

**Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Ikan di
Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara**

Astin Lukum¹, Tirtawaty Abdjul², Ritin Ulioli³

^{1,2,3} Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No. 6 Dulalowo Timur, Kota
Tengah, Kota Gorontalo, Indonesia

ABSTRAK

Kegiatan KKN-Tematik ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengolahan ikan di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan KKN-Tematik ini berupa metode pelatihan dan pendampingan dengan memberikan pelatihan dan praktek pengolahan yang meliputi pemilihan bahan, pengembangan produk, dan pemilihan kemasan. Kegiatan KKN ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu persiapan dan pembekalan yang diawali dengan melakukan survey lapangan, memberikan materi persiapan dan pembekalan kepada mahasiswa, dan melaksanakan program KKN yang telah direncanakan serta merencanakan program lanjutan. Target dari pelaksanaan kegiatan ini adalah meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dengan memberikan pelatihan dan pendampingan cara pengolahan ikan menjadi makanan yang dapat bernilai jual tinggi. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah 1) menghasilkan olahan ikan yang berupa ikan nugget, ikan bakso dan perkedel ikan; 2) meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil laut untuk menjadi makanan yang bernilai jual tinggi., dan 3) meningkatnya keterampilan masyarakat pesisir dalam memasarkan hasil olahan ikan yang telah dibuat.

Kata Kunci: Peningkatan Ekonomi Masyarakat; Pengolahan Ikan

ABSTRACT

This thematic KKN activity aims to improve the economy of coastal communities through fish processing in Luhuto Village, Biau District, North Gorontalo District. The method used in the implementation of the Thematic KKN is in the form of training and mentoring methods by providing training and management practices including the selection of product development materials and packaging selection. This KKN activity is carried out in several stages, namely preparation and debriefing which begins with conducting field surveys, providing preparation and debriefing materials to students, and carrying out the KKN program that has been planned and arranging advanced programs. The target of the implementation of this activity is to improve the economy of the coastal community in Luhuto Village, Biau District, North Gorontalo Regency by providing training and assistance on how to process fish into high-value food. The expected outputs from this activity are 1) producing processed fish in the form of nuggets, meatballs and fish cakes; 2) skills of coastal communities in processing marine products into high value food, and 3) seeking skills of coastal communities in marketing processed fish products.

Keywords: Community Economic Improvement; Fish Processing

© 2021 Astin Lukum, Tirtawaty Abdjul, Ritin Ulioli

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Astin Lukum, Gorontalo, Indonesia

PENDAHULUAN

Potensi sumber daya perikanan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,4 juta ton per tahun yang tersebar di perairan wilayah Indonesia dan ZEE (Zona Ekonomi Eksklusif) dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sebesar 5,12 juta ton pertahun atau sekitar 80 persen dari potensi lestari. Selain itu, potensi perikanan yang sangat berpeluang untuk dikembangkan, seperti (a) perikanan tangkap di perairan umum seluas 54 juta ha memiliki potensi produksi 0,9 juta ton per tahun; (b) budidaya laut yang meliputi budidaya ikan, budidaya moluska dan budidaya rumput laut; (c) budidaya air payau dengan potensi lahan pengembangan sekitar 913.000 ha; (d) budidaya air tawar meliputi budidaya di perairan umum, budidaya di kolam air tawar dan budidaya mina padi di sawah; serta (e) bioteknologi kelautan untuk pengembangan industri farmasi, kosmetik, pangan, pakan dan produk-produk non-konsumsi (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2005).

Berdasarkan data di atas menunjukkan bahwa Indonesia pada posisi strategis akan menghasilkan keuntungan ekonomi berupa devisa hasil ekspor. Besarnya potensi sumber daya ikan, memberi peluang bagi masyarakat terutama masyarakat yang berada pada bagian pesisir laut dapat memanfaatkan secara terencana dan tepat sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian, seperti melakukan pengolahan ikan menjadi sesuatu yang mempunyai nilai jual yang tinggi. Hal ini karena sebagian besar masyarakat pesisir berprofesi sebagai nelayan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara, tangkapan ikan dari melaut langsung mereka jual pada pengepul dan pengepul kemudian menjualnya pada pedagang-pedagang ikan sebagai ikan konsumsi. Para nelayan tidak mendapatkan harga yang bersaing bebas dengan harga penawaran tertinggi. Harga jual yang mereka peroleh biasanya

lebih rendah dari nilai jual pasaran. Jika hasil tangkapan ikan yang diperoleh ukurannya kecil atau tidak terlalu enak untuk dikonsumsi, maka hasil jualnya sangat rendah. Pengetahuan dan keterampilan masyarakat yang ada di Desa tersebut dalam mengolah hasil laut untuk menjadi makanan yang bernilai jual tinggi masih tergolong rendah. Hal inilah yang menyebabkan kehidupan ekonomi masyarakat pesisir terlalu rendah. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan oleh Prihandoko, dkk (2011), faktor-faktor struktur yang menjadikan nelayan tetap menjadi miskin dikategorikan ke dalam faktor internal (mikro) dan faktor eksternal (makro). Faktor internal adalah faktor-faktor yang berkaitan dengan sumberdaya manusia nelayan dan aktivitas kerja mereka, yaitu (1) keterbatasan kualitas sumber daya manusia, (2) keterbatasan kemampuan modal usaha dan teknologi penangkapan, (3) hubungan kerja (pemilik perahu– nelayan buruh), (4) kesulitan melakukan diversifikasi usaha penangkapan, (5) kebergantungan yang tinggi terhadap okupasi melaut dan (6) gaya hidup yang kurang berorientasi ke depan.

Terkait dengan hal tersebut, maka diperlukan peran perguruan tinggi dalam melakukan satu bentuk strategi untuk meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara dalam bentuk pendampingan dengan melibatkan mahasiswa peserta KKN-Tematik. Hal ini menjadi suatu dasar bagi Universitas Negeri Gorontalo dalam menerapkan program pembelajaran melalui KKN-Tematik.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang akan digunakan dalam kegiatan ini yaitu, 1) observasi lapangan pada lokasi dan wawancara terhadap masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara sebagai kelompok mitra dan mahasiswa, 2) merencanakan cara pengolahan hasil laut untuk menjadi ikan nugget, bakso ikan dan Perkedel Ikan yang dapat bernilai jual

tinggi, 3) bersama mahasiswa dan narasumber melakukan pendampingan terhadap masyarakat pesisir dalam menerapkan rencana yang telah dibuat. Serta Teknologi yang mendukung pelaksanaan kegiatan tersebut berupa 1) peralatan yang digunakan dalam melaksanakan pelatihan seperti alat pencetak, mesin penggiling ikan, alat pengukus, alat pengemasan, kompor; 2) perlengkapan yang akan digunakan saat memberikan materi seperti laptop, dan LCD dan 3) kamera untuk dokumentasi kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan Program Inti

❖ Bakso

Warna bakso ikan yang dihasilkan adalah berwarna putih keabu-abuan dengan jumlah bakso sebanyak 43 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna bakso yang dihasilkan adalah putih keabu-abuan, bentuk bulat dan seragam, aromanya adalah aroma ikan rebus dominan, tekstur kompak, elastis, tidak liat, tidak membal, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, tidak lembek, tidak basah, berair, dan tidak rapuh, dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma bakso ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih. Aroma bakso adalah bau khas ikan segar rebus dominan sesuai jenis ikan yang digunakan dan bau bumbu cukup tajam. Untuk lebih jelasnya perhatikan gambar 1 berikut.



Gambar 1. Bakso Ikan Cakalang

❖ **Nugget**

Warna Nugget ikan yang dihasilkan adalah berwarna kuning kecoklatan dengan jumlah bakso sebanyak 55 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna Nugget yang dihasilkan adalah putih kuning kecoklatan, bentuk bulat lonjong dan seragam, aromanya adalah aroma ikan goreng dominan, tekstur kompak, lembut, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, kering, garing dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma nugget ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih. Aroma Nugget adalah bau khas ikan segar goreng dominan rasa sesuai jenis ikan yang digunakan. Untuk hasil nugget yang dihasilkan terdapat pada gambar 2 berikut.



Gambar 2. Nugget Ikan Cakalang

❖ **Perkedel**

Warna Perkedel ikan yang dihasilkan adalah berwarna kuning kecoklatan dengan jumlah perkedel sebanyak 32 biji. Hasil menunjukkan bahwa warna Perkedel yang dihasilkan adalah kuning kecoklatan, bentuk bulat lonjong dan seragam, aromanya adalah aroma ikan goreng dominan, tekstur kompak, lembut, tidak ada serat daging, tanpa duri atau tulang, kering, garing dan rasanya adalah rasa ikan yang dominan. Aroma perkedel ikan yang dihasilkan adalah aroma khas ikan dengan aroma bumbu tambahan terutama merica, bawang merah dan bawang putih serta tambahan daun bawang. Untuk hasil perkedel yang dihasilkan terdapat pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Perkedel Ikan

B. Pelaksanaan Program Tambahan

❖ **Pembangunan Bak Sampah**

Pembangunan bak sampah merupakan program tambahan dari Kuliah Kerja Nyata yang bertujuan untuk membantu memberikan fasilitas pembuangan sampah bagi orang-orang yang ingin membuang sampah, baik sampah organik maupun non organik, karena dengan adanya tempat sampah maka akan lebih meningkatkan motivasi menjaga kebersihan lingkungan masyarakat yang ada di Desa Luhuto. Dan memudahkan masyarakat dalam pembuangan sampah.



Gambar 4. Pelaksanaan Pembangunan Bak Sampah

❖ **Pelaksanaan Jumat Bersih**

Kegiatan ini dilaksanakan pada setiap hari Jum'at. Kegiatan jum'at bersih sebagai program kerja mingguan yang hanya melibatkan mahasiswa KKNT untuk membersihkan lingkungan sekitarnya dan membersihkan tempat ibadah (masjid) hal ini dilakukan agar terciptanya lingkungan yang bersih, sehat, dan nyaman. Kegiatan ini memberikan penyadaran tentang pentingnya kebersihan lingkungan dan akan manfaatnya untuk kesehatan.



Gambar 5. Kegiatan Jumat Bersih Oleh Mahasiswa KKNT

❖ Pelaksanaan Pembelajaran Baca Tulis Al-Quran dan Iqra

Kegiatan pelaksanaan pembelajaran baca tulis Al-Quran dan Iqra di laksanakan bertujuan untuk membantu meningkatkan pengetahuan anak-anak desa luhuto pada aspek kognitif, afektif maupun psikomotor serta membantu meningkatkan kemampuan anak-anak Desa Luhuto untuk membaca dan menulis Al-Qur'an dan Iqra.



Gambar 6. Kegiatan Pembelajaran baca Tulis Al-Qran dan Iqra

❖ Kegiatan Pelaksanaan Pembelajaran pada Anak-Anak

Kegiatan pelaksanaan pembelajaran pada anak-anak Desa Luhuto bertujuan untuk membatu dalam hal pembelajaran, mengingat sekarang masa pandemi maka untuk itu kami membantu anak-anak dalam hal belajar mengajar serta berbagi semangat belajar dan meyakinkan anak-anak Desa bahwa mereka juga bisa mengenyam pendidikan tinggi.



Gambar 7. kegiatan pembelajaran pada anak-anak

❖ Pelaksanaan Pentas Seni (PENSI)

Kegiatan pentas seni KKNT adalah acara yang dibuat sebagai kegiatan tambahan. Acara ini memberikan Wadah bagi masyarakat Desa Luhuto untuk menampilkan kreatifitas Pentas seni yang dimiliki. Acara ini berisi lomba vokalia, zumba, adzan, dan kontes kaca mata. Yang diisi oleh anak-anak Desa Luhuto. Acara ini berlangsung selama 5 hari.



Gambar 8. Penyerahan hadiah pada anak-anak yang mendapat juara

KESIMPULAN

Kegiatan Kuliah KKN Tematik Desa Luhuto mendapat sambutan, tanggapan dan perhatian yang cukup baik dari warga setempat. Dengan adanya program KKN Tematik dengan tema “Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Ikan” dapat menambah pengetahuan masyarakat desa Luhuto dalam pengolahan ikan. Dengan hadirnya program KKN Tematik masyarakat memperoleh pengetahuan tambahan mengenai pengolahan ikan, dimana ikan diolah menjadi Bakso, Nugget dan prekedel. Dengan program KKNT telah melahirkan cara pandang masyarakat terhadap ikan, yang masih dimanfaatkan secara tradisional sebagai bahan. Padahal, ikan dapat didiversifikasi menjadi berbagai olahan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji Syukur Kehadirat Allah SWT, Berkat izin dan Ridho-Nya lah kegiatan KKN-Tematik di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara telah terlaksana dengan baik dan lancar. Oleh karena itu kami selaku dosen pembimbing lapangan mengucapkan terima kasih banyak yang sedalam-dalamnya kepada semua pihak, baik dari pihak desa yang sudah banyak membantu pelaksanaan kegiatan KKN-T yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa selama 45 hari dan pihak LP2M yang telah mendanai kegiatan tersebut. Semoga kegiatan ini bermanfaat khususnya bagi masyarakat yang ada di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Konsumsi Daging Masyarakat. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). Angka lempeng total nugget SNI 01-6683-2002
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Dewan Standar Nasional. 1995. Bakso Daging. Standar Nasional. SNI No. 01- 3818- 1995. Badan Standarisasi Nasional, Indonesia.
- Ending Mulyatiningsih. 2007. Teknik-teknik Dasar Memasak. Yogyakarta: PTBBFT UNY
- Purnomo,H.1998. "Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci Di Daerah Bogor ".Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institusi Pertanian Bogor.

Suprapti, L. 2003. Membuat: Bakso Daging dan Bakso Ikan.
Kanisius.Yogyakarta.