

Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan dengan Pelatihan Pembuatan Sosis Ikan di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango

**Nur Mustaqimah¹, Nurul Fajryani Usman², Devi Bunga Pagalla³,
Nurhayati⁴**

^{1,2,3,4}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Gorontalo,
Indonesia

email: nurmustaqimah@ung.ac.id

Abstract

*One of the areas in the Gorontalo Province with great fisheries potential in the Tomini Bay is the village of Bilungala, where the most commonly caught fish is Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*). Skipjack Tuna has a relatively high economic value and is widely liked due to its good meat texture, especially as a source of protein. However, the community lacks sufficient knowledge about the management of Skipjack Tuna, which is their main catch. One processed product that can be made using Skipjack Tuna is fish sausage. Sausages are a food product with nutritional value that meets the body's needs. This processed product is also more convenient to serve and can be an alternative business to improve the community's economy. Therefore, a training activity for processing fish into Skipjack Tuna sausages was carried out. The aim of this training is to equip the skills of the participants in processing fish catches into nutritious and durable food products for the housewives in the village. The location of this community service activity was in Bilungala Village, Bonepantai Subdistrict, Bone Bolango Regency. The target participants were housewives in the village. The activity took place on November 6, consisting of preparation stages involving surveys and implementation stages that included direct demonstrations and collaborative product making with the participants. The activity proceeded smoothly, and the participants were very enthusiastic, actively engaging from the beginning to the end. A follow-up action is needed, such as marketing training for the processed fish product, specifically Skipjack Tuna sausages. This training can serve as capital for the participants, primarily housewives, to market their products, ultimately increasing their income and contributing to the community's economy.*

Kata Kunci: Cakalang; nutrition; sausage; training.

Abstrak

*Salah satu daerah di Provinsi Gorontalo yang memiliki potensi perikanan dari Teluk Tomini adalah Desa Bilungala, dimana ikan yang paling banyak ditangkap adalah Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Ikan Cakalang memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi dan banyak disukai sebab memiliki kejendalan daging yang baik terutama untuk dijadikan sebagai sumber protein. Namun selama ini, masyarakat tidak memiliki banyak pengetahuan mengenai pengelolaan ikan cakalang yang menjadi tangkapan utamanya. Salah satu produk olahan yang bisa dibuat dengan bahan ikan cakalang adalah sosis ikan. Sosis adalah salah satu produk makanan memiliki nilai gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh. Produk olahan ini juga lebih*

praktis untuk dihidangkan. Produk yang dihasilkan juga bisa menjadi alternatif usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Oleh karena itu dilaksanakanlah kegiatan pelatihan pengolahan ikan dalam bentuk sosis ikan cakalang ini. Tujuan dari pelatihan ini adalah membekali keterampilan dalam mengolah tangkapan ikan menjadi produk makanan bergizi dan tahan lama bagi Ibu rumah tangga di desa tersebut. Lokasi kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango. Sasarannya adalah ibu-ibu rumah tangga yang ada di desa tersebut. Kegiatan dilakukan pada tanggal 6 November yang terdiri dari tahap persiapan dengan melakukan survey dan tahap pelaksanaan dengan melakukan pelatihan dengan demonstrasi langsung dan bersama-sama dengan peserta membuat produknya. Kegiatan ini berjalan dengan lancar. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan mulai dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan. Kegiatan ini membutuhkan tindak lanjut berupa pelatihan pemasaran produk olahan ikan berupa sosis ikan. Pelatihan tersebut bisa menjadi modal bagi peserta yang terdiri dari Ibu rumah tangga untuk memasarkan produknya yang pada akhirnya mampu menambah penghasilannya dan membantu perekonomian masyarakat.

Kata Kunci: Cakalang; nutrisi; sosis; pelatihan.

© 2023 Universitas Negeri Gorontalo

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Nur Mustaqimah, nurmustaqimah@ung.ac.id, Gorontalo, Indonesia

PENDAHULUAN

Provinsi Gorontalo merupakan salah satu provinsi di Sulawesi yang berbatasan langsung dengan teluk terluas di Indonesia yaitu Teluk Tomini. Jika dilihat di peta, teluk ini sebagian besar membentang di Provinsi Gorontalo sehingga sering juga disebut Teluk Gorontalo. Teluk ini berperan penting menyebabkan Provinsi Gorontalo menyimpan potensi sumberdaya perikanan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber mata pencaharian untuk meningkatkan perekonomian masyarakatnya (Sahami & Aneta, 2021).

Salah satu daerah di Provinsi Gorontalo yang memiliki potensi perikanan dari Teluk Tomini adalah Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango. Berdasarkan hasil observasi lapangan, salah satu jenis ikan yang paling banyak ditangkap adalah

Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), ikan berukuran sedang dari familia Scombridae (tuna). Ikan cakalang mudah ditemui disepanjang tahun dan umumnya hidup di laut tropis dan subtropis.

Ikan Cakalang memiliki nilai ekonomis yang lumayan tinggi, baik untuk dikonsumsi maupun untuk diekspor jika kualitas dan kuantitas memadai (Farida & Amaliah, 2020). Ikan ini juga salah satu jenis ikan laut yang banyak disukai sebab memiliki kejendalan daging yang baik terutama untuk dijadikan sebagai sumber protein (Genesa et al., 2018). Namun selama ini, masyarakat tidak memiliki banyak pengetahuan mengenai pengelolaan ikan cakalang yang menjadi tangkapan utamanya. Pengelolaannya hanya terbatas dengan digoreng, sebagai isian panada, dijadikan ikan asap, atau menjadi abon. Padahal ikan ini dapat diolah menjadi produk makanan yang menarik, bergizi, dan tahan lama.

Salah satu produk olahan yang bisa dibuat dengan bahan ikan cakalang adalah sosis ikan. Sosis adalah salah satu produk makanan memiliki nilai gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh. Produk olahan ini juga lebih praktis untuk dihidangkan (Farida & Amaliah, 2020). Sosis cenderung lebih digemari oleh anak-anak dibandingkan ikan yang hanya dihidangkan biasa seperti digoreng atau direbus. Sementara sosis yang banyak ditemui dipasaran adalah yang jenis ayam atau daging sapi dengan harga yang cukup mahal dan dengan bahan pengawet yang bisa berbahaya jika terlalu banyak atau terlalu sering dikonsumsi (Sidu et al., 2018). Pemanfaatan bahan baku ikan untuk pembuatan sosis bisa dijadikan alternatif untuk menambah daya tarik anak-anak untuk memakan ikan. Dengan begitu, gizi yang terkandung dalam ikan cakalang bisa dikonsumsi dan diserap baik.

Selain bisa dijadikan sebagai produk olahan makanan bergizi untuk anak-anak di rumah, produk ini juga bisa dijadikan sebagai usaha alternatif untuk menambah taraf ekonomi masyarakat nelayan. Usaha pengolahan produk ikan cakalang ini bisa dilakukan oleh para Ibu rumah tangga yang merupakan salah satu ujung tombak perubahan dalam masyarakat (Citrakesumasari et al., 2020).

Fenomena yang juga dialami oleh para nelayan adalah harga ikan di pasaran yang tidak menentu. Saat hasil tangkapan ikan berlimpah, maka harga ikan di pasaran akan turun, sehingga berdampak pada turunnya pendapatan nelayan sebab harga jual tidak mampu menutupi biaya yang dikeluarkan oleh nelayan pada saat melaut. Selain itu, ketika tangkapan melimpah maka persediaan ikan di tangan nelayan juga akan melimpah, sehingga nelayan harus bisa menyimpan persediaan ikan tersebut (Tuli et al., 2022). Sementara kalau menyimpan ikan akan juga akan membutuhkan tambahan biaya yang tidak sedikit

Analisis isu di atas melatarbelakangi kegiatan pelatihan pembuatan Sosis Ikan kepada para Ibu rumah tangga di Desa Bilungala, Kecamatan Bone Pantai, Kabupaten Bone Bolango. Kegiatan ini sebagai upaya menambah keterampilan dalam mengolah tangkapan ikan, baik untuk dijadikan sebagai usaha alternatif, maupun untuk persediaan makanan bergizi, salah satunya MPASI.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melalui dua tahapan, yaitu tahap persiapan yang dilakukan dengan survey di lokasi, dilanjutkan dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan

menggunakan metode demonstrasi dan praktek langsung. Pemateri menjelaskan manfaat olahan ikan sebagai makanan bergizi dalam bentuk Sosis Ikan serta bahan dan alat yang dibutuhkan. Kemudian, dilakukan demonstrasi sambil praktek langsung oleh peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelatihan Pembuatan Sosis Ikan di Desa Bilungala Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango berlangsung selama satu hari yang diikuti oleh 20 orang Ibu rumah tangga di Desa Bilungala. Kegiatan diawali dengan pembukaan kegiatan dan penjelasan materi oleh dosen jurusan biologi. Gambaran mengenai kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan Dan Penjelasan Materi Oleh Dosen Jurusan Biologi

Kegiatan pembukaan dan penjelasan materi ini dilaksanakan di salah satu rumah warga di Desa Biolungala. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga yang berjumlah 20 orang, Dosen Biologi 4 orang, mahasiswa yang sedang melaksanakan KKN Tematik sebanyak 10 orang, dan mahasiswa dari program studi pendidikan biologi 2 orang. Materi mengenai manfaat Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), alat dan bahan yang dibutuhkan, langkah kerja, serta peluang

menjadikannya usaha alternatif. dijelaskan dengan singkat oleh narasumber. Setelah penjelasan materi, peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan langsung dijawab oleh narasumber. Kegiatan tanya jawab dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan tanya jawab

Sesi tanya jawab sangat antusias diikuti oleh peserta, mereka juga sharing tentang kebutuhannya untuk membuat MPASI dari olahan ikan. Setelah itu, kegiatan langsung dilanjutkan dengan demonstrasi langsung cara pembuatan olahan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) berupa sosis ikan yang nantinya bisa dijadikan MPASI yang bergizi dan bisa disimpan dalam jangka waktu lama. Bahan dan alat yang digunakan ditunjukkan satu persatu kepada peserta, kemudian bersama-sama membuatnya. Gambaran kegiatan pembuatan sosis ikan dapat dilihat pada gambar 3 berikut.



Gambar 3. Kegiatan pembuatan sosis ikan

Kegiatan ini berlangsung dengan lancar dan diikuti dengan antusias dan partisipatif oleh peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan mahasiswa. Hasil pembuatan sosis ikan kemudian disajikan dan dicoba oleh peserta untuk mengetahui cita rasanya. Gambaran hasil pembuatan sosis ikan cakalang dapat dilihat pada gambar 4 berikut.



Gambar 4. Produk hasil pembuatan sosis ikan cakalang

Pembahasan

Pelatihan mengelola hasil tangkapan ikan sangat penting dilakukan di masyarakat yang bertujuan untuk memberi keterampilan bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga agar hasil tangkapannya dapat lebih bermanfaat. Bukan hanya untuk pemenuhan makanan bergizi tapi juga untuk dijadikan sebagai usaha alternatif yang bisa membantu perekonomiannya. Pengantar tentang kandungan gizi ikan cakalang berguna untuk membuka cakrawala pengetahuan masyarakat tentang pentingnya kandungan gizi yang ada di dalam ikan laut, khususnya ikan cakalang.

Ikan memiliki kandungan gizi yang sangat penting bagi kebutuhan tubuh kita. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) mengandung Omega 3, omega-6, zat besi, vitamin A, D, E, B1, B6 dan C (Sidu et al., 2018).

Omega 3 (DHA) yang kurang bisa didapatkan atau bahkan tidak bisa didapatkan pada produk yang berasal dari daratan, baik hewani maupun nabati, bermanfaat untuk mencegah penyakit jantung, menjaga kesehatan otak dan mata. Sedangkan omega-6, memiliki peranan yang sangat penting dalam pertumbuhan dan kesehatan. Absorpsi protein ikan lebih tinggi dibanding produk hewani yang lain seperti daging sapi dan daging ayam, karena serat-serat proteinnya lebih pendek (Inara, 2020).

Ikan cakalang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, salah satunya adalah sosis. Sosis dibuat dengan mencincang daging ikan dan menghaluskannya dengan chopper atau blender. Kemudian adonan tersebut diberi bumbu yang telah dicampur dan ditambahkan tepung terigu dan tepung tapioka atau sagu, juga telur. Setelah itu dimasukkan ke dalam selongsong berbentuk bulat panjang simetris, bisa digunakan usus hewan atau plastik (pembungkus buatan) (Farida & Amalia, 2018). Produk olahan sosis ini menjadi inovasi olahan ikan yang bisa membuat orang-orang jadi lebih suka makan ikan, selain karena cita rasa yang lebih enak, juga karena penyajiannya yang lebih praktis.

Mengolah ikan menjadi produk makanan seperti sosis ikan bisa membantu dalam beberapa hal yaitu dapat memanfaatkan hasil tangkapan yang melimpah, bisa disimpan dalam waktu yang lebih lama, bisa dijadikan MPASI yang sangat dibutuhkan untuk ibu-ibu dengan anak usia balita, bisa membuat anak-anak lebih tertarik untuk mengonsumsi ikan, juga bisa menjadi produk dengan brand tersendiri di pasaran. Ibu-ibu rumah tangga bisa menjadikan produk ini sebagai usaha yang ikut membantu perekonomian keluarga. Bahkan jika

dilakukan dengan manajerial yang baik, pembuatan produk sosis ini bisa menjadi lapangan pekerjaan baru di Desa Bilungala.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan hasil tangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) berupa sosis ikan di Desa Bilungala, Kecamatan Bonepantai, Kabupaten Bone Bolango, berjalan dengan lancar. Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan mulai dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan. Pelatihan ini sangat membantu ibu rumah tangga di Desa Bilungala dalam menambah pengetahuan seputar manfaat ikan cakalang dan juga menambah keterampilan dalam mengelola hasil tangkapan ikan yang menjadi sumber mata pencaharian sebagian besar masyarakat di desa tersebut. Keterampilan ini nantinya bisa digunakan untuk membuat makanan bergizi untuk MPASI ataupun dijadikan sebagai usaha alternatif yang bisa membantu perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pelatihan pembuatan sosis ikan dari hasil tangkapan ikan yang merupakan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung dengan lancar berkat bantuan dari Ayahanda Kepala Desa Bilungala, Nurmin Dai, A.Md. SEK. dan peserta yang terdiri dari Ibu-ibu rumah tangga di Desa Bilungala.

REFERENCES

Citrakesumasari, C., Kurniati, Y., Syam, A., Salam, A., & Virani, D. (2020). Pencegahan Stunting Melalui Pemberdayaan Kader PKK

Kecamatan Barebbo di Kabupaten Bone Prevention of Stunting Through Empowerment of Family Welfare Programme Cadres in Barebbo District in Bone Regency. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 322–327.

Farida, & Amalia, A. R. (2018). Uji Organoleptik Sosis Berbahan Dasar Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Organoleptic Test Sausages Based on Skipjack Fish. *SNITT-Politeknik Negeri Balikpapan*, 378–384.

Farida, F., & Amaliah, N. (2020). Pengaruh jenis selongsong terhadap karakteristik kimia, mikrobiologi dan sensoris sosis daging ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis). *Journal of Tropical AgriFood*, 1(2), 79. <https://doi.org/10.35941/jtaf.1.2.2019.2910.79-85>

Genesa, J., Sukendar, N. K., & Regia, S. (2018). Studi Pembuatan Nugget Fungsional Dari Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis L.) Dengan Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 59, 69–77. <https://doi.org/10.20956/canrea.v1i1.24>

Inara, C. (2020). Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh bagi Masyarakat Pesisir. *Kalwedo SaJurnalins (KASA)*, 1(2), 92–95. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/kalwedosains/article/view/2563/2185>

Sahami, F. M., & Aneta, A. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan Malalugis (Decapterus Macarellus) Kepada Ibu-Ibu Pkk Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada* 5(3), 466–474. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/view/10966%0Ahttps://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi/article/download/10966/6996>

Sidu, S., Engelen, A., & Hasan, A. A. (2018). Sosis Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L.) Dengan Penambahan Wortel (Daucus Carota) Dan Pati Sagu (Metroxylon sp). *Journal of Agritech Science*, 2(2), 117–129.

Tuli, H., Hamin, D. I., Nursam, I., & Olatapa, M. Y. (2022). Alternatif Pengelolaan Persediaan Ikan Melalui Pembuatan Abon Ikan Bagi Nelayan. *Mopolayio : Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 1(3), 189–192. <https://doi.org/10.37479/mopolayio.v1i3.38>