



Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo

Improving Quality and Added Value through Diversification Training of Fish Products in Bangga Village, Paguyaman Pantai District, Boalemo Regency

Asda Rauf^{1*)}, Amir Halid²⁾, Supriyo Imran³⁾, Echan Adam⁴⁾

Abstrak

¹²³⁴Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

*Corresponding Author

Email: asdarauf@ung.ac.id

Ikan Roa atau Julung-julung banyak tersebar di sepanjang Teluk Tomini dan Laut Maluku. Produksi ikan Sagela secara umum di Provinsi Gorontalo, termasuk di Desa Bangga, masih dilakukan dalam skala kecil dan merupakan industri rumahan yang menggunakan peralatan tradisional. Usaha pengasapan ikan Roa dilakukan selama musim penangkapan ikan Roa dan dihentikan setelah musim penangkapan berakhir. Kehadiran inovasi dalam pengolahan ikan Roa diperlukan oleh masyarakat. Melalui kegiatan pengabdian ini, dilakukan pelatihan pengolahan ikan dengan sasaran peningkatan mutu dan nilai tambah produk. Kegiatan pengabdian ini terlaksana melalui program MBKM Skema Membangun Desa. Program yang dilaksanakan meliputi sosialisasi program dan kegiatan pelatihan pembuatan bakso dan nugget berbahan baku Ikan Roa. Hasil yang diperoleh adalah kelompok ibu rumah tangga dapat menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan untuk menciptakan produk baru yang memiliki nilai jual lebih tinggi serta dapat disimpan lebih lama. Ibu rumah tangga memperoleh keterampilan dalam pengolahan Ikan Roa menjadi produk baru, yaitu bakso dan nugget Ikan Roa. Kegiatan ini dapat memotivasi ibu rumah tangga untuk membentuk kegiatan industri rumahan penghasil oleh-oleh olahan ikan. Dalam rangka meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan inovasi bagi masyarakat untuk membuka usaha rumahan dengan pemanfaatan potensi yang dimiliki desa, hendaknya kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan usaha perlu digalakkan sehingga kemampuan masyarakat semakin meningkat sekaligus dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Kata Kunci: Diversifikasi, Pelatihan, Ikan Roa, Bakso, Nugget

Abstract

Roa or Julung-julung fish are widely distributed along the Tomini Gulf and the Maluku Sea. The production of Roa fish in Gorontalo Province, including Bangga Village, remains predominantly small-scale and is characterized as a cottage industry employing traditional equipment. Smoking of Roa fish occurs during the Roa fishing season and ceases once the season ends. There is a pressing need for innovation in Roa fish processing within the community. To address this, outreach activities include training sessions on fish processing aimed at enhancing product quality and value. These initiatives are carried out under the MBKM Program as part of the Village Development Scheme. The program promotes training activities for producing meatballs and nuggets from Roa fish. As a result, groups of housewives have acquired the ability to apply fishery processing technology, creating new products with increased market



This work is licensed under a Attribution-NonCommercial 4.0 International

value and extended shelf life. They gain proficiency in processing Roa fish into innovative products such as Roa fish meatballs and nuggets. These efforts inspire housewives to establish home industries specializing in processed fish products. To enhance knowledge, skills, and innovation among the community in developing home-based businesses utilizing the village's potential, it is crucial to encourage outreach programs focused on business training. This approach not only enhances community capabilities but also improves the welfare of rural community.

Keywords: Diversification, Training, Roa Fish, Meatballs, Nuggets

Pendahuluan

Desa Bangga merupakan salah satu desa pesisir yang ada di Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo yang mempunyai pantai pasir putih yang indah dan bersih dengan luas wilayah Desa Bangga 1,93 km² dengan persentase 1,65% (Badan Pusat Statistik Tahun 2021). Bangga, dalam pandangan masyarakat, berarti sekumpulan tanah dan pasir yang menumpuk menjadi satu. Dalam bahasa Gorontalo, istilah ini merujuk pada "Huta bangga-bangga," sehingga masyarakat pada masa itu menyebutnya Bangga. Awalnya, desa ini merupakan wilayah pesisir pantai yang tidak berpenghuni. Diperkirakan, pada masa kemerdekaan, wilayah ini dibuka oleh beberapa orang dari daerah sekitar, seperti Desa Tamboo Leato, Limboto, dan Desa Dembe Lekobalo, yang kemudian menjadi pemukiman penduduk pada tahun 1930.

Pada tahun 1955, setelah kemerdekaan, wilayah ini diperebutkan oleh dua desa, yaitu Desa Buba'a dan Desa Lito. Untuk menghindari konflik berkepanjangan, pemerintah pada masa itu yang dipimpin oleh seorang zegugu mengangkat seorang Bandalo bernama Suna pada tahun 1956. Pada tahun 1968, Bangga resmi menjadi bagian dari wilayah Desa Bubaa karena letak geografisnya yang lebih dekat dengan Desa Bubaa. Kemudian, Bangga menjadi satu dusun, yaitu Dusun Bangga. Seiring perjalanan waktu dan perkembangan jumlah masyarakat serta kebutuhan, Dusun Bangga menjadi sebuah desa yang bernama Desa Bangga, yang berdiri sejak tanggal 25 Desember 2005.

Perikanan menjadi salah satu unggulan Pemerintah Provinsi Gorontalo termasuk Desa Bangga di Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo. Masyarakat di daerah ini mengandalkan sumber penghidupan dari sektor perikanan, mulai dari nelayan, pedagang ikan, pengelola warung makan hingga ke bisnis online. Secara umum, mengkonsumsi ikan memiliki manfaat yaitu memiliki nutrisi penting dalam makanan sehari-hari yang memberikan efek awet muda dan harapan untuk hidup lebih tinggi dari negara yang lain (Zainuddin, 2016).

Data kependudukan memiliki peranan penting dalam memahami kondisi populasi di suatu wilayah. Informasi ini dapat menjadi dasar untuk merumuskan kebijakan, menyediakan layanan publik, merencanakan pembangunan, serta mengalokasikan anggaran yang tepat bagi wilayah tersebut. Oleh karena itu, data kependudukan sangat penting bagi pemerintahan suatu wilayah, termasuk desa. Desa Bangga memiliki jumlah penduduk yang terdaftar hingga tahun 2023 sebanyak 401 jiwa, dengan proporsi laki-laki sebesar 52,12% dan perempuan sebesar 47,88%. Jumlah kepala keluarga (KK) di desa ini adalah 108 KK.

Pendidikan sangat penting bagi semua orang. Salah satu tujuan pendidikan adalah untuk meningkatkan kecerdasan dan mengembangkan potensi yang ada dalam diri setiap individu. Melalui proses pertumbuhan dan perkembangan, setiap individu dapat mengembangkan kreativitasnya, meningkatkan pengetahuannya, membentuk kepribadian yang baik, serta menjadi individu yang bertanggung jawab. Manfaat utama dari pendidikan adalah memberikan informasi dan pemahaman secara lebih luas. Tingkat pendidikan warga desa pada tahun 2023 adalah sebagai berikut: SD (33,05%), SMP (12,71%), SMA (21,18%), D3 (3,39%), dan sarjana (29,66%). Sebaran

tingkat pendidikan penduduk sudah cukup baik, tetapi untuk para pengrajin atau yang mengolah ikan, sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan tingkat pendidikan SD dan SMP.

Jenis pekerjaan yang ditekuni warga desa didominasi oleh nelayan (72%), di mana beberapa di antaranya juga menjadi petani atau peternak. Hasil tangkapan utama mereka adalah ikan Roa atau julung-julung, yang lebih dikenal dengan nama ikan sagela. Ikan ini tersebar luas di perairan hangat di seluruh dunia. Di Indonesia, ikan ini banyak ditemukan di Pulau Sulawesi, terutama di wilayah Gorontalo, Sulawesi Tengah, dan Sulawesi Utara

Potensi hasil tangkapan ikan yang luar biasa ini dapat dimanfaatkan untuk mendukung perekonomian nasional, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan penerimaan devisa, serta mendukung tercapainya ketahanan pangan dan gizi nasional melalui pengembangan model wirausaha di pedesaan. Mewujudkan ketahanan pangan dan gizi nasional memiliki makna strategis yang terkait erat dengan stabilitas sosial, ekonomi, dan politik, serta kedaulatan dan kemandirian bangsa.

Potensi ikan Roa atau julung-julung di Kabupaten Boalemo Tahun 2019 nilai volume tangkapan adalah 124.156 ton/tahun dengan nilai produksi adalah Rp. 1.365.716.000 dan pada Tahun 2021 volume tangkapan adalah 52.296 ton dengan nilai produksi Rp. 575.256.000 (Statistik KKP, 2022). Selanjutnya nilai ekonomi dari olahan ikan Roa atau julung-julung menjadi sagela menunjukkan bahwa potensi pasar ikan sagela asap yang ada di propinsi Gorontalo dengan estimasi nilai dalam rupiah sebesar Rp 1.301.500.000,-/bln (Ni'mawati & Asrudin, 2018).



Gambar 1. Ikan Roa Hasil Indutri Kecil Desa Bangga

Ikan roa diolah dengan metode pengasapan yang dikenal sebagai sagela atau ikan gepe. Pengasapan adalah teknik pengolahan atau pengawetan yang menggabungkan proses pengeringan dengan penggunaan senyawa kimia yang dihasilkan dari pembakaran bahan bakar alami (Wibowo, 2000). Sagela atau ikan roa merupakan makanan khas Gorontalo. Produk sagela yang umum diketahui oleh masyarakat adalah sambal sagela dan abon sagela. Pengolahan ikan merupakan strategi untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai komersial ikan tersebut. Dengan berbagai metode pengolahan ini, sagela dapat memberikan variasi yang dapat memperkaya kuliner nusantara serta meningkatkan nilai tambah ikan Roa atau julung-julung, yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat.

Nilai tambah merujuk pada peningkatan nilai suatu komoditas akibat dari proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam rangka proses produksi. Saluran pemasaran, sebagai bagian dari sistem agribisnis, berperan dalam menghubungkan antara produsen dan konsumen (Heriansyah, 2004). Definisi nilai tambah produk adalah perbedaan nilai antara produk setelah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tanpa memasukkan biaya tenaga kerja (Hayami, 1987).

Diversifikasi olahan sagela sangat penting untuk mendukung pengembangan UMKM olahan pangan dan meningkatkan daya tarik bagi para wisatawan yang mengunjungi Provinsi Gorontalo. Melalui diversifikasi ikan sagela, masyarakat dapat menikmati ragam kuliner kampung yang dulunya hanya populer di rumah tangga desa, kini dengan berbagai varian olahannya. Hasil olahan ini juga diharapkan dapat menjadi alternatif pengelolaan ikan Roa atau julung-julung yang dapat meningkatkan pendapatan warga desa.

Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan mutu sumber daya manusia, terutama para ibu rumah tangga, baik dalam hal keterampilan maupun keberanian dalam menjalankan usaha. Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan ibu-ibu rumah tangga di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo, dengan memanfaatkan sumber daya ikan. Kegiatan ini dilaksanakan secara terintegrasi dengan program MBKM Skema Membangun Desa. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan dan meningkatkan nilai tambah ikan melalui pengolahan lebih lanjut menjadi makanan olahan dan bentuk pengolahan lainnya. Harapannya, kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan, mengembangkan jiwa wirausaha, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan organisasi.

Melalui kegiatan ini, target pasar yang ingin dicapai tidak hanya mencakup kelompok masyarakat yang membutuhkan makanan olahan, tetapi juga masyarakat umum yang mencari sumber protein tambahan dan ingin membeli oleh-oleh khas daerah. Diversifikasi produk olahan ikan seperti nugget, bakso, dan biskuit diharapkan dapat meningkatkan variasi produk perikanan yang dapat diterima oleh konsumen. Melibatkan ibu rumah tangga dalam kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan mereka, sehingga diharapkan dapat menciptakan masyarakat yang kreatif, inovatif, dan membantu menciptakan lapangan kerja. Program ini didesain untuk mengembangkan keterampilan wirausaha dengan fokus pada pencapaian keuntungan. Kegiatan ini tidak bertujuan untuk bersaing dengan masyarakat nelayan, melainkan sebagai sarana untuk mendukung mereka dengan menyediakan penampungan bahan baku ketika harga jual di pasaran sedang rendah.

Berdasarkan uraian di atas, dilaksanakan kegiatan pengabdian pada masyarakat mengenai Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah melalui Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo.

Metode Pelaksanaan

Program pelatihan dilaksanakan melalui tahapan yang dimulai dengan observasi lapangan, dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan menggunakan metode Pendidikan Masyarakat, yaitu *Participatory Rural Appraisal* (PRA/RRA). Metode ini melibatkan pelatihan, demonstrasi percobaan langsung yang melibatkan para ibu rumah tangga di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo, Provinsi Gorontalo.

Bahan-bahan yang digunakan adalah daging ikan Roa atau julung-julung yang telah dibersihkan dari tulang dan kepala, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, telur, lada, baking powder, tepung roti, air dingin, es batu, minyak goreng, garam, dan penyedap rasa. Berbagai peralatan yang digunakan termasuk gilingan ikan (blender), ember, baskom, gelas ukur, sendok makan, cetakan persegi, wajan, spatula, kemasan plastik, label, peralatan tulis-menulis, dan kamera.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan dalam Upaya Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Ikan Roa atau Julung-julung yang diolah menjadi Bakso dan Nugget di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo merupakan salah satu peran perguruan tinggi dalam Program

Pengabdian pada Masyarakat bagi kelompok ibu-ibu. Kegiatan ini berlangsung selama dua hari, dilaksanakan secara penuh selama satu hari.

Kegiatan terdiri dari dua bagian, yaitu sosialisasi program di mana peserta diberikan informasi dan pengetahuan untuk memperluas wawasan, meningkatkan kreativitas berpikir, serta pemahaman mengenai potensi ikan Roa atau julung-julung selain olahan ikan sagela melalui proses pengasapan. Ikan Roa atau julung-julung juga dapat diolah menjadi bakso ikan dan nugget, menjadikannya sebagai peluang usaha bagi rumah tangga. Luaran dari kegiatan ini adalah pemahaman dan kemampuan ibu-ibu rumah tangga di Desa Bangga serta pihak terkait tentang program yang akan dilaksanakan.



Gambar 2. Penyampaian materi sosialisasi

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan pada tahap kedua, yaitu pengolahan ikan Roa atau julung-julung melalui praktek langsung dalam diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan menjadi bakso dan nugget ikan. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga yang dimulai dengan persiapan bahan dan peralatan yang akan digunakan.



Gambar 3. Bahan dan Peralatan yang digunakan

Kegiatan praktek langsung para ibu rumah tangga di Desa Bangga, Kecamatan Paguayaman Pantai, Kabupaten Boalemo, menunjukkan antusiasme dan aktifitas yang tinggi dalam menjalankan petunjuk yang diberikan oleh pendamping (mahasiswa dan dosen). Para ibu ini sangat mengharapkan agar pendampingan ini dapat terus berlanjut dalam pengembangan pengolahan makanan berbasis ikan, yang akan dijadikan unit usaha UMKM di desa tersebut



Gambar 4. Proses Pembuatan Bakso dan Nugget

Hasil yang dapat diperoleh dari kegiatan ini adalah ibu-ibu dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai diversifikasi pengolahan berbasis ikan, di mana ikan Roa atau julung-julung menjadi salah satu hasil tangkapan nelayan yang selama ini hanya diolah menjadi ikan saglea melalui proses pengasapan.

Luaran yang dicapai secara khusus adalah peningkatan pengetahuan ibu-ibu tentang diversifikasi pengolahan makanan berbasis ikan, serta keterampilan dalam pembuatan bakso dan nugget berbahan ikan Roa atau julung-julung. Demonstrasi yang dilakukan dapat dimengerti dengan baik oleh peserta karena bahan yang digunakan mudah didapatkan dan harganya terjangkau, serta proses pengolahannya yang sederhana.

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui pelatihan ini menunjukkan bahwa:

1. Kelompok ibu-ibu rumah tangga mampu menerapkan teknologi pengolahan hasil perikanan sehingga menghasilkan produk baru dengan nilai jual yang lebih tinggi dan dapat bertahan lebih lama;
2. Ibu-ibu rumah tangga memperoleh keterampilan dalam mengolah ikan Roa atau julung-julung menjadi produk baru seperti bakso dan nugget;
3. Kegiatan ini mendorong ibu-ibu rumah tangga untuk membentuk *home* industri dalam menghasilkan oleh-oleh olahan ikan.

Kesimpulan

Dari seluruh rangkaian kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Bangga, Kecamatan Paguyaman Pantai, Kabupaten Boalemo, dapat ditarik kesimpulan yakni, pelatihan keterampilan ini ditujukan untuk para ibu rumah tangga yang ada di Desa Bangga. Program ini dilaksanakan dalam kerangka MBKM Skema Membangun Desa. Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang terintegrasi diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas para peserta dalam menerapkan teknologi pengolahan ikan Roa atau julung-julung menjadi produk olahan baru seperti bakso dan nugget ikan. Melalui sosialisasi dan praktik langsung, para peserta dapat mengaplikasikan teknologi pengolahan ikan untuk menciptakan produk dengan nilai jual lebih tinggi dan masa simpan yang lebih panjang. Ini mengindikasikan

kontribusi positif perguruan tinggi dalam Program Pengabdian pada Masyarakat, terutama dalam memfasilitasi pengembangan home industri di tingkat desa.

Ucapan Terima Kasih

1. Rektor Universitas Negeri Gorontalo yang telah menyediakan dana dan fasilitas pengabdian
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini melalui kegiatan MBKM Skema membangun desa
3. Kepala Desa dan masyarakat Desa Bangga Kecamatan Paguyaman Pantai Kabupaten Boalemo yang telah bersedia bermitra dengan kami dalam pelaksanaan kegiatan ini
4. Mahasiswa dan dosen pendamping yang telah bersama sama melaksanakan seluruh kegiatan

Referensi

- Badan Pusat Statistik. (2021). *Kecamatan Paguyaman Pantai dalam Angka 2021*. Badan Pusat Statistik Indonesia. <https://boalemokab.bps.go.id>
- Hayami, L.Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: The CPGRT Centre.
- Heriansyah. (2004). Prospek Pengembangan Agribisnis Ikan Asap di Kecamatan Sinjai Timur Kabupaten Sinjai. *Tesis*. Tidak dipublikasikan.
- Ni'mawati, S., & Asrudin. (2018). Potensi Pasar Olahan Tradisional Ikan Sagela Asap (*Hemirhamphus* sp). *Laporan Hasil Penelitian Dosen Pemula*. Universitas Muhammadiyah Gorontalo. Gorontalo.
- Statistik. (2022). *Poduksi Perikanan*. Statistik KKP. <https://statistik.kkp.go.id>
- Wibowo, S. (2000). *Industri Pengasapan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Zainuddin, A. (2016). Teknologi Inovasi Pengolahan Ikan Yang Bernilai Ekonomi Rendah Menjadi Produk Nugget Yang Bergizi Dan Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa Gentuma Kecamatan Gentuma Raya Kabupaten Gorontalo Utara. *Laporan Penelitian*. Gorontalo