
Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Desa Cintaratu, Pangandaran

Counseling In the Use Of Spanish Mackerel Into Fish Balls In Cintaratu Village, Pangandaran

Aulia Andhikawati^{1*}, Rega Permana¹, Nora Akbarsyah¹, Pringgo KDNY Putra¹

*** Korespondensi Penulis:**

Aulia Andhikawati

E-mail:

aulia.andhikawati@unpad.ac.id

¹)Program Studi Perikanan K.
Pangandaran, PSDKU UNPAD
Pangandaran, Kabupaten
Pangandaran, Jawa Barat

Submitted Aug 1, 2022.

Revised Aug 9, 2022.

Accepted Aug 10, 2022.

Abstract

The wide area of Indonesian waters, especially the Pangandaran Regency area, makes fishery products the main sector in increasing regional economic value. Capture fisheries products in the West Java region are 7,319 tons in 2020. Marine fishery products have the potential to be used as value-added products. Processing of fishery products that is very popular in the community, one of which is fish balls. Processing of fish made in the form of meatballs will attract more people to consume it. This is also one of the goals of achieving one of the programs that have been launched by the government in order to increase the consumption of fish meat for the community. This PPM aims to support the community to increase consumption of fish meat. There are four stages in this activity, namely the preparation stage, the provision of materials, practice, and evaluation. The results of PPM activities generally include several components, namely the success of the target number of training participants, the achievement of training objectives, the achievement of the planned material targets, the ability of participants in mastering the material, the ability of participants can be seen from the mastery of the material and skills in making fish balls during the counseling process. . Assessment of can be seen in Figure 1. Participants quite understand the material provided. There are as many as 66% of participants who understand very well and understand well.

Keywords: fish balls, frozen products, processing, spanish mackerel

Abstrak

Kelompok Peternak Sukahayu (KPS) merupakan organisasi yang menghimpun para peternak yang membudidayakan sapi potong, dengan tujuan utama pembiakan atau produksi bibit sapi potong, yang berlokasi di Desa Kertayasa, Kec. Cijulang, Kab. Pangandaran. Berdasarkan hasil survey, permasalahan yang terjadi di KPS meliputi kurang baiknya performa reproduktif indukan sapi potong, rendahnya kualitas hijauan makanan ternak yang diberikan selama ini, dan akses transportasi pakan yang rendah dikarenakan lokasi yang terjal. Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PPM) ini dilaksanakan dengan metode *focus group discussion* (FGD), yaitu metode yang langsung mendiskusikan dan menghasilkan rekomendasi terhadap permasalahan yang ada. Hasil dari kegiatan PPM ini adalah berupa rekomendasi kepada para anggota KPS meliputi perbaikan kualitas indukan dan kecocokan bangsa sapi yang digunakan sebagai indukan di wilayah KPM, dan peningkatan pemberian hijauan berkualitas dengan suplementasi tanaman gamal pada ternak sapi potong. Kegiatan ini memerlukan kegiatan lanjutan berupa pendampingan untuk mengetahui apakah rekomendasi yang diberikan telah diaplikasikan oleh para anggota KPS, sekaligus untuk mengukur ketepatan dan keberhasilannya.

Kata Kunci: FGD, kawasan terjal, *Gliciridia sepium*

Pendahuluan

Bakso adalah salah satu makanan yang termasuk dalam produk olahan berbentuk bola dengan bahan dasar tepung. Produk olahan ini juga dicampur dengan daging sebagai sumber proteinnya. Seiring berjalannya waktu, bakso sudah sering dikombinasikan dengan bahan lainnya sehingga para penggemar bakso bisa mencicipi berbagai rasa dari setiap bahan yang berbeda. Indonesia merupakan salah satu negara yang masyarakatnya menyukai salah satu produk olahan ini (Alamsyah et al., 2019). Saat ini bakso menjadi salah satu menu favorit hidangan di Indonesia bagi seluruh kalangan. Bakso ini sering dijumpai dengan berbagai modifikasi dari bahan dasar, bentuk hingga ukurannya.

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 mengonsumsi ikan (Apriliyanti et al., 2019). 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 (Rijal, 2016).

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang kaya akan kandungan gizi sehingga ikan merupakan salah satu bahan makanan yang memiliki kandungan sumber protein bermutu tinggi. Daging ikan mengandung jumlah asam amino esensial yang lengkap dengan daya absorpsi protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi, ayam dan lainnya (Zulaihah & Widajanti, 2006). Dibandingkan dengan jenis daging lainnya, daging ikan mengandung asam lemak omega-3 yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan fungsi normal semua jaringan, termasuk untuk perkembangan sel otak yang optimal (Almatsier, 2002). Tingginya kandungan gizi dan vitamin pada ikan menjadi salah satu kebutuhan yang saat ini dapat dijadikan pengganti dari daging sapi, ayam ataupun daging lainnya.

Luasnya wilayah perairan Indonesia menjadikan sektor penghasil ikan yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat menjadi sangat berpotensi mengingat pemanfaatan sumberdaya perikanan yang dapat dihasilkan dari sektor laut maupun darat juga mampu memenuhi kebutuhan masyarakat. Pemanfaatan komoditas perairan masih belum sejalan dengan kemampuan daya konsumsi masyarakat terhadap ikan. Sebagian masyarakat masih enggan menjadikan ikan sebagai produk pengganti daging ayam maupun sapi. Kurangnya kegemaran makan ikan terjadi salah satunya karena cara makannya yang tidak praktis, baunya yang amis, dan banyak mengandung duri bagi sebagian orang (Effendi & Wiyati, 2019). Namun cara pengolahan ikan yang dibuat dalam bentuk bakso orang akan lebih tertarik dan juga berminat dalam mengkonsumsinya. Hal ini juga merupakan salah satu tujuan tercapainya salah satu program yang telah dicanangkan oleh pemerintah agar dapat meningkatkan konsumsi daging ikan terhadap masyarakat. Berdasarkan hal tersebut maka perlu adanya dukungan untuk menunjang keinginan masyarakat dalam mengonsumsi daging ikan, salah satunya adalah dengan melakukan penyuluhan.

Penyuluhan terhadap pembuatan bakso tidak hanya dapat meningkatkan kemampuan konsumsi masyarakat terhadap daging ikan. Namun, dengan penyuluhan pembuatan bakso terhadap masyarakat juga dapat menumbuhkan ide untuk mengembangkan sebuah usaha yang nantinya dapat menjadi sumber pemasukan bagi masyarakat. Oleh karena itu, pengabdian ini bermaksud untuk menunjang kemampuan konsumsi masyarakat terhadap daging ikan serta menunjang kemampuan berwirausahaan masyarakat. Dalam hal menunjang ketersediaan bahan baku ikan, kegiatan penyuluhan dilakukan di Kabupaten Pangandaran yang memiliki lokasi lebih dekat dengan sumber penghasil sumberdaya ikan.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Orientasi wilayah dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk dilakukan kegiatan sosialisasi ini. Salah satu wilayah di Kabupaten Pangandaran yang berpotensi untuk dijadikan target sasaran peningkatan pemanfaatan hasil perikanan

melalui pengolahan bakso ikan adalah daerah Cintaratu. Hal ini dikarenakan masyarakat Desa Cintaratu akan dikembangkan menjadi pusat pemerintahan di Kabupaten Pangandaran terlebih lagi dengan hadirnya kampus PSDKU Unpad Pangandaran di wilayah ini, diharapkan menjadi inisiasi pemanfaatan produk perikanan menjadi olahan bakso yang bernilai gizi tinggi. Solusi alternatif yang dilaksanakan adalah fokus terhadap perwakilan-perwakilan masyarakat Desa yang hadir agar dapat disalurkan kepada keluarga dan orang-orang disekitarnya.

Lokasi yang akan dijadikan sebagai tempat kegiatan adalah Desa Cintaratu yang merupakan wilayah yang relatif terletak di hulu Kabupaten Pangandaran. Tempat ini dipilih atas rekomendasi dari Dinas Perikanan setempat yang merupakan aktivitas wilayah hulu yang cukup padat. Adapun kelompok sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dari Desa tersebut yang aktif dalam sosialisasi kegiatan bermasyarakat. Kelompok PKK ini dipilih karena dianggap sebagai *agent of change* dalam rangka pemanfaatan dan optimalisasi produk hasil perikanan terutama sebagai sajian bakso siap saji.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi diikuti dengan demonstrasi. Dalam mempercepat proses pencapaian tujuan dengan pendidikan dan pelatihan harus dapat menyampaikan pesan perubahan secara efektif dan efisien. Untuk itu dibutuhkan proses komunikasi dua arah dengan menanamkan motivasi kepada ibu-ibu PKK untuk memberi pengetahuan mengenai kelebihan dan keunggulan bakso berbahan dasar produk perikanan, terutama hasil dari laut Pangandaran.

Khalayak sasaran akan diberikan pengetahuan dengan cara penyuluhan tentang jenis ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar bakso serta teknik pengolahannya sampai dapat dikonsumsi. Kegiatan ini merupakan kegiatan belajar sambil menekankan pemahaman akan metode pengolahan yang baik. Hasil dari kegiatan ini diharapkan membawa perubahan dalam hal pengetahuan (*knowledge*), cara berfikir (*thinking*), kecakapan (*skill*) dan sikap. Sehingga capaian yang diharapkan dari penyuluhan terpenuhi.

Tahapan kegiatan dilakukan dalam 3 (tiga tahap) yaitu tahap sosialisasi dan inisiasi, tahap penyuluhan serta tahap evaluasi dan monitoring kegiatan. Tahapan kegiatan secara lengkap disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2 Tahapan kegiatan PPM Integeratif

| No. | Tahapan Kegiatan | Keterlibatan dalam kegiatan | |
|-----|--|-----------------------------|------------------|
| | | Penyelenggara | Khalayak Sasaran |
| 1. | Tahap sosialisasi dan inisiasi | v | |
| 2. | Tahap penyuluhan terkait : a) Keunggulan bakso berbahan dasar ikan b) Demonstrasi pembuatan bakso ikan | v | v |
| 3. | Tahap Evaluasi dan Monitoring kegiatan | v | v |

Kegiatan dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Hal tersebut dilakukan agar para peserta dapat memperdalam materi mengenai pengolahan hasil perikanan dengan pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso ikan. Selain itu, dengan pelaksanaan secara bertahap, narasumber dapat memberikan penyuluhan dengan lebih terperinci agar setiap materi yang diberikan dapat tersampaikan dengan baik. Tahapan pelaksanaan penyuluhan disampaikan sebagai berikut:

1. Persiapan peserta sebagai individu atau kelompok yang memiliki pengaruh terhadap masyarakat luas untuk mengikuti penyuluhan
2. Pengenalan awal peserta dengan memberikan pertanyaan dan pemberian materi.
3. Praktek pembuatan bakso ikan
4. Pengenalan akhir peserta dengan memberikan pertanyaan di akhir materi di setiap sesi.
5. Evaluasi peserta dengan mengisi lembar kuisioner

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahapan awal pada proses pelaksanaan PKM. Proses persiapan pada kegiatan ini dimulai dari pembuatan proposal kegiatan PKM, surat tugas kegiatan PKM, serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan PKM. Sebelum dilakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri ini terlebih dahulu tim melakukan survey lapangan guna menentukan lokasi pelaksanaan kegiatan dan sasaran yang akan menjadi peserta dalam kegiatan PKM ini. Tim PKM melakukan diskusi bersama dengan ketua kelompok setelah menentukan kelompok sasaran yang akan mengikuti kegiatan PKM, serta membahas program dan materi yang akan disampaikan sehingga sesuai dengan kebutuhan target sasaran dan tujuan pelaksanaan PKM ini.

Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di bagi menjadi 2 (empat) tahap bagian, yaitu pemberian materi mengenai pemanfaatan hasil perikanan dan pemberian keterampilan dengan melakukan praktek pembuatan bakso ikan tenggiri.

Pemberian Materi

Pemateri melakukan penjajagan awal sebelum memberikan materi yaitu dengan memberikan pertanyaan mengenai pengetahuan dasar peserta tentang pengolahan hasil perikanan. Pemateri ingin mengetahui sejauh mana para peserta mengetahui mengenai materi yang akan diberikan. Pemberian materi dilakukan dengan ceramah atau seminar. Seminar merupakan proses introduksi pengetahuan dari pemberi ceramah kepada kelompok sasaran. Pengetahuan yang disampaikan dalam penyuluhan yaitu :

1. Ikan secara umum
2. Pengolahan hasil perikanan

Khalayak sarannya adalah perangkat desa dan ibu-ibu kader PKK. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 11 November 2021 yang bertempat di Kampus PSDKU UNPAD Pangandaran, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran secara luring dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Kegiatan ceramah ini berlangsung pukul 08.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sekitar 30 orang. Penyampaian materi berlangsung dengan baik sepanjang kegiatan penyuluhan.

Pada akhir kegiatan penyampaian materi dilakukan kegiatan diskusi. Diskusi dimaksudkan untuk lebih mempertajam pesan yang telah disampaikan saat penyampaian materi. Berbagai pertanyaan diajukan oleh para peserta sehingga suasana pertemuan terasa akrab dengan semangat kekeluargaan. Banyaknya pertanyaan dan penyampaian pendapat menunjukkan bahwamateri yangdisampaikantelahtersampaikandenganbaikkepe serta.

Pemberian Praktek dan Simulasi

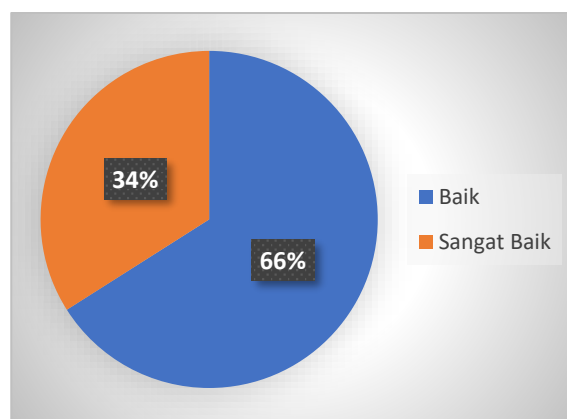
Pemberian keterampilan dilakukan setelah pemberian materi selesai dilakukan. Pemberian keterampilan dengan melakukan praktek dan simulasi pembuatan bakso ikan tenggiri. Tahap kegiatan ini mengarah pada kompetensi keterampilan peserta yang dicapai selama pemberian

materi dan diterapkan dalam proses pelaksanaan pembuatan bakso ikan. Peserta dituntut untuk berperan aktif dalam praktek dan simulasi ini dengan metode tanya jawab, penyampaian pendapat, dan diskusi kasus. Evaluasi akhir dilakukan dengan tanya jawab mengenai pemahaman materi penyuluhan serta pelaksanaan praktek pengolahan bakso ikan yang akan menjadi umpan balik untuk penyempurna proses pembelajaran berikutnya serta pengisian kuisisioner dengan melakukan pencicipan bakso ikan.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian pada masyarakat berupa pemberian materi dan pelatihan. Dalam pembuatan bakso ikan yang sudah dilaksanakan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang hasil perikanan, pengolahan hasil perikanan dan teknik pembuatan bakso ikan. Para peserta pelatihan akan lebih semangat dan termotivasi untuk mengembangkan diri dan memahami pentingnya Menerapkan dan menjaga ketahanan pangan dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Hasil pelatihan ini akan bermanfaat bagi diri mereka masing-masing dalam mengembangkan pemanfaatan pascapanen hasil perikanan. Hasil kegiatan PPM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta pelatihan
2. Ketercapaian tujuan pelatihan
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
4. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi



Gambar 1. Hasil Kuisisioner Penyuluhan Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan

Kemampuan peserta dapat dilihat dari penguasaan materi dan keterampilan dalam membuat bakso ikan selama proses pelatihan berlangsung. Penilaian mengenai dapat di lihat pada Gambar 1. Peserta cukup memahami materi yang diberikan. Ada sebanyak 66% peserta yang paham dengan sangat baik dan paham dengan baik dengan menjawab 8 pernyataan yang dijawab. Hal ini dikarenakan waktu pelatihan yang singkat dalam penyampaian materi dan kemampuan para peserta yang berbeda-beda. Jumlah bahan materi yang banyak hanya disampaikan dalam waktu dua hari sehingga tidak cukup waktu bagi para peserta untuk memahami dan mempraktekkan secara lengkap semua materi yang diberikan. Keberlanjutan dari kegiatan ini yaitu akan dilakukan monitoring dan evaluasi ke peserta pelatihan terhadap hasil pengolahan bakso ikan yang telah dibuat.

Menurut Suparmi et al., (2020), 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. Variasi produk olahan ikan memiliki nilai jual yang tinggi dan digemari oleh konsumen (Amn et al., 2009). Sasaran utama dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat mengenai pembuatan bakso dan olahan ikan lainnya yaitu ibu-ibu rumah tangga sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan kreativitas ibu-ibu dalam berwirausaha (Effendi et al., 2020).

Kesimpulan

Peserta kegiatan sangat berminat dalam mengikuti materi penyuluhan pengolahan hasil perikanan dengan pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso. 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 tenggiri.

Daftar Pustaka

Alamsyah A, Basuki E, Prarudiyanto A, dan Cicila S. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 1 (1), 63–69.

Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*.

- Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- Apriliyanti MW, Brilliantina A, dan Sari EKN. 2019. Sosialisasi GEMARIKAN (Gerakan Makan Ikan) dan Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan SDIT Harapan Umat, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat 2018*, 117–121.
- Effendi I, and Wiyati, R. 2019. Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nuget Ikan Bagi Ibu Rumah Tangga Kampung Minas Barat Kabupaten Siak. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 61–66.
- Effendi I, Mardalisa, Batubara UM, Wijaya R, dan Wibowo MA. 2020. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga melalui Bakso dan nugget Ikan bersama Lazismu Pekanbaru. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2(1), 63-68
- Rijal, M. 2016. Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2) : 159. <https://doi.org/10.33477/bs.v6i2.383>
- Zulaihah S, & Widajanti L. 2006. Hubungan Kecukupan Asam Eikosapentanoat (EPA), Asam Dokosaheksanoat (DHA) Ikan dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Siswa. *Jurnal Gizi Indonesia*, 1(2) : 16–25. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jgi.1.2>