

Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Olahan Ikan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat

Magfirahtul Jannah^{1*}, Nur Mustaqimah¹, Nurul Fajryani Usman¹

¹Jurusan Biologi, Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRACT

Fish as an important source of animal protein for humans is very easily damaged, so it must be processed immediately for consumption. People generally sell fish in fresh form or in smoked form. This community service activity aims to socialize the potential of developing fish-processed culinary products to improve society's economy. The activity was carried out in Bilungala Village, Bonepantai District, Bone Bolango Regency, Gorontalo Province. This activity uses the counseling method, including the delivery of material by the speakers, followed by discussion sessions and fish processing demonstration. Participants who were PKK women and Posyandu cadres in Bilungala Village were very enthusiastic and grateful for the materials and training provided because they broadened their horizons and knowledge, and increased their motivation to try to make culinary processed fish products independently at their respective homes.

Keywords: Culinary, Economy, Gorontalo, Processed Food, Saltwater Fish.

Received: 23.11.2022	Revised: 01.12.2022	Accepted: 29.12.2022	Available online: 31.12.2022
-------------------------	------------------------	-------------------------	---------------------------------

Suggested citation:

Jannah, M., Mustaqimah, N., & Usman, N. F. (2022). Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Olahan Ikan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Damhil: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(2), 74-80.

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

*Corresponding Author: Jurusan Biologi, FMIPA Universitas Negeri Gorontalo; Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Bone Bolango 96583, Gorontalo; email: magfirahtuljannah@ung.ac.id

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu sumber nutrisi penting bagi kelangsungan hidup manusia. Ikan mengandung protein hewani yang tinggi, asam amino esensial yang lengkap, serta lemak, vitamin, dan mineral yang diperlukan oleh tubuh (Howara, 2013; Nugroho et al., 2017). Ikan sangat mudah diperoleh, harganya terjangkau, banyak dikonsumsi, dan rasanya disukai oleh seluruh lapisan masyarakat. Selain itu, kandungan protein yang tinggi membuat ikan mudah dicerna sehingga sangat baik digunakan sebagai makanan pendukung ASI (MPASI) (Putra et al., 2018; Asmira et al., 2019; Djojoatmodjo et al., 2020).

Kabupaten Bone Bolango sebagai salah satu wilayah perencanaan program unggulan perikanan dan kelautan di Provinsi Gorontalo mempunyai garis pantai mencapai 75 km dengan potensi kelautan yang sangat besar. Posisi geografisnya yang berhadapan langsung dengan Teluk Tomini membuat wilayah ini memiliki potensi sumber daya perikanan yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat baik di masa kini maupun di masa mendatang (Aneta & Sahami, 2021).

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Gorontalo (2022), produksi perikanan tangkap hasil laut Kabupaten Bone Bolango tahun 2017 sebesar 20.242 ton atau 15,03% dari total produksi perikanan tangkap Provinsi Gorontalo pada tahun yang sama. Produksi perikanan tangkap Kabupaten Bone Bolango tersebar di beberapa desa di Kecamatan Bonepantai, antara lain Desa Batu Hijau, Desa Tongo, Desa Bilungala, Desa Toloti'o, Desa Uabanga, Desa Tihu, Desa Tunas Jaya, dan Desa Ombulo Hijau (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone Bolango, 2013).

Produksi perikanan tangkap ini ternyata memiliki kendala, yaitu tidak dapat bertahan lama, mudah mengalami kerusakan/pembusukan apabila tidak segera diolah atau dikonsumsi (perishable food) sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut. Namun pengolahan hasil perikanan di Indonesia sebagian besar masih dilakukan secara tradisional. Umumnya hasil tangkapan hanya dijual langsung dalam keadaan segar atau diasap. Padahal jika hasil tangkapan nelayan tersebut ditangani dengan serius dan lebih modern, maka dapat meningkatkan jumlah pasar dan daya saing produk, sehingga pada akhirnya berdampak pada peningkatan keuntungan yang diperoleh (Howara, 2013; Pratama et al., 2018).

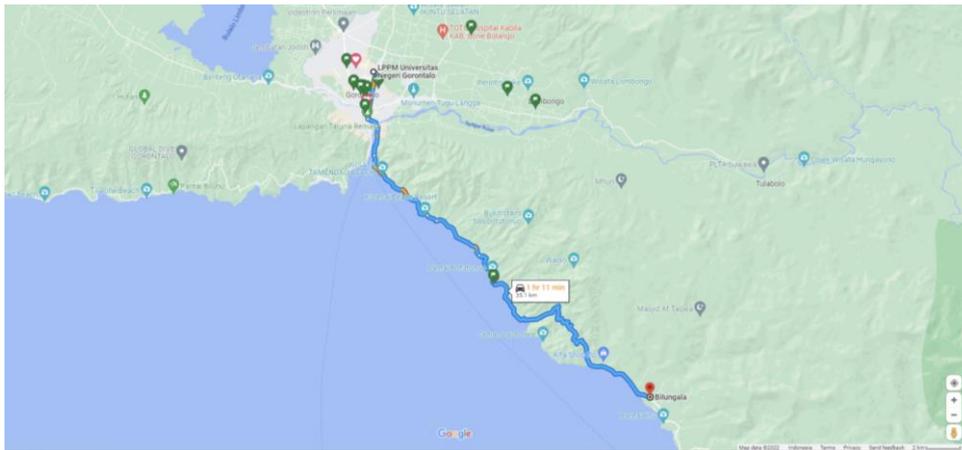
Masyarakat membutuhkan upaya pengembangan dan proses pengolahan hasil tangkapan yang baik agar usaha mereka dapat bertahan, bahkan menjadi lebih besar disertai dengan peningkatan permintaan konsumen. Salah satu bentuk usaha yang potensial adalah pengembangan produk olahan ikan di bidang kuliner. Penganekaragaman produk olahan ikan di bidang kuliner selain dapat meningkatkan masa simpan produk ikan, juga dapat meningkatkan minat konsumen, memperluas pemasaran, dan meningkatkan keuntungan (Djojoatmodjo et al., 2020).

Berdasarkan observasi di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango, sejauh ini pengetahuan dan kreatifitas masyarakat mengenai diversifikasi produk olahan ikan khususnya di bidang kuliner masih terbilang rendah. Oleh karena itu perlu dilakukan sosialisasi mengenai potensi pengembangan kuliner olahan ikan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, khususnya pada ibu-ibu PKK di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo.

METODE

Waktu dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Minggu, tanggal 06 November 2022, bertempat di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo, yang berjarak sekitar 35,1 km dari LPPM Universitas Negeri Gorontalo (Gambar 1).



Gambar 1. Lokasi Pengabdian Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan ini yaitu ibu-ibu PKK di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango, berjumlah 15 orang.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui 3 tahap sebagai berikut:

1. *Tahap persiapan*, diawali dengan survey permasalahan, observasi lokasi dan permohonan izin kegiatan, serta penyiapan alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian.
2. *Tahap pelaksanaan*, menggunakan metode penyuluhan. Tahap ini diawali dengan pembukaan, kemudian penyampaian materi potensi pengembangan produk olahan ikan di bidang kuliner oleh pemateri (narasumber), dilanjutkan sesi diskusi dan demonstrasi pengolahan ikan. Produk olahan ikan yang didemonstrasikan pada kegiatan ini adalah pembuatan bakso ikan.

Bakso ikan dibuat menggunakan daging ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) segar yang telah dihilangkan tulang-tulangnya dan dicuci bersih. Daging ikan cakalang (*K. pelamis*) selanjutnya digiling hingga halus menggunakan chopper dengan penambahan es batu dan bumbu-bumbu berupa bawang putih, bawang merah, lada bubuk, garam, dan penyedap rasa. Kemudian adonan daging ikan ditambahkan telur ayam yang telah dikocok lepas dan tepung tapioka. Untuk meningkatkan nilai gizi produk, ditambahkan sayuran seperti wortel parut dan bawang daun yang telah dicincang halus. Adonan selanjutnya dicetak berbentuk bulat dan direbus dalam air mendidih hingga terapung di permukaan dan matang.

3. *Tahap evaluasi*, dilakukan melalui penilaian langsung respon dan tanggapan peserta terhadap materi yang disampaikan serta produk yang dihasilkan.

Materi Kegiatan

Materi kegiatan disampaikan oleh narasumber yang merupakan dosen Jurusan Biologi FMIPA Universitas Negeri Gorontalo menggunakan media Power Point. Materi yang disampaikan adalah Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Olahan Ikan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian berupa sosialisasi mengenai potensi pengembangan kuliner olahan ikan sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dilaksanakan di rumah salah satu warga Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo (Gambar 2). Kegiatan ini didukung oleh pemerintah desa, serta dibantu oleh mahasiswa peserta KKN Tematik UNG tahun 2022 yang ditempatkan di Desa Bilungala. Kolaborasi bersama mahasiswa peserta KKN ini diharapkan menjadi perpanjangan tangan tim pengabdian untuk pelaksanaan pelatihan dan pendampingan masyarakat desa mengenai pengembangan kuliner olahan ikan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, meskipun kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah selesai dilaksanakan.



Gambar 2. Pelaksanaan Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Olahan Ikan sebagai Upaya untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat

Kegiatan sosialisasi dihadiri oleh 15 orang ibu-ibu PKK di Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango, dimana sebagian di antaranya juga menjadi kader Posyandu Desa Bilungala. Pada kegiatan ini disampaikan materi terkait biologi ikan, bagian tubuh ikan yang dapat dimanfaatkan dan ragam produk olahan yang dapat dihasilkan, konservasi genetik ikan, serta contoh resep kuliner olahan ikan. Penyampaian materi diakhiri dengan sesi tanya jawab. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan bakso ikan berbahan dasar ikan cakalang (Gambar 3), kemudian peserta mencicipi produk yang dihasilkan (Gambar 4).



Gambar 3. Tim Pengabdian kepada Masyarakat Bersama Peserta Mendemonstrasikan Pembuatan Bakso Ikan. a) Proses Menghaluskan Ikan; b) Penambahan Bumbu; c) Pencetakan dan Perebusan Bakso Ikan



Gambar 4. Peserta mencicipi produk bakso ikan yang dibuat

Peserta terlihat sangat menyukai rasa produk bakso ikan cakalang yang dibuat dan puas dengan hasilnya karena rasanya enak, bergizi, dan dapat digunakan sebagai makanan pendamping ASI (MPASI). Peserta sangat antusias dan berterima kasih atas materi dan pelatihan yang diberikan karena menambah wawasan dan pengetahuan mereka, serta meningkatkan motivasi untuk menguji coba membuat produk kuliner olahan ikan secara mandiri di rumah masing-masing.

Konsumsi ikan laut sangat baik bagi kesehatan, karena mengandung protein yang tinggi, asam lemak omega 3, serta vitamin dan mineral (Howara, 2013; Nugroho et al., 2017; Asmira et al., 2019). Ikan laut memiliki potensi pemanfaatan yang sangat tinggi. Bukan hanya dapat dimanfaatkan dagingnya saja, melainkan juga bagian lain tubuhnya seperti tulang, kulit, kepala, sisik, sirip, hingga jeroan (konsep *zero waste*) (Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan No. 3/PER-DJPDPKP/2020). Bagian tubuh ikan tersebut dapat diolah menjadi beragam produk misalnya ikan beku, ikan asap, abon ikan, dendeng, ikan kaleng, ikan asin, kerupuk, kecap ikan, bakso, *fish cake*, siomay, otak-otak, sosis, nugget, gelatin, minyak ikan, silase, asam lemak omega 3, snack tulang ikan, petis, kolagen, dan tepung tulang (Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, 2019). Harga jual produk olahan ikan lebih mahal daripada harga jual mentahnya, sehingga sangat cocok digunakan sebagai usaha masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

Perairan laut Indonesia bagian timur kaya akan berbagai jenis ikan penting, misalnya tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) (Akbar et al., 2014), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), tongkol (*Euthynnus affinis*) (Akbar & Labenua, 2018). Ikan cakalang adalah golongan ikan pelagis penting dan menjadi salah satu komoditi ekspor non-migas (Kekenusa et al., 2012). Di Gorontalo, ikan cakalang menjadi salah satu jenis ikan dengan hasil tangkap laut terbesar, selain ikan tuna, tongkol dan layang (Statistik-KKP, 2022).

Berdasarkan data BPS, produksi perikanan tangkap di wilayah Provinsi Gorontalo cenderung mengalami penurunan dalam beberapa tahun terakhir. Penurunan sumber daya ikan disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain penurunan kualitas lingkungan pesisir karena pencemaran, kegiatan perikanan tangkap yang merusak, dan penangkapan ikan berlebihan (Akbar & Labenua, 2018, Dopu et al., 2019; Umar et al., 2019). Untuk keberlanjutan potensi stok ikan perlu dilakukan upaya konservasi, minimal dengan memperhatikan konsep *Maximum Sustainable Yield* (MSY), upaya penangkapan optimum, serta potensi lestari dan *Total Allowable Catch* (TAC). MSY merupakan hasil tangkapan terbesar yang dapat dihasilkan dari

tahun ke tahun oleh suatu perikanan. Berdasarkan nilai MSY, ditentukan nilai upaya penangkapan optimum, juga potensi lestari dan TAC untuk menjaga keseimbangan biologi dari sumber daya ikan agar dapat dimanfaatkan secara maksimal dalam waktu yang lama (Dopu et al., 2019; Umar et al., 2019). Selain itu juga perlu diketahui musim tangkap ikan agar tidak memutus siklus hidup ikan akibat penangkapan ikan fase larva dan juvenile. Musim tangkap ikan cakalang misalnya, terjadi dua kali dalam setahun dengan hasil tangkapan tertinggi pada bulan Juli hingga September (Kekenusa et al., 2012).

SIMPULAN

Ikan laut memiliki potensi pemanfaatan yang sangat tinggi karena dapat digunakan hampir seluruh bagian tubuhnya untuk diolah menjadi berbagai produk kuliner, antara lain abon ikan, dendeng, ikan kaleng, ikan asin, kerupuk, bakso, *fish cake*, siomay, otak-otak, sosis, dan nugget. Harga jual produk olahan ikan jauh lebih mahal daripada tanpa diolah (dijual segar), sehingga sangat cocok digunakan sebagai usaha masyarakat untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Namun perlu dijaga keberlanjutan dan keseimbangan biologi dari sumber daya ikan agar dapat dimanfaatkan secara maksimal dalam waktu yang lama.

Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak Pemerintah Desa Bilungala Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa peserta KKN Tematik UNG tahun 2022 di Desa Bilungala yang telah membantu penyelenggaraan kegiatan pengabdian.

REFERENSI

- Akbar, N., Zamani, N. P., & Madduppa, H. H. (2014). Keragaman genetik ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) dari dua populasi di Laut Maluku, Indonesia. *Depik*, 3(1), 65–73.
- Aneta, A., & Sahami, F. M. (2021). Malalugis Fish (*Decapterus macarellus*) Processing Training To the Family Welfare Empowerment Organization (PKK) in Tihu Village, Bonepantai District, Bone Bolango Regency. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(3), 466–474. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Asmira, S., Nova, M., & Hanum, D. (2019). Pengaruh Substitusi Alpukat (*Persea Americana* Mill) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus* Burchell) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Protein pada Biskuit MPASI. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 8–13. <https://doi.org/10.32520/jtp.v8i1.536>
- [BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo. (2022). *Produksi Perikanan Tangkap (Ton), 2015-2017*. BPS Provinsi Gorontalo.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone Bolango. (2013). *Laporan Statistik Perikanan Tangkap*.
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2019, November 15). *Diversifikasi Produk Olahan Ikan Tanpa Limbah*. <https://kkp.go.id/djpdspkp/artikel/26270-15>.

diversifikasi-produk-olahan-ikan-tanpa-limbah

- Peraturan Direktur Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan No. 3/PER-DJPDSPKP/2020, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (2020).
- Djojoatmodjo, K., Ferdinand, F., & Mantikei, B. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Hasil Perikanan Pada MEFs Foods and Snacks Palang Raya. *Journal of Environment and Management*, 1(2), 112–123. <https://doi.org/10.37304/jem.v1i2.1748>
- Dopu, A. S. H. W., Tadjuddah, M., & Anadi, L. (2019). Analisis Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) yang Didaratkan di Kota Kendari. *JSIPi (Jurnal Sains Dan Inovasi Perikanan) (Journal of Fishery Science and Innovation)*, 3(1), 31–38. <https://doi.org/10.33772/jsipi.v3i1.7737>
- Howara, D. (2013). Strategi Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Donggala. *J. Agroland*, 17(3), 75–81.
- Kekenusa, J. S., Watung, V. N. R., & Hatidja, D. (2012). Analisis Penentuan Musim Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) di Perairan Manado Sulawesi Utara. *Jurnal Ilmiah Sains*, 12(2), 112–119. <https://doi.org/10.35799/jis.12.2.2012.704>
- Nugroho, B. D., Hardjomidjojo, H., & Sarma, M. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Budidaya Ikan Konsumsi Air Tawar dan Ikan Hias Air Tawar pada Kelompok Mitra Posikandu Kabupaten Bogor. *Manajemen IKM*, 12(2), 127–136. <https://doi.org/10.29244/mikm.12.2.127-136>
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Kurniawati, N. (2018). Pengembangan Produk Olahan Perikanan Skala Tradisional Berdasarkan Prosedur Terstandar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(12), 1051–1053.
- Putra, D. P., Rafiuddin, R., & Anwar, A. (2018). Strategi Pemasaran Abon Ikan Citra Lestari Produksi (CLP) Pendekatan Marketing Mixdi Kota Palu Sulawesi Tengah. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 1(1), 1294–1304. <https://doi.org/10.56338/jks.v1i1.477>
- Statistik-KKP. (2022). *Produksi Perikanan*. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer
- Umar, M. T., Safruddin, S., & Zainuddin, M. (2019). Potensi Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) di Perairan Teluk Bone. *Torani: Journal of Fisheries and Marine Science*, 2(2), 58–68. <https://www.researchgate.net/publication/344015089>

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.

© 2022 Magfirahtul Jannah, Nur Mustaqimah, Nurul Fajryani Usman

Published by Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (DJPkM)