

Pelatihan Pengolahan Ikan Tengiri Menjadi Bakso Ikan Di Masyarakat Kampung Baingkete Distrik Makbon Kabupaten Sorong

Nanik Purwanti^{1*}, Masniar², Uswatul Mardiyah³, La Basri⁴, Saiful Ichwan⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Muhammadiyah Sorong

Email: purwantinanikums@gmail.com^{1*}

Abstrak

Kampung Baingkete berada didaerah pesisir pantai dan menjadi salah satu daerah tujuan wisata pantai yang baru berkembang di wilayah kabupaten Sorong. Sebagian besar mata pemcaharian warga masyarakatnya adalah nelayan. Hasil tangkapan ikan nelayan yang berlimpah dan pengetahuan nelayan yang masih terbatas dalam pengolahann ikan dalam jangka waktu panjang, menyebabkan hasil tangkapan ikan hanya dimanfaatkan untuk lauk pauk sehari hari. Selain itu, masyarakat kampung Baingkete memiliki kearifan lokal bahwa tidak mengijinkan orang diluar/pendatang berjualan didaerah kampung Baingkete termasuk di lokasi wisata pantainya. Berdasarkan pertimbangan tesebut, Kami melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di kampung Baingkete, dengan judul Pelatihan Pengolahan Ikan Tengiri Menjadi Bakso Ikan Di Masyarakat Kampung Baingkete Distrik Makbon. Kami memilih ikan tengiri sebagai bahan pelatihan karena mengandung omega-3 yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan serta perkembangan otak manusi. Selain itu cita rasa daging ikan tengiri lebih mantap dan merupakan salah satu hasil tangkapan nelayan yang banyak. Dengan harapan bisa dimanfaatkan untuk menambah penghasilan keluarga masyarakat kampung Baingkete, yaitu bisa berjualan bakso atau siomay ikan di lokasi.i wisata pantai.

Keywords: Pengolahan ikan, Bakso, Penghasilan keluarga

PENDAHULUAN

Kampung Baingkete memiliki potensi yang sangat tinggi terutama pada sektor pariwisata, pertanian dan perikanan. Hal ini terlihat dari sebagian mata pencaharian warganya yang sebagian besar bergerak dalam kedua bidang itu. Sektor perikanan dapat menjadi pendukung untuk sektor pariwisata di kampung Baingkete jika terus dilakukan pengembangan dan perbaikan dalam pengelolaannya dan pada akhirnya dapat menjadi salah satu cara dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kampung Baingkete. Hasil laut yang melimpah berupa ikan merupakan potensi yang besar untuk dikembangkan dalam menopang perokonomian dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat kampung Baingkete.

Daerah ini merupakan daerah pesisir pantai yang memiliki hasil tangkapan perikanan yang cukup melimpah dan dapat memberikan peluang yang cukup besar untuk dimanfaatkan hasil perikanannya dalam bentuk diversifikasi produk olahan menjadi produk makanan. Sayangnya kebanyakan masyarakat nelayan di Kampung Baingkete masih mengolah ikan secara tradisional bahkan hanya menjual mentahan tanpa proses olahan apapun sehingga mengurangi nilai jual yang berdampak pada pendapatan rumah tangga mereka. Dampak dari minimnya pendapatan rumah tangga mengakibatkan saat ini masyakarat di kampung

Malaummkarta masih hidup di bawah garis kemiskinan. Hal ini disebabkan karena tingkat pendidikan yang rendah dan pekerjaan sebagai nelayan maupun pengolah ikan diwariskan secara turun temurun, selain itu harga ikan olahan tradisional murah karena rendahnya mutu dan nutrisi, serta pengolahannya kurang memenuhi standar sanitasi dan higienis (Endang, 2013). Oleh karena itu masyarakat kampung Baingkete harus mempunyai pengetahuan tentang bagaimana menangani dan mengolah ikan yang benar disaat hasil tangkapan melimpah, serta memahami pentingnya memberi makanan yang sehat bagi keluarga terutama anak-anak balita. Saparinto (2011), menyatakan bahwa produk-produk perikanan mengandung nilai gizi yang tinggi serta tergolong dalam pangan fungsional yang baik untuk kesehatan. Belakangan ini berbagai olahan berbahan ikan mulai dikembangkan dengan prinsip surimi based product atau dikenal dengan produk bernilai tambah (*value added product*).

Ikan mengandung protein yang tinggi murah harganya, mudah diperoleh dan halal untuk semua golongan ditinjau dari segi kesehatan maupun dari segi agama. Kebutuhan protein untuk anak umur 0,5–2 tahun adalah 20 gram/hari atau 100 gram ikan/hari dan kebutuhan protein untuk anak 2–5 tahun adalah 35 gram/hari atau 175 gram ikan/hari (Kebutuhan gizi bayi dan balita). Protein ikan mengandung asam amino esensial yaitu asam amino yang tidak bisa disintesa oleh tubuh dan harus dimasukkan dari luar tubuh melalui asupan makan. Selain protein, ikan juga mengandung banyak asam lemak tak jenuh omega-3 seperti EPA dan DHA (Maarse, 2017) yang bermanfaat meningkatkan kecerdasan otak anak-anak dan mencegah penyakit jantung arteroklerosis bagi orang dewasa. Salah satu jenis ikan yang kaya akan gizi adalah ikan tenggiri. Daging ikan tenggiri yang lunak dan putih sangat mudah diolah menjadi bakso ikan walaupun tanpa menggunakan mesin penggiling daging. Selain itu ikan tenggiri ini mengandung omega-3 yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan serta perkembangan otak manusia. Menurut Departemen Kesehatan, gizi protein yang dihasilkan ikan tenggiri cukup tinggi, yaitu 21,4 gram per 100 gram ikan (Depkes, 2008).

Hasil tangkapan ikan nelayan yang berlimpah dan pengetahuan nelayan yang masih terbatas dalam pengolahan ikan dalam jangka waktu panjang, menyebabkan hasil tangkapan ikan hanya dimanfaatkan untuk lauk pauk sehari-hari. Selain itu, masyarakat kampung Baingkete memiliki kearifan lokal bahwa tidak mengizinkan orang diluar/pendatang berjualan didaerah kampung Baingkete termasuk di lokasi wisata pantainya. Berdasarkan pertimbangan tersebut, Kami melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di kampung Baingkete, dengan judul Pelatihan Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Masyarakat Kampung Baingkete Distrik Makbon.

METODE KEGIATAN

Metode yang diterapkan pada pengabdian ini adalah terdiri dari beberapa tahap yaitu:

1. Survey Lapangan.

Survey lapangan ini merupakan langkah awal dalam pelaksanaan pengabdian. Tujuannya untuk mengetahui keadaan dan kondisi masyarakat dilokasi pelaksanaan pengabdian.

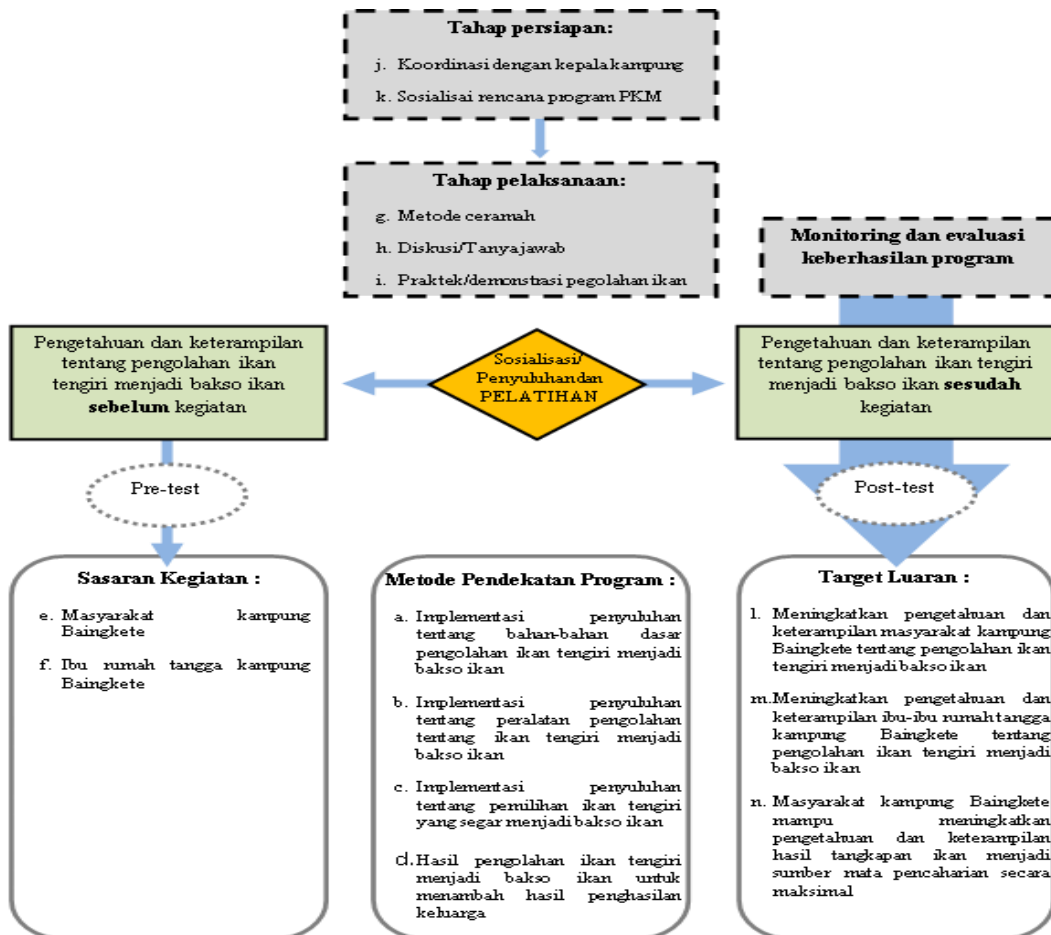
2. Tahap persiapan

Kegiatan ini melibatkan kelompok mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga yang sebagian besar tidak mempunyai pekerjaan tetap. Diharapkan partisipasi mereka dalam melaksanakan kegiatan ini agar dapat berkelanjutan dan dapat bekerjasama dengan pihak terkait sehingga program ini dapat berjalan.

Kegiatan ini dilakukan antara lain:

- a. Koordinasi dengan Kepala Kampung atau perangkat Desa/Kampung untuk menentukan tempat pelaksanaan dan waktu pelaksanaan, serta mempersiapkan sarana dan prasarana yang akan dipergunakan selama pelatihan berlangsung.
- b. Melakukan pelatihan
- c. Tahapan pelaksanaan Kegiatan pertama adalah melakukan sosialisasi kepada mitra dengan cara ceramah singkat tentang pengolahan ikan dengan memberikan langkah langkah pengolahan bakso ikan menggunakan peralatan tradisional yang tersedia. Kedua mendemonstrasikan cara pengolahan daging ikan menjadi bakso dengan melalui langkah langkah yang sudah diberikan. Ketiga sesi tanya jawab dalam hal pengolahan ikan menjadi bakso serta memberikan arahan untuk pemasarannya.

3. Monitoring dan evaluasi keberhasilan program



Gambar 1. Monitoring dan evaluasi keberhasilan proram

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kampung Baingkete merupakan salah satu daerah wisata yang mulai berkembang. Kampung Baingkete berada di Distrik Makbon Kabupaten Sorong Provinsi Papua Barat. Pada Kampung ini terdiri dari 2 RT dan juga memiliki 1 RW . Penduduk asli yang mendiami Kampung Baingkete Adalah terdiri dari Suku Moi Papua 99% dan 1% adalah penduduk campuran yang datang dari luar Papua non Moi dan non Papua yang bekerja sebagai petugas guru Sekolah Dasar dan juga petugas kesehatan. Jumlah penduduk Kampung Baingkete sekitar pada tahun 2009 Maret 2011, dengan jumlah 291 terdiri dai laki-laki 215 orang dan perempuan 267 orang. Jadi jumlah total penduduk Kampong Baingkete 482 jiwa. Pada umumnya pemukiman penduduk Kampung Baingkete 85% semi permanen, beratap seng, lantai semen. Pola pemukiman masyarakat seluruhnya adalah pembangunan dari Pemerintah Kabupaten Sorong, dengan jumlah rumah penduduk 221 unit rumah.Kampung Baingkete mempunyai jarak sekitar 45 KM atau sekitar 1-2 jam jarak tempuh dari Kota Sorong yang dapat ditempuh dengan menggunakan mobil, motor ataupun angkutan kota. Penduduk Kampung Baingkete merupakan masyarakat asli (Suku Moi) yang telah mendiami wilayah ini sajak lama. Letak wilayah yang berada di kawasan pesisir dan laut, membuka ruang interaksi sosial ekonomi masyarakat dan lingkungan terjadi secara alami dalam upaya memenuhi kebutuhan keseharian (Sareo et al., 2021).

Kampung Baingkete merupakan daerah obyek wisata yang baru dikenal oleh masyarakat khususnya perkotaan, Penduduknya selain menjadi petani adapula yang berprofesi sebagai nelayan, pedagang yang menjajakan makanan siap saji atau pedagang keliling tidak ada sama sekali olehnya itu sangat diharapkan untuk memberikan pelatihan kepada warga kampong Baingkete sehingga hasil dari pelatihan ini dapat memberikan kontrib usi buat keluarga khususnya masyarakat pada umumnya, sebagai mitra yang produktif secara ekonomi maupun social.

Daerah ini merupakan daerah pesisir pantai yang memiliki hasil tangkapan perikanan yang cukup melimpah dan dapat memberikan peluang yang cukup besar untuk dimanfaatkan hasil perikanannya dalam bentuk diversifikasi produk olahan menjadi produk makanan selain dikonsumsi secara langsung. Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat sebagai lauk pendamping nasi untuk makan sehari-hari, hanya saja jika daging ikan diolah tidak tepat maka dagingnya akan cepat rusak, oleh sebab itu melalui pelatihan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi buat mitra sebagai sumber penghasilan tambahan untuk ibu-ibu rumah tangga.

Berdasarkan hasil observasi awal Tim di masyarakat Kampung Baingkete bahwa masyarakat sepakat tidak mengizinkan orang luar/pendatang berjualan dilokasi wisata pantai Baingkete. Mereka ingin diberikan pelatihan tentang pengolahan ikan tenggiri menjadi bakso., sebagai sumber penghasilan tambahan keluarga khususnya ibu-ibu rumah tangga. Dari saran dan masukan tersebut, Kami bermitra dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di kampung Malumkarta Distrik Makbon, dengan judul Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan, selama 6 (enam) bulan., terhitung mulai bulan Maret sampai dengan bulan Agustus 2021.

Kampung Baingkete sebagai daerah sasaran untuk melakukan pengabdian melatih mitra untuk dapat mengolah daging ikan menjadi bakso. Pengolahan ikan menjadi bakso merupakan pengganti daging sapi yang harganya lebih mahal dibanding daging ikan, salah satunya adalah daging ikan tenggiri yang dagingnya sangat lunak dan putih. Daging ikan tenggiri yang lunak dan putih sangat mudah diolah menjadi bakso ikan walaupun tanpa menggunakan mesin penggiling daging.

Ikan tenggiri ini mengandung omega-3 yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan serta perkembangan otak manusia. Menurut Departemen Kesehatan, gizi protein yang dihasilkan ikan tenggiri cukup tinggi, yaitu 21,4 gram per 100 gram ikan (Depkes, 2008). Ikan tenggiri banyak disukai oleh masyarakat karena dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, seperti empek-empek, bakso, dan bahan campuran kerupuk.

KESIMPULAN

Setelah melakukan observasi langsung dilapangan Kami menemukan bahwa rata-rata ibu-ibu kampung Baingkete belum sama sekali mengetahui cara mengolah daging ikan menjadi bakso. Terbatasnya pengetahuan tentang cara pengolahan daging ikan sehingga ikan hanya dikonsumsi sebagai lauk pendamping nasi, kasbi atau sagu. Dengan demikian tim pelaksana perlu memberikan solusi kepada mitra untuk sekiranya dapat memberikan pengetahuan tambahan untuk mengolah daging ikan tenggiri menjadi bakso sebagai usaha home industri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan ikan tenggiri menjadi bakso ikan di masyarakat kampung Baingkete distrik Makbon kabupaten Sorong.

DAFTAR PUSTAKA

- Badarudin, M. I., Marasabessy, I. Sareo, F. P. (2021). Keadaan Sosial dan Ekonomi Nelayan Ikan Karang Kampung Malaumkarta Distrik Makbon Kabupaten Sorong Papua Barat Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan. 3(2): 370-384
- Departemen Kesehatan RI, Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA. (2008) Pedoman Umum Gizi Seimbang (Panduan Untuk Petugas), 2008. Jakarta: Direktorat Bina Gizi Masyarakat
- Endang, S.H. (2013). Pengolahan Ikan Secara Tradisional Prospek dan Peluang Pengembangan. Pusat riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Maarse, H. (2017). Volatile compounds in foods and beverages. Routledge. New York.
- Saparinto C. (2011). Fishpreneurship. Variasi olahan produk perikanan skala industri dan rumah tangga. Yoyakarta: Andi.