

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK IKAN MENJADI BAKSO IKAN UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA

Hasni 1¹⁾, Dwi Agustyawati 2²⁾, Deki Pardana³⁾, Ahmad Daholu⁴⁾

^{1,2,3,4,5} Manajemen, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

¹hasni76hasni@gmail.com, ²partyazh@gmail.com, ³dekiperdana81@gmail.com, ⁴ahmaddaholu25@gmail.com

Diterima 25 November 2022, Disetujui 17 Desember 2022

ABSTRAK

Sumber mata pencaharian masyarakat di kelurahan Kaliaia utamanya petani dan nelayan. Terdapat permasalahan yang dialami oleh mitra Pengabdian ini. Adapun permasalahan mitra belum mengetahui cara pengolahan hasil laut, Peralatan belum memadai dalam pengolahan bahan baku yang dapat menunjang produksi dengan baik, efektif dan efisien, belum memahami cara produksi pangan olahan yang baik dan keamanan pangan berbasis Good Manufacturing Practice (GMP), belum mengetahui bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Berdasarkan masalah yang ada maka tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan serta wawasan kepada peserta tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan ikan dalam hal ini bakso ikan, apa manfaatnya bagi perekonomian keluarga, bagaimana mendesain agar produk olahan dapat menarik konsumen nantinya, bagaimana memasarkan produk olahan ini secara online. Metode kegiatan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini adalah: Lecturing, Mentoring dan Praktek. Hasil yang diperoleh adalah peserta mengetahui cara pengolahan hasil laut, memahami bagaimana cara produksi pangan olahan yang baik dan keamanan pangan berbasis Good Manufacturing Practice (GMP), memiliki pengetahuan bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Peserta aktif dalam proses diskusi materi mengenai pengolahan bakso ikan. Selain itu peserta juga aktif pada tahap praktek dan simulasi pembuatan bakso ikan. Tahap akhir kegiatan, peserta mencicipi bakso ikan Tuna yang sudah dibuat. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan Peserta mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat terutama ibu-ibu PKK, ibu-ibu lainnya di kelurahan Kaliaia serta remaja perempuan untuk mendirikan usaha secara mandiri.

Kata kunci: *Pemberdayaan; olahan ikan; Bakso Ikan*

ABSTRACT

The sources of livelihood for the community in the Kaliaia sub-district are mainly farmers and fishermen. There are problems experienced by this Service partner. The problem is that the partners don't know how to process seafood, the equipment is not sufficient in processing raw materials that can support production properly, effectively and efficiently, they don't understand how to produce good processed food and food safety based on Good Manufacturing Practice (GMP), not yet. know how to market processed fish products. Based on the existing problems, the purpose of this activity is to provide knowledge and insight to participants about how to make processed fish products, in this case fish balls, what are the benefits for the family economy, how to design processed products so that they can attract consumers later, how to market these processed products by online. The method used in this Community Service activity is: Lecturing, Mentoring and Practice. The results obtained were participants know how to process seafood, understand how to produce good processed food and food safety based on Good Manufacturing Practice (GMP), have knowledge of how to market these processed fish products. Active participants in the discussion process regarding the processing of fish balls. In addition, the participants were also active in the practice and simulation stages of making fish balls. The final stage of the activity, participants tasted the tuna fish meatballs that had been made. After carrying out this activity, it is hoped that the Participants will be able to foster the entrepreneurial spirit of the community, especially PKK mothers, other mothers in the Kaliaia village and young women to set up businesses independently.

Keywords: *Empowerment; processed fish; Fish meatball*

PENDAHULUAN

COVID 19 menuntut masyarakat untuk menyesuaikan secara cepat dengan penerapan pola kerja baru, seperti para pekerja yang merubah kegiatannya yang semula Work from Office (WFO) menjadi Work from Home (WFH) dan pelajar pun harus belajar secara daring. Pembatasan kegiatan di luar rumah dapat dijadikan peluang usaha karena sebagian besar masyarakat harus menyediakan makanan di rumah agar intensitas bepergian dapat dikurangi. Jenis makanan yang permintaannya meningkat pada masa pandemi adalah makanan yang bertahan lama dan praktis, misalnya frozen food yang sudah dikemas sehingga akan bertahan lama ataupun makanan ringan yang bisa menjadi cemilan sehari-hari. (Sukiman et al., 2022)

Pengembangan masyarakat merupakan kegiatan yang dilakukan bersama komunitas masyarakat dengan cara meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam rangka memenuhi kebutuhan hidup dan menyelesaikan persoalan-persoalan yang dialami oleh komunitas masyarakat. Program pengembangan masyarakat dapat dilakukan berdasarkan kearifan lokal berupa peningkatan partisipasi masyarakat dan berjalan secara Kegiatan pengembangan masyarakat dapat berupa peningkatan keterampilan melalui pelatihan peningkatan kemampuan dalam mengolah sumber daya alam Pemberdayaan masyarakat merupakan hal yang penting untuk dilakukan karena melalui pemberdayaan, kehidupan masyarakat menjadi lebih baik. Pemberdayaan yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan model pemberdayaan partisipative salah satunya kegiatan pemberdayaan pembudidaya ikan (Effendi et al., 2018) dalam (Godang et al., 2022)

Pada pemberdayaan perempuan di bidang ekonomi menjadi salah satu indikator dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pemulihan ekonomi di masa pandemi saat ini. Jika seorang perempuan berpendidikan, memiliki hak milik, bekerja di luar rumah, dan berpenghasilan mandiri, ini merupakan indikasi bahwa kesejahteraan rumah tangga semakin meningkat. Aktivitas yang sebenarnya perlu "laku dijual" untuk menambah nilai kehidupan yang lebih sukses (Amini & Permata, 2022)

Kalialia adalah kelurahan di kecamatan Lea-Lea, Kota Baubau, Sulawesi Tenggara, Indonesia. Posisi Kalia-Lia tepatnya berada di Bagian Utara Baubau yang berbatasan dengan selat Buton Bagian Barat dan Kelurahan Palabusa di Utara di selatan dengan Kelurahan Lowu - Lowu dan Kolese dan Timur berbatasan dengan Kelurahan Kantalai dan Lowu - Lowu.

Kelurahan Kalia-lia merupakan Ibukota Kecamatan Lea-Lea terletak dengan jarak \pm 0,5 Km dari ibukota Kecamatan Lea-Lea. Sedangkan jarak

dengan Kota Baubau berjarak \pm 20 Km. Kelurahan ini dapat dijangkau dengan menggunakan kendaraan roda dua roda empat dengan waktu tempuh selama 30 menit dari Kota Baubau.

Berbagai sumber mata pencaharian yang dikembangkan oleh masyarakat utamanya petani dan nelayan, sangat dipengaruhi oleh iklim dan curah hujan. Dalam melakukan aktifitas pertanian/perkebunan serta perikanan baik laki-laki maupun perempuan selalu bekerja sama. Aktifitas perempuan dibidang pertanian/perkebunan yaitu membantu suami pada pekerjaan yang ringan seperti tahap menyiapkan bekal suami, penanaman, perawatan dan panen. Sedangkan laki-laki adalah pada saat melakukan pekerjaan berat seperti membuat pagar dan pembersihan lahan. Pada aktifitas budidaya rumput laut, perempuan melakukan penyiapan tali bentangan dan mengikat bibit pada tali yang akan dibentang untuk pembibitan rumput laut. Sedangkan nelayan laki-laki melakukan pencarian ikan dilaut dalam atau yang membutuhkan waktu untuk memancing. Secara umum tingkat perekonomian masyarakat Kelurahan Kalia-lia sangat dipengaruhi oleh beberapa bagian diantaranya tentang mata pencaharian, kepemilikan asset ekonomi, sarana prasarana, usia produktif, sumber daya alam. Aktifitas warga dalam mengisi waktu untuk menunjang pemenuhan kebutuhan hidupnya dengan mencari ikan dengan alat yang sederhana seperti alat pancing, bubu dan jaring. Hasil tangkapan juga hanya untuk pemenuhan kebutuhan makan dan dijual jika hasilnya banyak. Untuk yang bertani biasanya hanya menanam ubi kayu dan jagung serta sayur-sayuran Untuk pembudidaya rumput laut hanya digeluti oleh sebagian KK saja karena beberapa tahun terakhir rumput laut kegiatan pembudidayaan rumput laut kurang baik/sering mengalami kegagalan. (Fadly Musaddat, 2012)

Bakso merupakan produk olahan daging yang sangat digemari oleh masyarakat. Bakso atau baso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia dan merupakan produk pangan yang terbuat dari daging atau ikan yang dihaluskan, dicampur dengan tepung, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng atau lebih besar dan dimasak dalam air panas hingga bakso tersebut mengapung. Bakso umumnya dibuat dari campuran daging sapi, ikan, ayam, udang, dan lain-lai. Dan tepung tapioka, dalam penyajian bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu, dicampur mi, bihun, taoge, tahu, terkadang telur dan taburi bawang goreng dan seledri, bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia, berbagai jenis bakso sekarang banyak ditawarkan dalam bentuk makanan beku yang dijual di pasar swalayan, bakso juga dapat dijadikan pelengkap jenis makanan lain seperti mie goreng, nasi goreng

atau capcai. (Abdullah, Sukmawati, Bunyamin, Buana, Tjandra Buana, 2021)

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang produksinya berlimpah dan memiliki kandungan gizi yang tinggi (Sukiman et al., 2022). Bakso ikan merupakan salah satu bentuk olahan produk food grade perikanan yang diperoleh dari campuran daging ikan yang telah dihaluskan dengan cara dicincang. dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan/atau bahan tambahan pangan yang disetujui, berbentuk bulat atau lainnya dan dimasak (Badan Standarisasi Nasional, 2014) dalam (Lita Sarih, 2021)

Varian menu yang dijumpai pada produk olahan bakso kini sudahlah tidak asing lagi dibicarakan. Semua kalangan masyarakat menyukai bakso sebagai salah satu sumber protein pada menu makanan yang dikonsumsi. Hal ini dapat menjadi suatu solusi bagi masyarakat yang tidak menyukai ikan sebagai salah satu menu yang dikonsumsi, seperti karena baunya yang amis dan aromanya yang menyengat. Rendahnya tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan wawasan terhadap manfaat dari mengkonsumsi ikan (Apriliyanti et al., 2019) dalam (Aulia Andhikawati1, Rega Permana, Nora Akbarsyah, 2022). Tidak hanya itu, pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk olahan yang berbahan dasar ikan juga masih kurang. Ikan dapat menjadi salah satu sumber protein pengganti dari penghasil protein hewani lainnya seperti daging ayam dan sapi .

Hasil wawancara dengan tokoh desa mengungkapkan bahwa masyarakat belum dapat mengolah hasil perikanan dengan baik melalui diversifikasi produk menjadi produk bernilai tambah, seperti mengolah ikan menjadi bakso ikan yang berkualitas baik, fish finger yang lebih enak, nugget ikan dan bakso yang lebih enak, dll. Padahal potensi sumber daya manusia untuk pengelolaan hasil perikanan tersebut sangat tersedia. Oleh karena itu diperlukan alternatif untuk mengolah ikan menjadi produk yang memiliki umur simpan lebih lama dan diminati oleh masyarakat, melalui pengolahan hasil perikanan dan keterampilan kewirausahaan yang sangat perlu dibina karena keterbatasan pengetahuan dan akses informasi serta pendidikan/pelatihan.

Usaha kuliner berkembang dengan pesat dari waktu ke waktu, namun seiring dengan adanya Pandemi Covid-19 tidak sedikit yang harus menutup usahanya. Seiring dengan aturan pemerintah yang mengharuskan masyarakat untuk beraktivitas di rumah. Dengan kondisi seperti ini usaha kuliner tetap harus bangkit dengan memanfaatkan peluang yang ada dengan meningkatkan penjualan di masa pandemi ini. Mereka harus siap berubah sesuai kondisi dan terus

mencari ide atau solusi terhadap bisnis mereka agar tidak berhenti begitu saja sehingga dapat menimbulkan kerugian besar (Napitupulu, Pratiwi, & Rahman, 2022).

Terdapat permasalahan yang dialami oleh mitra Pengabdian ini. Berdasarkan wawancara beberapa masyarakat permasalahan dialami oleh mereka antara lain :

- 1) Permasalahan utama yang dialami adalah mitra belum mengetahui cara pengolahan hasil laut, seperti ikan tuna untuk dijadikan bakso. Mitra lebih tertarik dengan menjual langsung hasil tangkapan dibandingkan dengan mengolah hasil tangkapan.
- 2) Peralatan yang belum memadai dalam pengolahan bahan baku yang dapat menunjang produksi dengan baik, efektif dan efisien.
- 3) Mitra belum memahami bagaimana cara produksi pangan olahan yang baik dan keamanan pangan berbasis Good Manufacturing Practice (GMP).
- 4) Mitra belum memiliki pengetahuan bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut.

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan serta wawasan kepada peserta tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan ikan dalam hal ini bakso ikan, apa manfaatnya bagi perekonomian keluarga, bagaimana mendesain agar produk olahan dapat menarik konsumen nantinya, bagaimana memasarkan produk olahan ini secara online.

METODE

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian ini dilakukan Pada Tanggal 30 September 2022, di Aula Kantor Lurah Kaliaia, yang diikuti oleh 45 Peserta yaitu Bapak Lurah dan seluruh pegawai kantor lurah Kaliaia, Ibu-Ibu PKK, dan Mahasiswa.

Metode kegiatan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini adalah:

- 1) Lecturing, yaitu transfer ilmu pengetahuan tentang bagaimana cara membuat bakso jamur menjadi bakso goreng dan bagaimana mengemas kemudian memasarkannya. Interaksi langsung dapat berupa pemberian pemahaman atau melalui tanya jawab. Tim pengabdian mentranfer pengetahuan kepada khalayak sasaran.
- 2) Mentoring. Dalam hal ini tim pengabdian memberi contoh proses membuat bakso jamur menjadi bakso goreng kemudian bagaimana mengemasnya dan memasarkan secara online
- 3) Praktek. Peserta mempraktekkan cara membuat Bakso ikan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diikuti oleh Lurah Kaliaia, Ibu-Ibu PKK

kelurahan Kaliaia, Ibu-ibu Rumah Tangga, dan Anak remaja perempuan, mahasiswa kuliah kerja amaliah dari universitas Muhammadiyah Buton.

Dengan adanya ketersediaan hasil laut salah satunya ikan membuat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki manfaat dan memiliki pengaruh positif terhadap komoditi dan pendapatan masyarakat pada ibu-ibu PKK, ibu-ibu masyarakat secara umum serta remaja perempuan. Penggunaan bahan yang mudah dijangkau dan ketersediaan ikan yang sangat banyak dalam pelatihan pembuatan bakso ikan memberikan gambaran bahwa kegiatan ini adalah salah satu model usaha yang menjanjikan warga di kelurahan Kaliaia untuk mengolah berbagai macam kreativitas frozen food lainnya misalnya bakso, nugget, sosis, abon, kerupuk ikan dan lain sebagainya. Kegiatan ini memberikan ruang bagi ibu-ibu PKK, ibu-ibu secara umum serta remaja perempuan untuk berkreasi dan berinovasi untuk meningkatkan pendapatan. Kegiatan ini juga tidak hanya fokus pada teknik pembuatan tapi juga mencakup pengemasan dan pemasaran dalam memasarkan hasil pengolahan bakso ikan di kelurahan Kaliaia Kecamatan Lealea Kota Baubau.

Pembuatan Bakso Ikan

Prosedur dan bahan pembuatan bakso ikan yang diajarkan adalah sebagai berikut. Peralatan yang diperlukan antara lain adalah; kompor gas, baskom, pisau, talenan, blender, panci, saringan/serokan, sendok makan, timbangan dan lain-lain. Bahan yang dibutuhkan adalah;

- 1) 500 gram tepung tapioka.
- 2) 2 kg ikan tuna.
- 3) 20 siung bawang putih.
- 4) 4 sdm tepung terigu
- 5) 2 sdt garam dan merica

Cara membuat:

- 1) Bersihkan ikan tuna dan fillet.
- 2) Kemudian, giling daging ikan sampai halus.
- 3) Haluskan semua bumbu lalu campurkan dengan daging ikan tuna.
- 4) Tambahkan semua tepung dan aduk sampai merata.
- 5) Masak air sampai mendidih.
- 6) Buat adonan bakso sampai bulatan dan masak dalam air panas.
- 7) Angkat bakso ikan yang sudah matang dan mengapung.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di kelurahan Kaliaia tepatnya di Aula Kantor Lurah Kaliaia. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bisa berlangsung lancar. Pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 1. Pemaparan Materi serta Cara Membuat Bakso



Gambar 2. Persiapan Pembuatan Bakso Ikan



Gambar 3. Proses Pembuatan Bakso Ikan



Gambar 4. Olahan Bakso Ikan Siap dihidangkan



Gambar 5. Makan Bersama Peserta Kegiatan

Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang sudah ada sebelumnya.

Pengabdian kepada Masyarakat oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Buton berusaha memberikan solusi atas masalah yang dihadapi dengan memberikan pengetahuan serta wawasan kepada peserta tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan ikan dalam hal ini bakso ikan, apa manfaatnya bagi perekonomian keluarga, bagaimana mendesain agar produk olahan dapat menarik konsumen nantinya, bagaimana memasarkan produk olahan ini secara online.

Peserta Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah mengetahui bagaimana cara membuat bakso ikan tuna, dan termotivasi untuk membuat serta menjualnya karena olahan sendiri sudah tentu lebih dijamin kesehatannya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan ini adalah : peserta mengetahui cara pengolahan hasil laut, seperti ikan

tuna untuk dijadikan bakso. Peserta telah memahami bagaimana cara produksi pangan olahan yang baik dan keamanan pangan berbasis Good Manufacturing Practice (GMP). Peserta pun sudah memiliki pengetahuan bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Peserta kegiatan sangat bersemangat dalam mengikuti kegiatan ini yakni pembuatan olahan berbahan dasar ikan yakni bakso ikan. Peserta aktif dalam proses diskusi materi mengenai pengolahan bakso ikan. Selain itu peserta juga aktif pada tahap praktek dan simulasi pembuatan bakso ikan. Tahap akhir kegiatan, peserta mencicipi bakso ikan Tuna yang sudah dibuat. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan Peserta mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat terutama ibu-ibu PKK, ibu-ibu lainnya di kelurahan Kalilia serta remaja perempuan untuk mendirikan usaha secara mandiri

UCAPAN TERIMA KASIH

Terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung lancar karena adanya dukungan dari berbagai pihak. Ucapan terima kasih kepada Rektor Universitas Muhammadiyah Buton, Ketua LPPM Universitas Muhammadiyah Buton, Luah Kalialia beserta jajarannya, Ibu-Ibu PKK kelurahan Kalialia, Ibu-ibu serta remaja perempuan yang sudah ikut serta pada kegiatan ini, tak lupa ucapan terima kasih kepada mahasiswa Kuliah Kerja Amaliah di Kelurahan kalialia.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdullah, Sukmawati, Bunyamin, Buana, Tjandra Buana, D. (2021). Alternatif Peningkatan Pendapatan Masyarakat Nelayan. *Pengabdian Masyarakat*, 2, 246–256.
- Amini, N., & Permata, S. (2022). Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Pelatihan Keterampilan Pembuatan Produk Dari Olahan Pisang. *Development*, 1(2), 162–169.
- Aulia Andhikawati1, Rega Permana, Nora Akbarsyah, P. K. P. (2022). Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 35–39.
- Fadly Musaddat. (2012). *Rencana Pengembangan Desa Pesisir (RPDP) Kelurahan Kalialia*.
- Godang, P., Wiyati, R., Maryanti, S., Thamrin, ; M, Diklat,), Jurnal, R. :, ... Pelatihan, D. (2022). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Olahan Makanan Frozen di Kelurahan Tobek Godang Pekanbaru. *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Pelatihan*, 6(1), 46–52. Retrieved from <https://www.ejournal.kompetif.com/index.php/diklatreview/article/view/848>

- Lita Sarih, et all. (2021). BAKTIMU : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon. *BAKTIMU : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon*, 1(2), 95–104.
- Napitupulu, S., Pratiwi, R., & Rahman, A. (2022). *Manajemen Usaha Kuliner Kelurahan Cipinang Melayu Jakarta Timur Dalam Menghadapi Era New Normal*. 1(10), 1197–1204.
- Sukiman, M., Irawan, C., Utami, A., Putri, I. D., Suhartini, S., Ramadhanti, A., & Dewanta, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Frozen Food (Bakso Sapi dan Bakso Ikan) sebagai Usaha Rumahan Penggerak Roda Perekonomian Keluarga dimasa Pandemi di Desa Cibadak Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 14–18. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.81>