

PENGOLAHAN PRODUK DIVERSIFIKASI IKAN BAGI KELOMPOK WANITA NELAYAN MANDIRI DESA LAMUNDRE, KECAMATAN WATUBANGGA, KABUPATEN KOLAKA

Processing Of Diversified Fish Products For A Group Of Independent Women Fishermen In Lamundre Village, Watubangga District, Kolaka District

Fitrianti Handayani^{1*}, Djunarlin Tojang¹, Ilham Antarika Tasabaramo², Mustafa R¹, La Mpia¹, Musadia Afa¹, Ramlah S³, La Ode Muhsafaat⁴, Asni³, La Ode Muhammad Aswad Salam⁴, Andi Awaluddin⁵

^{1*}Program Studi Agroteknologi Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ²Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ³Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ⁴Program Studi Ilmu Peternakan Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ⁵Program Studi Agroteknologi Universitas Halu Oleo, Kendari

Jl. Pemuda No.339, Taha, Kec. Kolaka, Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara 93561

*Alamat Korespondensi: fitriantihandayani87@yahoo.com

(Tanggal Submission: 20 September 2024, Tanggal Accepted : 17 Oktober 2024)



Kata Kunci :

Abon ikan, Bakso ikan, Ikan lure, Ikan cakalang, Pengetahuan dan keterampilan

Abstrak :

Desa Lamundre merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka yang mempunyai potensi sumberdaya alam laut yang menjanjikan baik itu berupa hasil perikanan budidaya maupun perikanan tangkap. Berbagai jenis tangkapan ikan yang dihasilkan oleh Masyarakat Desa Lamundre di antaranya ikan cakalang 30 ton/tahun dan ikan lure 70 ton/tahun. Hasil tangkapan tersebut hanya dikeringkan dan dijual mentahan ke pasar. Padahal potensi tersebut masih dapat ditingkatkan untuk menambah penghasilan Masyarakat Desa Lamundre serta menambah keanekaragaman produk hasil perikanan dari desa tersebut. Kelompok Wanita Nelayan Mandiri Desa Lamundre merupakan mitra yang bergerak di bidang pengolahan ikan. Permasalahan utama mitra yaitu rendahnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam mengolah hasil perikanan. Olehnya itu, sangat perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam mengolah hasil perikanan tersebut. Produk pengolahan ikan yang dilakukan adalah pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Bakso ikan dan abon ikan merupakan salah satu kegiatan pengolahan ikan yang bisa meningkatkan nilai tambah dan daya simpan ikan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra Kelompok Wanita Nelayan Mandiri dalam melakukan pengolahan ikan secara mandiri menjadi sebuah produk yaitu bakso ikan dan abon ikan. Kegiatan pengabdian

masyarakat ini dilaksanakan pada bulan September 2024 di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka. Metode kegiatan dilakukan pada beberapa tahap yang meliputi tahap observasi, tahap persiapan, tahap pelatihan dan pendampingan, dan tahap evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terjadi peningkatan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat bakso ikan dan abon ikan. Berdasarkan hasil wawancara, tingkat keterampilan mitra menjadi 85% dan tingkat pengetahuan meningkat 100% setelah dilakukan pelatihan. Mitra mampu membuat bakso ikan dan abon ikan sesuai dengan materi yang diberikan. Bakso ikan dan abon ikan yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan ini tidak berbau dan amis, hal ini disebabkan karena proses pembuatan bakso ikan dan abon ikan sesuai dengan standar mutu pembuatan bakso ikan dan abon ikan (SNI 7690.2013). Kegiatan pengabdian masyarakat Ini mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat bakso ikan dan abon ikan.

Key word :

Fish Floss, Fish Balls, Lure Fish, Skipjack Tuna, Knowledge And Skills

Abstract :

Lamundre Village is one of the villages located in Watubangga District, Kolaka Regency which has promising marine natural resource potential, both in the form of aquaculture and capture fisheries. Various types of fish catch produced by the Lamundre Village Community include skipjack fish 30 tons/year and lure fish 70 tons/year. The catch is only dried and sold raw to the market. However, this potential can still be increased to increase the income of the Lamundre Village Community and increase the diversity of fishery products from the village. The Lamundre Village Independent Fishermen's Women's Group is a partner that operates in the fish processing sector. The main problem with partners is the low level of knowledge and skills of group members in processing fishery products. Therefore, it is very necessary to provide training and assistance to partners in processing fishery products. The fish processing products carried out are making fish balls and fish floss. Fish balls and fish floss are one of the fish processing activities that can increase the added value and shelf life of fish. The aim of this community service activity is to improve the skills and knowledge of the Independent Women Fishermen Group partners in processing fish independently into a product, namely fish balls and fish floss. This community service activity will be carried out in September 2024 in Lamundre Village, Watubangga District, Kolaka Regency. The activity method is carried out at several stages including the observation stage, preparation stage, training and mentoring stage, and evaluation stage. The result of this community service activity is an increase in partners' skills and knowledge in making fish balls and fish floss. Based on the results of the interview, the partner's skill level became 85% and the knowledge level increased 100% after the training. Partners are able to make fish balls and fish floss according to the materials provided. The fish balls and fish floss produced in this training activity do not smell or fishy, this is because the process of making fish balls and fish floss complies with the quality standards for making fish balls and fish floss (SNI 7690.2013). This community service activity is able to improve the skills and knowledge of partners in making fish balls and fish floss.

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

Handayani, F., Tojang, D., Tasabaramo, I. A., Mustafa, R., Mpia, L., Afa, M., Ramlah, S., Muhsafaat, L. O., Asni., Salam, L. O. M. A., & Awaluddin, A. (2024). Pengolahan Produk Diversifikasi Ikan Bagi



PENDAHULUAN

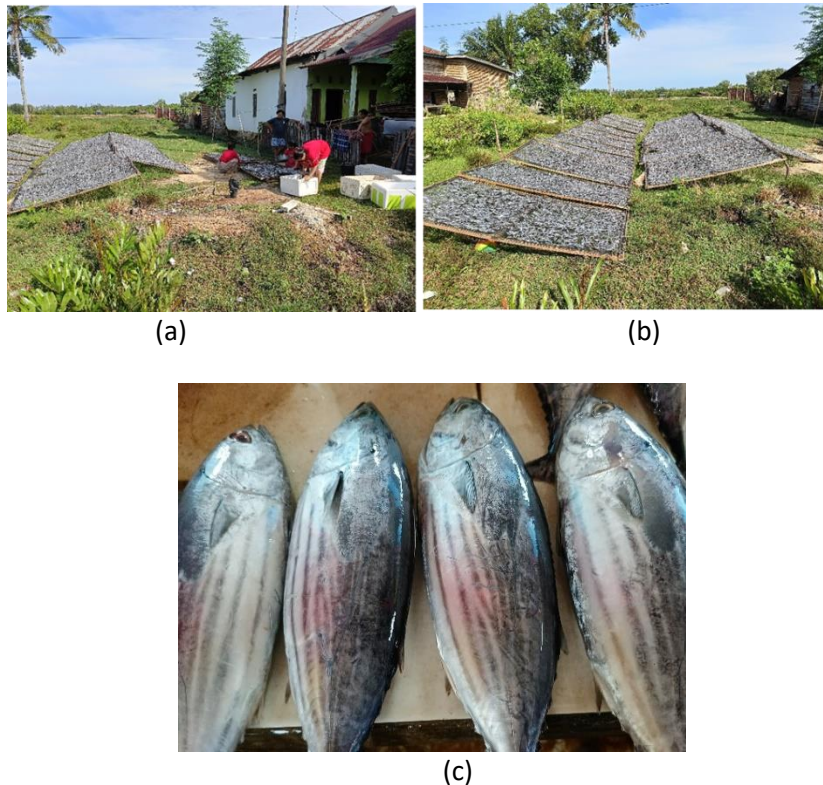
Kabupaten Kolaka adalah salah satu Kabupaten yang terletak di bagian barat Provinsi Sulawesi Tenggara dengan posisi memanjang dari utara ke selatan yang luas wilayahnya mencapai 2.958,68 km² dengan jumlah penduduk 246.000 jiwa. Kabupaten Kolaka secara geografis berbatasan di sebelah Utara dengan Kabupaten Kolaka Utara, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Bombana, sebelah Timur berbatasan Kabupaten Konawe dan Kolaka Timur, sementara sebelah Barat berbatasan dengan Teluk Bone. Sebagian besar wilayah Kabupaten Kolaka merupakan perairan (laut) ± 15.000 km² dengan panjang garis pantai 293,45 km. Salah satu potensi wilayah yang ada di Kabupaten Kolaka adalah hasil perikanan. Potensi budidaya laut seluas 7.000 ha (BPS, 2022).

Desa Lamundre merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Kolaka yang memiliki luas wilayah 720 ha dengan jumlah penduduk 1.349 jiwa yang mempunyai potensi sumberdaya alam laut yang menjanjikan baik itu berupa hasil perikanan budidaya maupun perikanan tangkap. Berdasarkan Profil Desa Lamundre, berbagai jenis tangkapan ikan yang dihasilkan oleh Masyarakat Desa Lamundre di antaranya ikan cakalang 30 ton/tahun dan ikan lure 70 ton/tahun. Hasil tangkapan tersebut hanya dikeringkan dan dijual mentahan ke pasar. Padahal potensi tersebut masih dapat ditingkatkan untuk menambah penghasilan Masyarakat Desa Lamundre serta menambah keanekaragaman produk hasil perikanan dari desa tersebut. Salah satu upaya untuk menambah penghasilan Masyarakat Desa Lamundre adalah dengan mengembangkan produk melalui produk diversifikasi olahan hasil perikanan seperti pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Dengan adanya produk diversifikasi dapat meningkatkan animo penjualan. Produk diversifikasi olahan hasil perikanan dapat menjadi nilai tambah dalam upaya penganekaragaman pangan (Agustini & Swastawati, 2003) sehingga dapat meningkatkan penjualan, kelayakan keuntungan, dan fleksibilitas (Tjiptono, 2001).

Bakso ikan adalah olahan yang terbuat dari lumatan daging yang ditambahkan bumbu-bumbu, tepung dan bahan tambahan pangan kemudian dilakukan proses penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan dan perebusan (Muttaqin *et al.*, 2016). Bahan dasar pembuatan bakso ikan ini dapat berasal dari berbagai macam komoditas ikan, baik dari jenis ikan air tawar maupun ikan laut seperti ikan tongkol, ikan nila, ikan gabus (Rozi *et al.*, 2023). Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas dan memiliki daya simpan lama (Novia *et al.*, 2019).

Berdasarkan sumberdaya perikanan yang dimiliki oleh Masyarakat Desa Lamundre maka ikan cakalang dan ikan lure merupakan bahan dasar yang tepat untuk digunakan menjadi bahan dasar produk bakso ikan dan abon ikan karena komoditas ikan cakalang dan ikan lure merupakan komoditas utama yang dimiliki perairan di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka.

Di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka telah terbentuk satu kelompok nelayan yang anggotanya terdiri dari masyarakat yang berprofesi sebagai penjemur ikan, hanya saja untuk saat ini masih kurang produktif disebabkan karena sistem manajemen kelompok yang masih belum optimal, kurangnya kegiatan pelatihan yang diperoleh anggota kelompok sehingga tidak menambah skill baru guna mendukung dan mengembangkan kegiatan anggota kelompok, kurangnya pemanfaatan potensi lokal dan hasil perikanan yang diterapkan. Solusi yang ditawarkan untuk meningkatkan perekonomian Masyarakat Desa Lamundre adalah dengan memberikan penyuluhan, pelatihan, dan praktik secara langsung bagaimana memanfaatkan potensi hasil perikanan menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di desa tersebut.



Gambar 1. (a) Mitra pada saat melakukan penjemuran ikan lure, (b) Ikan lure yang dikeringkan, (c) Ikan cakalang yang dijual mentahan di pasar

Tujuan dan manfaat dari kegiatan Pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra Masyarakat nelayan Desa Lamundre dalam melakukan pengolahan hasil perikanan secara mandiri menjadi sebuah produk yaitu abon ikan dan bakso ikan. Dan kami berharap dengan kegiatan ini, bisa mendukung konsep Blue Economy pemerintah yaitu berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan sosial dan ekonomi mitra Masyarakat nelayan Desa Lamundre.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka. Kegiatan ini dilakukan pada bulan September 2024. Pelaksanaan kegiatan pada pengabdian ini meliputi 4 (empat) tahap yaitu tahap observasi, tahap persiapan, tahap pelatihan dan pendampingan, serta tahap evaluasi.

Tahap Observasi

Tahap persiapan merupakan tahap awal yang dilakukan pada pengabdian ini. Kegiatan pengabdian diawali dengan berkoordinasi dengan pihak mitra Masyarakat nelayan Desa Lamundre yaitu Ketua Kelompok Wanita Nelayan Mandiri Desa Lamundre. Hal ini dimaksudkan untuk menyampaikan rencana pengabdian yang akan dilakukan di antaranya waktu pelaksanaan, peserta yang terlibat, tempat pelaksanaan kegiatan, dan hal-hal teknis lainnya yang perlu disiapkan. Pada tahap ini, persetujuan antara tim pelaksana pengabdian dengan pihak mitra sudah final untuk dilakukan. Pada tahap ini juga dilakukan penyuluhan mengenai produk diversifikasi ikan. Pada tahap ini juga Masyarakat dapat langsung berinteraksi dengan tim pelaksana pengabdian ditandai dengan antusiasmenya mitra atau Masyarakat peserta kegiatan pengabdian.



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan mengenai pembuatan produk diversifikasi ikan

Tahap Persiapan

Setelah berkoordinasi dengan mitra mengenai waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian, tim pelaksana pengabdian terlebih dahulu melakukan uji coba dalam skala kecil. Kegiatan uji coba ini diawali dengan menyiapkan kebutuhan bahan dan alat untuk pembuatan abon ikan dan bakso ikan. Bahan utama yang dipersiapkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ikan lure dan ikan cakalang. Bahan lainnya yang dipersiapkan dalam pembuatan bakso ikan dan abon ikan yaitu tepung tapioka, telur, bawang merah, bawang putih, merica bubuk, garam, masako, penyedap rasa, pengental bakso, kemiri, jahe, jeruk, lengkuas, sereh, daun salam, daun jeruk, cabai merah, cabai keriting, cabai rawit, gula pasir, gula merah, merica butir, minyak, santan, ketumbar. Beberapa alat juga yang disiapkan antara lain kompor, panci, wajan, food processor, saringan minyak, spinner, sutil, mangkok, baskom, talenan, sarung tangan, dan lain sebagainya. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pada saat pelatihan nantinya.

Tahap Pelatihan dan Pendampingan

Tahap ini merupakan tahap inti kegiatan yaitu pelatihan atau demonstrasi pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Kegiatan ini diawali dengan memperkenalkan bahan dan alat yang digunakan dan juga langsung mempraktikkan cara pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Dalam proses pembuatan bakso ikan dan abon ikan diselingi dengan tanya jawab sehingga terjadi interaksi antara tim pelaksana pengabdian dengan peserta yang hadir. Setelah kegiatan demonstrasi selesai peserta dapat mencicipi bakso ikan dan abon ikan yang dibuat dari ikan lure dan ikan cakalang dan dapat membandingkan dengan bakso ikan dan abon ikan yang dijual di pasaran. Sebelum mengakhiri dan meninggalkan lokasi pengabdian, tim pelaksana pengabdian membagikan bakso ikan dan abon ikan tersebut kepada peserta yang hadir.

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi bertujuan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakso ikan dan abon ikan. Evaluasi dilakukan pada tingkat keterampilan dan pengetahuan mitra. Evaluasi tingkat keterampilan mitra dilakukan dengan pengamatan secara langsung kepada mitra selama proses pelatihan. Sedangkan evaluasi tingkat pengetahuan dilakukan pada awal dan akhir kegiatan melalui wawancara kepada anggota-anggota mitra.

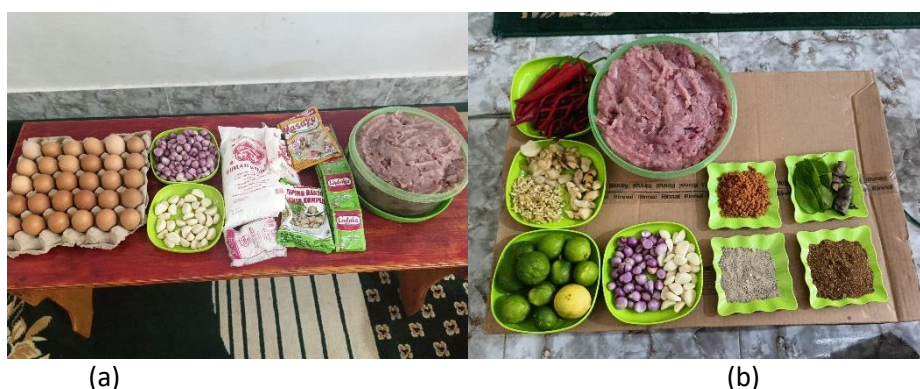
HASIL DAN PEMBAHASAN

Konsep diversifikasi mengambil konsep yang perlu diperluas dari berbagai produk hasil yang akan dijual atau dipasarkan serta merupakan strategi untuk menaikkan nilai tambah (Khamidi *et al.*, 2012). Kemudian pada hasil penelitian Saugi, (2015) melalui usaha pemberdayaan perempuan dapat membantu pengembangan lingkup sosial dan ekonominya seperti membantu meningkatkan wawasan dan kompetensi usaha dan memberikan penghasilan tambahan. Usaha tersebut perlu direalisasikan dengan metode penyuluhan atau pembekalan, pelatihan dan praktik. Pupuani & Sulistyawati, (2013) juga menyampaikan bahwa dari sisi ekonomi, produk yang dijual menaikkan taraf kesejahteraan hidup

seseorang karena adanya atau meningkatnya pendapatan. Selanjutnya produk yang dihasilkan dari hasil kegiatan pengolahan merupakan objek penjualan atau pemasaran.

Hasil pelaksanaan kegiatan Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat melibatkan satu mitra, yaitu Kelompok Wanita Nelayan Mandiri Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka yang beranggotakan 20 orang. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan lancar. Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu para peserta diobservasi tentang pemahaman mereka akan materi pelatihan. Hal ini dimaksudkan sebagai bahan evaluasi pelaksanaan kegiatan (Effendi *et al.*, 2018). Berdasarkan hasil observasi tersebut, diketahui bahwa para peserta belum pernah mendapatkan pelatihan ataupun penyuluhan tentang produk diversifikasi ikan untuk dijadikan bakso ikan dan abon ikan. Kondisi ini membuat mereka semangat dan antusias mengikuti pelatihan. Semangat tersebut didorong oleh rasa ingin tahu mereka akan hal-hal yang baru dan belum pernah mereka lihat di daerahnya. Selain itu, menurut hasil diskusi di lapangan, ketertarikan ini juga dilatar belakangi oleh nilai ekonomis dari komoditas dan keterampilan yang diberikan. Hal ini dapat dipahami karena memang minat dan motivasi masyarakat Desa Lamundre akan sesuatu komoditas selalu terkait dengan kebaruan dan nilai ekonomis komoditas tersebut (Kurniawan & Prihtanti, 2018). Berdasarkan penelusuran literatur, terungkap bahwa dengan memperhatikan kebersihan lingkungan dalam keadaan sanitasi yang baik dari para pengolah bakso ikan membuat produk yang dihasilkan terbebas dari bakteri. Demikian juga dengan penggunaan alat dan bahan yang terbebas kontaminasi dapat menjadikan produk olahan dikatakan higienis (Mayaserli & Anggraini, 2019). Bahan baku ikan yang digunakan harus menggunakan bahan baku ikan segar, tidak cacat fisik dan berkualitas baik agar produk akhir yang dihasilkan memiliki kualitas gizi yang baik.

Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan dan abon ikan terlebih dahulu mitra diberikan wawasan untuk mengemas dan memasarkan produk. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi penjualan produk yaitu pengemasan produk, kualitas produk yang berimplikasi pada penilaian konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Tim pengabdian masyarakat memberikan materi tersebut secara terintegrasi dengan menyesuaikan sesuai tingkat penerimaan pemahaman mitra. Setelah dilaksanakannya pembekalan dan penyuluhan pada mitra, selanjutnya dilaksanakan pelatihan bagi mitra. Masyarakat Desa Lamundre memiliki sumberdaya hasil perikanan yang melimpah. Komoditas utama yang dihasilkan adalah ikan lure dan ikan cakalang. Berdasarkan sumberdaya perikanan yang dimiliki oleh Masyarakat Desa Lamundre maka ikan cakalang dan ikan lure merupakan bahan dasar yang tepat untuk digunakan menjadi bahan dasar produk bakso ikan dan abon ikan.



Gambar 3. (a) Bahan-bahan pembuatan bakso ikan, (b) Bahan-bahan pembuatan abon ikan

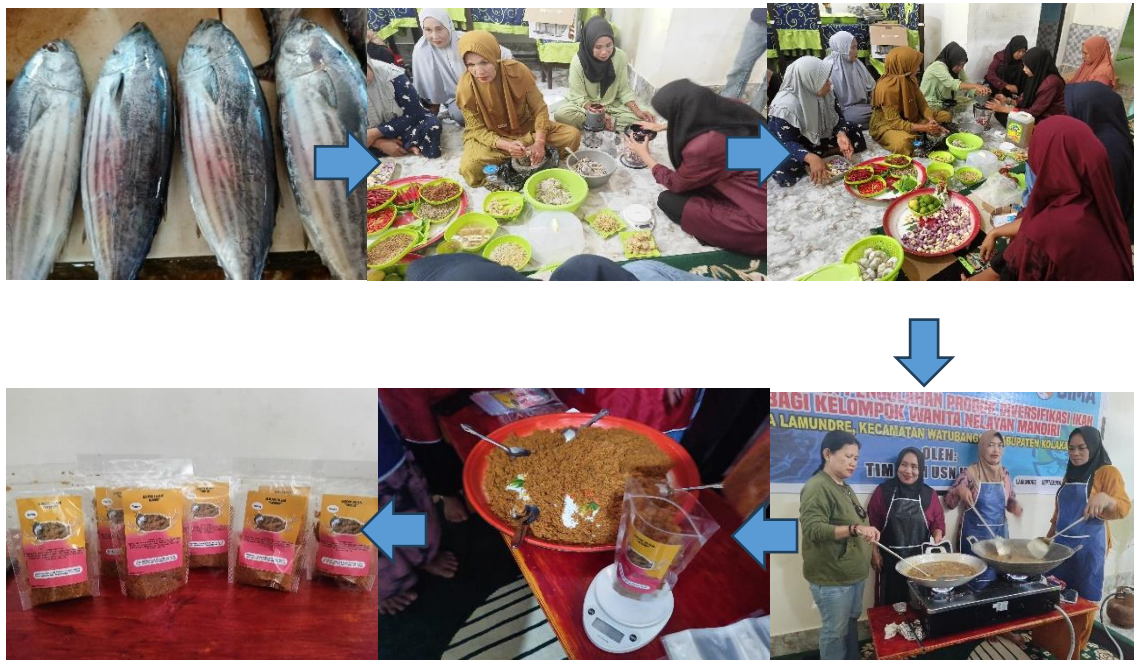
Dalam pembuatan bakso ikan (Gambar 4), ada beberapa tahapan yang dilakukan yaitu: 1) penggilingan ikan lure yang dipisahkan dari durinya, alat yang digunakan adalah food processor; 2) pencampuran bahan, ikan yang telah digiling dengan bahan lain seperti garam, es batu, tepung tapioka, lada putih, penyedap rasa dan pengenyal bakso masih menggunakan alat food processor; 3) pencetakan adonan bakso ikan lure dengan cara membuat adonan menjadi bulat-bulat dengan cara mengambil segenggam adonan, kemudian tekan meremas ke arah ibu jari; 4) adonan yang keluar dari

perlakuan tersebut akan membentuk bulatan, kemudian bakso tersebut dimasukkan ke dalam air panas dan biarkan hingga mengapung; 5) bakso yang telah masak diangkat dan ditiriskan.



Gambar 4. (a) Proses pencampuran bumbu, (b) Proses pemasakan bakso ikan, (c) Bakso ikan yang sudah masak, (d) Produk bakso ikan

Kemudian pada tahap praktik pembuatan abon ikan, peserta diajarkan teknik pembuatan abon ikan, peserta sangat aktif dan antusias mengikuti pelatihan. Hal ini ditandai dengan keaktifan peserta dalam bertanya dan melakukan praktik pembuatan abon ikan (Gambar 5). Ada beberapa tahapan dalam proses pembuatan abon ikan cakalang, yaitu: 1) Penyiapan dan penimbangan bahan baku. Bahan baku yang digunakan pada kegiatan pelatihan ini adalah cakalang segar dan masih utuh. Ikan cakalang tersebut ditimbang sesuai berat yang diinginkan dan menyesuaikan dengan bumbu-bumbu yang digunakan; 2) Penyiangan bahan baku. Pada tahap penyiangan, ikan cakalang dicuci bersih lalu dipotong dengan memisahkan bagian kepala, insang dan isi perut dari badan ikan; 3) Pengukusan. Pada tahap ini daging ikan cakalang dikukus dengan suhu $\pm 100^{\circ}\text{C}$ dengan durasi selama ± 1 jam dan tambahkan daun salam dan daun jeruk pada air rebusan untuk menghilangkan bau amis ikan; 4) Pencabikan. Pada tahap ini dilakukan pemisahan duri dari daging ikan cakalang dengan menggunakan garpu agar mendapatkan bentuk daging ikan yang homogen; 5) Pencampuran bumbu dengan daging ikan. Pada tahap ini dilakukan proses pencampuran bumbu dengan daging ikan cakalang. Bumbu-bumbu yang digunakan dihaluskan kemudian dicampurkan sedikit demi sedikit pada daging ikan cakalang sampai tercampur merata; 6) Penggorengan. Pada tahap ini dilakukan proses penggorengan menggunakan suhu minyak kurang dari 145°C dengan durasi selama 45 menit; 7) Penirisan. Pada tahap ini dilakukan proses pemisahan minyak dari abon ikan dengan menggunakan mesin Spinner dengan durasi 2×30 detik untuk mendapatkan abon dengan tekstur yang kering dan tidak menggumpal; 8) Pengemasan. Pada tahap ini dilakukan pengemasan abon menggunakan kemasan standing pouch yang diberi label. Abon terlebih dahulu ditimbang sesuai ukuran kemasan, kemudian kemasan ditutup menggunakan alat hand sealer, dengan tujuan agar abon tidak rusak dan aman dikonsumsi pada saat penyimpanan.



Gambar 5. Proses pembuatan abon ikan cakalang

Abon ikan yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan ini tidak berbau dan amis (Gambar 5), hal ini disebabkan karena proses pembuatan abon ikan mengikuti langkah-langkah pada standar mutu pembuatan abon ikan (BSN, 2013). Berdasarkan SNI 7690.3.2013 pembuatan abon ikan dilakukan melalui proses penyiapan bahan baku, pencucian, penyiangan, pengukusan, pencabikan, pencampuran, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Menurut (Hermanto, 2020), pembuatan abon ikan dengan menggunakan metode proses pembuatan yang sesuai SNI, akan menghasilkan abon yang higienis, aman dan layak untuk dikonsumsi. Abon ikan dengan proses pembuatan dengan cara perebusan dan penggorengan dengan pemanasan suhu akan menurunkan kadar air pada abon ikan tersebut (Purnomo 1995; Sulthoniyah *et al.*, 2013).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat bakso ikan dan abon ikan. Mitra sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan mampu membuat bakso ikan dan abon sesuai dengan materi yang diberikan. Selanjutnya tim pengabdian berharap kedepannya agar kegiatan-kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat perlu selalu dilakukan. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan dan abon ikan di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka merupakan salah satu kegiatan pengabdian yang kami lakukan di Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka. Kemampuan masyarakat Desa Lamundre, Kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka dalam memproduksi dan mengolah daging ikan menjadi bakso ikan dan abon ikan telah berkembang melalui pelatihan pembuatan bakso ikan dan abon ikan, adapun kemampuan berwirausaha masyarakat Desa Lamundre, kecamatan Watubangga, Kabupaten Kolaka telah mampu menumbuhkembangkan kewirausahaan melalui unit-unit usaha yang digerakkan dan dilakukan oleh warga masyarakat secara terpadu dan berkelanjutan dari pelatihan tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka mengucapkan terima kasih banyak kepada DRTPM Kemendikbud-Ristek sebagai pemberi dana melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Tahun anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T. W., & Swastawati, F. (2003). Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (value added) dalam upaya penganeekaragaman pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(1), 74–81.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kolaka (BPS). 2022. *Kabupaten Kolaka dalam angka*. Kolaka: BPS Kabupaten Kolaka.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. *SNI 7690:2013 Abon Ikan*. Jakarta: BSN.
- Effendi, I., Tanjung, A., Nedi, S., Nasution, S., & Elizal. (2018). Pembinaan kelompok pemelihara *Azolla microphylla*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 184–192.
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis penerapan standarisasi produksi pangan olahan yang baik pada industri rumah tangga pembuatan abon ikan tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Khamidi, S., Fauzi, A., & Suyadi, I. (2012). Pengaruh diversifikasi produk terhadap penjualan (studi kasus pada Perusahaan Konveksi “Faiza Bordir” Bangil–Pasuruan). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 5(2), 1–10.
- Kurniawan, W. A., & Prihanti, T. M. (2018). Jenjang partisipasi dan determinan partisipasi petani dalam introduksi budidaya padi di Desa Pulutan, Kota Salatiga. *Jurnal Penyuluhan*, 14(2), 199–208.
- Mayaserli, D. P., & Anggraini, D. (2019). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada jajanan bakso tusuk di Sekolah Dasar Kecamatan Gunung Talang. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 6(1), 30–34.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh konsentrasi *egg white powder* (EWP) terhadap kualitas bakso dari ikan lele, bandeng, dan kembung. *Jurnal Pengolahan & Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 1–23.
- Novia, C., Yahya, Y., & Soedarmadji, W. (2019). Peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat melalui aneka olahan ikan tongkol. *JMM - Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(1), 37–41.
- Pupuani, N. W., & Sulistyawati, E. (2013). Pengaruh bauran pemasaran terhadap kepuasan konsumen dan perilaku pembelian ulang (studi kasus pada produk pasta gigi merek Pepsodent di Kota Denpasar). *E-Jurnal Manajemen*, 2(6), 683–702.
- Purnomo, H. (1995). *Aktivitas air dan peranannya dalam pengawetan pangan*. Jakarta: UI Press.
- Rozi, F., Lumbessy, S. Y., Scabra, A. R., Yasa, K. N., Hafizi, A., & Putri, A. (2023). Upaya peningkatan kapasitas usaha masyarakat Desa Embung Raja melalui pelatihan pembuatan bakso ikan. *Jurnal Wicara Desa*, 1(1), 78–87.
- Saugi, W., & Sumarno. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pengolahan bahan pangan lokal. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 100–110.
- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh suhu pengukusan terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophicephalus striatus*). *THPi Student Journal*, 1(1), 33–45.
- Tjiptono, F. (2001). *Manajemen pemasaran dan analisis perilaku konsumen*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.