

PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN DI KAMPUNG URBINASOPEN, KABUPATEN RAJA AMPAT

TRAINING TO MAKING FISHBALL AT URBINASOPEN, KABUPATEN RAJA AMPAT

Yusnita La Goa¹, Ratna Prabawati², Nurul Alia Ulfa³, Chanva G. N.⁴, Matias Matias R.
Manggaprouw⁵, Fauzia Sahlan⁶ dan Jumardi Wugaje⁷

¹ Teknik Kimia/Fakultas Teknik, Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong, Sorong

^{2,3,5,6,7} Pendidikan Biologi/Fakultas Pendidikan Eksakta, Universitas Pendidikan Muhammadiyah
Sorong, Sorong

⁴ Akuakultur/Fakultas Sains Terapan, Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong, Sorong

E-mail correspondence: yusnitalagoa81@gmail.com ¹

Article History:

Received: 16.12.2024

Revised: 02.02.2025

Accepted: 18.04.2025

Abstrak: Mayoritas pekerjaan dan sumber ekonomi masyarakat di Kampung Urbinasopen adalah nelayan. Selama ini masyarakat Kampung Urbinasopen menjual ikan dalam bentuk segar pada pemilik modal yang datang ke Kampung Urbinasopen dan dibeli dengan harga yang relatif murah. Oleh karena itu diberi pelatihan pengolahan ikan dalam bentuk bakso ikan dengan tujuan menaikkan taraf hidup masyarakat di kampung Urbinasopen. Hasil pelatihan pembuatan bakso akan dikembangkan masyarakat tentunya dengan bantuan pemerintah agar masyarakat mempunyai rumah produksi sehingga bisa mengembangkan produk bakso sebagai produk andalan dari kampung Urbinasopen.

Kata Kunci: Bakso Ikan, Urbinasopen, Raja Ampat

Abstract: The majority of people's jobs and economic resources in Urbinasopen Village are fishermen. So far, the people of Urbinasopen Village sell fish in fresh form to capital owners who come to Urbinasopen Village and buy it at relatively cheap prices. Therefore, they were given training in fish processing in the form of fish balls with the aim of raising the standard of living of the people in Urbinasopen village. The results of the meatball making training will be developed by the community, of course with government assistance so that the community has a production house so they can develop meatball products as a mainstay product from Urbinasopen village.

Keywords: Fishballs, Urbinasopen, Raja Ampat

PENDAHULUAN

Kampung Urbinasopen merupakan kampung yang berada di Kecamatan Waigeo Timur, Kabupaten Raja Ampat yang memiliki banyak potensi sumber daya alam. Kampung ini dikaruniai banyak aset dan potensi alam yang begitu melimpah, seperti halnya ikan yang luar biasa karena berada di wilayah laut dan pantai (Ardi A.S. Pradana dan Evie Syalviana, 2021).

Jumlah penduduk Kecamatan Waigeo Timur adalah 1720 jiwa menurut BPS Kabupaten

Raja Ampat (2023) dan Kampung Urbinasopen adalah 400 jiwa. Mayoritas pekerjaan dan sumber ekonomi masyarakat di Kampung Urbinasopen adalah nelayan. Selama ini masyarakat Kampung Urbinasopen menjual ikan dalam bentuk segar pada pemilik modal yang datang ke Kampung Urbinasopen dan dibeli dengan harga yang relatif murah. Jika hasil tangkapan tidak laku maka masyarakat membuat olahan ikan asin atau bahkan dibuang karena sudah busuk. Hal ini terjadi karena kampung Urbinasopen merupakan kampung yang jarang dilewati oleh kapal-kapal besar, sehingga para nelayan sulit menjual hasil tangkapannya. Untuk menjual hasil tangkapan ikan keluar pulau, biasanya ikan harus dimasukkan ke dalam coolbox, namun hal ini tidak bisa bertahan dalam jangka waktu yang lama. Ikan termasuk bahan pangan yang sangat cepat membusuk (*high perishable food*).

Sebagai bahan pangan yang cepat rusak, maka kualitas ikan harus dipertahankan semaksimal mungkin hingga sampai ke tangan konsumen. Untuk itu perlu adanya penanganan yang baik seperti pengawetan dan pengolahan menjadi produk yang siap dimakan tetapi daya awetnya lebih lama (Lita S. et al., 2021). Bakso ikan merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan berupa makanan yang diperoleh dari campuran daging ikan yang telah dihaluskan dengan cara digiling. Dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dimatangkan (Sukmawati A. et al., 2022).

Di Kampung Urbinasopen sendiri bakso ikan belum ada yang jual, dan masih jarang yang menjual bakso padahal masyarakat menggemari makanan ini. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan maupun pengemasan dan pemasaran olahan bakso ikan. Maka dari itu dibutuhkan upaya pemberdayaan kepada masyarakat melalui sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana pengolahan bakso ikan, pengawetan, pengemasan serta pemasaran produk agar masyarakat lebih inovatif dan kreatif dalam pengolahan produk khususnya bakso ikan, serta dapat memberdayakan masyarakat untuk memiliki peluang dalam berwirausaha.

Tujuan yang ingin dicapai dalam pengabdian kepada masyarakat yaitu: agar masyarakat Kampung Urbinasopen lebih inovatif dan kreatif dalam pengolahan produk hasil laut khususnya bakso ikan, serta dapat memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan ekonomi dan memiliki peluang dalam berwirausaha.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat di kampung Urbinasopen adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi Kegiatan

Mengadakan workshop tentang tujuan program pelatihan pembuatan bakso ikan agar masyarakat bersedia mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan.

2. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

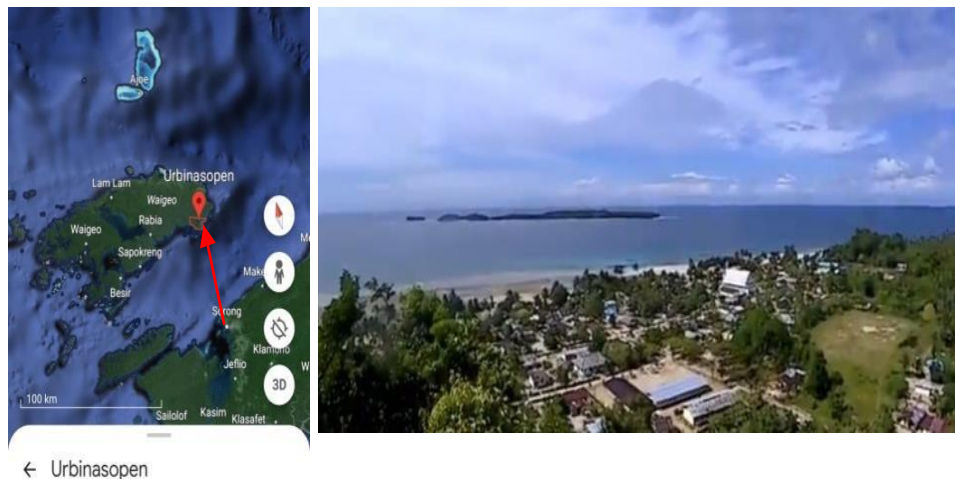
Penyampaian materi bagaimana cara mengolah ikan menjadi bakso, mengemas, mengawetkan dan memasarkannya. Praktik membuat bakso dari ikan menggunakan metode demonstrasi yang dipraktekkan secara langsung serta mengajarkan masyarakat menggunakan alat pencetak bakso dan mesin pengemasan bakso.

3. Evaluasi

Pendampingan dan pemantauan sejauhmana keberhasilan program dalam mengolah bakso ikan sampai ke pemasarannya. Evaluasi yang diawali dengan mencari pembeli dan membuat target produksi setelah itu dilakukan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dilakukan kepada masyarakat kampung Urbinasopen dengan tujuan agar masyarakat mengetahui maksud dan tujuan tim PKM Unimuda Sorong. Kegiatan ini diawali dengan kunjungan tim dengan menggunakan perahu bermotor dan menempuh perjalanan laut kurang lebih 68 km selama kurang lebih 3 jam.



Gambar 1 (a) Map posisi Kampung Urbinasopen (b) Kampung Urbinasopen



Gambar 2 Perjalanan ke Urbinasopen

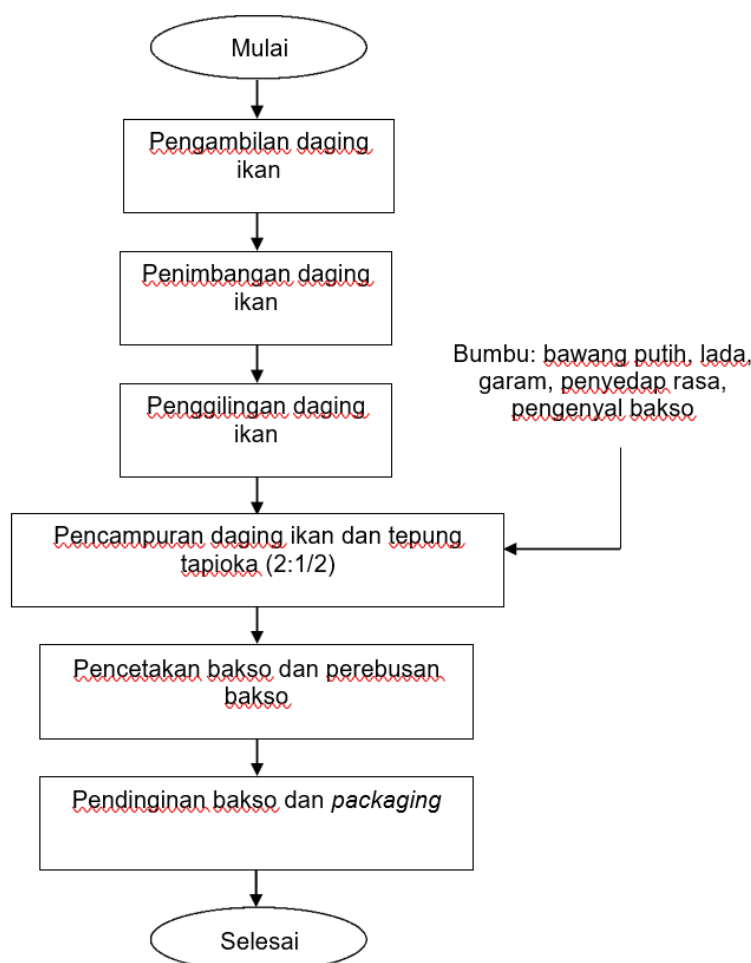


Gambar 3 Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan diawali dengan sosialisasi kegiatan kepada masyarakat kampung Urbinasopen. Maksud kegiatan sosialisasi adalah untuk mengabarkan tentang kegiatan dan tujuan pelatihan yang akan dilakukan. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 23 orang ibu rumah tangga di kampung Urbinasopen. Pada sosialisasi ini tim PKM Unimuda Sorong memberikan arahan tentang sumber daya alam yang dimiliki kampung Urbinasopen yaitu ikan dan masyarakat dapat meningkatkan pendapatan dengan mengolah ikan menjadi bakso. Bakso merupakan salah satu produk diversifikasi pangan. Ada berbagai macam bakso salah satunya adalah bakso ikan. Bakso ikan adalah salah satu produk olahan pangan yang terbuat dari daging yang dihaluskan, ditambahkan dengan berbagai macam bumbu, tepung tapioka, dan bahan tambahan pangan yang kemudian dilakukan proses pembuatan adonan, pencetakan, dan perebusan (Muttaqin et al., 2016)

Pengolahan ikan memiliki banyak manfaat diantaranya : meningkatkan nilai ekonomis, memperlambat pembusukan, menjaga kualitas ikan, memudahkan distribusi, meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi risiko keracunan dengan pengolahan yang tepat.

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan di kampung Urbinasopen berjalan dengan baik dan diikuti dengan antusias oleh peserta yang merupakan ibu-ibu rumah tangga yang sebagian tergabung dalam bumdes kampung Urbinasopen. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan *trainer* menjelaskan komposisi dan bumbu yang digunakan. Selanjutnya dilakukan pembersihan ikan dan dilatih cara mengambil dan memilah bagian ikan yang baik untuk membuat bakso. Bagian ikan yang diambil adalah bagian daging yang bersih agar warna bakso putih dan terlihat menarik. Setelah itu proses pengilingan daging ikan dan pencampuran dengan tepung dan bumbu. Selanjutnya proses pencetakan bakso dan perebusan bakso. Proses terakhir adalah *packaging* bakso ikan. Proses pelatihan pembuatan bakso dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4 Diagram Proses Pembuatan Bakso Ikan

Bahan utama pembuatan bakso adalah tepung tapioka dan daging ikan. Salah satu karakteristik tepung tapioka adalah kadar amilopektinnya yang tinggi sehingga daya ikat airnya yang lebih meningkat dan dapat mempengaruhi tekstur pada pembuatan bakso ikan (Primadini *et al.*, 2021). Sedangkan bumbu-bumbu dan tepung pengenyal merupakan bahan pengisi pada pembuatan bakso. Penambahan bahan pengisi ini dapat memberikan cita rasa yang meningkat, biaya produksi menurun, dan penyusutan selama proses pemasakan dapat diperkecil (Sovyani *et al.*, 2019).

Proses pembuatan bakso dilakukan sendiri oleh peserta sehingga diharapkan setelah pelatihan ini masyarakat dapat melanjutkan dan dapat mengolah bakso ikan sendiri. Menurut Ridwan dan Wahyudi (2020) bahwa adanya kemauan dan kemampuan yang kuat dari pelaku usaha merupakan modal besar dalam menghadirkan bentuk-bentuk olahan ikan yang lebih menarik daya beli konsumen.



Gambar 5 Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan

Tujuan pengabdian masyarakat dari Tim PKM Unimuda Sorong dengan melakukan pelatihan pembuatan bakso ikan bagi masyarakat kampung Urbinasopen adalah sebagai

berikut:

1. Pelatihan ini diharapkan memiliki pengaruh dalam meningkatkan keterampilan hidup dan meningkatkan perekonomian. Hal ini juga sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan kesatu yaitu tidak ada kemiskinan. Kegiatan ini diharapkan mengakhiri kemiskinan di semua bentuk.
2. Dengan meningkatnya perekonomian akan meningkatkan tingkat pendidikan penduduk terutama generasi penerus.
3. Ketika masyarakat memiliki keterampilan dalam mengolah ikan secara bervariasi akan menambah pengetahuan dan gizi sehingga masyarakat akan lebih mudah memanfaatkan ikan hasil tangkapan para nelayan kampung Urbinasopen. Sesuai dengan tujuan pembangunan berkelanjutan ketiga yaitu memastikan kesehatan yang baik dan mempromosikan kesejahteraan untuk semua usia.
4. Masyarakat yang terlibat adalah kaum perempuan, maka kegiatan ini sesuai dengan tujuan pembangunan berkelanjutan kelima yaitu kesetaraan gender.

Dari hasil evaluasi terhadap peserta pelatihan melalui kuisisioner diperoleh hasil bahwa kegiatan pengabdian ini meningkatkan pengetahuan ibu-ibu kampung Urbinasopen. Dimana hasil evaluasi ini menggambarkan 80 % dari peserta mengerti dan dapat memahami proses pembuatan bakso ikan. Sehingga diharapkan masyarakat dapat meneruskan kegiatan ini sehingga tujuan pelatihan ini membawa dampak yang nyata bagi kampung Urbinasopen.

SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan tim PKM Unimuda Sorong di kampung Urbinasopen adalah masyarakat terutama kaum ibu dapat mengolah ikan menjadi bakso ikan dengan baik. Ini terlihat dari hasil evaluasi yang diperoleh 80% peserta mengerti cara mengolah bakso ikan. Dengan demikian dapat meningkatkan pendapatan masyarakat kampung Urbinasopen. Diharapkan pemerintah Kabupaten Raja Ampat dapat melihat peluang pengembangan masyarakat kampung Urbinasopen dengan pengelolaan hasil tangkapan ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardi A. S. Pradana & Evie Syalviana. 2021. Pendampingan dan Penyuluhan Masyarakat di Bidang Pendidikan dan Sosial Keagamaan di Waisai, Raja Ampat. *AL-KHIDMAH: Jurnal Pengabdian dan Pendampingan Masyarakat Volume 1, Nomor 2, November 2021*, 105-228.
- BPS Kabupaten Raja Ampat. 2023. Kabupaten Raja Ampat Dalam Angka Tahun 2023. Badan Pusat Statistik Kabupaten Raja Ampat.
- Lita S., Rokimi, Silfra L., Elva., Sujono. 2021. Olahan Bakso Ikan Sebagai Pemanfaatan Hasil Laut Kelurahan Paoman. *BAKTIMU: Jurnal Pegabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon. Vol. 1 No. 2, November 2021. E-ISSN: 2776-1797*
- Muttaqin, B. T., Surti, & Wijayanti, I. (2016). The Effect of Egg White Powder (EWP) Concentration on the Quality of different Fishballs made from Catfish *Clarias batrachus*), Milkfish, and Chub Mackerel. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi HasilPerikanan*, 5(3), 9–16. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish*, 2(1), 8–15. <http://ejurnal.polnep.ac.id/index.php/manfish>
- Ridwan, I., & Wahyudi, D. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lele dan Diversifikasi Produk di UMKM Mutiara Timur. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(2), 86–96.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.) Effects of Addition of Tapioca Flour in Biscuits Made from Banggai Yam Flour (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73–84.
- Sukmawati, A., Wianti, N. I., Tadjuddah, M., & Buana, T. 2022. Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(1), 127-140. [HTTPS://DOI.ORG/10.35326/PKM.V6I1.1791](https://doi.org/10.35326/pkm.v6i1.1791)