

Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Hasil Perikanan di Desa Huangobotu

Asri Silvana Naiu¹, Nikmawatusanti Yusuf¹, Wila Rumina Nento^{1*}

¹Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRACT

Huangobotu Village, Kabila Bone District, Bone Bolango Regency is a village located in the Tomini Bay area, where the majority of the people work as a fishermen. During the fishing season, the catch of fish is very large, and sometimes some types of fish are not sold while others are sold at minimum prices. Communities can take opportunities in the utilization of fishery products through the processing of fishery products, so that they can help improve the community's economy. The purpose of this service is to improve the community's economy through training in making fishery product-based products which the type of processed fishery products provided during the training in the form of fish nuggets and meatballs.

Keywords: Nuggets, Meatballs, Huangobotu Village.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
20.11.2022	28.11.2022	29.12.2022	31.12.2022

Suggested citation:

Naiu, A. S., Yusuf, N., & Nento, W. R. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Berbasis Hasil Perikanan di Desa Huangobotu.. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 62-66.

Open Access | URL: <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/damhil/index>

*Corresponding Author: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, FPIK Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Jenderal Sudirman No. 6, Dulalowo Timur, Kota Tengah, Gorontalo 96128, Gorontalo; e-mail: wila@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Huangobotu adalah sebuah nama desa yang ada di wilayah Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo, Indonesia. Desa Huangobotu terdiri dari 5 dusun di antaranya Dusun Tamboo, Dusun Inengo, Dusun Wonggole, Dusun Huangobotu serta Dusun Modelomo. Iklim Desa Huangobotu, sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia mempunyai iklim kemarau, penghujan dan pancaroba tetapi musim penghujan lebih dominan di Desa Huangobotu. Suhu rata - rata harian berkisar 27 – 30 °C (Salim, 2010).

Secara geografis dan secara administratif Desa Huangobotu merupakan salah satu dari desa yang berada di Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango yang memiliki luas wilayah 19,43 km (sembilan belas koma empat puluh tiga kilo meter) secara topografis terletak pada ketinggian 1 kilometer di atas permukaan laut. Posisi Desa Huangobotu yang terletak pada bagian perbukitan dan pegunungan Kabupaten Bone Bolango berbatasan langsung dengan sebelah barat Desa Botubarani sebelah timur Desa Biluango sebelah utara Kecamatan Botupingge dan sebelah selatan Laut Teluk Tomini (Rasid Salim, 2012).

Sejak dulu penduduk Desa Huangobotu bermata pencaharian sebagai nelayan, sehingga persentase terbesar wilayah Desa Huangobotu adalah lautan. Menurut (Setyaningrum & Hartanto, 2020), pada saat musim gelombang tinggi banyak nelayan tidak melaut. Namun, pada saat musim melaut terkadang banyak hasil tangkapan ikan yang kurang laku dijual. Ikan yang kurang laku dijual ini terkadang dijadikan pakan atau bahkan dibuang.

Ikan merupakan komoditi utama dalam prospek ekonomi masyarakat, sehingga kelarasan pertumbuhan ekonomi dapat diukur dari akselerasi dan kapasitas sumber daya manusia Desa Huangobotu. Banyaknya masyarakat nelayan bukan menjadi tolak ukur sebagai tingkat kesejahteraan masyarakat desa, hal ini dibuktikan dengan masih tingginya angka kemiskinan dalam konteks kepala keluarga yang ada di Desa Huangobotu. Masyarakat khususnya ibu rumah tangga dapat mengambil peluang dalam pemanfaatan dan pengolahan hasil perikanan tersebut melalui pelatihan pengolahan produk hasil perikanan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Salah satunya dengan pelatihan pembuatan nugget dan bakso ikan.

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, dimana produk ini telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian disimpan dengan cara dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150 °C (Ginting, 2015). Menurut Surawan (2007) *dalam* Tumion dan Hastuti (2017), pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk. Di samping itu, menurut Muttaqin *et al.*, (2016), bakso ikan adalah olahan yang terbuat dari lumatan daging yang ditambahkan bumbu-bumbu, tepung, dan bahan tambahan pangan kemudian dilakukan proses penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan, dan perebusan.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat terintegrasi KKN Tematik ini adalah untuk memberikan pelatihan pembuatan produk berbasis hasil perikanan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat di kawasan Teluk Tomini.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo selama 45 hari, mulai dari tanggal 4 Oktober hingga 18 November 2022. Sasaran dari kegiatan ini adalah pelaku UMKM khususnya ibu-ibu rumah tangga yang berpotensi menjadi pengusaha dan melakukan pengolahan hasil tangkap

nelayan di sekitar Desa Huangobotu. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan 11 orang mahasiswa dari Universitas Negeri Gorontalo yang bertugas sebagai pendamping kelompok masyarakat. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat.

Tahapan dalam kegiatan pengabdian ini dibagi menjadi tiga tahapan yaitu, tahap persiapan, dimana tim pengabdian melakukan survei lapangan untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat/mitra maka, tim pengabdian menyepakati untuk memberikan edukasi terkait pengolahan hasil perikanan. Tahapan kedua yaitu, pelatihan pengolahan hasil perikanan dalam hal ini pembuatan produk nugget dan bakso berbahan dasar ikan yang dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober 2022.

Pelatihan pengolahan dilakukan dengan memberikan edukasi tentang pengolahan nugget dan bakso ikan, serta memberikan informasi tambahan terkait penanganan dan pengolahan hasil perikanan yang baik dan benar. Adapun jenis ikan yang digunakan, yakni ikan cakalang. Kemudian dilanjutkan dengan tahapan pengemasan produk nugget dan bakso ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan pelatihan kepada masyarakat desa Huangobotu tentang pengolahan hasil perikanan yakni, pengolahan produk nugget ikan dan bakso ikan, dimana produk nugget dan bakso ini sangat digemari di kalangan anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Menurut (Effendi *et al.*, 2020), kebanyakan anak-anak di Indonesia sangat malas makan ikan dalam bentuk aslinya, padahal Indonesia terkenal sebagai lumbung ikan dunia. Kurangnya minat makan ikan anak-anak Indonesia, mengakibatkan adanya penderita gizi protein dan penghambatan pertumbuhan. Menurut (Prameswari, 2018), ikan termasuk sumber protein yang bermutu tinggi. Protein pada ikan memiliki komposisi dan jumlah asam amino esensial yang lengkap. Absorpsi protein ikan lebih tinggi dibandingkan daging sapi, ayam, dan lain-lain. Hal ini dikarenakan daging ikan mempunyai serat protein lebih pendek daripada serat protein daging sapi atau daging ayam. Ikan juga mengandung asam lemak omega-3 yang memiliki keunggulan khusus dibanding pangan hewani lain.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Produk Nugget dan Bakso Ikan

Tim pengabdian melakukan pelatihan pembuatan produk nugget dan bakso ikan untuk memotivasi masyarakat agar dapat mengembangkan hasil perikanan menjadi sebuah usaha yang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat desa Huangobotu. Hal ini

dilakukan mengingat masih banyak hasil-hasil laut yang hanya dijual begitu saja yang seharusnya masih bisa dimanfaatkan untuk dijadikan produk yang memiliki nilai jual lebih dibandingkan dijual begitu saja. Selain itu, tim pengabdian mengharapkan masyarakat dapat membentuk kelompok usaha bagi ibu-ibu nelayan agar lebih produktif sehingga bisa membantu perekonomian rumah tangga khususnya dan perekonomian masyarakat desa pada umumnya.



Gambar 2. Produk Nugget dan Bakso Ikan

Penanganan

Jenis ikan yang digunakan dalam pembuatan produk nugget dan bakso ikan yaitu, jenis ikan cakalang, dimana ikan cakalang ini adalah salah satu hasil tangkapan nelayan yang dijual di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Inengo. Ikan cakalang di TPI Inengo dijual dalam bentuk segar dan didistribusi ke berbagai lokasi pasar sekitaran Kota Gorontalo. Hasil tangkapan ikan cakalang terkadang mengalami kelimpahan. Hal ini menjadi bentuk permasalahan nelayan, dimana nelayan harus menyediakan es yang cukup untuk mempertahankan kualitas atau kesegaran dari ikan tersebut selama distribusi. Karena mengingat faktor kesegaran mempengaruhi harga penjualan ikan. Kegiatan pengabdian inipun memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat tentang pentingnya mempertahankan kesegaran dan kualitas ikan selama distribusi. Menurut (Wiranata, Widia, & Sanjay, 2017), kesegaran ikan mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan kualitas produk perikanan. Menurut (Tamuu, Harmain, & Dali, 2014), kesegaran ikan tidak dapat ditingkatkan melainkan dipertahankan, maka diperlukan penanganan yang tepat agar ikan tetap dalam keadaan segar sampai ke tangan konsumen.

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan Tim Pengabdian Masyarakat Desa Huangobotu dapat disimpulkan bahwa masyarakat desa Huangobotu telah memiliki pengetahuan terkait pemanfaatan hasil perikanan dan pengolahan produk perikanan dalam hal ini pembuatan produk nugget dan bakso ikan cakalang yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, serta menambah pengetahuan masyarakat tentang penanganan pascapanen hasil perikanan.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Negeri Gorontalo atas bantuan, dukungan dan kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Tak lupa rasa terima kasih kami sampaikan kepada Perangkat Desa Huangobotu yang telah banyak membantu dan memfasilitasi penulis selama kegiatan pengabdian berlangsung.

REFERENSI

- Effendi, I., Batubara, U. M., Wijaya, R., & Wibowo, M. A. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru. *Journal of Rural and ...*, 2(1), 63–68. <https://jrce.ejournal.unri.ac.id/index.php/jrce/article/view/23%0Ahttps://jrce.ejournal.unri.ac.id/index.php/jrce/article/download/23/20>.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9-16.
- Ginting. (2015). Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget. *Jurnal Agribisnis*. Sumatera Utara.
- Prameswari, G. N. (2018). Promosi Gizi terhadap Sikap Gemar Makan Ikan pada Anak Usia Sekolah. *Journal of Health Education*, 3(1).
- Rasid Salim, A. (2012). Kajian Pemanfaatan Ruang Kawasan Pesisir Kabupaten Bone Bolango Yang Berwawasan Lingkungan (Studi Kasus Desa Botubarani Dan Desa Huangobotu). *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 9(1), 39. <https://doi.org/10.14710/jil.9.1.39-46>.
- Salim, A. R. (2010). *Kajian Pemanfaatan Pesisir yang Berwawasan Lingkungan (Studi Kasus Desa Batubarani dan Desa Guangobotu, Kecamatan Kabila, Kabupaten Bonebolango)*.
- Setyaningrum, A., & Hartanto, B. W. (2020). Peningkatan Kapasitas Istri Nelayan Dalam Pengolahan Hasil Perikanan Di Dusun Kuwaru Desa Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 184. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7740>.
- Tamuu, H., Harmain, R. M., Dali, F. A. (2014). Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2(4), 164-168.
- Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias sp.*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1), 25-35.
- Wiranata, K., Widia, I. W., Sanjay, I. P. G. B. 2017. Pengembangan Sistem Rantai Dingin Ikan Tongkol (*Euthynnus affini*) Segar untuk Pedagang Ikan Keliling. *Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 6(1), 12-21.

Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Asri Silvana Naiu , Nikmawatusanti Yusuf, Wila Rumina Nento

Published by Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (DJPkM)