



**PEMBERDAYAAN PEREMPUAN NELAYAN PULAU MAITARA MELALUI  
PENGOLAHAN IKAN LAUT MENJADI BAKSO IKAN, NUGGET IKAN DAN STICK IKAN**

*Empowerment Of Women Fisherman In Maitara Island Through Processing Sea Fish Into  
Fish Balls, Fish Nuggets And Fish Sticks*

**Juharni<sup>1</sup>, Muhammad Irfan<sup>1</sup>, Fatma Muchdar<sup>1</sup>, Rovina Andriani<sup>1</sup>, Ikbal Marus<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>\*Program Studi Budidaya Perairan Universitas Khairun, <sup>2</sup>Program Studi Ilmu Kelautan  
Universitas Khairun

*Jl. Yusuf Abdulrahman, Gambesi, Kota Ternate, Provinsi Maluku Utara*

\*Alamat korespondensi: [junaxks@gmail.com](mailto:junaxks@gmail.com)

*(Tanggal Submission: 20 Juli 2023, Tanggal Accepted : 3 Oktober 2023)*



**Kata Kunci :**

*Desa Maitara,  
Pelatihan  
Pembuatan  
Nugget Ikan,  
Bakso Ikan,  
Stick ikan*

**Abstrak :**

Pulau Maitara adalah salah satu wilayah di Kota Tidore Kepulauan, sebagian besar masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Keterlibatan perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif untuk mengelola sumberdaya pesisir belum terdata, banyak yang melakukan aktivitas pengelolaan sumberdaya laut, masih sebatas membuat kerupuk dari ikan, abon ikan, ikan asin dan lain-lain. Hal inilah sekilas gambaran dari peran serta perempuan. Rendahnya tingkat pendidikan dan kurangnya pembinaan dapat dijadikan alasan kurangnya partisipasi perempuan dalam usaha produktif. Kegiatan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya Perempuan Nelayan dalam membuat berbagai olahan hasil perikanan dan dapat membantu keterlibatan perempuan dalam implementasi program pembangunan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan berbagai olahan hasil perikanan akan dijual untuk membantu perekonomian keluarga. Pelatihan dan pendampingan yaitu sosialisasi program kepada mitra, pembekalan teori, persiapan alat dan bahan pelatihan untuk pembuatan bakso ikan, nugget ikan dan stick ikan. Bahan utama bakso, nugget dan stick ikan adalah daging ikan yang berwarna putih Jenis ikan yang mempunyai daging putih. Semakin enak daging ikan yang digunakan maka lezat pula flavor bakso yang dihasilkan. Untuk mendapatkan produk bakso yang lezat dan teksturnya baik perlu ditambahkan tepung tapioka 10% – 15% dari berat daging yang digunakan. Sedangkan Stik merupakan makanan ringan dalam bentuk kue kering yang berbahan dasar ikan dan bahan lainnya begitupun dengan nugget. Peningkatan keterampilan untuk membuat produk hasil olahan perikanan

dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat spesial terbuat dari bahan dasar ikan. Kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan di pahami dengan mudah dan bahan baku cukup tersedia sepanjang tahun, mudah dan murah.

**Key word :**

*Maitara Village, Training on Making Fish Nugget, Fish Meatball, Fish Stick*

**Abstract :**

Maitara Island is one of the areas in the City of Tidore Islands, most of the people work as fishermen. The involvement of women in productive economic activities to manage coastal resources has not been recorded, many of which carry out marine resource management activities, are still limited to making crackers from fish, shredded fish, salted fish and others. This is a glimpse of the role of women's participation. The low level of education and lack of coaching can be used as reasons for the lack of women's participation in productive businesses. This PKM activity is to increase the knowledge and skills of the community, especially fisherwomen in making various processed fishery products and to assist women's involvement in the implementation of development programs. Implementation of training activities and assistance in the manufacture of various processed fishery products to be sold to help the family economy. Training and mentoring, namely socialization of the program to partners, provision of theory, preparation of training tools and materials for making fish balls, fish nuggets and fish sticks. The main ingredients for meatballs, nuggets and fish sticks are white fish meat. Types of fish that have white flesh. The tastier the fish meat used, the tastier the resulting meatball flavor will be. To get meatballs that are delicious and have a good texture, tapioca flour needs to be added 10% - 15% of the weight of the meat used. While sticks are snacks in the form of pastries made from fish and other ingredients as well as nuggets. Increased skills to make processed fishery products in special community service activities made from fish-based ingredients. Fishery product processing training activities are easily understood and raw materials are sufficiently available throughout the year, easy and inexpensive.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Juharni., Irfan, M., Muchdar, F., Andriani, R., & Marus, I. (2023). Pemberdayaan Perempuan Nelayan Pulau Maitara Melalui Pengolahan Ikan Laut Menjadi Bakso Ikan, Nugget Ikan Dan Stick Ikan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2036-2047. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1028>

## PENDAHULUAN

Indonesia sangat terkenal dengan wisata baharinya yang indah. Pantai-pantai ini dijadikan sebagai objek wisata yang mampu menarik wisatawan domestik maupun mancanegara. Di balik keindahan pantainya, kita bisa melihat kondisi masyarakat sekitar pantai. Pembangunan wilayah pesisir adalah pembangunan seluruh wilayah daratan dan perairan terkait beserta segenap sumberdaya alam yang terkandung di dalamnya dan masyarakat sekitar sebagai pengguna dan pengelola sumberdaya bahari. Kebijakan dan strategis pembangunan wilayah pesisir dan laut dewasa ini perlu didesain agar berkesinambungan dan berwujud terpeliharanya wilayah pesisir (Begen, 2001). Untuk itu upaya-upaya terpadu yang dilakukan oleh dan untuk masyarakat sepatutnya digalakkan, agar tercapai keseimbangan yang langgeng antara wilayah yang lestari dan masyarakat yang sejahtera. Suatu bentuk pengelolaan wilayah pesisir yang berbasis masyarakat merupakan program yang telah banyak dicanangkan baik oleh lembaga pemerintah dan swasta, namun jika tidak melibatkan semua jajaran masyarakat akan mubazir (Dahuri, 2001).



Kaum perempuan dalam artian luas adalah bagian komunitas yang dapat dikatakan penentu atau tiang penopang keberlangsungan program apapun dalam suatu wilayah pemukiman termasuk wilayah pesisir, sayangnya keterlibatan perempuan dalam implementasi program pembangunan belum digalakkan, bahkan hampir terabaikan peran serta perempuan baik langsung maupun tidak langsung akan sangat menentukan keberhasilan suatu program. Di wilayah pesisir kita dapat melihat banyak masyarakat yang hidup dengan kondisi dan karakteristik keluarga yang khusus. Ketika seorang suami atau remaja melaut, kehidupan didominasi oleh istri dan anak-anaknya. Informasi awal, nelayan melaut selama satu hingga dua minggu, minimal tiga hari. Saat melaut, para nelayan menyiapkan perlengkapan untuk kebutuhan melautnya. Cadangan modal sebagian besar berasal dari pemilik kapal. Sedangkan keluarga yang tertinggal hanya mendapat sedikit makanan, bahkan harus meminjam ke tetangga dan saudara untuk memenuhi kebutuhan hidup. Hal ini dapat menyebabkan perempuan harus memikul tanggung jawab kehidupan sehari-hari. Keadaan ekonomi mereka jauh dari kata sejahtera, sehingga mengalihkan tanggung jawab kepada perempuan berarti mereka harus bekerja keras untuk menafkahi keluarganya (Susilowati, 2006). Istri nelayan mempunyai peran ganda ketika suaminya melaut, Peran istri nelayan dilakukan dengan berbagai cara, baik untuk urusan internal keluarga maupun urusan eksternal (publik) keluarga. Peran istri nelayan yang paling terlihat adalah aktivitas ekonomi. Hal ini terlihat sejak pertama kali diperkenalkan hingga saat ini. Waktu yang dialokasikan perempuan digunakan untuk mencari nafkah bagi keluarga dengan berjualan di kawasan pantai yang banyak dikunjungi wisatawan. Aktivitas penjualan akan meningkat pada hari libur nasional atau libur panjang. Hal ini menunjukkan bahwa kondisi perekonomian dimana nelayan tidak melaut berarti tidak mempunyai penghasilan, sedangkan kebutuhan keluarga tetap berjalan. Dalam kondisi seperti ini peran istri sangat diperlukan untuk membantu memenuhi kebutuhan keluarga, dan perlu adanya solusi untuk mengatasi kesulitan ekonomi keluarga dalam memenuhi kebutuhan hidup. Perempuan pada umumnya memiliki banyak peran yang memerlukan keselarasan dalam menjalankan tugasnya (Lubis & Ovami, 2018). Pentingnya peran istri nelayan membuat pemetaan posisi dan peran perempuan pesisir menjadi bermanfaat untuk mendukung upaya pembangunan yang bertujuan mengoptimalkan peran perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan sosial masyarakat pesisir (Kusnadi, 2003).

Beberapa program telah dicanangkan oleh pemerintah namun belum semua masyarakat nelayan menerima program tersebut. Kondisi kehidupan nelayan, dengan hasil tangkapan makanan laut yang berfluktuasi secara dramatis, menambah sulitnya pendapatan. Keluarga nelayan yang sepenuhnya bergantung pada laut tentu akan merasakan dampak dari kondisi tersebut. Apalagi jika musim paceklik tiba maka kehidupan keluarga nelayan akan semakin sulit dan solusi yang banyak diterapkan oleh keluarga nelayan adalah dengan berhutang untuk memenuhinya. Dalam konteks ini, diperlukan upaya atau upaya untuk menjadikan mereka bertanggung jawab. Upaya membantu perempuan nelayan memanfaatkan waktu dan sumber daya perairan yang tersedia merupakan kegiatan yang sangat bermanfaat bagi mereka yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan mereka. Nelayan perempuan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Selain mengambil peran reproduktif terkait pekerjaan rumah tangga, perempuan nelayan juga mempunyai peran sosial di masyarakat dengan berpartisipasi aktif dalam gerakan-gerakan sosial yang bertujuan untuk menjaga ruang hidup dan pengelolannya, Disinilah peran serta perempuan hendak diberdayakan, sekaligus berdampak pada peningkatan taraf hidupnya sehingga berdampak positif bagi pengelolaan masyarakat pesisir, karena berkurangnya tekanan ekonomi akan mereduksi kecenderungan pengrusakan lingkungan (Firdaus & Rahadian, 2015; Haryanto, 2008; Nurlaili & Koeshendrajana, 2010; Nurlaili & Muhartono, 2017; Wahyuni, 2017). Salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga nelayan dilakukan melalui pelatihan diversifikasi produk olahan ikan.

Pulau Maitara adalah salah satu wilayah yang terdapat di Kota Tidore Kepulauan. Di Pulau Maitara semua masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Sampai saat ini, keterlibatan perempuan

dalam kegiatan ekonomi produktif yang mengelola sumberdaya pesisir belum terdata, padahal kaum perempuan banyak juga yang telah melakukan aktivitas pengelolaan sumberdaya laut, walaupun usaha tersebut masih sebatas pada membuat dan mengeringkan kerupuk dari ikan, abon ikan, ikan asin dan lain-lain. Hal inilah yang mungkin menunjukkan sekilas gambaran menyeluruh dari peran serta perempuan yang bermukim di Pulau Maitara.

Hasil perikanannya sendiri menurun kualitasnya sering kali berarti tingginya kandungan gizi, terutama protein. Hal ini akan mempengaruhi cepat atau lambatnya pembusukan makanan, terutama disebabkan oleh aktivitas bakteri pembusuk, misalnya ikan. Jika tidak ditangani dengan baik dan benar maka ikan akan cepat membusuk. Kualitas ikan setelah ditangkap akan berbanding lurus dengan cepat atau lambatnya pengolahan: semakin cepat proses pengolahan dilakukan maka kualitas ikan akan tetap terjaga (Yusra et al., 2021).

Rendahnya tingkat pendidikan perempuan dan kurangnya pembinaan dari lembaga pemerintah serta faktor sosial budaya lain, merupakan faktor-faktor yang dapat dijadikan kambing hitam terhadap kurangnya partisipasi perempuan dalam usaha produktif di wilayah pesisir. Keadaan ini bukan tidak mungkin dapat dirubah, bahkan dapat diarahkan ke tingkat yang lebih tinggi dari keadaan "rata-rata" peran serta perempuan dalam pembangunan. Inilah yang hendak dikaji dan diupayakan dalam Program Pemberdayaan Perempuan Nelayan yang dilakukan ini. Perempuan tidak hanya disuluh, tapi juga dilatih, diajar manajemen usaha dalam tindakan nyata, kemudian dibina dan dipantau sehingga diharapkan dapat menjadi pelopor *home industri* di wilayahnya.

## METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat dalam KUBERMAS TEMATIK Universitas Khairun Pulau Maitara adalah sosialisasi dan edukasi melalui metode diskusi dan praktek langsung terhadap produk olahan ikan yang ada di tempat ini. Cara ini dianggap berhasil bila kelompok sasaran atau masyarakat memahami dan dapat menerapkan teori yang diperoleh melalui praktik langsung. Kegiatan ini diharapkan dapat melahirkan kelompok masyarakat yang memiliki keterampilan dalam memanfaatkan hasil olahan perikanan. Adapun prosedur pembuatan produk olahan hasil perikanan adalah sebagai berikut:

### a. Pembuatan Nugget Ikan (Nugget ikan Pop) Bahan yang diperlukan

350 gr daging ikan tenggiri/cakalang/maddihang, ditumbuk halus, 30 gr tepung terigu, 30 gr tepung kanji, 1 putih telur, ½ sdt lada hitam bubuk, ½ sdt bawang putih bubuk, ½ sdt jahe bubuk, garam halus dan gula pasir secukupnya, minyak untuk menggoreng secukupnya, olesi, aduk, aduk rata, 100 gr tepung terigu, 25 gr tepung maizena, garam halus dan merica bubuk secukupnya, celupkan adonan, campur dan aduk hingga terbentuk adonan lembut, 125 gr tepung terigu, garam halus secukupnya, 1 butir telur kocok, 150 ml air es.

### Proses Pembuatan

Campur daging ikan yang baik dengan tepung terigu, telur dan bumbu halus sambil tambahkan air es hingga tercampur rata. Bentuk adonan dengan 2 sendok kecil. Angkat adonan dengan cara menggulingkan ke dalam campuran tepung, ratakan, keluarkan dan celupkan ke dalam adonan celup lalu angkat, terakhir gulingkan ke tepung panir, tekan rata, angkat. menata nugget didalam namun jangan ditumpuk, dilakukan hal yang sama sampai adonan habis. Simpan nugget ikan di dalam freezer selama kurang lebih 2 jam agar bahan pelapis dapat menempel dengan baik pada adonan daging ikan. Panaskan minyak goreng, goreng nugget ikan hingga berwarna coklat keemasan, angkat dan tiriskan. Lalu sajikan dengan saus tomat atau sesuai selera.

### b. Pembuatan Stik Ikan

**Bahan:** Daging ikan (putih) ikan dasar, tepung mentega, telur, minyak goreng, bumbu dan lain-lain.

**Proses Pembuatan :** Campur daging ikan halus dengan bumbu-bumbunya, aduk-aduk sambil dituangi air es, sampai tercampur rata. Campurkan sampai rata tepung mentega dengan telur yang telah dikocok. Telur dan mentega yang telah tercampur rata tuangkan ke dalam campuran daging ikan halus dengan bumbu-bumbunya, kemudian bentuk adonannya memanjang. Panaskan minyak goreng, kemudian adonan yang terbentuk tadi digoreng sampai matang kuning keemasan, angkat, tiriskan.

### c. Pembuatan Bakso Ikan

**Bahan:** 500 g ikan tenggiri/cakalang/madidihang, dipotong kecil-kecil, 1 butir telur, 50 ml air es, 25 g tepung terigu, 75 g tepung maizena, helai daun bawang, diiris halus. **Bumbu:** 3 siung bawang putih ditumbuk halus, 1 sdt merica bubuk, 1 sdt kecap, 1 sdt minyak wijen, 1 sdt garam, 1 sdt gula putih, ¼ sdt penyedap rasa (Fitsin).

#### **Cara membuat:**

Campur daging ikan, telur, air es dan bumbu, kemudian dihaluskan. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena sedikit demi sedikit dsambil terus diaduk. Tuang adonan ke dalam mangkuk/wadah, tambahkan irisan daun bawang dan aduk rata. Ambil satu sendok teh adonan, lalu bentuk bulat menggunakan bantuan dua buah sendok. Masukkan kedalam air yang sedang mendidih, biarkan hingga terapung. Angkat, tiriskan. Bakso ikan siap tersaji. Bakso ini dapat disajikan bersama dengan mie dan lain-lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penangkapan ikan merupakan kegiatan yang didedikasikan untuk pengelolaan dan penggunaan sumber daya air. Pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya hayati air mempunyai potensi yang besar bagi kelangsungan hidup manusia. Ada pula yang bermatapencaharian sebagai nelayan. Perikanan mencakup segala kegiatan yang berkaitan dengan pengelolaan dan eksploitasi stok ikan dan lingkungannya, mulai dari praproduksi hingga produksi, pengolahan, dan pemasaran, yang dilakukan dalam sistem penangkapan ikan. Pengembangan berbagai produk olahan perikanan dapat dijadikan salah satu alternatif peningkatan konsumsi ikan masyarakat di Indonesia serta upaya peningkatan nilai gizi masyarakat Suatu bentuk produk olahan ikan.



Gambar 1. Bahan Olahan



Gambar 2: Bahan yang digunakan



Gambar 3: pelaksanaan Kegiatan



Gambar 4: Peserta

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang dapat dikonsumsi masyarakat dengan mudah dan terjangkau di Desa Maitara Utara, Kecamatan Tidore Utara, Kepulauan Kota Tidore, Provinsi Maluku Utara. Mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Namun ikan yang dihasilkan hanya diolah menjadi fufu/ikan asap dan ada pula yang cepat busuk jika tidak segera diolah. Oleh karena itu, masyarakat harus mengetahui cara penanganan ikan yang benar. Untuk memperoleh olahan ikan yang berkualitas diperlukan cara pengolahan yang tepat, misalnya: Kebersihan, penggunaan ikan segar dan garam murni. Bahan dan peralatan juga harus higienis, sehingga penggunaan inovasi dalam pengolahan pangan berbahan dasar ikan menjadi suatu keharusan. Mengingat perolehan bahan baku di desa mudah dilakukan, maka perlu dilakukan upaya untuk mengembangkan berbagai inovasi produk baru dari olahan ikan. Oleh karena itu, olahan ikan seperti nugget ikan, bakso ikan, dan fish finger diharapkan dapat meningkatkan perekonomian keluarga dan khususnya membantu para nelayan dan masyarakat sekitar di Kelurahan Maitara Utara, Kecamatan

Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan. Keuntungan dan manfaat yang diperoleh dari kegiatan tersebut. Untuk itu para dosen melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat tentang cara mengolah ikan menjadi nugget ikan, bakso ikan, dan stik ikan yang memiliki nilai jual tinggi dan menjadi bahan konsumsi berprotein tinggi bagi keluarga nelayan dan sangat penting untuk pertumbuhan ekonomi (Juhaeri'ah & Wariata, 2020). Karena belum pernah ada produksi ikan olahan yang inovatif, perempuan dan generasi muda dilatih untuk meningkatkan produktivitas. Pemberdayaan masyarakat dilaksanakan melalui pelatihan. Kegiatan edukasi dilakukan dengan mengolah nugget ikan, bakso ikan, dan olahan stik ikan menjadi jajanan sehat.

Khomsan (2004) menjelaskan keunggulan ikan laut terlihat pada komposisi asam lemak omega-3 yang sangat bermanfaat dalam mencegah penyakit jantung. Ikan juga memiliki beberapa fungsi yang berasal dari omega-3. Pertama, dapat menurunkan kolesterol darah yang menyebabkan penyumbatan pembuluh darah, dan kedua, manfaat lemak omega-3 berpengaruh terhadap perkembangan otak terutama pada anak.

## 1. Nugget Ikan

Bumbu Nugget Ikan (Bawang Merah, Bawang Putih, Pala, Lada, Gula, Keju, Garam). Peralatannya berupa timbangan kecil, mangkok, loyang, panci, wajan, pisau, mixer, sendok pengaduk, alat pengepres adonan, loyang kue, freezer, kompor minyak, peralatan rumah tangga dan bungkus plastik.

Bahan baku utamanya adalah daging ikan putih dan bahan-bahan lainnya yaitu garam, air, bahan, pengemulsi dan bumbu lainnya. Rempah-rempah tersebut tidak hanya memberi rasa pada nugget, tetapi juga memiliki efek antimikroba sehingga dapat memperpanjang umur simpan nugget. Salah satu alternatif makanan cepat saji yang ada di masyarakat adalah nugget. Nugget ikan tidak jauh berbeda dengan nugget lainnya, perbedaannya terletak pada bahan baku nugget tersebut. Jenis ikan yang digunakan mempengaruhi kualitas nugget yang dihasilkan. Nugget ini dibalut dengan adonan (adonan) dan bumbu lainnya, lalu diolesi tepung roti, lalu digoreng atau disimpan di freezer sebelum digoreng.

Prosedur kerja pembuatan stick ikan :

- 1). penyiangan dan pencucian dengan Tujuan adalah untuk membuang isi perut sebagai sumber bakteri pembusuk.
- 2). Pemisahan Daging dan Penggilingan atau Grinding Proses pemisahan daging ikan selesai, setelah itu daging ikan dihancurkan atau dihaluskan dengan cobek atau penggiling daging, sehingga daging ikan tersebut dihaluskan.
- 3). Siapkan bawang merah, bawang putih, merica, garam, gula halus dan ditambah bumbu/royco.
- 4). Siapkan adonan: Haluskan daging ikan dengan tepung tapioka, bumbu halus dan telur lalu tambahkan potongan wortel dan potongan daun bawang. Kemudian aduk sampai pasta homogen terbentuk.
- 5). Mengukus dan Membentuk Panci berbentuk persegi panjang diolesi minyak, adonan dituang dan dikukus hingga matang ( $\pm$  25 menit) kemudian didinginkan. Kemudian dipotong dengan cara persegi panjang/sesuai keinginan, kemudian potongan nugget ikan dicelupkan ke dalam putih telur dan remah roti dan digoreng selama 2-3 menit, atau sampai warna jari-jari ikan kekuningan.
- 6). Penggorengan adalah proses pemanasan yang biasa dilakukan dengan minyak goreng atau lemak. Makanan yang digoreng memiliki bagian luar berwarna cokelat keemasan. Warna yang tampak disebabkan oleh reaksi pencoklatan (Ketaren, 1986). Reaksi Maillard terjadi antara protein, asam amino dan amina dengan aldehida dan gula keton, yang menyebabkan pencoklatan saat dipanaskan atau saat disimpan dalam makanan berprotein dalam waktu lama.



Gambar 6. hasil olahan nugget

## 2. Bakso ikan

Bahan yang diperlukan untuk membuat bakso ikan yaitu ; daging ikan, tepung tapioka, es dan bawang putih, bawang merah, merica, garam, bawang goreng, penyedap,. Bahan utama bakso ikan adalah daging ikan yang berwarna putih. Jenis ikan yang mempunyai daging putih misalnya; ikan kakap, kerapu, tengiri dan ikan remang atau ikan cunang. Semakin enak daging ikan yang digunakan semakin, lezat pula flavor bakso yang dihasilkan. Jenis ikan berdaging merah kurang baik dijadikan bakso, karena warna produk yang dihasilkan tidak menarik. Selain itu, jenis ikan juga mempengaruhi tekstur dan rendemen bakso yang diperoleh. Untuk mendapatkan produk bakso yang lezat dan teksturnya baik perlu ditambahkan tepung tapioka sekitar 10% – 15% dari berat daging yang digunakan. Bahan penting lain yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan adalah es batu.

Adapun proses pembuatan bakso ikan yakni Jika menggunakan bahan baku dari ikan segar, maka perlu dilakukan :

Saat menggunakan bahan ikan segar, maka harus:

1. Pisahkan daging dari tulang dan durinya dengan cara memotong sepanjang punggung hingga terbelah.
2. Kemudian ambil dagingnya, kerok dengan sendok atau potong kecil-kecil agar lebih mudah digiling dengan penggiling daging atau mixer.
3. Cuci terlebih dahulu sebelum disuwir dan diolesi jeruk nipis untuk menghilangkan rasa amis pada daging. Dan bersihkan daging yang sudah dihancurkan, misalnya dari komponen yang tidak diinginkan (kulit, duri dan tulang).
4. Siapkan larutan garam dan es, dimana perbandingan air, es dan ikan adalah 4:1:1 dan salinitas 0,2 – 0,3 %.
5. Bakso terbentuk dari adonan yang homogen, siap dimasak
6. Bakso dimasak dalam air mendidih hingga matang. Saat bakso mengapung ke permukaan air, berarti sudah matang dan siap untuk diangkat.





Gambar 7. Bakso Ikan

Stik adalah kue kering yang terbuat dari tepung ikan dan tepung tapioka yang telah ditambahkan berbagai bahan lain seperti telur, mentega, bawang putih, garam, baking powder, minyak goreng, air jeruk nipis dan air. Proses pembuatan stik ikan adalah sebagai berikut:

1. Menyipakna seluruh bahan-bahan yang dutuhkan. Kemudian, siapkan wadah yang agak besar. Lalu, masukkan tepung terigu ke dalam wadah.
2. Kemudian, masukkan 2 butir telur ke dalam wadah yang sudah berisi tepung terigu.
3. Lalu, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan sebelumnya. Bumbu yang dihaluskan tadi adalah bawang merah, bawang putih, kencur dan ditambahkan dengan sedikit air.
4. Bumbunya ini bisa dihaluskan dengan blender atau diulek hingga benar-benar halus agar hasil stiknya bagus.
5. Setelah itu, masukkan juga margarin, garam, kaldu bubuk, ketumbar bubuk dan juga lada bubuk. Aduk-aduk sebentar.
6. Kemudian, masukkan juga kunyit sebagai pewarna alaminya. Masukkan juga ikan yang sudah dihaluskan sebelumnya.
7. Untuk mendapatkan hasil ikan yang putih, usahakan kulitnya itu dibuang. Jika sudah dimasukkan ke dalam adonan tepung, aduk-aduk semuanya hingga merata. Apabila adonan sudah merata, uleni lagi adonan hingga benar-benar kalis. Bisa menggunakan mixer untuk

membuatnya kalis. Jika adonan stik ikan sudah kalis, ambil sedikit adonan. Lalu, gilas menggunakan alat khusus untuk membuatnya setipis mungkin. Bisa menggunakan rolling pin untuk menipiskan adonan stik ikan. Pastikan adonannya benar-benar tipis, ya agar hasilnya juga lebih renyah dan kriuk.

8. Setelah semua adonan ditipiskan dan dipotong-potong menjadi stik, artinya siap untuk digoreng.



Gambar 8. Proses penggilangan



Gambar 9. Penggorengan



Gambar 10. Stik ikan



Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat, salah satunya adalah peningkatan keterampilan untuk membuat produk hasil olahan perikanan dalam kegiatan tersebut berupa nugget, bakso ikan dan stik khusus berbahan dasar ikan yang menimbulkan cita rasa istimewa dan pemasaran produk melalui media sosial secara online dan offline. Program ini berhasil dilaksanakan oleh para perempuan nelayan, untuk meningkatkan kesejahteraan sosial mereka dengan meningkatkan perekonomian masyarakat. Sehingga terciptalah stik ikan dengan tekstur yang renyah dan nikmat. Pendampingan tambahan untuk mengemas stik ikan. Saat mengemas stik ikan, berhati-hatilah untuk memastikan bahwa stik ikan dalam keadaan dingin dan sisa minyak hilang dengan cara ditiriskan.

Tujuannya adalah untuk memperpanjang umur simpan stik. Stik yang panas dan berminyak terurai dan teroksidasi sehingga memperpendek umur simpan stik (Absah & Hasanah, 2022).

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kegiatan pelatihan ibu-ibu dan mahasiswa Kubernas Universitas Khairun tentang pengolahan hasil perikanan mudah dipahami. Bahan baku tersedia sepanjang tahun dan relatif mudah serta murah untuk diperoleh. Antusiasme peserta pelatihan menambah semangat para ibu-ibu untuk mempersiapkan diri meningkatkan keuangan keluarga. Di akhir kegiatan edukasi ini, para ibu diharapkan mampu mengolah produk ikan untuk kebutuhan keluarga bahkan mengkomersialkannya untuk meningkatkan perekonomian keluarga.

### Saran

Keberlanjutan perusahaan pengolahan ikan mandiri ini merupakan peluang bisnis baru bagi perempuan, sehingga diharapkan mereka nantinya akan antusias dengan gagasan untuk memperbanyak jumlah produk olahan ikan, dengan mempertimbangkan kemungkinan pengembangan pengolahan ikan. bisnis cukup menjanjikan.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih disampaikan kepada Rektor Universitas Khairun, Ketua LPPM yang telah memberikan kesempatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, Kepala Desa Maitara Utara yang bersedia melibatkan masyarakatnya serta mahasiswa atas kerjasamanya selama kegiatan ini berlangsung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Absah, & Hasanah, U. (2022). "Pembuatan Stick Dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. p-ISSN: 2581-2238, e-ISSN: 2745-6900. *Jurnal Marine Kreatif*, 6(1). <http://jurnal.utu.ac.id/mkreatif>
- Bengen, D. (2001) "*Pengelolaan Ekosistem Sumberdaya Alam*". IPB. Bogor.
- Dahuri, R. (2001) "*Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil Secara Terpadu*". PT. Gramedia. Jakarta.
- Haryanto, S. (2008). Peran Aktif Wanita Dalam Peningkatan Pendapatan Rumah Tangga Miskin: Studi Kasus Pada Wanita Pemecah Batu Di Pucanganak Kecamatan Tugu Trenggalek. *Jurnal Ekonomi Pembangunan: Kajian Masalah Ekonomi Dan Pembangunan*, 9(2), 216–227. <https://doi.org/10.23917/jep.v9i2.1025>
- Firdaus, M., & Rahadian, R. (2015). Peran Istri Nelayan dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga (Studi Kasus di Desa Penjajab, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas). *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 10(2), 241–249. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v10i2.1263>
- Juhaeri'ah, J., & Wariata, I. W. (2020). "*Si Garang (Stik Ikan Pringgajurang) Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Produksi Ikan di Desa Pringgajurang Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur*". *Jurnal Warta Desa (JWD)*, 2(1). <https://doi.org/10.29303/jwd.v2i1.97>
- Khomson, A. (2004) "*Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*". PT. Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta.
- Ketaren, S. (1986) "*Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*". Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Kusnadi. (2003). *Akar Kemiskinan Nelayan*. Yogyakarta: LKiS.



- Lubis, A. S., & Ovami, D. C. (2018). Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Pelatihan Olahan Ikan Dalam Rangka Penguatan Ekonomi Kerakyatan Dan Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Pekan Sialang Buah Kec. Mengkudu Serdang Bedagai. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 178–183. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v2i2.199>
- Nurlaili., & Muhartono, R. (2017). Peran Perempuan Nelayan dalam Usaha Perikanan Tangkap Pesisir Teluk Jakarta. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 12(2), 203–212. Diakses dari <http://ejournalbalitbang.kkp.go.id/index.php/sosek/article/download/6481/5681>
- Nurlaili., & Koeshendrajana, S. (2010). Peran Perempuan Bajo dalam Rumah Tangga Perikanan Tangkap di Wuring, Kecamatan Alok Barat, Kabupaten Sikka, Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 5(2), 199–210. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.15578/jsekp.v5i2.5801>
- Susilowati, S. P. (2006). Peranan Istri Nelayan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Rumah Tangga (di Desa Kabongan Lor Kecamatan Rembang Kabupaten Rembang). (Universitas Negeri Semarang). Retrieved from <https://lib.unnes.ac.id/995/1/1932.pdf>
- Wahyuni, Y. (2017). Peran Produksi, Reproduksi dan Sosial Kemasyarakatan Perempuan Pengolah Kerang Hijau di Muara Angke, Jakarta Utara. *Jurnal Perempuan*, 22(4), 94–118.
- Yusra, Mardiah, A., & Wulandari, V. (2021). Pemberdayaan Wanita Nelayan Melalui Diversifikasi Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Implementasi Riset*, 1(1), 22–27. LPPM Universitas Bung Hatta.