

Pemberdayaan Perempuan Dalam Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Gorigoria Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Danau Limboto

Empowering Women in Training on Making Gorigoria Fish Meatballs to Increase the Income of Lake Limboto Coastal Communities

Yuriko Boekosoe¹, Yanti Saleh¹, dan *Siswatiana Rahim Taha²

¹*Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo*

²*Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo*

ABSTRACT

The shores of Limboto Lake are one of the fish-producing areas, because the average head of household in this area is a fisherman, while housewives just stay at home waiting for their husbands to return from fishing. The purpose of this community service activity is to provide knowledge and skills to housewives about processing fish into fish balls, so as to increase the income of housewives. As for the targets of this community service activity, there are 20 housewives who have expertise in processing food, especially fish, so that independence is created. This community service activity is carried out in the following stages: providing counseling to housewives regarding the importance of fish processing, conducting training on processing meatballs and chips from gori-goria fish. The results of this community service activity are that housewives have an understanding of the benefits of fish for body health, understand how to process fish into fish balls, and are able to make fish balls independently, and are able to market processed fish meatballs.

Keywords: Empowerment, Training, Fish Meatballs

ABSTRAK

Pesisir Danau Limboto merupakan salah satu daerah penghasil ikan, karena rata-rata pekerjaan kepala rumah tangga di daerah ini adalah sebagai nelayan, sementara para ibu rumah tangga hanya tinggal di rumah sambil menunggu suami mereka pulang dari melaut. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu rumah tangga tentang pengolahan ikan menjadi bakso ikan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga. Adapun yang menjadi sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 20 orang yaitu memiliki keahlian dalam mengolah bahan pangan khususnya ikan sehingga tercipta kemandirian. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut: memberikan penyuluhan bagi ibu-ibu rumah tangga terkait dengan pentingnya pengolahan ikan, melakukan pelatihan pengolahan bakso dan kripik dari ikan gori-goria. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga memiliki pemahaman mengenai manfaat ikan bagi kesehatan tubuh, memahami cara mengolah ikan menjadi bakso ikan, dan mampu membuat bakso ikan secara mandiri, serta mampu memasarkan hasil olahan bakso ikan.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Pelatihan, Bakso Ikan, Gori-Goria

Correspondance author: siswatiana.taha@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan makanan yang tinggi protein karena tersusun dari asam amino yang dibutuhkan tubuh. Selain itu, ikan mengandung Omega-3, serat, vitamin dan mineral yang dibutuhkan tubuh. Kabupaten Gorontalo merupakan sentra produksi pertanian, peternakan dan perikanan, dan sebagian penduduk Kabupaten Gorontalo bermukim di kawasan pesisir. Kawasan di sepanjang tepi Danau Limboto merupakan peluang yang sangat baik bagi masyarakat untuk mengembangkan budidaya ikan air tawar. Kelompok nelayan telah dibentuk di setiap desa untuk memberikan bibit dan bantuan dana untuk pengembangan perikanan air tawar seperti ikan jawa, mujair dan ikan gabus. Umumnya penduduk Kelurahan Dehuwalolo berprofesi sebagai nelayan dan juga sebagai pengusaha atau pedagang. Penangkapan ikan hanya dilakukan oleh laki-laki. Sementara itu, para ibu seringkali hanya di rumah menunggu suami sambil mengurus keluarga.

Mengembangkan budidaya ikan tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan nelayan pesisir, jika tidak diikuti dengan harga ikan yang sesuai, ketika produksi ikan meningkat maka harganya akan turun, begitu pula sebaliknya. Situasi ini menyebabkan kemiskinan kultural dan struktural pada masyarakat pesisir. Salah satu mata pencaharian alternatif bagi masyarakat di kawasan pesisir danau limboto adalah budidaya ikan danau tanpa inovasi pengolahan. Untuk meningkatkan pendapatan perlu dilakukan upaya pengolahan hasil budidaya ikan, dengan harapan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di tepi danau. Kehadiran kelompok nelayan pesisir berperan penting dalam meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan. Selain menjadi peluang usaha masyarakat, juga dapat berkontribusi untuk meningkatkan kesehatan dan kecerdasan anak melalui produk ikan yang bergizi dan aman dikonsumsi.

Berdasarkan observasi awal dan hasil wawancara singkat dengan beberapa nelayan di pesisir danau Limboto Dehuwalolo diketahui bahwa jika ikan hasil tangkapan nelayan hanya dijual ke pelelangan ikan, sebagian untuk dipakai sendiri saja, dan jika hasil tangkapannya terlalu tinggi, tidak laku, ikan akan membusuk dan terkadang dibuang. Dikarenakan permasalahan yang dihadapi nelayan, maka perlu dilakukan optimalisasi pengolahan ikan danau hasil tangkapan nelayan. Optimalisasi ini merupakan salah satu cara berinovasi pada ikan gori-goria hasil tangkapan para nelayan ini, makanan yang banyak mengandung nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini difokuskan pada (a) pemanfaatan waktu luang ibu-ibu disamping tugasnya sebagai pengurus rumah tangga, (b) pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui kegiatan pelatihan keterampilan pengolahan ikan gori-goria menjadi bakso, (c) menjadikan ibu-ibu rumah tangga mandiri dalam mengolah ikan menjadi bakso dan membuka usaha. Sehingga pengabdian ini diharapkan dapat memanfaatkan potensi sumber daya yang ada di daerah pesisir danau Limboto, serta memanfaatkan potensi ibu-ibu rumah tangga untuk memperoleh penghasilan guna membantu memenuhi kebutuhan rumah tangga dengan mengisi waktu luang, dan (c) membentuk kelompok usaha ibu-ibu rumah tangga.

METODE PENGABDIAN

Pembuatan Bakso Ikan

Tata cara dan materi pembuatan bakso yang diajarkan adalah sebagai berikut (Effendi dan Wiyati 2019). Perlengkapan yang dibutuhkan meliputi; kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, wajan, saringan / talang, sendok makan, timbangan dan lain-lain. Bahan yang dibutuhkan adalah; Daging ikan gori-goria (bahan utama), Santan, garam, merica bubuk, bawang merah, dan bawang putih. Garam yang digunakan sekitar 2,5% dan bumbu sekitar 2% dari berat daging. Campur bawang merah, bawang putih.

Ikan dibersihkan terlebih dahulu, kepala dan isi perut dikeluarkan dan dikuliti sehingga hanya diperoleh daging (filet). Isi daging ikan dan potong kecil-kecil, tulang ikan kemudian giling daging dan tulangnya menggunakan blender hingga halus. Air secukupnya dan daging giling dituang ke dalam baskom atau wadah lain yang sudah ada siap. Bumbu ditumbuk sampai halus. Selanjutnya pati, telur ayam dan bumbu dicampur ke dalam daging ikan yang telah dihaluskan dan diaduk sampai merata hingga membentuk adonan yang sesuai, adonan diaduk rata dan adonan mulai terbentuk menjadi bakso yang ukurannya sesuai keinginan. Untuk membuat bulatan dilakukan dengan bantuan satu sendok makan dan dibulatkan dengan kedua telapak tangan. Bulatkan bakso yang sudah dimasukkan ke dalam air yang sedang mendidih dan biarkan mengapung dengan sendirinya. Bulatan bakso mengambang menandakan bahwa bakso tersebut sudah matang dan dapat diangkat serta ditiriskan menggunakan gayung atau tapisan. Terakhir, bakso sudah bisa disajikan dan siap dikonsumsi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya penyebaran ilmu pengetahuan, teknologi dan seni di masyarakat. Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Dehuwalolo diharapkan memiliki nilai tambah bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi, politik maupun perubahan perilaku (social) sehingga dapat menciptakan perubahan bagi individu maupun komunitas dalam jangka pendek dan panjang. Selama pelatihan pembuatan bakso ikan gori-goria, ibu-ibu majelis taklim mampu menerapkan pelatihan pembuatan bakso gori-goria kepada warga sekitar

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso dengan bahan dasar ikan gori-goria meliputi beberapa tahapan diantaranya: memisahkan ikan dari tulangnya, meratakan daging ikan, menggiling dan mencampur bumbu, menguleni adonan bakso, dan membentuk bakso. Selama pelatihan pembuatan bakso gori-goria di Majelis taklim Dehuwaloloterpenuhi bahwa ibu-ibu atau masyarakat desa bisa mendapatkan pengetahuan baru dan mengaplikasikan olahan bakso yang dapat meningkatkan ekonomi keluarga. Pemanfaatan hasil tambak yang merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat pesisir danau limboto.



Gambar 1. Hasil pelatihan pembuatan bakso ikan gori-goria

Adapun tahapan dari pelatihan tersebut meliputi: pemisahan daging ikan dengan tulang, penghalusan daging ikan, penggilingan dan pencampuran bumbu, membuat adonan bakso, dan pembentukan bakso. Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu para peserta diminta mengisi daftar pertanyaan tentang pemahaman mereka akan materi penyuluhan. Hal

ini dimaksudkan sebagai bahan evaluasi pelaksanaan kegiatan (Effendi *et al.*, 2018; Nuraini *et al.*, 2019).

Parapeserta belum pernah mendapatkan pelatihan ataupun penyuluhan tentang pengolahan ikan untuk dijadikan bakso. Mereka semangat dalam mengikuti pelatihan ini. (Gambar 3 dan Gambar 4). Strategi yang pertama dilakukan adalah dengan mengajari ibu-ibu tersebut, mengajak ibu-ibu majelis untuk bergabung dalam program pengabdian ini dengan memberi pemahaman bahwa variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang sudah ada sebelumnya (Amin *et al.*, 2019).

Ikan merupakan bahan pangan dengan kandungan gizi yang sangat tinggi, khususnya kandungan protein yang sangat baik untuk pertumbuhan dan kecerdasan (Nurnadia *et al.*, 2011). Kebanyakan anak-anak di Indonesia sangat malas makan ikan dalam bentuk aslinya, padahal Indonesia terkenal sebagai lumbung ikan dunia (Suparmi *et al.*, 2019). Kurangnya minat makan ikan anak-anak Indonesia, mengakibatkan adanya penderita gizi protein dan penghambatan pertumbuhan. Ikan dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan seperti: kerupuk ikan, bakso ikan, dan nugget ikan dengan nilai gizi serta jual yang tinggi (Suparmi *et al.*, 2020; Moelyanto 1992).

Hal ini tercermin dari kemampuan ibu rumah tangga membuat bakso ikan sendiri. Ketiga, ibu rumah tangga memiliki pekerjaan sampingan yang dapat menambah penghasilan keluarga, dan keempat, ibu rumah tangga mengetahui cara mengolah dan mengemas produk dengan benar sesuai standar pengolahan makanan. Selama pelatihan, ibu-ibu diajarkan bagaimana menjaga kebersihan saat mengolah produk ikan menjadi bakso ikan. Dan moms bisa mandiri membuat variasi olahan ikan. Kelima, ibu-ibu bisa memasarkan produknya sehingga bisa terus membuat bakso dari ikan untuk dipasarkan. Sebagai kelanjutan dari kegiatan pengabdian ibu rumah tangga, perlu dilakukan pelatihan pengemasan produk, pemasaran online dan pengolahan olahan ikan menjadi aneka makanan.

KESIMPULAN

Penyuluhan dan sosialisasi tentang manfaat ikan bagi kesehatan tubuh dapat menambah pengetahuan dan pemahaman ibu rumah tangga agar lebih rutin mengkonsumsi ikan, Kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi bakso, dan perkedel ikan buatan ibu rumah tangga dapat meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga, melatih peserta secara mandiri mengolah ikan menjadi bakso ikan sehingga memiliki pekerjaan tambahan pembuat bakso ikan gori - goria.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak dan lembaga yang berpartisipasi dalam acara pengabdian ini. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ketua Majelis Taklim yang telah mensupport kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- B. P. Statistik and K. Ngada. 2022. Kecamatan Limboto Dalam Angka.
- M. Salsabila and H. Suprpto. 2019. Teknik Pembesaran Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Di Instalasi Budidaya Air Tawar Pandaan, Jawa Timur. *J. Aquac. Fish Heal.*, vol. 7, no. 3, p. 118.
- Noya, Allert Benedicto Ieuan. 2019. Beragam Nutrisi dan Manfaat Ikan Air Tawar untuk Kesehatan.
- Nutrisindo. 2017. DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) Indonesia dan Internasional. Nutrisindo.

- Rachman, B.A., Nggilu, A., dan Mubarak. A. 2022. Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Lokal Desa Tridharma Sebagai Pengembangan Desa Ketahanan Pangan. Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS) E ISSN: 2809-2716 Volume 2 No 1 Desember 2022
- R. Brian. 2019. Usaha Budidaya Ikan Nila yang Menguntungkan dan Cepat Panen.
- S. Ciptanto. 2017. Top 10 Ikan Air tawar. Yogyakarta: Andy Publisher
- P. Sungailiat. 2018. GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan) : Upaya Peningkatan Gizi Sejak Dini.
- Taha, R.S., Mukhtar, M., dan Mokodogan, A., 2022. Pengenalan Ternak Unggas Dan Ruminansia Melalui Media Internet Untuk Anak Usia Dini Di Desa Wisata Talumelito Kecamatan Telaga Biru Kabupaten Gorontalo. Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS) EISSN: 2809-2716 Volume 2 No 1 Desember 2022