi kualitas, kuantitas, maupun estetika serta dapat menurunkan angka stunting di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar. Hal ini bukan hal yang mustahil jika mitra dapat menerapkan sistem pengolahan ikan tuna yang baik (Aktsar dkk, 2024). Hal ini karena peluang untuk pengembangan usaha nugget dan sosis sehat di Indonesia sangat diminati, termasuk peluang untuk tani nelayan di Desa Sanrobone Kabupaten Takalar, mengingat jumlah bahan baku ikan tuna yang melimpah, kecenderungan konsumsi ikan semakin meningkat, bahan baku yang diolah menjadi makanan nugget dan sosis sehat dapat menarik minat anak-anak.

Masalah utama yang dihadapi mitra tani nelayan adalah tantangan signifikan dalam pengelolaan dan pengolahan ikan tuna. Pertama, proses penangkapan ikan masih mengandalkan perahu tradisional dan alat penangkapan yang sederhana. Hal ini membatasi efisiensi dan hasil tangkapan, sehingga tidak dapat memenuhi kebutuhan pasar yang semakin meningkat. Kedua, proses pengolahan ikan tuna yang dilakukan secara manual belum cukup produktif. Metode ini tidak hanya menghambat efisiensi produksi, tetapi juga berpotensi menurunkan kualitas produk akhir (Sani dkk, 2022). Akibatnya, nilai ekonomis dari ikan tuna yang dihasilkan tetap rendah, meskipun potensi pasar untuk produk olahan ikan cukup besar.

Ketiga, keterbatasan akses terhadap modal usaha menjadi faktor krusial yang menghambat pengembangan usaha nelayan. Banyak di antara mereka yang tidak memiliki kemampuan finansial untuk berinvestasi dalam peralatan yang lebih modern atau dalam pelatihan yang diperlukan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mengenai pengolahan ikan yang lebih baik (Sumahi & Sofiati, 2024). Selain itu, masih terdapat kekurangan dalam pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai teknologi yang dapat digunakan untuk mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan ikan siap saji yang bernilai gizi tinggi. Hal ini juga berkontribusi pada tingginya angka stunting di desa ini, yang tercatat masih tergolong tinggi, menjadikan Kabupaten Takalar sebagai salah satu daerah prioritas dalam penanganan stunting.

Lebih lanjut, produk olahan ikan yang ada saat ini belum mampu menarik minat anak-anak untuk mengonsumsinya, mengakibatkan rendahnya asupan gizi di kalangan generasi muda. Kurangnya pemahaman masyarakat mengenai industri pengolahan ikan tuna yang sesuai dengan pedoman cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) juga menjadi hambatan dalam mengembangkan usaha ini. Akhirnya, ketidaktersediaan fasilitas dan peralatan yang memadai untuk pengolahan hasil perikanan menjadi produk olahan ikan siap saji yang bernilai gizi tinggi juga menghalangi upaya untuk meningkatkan nilai jual. Dengan demikian, terdapat kebutuhan mendesak untuk merancang intervensi yang komprehensif guna mengatasi permasalahan ini, dengan harapan dapat meningkatkan kualitas hidup dan ekonomi masyarakat nelayan di Desa Sanrobone.



212



Gambar 1. Proses pengolahan bahan baku sebelum pengabdian



Gambar 2. Perahu Penangkapan Ikan

Pada gambar 2 merupakan alat yang digunakan pada proses penangkapan ikan tuna.

METODOLOGI

Metode Pelaksanaan

Pengabdian ini dilaksanakan dalam kemitraan dengan kelompok tani nelayan di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, yang memiliki potensi ekonomi namun memerlukan dukungan dalam aspek pemasaran dan pengembangan usaha. Tim pengabdian terdiri dari lima orang mahasiswa yang akan berkolaborasi dalam berbagai kegiatan. Proses pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

Sosialisasi Pelaksanaan Program PPM

Kegiatan sosialisasi dilakukan setelah pengumuman penerimaan program hibah oleh DIKTI. Tujuan dari sosialisasi ini adalah untuk memperkenalkan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) kepada mitra, serta menjelaskan rencana dan tahapan pelaksanaan program berdasarkan masalah yang diidentifikasi dan luaran yang diharapkan.

Diskusi dan Sosialisasi Pelaksanaan Program

Diskusi dilakukan untuk membahas aspek produksi dan manajemen pengelolaan ikan tuna. Fokusnya adalah pada pengembangan produk olahan, terutama nugget dan sosis sehat yang memenuhi standar gizi. Dalam diskusi ini, tim pengabdian dan mitra akan menyamakan persepsi terkait pengadaan bahan baku, proses pengolahan, pembuatan produk, serta manajemen pengelolaan yang sesuai dengan pedoman CPPB-IRT.

Sosialisasi Pedoman CPPB-IRT kepada Mitra

Pada tahap ini, tim akan menjelaskan pentingnya proses pengolahan yang sesuai standar untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Sosialisasi mencakup gambaran umum proses pengolahan ikan tuna untuk meningkatkan nilai gizi dan nilai jual produk. Pedoman CPPB-IRT akan menjadi acuan utama dalam semua tahap produksi.

Penyiapan dan Pembelian Alat dan Bahan

Tim akan mengidentifikasi alat dan bahan yang diperlukan untuk produksi, termasuk mesin penggiling daging, pengaduk adonan, dan bahan baku seperti ikan tuna, sayuran, tepung, dan bumbu. Proses produksi akan dilakukan dengan mengikuti prosedur yang ditetapkan untuk memastikan kualitas dan keamanan produk. Evaluasi akan dilakukan dengan menggunakan angket untuk mengukur respons peserta terhadap pelatihan.

Pendampingan Proses Produksi Berdasarkan CPPB-IRT

Proses produksi mencakup pengolahan bahan baku ikan tuna dari sumber hingga produk siap konsumsi. Langkah-langkah yang akan diikuti meliputi:

- **Sumber Bahan Baku:** Memastikan bahan baku berasal dari hasil perikanan laut yang berkualitas.
- **Pengolahan:** Proses mencuci dan menyiapkan ikan tuna akan dilakukan dengan prosedur yang tepat untuk memastikan kebersihan dan keamanan.
- **Pembuatan Produk:** Proses pembuatan nugget dan sosis akan dilakukan dengan memadukan pengalaman mitra dan pedoman CPPB-IRT untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Pendampingan Manajemen Usaha

Tim akan memberikan pelatihan tentang manajemen administrasi dan pembukuan sederhana untuk memudahkan mitra dalam mengelola usaha. Manajemen ruangan dan produksi juga akan diatur untuk meminimalkan kontaminasi dan memastikan alur produksi yang efisien. Selain itu, strategi pemasaran akan dibahas untuk meningkatkan kepuasan konsumen.

Pemeriksaan Mutu Produk

Proses pemeriksaan mutu produk akan meliputi pengujian sisa air, cemaran mikroba, dan keberadaan jamur *Aspergillus flavus*, yang dilakukan di laboratorium Fakultas Farmasi UMI. Pemeriksaan ini bertujuan untuk memastikan produk memenuhi standar kesehatan dan keselamatan pangan.

Pendampingan Promosi dan Branding Hasil Produksi

Strategi promosi akan dilakukan melalui metode langsung, tertulis, dan penggunaan media sosial. Produk akan didistribusikan ke posyandu sebagai bentuk pencegahan stunting. Promosi tertulis akan dilakukan melalui stiker, dan penggunaan jejaring sosial akan diperkenalkan kepada mitra untuk meningkatkan visibilitas produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, menghasilkan beberapa pencapaian signifikan dalam menanggulangi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, yaitu anggota kelompok tani nelayan. Berikut adalah hasil dari setiap solusi yang diterapkan:

Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Ikan Tuna

Pelatihan yang mencakup teknik penangkapan ikan yang efisien menggunakan kapal yang lebih besar serta pengolahan ikan tuna yang baik. Peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam menggunakan alat modern dan metode pengolahan yang lebih produktif.

Pembuatan Produk Olahan Ikan

Pelatihan pembuatan produk olahan seperti nugget dan sosis tuna berhasil dilakukan. Peserta dapat menghasilkan produk yang memenuhi standar gizi tinggi dan memiliki nilai jual yang baik, sesuai dengan pedoman CPPB-IRT. Produk yang dihasilkan menunjukkan potensi pasar yang baik dan mendapat respon positif dari konsumen lokal.

Peningkatan Pemahaman tentang Stunting

Melalui penyuluhan yang dilakukan, peserta menunjukkan peningkatan pemahaman tentang stunting dan pentingnya asupan gizi yang baik. Metode ceramah dan diskusi yang digunakan berhasil membuat materi lebih menarik dan mudah dipahami.

Penurunan Angka Kejadian Stunting

Meskipun data spesifik mengenai penurunan angka stunting perlu dilakukan penelitian lebih lanjut, kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi yang seimbang, terutama bagi anak-anak.

Peningkatan Nilai Ekonomis Ikan Tuna

Melalui program pelatihan dan pengolahan yang efisien, nilai ekonomis ikan tuna meningkat. Masyarakat tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan melalui penjualan produk olahan, tetapi juga memperluas pasar yang lebih luas.

Pembahasan

Solusi yang ditawarkan dalam program pengabdian ini terbukti efektif dalam mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Pelatihan dan penyuluhan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran tentang pentingnya kualitas dan keamanan pangan.

Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan

Penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan memberikan dampak langsung pada peningkatan keterampilan nelayan dalam menangkap dan mengolah ikan. Dengan menggunakan kapal yang lebih besar dan alat modern, proses penangkapan ikan menjadi lebih efisien dan produktif, yang pada akhirnya berdampak positif terhadap hasil tangkapan.

Pembuatan Produk Olahan

Fokus pada pembuatan produk olahan ikan yang bernilai tinggi memberikan solusi jangka panjang untuk meningkatkan pendapatan nelayan. Nugget dan sosis yang dihasilkan tidak hanya sehat, tetapi juga menarik bagi konsumen, khususnya anak-anak. Hal ini sesuai dengan kebutuhan untuk mengatasi stunting di daerah tersebut.

Kesadaran Gizi dan Stunting

Penyuluhan mengenai stunting dan pentingnya asupan gizi yang baik menciptakan kesadaran di kalangan masyarakat tentang dampak gizi terhadap pertumbuhan anak. Meskipun penurunan angka stunting membutuhkan waktu dan upaya berkelanjutan, program ini menjadi langkah awal yang penting.



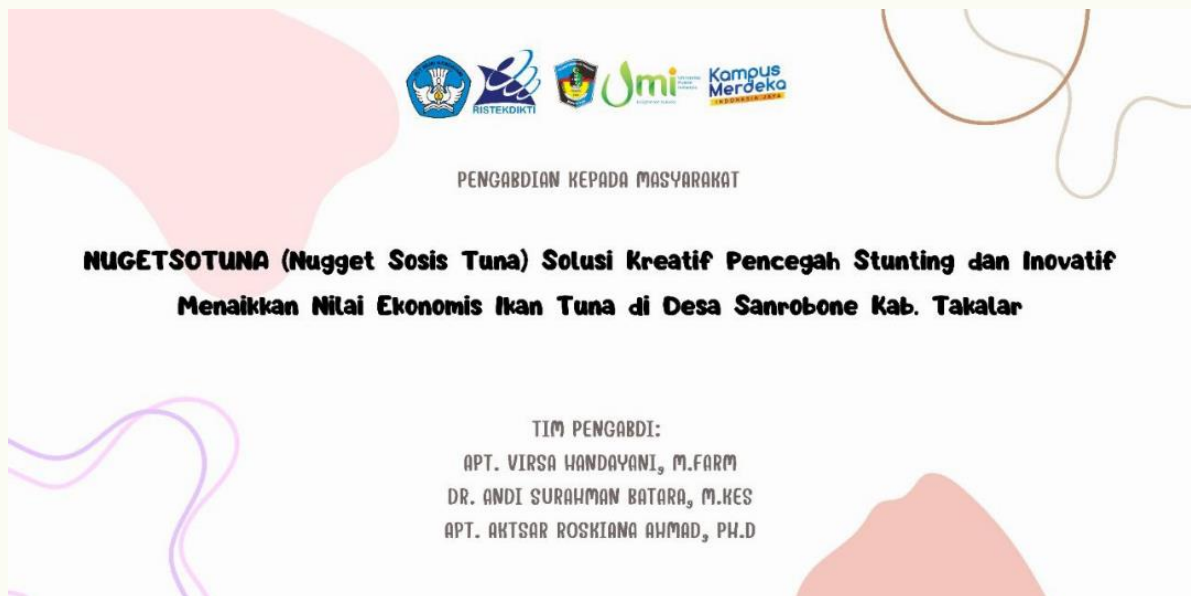
Gambar 3. Proses kegiatan pendampingan



Gambar 4. Proses pendampingan produksi

Dampak Ekonomi

Dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan, serta adanya produk baru yang siap saji, nilai ekonomis ikan tuna meningkat. Masyarakat dapat meraih pendapatan tambahan dari penjualan produk olahan, sehingga mengurangi ketergantungan pada hasil tangkapan ikan segar yang fluktuatif.



Gambar 5. Poster kegiatan

SIMPULAN

Program pengabdian ini berhasil memberikan solusi nyata bagi mitra dalam mengatasi permasalahan yang ada. Melalui pendekatan yang komprehensif dan partisipatif, mitra tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga meningkatkan kesadaran tentang pentingnya gizi dan kesehatan. Ke depan, dukungan berkelanjutan dan pengembangan lebih lanjut dalam aspek pemasaran dan manajemen usaha akan semakin memperkuat keberhasilan program ini.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada DRTPM Dikti sebagai sumber pendanaan kegiatan ini melalui Pendanaan Pengabdian Tahun 2024 dengan Nomor 0667/E5/AL.04/2024 tentang Pendanaan Program Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2024.

REFERENSI

- Ahmad, A. R. (2023). Inventarisir Sumber Daya Alam Desa Sanrobone Kabupaten Takalar Sulsel Dalam Produksi Herbal Immune Booster. *Batoboh: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 21-27.
- Ahmad, A. R., Murfat, Z., & Handayani, V. (2024). Manisan MKS "Pendekatan Produksi dan Manajerial". *Celebes Journal of Community Services*, 3(2), 188-194.
- Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206/2012. Tentang Pedoman cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.
- Handayani, V. (2022). Tumbuhan berpotensi Obat "Desa Sanrobone Kabupaten Takalar".
- Hulu, Y., Harahap, R. H., & Nasutian, M. A. (2018). Pengelolaan Dana Desa dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Jupii: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 10(1), 146-154.
- Karim, A., Desi, N., Azis, M., & Daga, R. (2022). Kemandirian BUMDes Upaya Meningkatkan Pades di Desa Pallatikang Kabupaten Jeneponto. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 1-13.
- Kasim, M. R., Burhanuddin, M. A., Arifin, F. A., Nurana, S., Padhila, N. I., Gaffar, A. W. M., & Bakhri, S. (2022). Pendampingan Pemetaan Potensi Desa Di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(2), 428-436.
- Onthony, Y., & Sofiaty, T. (2023). Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa "Sosis Janda" Ikan Tuna dengan Ubi Ungu (*Ipomea Batatas L. Sin*) sebagai Pewarna Alami. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5(2), 117-123.
- Peraturan Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia Nomor: 11/Menkes/2014. Tentang tata caran produksi pangan olahan yang baik.
- Prihatin, E., & Syahnur, M. H. (2021). Pengolahan Berbagai Produk Berbahan Baku Ikan pada Kelompok Mitra Desa Binaan UMI. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 91-99.
- Sani, A., Ahmad, A., Herison, R., Mane, A., Syamsuddin, I., & Karim, A. (2022). Wisata Desa Sapana dalam Peningkatan Ekonomi di Desa Bonto Salama Kabupaten Sinjai. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 14-21.
- Sumahi, Y., & Sofiaty, T. (2024). DIVERSIVIKASI DAN KARAKTERISASI CITA RASA "SOSIS PUCUK". *Jurnal Teknik SILITEK*, 4(01), 14-19.