Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
MEMBANGUN NEGERI
Vol. 6 No. 1 April 2022

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

PENINGKATAN KETAHANAN PANGAN MASYARAKAT NELAYAN MELALUI OLAHAN IKAN TONGKOL DI DESA SAPONDA LAUT KECAMATAN SOROPIA KABUPATEN KONAWE SULAWESI TENGGARA

Sukmawati Abdullah[1*], Nur Isiyana Wianti[1], Suriana[1], Muslim Tadjuddah[2], Bunyamin[3], Tjandra Buana[1]

[1]Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari
[2]Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Kendari
[3]Fakultas Teknik, Universitas Halu Oleo, Kendari

*e-mail: sukmawati.abdullah_faperta@uho.ac.id

Abstrak

Pulau Saponda Laut yang terdapat di Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi wisata kepulauan yang sedang dikembangkan oleh pemerintah daerah. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan tongkol dalam bentuk bakso ikan di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe ditujukan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat nelayan melalui olahan ikan tongkol menjadi bakso ikan, juga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dengan memberikan alternatif pangan kepada masyarakat. Ikan tongkol sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso ikan karena jenis ikan ini bergizi tinggi, mudah didapatkan dan pada saat musim penangkapannya tersedia dalam jumlah melimpah dengan harga mudah. Sedangkan bakso ikan dipilih karena panganan ini merupakan paganan ini digemari oleh masyarakat secara umum dan masyarakat di Desa Saponda Laut khususnya. Pelatihan ini dilakukan dengan cara demontrasi langsung keseluruhan proses pembuatan bakso ikan tongkol di depan ibu-ibu rumah tangga di Desa Saponda Laut. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan rasa yang sangat baik, juga dapat menambah pemahaman mereka terhadap jenis-jenis produk diversifikasi olahan ikan. Metode yang dilakukan dengan metode ceramah serta demonstrasi yang berkenaan dengan proses pembuatan olahan ikan tongkol dalam bentuk bakso ikan mulai dari penanganan bahan baku, cara penggunaan alat-alat produksi, proses pencampuran bahan, pemasakan sampai pengemasan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu memberikan kontribusi yang luar biasa bagi para peserta, yaitu mereka mampu mengolah ikan tongkol menjadi bakso ikan yang sehat. Selain itu para peserta juga menghendaki kegiatan serupa diadakan secara berkala dengan jenis produk olahan yang didemonstrasikan dalah produk yang berbeda.

Kata Kunci: Bakso Ikan Tongkol; Ketahanan Pangan; Masyarakat Nelayan; Olahan Ikan.

Abstract

Saponda Laut Island located in Konawe Regency, Southeast Sulawesi Province is one of the areas that has the potential for archipelagic tourism which is being developed by the local

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

government. The training activity for processing tuna in the form of fish balls in Saponda Laut Village, Soropia District, Konawe Regency is aimed at increasing the economic independence of fishing communities through processing tuna into fish balls, as well as increasing its economic value by providing alternative food to the community. Tuna is used as a raw material for making fish balls because this type of fish is highly nutritious, easy to obtain and during the fishing season it is available in abundance at an easy price. Meanwhile, fish balls were chosen because this dish is a pagan dish that is favored by the general public and the people of Saponda Laut Village in particular. This training was carried out by direct demonstration of the whole process of making tuna fish balls in front of housewives in Saponda Laut Village. The results of this activity are expected to provide a very good taste, as well as increase their understanding of the types of diversified processed fish products. The method used is the lecture and demonstration method relating to the process of making processed tuna in the form of fish balls starting from the handling of raw materials, how to use production equipment, the process of mixing ingredients, cooking to packaging. This community service activity was able to make an extraordinary contribution to the participants, namely they were able to process tuna into healthy fish balls. In addition, the participants also wanted similar activities to be held regularly with the types of processed products being demonstrated in different products.

Keywords: *Fishing Society; Food Security; Processed fish; Tuna Meatballs.*

A. Pendahuluan

Masyarakat wilayah pesisir yang berprofesi sebagai nelayan hingga kini masih merupakan salah satu pelaku usaha perikanan yang berkontribusi besar terhadap masih tingginya tingkat kemiskinan masyarakat di wilayah pesisir. Dari 8.090 desa pesisir yang sebagian besar dihuni masyarakat nelayan, tercatat 16,42 juta jiwa hidup dengan indeks kemiskinan sebesar 0,32. Artinya lebih kurang 32% individu di wilayah pesisir masih belum mampu memenuhi kebutuhan hidup yang mendasar (Yayasan Smeru dan BPS, 2002 *dalam* Departemen Kelautan dan Perikanan, 2016). Kondisi ini tentunya ironis jika dibandingkan dengan banyaknya upaya pembangunan yang telah dilakukan oleh pemerintah (BBRSE, 2005).

Jumlah nelayan di Indonesia diperkirakan sebanyak 2,17 juta. Ada sekitar 700.000 lebih nelayan yang berstatus bukan sebagai kepala rumah tangga. Sebagian besar nelayan tinggal tersebar di 3.216 desa yang terkategori sebagai desa nelayan yang mayoritas penduduknya berprofesi sebagai nelayan. Selain komunitas nelayan terjebak dalam perangkap kemiskinan, juga diperkirakan sekitar 25 persen nelayan mengalami gangguan kesehatan, sehingga sangat mengganggu aktivitas mereka mencari nafkah untuk memenuhi kebutuhan ekonomi rumah tangganya (Harmadi dan Sonny Harry, 2014).

Wilayah Kota Kendari memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup besar, karena memiliki banyak daerah pantai yang berpotensi terhadap subsektor perikanan khususnya penangkapan ikan laut. Kota Kendari yang mengandung berbagai jenis kekayaan laut berupa berbagai jenis ikan,

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

udang, rumput laut, teripang dan hasil tangkapan lainnya. Masyarakat Kota Kendari yang bermukim di wilayah pesisir dan pulau-pulau kecil sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan sulit mendapatkan modal usaha untuk meningkatkan dan mengembangkan aktivitas kegiatan mereka sehingga hasil usaha yang diperoleh relatif kurang dan nilai pendapatan juga rendah. Kondisi tersebut menggambarkan bahwa tidak sedikit dari jumlah mereka hidup di bawah garis kemiskinan dan walaupun ada yang meningkat hanya mencapai prasejahtera.

Pulau Saponda Laut merupakan salah satu Pulau kecil yang terdapat di Sulawesi Tenggara dengan luas ± 2,5km^2. Saponda Laut merupakan salah satu pulau yang berada di Kecamatan Soropia, Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara (Sultra). Pulau ini tidak memiliki penduduk, namun ditinggali oleh sejumlah nelayan dari Desa Saponda Darat, Desa Bajo, Desa Mekar dan desa lainnya di Tanjung Toronipa. Untuk sampai ke Pulau Saponda Laut dapat menggunakan kapal nelayan di Kecamatan Soropia dengan biaya sewa kapal mulai dari Rp1 juta hingga Rp1,5 juta pulang pergi (PP), tergantung kapasitas penumpangnya. Jarak Saponda Laut dari Toronipa kurang lebih 15 mil dengan waktu tempuh 80 menit. Sampai saat ini belum dilakukan perhitungan berapa luas pulau tersebut namun panjang pulau Saponda Laut dari depan ke belakang sekitar 1 km. Pulau ini banyak dijadikan persinggahan aktivitas menangkap ikan oleh nelayan di sekitar pulau.

Gambar 1. Pulau Saponda Laut

Gambar 2. Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Menuju Lokasi Pulau Saponda Laut

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Gambar 3. Tim Pelaksana Kegiatan Pengabdian Saat Sampai di Lokasi Pulau Saponda Laut

Ketahanan pangan merupakan suatu sistem yang terdiri atas subsistem ketersediaan dan distribusi pangan serta subsistem konsumsi. Ketersediaan dan distribusi memfasilitasi pasokan pangan yang stabil dan merata ke seluruh wilayah, sedangkan subsistem konsumsi memungkinkan setiap rumah tangga memperoleh pangan yang cukup dan memanfaatkannya secara bertanggung jawab untuk memenuhi kebutuhan gizi seluruh anggotanya (Suryana, 2004).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah. Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Sifat ikan yang mudah busuk *(Perishabel food)* diperlukan adanya pengolahan yang dapat mempertahankan mutu dan gizi yang terkandung dalam ikan. Oleh sebab itu pengawetan ikan perlu untuk diketahui semua lapisan masyarakat. Penganekaragaman produk hasil perikanan perlu dikembangkandan dapat dijadikan alternatif sebagaicara menumbuhkan kebiasaan megkonsumsi ikan bagi masyrakat Indonesia. Mengkonsumsi produk olahan ikan, juga merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat melalui protein ikan. (Rusmilawati, 2006). Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang cukup diminati oleh masyarakat baik dalam bentuk segar maupun olahan. Ikan tongkol memiliki banyak keunggulan diantaranya kandungan proteinnya tinggi dan harganya terjangkau serta mudah ditemukan dipasaran. Utomo *et al.,* 2004 menyatakan Ikan tongkol memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, rasanya lezat, dagingnya padat dan lembut, disamping itu harganya yang relatif lebih murah. Selain kelebihan tersebut, ikan tongkol juga memilki kekurangan dari jenis ikan lainnya yaitu cepat mengalami kerusakan bahkan kebusukan setelah ditangkap (Towadi dkk, 2013), yang menjadi masalah utama dalam pemasaran hasil panen bagi masyarakat di seluruh Indonesia, yaitu saat umur panen ikan sudah layak tetapi harga jual

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

ikan di pasaran turun, hal yang pasti terjadi, yaitu masyarakat mengalami kerugian, bahkan hasil panen tidak mampu menutupi biaya produksi (Delvi Yanti, 2016).

Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang dapat diolah menjadi nugget (Pratiwi, T., Affandi, D.R., & Manuhara, G.J.,2018). Pada proses pembuatan nugget dibutuhkan adanya bahan pengisi (*filler*). Tujuan penambahan bahan-bahan lain, termasuk bahan pengisi adalah meningkatkan daya ikat air, meningkatkan *flavor*, mengurangi pengerutan selama pemasakan, meningkatkan karakteristik fisik dan kimiawi serta sensoris produk, dan mengurangi biaya formulasi (Rosyidi, D., Widati, A.S., & Prakoso, J, 2008). Besarnya *filler* yang ditambahkan pada produk nugget umumnya sebesar 10% (Astriani, R.P., Kusrahayu, & Mulyani, S, 2013). Bahan pengisi yang pada umumnya digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung terigu. Nugget ikan tongkol merupakan produk olahan yang dapat dijadikan sebagai alternative untuk meningkatkan pendapatan (Hastuti, N.D., & Ruhibnur, R, 2017). Selain nugget ikan tongkol, diversifikasi olahan yang lainnya adalah abon.

Salah satu pengolahan ikan tongkol yang dapat memberikan daya simpan yang baik adalah abon ikan, nugget, dan bakso ikan yang selama ini diolah dari bahan baku daging sapi. Hasil olahan ikan tongkol berupa abon, nugget, dan bakso ikan merupakan produk diversifikasi penganekaragaman pangan hasil perikanan yang dapat memberikan nilai tambah *(value added)* yang bersifat kering dengan rasa yang khas dan dibuat dengan cara perebusan, penghancuran, penggorengan, dan pengepresan. Penganekaragaman atau diversifikasi pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan masyarakat. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Ismanadji dan Sudari, 1985). Selain itu diversifikasi pangan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya serap pasar, atau dengan kata lain meningkatkan permintaan serta menciptakan alternatif lebih banyak bagi para pengolah hasil perikanan untuk mengembangkan usahanya. Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat nelayan dalam usaha pengolahan ikan yaitu keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat nelayan sehingga tidak mampu memanfaatkan potensi hasil tangkapan nelayan untuk meningkatkan pendapatannya. Umumnya masyarakat nelayan tidak memiliki keahlian memanajemen pengelolaan keuangannya (Kusnadi. 2000).

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Nelayan memiliki hasil-hasil tangkapan ikan yang cukup banyak sehingga memiliki potensi yang cukup besar untuk dioalah menjadi aneka olahan ikan tongkol ikan menjadi abon ikan ikan, nugget dan bakso ikan dan dapat meningkatkan pendapatan sebagai nilai tambah *(value added)* wanita nelayan khusunya. Hasil pelaksanaan kegiatan yang dilakukan (Sukmawati Abdullah dkk, 2009), Pemberdayaan Wanita Nelayan Dalam Usaha Peningkatan Kualitas Produk Olahan Abon Ikan bahwa kegiatan pengolahan abon ikan yang dilakukan masih bersifat sederhana dan tidak menggunakan alat bantu baik untuk pengepresan, pencabikan maupun alat untuk penirisan. Untuk menjaga kualitas produk aneka olahan ikan tongkol, wanita nelayan menggunakan bahan-bahan pilihan, tanpa pengawet dan penyedap rasa sehingga daya tahan abon bisa sampai enam bulan, dan untuk menghindari bau tengik atau berjamur, sehingga kualitas aneka olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan tongkol, nugget dan bakso ikan yang menyebabkan dapat bertahan lama dan tidak tumbuh jamur.

Pengolahan atau pembuatan aneka olahan ikan tongkol yang dikelola oleh ibu-ibu sebagai istri nelayan yang tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama (KUB) Amanah Muliyah merupakan salah satu alternatif pemanfaatan hasil perikanan sebagai penganekaragaman pangan, sehingga produk yang dihasilkan dapat memberi beberapa keuntungan sebagai nilai tambah *(value added),* yang di peroleh dari pembuatan aneka olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan, nugget, dan bakso ikan antara lain, proses pembuatannya mudah, rasanya enak dan dapat di jadikan sumber penghasilan. Adapun tahapan-tahapan pembuatan aneka olahan ikan tongkol, dimulai tahapan penyiangan dimana pada tahan ini harus dibuang bagian ikan yang tidak dapat digunakan dalam pembuatan abon ikan, nugget, dan bakso ikan (sirip, insang, kulit, bagian kepala dan isi perut). Ikan tersebut dicuci sampai benar-benar bersih. Pencucian ini dilakukan untuk menghilangkan lumut ataupun kotoran yang terdapat pada tubuh ikan. Selain itu juga untuk menghilangkan mikroba yang ada pada ikan. Selanjutnya ikan disiangi dengan cara membersihkan sisik, membuang bagian kepala, isi perut maupun sirip ikan agar tidak mempengaruhi kualitas abon ikan, nugget, dan bakso ikan Kemudian ikan dipotong menjadi bagian yang lebih kecil dan dicuci dengan air bersih yang mengalir untuk menghilangkan darah, lendir maupun kotoran yang ada pada tubuh ikan.

Aneka olahan ikan tongkol yang di hasilkan mitra sangat baik kualitasnya dan dapat bertahan lama (± 6 bulan), karena tidak menggunakan santan juga dari bahan baku ikan tongkol tertentu yang memiliki mutu lebih baik karena memiliki serat. Harga jual abon ikan

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

tuna untuk kemasan 100 gr per bungkus adalah sebesar Rp 30.000 dengan menggunakan plastik kemasan bening. Ukuran kemasan bervariasi mulai dari ukuran 100 gram sampai yang ukuran 500 gr. Kemasan dibuat masih sederhana, pengepresan kemasan menggunakan lilin, bentuk kemasan dengan menggunakan plastik tanpa menggunakan label kemasan abon ikan, nugget, dan bakso ikan. Sehingga kemasan olahan abon ikan, nugget, dan bakso ikan mitra masih sangat sederhana.

Berdasarkan potensi yang dimiliki sasaran masyarakat nelayan, baik dari segi ketersediaan bahan baku dan ketersediaan sumberdaya manusia berupa keterampilan yang dimiliki mitra dalam pembuatan aneka olahan ikan tongkol, pengembangan usaha pembuatan aneka olahan ikan tongkol menjadi abon ikan, nugget, dan bakso ikan di lokasi rencana menjadi peluang usaha yang sangat menjanjikan jika dilakukan pembenahan baik dari segi produksi dan menajemen usaha dalam hal ini strategi pemasaran aneka olahan ikan tongkol. Kondisi tersebut dapat dilihat dari animo masyarakat khususnya masyarakat Desa Saponda Laut terhadap produk olahan berbahan dasar ikan diantaranya olahan abon ikan, nugget, dan bakso ikan. Banyak keuntungan dari produk olahan ikan diantaranya jika diolah menjadi abon ikan, nugget, dan bakso ikan karena dapat memudahkan masyarakat untuk menikmati abon ikan dimanapun, dan tahan dari kerusakan seperti basi. Namun untuk dapat meningkatkan daya saing mitra dari usaha pembuatan minyak kepengolahan abon ikan, beberapa persoalan yang ada di tingkat mitra perlu diselesaikan guna menambah semangat dan menambah keuntungan mitra dalam pengolahan abon ikan. Besarnya potensi perikanan di Desa Saponda Laut dimanfaatkan oleh masyarakat setempat sebagai sumber penghasilan. Peluang tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan nelayan karena berbagai kendala yang ada. Permasalahan yang dihadapi oleh nelayan pada umumnya adalah rendahnya kualitas sumberdaya manusia dimana tingkat pengetahuan/keterampilan yang dimiliki nelayan masih rendah, minimnya sarana dan prasarana pendukung usaha perikanan yang ada, serta terbatasnya modal bagi nelayan untuk meningkatkan usaha.

B. Masalah

Berdasarkan analisis situasi keberadaan mitra dalam usaha aneka olahan ikan tongkol menjadi bakso ikan yang dihasilkan, yaitu masalah utama yang biasanya muncul adalah minimnya pengetahuan masyarakat dalam melakukan diversifikasi (penganekaragaman) ikan yang melimpah di sekitar mereka. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

yang dilakukan tim Fakultas Pertanian Universitas Halu Oleo ini, potensi ikan dapat didiversifikasi menjadi bakso ikan yang orientasinya menuju pada dua hal; pertama, penguatan ketahanan pangan nasional yang telah dicanangkan. Kedua, pemberdayaan ekonomi masyarakat nelayan di Desa Saponda Laut.

C. Metode

Adapun pelaksanaan metode kegiatan pengabdian kepada masayarak, dapat dilakukan dengan beberapa tahapan:

1. Persiapan dan Koordinasi

   Persiapan rencana program kegiatan pengabdian kepada masyarakat, rapat tim pelaksana kegiatan, dan pembagian tugas masing-masing anggota tim pelaksana kegiatan.
2. Penyuluhan dan Pelatihan

   Penyadaran dengan memberikan penyuluhan berupa materi informasi dan pelatiahan guna meningkatkan keterampilan kepada mitra tentang manfaat Produk aneka olahan ikan, pemasaran online, serta nilai ekonomi yang dapat diperoleh melalui pembuatan aneka olahan ikan tongkol.
3. Pelatihan Manajemen

   Pengelolaan usaha dan pemberian arahan tentang keberlanjutan produk aneka olahan ikan, pengemasan, sampai pemasaran secara *online*
4. Pendampingan Proses Produksi dan Pemasaran *Online*

   Pendampingan terhadap mitra dalam membuat aneka olahan ikan hingga pemasaran secara online aneka olahan ikan
5. Monitoring dan Evaluasi program setelah pelaksanaan

Adapun peralatan dan bahan yang digunakan dalam pembuatan kerupuk ikan tongkol yaitu:

Alat : Pisau, Telenan, Panci kukusan, Kompor + Tabung Gas, Wadah Pencucian (baskom), blender, talam.

Bahan : Ikan tongkol, bawang putih, soda, kue, tepung tapioka, garam, merica bubuk, daun pisang.

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

D. Pembahasan

Pulau Saponda adalah pulau kecil yang terletak di Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. Dengan Letak Geografis 03° 58′ 46” LS 122° 45′ 44” BT. Secara Geografis berbatasan dengan: Sebelah utaraberbatasan dengan Pulau Campedak (Konawe Selatan); sebelah selatan berbatasan dengan Pulau Wawonii; sebelah barat berbatasan dengan wilayah laut Kota Kendari; sebelah Timur berbatasan dengan Laut Banda. Luas daratan Pulau Saponda sekitar 7,5 ha. Waktu yang bisa di tempuh untuk sampai ke pulau tersebut sekitar 2 jam dari Kota Kendari Ibukota Provinsi dan sekitar 1 jam dari Toronipa, Ibukota kecamatan dengan menggunakan kapal laut. Tidak ada sarana transportasi umum yang digunakan untuk ke pulau tersebut dari daratan selain menumpang atau ikut ke perahu ikan nelayan yang akan menjual hasil tangkapannya atau membeli kebutuhan di daratan atau di Kota Kendari (Arief Saleh Sjamsu, dkk. 2017).

Pulau ini berpasir putih dan ditumbuhi oleh banyak pohon kelapa. Dari sisi perumahan, penduduk membuat rumah panggung di bibir pantai dengan atap rumbia atau sebagian menggunakan seng. Sedangkan di tengah Pulau sudah banyak yang membuat rumah dengan dinding semen. Pulau Saponda dihuni oleh mayoritas suku Bajo. Jumlah Penduduk sebanyak 1.613 jiwa dengan kepala keluarga sebanyak 486. Dulunya hanya ada satu desa di Pulau Saponda, namun karena banyaknya penduduk, maka sejak tanggal 28 Mei 2010, Pulau Saponda dimekarkan menjadi 2 (dua) desa dengan nama Desa Saponda Darat dan Saponda Laut. Mata pencaharian masyarakatnya pun mayoritas sebagai nelayan. Pulau Saponda terletak di desa Saponda Kecamatan Soropia dan hanya dapat dijangkau dengan menggunakan transportasi air, seperti perahu dan kapal. Saat ini, lokasi hanya dapat diakses melalui dermaga yang berada di Kota Kendari dengan lama tempuh perjalanan sekitar 1-1.5 jam. Lokasi ini sangat cocok untuk wisata bahari dan pemancingan karena kaya akan berbagai jenis ikan dan terumbu karang, (Arief Saleh Sjamsu, dkk. 2017).

Gambar 4. Kehidupan Masyarakat Nelayan Desa Saponda Laut

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan di Desa Saponda Laut ini mendapat dukungan penuh dari masyarakat nelayan terutama ibu-ibu nelayan sangat antusian mengikuti kegiatan tersebut, mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis karena dapat menambah pendapatan keluarga.

Gambar 5. Pemberian Penyuluhan Tentang Manfaat Olahan Ikan Tongkol

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa, pemberian materi dalam bentuk manfaat olahan bakso ikan tersebut dapat menambah pendapatan keluarga, sehingga pemberian materi kegiatan ini oleh ibu-ibu dapat dipergunakan secara berkelanjutan. Gambar 3.2 menunjukkan bahwa ternyata kegiatan diversikasi pangan dalam rangka peningkatan ketahanan pangan masyarakat nelayan dapat menambah kreativitas ibu-ibu masyarakat nelayan tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu ibu-ibu masyarakat nelayan di Desa Saponda Laut merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan.

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Gambar 6. Proses Pembuatan Olahan Bakso Ikan Tongkol

Pelaksanaan kegiatan dalam bentuk pelatihan olahan ikan tongkol meliputi sejumlah tahapan, seperti tahap pertama yaitu menghaluskan daging ikan tongkol yang telah dipisahkan dari tulang, tahap kedua mencampurkan bawang putih halus, garam, merica, soda kue dan tepung tapioka kedalam wadah. tahap ketiga membentuk adonan bulat. Bahan baku olahan ikan tongkol mudah di dapat dan harga terjangkau oleh peserta. Pembuatan abon ikan ini sangat mudah dan tidak memerlukan peralatan yang susah didapat, dengan hasil yang maksimal dan bergizi tinggi, terlebih cocok dikonsumsi oleh semua kalangan karena memiliki kandungan gizi yang tinggi. Tabel 3.3 menunjukkan bahwa ibu-ibu sebagai mitra kegiatan pengabdian, setelah pelaksanaan kegiatan, ternyata hampir semuanya (20 orang) dapat membuat produk olahan ikan tongkol dengan baik yaitu secara fisik dan rasa bakso ikan tongkol menarik, sehingga dapat dikembangkan sebagai produk olahan dari ikan tongkol yang dapat memberikan nilai tambah. Kondisi produk akan lebih menarik dan ketahanan produk meningkat dapat dilakukan dengan cara pengolahan dan pengemasan yang benar dan menarik.

Gambar 7. Sikap Antusias Masyarakat Nelayan Mengikuti Kegiatan

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Hasil pelaksanaan kegiatan olahan bakso ikan tongkol, terlihat bahwa ibu-ibu sangat antusias dengan materi dan pelatihan yang diberikan dan mereka sangat ingin untuk mencoba bakso ikan tongkol dengan varian rasa. Produk-produk olahan tersebut sangat dikenal dikalangan ibu-ibu namun mereka memiliki keterbatasan dalam mengolahnya. Olahan bakso ikan tongkol ini dapat menjadi pendamping lauk sehingga dapat mendukung ketahanan pangan rumah tangga jika Ibu-ibu tersebut dapat membuat olahan ini karena bakso ikan dapat menjadi pengganti lauk utama seperti daging dan ikan segar.

Kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi para peserta masyarakat nelayan yang ada di Saponda Laut. Mereka mengakui bahwa dari kegiatan inilah meraka mendapatkan ilmu untuk membuat olahan bakso berbahan dasar ikan tongkol serta informasi mengenai bahayanya penggunaan MSG pada produk serta wawasan mengenai jenis-jenis produk olahan ikan tongkol yang dapat dibuat menggunakan bahan baku ikan dan turunannya, seperti kerupuk ikan, *nugget* ikan, dana bon ikan tongkol.

Gambar 8. Foto Bersama Tim Pelaksana Kegiatan

Lebih menggembirakan lagi, ibu-ibu masyarakat nelayan Desa Saponda Laut setelah diberi materi penyuluhan dan pelatihan, nampak respon terhadap konsumsi ikan semakin meningkat hal ini terlihat dari antusias mengikuti kegiatan olahan ikan tongkol. Hasil dari kegiatan ini secara keseluruhan dilihat dari tercapainya tujuan dari kegiatan pengabdian ini sudah sangat baik, hal ini ditunjukkan oleh kemampuan dan keterapilan para peserta mengolah ikan tongkol menjadi bakso ikan tongkol dan terjadinya peningkatan pemahaman mereka terhadap jenisjenis produk diversifikasi olahan ikan. Para peserta juga menyatakan merasa sangat puas dengan kegiatan ini dan berharap kedepannya tim kegiatan juga

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

mengadakan kegiatan serupa dengan tema yang sama namun demonstrasikan yang dilakukan berupa produk olahan ikan lainnya seperti kerupuk ikan, nugget ikan, abon ikan, terasi, hal ini di kehendaki oleh para peserta dikarenakan produk-produk olahan tersebut sangat umum dan sering digunakan/ dikonsumsi sehari-sehari sehingga jika meraka mampu mengolah sendiri akan dapat menghemat pengeluaran rumah tangganya.

E. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu memberikan kontribusi yang luar biasa bagi para peserta, yaitu mereka mampu mengolah ikan tongkol menjadi bakso ikan yang sehat. Selain itu para peserta juga menghendaki kegiatan serupa diadakan secara berkala dengan jenis produk olahan yang didemonstrasikan dalah produk yang berbeda. Saran dari pembuatan bakso ikan tongkol sebaiknya tepung tapioka yang digunakan disesuaikan, usahakan takaran pas dengan prosedur agar hasilnya baik dan tidak lunak. Kekompakan antara anggota perlu semakin ditingkatkan

DAFTAR PUSTAKA

Arief Saleh Sjamsu, I Made Krisna Adhi Dahrma. (2017). Studi Kelayakan Potensi Pengembangan Desa Wisata di Kawasan Pulau Saponda dalam Kabupaten Konawe. Seminar Nasional Teknologi Terapan Berbasis Kearifan Lokal (SNT2BKL) ISSBN 978-602-71928-1-2.

Astriani, R.P., Kusrahayu, & Mulyani, S. (2013). Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap sifat organoleptik beef nugget. *Animal Agriculture*, *2*(1), 247-252.

Balai Besar Riset Sosial Ekonomi. (2005). Indikator Kinerja Pembangunan Sektor Kelautan dan Perikanan: Executive Summary. BBRSE. Jakarta. 43 hal.

Harmadi, Sonny Harry. Nelayan Kita, Kompas, 19 November (2014).

Hastuti, N.D., & Ruhibnur, R. (2017). Nugget dan kerupuk ikan tongkol sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. *Agromix*, *9*(1), 76-81.

Ismanadji I, dan Sudari. (1985). Petunjuk pengolahan bakso ikan dalam rangka diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Dirjen Perikanan bekerjasama dengan International Development Research Centre. Jakarta.

ISSN: 2548-8406 (print)
ISSN: 2684-8481 (online)

Delvi Yanti. (2016). The Use of Solar Cell in Ground Water Irrigation to Support Agricultural Cultivation in Rainfed Field. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: *Padang*. Vol. 6 (2016). No. 1.

[DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan. (2016). Data Kelompok Masyarakat Pemanfaat (KMP) PEMP TA 2002. Direktorat Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Ditjen Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan RI.

Kusnadi. (2000). Nelayan: Strategi Adaptasi dan Jaringan Sosial. Bandung: Humaniora Utama Press.

Pratiwi, T., Affandi, D.R., & Manuhara, G.J. (2018). Aplikasi tepung gembili (dioscorea esculenta) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (Euthynnus affinis). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *9*(1), 34-50.

Rosyidi, D., Widati, A.S., & Prakoso, J. (2008). Pengaruh penggunaan rumput laut terhadap kualitas fisik dan organoleptik chicken nuggets. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, *3*(1), 43-51.

Suryana A. (2004). "Ketahanan Pangan di Indonesia". Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. LIPI. Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. Jakarta.

Towadi, K., Harmain, R.M., & Dali, F.A. (2013). Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (Euthynnus affinis) asap. *Jurnal Nike*, *1*(3), 177-185.

Utomo, A.R, Ristiarini, S. & Reynaldo, SR., (2004). Penentuan Kombinasi Terbaik Penambahan Maltodekstrin De-12 dan Stpp Pada Pengolahan Surimi Ikan Tonglol (Euthynnus Affinis).Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).