

Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan di Desa Ekas Buana, Lombok Timur, NTB

Salnida Yuniarti Lumbessy^{1*}, Muhammad Junaidi², Tajidan³

¹Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

^{2,3}Program Magister Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

e-mail: salnidayuniarti@unram.ac.id¹, muhammadjunaidi@unram.ac.id², tajidan@unram.ac.id³

*Penulis Korespondensi: E-mail: salnidayuniarti@unram.ac.id

Abstract

This community service aims to transfer knowledge and technology for fish meatball processing in Ekas Buana Village. Ekas Buana Village is one of the villages in East Lombok Regency which has quite high fish catches, but this is not yet in line with the improvement in the community economy. This is due to the limited knowledge and skills of the community in diversifying processed fish into products with added value, both in terms of nutritional value and selling value. This service activity is carried out using mentoring methods and learning by doing methods through the active participation of participants during training with the indicator of achievement being the participant's ability to make fish ball products independently. In general, this service activity has succeeded in increasing participants' motivation and knowledge in making fish meatballs. This can be seen from the participants' enthusiasm in listening to the material and practice provided as well as the participants' requests to be given more training on other forms of fish processing.

ords: Ekas Buana; Fish; Meatball; Training

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan alih pengetahuan dan teknologi olahan bakso ikan di Desa Ekas Buana. Desa Ekas Buana merupakan salah satu desa di Kabupaten Lombok Timur yang memiliki hasil tangkapan ikan yang cukup tinggi, namun belum sejalan dengan peningkatan ekonomi masyarakat. Hal ini disebabkan karena masih terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam melakukan diversifikasi olahan ikan menjadi produk yang bernilai tambah, baik secara nilai gizi maupun nilai jualnya. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode pendampingan dan metode *learning by doing* melalui partisipasi aktif peserta pada saat pelatihan dengan indikator pencapaian adalah kemampuan peserta dalam membuat produk bakso ikan secara mandiri. Secara keseluruhan motivasi dan pengetahuan peserta dalam membuat bakso ikan pada kegiatan pengabdian ini lebih meningkat setelah mempraktikkan pembuatan bakso ikan secara mandiri. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam menyimak materi dan praktik yang diberikan serta adanya permintaan peserta untuk diberikan lagi pelatihan bentuk-bentuk olahan ikan yang lainnya.

Kata kunci: Bakso; Ekas Buana; Ikan; Pelatihan

PENDAHULUAN

Desa Ekas Buana merupakan salah satu desa di Kecamatan Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur yang memiliki hasil perikanan laut yang cukup potensial bagi kehidupan masyarakat di sekitarnya. Berdasarkan Data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Lombok Timur bahwa produksi perikanan tangkap di Kecamatan Jerowaru mencapai 4313 ton pada tahun 2023 dan menempati urutan ketiga terbanyak setelah Kecamatan Keruak dan Pringgabaya (BPS, 2023). Namun tingginya produksi perikanan ini belum sejalan dengan peningkatan perekonomian masyarakat.

Salah satu faktor penyebabnya adalah penanganan pasca panen hasil tangkapan yang masih bersifat tradisional dan konvensional, di mana ikan hasil tangkapan hanya dijual dalam keadaan segar sehingga jangkauan pemasaran menjadi terbatas karena salah satu sifat ikan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Menurut Genisa *et al.* (2019)

bahwa sifat *perishable* ikan disebabkan karena kandungan air dan protein yang tinggi sehingga menyebabkan ikan mudah sekali mengalami kemunduran mutu.

Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis ikan tersebut adalah melalui pengolahan untuk memperpanjang masa simpan ikan dalam jangka waktu tertentu, yaitu melalui diversifikasi olahan ikan menjadi bakso ikan. Bentuk bakso yang unik dengan cita rasa gurih dan tekstur yang kenyal menjadi bakso sebagai makanan yang sangat populer dan selalu digemari oleh semua kalangan (Sari dan Widjanarko, 2015). Menurut Muttaqin *et al.*, (2016) bahwa salah satu bentuk diversifikasi olahan hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah bakso ikan. Selain itu, bakso ikan juga merupakan olahan makanan yang bernilai gizi tinggi karena memiliki kandungan protein tinggi yang berasal dari ikan yang digunakan, sehingga dapat menjadi makanan alternatif yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh, terutama bagi anak-anak dalam masa pertumbuhan. Proses pembuatan bakso ikan juga tidak terlalu sulit serta membutuhkan bahan-bahan dan alat yang sederhana dan masih terjangkau oleh masyarakat.

Beberapa hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penyuluhan mengenai manfaat ikan dalam bidang kesehatan sebagai bahan dasar pembuatan produk pangan olahan yang bergizi merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat (Suparmi *et al.*, 2020). Lebih lanjut Lita *et al.*, (2023) menyatakan bahwa kegiatan usaha diversifikasi produk olahan bakso ikan tongkol dapat meningkatkan pendapatan responden dengan nilai *R/C ratio* sebesar 3,6. Dengan demikian maka variasi produk olahan ikan memiliki nilai jual yang tinggi dan digemari oleh konsumen (Amin *et al.*, 2019)

Diversifikasi olahan ikan menjadi bakso ikan dapat menjadi peluang usaha, terutama bagi ibu-ibu nelayan di Desa Ekas Buana. Namun permasalahannya mereka belum pernah membuat bakso ikan dan tingkat pendidikan yang rendah membuat mereka belum memahami teknologi pengolahan bakso ikan tersebut. Sehingga melalui kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan ini diharapkan dapat merubah paradigma masyarakat, terutama ibu-ibu nelayan bahwa hasil tangkapan ikan tidak hanya dapat dijual dalam keadaan segar saja tetapi dapat dikembangkan menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dengan teknologi yang sederhana. Selain itu kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan para pelaku kuliner dalam mendukung program pemerintah untuk menciptakan kawasan wisata bahari di Desa Ekas Buana .

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada Bulan September 2023 di Desa Ekas Buana, Jerowaru, Lombok Timur. Peserta kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu nelayan sebanyak 10 orang yang tergabung dalam Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) “Pasir Putih”.

Metode kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pendampingan dan metode *learning by doing* melalui partisipasi aktif peserta pada saat pelatihan dengan indikator pencapaian adalah kemampuan peserta dalam membuat produk bakso ikan secara mandiri. Adapun tahapan pelaksanaan terdiri atas:

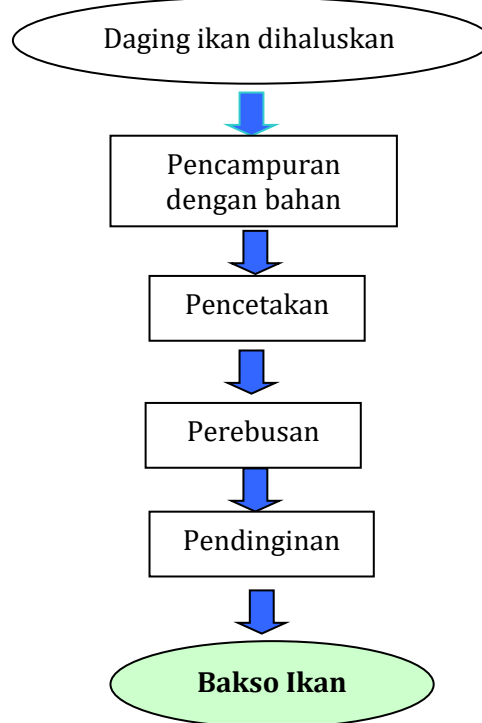
a. Tahap perencanaan dan persiapan

Kegiatan diawali dengan tahap *survey* melalui wawancara untuk melakukan analisa lokasi dan sosialisasi program kerja kepada pihak desa, kelompok pembudidaya ikan dan masyarakat Desa Ekas Buana. Selanjutnya ditetapkan waktu dan lokasi pelaksanaan kegiatan serta khalayak sasaran yang sesuai dengan tema kegiatan.

b. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan.

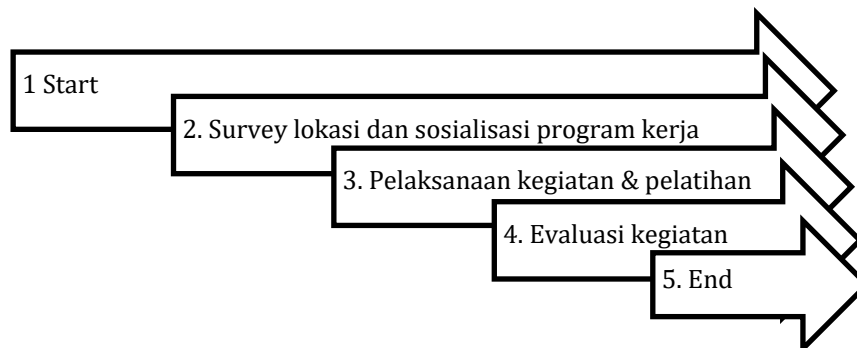
Diagram alir pembuatan bakso ikan disajikan pada Gambar 1. Sesi tanya jawab antara peserta dengan pemateri dilakukan sambil melaksanakan pelatihan secara mandiri. Kemudian dilanjutkan dengan penutupan acara sekaligus foto bersama.



Gambar 1. Alur Proses Pembuatan Bakso Ikan

c. Tahap evaluasi

Evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan dengan memberikan umpan balik untuk mengukur pemahaman dan pengetahuan peserta. Selain itu indikator keberhasilan dievaluasi juga dengan tercapainya kemampuan peserta dalam membuat bakso ikan secara mandiri serta respon peserta untuk menindaklanjutinya sebagai usaha sampingan dalam meningkatkan pendapatan keluarga.



Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

HASIL dan PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 2 September 2023 di salah satu rumah penduduk atas nama Bapak Toni. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu nelayan sebanyak 10 orang (Gambar 3.). Kegiatan diawali dengan penyampaian materi terkait nilai nutrisi ikan, terutama kandungan protein yang berperan penting bagi pertumbuhan untuk mencegah terjadinya *stunting* pada anak-anak. Rahmaditha (2020) menyatakan bahwa kekurangan asupan gizi dalam waktu yang cukup lama karena pemberian makanan yang tidak sesuai dengan kebutuhan gizi merupakan masalah kurang gizi kronis yang dapat menyebabkan terjadinya *Stunting* (balita pendek). Handayani dan Setyawati (2022) menyatakan bahwa angka *stunting* di provinsi Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu yang cukup tinggi jika dibandingkan dengan provinsi lainnya, yaitu berada di urutan kelima (5) terbanyak dengan status gizi sangat pendek dan pendek serta berada di atas rata-rata nasional yaitu sebesar 80,8 persen. Komponen nutrisi selain protein pada ikan yang dapat meningkatkan kecerdasan anak-anak adalah kandungan asam lemak omega 3, lisin dan leusin (Santoso *et al.* 2019).

Selama kegiatan penyampaian materi ini peserta sangat antusias dan tertarik karena selama ini mereka belum pernah membuat olahan ikan. Selama ini ikan yang ditangkap biasanya langsung dijual dalam keadaan segar sehingga tidak bertahan lama pada saat musim penangkapan ikan melimpah, dan berdampak pada turunnya harga ikan yang dijual. Mereka juga baru memahami bahwa ikan memiliki kandungan protein yang bermanfaat untuk mencegah terjadinya *stunting* pada anak-anak. Oleh karena itu agar ikan dapat lebih disukai untuk dikonsumsi, terutama oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan maka ikan dapat diproses menjadi berbagai produk diversifikasi yang lebih menarik untuk dikonsumsi, salah satunya dalam bentuk olahan bakso ikan.

Menurut Wodi dan Cahyono (2022) bahwa olahan ikan yang bersifat tradisional seperti ikan goreng, ikan bakar atau dimasak dalam keadaan utuh dapat dibuat menjadi bentuk olahan makanan yang lebih menarik dan tetap dapat mempertahankan nilai gizinya ketika dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut adalah melalui proses diversifikasi olahan ikan seperti: bakso ikan, *nugget* ikan, *samosa* ikan, dan *amplang* ikan.



Gambar 3. Peserta Pelatihan Bakso Ikan Desa Ekas Buana (Dokumentasi Pribadi, 2023)

Penyampaian materi yang dilakukan dapat membangun *brainstorming* peserta sehingga membuka *mindset* mereka tentang manfaat ikan sebagai salah satu sumber protein untuk mencegah *stunting*. Hal ini terlihat dari beberapa peserta yang antusias bertanya terkait bagaimana supaya anak-anak bisa tertarik mengonsumsi ikan karena selama ini walaupun ikan banyak ditangkap di wilayah mereka tetapi sebagian besar anak-anak tidak suka mengonsumsi ikan. Oleh karena itu maka tahap selanjutnya adalah kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan yang dimulai dengan demonstrasi dari pemateri dan dilanjutkan dengan partisipasi aktif para peserta untuk membuat bakso ikan secara mandiri (Gambar 4.). Menurut Ridwan & Wahyudi (2020) bahwa adanya kemauan dan kemampuan yang kuat dari pelaku usaha merupakan modal besar dalam menghadirkan bentuk-bentuk olahan ikan yang lebih menarik daya beli konsumen.



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Bakso Ikan oleh Pemateri
(Dokumentasi Pribadi, 2023)

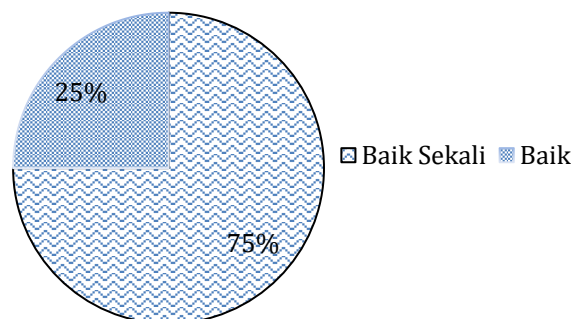
Bahan utama dalam pembuatan bakso selain ikan adalah penggunaan tepung tapioka. Salah satu karakteristik tepung Tapioka adalah kadar amilopektinnya yang tinggi sehingga daya ikat airnya yang lebih meningkat dan dapat mempengaruhi tekstur pada pembuatan bakso ikan (Primadini *et al.*, 2021). Selain itu terdapat juga penggunaan bahan pengisi selain ikan dan tapioka seperti garam, telur, merica, dll. Penambahan bahan pengisi ini dapat memberikan cita rasa yang meningkat, biaya produksi menurun, dan penyusutan selama proses pemasakan dapat diperkecil (Sovyani *et al.* 2019),

Selama kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan secara mandiri peserta sangat antusias dan tidak ada kendala yang berarti karena semua peserta adalah kaum ibu-ibu dan mereka sudah terbiasa dalam mengolah makanan. Selama kegiatan pelatihan mandiri ini, peserta juga dilatih untuk mengetahui formulasi yang tepat dan teknik pembuatan bakso ikan yang baik ditinjau dari nilai rasa, warna, tekstur, penampakan dari produk tersebut yang dapat diterima oleh konsumen, terutama anak-anak, dan tanpa menggunakan bahan tambahan sintesis sehingga menghasilkan produk bakso ikan yang tidak hanya enak tetapi juga aman dari bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan (Gambar 5.),



Gambar 5. Bakso Ikan Hasil Praktik Mandiri oleh Peserta
(Dokumentasi Pribadi, 2023)

Secara keseluruhan motivasi dan pengetahuan peserta dalam membuat bakso ikan pada kegiatan pengabdian ini lebih meningkat setelah mempraktikkan pembuatan bakso ikan secara mandiri. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta dalam menyimak materi dan praktik yang diberikan serta adanya permintaan peserta untuk diberikan lagi pelatihan bentuk-bentuk olahan ikan yang lainnya. Peningkatan kemampuan peserta ini secara terukur melalui kuesioner menunjukkan bahwa 75% peserta dapat menguasai materi dan memiliki peningkatan keterampilan membuat bakso ikan selama pelatihan (Gambar 6.)



Gambar 6. Kemampuan dan Penguasaan Materi Peserta Pelatihan

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat berupa pelatihan bakso ikan kepada ibu-ibu nelayan di Desa Ekas Buana dapat terlaksana dengan baik. Sebanyak 75% peserta dapat menguasai materi dan memiliki peningkatan keterampilan membuat bakso ikan selama pelatihan. Peserta sangat berharap untuk mendapatkan pendampingan lebih lanjut dalam membuat diversifikasi hasil olahan ikan lainnya yang tidak hanya untuk dikonsumsi tetapi dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin B., Nurrachmi I., Dewita, Syahrul, & Nursyirwani. (2019). Pemberdayaan Masyarakat melalui Alih Teknologi Pembuatan Makanan Berbasis Ikan di Desa Bokor Kepulauan Meranti. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment* 1 (1), 35-40
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Timur. (2023). *Kabupaten Lombok Timur Dalam Angka 2023*.
- Genisa, J., Rahman, A. N. F., & Tajuddin, K. (2019). Pemanfaatan Daun Palliasa (*Kleinhovia hospita* L) Sebagai Bahan Alternatif Dalam Mempertahankan Kesegaran Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) (The Utilization of Palliasa Leaves (*Kleinhovia hospita* L) as an Alternative to Sustain Quality of Mackerel (*Rastrelliger sp*)). *Canrea Journal : Food Technology, Nutritions and Culinary Journal*, 2(1), 1-12.
- Handayani. B. N., & Setyawati, II. (2022). Analisis Faktor Determinan Stunting Di Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Midwifery Update (MU)*, 4(2), 83-92. <http://jurnalmu.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/jurnalmu>
- Lita, N. P. S. N., Arifah, N., & Supenti, L. (2023). Aksi Penyuluhan Diversifikasi Pengolahan Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kecamatan Batang Kapas. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 17(2), 115-129.
- Muttaqin, B. T., Surti, & Wijayanti, I. (2016). The Effect of Egg White Powder (EWP) Concentration on the Quality of different Fishballs made from Catfish (*Clarias batrachus*), Milkfish, and Chub Mackerel. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9-16. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish*, 2(1), 8-15. <http://ejournal.polnep.ac.id/index.php/manfish>
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya Stunting Problems and Prevention. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 226-229. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.253>
- Ridwan, I., & Wahyudi, D. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lele dan Diversifikasi Produk di UMKM Mutiara Timur. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(2), 86-96.
- Santoso, S., Yanti, W. S., & Deni, R. (2019). Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Untuk Menumbuhkan Kreativitas Masyarakat Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(03), 218-221.
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang Dan Penambahan (NaCl). Chemical Characteristic Beef Meatballs (Proportion of Tapioca Flour : Porang Flour And Addition Of Salt). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 784-792.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.) Effects of Addition of Tapioca Flour in Biscuits Made from Banggai Yam Flour (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73-84.
- Suparmi, Harahap, Nursyirwani, I. Efendi, & Dewita. (2019). Production and Characteristics of Rebon Shrimp (*Mysis relicta*) Protein Hydrolysate with Different Concentrations of Papain Enzymes. *International Journal of Oceans and Oceanography*. 13,(1), 189-198.
- Wodi, S. I. M., & Cahyono, E. (2022). Application Of Fishery Products Diversification As An Effort To Increase Fish Consumption For The Community Of Birahi, South Tabukan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 1-6.