

PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN DAN NUGGET IKAN PADA KELOMPOK NELAYAN TAHI PEOTOROA DESA PUASANA KECAMATAN MORAMO UTARA KABUPATEN KONAWE SELATAN PROVINSI SULAWESI TENGGARA

THE TRAINING OF MAKING FISH MEATBALLS AND FISH NUGGETS IN THE GROUP OF FISHERMEN TAHI PEOTOROA PUASANA VILLAGE NORTH MORAMO DISTRICT SOUTH-KONAWE REGENCY OF SOUTHEAST-SULAWESI PROVINCE

Laode Muhamad Hazairin Nadia^{1*}, La Ode Huli¹, La Ode Abdul Rajab Nadia², Nurmaladewi³

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo

²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo

³Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo

*Korespondensi : hazairinnadia@uho.ac.id / Mobile : +6282339874425

ABSTRAK

Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa merupakan kelompok yang bergerak dalam bidang perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Hasil tangkapan nelayan di jual langsung ke masyarakat desa Puasana hanya dalam bentuk segar saja oleh ibu-ibu nelayan. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dalam mengolah hasil-hasil perikanan, terutama dari ikan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan tahi peotoroa dalam pembuatan produk olahan bakso ikan dan nugget ikan dalam mengoptimalkan pemanfaatan hasil tangkapan ikan di Desa Puasana Kecamatan Moroma Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Target yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini berupa adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok nelayan desa Puasana dalam mengolah ikan menjadi olahan bakso ikan dan nugget ikan. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah dan pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah seluruh seluruh peserta mampu mempraktekkan hasil dari pelatihan tersebut dengan mampu membuat bakso ikan dan nugget ikan berbahan dasar ikan tenggiri.

Kata Kunci: Bakso ikan, Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa, Nugget Ikan

ABSTRACT

The group of fishermen Tahi Peotoroa is a group that manages fishing and aquaculture fisheries. The fishermen's catch has sold directly only in fresh form by the mothers of fishermen to the people in Puasana village. This is due to a lack of knowledge in processing fishery products, especially from fish. The aim of this community service activity was to improve the knowledge and skills of members group of fishermen Tahi Peotoroa in processing products of fish meatballs and fish nuggets to optimize the utilization of fish catches in the village of Puasana North Moramo District, South Konawe Regency, Southeast-Sulawesi Province. The target of this community service activity was enriching knowledge and skills for the group of fishermen puasana village in processing fish into processed fish meatballs and fish nuggets. The method was delivered by lecturing and training to make fish meatballs and fish nuggets. The result was that all participants were able to make fish meatballs and fish nuggets made from mackerel.

Keywords: Fish Meatballs, Fish Nuggets, Tahi Peotoroa Fishermen's Group

PENDAHULUAN

Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa merupakan kelompok yang mengarah ke ekonomi produktif yang bergerak dalam bidang usaha perikanan tradisional yang mencakup perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Nama kelompok ini berasal dari

bahasa lokal (etnis tolaki) yang berarti laut sebagai sumber kehidupan. Kelompok nelayan ini dibentuk Tahun 2015 dengan jumlah anggota sebanyak 20 orang dan bertempat di desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Secara umum, jenis usaha anggota kelompok mitra didominasi oleh nelayan pancing menggunakan perahu tanpa motor dan perahu mesin tempel 6,8 PK dan 12 PK. Sebagian lainnya adalah nelayan bagan, nelayan sero dan pembudidaya keramba jaring apung (KJA). Daerah penangkapan ikan nelayan mitra adalah daerah perairan dangkal di sekitar perairan Teluk Staring sampai ke Pulau Hari.

Teluk Staring adalah salah satu sumberdaya alam yang bernilai di Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara dan secara geografis terletak pada 4°02'40"-4°08'53" lintang selatan dan 122°40'03" - 122°48'02" bujur timur. Teluk Staring memiliki peran yang sangat penting bagi masyarakat yang tinggal di sekitar daerah tersebut, termasuk anggota Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa. Dari aspek sosial ekonomi, masyarakat yang menjadi target kegiatan pelatihan sangat menggantungkan hidupnya dengan bekerja sebagai nelayan tangkap dan pembudidaya ikan.

Terkait dengan usaha perikanan tangkap mitra, jenis ikan target nelayan adalah ikan katamba, ikan kuwe dan ikan kerapu. Musim puncak penangkapan biasanya terjadi pada bulan januari hingga maret dan juga bulan 9-11. Namun, perubahan iklim seperti gelombang yang tidak terprediksi, badai, suhu permukaan laut yang meningkat memiliki dampak yang besar terhadap aktivitas perikanan. Pada tahun 2013, meningkatnya curah hujan menyebabkan banjir bandang dan menurunkan salinitas yang menyebabkan kegagalan besar aktivitas budidaya laut terutama budidaya rumput laut di Kawasan Teluk Staring, termasuk masyarakat yang bermukim di desa Puasana. Kondisi demikian berdampak pada produktivitas usaha nelayan terus mengalami fluktuatif hingga sekarang ini. Ikan sudah mulai sedikit diperoleh nelayan, begitupula ukurannya sudah semakin kecil yang ditangkap. Hasil tangkapan nelayan di jual langsung ke masyarakat desa Puasana hanya dalam bentuk segar saja oleh ibu-ibu nelayan. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil-hasil perikanan, terutama dari ikan. Huli *et al.* (2020) mengemukakan bahwa pengolahan ikan perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan nilai komersial ikan dan memperpanjang umur simpan. Berbagai teknologi pengolahan produk ikan telah banyak dilakukan, antara lain pembuatan nugget, sosis, abon maupun bakso. Namun pengolahan ikan yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga adalah bakso. Bakso juga merupakan jenis makanan yang sudah umum dikenal baik dikota bahkan di pelosok-pelosok pedesaan, terjangkau oleh berbagai kalangan ekonomi dan digemari oleh berbagai lapisan usia. Berdasarkan kondisi tersebut diatas maka perlu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat nelayan desa Puasana melalui kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan tahi peotoroa dalam pembuatan produk olahan bakso ikan dan nugget ikan untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil tangkapan ikan di Desa Puasana Kecamatan Moroma Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan program pelatihan bakso ikan dan nugget ikan dilaksanakan di desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Metode pelatihan yang digunakan dalam kegiatan pemanfaatan hasil tangkapan nelayan (ikan) adalah :

1. Metode ceramah

Metode ceramah dilakukan dengan mengumpulkan masyarakat mitra sebanyak 20 orang, Pada metode ini transfer pengetahuan yang diberikan dengan penyampaian materi yang sesuai dengan memberikan contoh-contoh dalam bentuk nyata, misalnya bahan-bahan dasar yang digunakan dalam membuat bakso ikan dan nugget ikan. Dalam metode ini juga dilakukan diskusi dan tanya Jawab yang dilaksanakan untuk memberi kesempatan kepada masyarakat dalam mengetahui dan memahami tentang materi yang diberikan atau disampaikan serta membangun komunikasi dan hubungan yang lebih baik antar pelaksana kegiatan pelatihan dan kelompok masyarakat. Dalam penyampaian materi, Pelaksana kegiatan terlibat secara langsung membantu kelompok masyarakat dalam menyampaikan materi, dengan menggunakan bahasa Indonesia serta menjaga situasi tetap formal tapi santai, bagaimana mempengaruhi kelompok masyarakat namun tidak terlihat dan terkesan menggurui mereka.

2. Pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan praktek langsung pembuatan bakso ikan dan nugget ikan (Nurbaya *et al.* 2020) .

Pembuatan Bakso Ikan

Ikan yang digunakan pada pembuatan bakso adalah ikan tenggiri berukuran besar dan segar. Proses pembuatan bakso ikan terdiri dari:

1. Pertama-tama memisahkan daging ikan dari tulang dengan cara difillet. Pembuatan fillet ikan dapat dilakukan dengan meletakkan ikan dengan posisi miring. Daging pada pangkal insang dipotong sampai ke tulang menggunakan pisau. Kemudian daging ikan disayat ke arah ekor sampai daging terlepas dari tulang. Selanjutnya ikan dibalik dan daging disayat dari ekor ke arah kepala. Pisau ditekan agak menempel tulang, supaya daging tidak banyak tertinggal pada tulang.
2. Setelah daging ikan terpisah dari tulang, kulit juga dipisahkan sehingga diperoleh daging bebas tulang dan kulit.
3. Fillet ikan lalu dicuci bersih dengan air mengalir atau dicuci dengan bak untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa darah. Air pencucian harus sering diganti, tidak boleh sampai kotor dan keruh. Selama proses pembuatan fillet dan pencucian ikan harus selalu ditambahkan es secukupnya untuk menghambat proses kemunduran mutu ikan.
4. Fillet yang telah berbentuk dipotong-potong kecil, kemudian dilakukan pelumatan atau penggilingan dengan mesin prosessor. Tujuan proses penggilingan atau pelumatan daging ikan adalah untuk memperkecil ukuran daging menjadi partikel-partikel yang ukurannya homogen. Sehingga bila dicampur dengan bumbu-bumbu, maka bumbu tersebut akan tercapur rata dengan adonan.
5. Pada tahapan ini terjadi proses emulsifikasi yaitu pencampuran antara daging ikan yang telah dihaluskan dengan tepung tapioka, dan bumbu-bumbu. Jumlah tepung

yang ditambahkan sekitar 10-40% dari berat daging. Bumbu-bumbu yang berupa merica, bawang putih, dan bawang merah goreng ditambahkan dengan jumlah sesuai selera, sedangkan garam biasanya ditambahkan dengan jumlah 2,5% dari berat daging ikan.

6. Setelah proses emulsifikasi selesai dengan ditandai dengan bahan-bahan berbentuk adonan, kemudian dilakukan pencetakan menjadi bola-bola bakso yang siap untuk direbus. Pembentukan adonan menjadi bola-bola bakso dapat mempergunakan tangan dibantu dengan sendok.
7. Cara membentuk bola bakso dengan menggunakan tangan, yaitu dengan mengambil segenggam adonan lalu diremas atau dikepalkan atau ditekan sampai adonan keluar diantara ibu jari dan telunjuk, sehingga membentuk bulatan dan diambil dengan sendok langsung diambil dan dimasukan ke dalam air panas.
8. Perebusan bola bakso dilakukan selama ± 15 menit. Apabila bola bakso mengapung di permukaan air, berarti sudah matang, lalu diangkat dan ditiriskan. Agar bakso dapat tahan lama maka bakso harus dikemas dalam kemasan plastik dan disimpan dalam suhu dingin (suhu 5 °C).

Pembuatan Nugget Ikan

Bahan dasar yang digunakan untuk membuat nugget ikan adalah ikan tenggiri yang besar dan segar. Proses pembuatan bakso ikan terdiri dari:

1. Ikan disiangi terlebih dahulu, supaya isi perut tidak menjadi sumber bakteri dan enzim yang dapat merusak daging ikan. Penyiangan dilakukan dengan hati-hati agar isi perut tidak mencemari daging. Setelah disiangi ikan dicuci bersih.
2. Ikan difillet dengan diletakkan dengan posisi miring. Daging pada pangkal insang dipotong sampai ke tulang menggunakan pisau khusus. Kemudian daging ikan disayat ke arah ekor sampai daging terlepas dari tulang. Selanjutnya ikan dibalik, dan daging disayat dari ekor ke arah kepala. Pisau ditekan agak menempel tulang, supaya daging tidak banyak tertinggal pada tulang.
3. Setelah daging terpisah dari tulang, kulit juga dipisahkan sehingga diperoleh daging bebas tulang dan kulit.
4. Fillet ikan dicuci bersih dengan air mengalir atau dicuci dengan bak untuk menghilangkan kotoran dan sisa-sisa darah. Air pencucian harus sering diganti, tidak boleh sampai kotor dan keruh. Selama proses pembuatan fillet dan pencucian ikan harus selalu ditambahkan es secukupnya untuk menghambat proses kemunduran mutu ikan.
5. Siapkan Tepung terigu, tepung maizena, bumbu dan baking powder dibuat adonan cair (*batter*) dengan air es untuk merekatkan bread crumb pada nugget.
6. Bawang bombay diiris dan digoreng dengan minyak goreng sampai setengah matang bertujuan untuk memperoleh aroma yang lebih tajam kemudian disisihkan.
7. Bumbu-bumbu seperti garam, merica, bawang putih, bawang merah ditumbuk sampai halus kemudian sisihkan. Bumbu tersebut di tambah dengan tujuan untuk menambah cita rasa, supaya nugget lebih gurih. Telur digunakan untuk campuran adonan nugget.
8. Fillet yang telah bersih dilumatkan menggunakan alat penggiling daging food processor sehingga diperoleh daging lumat. Jika daging lumat ini masih mengandung serat dan duri, dipisahkan terlebih dahulu.

9. Daging lumat tersebut digiling dengan garam dan bumbu hingga rata. Selanjutnya ditambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk, sampai diperoleh adonan yang homogen. Pada saat pembentukan adonan nugget ikan ditambahkan es batu sekitar 15% - 20%. Es ini berfungsi untuk mempertahankan suhu rendah dan menambah air ke dalam adonan.
10. Adonan yang telah homogen kemudian di masukkan ke dalam cetakan (loyang) yang telah di olesi margarin atau dialasi dengan plastik dengan tujuan supaya adonan tidak lengket setelah dikukus.
11. Pengukusan di lakukan dengan menggunakan dandang selama \pm 20- 30 menit sampai matang.
12. Adonan yang telah dikukus dan matang, kemudian didinginkan, supaya pengirisan lebih mudah dan bentuk irisannya tidak hancur, kemudian diiris (dibentuk) sesuai selera dengan menggunakan pisau stainless steel yang tajam.
13. Adonan yang telah didinginkan dan diiris tadi, dicelupkan ke dalam butter supaya tepung roti/bread crumb yang akan dibalurkan dapat menempel dan irisan nugget tidak hancur pada saat di goreng.
14. Irisan nugget yang telah dilapisi tepung roti/bread crumb kemudian di goreng dalam minyak goreng yang panas. Setelah matang (warnanya kekuning-kuningan) lalu diangkat dan ditiriskan. Apabila telah dingin baru kemudian di kemas dalam kemasan plastik. Dapat juga setelah setengah matang, nugget di goreng kemudian didinginkan lalu di kemas dalam kemasan plastik dan dapat disimpan di dalam lemari es (*freezer*), dengan tujuan agar penyimpanan lebih tahan lama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan bakso ikan dan nugget ikan mendapat dukungan penuh dari anggota kelompok nelayan tahi peotoroa mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis bagi anggota kelompok nelayan tahi peotoroa dan pelatihan ini melibatkan 20 orang peserta. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian materi terkait dengan produk diversifikasi olahan ikan, pembagian brosur produk olahan ikan dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan hasil olah ikan. Diversifikasi adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual. Diversifikasi atau penganekaragaman pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada diversifikasi dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi. Dalam era globalisasi ini, perdagangan produk-produk olahan ikan bernilai tambah (*value-added products*) dengan berbagai variasi bentuk dan rasa sudah sedemikian majunya. Hal ini ditunjang dengan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk hidup sehat dengan merubah pola diet makan mereka untuk beralih ke arah makanan yang sehat dan bergizi (Agustini *et al.* 2006). Diversifikasi Ikan menjadi beraneka ragam menu makanan baik

sebagai lauk maupun sebagai camilan antara lain, bakso ikan, nugget ikan, kerupuk ikan, abon ikan, otak-otak ikan, dan lain sebagainya. Pada kegiatan ini diperkenalkan produk hasil olahan ikan berupa bakso ikan dan nugget ikan.



Gambar 1. Bakso ikan dan nugget ikan hasil pelatihan

Kegiatan ini telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan tahi peotoroa. Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sesuai dengan hasil kegiatan yang dilakukan oleh Huli *et al.* (2020) yang telah dapat meningkatkan meningkatnya pemahaman dan mpengetahuan masyarakat mitra Desa Tanjung Tiram terkait proses pembuatan berbagai produk olahan hasil perikanan terutama abon, bakso dan nugget ikan serta pengetahuan akan teknik pengemasan produk olahan tersebut sehingga masyarakat mitra Desa Tanjung Tiram termotivasi untuk melakukan kegiatan pengolahan hasil perikanan. Selain itu, hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat ini juga sama dengan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Nuraenah *et al.* (2016) yang telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging lele menjadi produk *nugget*, tulang ikan menjadi kerupuk tulang ikan, dan kulit ikan menjadi keripik kulit pada masyarakat pembudidaya lele di Kelurahan Sungai Jawi Kecamatan Pontianak Kota, Kota Pontianak.

Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas anggota kelompok nelayan tahi peotoroa tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu anggota kelompok nelayan tahi peotoroa merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan pada kelompok nelayan tahi peotoroa desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara telah dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini mendapatkan antusiasme yang tinggi dari anggota kelompok nelayan tahi peotoroa. Antusiasme ini dibuktikan dengan kelengkapan anggota kelompok sejumlah 20 orang yang menyimak pembahasan dengan seksama dan aktif dari awal hingga akhir kegiatan. Kami sebagai tim pelaksana kegiatan menyimpulkan bahwa seluruh peserta mampu mempraktekkan hasil dari pelatihan tersebut dengan mampu membuat bakso ikan dan nugget ikan berbahan dasar ikan tenggiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini TW, Fahmi AS, Amalia U. 2006. Modul Diversifikasi Produk Perikanan. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Diponegoro.
- Huli LO, Nadia LMH, Piliانا WO, Zubaydah WOS, Nyoman D, Novita D, Assidik F. 2020. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu nelayan desa tanjung tiram melalui program kemitraan masyarakat (PKM) pengolahan ikan. Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan. 2(1): 25-30.
- Nuraenah N, Novalina K, Deviarni IM. (2016). IbM pengembangan produk berbasis lele dengan konsep *zero waste process* di Kelurahan Sungai Jawi Kecamatan Pontianak Kota, Kota Pontianak. Jurnal Teknologi Pangan. 7(2): 68-73.
- Nurbaya S, Utomo H, Suryanto B. 2020. Bimbingan dan pelatihan pembuatan bakso dan nugget bagi ibu-ibu desa torjun sampang madura. DHARMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat. 1(2): 96-104.