



Diversifikasi Produk Olahan Pangan Berbasis Bahan Baku Perikanan

The Diversification of Processed Food Products Based On The Fishery Raw Materials

Ira Maya Abdiani^{1*}, Stephanie Bija¹, Nurhikma¹, Novi Luthfiyana¹, Heni Irawat², Ricky Febrinaldy Simanjuntak³, Anhar Rozi⁴

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

³Program Studi Akuakultur, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

⁴Program Studi Perikanan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

* Korespondensi: iramayaabdiani@gmail.com

INFO ARTIKEL

Diajukan: 20 Februari 2024

Revisi: 22 April 2024

Diterima: 29 April 2024

Diterbitkan: 30 April 2024

Kata Kunci:

bakso_ikan, diversifikasi, pangan, protein, tagul

Keywords:

diversification, fish_meatball, food, protein, tagul

ABSTRAK

Diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan baku perikanan merupakan salah satu upaya penganeekaragaman produk pangan yang berasal dari ikan dengan memperhatikan faktor gizi dan keamanan pangannya. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan masyarakat melalui pembuatan olahan-olahan produk diversifikasi perikanan. Mitra dari kegiatan PkM ini adalah ibu-ibu PKK Desa Tagul, Kecamatan Sembakung, Kabupaten Nunukan, Kalimantan Utara. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi dua tahapan, yaitu sosialisasi dan pelatihan. Diharapkan ibu-ibu PKK dapat mengolah sumberdaya ikan lokal menjadi produk makanan yang lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi, serta dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui produksi olahan diversifikasi ikan. Kegiatan ini penting dilakukan untuk meningkatkan konsumsi produk perikanan, baik dari kualitas, kuantitas, hingga menambah nilai jual.

ABSTRACT

Diversification of processed food products based on fishery raw materials is one of the efforts to diversify food products derived from fish by paying attention to nutritional factors and food safety. The aim of this activity is to increase knowledge, skills and community welfare through making fisheries products diversification. The partners for this PkM activity are PKK women from Tagul Village, Sembakung District, Nunukan Regency, North Kalimantan. The method includes two stages, they are socialization and training. It is hoped that PKK women can process local fish resources into food products that are more varied and attractive for consumption, and can improve community welfare through the production of diversified processed fish. This activity is important to increase consumption of fishery products, both in terms of quality, quantity, and intensify selling value.

PENDAHULUAN

Tagul merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sembakung, Kabupaten Nunukan, Kalimantan Utara. Pada umumnya, mata pencaharian masyarakat adalah Nelayan sehingga banyak sekali ditemukan komoditas ikan di desa ini. Namun demikian, pengetahuan mengenai pengolahan ikan di Desa ini masih tergolong kurang. Hal ini terlihat dari komoditas ikan yang diolah masih sebatas digoreng maupun direbus. Ikan sebagai salah satu sumber protein hewani merupakan komoditas hasil perikanan yang mempunyai sifat *high perishable* (bersifat cepat

busuk) karena kegiatan bakteri dan enzim yang terdapat didalam tubuh ikan. Sifat ikan mudah mengalami pembusukan sehingga perlu diperhatikan cara penanganan dan pengolahannya.

Proses penanganan dan pengolahan ikan merupakan kegiatan penting dari mata rantai perikanan. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan mutu ikan dengan jangka waktu yang cukup lama, menghambat dan menghentikan penyebab kemunduran mutu ikan sehingga tetap dalam kondisi yang baik hingga sampai ditangan konsumen (Andarwulan *et al.* 2011). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengolah ikan sehingga memiliki nilai tambah yaitu dengan cara diversifikasi. Diversifikasi merupakan suatu usaha untuk mengajak masyarakat memberikan variasi terhadap makanan pokok yang dikonsumsi, agar tidak terfokus hanya pada satu jenis saja. Salah satu jenis makanan diversifikasi yang banyak disukai masyarakat adalah Bakso. Jika umumnya bakso dibuat dari daging sapi maupun ayam, maka kali ini daging ikan dapat dimanfaatkan menjadi bakso.

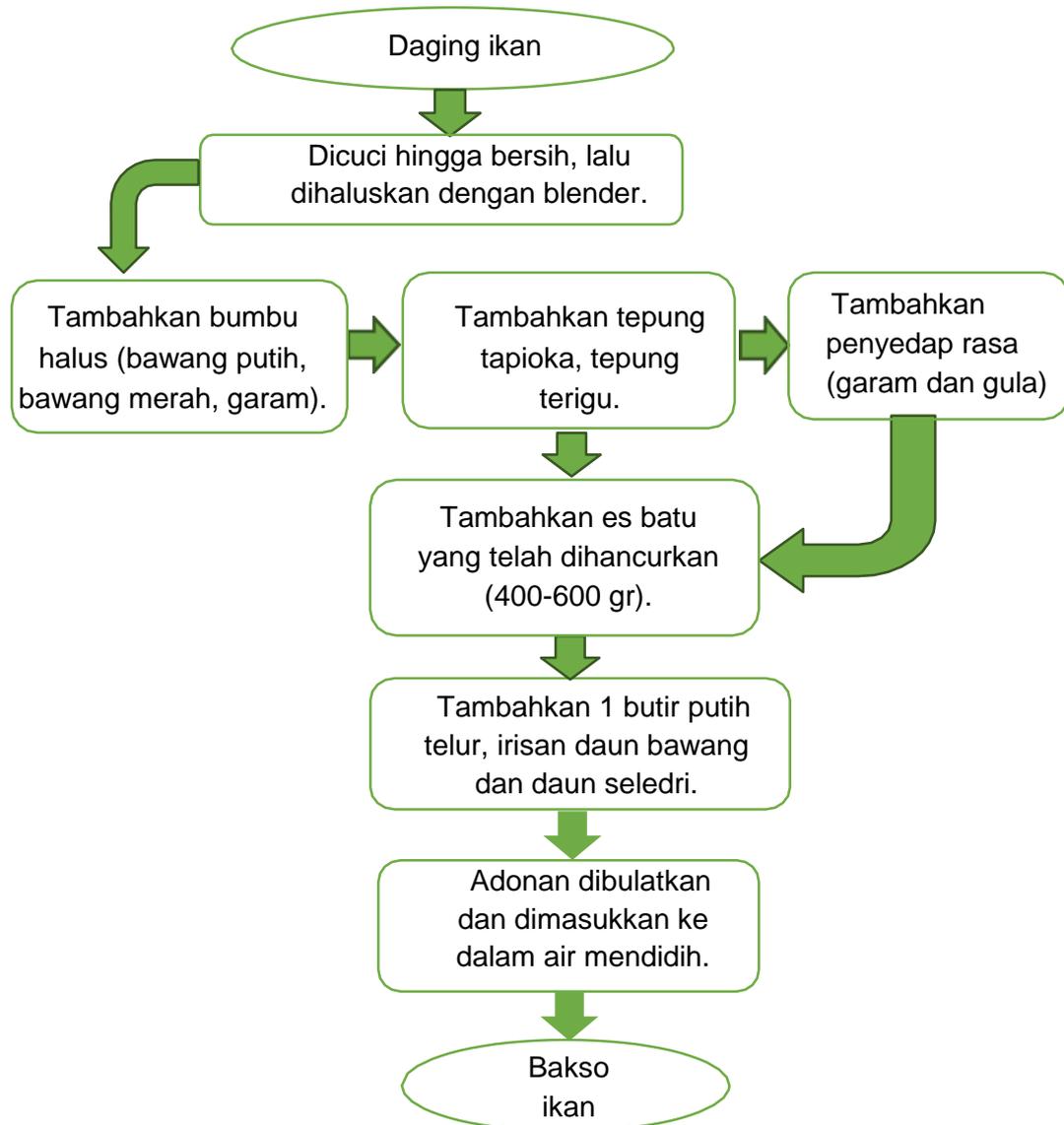
Bakso ikan merupakan salah satu produk diversifikasi hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Produk ini terbuat dari olahan lumatan daging yang diproses dengan cara menghancurkan daging, membuat adonan, melakukan pencetakan, dan perebusan (Muttaqin *et al.*, 2016). Dari aspek gizi, bakso memiliki kandungan protein, vitamin, dan mineral yang tinggi. Bakso mempunyai kualitas atau mutu yang baik dilihat dari tingkat kekenyalannya. Bakso berkualitas baik mempunyai kemampuan untuk pecah karena adanya gaya tekanan, serta kandungan nutrisi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi di dalam tubuh (Kusnadi *et al.*, 2012). Menurut Wibowo (1995) mengatakan bahwa bakso merupakan makanan yang digemari masyarakat dan dapat digolongkan sebagai makanan siap saji. Bakso yang bermutu bagus dapat dibuat tanpa penambahan kimia apapun.

Tujuan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan masyarakat melalui pembuatan olahan produk diversifikasi perikanan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilaksanakan di Desa Tagul, Kecamatan Sembakung, Kabupaten Nunukan pada Tanggal 7 Juli 2023. Kegiatan ini tepatnya diselenggarakan di Balai Desa dan dihadiri oleh masyarakat, khususnya Ibu-Ibu PKK sebagai Mitra kegiatan PkM. Kegiatan ini terdiri dari 2 tahap yaitu sosialisasi dan pelatihan pembuatan diversifikasi olahan pangan berbahan baku perikanan. Pada tahap sosialisasi, ibu-ibu PKK diberikan informasi mengenai diversifikasi pangan dan produk-produk olahan yang dapat dihasilkan, khususnya dari bahan baku perikanan. Hal ini dilakukan karena masih banyak masyarakat yang belum memahami istilah “diversifikasi pangan”. Selanjutnya, masyarakat juga diberikan informasi terkait kandungan gizi yang diperoleh jika mengkonsumsi ikan maupun produk yang dihasilkan dengan berbahan baku ikan.

Tahap kedua adalah pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan baku perikanan. Adapun produk olahan yang dibuat, yaitu Bakso Ikan. Pada tahap ini, semua bahan yang diperlukan telah disiapkan oleh tim PkM. Selanjutnya, tim PkM mendemonstrasikan proses pembuatan bakso ikan. Pada proses ini, ibu-ibu PKK Desa Tagul memperhatikan demonstrasi yang dilakukan, selanjutnya mereka diberi kesempatan untuk ikut membuat bakso ikan secara mandiri. Di akhir kegiatan, ibu-ibu PKK juga diberikan informasi terkait potensi usaha yang dapat dilakukan dengan membuat produk-produk olahan dari bahan baku ikan, serta sistem pemasaran yang dapat di implementasikan. Adapun prosedur pembuatan bakso ikan dapat dilihat pada Gambar 1. Diagram alir dalam proses pembuatan bakso ikan, sebagai berikut:



Gambar 1. Prosedur pembuatan bakso ikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Masyarakat Mitra

Umumnya, mata pencaharian masyarakat di Desa Tagul adalah sebagai nelayan. Di desa ini banyak ditemukan komoditas ikan, khususnya ikan air payau. Sebelum kegiatan dilakukan, terlebih dahulu dilaksanakan peninjauan langsung atau observasi untuk mengetahui kondisi dan situasi masyarakat di Desa Tagul. Ditemukan bahwa bahan baku ikan cukup melimpah di Desa ini. Hanya saja, pengolahannya masih sangat terbatas. Padahal, apabila komoditas ikan di Desa ini diolah dengan baik, dapat menghasilkan produk yang bernilai ekonomis sehingga dapat dijual dan meningkatkan penghasilan masyarakat. Oleh karena itu, pada kegiatan PkM ini diperoleh permasalahan Mitra yang harus ditangani, yaitu aspek produksi dan aspek pemasaran. Permasalahan Mitra disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan Mitra

Aspek	Permasalahan Mitra	Penyebab Adanya Permasalahan Mitra
Produksi	Produk dihasilkan dalam jumlah terbatas karena sarana dan prasarana yang dipakai seadanya.	Kurangnya informasi yang diperoleh Mitra mengenai kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga sarana dan prasarana yang digunakan tidak cepat berkembang.
Pemasaran	Mitra belum mempunyai jaringan pemasaran online yang secara continue memesan produk.	Segmentasi pasar hanya tertuju pada masyarakat lokal di wilayah Mitra.

Berdasarkan 2 aspek permasalahan diatas, maka dibuatlah solusi permasalahan, dengan outcome yang diharapkan serta indikator capaiannya pada Tabel 2.

Tabel 2. Solusi permasalahan

No	Solusi	Outcome yang Diharapkan	Indikator Capaian
1.	Aspek Produksi. ❖ Sosialisasi mengenai diversifikasi olahan pangan. ❖ Pelatihan pembuatan produk-produk olahan pangan.	Mitra diharapkan memiliki pengetahuan untuk membuat beraneka macam produk diversifikasi olahan pangan.	Mitra terampil membuat produk diversifikasi olahan berbahan baku perikanan.
2.	Aspek Pemasaran. ❖ Penggunaan media sosial untuk sistem pemasaran.	Mitra memiliki informasi mengenai media sosial yang dapat dijadikan wadah untuk promosi jualan.	Dihasilkan produk Diversifikasi olahan pangan yang siap untuk dijual.

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat

Pengabdian pada masyarakat dengan topik “ Diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan baku perikanan” telah dilaksanakan pada Tanggal 7 Juli 2023 bertempat di Balai Desa, Desa Tagul, Kecamatan Sembakung, Kabupaten Nunukan. Kegiatan ini dihadiri oleh Mitra yang merupakan ibu-ibu PKK Desa Tagul dengan jumlah berkisar 15 orang.



Gambar 2. Tim PKM bersama Mitra

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan, terdiri dari dua tahap meliputi sosialisasi dalam bentuk ceramah dan diskusi. Tahap kedua, yaitu pelatihan dengan memberikan demonstrasi proses pembuatan bakso ikan kepada Mitra. Sosialisasi dilakukan dengan menjelaskan tentang diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan baku perikanan. Pada tahap ini, Mitra dibekali informasi terkait produk-produk makanan yang dapat dibuat dari ikan. Mitra terlihat sangat antusias mengenai materi ini karena belum pernah mendengarnya. Antusias mitra juga terlihat ketika sesi diskusi banyak yang mengajukan pertanyaan. Setelah itu, dilanjutkan materi kedua mengenai proses pemasaran yang dapat dilakukan oleh Mitra sehingga produk dapat dikenal oleh masyarakat secara luas. Terakhir, dilakukan pelatihan yaitu proses pembuatan bakso ikan. Pada tahap ini, diawali dengan memberikan demonstrasi/ccontoh pembuatan bakso ikan kepada Mitra. Selanjutnya, Mitra diberi kesempatan untuk mempraktekkan secara langsung. Pembuatan bakso dilakukan dengan mencampurkan daging ikan, tepung, dan bumbu. Bakso ikan dengan penambahan tepung tapioka bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil laut (ikan) sebagai salah satu bahan pangan bernilai gizi tinggi sehingga dapat dijadikan alternatif produk atau jajanan yang menarik, sehat dan ekonomis (Badaruddin, 2019).



(a) Sosialisasi diversifikasi olahan ikan



(b) Pembuatan bakso bersama Mitra



(c) bakso ikan

Gambar 3. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan bakso ikan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan topik “ Diversifikasi produk olahan pangan berbasis bahan baku perikanan” berjalan dengan baik. Hal ini terlihat dari antusiasme Mitra, dalam hal ini kelompok ibu PKK saat kegiatan dilaksanakan, baik yang mau bertanya, maupun yang ikut mem-

praktekkan secara langsung pembuatan bakso ikan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan inspirasi baru kepada Mitra untuk mengolah sumberdaya Ikan yang ada di Desa Tagul, sehingga dapat memajukan desa melalui produk unggulan diversifikasi olahan pangan berbahan baku ikan dan tentunya juga menambah perekonomian Mitra.

KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) pada kelompok ibu-ibu PKK di Desa Tagul, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Peserta kegiatan PkM atau Mitra memiliki minat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan berkaitan dengan menu olahan ikan yang akan disajikan tiap hari.
2. Produk bakso ikan berpeluang untuk dijadikan bisnis/usaha baru bagi para ibu PKK untuk meningkatkan kesejahteraan/pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) dan Kelompok mahasiswa KKN 89 Angkatan XIX Universitas Borneo Tarakan yang telah membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan PkM ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. *Analisa Pangan*. Penerbit: Dian Rakyat. Jakarta.
- Badarudin, MI. 2019. Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus comersonni*) dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan dan Kelautan*, 1(2):83-93.
- Kusnadi DC, Bintoro VP, Al-Baarri AN. 2012. Daya Ikat Air, Tingkat Kekenyalan dan Kadar Protein pada Bakso Kombinasi Daging Sapi dan Daging Kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2): 28-31.
- Muttaqin B, Surti T, Wijayanti I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3): 9-16.
- Wibowo, Singgih. 1995. *Industri Pengolahan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta.