

Pengolahan Sambal Ikan Tuna sebagai Implementasi Kuliah Kerja Nyata dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Pinomontiga

Yuliana Bakari^{1*}, Wila Rumina Nento², Larasati Sukmadewi Wibowo^{1*}, Lukman Samatowa³

¹*Agribisnis, Universitas Negeri Gorontalo*

²*Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo*

³*Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Gorontalo*

ABSTRACT

Thematic KKN in Pinomontiga village, Bone Bolango Regency, Bulawa District, is innovating to make tuna fish sauce products and providing education to the people of Pinomontiga village regarding the process of processing tuna fish sauce and how to market strategies for tuna fish sauce products. The activity of making tuna fish sauce products was carried out on Monday (28/8/2023), in the Pinomontiga Village Office Hall with the theme "Community Empowerment Through Post-Harvest Handling of Sea and Agricultural Products." This activity was attended by a number of Pinomontiga Village residents, Village Officials, and the Village Consultative Body (BPD).

Keywords: Tuna Fish Sauce, Pinomontiga Village, Tuna Fish, Village Potential

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
17.10.2023	16.12.2023	18.12.2023	30.12.2023

Suggested citation:

Bakari, Y., Nento, W.R., Wibowo, L. S., & Samatowa, L. (2023). Pengolahan Sambal Ikan Tuna sebagai Implementasi Kuliah Kerja Nyata dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Pinomontiga. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(2), 67-73.

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

*Corresponding Author: Program Studi Agribisnis, FAPERTA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96119, Gorontalo; email: larasati@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Pinomontiga adalah sebuah desa di pesisir Pantai Kabupaten Bone Bolango yang merupakan hasil pemekaran dari Desa Pinomontiga Kecamatan Bulawa Kabupaten Bone Bolango pada tahun 2011. Berawal dari keinginan Masyarakat yang ingin mendapatkan pelayanan Pemerintah yang lebih dekat, lebih efektif dan lebih efisien. Maka pada awal tahun 2008 terbentuklah panitia pemekaran Desa dan pada waktu itu juga langsung mengajukan permohonan pemekaran Desa kepada Pemerintah Kabupaten. Dengan melewati berbagai hal dan proses pemekaran yang sesuai dengan aturan hukum yang berlaku mulai dari penentuan nama Desa, pembagian Wilayah, pembagian kekayaan desa dan lain-lain. Tepat pada tanggal 17 November tahun 2011 Desa Pinomontiga resmi menjadi Desa deponitif sesuai dengan Perda No 21 Tahun 2011 Tentang Pembentukan Desa-Desa baru hasil pemekaran Desa di Kabupaten Bone Bolango.

Desa Pinomontiga pada awalnya adalah Desa Persiapan Nyiur Hijau. Pemberian nama Nyiur Hijau oleh Bupati dilihat dari potensi Wilayah ini yang terbesar yakni tanaman pohon kelapa yang tumbuh di sepanjang pesisir Pantai dan oleh Sebagian kelompok Masyarakat nama ini di amini untuk dijadikan nama desa Tepat tanggal 18 Januari 2008 wilayah ini resmi menjadi salah satu desa persiapan di Kabupaten Bone Bolango. Berkat rahmat Allah SWT dan didukung oleh semangat masyarakat dalam membangun desa, akhirnya pemerintah Kabupaten Bone Bolango pada tanggal 17 November 2011 desa persiapan nyiur hijau resmi menjadi desa yang devinitif kemudian nyiur hijau dirubah namanya menjadi Desa Pinomontiga. Secara umum Tipologi Desa Pinomontiga terdiri dari desa perladangan, perkebunan, peternakan, perikanan dan pesisir pantai sebagai potensi desa wisata.

Memiliki sumber daya alam yang melimpah terutama dalam bidang pertanian dan perikanan desa Pinomontiga. Seperti yang ditulis oleh Dedeh (Maryani & Naginggolan, 2019) mengutip pernyataan Carloz dan Macauley menjelaskan bahwa pemberdayaan berarti 'membebaskan seseorang dari kendali yang kaku, dan memberi orang kebebasan untuk bertanggung jawab terhadap ide-idenya, keputusan-keputusannya, dan tindakan-tindakannya". Selanjutnya menurut Linton dalam (Margayaningsih, 2018) masyarakat adalah sekelompok manusia yang telah cukup lama hidup dan bekerja sama sehingga dapat terbentuk organisasi yang mengatur setiap individu dalam masyarakat tersebut dan membuat setiap individu dalam masyarakat dapat mengatur diri sendiri dan berfikir tentang dirinya sebagai suatu kesatuan sosial dengan batasan tertentu. Berdasarkan dua pernyataan diatas, pemberdayaan masyarakat desa Pinomontiga dalam mengolah potensi sumber daya amat sangat diperlukan. (Poernomo et al., 2019)

Adapun Permasalahan yang dialami oleh masyarakat Desa Pinomontiga adalah kurangnya pengetahuan terkait pemanfaatan hasil tangkapan atau hasil perikanan, sehingga hasil tangkapan yang berlimpah tersebut tidak dimanfaatkan, dan lebih-lebih terbuang sia-sia. Berdasarkan pengamatan, Desa Pinomontiga merupakan desa yang terletak di Kawasan Teluk Tomini yang kaya akan hasil perikanan dan menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat setempat. Nelayan di Desa Pinomontiga adalah nelayan tradisional yang masih menggunakan peralatan tradisional dalam menangkap ikan. (Suseno et al., 2021) Di samping itu, istri-istri nelayan adalah ibu rumah tangga dengan pemahaman yang minim terkait pengolahan atau pemanfaatan hasil perikanan. Permasalahan lain yang dihadapi oleh masyarakat Desa Pinomontiga adalah hasil tangkapan yang berlebih tidak memiliki masa simpan yang lama. Dikarenakan cara penanganan dan penyimpanan yang tidak sesuai standar sanitasi. Sehingga mengakibatkan hasil tangkapan yang disimpan tidak dapat mempertahankan kesegarannya. (Ali et al., 2022)

Permasalahan terhadap kurangnya pemahaman akan pengolahan hasil sumber daya tentu tak bisa dipungkiri. Contohnya pengolahan hasil perikanan dimana hasil nyata dari bidang perikanan adalah ikan yang ditangkap oleh nelayan. Ikan sendiri memiliki nilai gizi yang tinggi akan tetapi kandungan lemak tak jenuh daging ikan mengakibatkan ikan mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik Rabiatul Adwyah, 2008 dalam (Rahmawati, 2012). Sedikit berbeda dengan pengolahan dari bidang pertanian, hasil komoditi dibidang pertanian memiliki jangka waktu penyimpanan yang relatif lama. Meskipun begitu, semua bahan mentah apabila tidak diolah dengan baik maka akan cepat rusak baik itu hasil dari tanaman maupun hewani (Palupi, Zakaria, & Prangdimurti, 2007). Pengolahan suatu bahan baku menjadi produk jual seperti bakso, ikan asap, naget ikan, abon, ikan, atau sambal ikan tentu bisa menjadi salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan ini. (Proksimat et al., 2022)

Berdasarkan hasil observasi di lapangan yang diperoleh dari Desa Pinomontiga, Kecamatan Bulawa, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo memiliki berbagai macam kelebihan dan kelemahan.

1. Kelebihan atau Potensi

- a) Kelembagaan masyarakat Desa Pinomontiga tergolong masih aktif, seperti Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM), Pemerintah Desa, Ibu-Ibu PKK serta Rema Muda
- b) Secara geografis Desa Pinomontiga jarang terjadi bencana seperti Banjir dan Gempa Bumi.
- c) Memiliki sumber daya alam yang banyak seperti jagung, cabai, kelapa, pisang.

2. Kelemahan

- a) Kurangnya pengelolaan sumber daya alam yang ada di Desa Pinomontiga
- b) Kurangnya tenaga pengajar dan kurangnya fasilitas pada sekolah SDN 5 Bulawa
- c) Kurangnya pencahayaan yang berada di jalan menuju rumah-rumah yang ada di desa
- d) Tidak adanya pembuangan sampah hasil akhir
- e) Kondisi jalan yang masih kurang bagus sebagian jalannya ada yang tidak tertata rapi
- f) Tidak ada penanda jalan atau penunjuk arah di Desa tersebut
- g) Kurangnya sinyal untuk melakukan komunikasi
- h) Masih rendahnya SDM yang dibuktikan dari banyaknya pelajar-pelajar yang sudah putus sekolah.

METODE

Pelaksanaan program inti KKN Tematik Desa Pinomontiga yakni melaksanakan Program Workshop dan Pendampingan Pembuatan Produk *Sambal Ikan Tuna* Berbahan Daging Ikan. Program Workshop Pembuatan Produk *Sambal Ikan Tuna* Berbahan Daging Ikan merupakan program inti yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik di Desa Pinomontiga. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2023 di Aula Kantor Desa Pinomontiga, Kecamatan Bulawa, Kabupaten Bone Bolango. Program inti terlaksana berdasarkan kerjasama antara mahasiswa, rema muda, dan aparat desa setempat. Antusias masyarakat dalam melakukan pengolahan juga merupakan respon positif sehingga terlaksananya program ini. Adapun beberapa tahapan yang telah dilakukan yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan dan pelaporan (Haryanto & Rauf, 2017).

Tabel 1. Alat yang Digunakan (Sumber: Data Primer, 2023)

No.	Alat	Fungsi
1.	Ulekan atau blender	Menghaluskan bumbu
2.	Loyang	Untuk menampung bahan
3.	Saringan	Untuk meniriskan makanan
4.	Pisau	Untuk memotong
5.	Wajan	Menggoreng ikan
6.	Spatula	Untuk mengeluarkan ikan tuna dari teflon
7.	Piring	Tempat untuk meletakkan ikan tuna
8.	Sarung tangan	Menjaga kesterilan produk
9.	Talenan	Tempat Memotong daging ikan tuna
10.	Timbangan	Untuk mengukur berat ikan
11.	Kompur dan gas	Untuk memasak

Tabel 2. Bahan yang Digunakan (Sumber: Data Primer, 2023)

No.	Bahan	Fungsi
1.	Daging ikan tuna	Bahan Utama
2.	Cabai keriting	Bahan tambahan
3.	Cabai rawit	Bahan utama
4.	Bawang merah	Bahan tambahan
5.	Bawang putih	Bahan tambahan
6.	kemiri	Bahan tambahan
7.	Minyak goreng	Bahan tambahan
8.	garam	Bahan tambahan
9.	piksin	Bahan tambahan
10.	gula	Bahan tambahan
11.	Royco	Bahan tambahan

Prosedur Kerja Pembuatan

Prosedur pembuatan sambal ikan tuna adalah sebagai berikut:

1. Menggoreng tuna yang sudah dibersihkan (tanpa kulit).
2. Menghaluskan cabai rawit, cabai kriting, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
3. Tiriskan ikan tuna kemudian suwir dengan ukuran kecil atau sesuai selera.
4. Menggoreng semua bumbu halus yang sudah disiapkan, tambahkan penyedap rasa, garam, gula, dan piksin. Campur merata dan aduk hingga matang.
5. Setelah matang, masukan suwiran tuna, campur hingga merata.
6. Angkat dan sajikan.
7. Untuk pembuatan produk, sambal tuna bisa dimasukkan kedalam standing pouch atau kemasan lainnya.
8. Biarkan dingin kemudian *zip lock*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahapan Persiapan

Pada tahapan ini mahasiswa melakukan koordinasi dan komunikasi dengan aparat setempat dan masyarakat terutama rema muda. Pada tahapan ini, persiapan bahan baku yaitu Ikan Tuna juga dilakukan mahasiswa dengan nelayan setempat sehingga mudah dalam mendapatkan bahan baku ikan. Setelah itu, Mahasiswa bersama Karang taruna Desa melakukan *trial and error* dalam mengolah *Sambal Ikan tuna* dan membuat produk terster untuk masyarakat. Pada tahapan ini. Mahasiswa juga melakukan perhitungan biaya produksi dan keuntungan yang akan dihasilkan.



Gambar 1. Persiapan Kegiatan Inti

2. Pelaksanaan Program Inti

Program dilaksanakan selama tiga jam di Aula Kantor Desa Pinomontiga. Pelaksanaan program diawali dengan kegiatan registrasi masyarakat dimana masyarakat yang menghadiri sebanyak 20-45 orang yang terdiri dari aparat desa, karang taruna dan ibu- ibu rumah tangga. Selanjutnya mahasiswa menyampaikan materi terkait dengan pengolahan produk dan di lanjutkan dengan demo pembuatan produk *sambal ikan tuna* yang sekaligus mendampingi masyarakat dalam pembutaannya. Materi mengenai perhitungan biaya dan Harga Pokok Produksi juga disampaikan untuk memberikan gambaran kepada masyarakat yang tertarik untuk menjadikan produk ini sebagai usaha sampingan rumah tangga. Pada sesi terakhir tahapan pelaksanaan dilakukan diskusi Bersama masyarakat, aparat desa dan juga Dosen Pendamping lapangan.



Gambar 2. Pelaksanaan Program Kegiatan Inti

3. Penutupan Kegiatan Inti

Kegiatan ditutup dengan membagikan produk yang sudah jadi kepada warga serta melakukan foto bersama. Berdasarkan hasil kegiatan yang mendapatkan banyak respon positif baik dari masyarakat dan juga aparat desa ada beberapa hal yang mungkin kurang dilaksanakan secara optimal yakni kebersamaan rencana tindak lanjut setelah kegiatan workshop diadakan. Hal ini terjadi karena minimnya waktu yang tersedia.



Gambar 2. Penutupan Kegiatan Inti

SIMPULAN

Dari hasil pembahasan yang telah tertera diatas, dapat disimpulkan bahwa Program Workshop dan Pendampingan Pembuatan Produk *Sambal Ikan Tuna* Berbahan Daging Ikan mendapatkan respon yang positif dari masyarakat. Bahkan aparat desa amat mendukung dari segi pendanaan ketika nanti masyarakat ingin membentuk kelompok usaha bersama.

Ucapan Terimakasih

Kepala Desa Pinomontiga yang berkenan memberikan izin atas pelaksanaan KKN ini, Ibu Larasati Sukmadewi Wibowo, S.P., M.P., M.BA., Wila Rumina Nento, S.Pi., M.Si., dan Yuliana Bakari, S.P., M.P, Bapak Lukman Samatowa, S.Si., M.Si sebagai dosen pembimbing lapangan (DPL) yang telah berkenan membimbing kami dalam kegiatan ini, dan seluruh masyarakat Desa Pinomontiga yang telah membantu selama KKN, dan kepada Universitas Negei Gorontalo.

REFERENSI

- Margayaningsih, D. I. (2018). Peran Masyarakat Dalam Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat di desa. *Publiciana*, 72-88.
- Maryani, D., & Naginggolan, R. R. (2019). *Pemberdayaan Masyarakat*. Deepublish.
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pnegaru pengolahan terhadap nilai gizi pangan . *modul e-learning ENBP departmen ilmu&teknologi pangan Fateta IPB*, 1-14.
- Pengelolaan Aset Desa Dalam Perspektif Kebijakan Publik (Studi Kasus di Desa Pinomontiga Kecamatan Bulawa Kabupaten Bone Bolango) Tahun 2020.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R., & Suherman, S. P. (2022). Karakteristik Kimia dan Total Bakteri Saus Sambal dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) ASAP. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), 37–45. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/article/view/12526>
- Haryanto, M., & Rauf, R. A. (2017). Business Business Development Strategy Roa Sauce Fish in Industry “Citarasaku” Tinggede Village Sub District Marawola Sigi. *E-J. Agrotekbis*, 5(3), 369–376.
- Poernomo, D., Suseno, S. H., Supriyono, E., & Arifah, F. (2019). Pengolahan ikan tuna menjadi sambal ikan tuna (Sauna) Sebagai produk bernilai jual tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 1(1), 50–58.
- Proksimat, K., Sensori, S., Pendugaan, D. A. N., & Simpan, M. (2022). *Sambal Ikan Bete-Bete*. 18(2), 119–124.
- Suseno, A., Rakhmayeni, D. A., Triyastuti, M. S., & Wowiling, F. (2021). Diversifikasi Sambal Ikan Tandipang Asap Dalam Jar. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 53. <https://doi.org/10.15578/jbf.v3i1.103>
- Rahmawati, F. (2012). Aneka ragam pengolahn ikan. 16.

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.

© 2023 Yuliana Bakari, Wila Rumina Nento, Larasati Sukmadewi Wibowo, Lukman Samatowa