

Pelatihan Pengolahan Rumput Dan Ikan Serta Strategi Pemasaran Pada Masyarakat Pantai Amal Kota Tarakan

Ahmatang^{1*}, Dodi Apriadi², Jennifer Debora Napitupulu³, Roja'a Dita Pratiwi⁴, Nova⁵

¹Fakultas Ekonomi, Manajemen, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

²Fakultas Ekonomi, Ekonomi Pembangunan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

³Fakultas Hukum, Hukum, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

⁴Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Manajemen Sumber Daya Perairan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

Email: ^{1*} ahmatang88@gmail.com, ² dodiapriadi@borneo.ac.id, ³ jennifer.napituplu@gmail.com,

⁴ rojaapратиwi@gmail.com, ⁵ noval128@gmail.co.id

Abstrak - Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Pantai Amal Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan. Kelurahan ini mempunyai potensi kekayaan rumput laut dan Ikan, namun belum dapat dimaksimalkan pengolahannya. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan warga dalam mengolah rumput laut menjadi nugget dan ikan menjadi lekor dengan sajian penuh gizi. Selain pengolahan rumput laut dan ikan kegiatan ini juga mengajak para warga untuk lebih memahami bagaimana cara strategi pemasaran yang baik, dalam strategi pemasaran tersebut terdapat salah satu contoh yaitu pembuatan label di kemasan produk dan juga mengajarkan tentang merk dagang. Adapun luaran dari kegiatan ini yaitu 1) Meningkatkan pengetahuan warga untuk mengelola rumput laut dan ikan. 2) Orang tua dapat menciptakan produk nugget sehat. 3) Warga dapat mengetahui strategi pemasaran Produk. 4) Warga mengetahui apa itu Merk Dagang. Metode yang digunakan adalah dengan transfer ilmu dan teknologi disertai praktek pembelajaran kelompok. Kegiatan ini diikuti oleh 20 peserta dari ibu-ibu PKK. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu: Pembagian Brosur, praktek serta pembagian nugget dan lekor, dan sosialisasi. Kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman kepada warga pentingnya mengolah ikan dan rumput laut dengan nilai gizi yang tinggi.

Kata Kunci: Nugget Rumput Laut, Lekor, Strategi Pemasaran, Merek dagang, Label

Abstract - *The activity was carried out in the Amal Coast Village, East Tarakan District, Tarakan City. This sub-district has potential wealth of seaweed and fish, but its processing cannot be maximized. This activity aims to improve residents' skills in processing seaweed into nuggets and fish into lekor with nutritious dishes. In addition to processing seaweed and fish, this activity also invites residents to understand better how to do a good marketing strategy, in this marketing strategy there is one example, namely making labels on product packaging and also teaching about trademarks. The outputs of this activity are 1) Increase the knowledge of residents to manage seaweed and fish. 2) Parents can create healthy nugget products. 3) Residents can find out the product marketing strategy. 4) Residents know what a Trademark is. The method used is the transfer of knowledge and technology accompanied by group learning practices. This activity was attended by 20 participants from PKK mothers. This activity was carried out through several stages, namely: Brochure distribution, practice and distribution of nuggets and lekor, and socialization. This activity succeeded in providing understanding to residents about the importance of processing fish and seaweed with high nutritional value.*

Keywords: Seaweed Nugget, Lekor, Marketing Strategy, Trademark, Label

1. PENDAHULUAN

Kebiasaan konsumsi masyarakat saat ini banyak beralih ke makanan yang serba instan dan cepat. Produk makanan yang bersifat *ready to eat* atau *ready to cook* sangat menjamur. Makanan ini mudah ditemui di pusat jajanan atau kuliner. Menurut Wulandari, dkk, (2016), produk *ready to eat* adalah produk pangan yang langsung dapat dikonsumsi saat sampai ke tangan konsumen. Sedangkan produk *ready to cook* adalah produk pangan yang telah mengalami proses pengolahan sampai ke tahap pengemasan sehingga saat produk tersebut sampai ke tangan konsumen, produk siap dimasak sebelum dikonsumsi contohnya Nugget dan Lekor.

Nugget adalah suatu bentuk produk daging giling yang dibumbui, kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti (*breadcrumb*), dan digoreng setengah matang lalu dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Permadi, dkk, 2012). Lekor atau Kerupuk lekor adalah kerupuk ikan yang menjadi makanan ringan tradisional bagi pantai timur Semenanjung

Malaysia di daerah Terengganu, Malaysia. Makanan ini juga disebut sosis ikan, ikan tongkat, atau ikan goreng. Hal ini dibuat dari ikan dan tepung sagu dan dibumbui dengan garam dan gula.

Potensi ikan dan rumput laut yang berada di Kelurahan pantai amal Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan cukup banyak. Hal menjadi peluang dalam mengolah hasil ikan menjadi Lekor dan Nugget Rumput laut. Pembuatan Lekor berbahan ikan dan nugget berbahan rumput laut ini bukan sesuatu yang baru, tetapi perlu pengenalan ke masyarakat yang belum mengetahui cara pembuatannya. Peserta dari Ibu PKK dan dasa wisma untuk melakukan pelatihan pengolahan ikan dan rumput laut. Produk Lekor dan nugget rumput laut dikemas menarik dengan ditempelkan label untuk pengenalan produk.

Selain untuk dikonsumsi sendiri, lekor dan nugget juga dapat digunakan sebagai sumber penghasilan. Oleh Karena itu peserta juga disosialisasikan strategi pemasaran produk agar para warga dapat lebih tertata untuk membuka bisnis bukan hanya sosialisasi strategi pemasaran namun para peserta juga mendapat penjelasan tentang Merk dagang sebagai lambang yang dipakai pedagang sebagai tanda pengenal untuk membedakan hasil produksi.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Pengolahan Ikan dan Pembuatan Nugget Sehat serta Strategi Pemasaran dan Manfaat dari Hasil Pengolahan

Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan di Gedung Pertemuan Kantor Kelurahan Pantai Amal dengan sasaran kegiatan masyarakat Kelurahan Pantai Amal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dasar dalam pengolahan lekor dan rumput laut kepada ibu PKK dan juga memberikan pemaparan tentang Strategi Pemasaran produk, pengenalan Label produk serta merk dagang dan juga manfaat dari ikan dan rumput laut bagi kesehatan.

Pelaksanaan pembuatan Lekor dan Nugget Rumput Laut melalui tahapan berikut ini;

2.1.1. Persiapan Alat dan Bahan

Peserta menyiapkan peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Lekor dan Nugget Rumput Laut. Alat dan bahan pembuatan Lekor sebagai berikut;

Tabel 1. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat	Bahan
Kompur	500gram ikan bandeng giling
Gas	30gram tepung terigu
Pengukus	30gram tepung tapioca
Baskom	Bawang putih 5 siung
Pisau	Garam secukupnya
Kuali	Minyak secukupnya
Spatula	
Telenan	
Label atau merek	

2.1.2. Pembuatan Campuran Bahan-Bahan Lekor

Langkah – langkah pembuatan Lekor dijelaskan sebagai berikut:

- a. Siapkan alat dan bahan
- b. Masukkan ikan bandeng yang digiling kedalam baskom
- c. Masukkan 30 gram tepung terigu ,30 gram tepung tapioca, 5 siung bawang putih, minyak, garam secukupnya
- d. Setelah dicampurkan, adonan diaduk hingga rata sehingga adonan ikan bandeng terasa mengenyal dan mudah dibentuk

- e. Selanjut bentuk adonan dan direbus selama 15 menit
- f. Setelah adonan lekor sudah matang ditiriskan dan dapat langsung digoreng atau disimpan dilemari pendingin



Gambar 1. Pembuatan Lekor dari Ikan Bandeng

2.1.3. Alat dan Bahan Pembuatan Nugget Rumput Laut Sebagai Berikut:

Tabel 2. Alat dan Bahan yang digunakan

Alat	Bahan
Kompor	500 gram rumput laut
Gas	500 gram ayam giling
Pengukus	5 butir telur
Baskom	Bawang putih 3 siung
Pisau	Garam secukupnya
Kuali	Penyedap rasa (sasa,masako) secukupnya
Spatula	Tepung Tapioka Tani 5 ons
Telenan	Tepung Terigu 5 ons
Label atau merek	Tepung Roti 5 ons
	Minyak Goreng 1 bungkus

2.1.4. Pembuatan Campuran Bahan-Bahan Nugget

Langkah – langkah pembuatan Nugget Rumput Laut dijelaskan sebagai berikut:

- a. Siapkan alat dan bahan
- b. Masukkan Rumput Laut giling dan ayam giling 500 gram
- c. Masukkan telur 3 butir, bawang putih, bawang kaldu bubuk, masako, merica dan penyedap rasa yang telah disiapkan kedalam giling rumput laut.
- d. Selanjutnya tuangkan tepung terigu dan tepung tapioka

- e. Setelah dicampurkan, adonan diaduk hingga rata sehingga adonan giling rumput laut terasa mengenyal dan mudah dibentuk.
- f. Masukkan adonan giling rumput laut kedalam Loyang yang sudah diolesi dengan minyak lalu adonan dikukus selama 30 menit.
- g. Setelah matang adonan Nugget Ikan didinginkan dan dipotong sesuai keinginan.
- h. Siapkan campuran kocokan telur dan tepung terigu lalu masukan dan oleskan Nungget Rumput Laut yang telah dipotong lalu ditaburkan dengan tepung roti hingga merata.
- i. Nugget ikan dapat langsung di goreng atau disimpan di lemari pendingin.



Gambar 2. Pembuatan Nugget dari Rumput Laut

2.1.5. Pemaparan Strategi Pemasaran Produk

Dipelatihan ini dipaparkan pula secara mendalam mengenai tips dan trik strategi memasarkan produk agar lebih menarik perhatian konsumen.



Gambar 3. Pemaparan Strategi Pemasaran Produk

2.1.6. Pemaparan Tentang Merek Dagang

Selain produk yang berkualitas, tentunya Merk juga memegang peranan penting bagi keberlangsungan usaha maka peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai Merk dagang.



Gambar 4. Pemaparan Tentang Merk Dagang

2.1.7. Menjelaskan Manfaat dari Ikan Bandeng dan Rumput Laut



Gambar 5. Penjelasan Manfaat dari Ikan Bandeng Dan Rumput Laut

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni yang berdampak kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu

memberikan manfaat dan nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial).

Respon dari peserta pelatihan pembuatan Nugget Ikan dan Rumput Laut ini sangat responsif dan tertarik akan pembuatan serta inovasi yang dilakukan, karena belum pernah ada sebelumnya. Nugget yang dikenal masyarakat adalah makanan mewah yang tidak bisa dikonsumsi oleh masyarakat sewaktu-waktu karena harganya mahal, Nugget biasanya terbuat dari daging Sapi atau Ayam dengan kualitas yang bagus serta proses pembuatan yang Higienis dalam pabrik yang besar sehingga harganya mahal. Namun Nugget dengan bahan dasar menggunakan Ikan dan Rumput Laut dapat dijadikan olahan Nugget seperti Nugget yang lain, selain bahannya murah, mudah didapat serta dapat dijadikan inovasi dalam penjualan serta menjadikan ciri khas bagi masyarakat Pantai Amal yang memiliki hasil Rumput Laut yang melimpah.

Manfaat lain yang didapatkan dengan memberikan kemasan yang baik dan steril maka daya simpan Nugget yang lebih lama, karena nugget dapat disebut dengan Frozen Food yang dapat disimpan dalam lemari es dan dapat digunakan dalam jangka waktu yang cukup lama serta dapat dimasak kapan saja sehingga menjadikan produk ini menarik untuk dikembangkan dan diproduksi dalam skala besar.

4. KESIMPULAN

Hasil dari kegiatan 'Pengolahan Ikan dan Pembuatan Nugget Sehat serta Strategi Pemasaran dan Manfaat dari Hasil Pengolahan berjalan dengan lancar serta antusias ibu-ibu PKK dan Dasa Wisma dalam kegiatan tersebut sangat baik. Dan selama kegiatan tersebut berjalan ibu-ibu sangat semangat dalam menanyakan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Lekor dan juga Nugget tersebut.

Informasi Tambahan



Gambar 6. Praktek Memasak Dan Foto Bersama Dengan Peserta Pelatihan

Pada gambar pertama kami mempraktekkan bagaimana cara pembuatan Lekor sekaligus Nugget didepan ibu-ibu PKK dan Dasa Wisma. Pada gambar kedua ini merupakan dokumentasi foto bersama ibu-ibu PKK dan Dasa Wisma setelah kegiatan kami selesai.

REFERENCES

- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Defereinsiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>

- Pratiwi, N. K. S., & Sukadana, I. W. (2021). Inovasi nugget rumput laut pantai geger, kabupaten badung-bali. *Jurnal pengabdian al-ikhlas universitas islam kalimantan muhammad arsyad al banjary*, 7(2).
- Rofieq, M. (Universitas M. M., Poerwanto, A. (Universitas M. M., & Budiyanto, H. (Universitas M. M. (2017). Pelatihan Desain Kemasan Produk Umkm. *Jurnal ABDIMAS Unmer Malang*, 1(2), 1–6.
- Saparin, S., Wijianti, E. S., Setiawan, Y., & Zaini, S. (2020). Pembuatan Nugget Berbahan Ikan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Terentang III Kabupaten Bangka Tengah. In *Proceedings Of National Colloquium Research And Community Service* (Vol. 4).
- Wilayah, M., Benda, K., & Selatan, T. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada. 01, 32– 45.
- Wiyanto, W. (2019). Pelatihan Pembuatan Nugget Jambu Mete bagi Ibu-Ibu PKK Desa Tegalmulyo Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 11. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i1.1844>
- Yusasrini, N. A., Darmayanti, L. P. T., & Suter, I. (2018). Pembinaan Dan Pendampingan Kelompok Wanita Tani Rumput Laut Desa Kutuh Dalam Pengembangan Produksi Nugget Rumput Laut. *Buletin Udayana Mengabdi*, 121-127.