

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KELOMPOK UMKM IBU-IBU NELAYAN DI DESA MAMUNGAA KABUPATEN BONE BOLANGO MELALUI PENINGKATAN KETERAMPILAN PRODUK OLAHAN HASIL PERIKANAN

Lisna Ahmad^{1*}, Sakinah Ahyani Dahlan¹, Widya Rahmawaty Saman¹, Zainudin Antuli¹

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: lisna.ahmad@ung.ac.id

Asal : Indonesia

ABSTRAK

Kegiatan ini dilakukan di Desa Mamungaa, Kabupaten Bone Bolango-Gorontalo, dimana hasil perikanan, khususnya ikan tuna sangat melimpah namun belum termanfaatkan sepenuhnya. Sehingga dilakukan kegiatan pengabdian untuk memaksimalkan potensi mengubah produk perikanan menjadi makanan olahan seperti bakso ikan dan kerupuk cumi untuk memberikan manfaat bagi masyarakat pesisir. Proyek ini, dilaksanakan pada September 2023, melibatkan masyarakat Mamungaa menggunakan metode sosialisasi dan praktik langsung pembuatan produk olahan. Tujuannya adalah memberdayakan penduduk, khususnya perempuan (ibu-ibu) yang terlibat dalam Usaha Kecil dan Menengah (UMKM), dengan pengetahuan tentang pemanfaatan perikanan lokal untuk makanan olahan sederhana. Hasil kegiatan ini mengungkapkan bahwa meskipun bakso ikan dan kerupuk cumi sudah dikenal, pemahaman tentang nilai dan potensi risikonya masih terbatas. Kegiatan ini menekankan kepatuhan terhadap standar pengolahan (Standar Nasional Indonesia - SNI) untuk kualitas dan keamanan, dengan tujuan meningkatkan prospek ekonomi Mamungaa melalui penggunaan sumber daya perikanan secara berkelanjutan.

Kata kunci: perikanan; bakso ikan; kerupuk cumi

ABSTRACT

This article focuses on Mamungaa village in Bone Bolango-Gorontalo, where fisheries, especially tuna, are abundant but underused. The initiative explores the potential of turning fishery products into processed foods like fish balls and squid crackers to benefit the coastal community. The project, conducted in September 2023, engaged the Mamungaa community through informative sessions and practical demonstrations. The goal was to empower residents, especially women involved in Small and Medium-sized Enterprises (SMEs), with knowledge about utilizing local fisheries for simple processed foods. The study revealed that while fish balls and squid crackers are well-known, there's limited awareness of their value and potential risks. Bridging this knowledge gap is crucial for the community's economic growth. The project emphasizes adherence to processing standards (Indonesian National Standards - SNI) for quality and safety, aiming to enhance Mamungaa's economic prospects through sustainable use of its fisheries resources

Keywords: fisheries; fish bal; squid crackers.

PENDAHULUAN

Desa Mamungaa yang menjadi tempat dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini terletak di Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Desa Mamungaa merupakan desa kawasan pesisir yang sumber alam terbesarnya adalah berasal dari komoditi perikanan, khususnya ikan tuna, namun potensi ikan tuna di Desa Mamungaa yang besar ini belum terolah secara maksimal.

Hasil perikanan merupakan salah satu produk pangan yang sangat berpotensi untuk dikembangkan karena mengandung zat gizi makro, yakni protein. Pengolahan hasil perikanan menjadi daya tarik bagi masyarakat di kawasan pesisir karena sumber bahan baku utama yang melimpah, juga dapat menjadi alternatif pangan bagi masyarakat pada semua usia. Salah satu produk yang dapat menjadi olahan hasil perikanan adalah bakso. Bakso merupakan produk yang sudah dikenal oleh masyarakat dan mudah untuk diolah. Namun, disamping kemudahan tersebut, bakso memiliki keunggulan berupa kandungan nutrisi dan kadar air yang cukup tinggi sehingga memiliki umur simpan yang rendah, yakni hanya mampu bertahan selama kurang lebih 12 – 24 jam pada penyimpanan suhu ruang (Syamadi, 2002).

Secara umum, pada proses pembuatannya, bakso membutuhkan bahan berupa tepung tapioka dan dilengkapi dengan bumbu sebagai pelengkap rasa. Bakso ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dengan bahan baku utama adalah daging ikan segar. SNI mensyaratkan untuk mutu bakso ikan salah satunya adalah kadar air maksimal

65%, kadar protein minimal 7%, cemaran mikroba yang salah satunya adalah *E. coli* harus kurang dari 3 APM/g, dan cemaran bahan kimia berupa merkuri (Hg) maksimal 0,5 mg/kg (SNI, 2014).

Selain bakso, pada kegiatan ini dikenalkan produk berupa kerupuk berbahan dasar cumi hitam. Desa ini memiliki potensi cumi hitam yang besar namun belum terolah secara maksimal. Cumi hitam ini akan sangat melimpah pada musim tertentu namun tidak dimanfaatkan secara keseluruhan oleh masyarakat maupun di jual ke luar desa karena jarak desa yang cukup jauh. Sehingga dikenalkan salah satu alternatif produk yang dapat diolah dari bahan utama cumi hitam yakni kerupuk. Kerupuk cumi merupakan hasil olahan sederhana yang dapat menjadi peluang untuk peningkatan pendapatan rumah tangga nelayan.

Meririna (2008) dalam Amelia *et al.* (2020) menguraikan kandungan gizi daging cumi, yakni kadar air sebesar 72,57%, kadar protein 14,54%, kadar lemak kasar 1,98%, kadar fosfor 1,37%, dan kadar besi 2,31 mg/kg. Selain kandungan gizinya yang tinggi, cumi memiliki keunggulan berupa rasa yang sangat khas dan enak sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Kerupuk cumi merupakan produk olahan dengan campuran bahan berupa daging cumi, tepung tapioka, dan bumbu sebagai pelengkap rasa.

Pengabdian pada masyarakat ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat di Desa Mamungaa, secara khusus adalah UMKM Kelompok Ibu-ibu Nelayan di desa tersebut

mengenai potensi sumber daya perikanan menjadi bahan pangan olahan sederhana yang dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga nelayan

METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan September 2023 dengan cara penyuluhan, praktik pengolahan pangan produk hasil perikanan, pengenalan kemasan, hingga dilakukan uji hedonik untuk menilai tingkat kesukaan peserta terhadap produk yang diolah. Sasaran kegiatan ini secara umum adalah masyarakat Desa Mamungaa, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo yang secara khusus diwakiliki oleh ibu-ibu yang tergabung dalam UMKM Kelompok Ibu-ibu Nelayan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Kelompok Ibu-ibu Nelayan yang merupakan peserta utama dalam kegiatan ini sangat antusias dalam menyimak materi yang disampaikan oleh narasumber sebelum dilakukan praktik langsung (Gambar 1) pembuatan produk berupa bakso ikan tuna dan kerupuk cumi hitam. Materi yang disampaikan antara lain aalah penjelasan umum mengenai pangan olahan, cara pembuatan atau pengolahan pangan, dan jenis kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas produk sesuai dengan karakteristik produk.



Gambar 1. Praktik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Kelompok UMKM Ibu-ibu Nelayan Desa Mamugaa

Pada kegiatan penyuluhan diuraikan mengenai bahan baku pada pembuatan bakso, yakni ikan tuna serta bahan baku pada pembuatan kerupuk cumi, yakni cumi hitam. Pembuatan bakso ikan memerlukan bahan baku diantaranya berupa daging ikan tuna segar, tepung tapioka, bumbu berupa bawang, garam, gula, merica, kaldu bubuk, serta bahan tambahan lain seperti air dan es batu. Sedangkan pada pembuatan kerupuk, digunakan bahan berupa daging cumi hitam segar, tepung tapioka, bumbu berupa bawang putih, garam, dan gula.



Gambar 2. Praktik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Kelompok

UMKM Ibu-ibu Nelayan Desa Mamugaa

Berdasarkan BSN (1995), bakso dapat didefinisikan sebagai produk makanan berbentuk bulatan yang kadar daging yang dalam hal ini adalah bahan utama bakso tidak boleh kurang dari 50%. Produk bakso ikan yang dihasilkan dalam kegiatan ini menggunakan bahan baku berupa ikan tuna segar dengan komposisi yang disesuaikan dengan ketentuan SNI bakso. Adapun target yang diharapkan melalui kegiatan ini adalah:

1. Produk yang dihasilkan dapat digunakan sebagai bahan tambahan saat mengonsumsi makanan pokok berupa nasi, mi, dan makanan lainnya.
2. Sebagai alternatif pendapatan bagi ibu-ibu Kelompok UMKM di Desa Mamungaa, yakni melalui penjualan produk olahan hasil perikanan.
3. Memperkenalkan strategi pemasaran produk yang dihasilkan pada kegiatan ini dengan memanfaatkan *platform* penjualan secara daring.

Kegiatan ini ditutup dengan membagikan kuisioner kepada peserta dalam rangka mengetahui atau menerima respon dari peserta mengenai kegiatan yang telah berlangsung. Peserta diberikan kuisioner berupa pertanyaan yang antara lain berhubungan dengan pengetahuan peserta mengenai bakso ikan, pendapat peserta apakah bakso ikan sama dengan bakso dengan bahan daging lainnya, pengalaman peserta dalam mengonsumsi bakso ikan, pengetahuan peserta mengenai nilai tambah dari produk bakso ikan, dan

pengetahuan peserta mengenai ada tidaknya bahaya dalam mengonsumsi bakso ikan.

Pertanyaan tersebut mendapatkan respon berupa seluruh peserta mengetahui apa itu bakso ikan. Hal ini sejalan dengan pernyataan Wibowo (1995) yang menyatakan bahwa bakso merupakan makanan yang digemari masyarakat dan mudah untuk disajikan. Pernyataan tersebut memberikan konklusi bahwa bakso memang sudah dikenal di kalangan masyarakat. Terlebih, seiring dengan perkembangan zaman, telah banyak dijumpai bakso dengan bahan utama daging ikan (Pattiwi dan Taruh, 2023). Sebanyak 50% dari jumlah peserta memberi respon bahwa bakso ikan sama dengan bakso lainnya, dan 50% peserta lainnya menjawab bakso ikan tidak sama dengan bakso lainnya. Kemampuan uji sensoris panelis terlatih dan tidak terlatih hampir sama. Hanya saja panelis terlatih memungkinkan lebih konsisten dalam memberikan respon, sehingga dibutuhkan metode yang dapat menilai konsistensi dari penilaian panelis. Hal tersebut tidak dapat dilakukan pada kegiatan ini, mengingat kegiatan ini hanya dilakukan satu kali begitu halnya dengan penilaian panelis yang merupakan peserta dari kegiatan ini. Pendapat tersebut didukung oleh respon panelis pada pertanyaan selanjutnya mengenai pengalaman dalam mengonsumsi bakso ikan, yakni seluruh panelis sudah pernah mengonsumsi bakso ikan, sehingga memungkinkan untuk tidak peka terhadap rasa bakso berbahan dasar ikan dari kegiatan ini.

Pattiwi dan Taruh (2023) menyatakan bahwa salah satu usaha dalam peningkatan nilai

dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil tangkapan nelayan adalah dengan pengembangan produk yang bernilai tambah yang bersifat tradisional maupun modern. Peserta kegiatan ini sebanyak 60% merespon belum mengetahui adanya peluang nilai tambah dari bakso ikan, dan sebanyak 90% dari peserta tidak mengetahui bahaya yang ditimbulkan saat mengonsumsi bakso ikan. Sehingga kegiatan pengabdian sejenis sangat penting untuk dilakukan. Bahan baku yang digunakan dalam memproses bakso ikan pada kegiatan ini bukan merupakan bahan yang berbahaya, sehingga tidak memungkinkan untuk menimbulkan bahaya terhadap bakso yang dihasilkan. Kualitas produk bakso ikan diatur dalam SNI 7266:2014 dengan syarat tertentu untuk kandungan zat kimia, cemaran mikroba, cemaran logam, dan cemaran fisik. Menurut SNI 01-2354.2-2015, kerupuk cumi diharuskan memiliki nilai kadar air sebesar 12% dan kadar protein berkisar antara 5 – 12% menurut SNI 01-2354.2-2006 (Amelia *et al.*, 2020).

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, R., Sumardianto, Suharto, S. (2020). karakteristik Kerupuk Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) dengan Beda Suhu Oven Pengeringan dan Ketebalan Kerupuk. Jurnal PENA Akuatika, 19(1), 45-57. Diambil dari <https://jurnal.unikal.ac.id/index.php/akuatika/article/view/1067>
- Pattiwi, U., Taruh, V. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan dan Nugget Ikan dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Nelayan di Desa Trikora Kecamatan Popayato Kabupaten Gorontalo. Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat), 12(1): 36-51. Diambil dari <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/sibermas/article/view/17332/pdf>
- Wibowo, Singgih. (1995). Industri Pengolahan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bakso Daging. SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995b. Bakso Ikan. SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Syamadi, R. K. 2002. Aplikasi Penggunaan H₂O₂ dan Iradiasi dalam Pengawetan Bakso Sapi pada Penyimpanan Suhu Kamar. Skripsi. Fateta IPB: Bogor