



PENINGKATAN KETERAMPILAN ISTRI NELAYAN DALAM MENGELOLA JENIS IKAN EKONOMIS PENTING DALAM PEMBUATAN BAKSO IKAN DI DESA FALABISAHAYA, KECAMATAN MANGOLI UTARA

Improving The Skills of Fisherman's Wife in Managing Economically Important Fish Species in The Production of Fish Meatballs in Falabisahaya Village, Mangoli Utara District

Firdaut Ismail¹, Ikbal Marus¹, M. Irfan², Rovina Andriani², Fatma Muchdar²

¹Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Khairun, ²Program Studi Budidaya Perairan Universitas Khairun

Jl Yusuf Abdulrahman, Gambesi, Kec. Ternate Sel., Kota Ternate, Maluku Utara

*Alamat korespondensi: moldykelautan@gmail.com

(Tanggal Submission: 21 Mei 2023, Tanggal Accepted : 27 Juni 2023)



Kata Kunci :

Pengolahan Ikan, Istri Nelayan, Falabisahaya

Abstrak :

Keprihatinan untuk berbuat lebih banyak dalam membantu masyarakat keluar dari kemiskinan ekstrim dan menikmati hidup melalui inisiatif yang didasarkan pada pemberdayaan karena keprihatinan terhadap kondisi masyarakat yang biasanya bermotivasi rendah sebagai penerima jalan langsung dari kemiskinan dan krisis moral yang rendah. Sumber Daya Manusia (SDM). Memberikan pengetahuan dan kemampuan kepada masyarakat untuk mendirikan suatu bidang usaha (industri rumahan) yang dapat diterima dan layak guna meningkatkan taraf hidup masyarakat merupakan bagian dari pemberdayaan ekonomi. Pembuatan bakso ikan merupakan salah satu usaha yang dapat dijalankan dari rumah karena Desa Falabisahaya dikenal sebagai kawasan laut karena banyaknya pulau dan ikan. Pada kegiatan pengabdian ini bertujuan: 1) meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan/skill, para istri nelayan dengan memberikan pelatihan produk berbasis pengolahan ikan seperti (Bakso Ikan), 2) memberikan motivasi dan pelatihan wirausaha agar para istri nelayan memperoleh bekal untuk penguatan usaha mandiri, 3) memberikan pelatihan desain kemasan dan pelabelan produk pengolahan ikan, dan memberikan pelatihan manajemen usaha seperti: perhitungan harga jual, pengurusan ijin. Dampak yang ingin dicapai ialah terciptanya masyarakat yang mampu mengelola sumber daya yang ada serta teroptimalisasikannya potensi Desa Falabisahaya. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara sedangkan metode analisis menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil yang telah dicapai dengan adanya

program ini yaitu bertambahnya pengetahuan bagi Para Istri nelayan yang antusias dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan bakso dari ikan tuna, sekaligus membuka wawasan para istri nelayan bahwa ternyata ikan tuna bisa dibuat makanan ringan seperti bakso/pentolan yang mempunyai nilai gizi sangat tinggi dan Wawasan/ilmu tentang pembuatan bakso dari ikan Tuna, peserta juga sudah bisa dan mampu dalam membuat design produk bakso ikan yang siap untuk di pasarkan.

Key word :

Fish Processing, Fisherman's Wife, Falabisahaya

Abstract :

Concern to do more in helping people get out of extreme poverty and enjoy life through initiatives based on empowerment because of concern for the condition of people who are usually low-motivated as recipients of direct paths from poverty and low moral crises. Human Resources (HR). Providing knowledge and skills to the community to set up a business sector (home industry) that is acceptable and feasible to improve people's living standards is part of economic empowerment. Making fish balls is a business that can be run from home because Falabisahaya Village is known as a sea area because of the many islands and fish. This service activity aims to: 1) increase knowledge, insight and skills, fishermen's wives by providing training on fish processing-based products such as (Fish Meatballs), 2) providing motivation and entrepreneurial training so that fishermen's wives get provisions to strengthen their independent business , 3) providing training on packaging design and labeling of fish processing products, and providing business management training such as: selling price calculations, obtaining permits. The impact to be achieved is the creation of a community capable of managing existing resources and optimizing the potential of Falabisahaya Village. Data collection methods used are observation and interviews while the analytical method uses descriptive qualitative. The results that have been achieved with this program are increasing knowledge for fishermen's wives who are enthusiastic about training activities for making meatballs from tuna, as well as opening the insights of fishermen's wives that it turns out that tuna can be made into snacks such as meatballs/headballs which have very high nutritional value. high level and insight/knowledge about making meatballs from tuna fish, participants have also been able and able to design fishball product designs that are ready to be marketed.

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

Ismail, F., Marus, I., Irfan, M., Andriani, R., & Muchdar, F. (2023). Peningkatan Keterampilan Istri Nelayan Dalam Mengelola Jenis Ikan Ekonomis Penting Dalam Pembuatan Bakso Ikan Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1137-1147. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.993>

PENDAHULUAN

Keprihatinan terhadap keadaan masyarakat berpenghasilan rendah yang sering menjadi korban kemiskinan dan juga mengalami krisis kebobrokan moral Sumber Daya Manusia (SDM) mendorong pemerintah untuk lebih mengambil tindakan untuk membebaskan masyarakat dari belenggu kemiskinan dan kebodohan dengan memberdayakan ekonomi, khususnya dengan memberikan keterampilan kepada masyarakat untuk mengembangkan lapangan usaha (industri rumahan) yang sangat cocok dan praktis untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. Karena reputasi Desa



Falabisahaya sebagai lokasi ikan, maka salah satu bidang usaha yang dapat dijadikan sebagai industri rumah tangga adalah pengolahan bakso ikan.

Desa Falabisahaya merupakan kawasan tepi pantai yang hampir identik dengan kawasan tepi pantai lainnya secara keseluruhan. Penangkapan ikan untuk keperluan sehari-hari merupakan salah satu komoditas laut yang seringkali tidak dapat dipisahkan dari lingkungan pesisir. Tantangan yang dihadapi para nelayan di Desa Falabisahaya adalah sulitnya menampilkan ikan dalam jumlah besar saat musim panen ikan laut, khususnya tuna. Tentu saja, dalam situasi seperti ini, perempuan yang bekerja sebagai nelayan atau di pantai memberikan bantuan dengan tanggung jawab suaminya setelah dia melaut.

Strategi pemberdayaan yang mencoba menghadirkan masyarakat sebagai pelaku utama dalam memecahkan masalah dan memenuhi kebutuhannya sendiri. Kapasitas masyarakat untuk memahami dan mempengaruhi rancangan dan pelaksanaan suatu program bergantung pada kekuatan yang dimilikinya. Karena partisipasi bersifat aktif dan kreatif, maka pemberdayaan menjadi gagasan utama (Nahrudin, 2014).

Pekerjaan pasangan nelayan (wanita pesisir pantai) sangat besar, terutama dalam menangani ikan. Mitra berikutnya (isteri nelayan) adalah pasangan nelayan yang selalu mendukung keluarganya dengan menawarkan ikan sebagai ikan siap makan (ikan yang dipanaskan). Keahlian utama yang telah dikuasai oleh pasangan nelayan dan beberapa istri nelayan di Falabisahaya karena terlibat di lapangan dari masa ke masa adalah menangani campuran ikan siap saji. Varietas pangan jajanan tergolong jenis pangan jajanan siap saji dan cenderung tidak bertahan lama. Akibatnya, pasangan nelayan yang mengikuti rutinitas ini sebagian besar membuat stok dalam jumlah terbatas sesuai daya tarik yang dinilai. Iklan tersebut hanya untuk melihat hari-hari pasar tertentu dan menjajakan barang-barang yang mereka tangani dari satu rumah ke rumah lainnya dengan menawarkannya kepada setiap keluarga. Oleh karena itu, dirasa penting melalui program PKM yang diusulkan ada orang-orang yang mengoordinasikan kelompok isteri nelayan sehingga mereka memiliki wadah untuk memamerkan barang-barang kuliner tepi pantai.

Untuk item yang diurutkan memiliki kemungkinan untuk terus berjalan untuk waktu yang lama, termasuk ikan yang dikemass dalam kemasan, masalah promosi dan perijinan diwajibkan dan perkenalan yang dibundel dengan nama asli. Barang modern keluarga dari pasangan nelayan di Desa Falabisahaya ini wajib dikonsumsi oleh warga sekitar karena usaha promosi di luar kabupaten terkendala dengan masalah biaya pembuatan sejauh modal, izin usaha dan memamerkan kemampuan yang dikuasai oleh masyarakat untuk didistribusikan kepada masyarakat wilayah lokal yang lebih luas sebagai pembeli yang ditunjuk.

Barang perikanan adalah barang yang benar-benar rentan dalam melawan hukum kepentingan pasar, sehingga harga ikan sering berubah-ubah. Selanjutnya, penanganan yang cepat, tepat dan mudah diterapkan serta berdampak pada peningkatan nilai finansial ikan merupakan salah satu jalan keluar bagi para pedagang ikan untuk memanfaatkan dan mengembangkan usahanya dalam keadaan keuangan pasca-rendah. Salah satunya adalah dengan menangani ikan menjadi barang-barang yang ditangani yang memiliki nilai finansial dan memiliki jangka waktu yang lebih lama dari kegunaan yang realistis (Novia & Soedarmadji, 2019).

Dari permasalahan tersebut di atas, maka penting dilakukan penataan wilayah melalui perluasan penanganan barang berbahan dasar ikan dan pemanfaatan limbahnya. Kendala lainnya adalah minimnya modal dan kesulitan yang dialami oleh pasangan nelayan dalam menangani kredit karena mereka masih baru bagi siapa pun dan memahami sejauh berurusan dengan surat izin usaha perdagangan (SIUP) untuk mengatur bisnis perdagangan yang menggunakan lisensi. Oleh karena itu, pemerintah kota juga memiliki masalah dalam mengenali tingkat minat warganya dalam menciptakan organisasi kreatif. Jenis ikan yang paling banyak bisa dimanfaatkan sebagai sajian kuliner oleh pasangan nelayan di Desa Falabisahaya adalah Tuna. Demikian pula pemanfaatan limbah tulang ikan belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal kandungan kalsiumnya cukup tinggi. Kemampuan

membuat abon dari ikan Tuna dengan kemasan yang berlabel sebagai perkembangan perkumpulan penting nelayan Falabisahaya lainnya juga ingin dipersiapkan dalam mempersiapkan latihan pada program PKM yang diusulkan.

Permasalahan Mitra

Permasalahan utama yang dihadapi oleh istri nelayan, diantaranya:

- a. Pada musim panen, istri nelayan kesulitan untuk memasarkan ikan mentah karena hasil panen ikan yang relatif besar.
- b. Kurangnya pemberdayaan masyarakat, terutama dalam hal peningkatan kemampuan, persepsi, dan pengetahuan kewirausahaan.
- c. Tuna adalah satu-satunya bahan yang digunakan dalam proyek bakso.
- d. Belum adanya wadah yang bisa mempertemukan para istri nelayan untuk melancarkan usaha kuliner bersama,
- e. Elemen pasar yang belum sepenuhnya dimanfaatkan

Kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat ini juga diharapkan memberikan penguasaan keterampilan bagi istri nelayan dalam membuat bakso ikan tuna yang lagi diusulkan untuk dapat dilatihkan dalam kegiatan diklat PKM. Produksi dalam bentuk lain dapat berupa bahan olahan kuliner hasil laut yang menjadikan Desa Falabisahaya ikon daerah pesisir yang berkeinginan berkembang secara berdaya produktif dengan melibatkan swadaya dan swakarya masyarakat pesisir melalui pengembangan usaha kecil warung lesehan yang dikelola oleh istri nelayan.

Pemberdayaan yang pernah dilakukan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Falabisahaya adalah pelatihan pembuatan bakso ikan tuna, namun pelatihan ini masih dalam tahap pembuatan saja tanpa pengemasan produk, dan belum adanya komposisi jelas dalam hal cita rasa khas produk. Sehingga pada pengabdian sebelumnya mendapatkan hasil produk bakso ikan tuna yang belum siap beredar di pasaran dalam rangka penguatan ekonomi istri nelayan. Dengan adanya kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini, dimaksudkan agar masyarakat mengikuti kegiatan ini secara mandiri maupun berkelompok secara berkesinambungan mulai dari penyuluhan pembuatan bakso, pengolahan bakso, dan penjualan, guna memberdayakan dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE KEGIATAN

Dosen Unkhair Ternate mengikuti proyek pengabdian masyarakat selama total enam bulan hari kerja produktif. Perjanjian kerja dibuat pada saat dimulainya masa pelaksanaan. Daerah yang akan dilakukan tindakan tersebut adalah Desa Falabisahaya di Kecamatan Mangoli Utara Kabupaten Kepulauan Sula Provinsi Maluku Utara..

Target

Pendekatan program PKM ini menggunakan metode percakapan dan memberikan petunjuk teknik sosialisasi serta pelatihan bagi pasangan nelayan. Tim Pengusul memberikan bantuan untuk kegiatan pelatihan. Tujuan kegiatan pelatihan dengan pendampingan dari tim pengusul program PKM bagi mitra adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan istri nelayan dalam mengelola dan mengembangkan industri rumah tangga dengan bahan berbasis komoditas pesisir yang ramah lingkungan dan memiliki nilai finansial yang mendukung kesejahteraan masyarakat. istri nelayan di Desa Falabisahaya.

Pelaksanaan administrasi wilayah setempat "Pelatihan Membuat Bakso Ikan Tuna" dilakukan pada Istri Nelayan yang berdomisili di Desa Falabisahaya Kecamatan Mangoli Utara yang terselesaikan berkat kerjasama Universitas Khairun dengan Desa. Istri Nelayan di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara, dengan mengakuisisi 6 penghuni terdekat. Pembicaraan kelompok fokus, pelatihan,

pembinaan, dan pendampingan adalah beberapa teknik yang digunakan. Strategi Pelaksanaan Pelatihan dilakukan melalui empat tahapan, yaitu sebagai berikut:

- a. Melakukan pra-kegiatan dengan berkoordinasi dengan mitra mengenai tugas-tugas yang perlu diselesaikan..
- b. Mempraktikkan kegiatan konseling manajemen bisnis yang melibatkan kemungkinan perusahaan bakso tuna, termasuk strategi manufaktur, pengolahan, pemasaran, dan manajemen keuangan.
- c. Petunjuk pengolahan ikan tuna yang sudah abon dan cara pengemasan yang benar.
- d. Memantau dan menilai hasil produksi dan pemasaran bakso ikan tuna, serta menjadi ahli dalam konsep manajemen bisnis

Enam pemilik usaha (mitra) dan staf mengikuti pelatihan bakso dengan peningkatan produksi yang baik, diversifikasi produk perikanan, dan *soft skill* yang inovatif. Kegiatan pelatihan dan pendampingan yang melibatkan mitra, staf, dan 2 orang dosen pendamping, dengan total peserta 8 orang. Grup dengan mitra langsung melakukan desain dan produksi kemasan produk bernilai tinggi. dukungan promosi untuk ibu dan istri nelayan di Falabisahaya. Mitra memainkan peran penting dalam membantu mendukung operasi pelatihan bakso ikan. Kontribusi yang diberikan memberikan dukungan berupa bahan mentah tuna serta tenaga, waktu, dan sharing pengalaman masa lalu yang dilakukan oleh para mitra. Selain itu, pelatihan-pelatihan yang berusaha untuk menjamin kelanjutan dari usaha yang akan mereka geluti, mulai proses penyediaan bahan baku, proses produksi, dan pengelolaan keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pembuatan Bakso Ikan Tuna dilakukan pada tanggal 14 Juni 2023 di Aula Kantor Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara, Kabupaten Kepulauan Sula. Kemudian ini mulai pada pukul 09.00 WIT sampai selesai. Anggota dalam persiapan pembuatan bakso dari ikan tuna tersebut adalah pasangan nelayan yang berjumlah 6 orang ibu rumah tangga.

Nilai ikan bagi keluarga harus ditekankan kepada pasangan nelayan. Ikan yang diperuntukkan bagi keluarga biasanya disajikan dengan berbagai resep, seperti ikan yang sudah dihaluskan dan dipadukan dengan bahan pembuat bakso. Kelebihan dan manfaat pakan ikan juga penting untuk dipahami pasangan nelayan ini (Rahmawati, 2018). Mengingat masyarakat Indonesia sudah mengenal dan sering mengonsumsi ikan ini, makan ikan menjadi hal yang wajar bagi mereka. Ikan ini merupakan spesies ikan air asin, yang menandakan bahwa laut adalah habitat aslinya. Ikan dapat ditangkap dengan memancing di laut.

Hasil Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program pengabdian dosen dengan istri nelayan selama bertugas di Desa Falabisahaya terbagi dalam 2 (dua) program yaitu:

a. Program inti

Program inti adalah program yang sudah dirancang oleh Dosen sebelum turun ke lokasi yang dituangkan dalam bentuk proposal sebagai persyaratan dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat. Adapun program inti dimaksud adalah "Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tuna Untuk Peningkatan Ekonomi Istri Nelayan Sebagai Penguatan Usaha Mandiri Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangole Utara". Kegiatan tersebut didahului dengan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan yang materinya terdiri dari:

1. Pengembangan bakso Ikan
2. Keterampilan kelompok dalam proses pengolahan.
3. Pelatihan pembuatan kemasan dan pelabelan produk
4. Peningkatan manajemen usaha

Kegiatan tersebut dilaksanakan selama 1 hari yaitu bertempat di Aula Kantor Desa Falabisahaya. Masyarakat yang teribat sebagai peserta dalam kegiatan tersebut terdiri dari istri nelayan sebagaimana yang tercantum dalam daftar hadir peserta pelatihan. Pemateri dalam kegiatan pelatihan (Dosen Perikanan dan Ilmu Kelautan Unkhair).

b. Program Tambahan

Mahasiswa dari PKL mengembangkan kegiatan tambahan, dan mereka mencurahkan waktu untuk berdiskusi dengan aparat Desa Falabisahaya. Peduli kepada masyarakat merupakan salah satu cara dosen mengamalkan Tridharma Perguruan Tinggi. Akademisi PKM berpartisipasi dalam kerja sukarela dengan mempertimbangkan seberapa baik keahlian profesional mereka dan kebutuhan untuk menyelaraskan layanan (Hidayat et al., 2018). Selain itu, pengabdian masyarakat dilakukan dengan memodifikasi program kelompok nelayan atau dengan mengenali isu-isu lain yang muncul di lingkungan sekitar.

Bahan-bahan Pembuatan Abon Ikan Tuna:

- 3 Ikan Tuna/Cakalang
- Tepung Tapioka
- Es Batu
- Air
- Soda Kue
- Merica/Ladaku
- Penyedap Rasa/Royco
- Telur
- Lemon Nipis
- Garam
- Bawang Putih
- Daun Bawang



Gambar 1. Bahan Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Teknologi pengolahan ikan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sebagai berikut:

Tahap 1: Pemfiletan, Daging ikan dipisahkan dari tulangnya selama operasi ini. untuk menyiapkan daging untuk diproses nanti. Menurut Dewan Standardisasi Nasional Indonesia, bahan baku harus bersih, bebas dari aroma yang menunjukkan pembusukan, bebas dari sifat alami lain yang dapat menurunkan kualitas, dan tidak menimbulkan risiko kesehatan. Ikan harus diterima dalam bentuk segar.



Gambar 2. Pemfiletan Daging Ikan Tuna

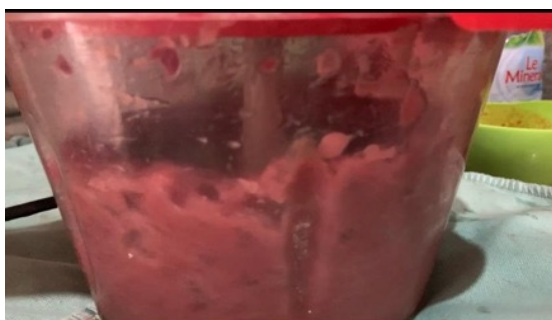
Tahap 2: Pembersihan

Daging ikan selanjutnya dibersihkan untuk menghilangkan kotoran atau darah, dan sisiknya dicampur dengan suwiran ikan dan bumbu basah hingga adonan benar-benar kering. Ikan yang teksturnya padat, ukurannya berserat, dan tidak lengket diperlukan untuk teknik ini. Tuna merupakan salah satu jenis ikan yang dapat dibuat menjadi makanan bakso. Saat memasak bakso, sangat penting untuk mengaduk adonan hingga benar-benar tercampur (Abidin et al., 2017).



Gambar 3. Pencucian Daging Ikan Tuna

Tahap 3: Penghalusan (diblender) komponen bakso yaitu memotong daging ikan, daging ikan tuna atau cakalang yang dicampur dengan bawang merah, bawang putih, merica bubuk, garam, dan air dingin setelah dipotong kecil-kecil. Pemilihan bahan baku Pada dasarnya semua ikan dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat olahan ikan, namun ikan yang berdaging putih lebih disukai karena tampilannya yang lebih bagus daripada ikan yang berdaging merah.



Gambar 4. Penghalusan Daging Ikan Tuna

Tahap 4: Bentuk bakso dengan tangan atau sendok, lalu lanjutkan merebusnya dengan air hingga mengapung di atas air mendidih, tanda sudah matang.



Gambar 2. Pembuatan Bakso Ikan

Tahap 5: Pembagian bakso dan pengisian kuesioner. Kuesioner menanyakan tentang rasa, aroma, warna, dan tekstur

Cakalang dan tuna sirip kuning adalah dua nama lagi untuk ikan ini, keduanya populer di Jepang. Ikan pindang dan ikan baru/segar adalah dua jenis ikan yang boleh dibeli di Indonesia. Ikan baru atau segar biasanya tersedia di pasar ikan atau pengecer besar. Jagung baru ini biasanya digunakan untuk keperluan di kafe dan restoran atau untuk pengalengan makanan. Ikan yang diolah dengan metode pindang seringkali merupakan varietas yang terlebih dahulu diiris-iris. Jenis ikan pindang ini merupakan komponen utama ikan balado dan dihasilkan dari ikan yang biasa dijual di sektor usaha tradisional. Hanya di Indonesia, ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan yang hampir semua orang Indonesia kenal dan sukai.

- Pengelolaan manajemen usaha

Hasil analisis menunjukkan produksi bakso ikan tuna pada mitra dalam hal ini istri nelayan sangat terbatas, ini disebabkan pembuatan bakso ikan tuna berdasarkan pada pesanan dan musim penangkapan ikan tuna serta belum menerapkan sistem persediaan bahan baku (Astuti, 2009). Selain itu, belum adanya pencatatan keuangan yang baik. Hasilnya, mitra diberikan saran bagaimana menjalankan bisnis, mulai dari proses penyediaan bahan baku dengan sistem persediaan bahan baku, proses produksi yang berkesinambungan, hingga pengelolaan keuangan dengan menempatkan pencatatan arus kas masuk dan keluar sehingga dapat digunakan sebagai dasar pendanaan kepada pihak lain secara berkelanjutan.

- Pemasaran

Pemasaran yang akan dilakukan mitra belum efektif dan efisien hal ini disebabkan pemasaran yang dilakukan masih bersifat pasif, yakni dengan menunggu konsumen datang (pesanan) dan terbatas pada satu tempat serta kemasan bakso ikan tuna yang kurang menarik. Bagus hasilnya, tim membuat label kemasan bakso ikan tuna dan melakukan sosialisasi dan pelatihan strategi pemasaran dengan

memperluas jaringan perusahaan pemasaran mitra, menempatkan item bakso ikan tuna di supermarket, toko oleh-oleh desa falabisahaya, dan media sosial.



Gambar 3. Pengemasan Bakso Ikan

•Produksi

Permasalahan lain yang ditemukan pada mitra terkait produksi adalah minimnya peralatan, sehingga memengaruhi proses pembuatan abon ikan tuna, khususnya persediaan bahan baku cukup banyak, yaitu ikan tuna yang merupakan bahan utama pembuatan abon. Oleh sebab itu, untuk menunjang kegiatan produksi dan mengatasi masalah keterbatasan peralatan, maka tim PKM memberikan bantuan beberapa peralatan untuk menunjang kegiatan operasional mitra seperti panci, kompor dan sendok masak. Tujuan pemberian peralatan dengan tingginya jumlah tangkapan ikan tuna di Desa Falabisahaya, maka mendorong Istri nelayan (mitra) untuk memproduksi abon ikan tuna. Pengelolaan abon ikan dapat meningkatkan nilai simpan ikan (Tazwir, 1992).



Gambar 4. Produk Olahan Bakso Ikan Tuna

•Pengolahan

Lokasi pemrosesan sangat penting saat memulai bisnis. Minimnya fasilitas pengolahan yang memenuhi persyaratan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) menjadi salah satu kendala mitra. Untuk membantu mitra dalam hal ini istri nelayan dalam memperoleh izin SIUP (Surat Izin Usaha Dagang), tim PKM harus menawarkan solusi dengan memperbaiki tempat pengolahan dan menyewa tempat pengolahan yang steril. melanjutkan usaha bakso ikan tuna sesuai dengan ketentuan yang telah disepakati.



Gambar 5. Produk untuk pemasaran

Istri nelayan ini sangat senang dengan pengurusan kelompok masyarakat dalam persiapan pembuatan bakso karena mendapat informasi baru berupa petunjuk cara pembuatan bakso ikan yang memiliki keunggulan kuliner yang luar biasa. Mereka juga mempelajari teknik baru untuk memperkuat makanan laut yang dihaluskan atau dihancurkan. Mentoring mahasiswa telah melakukan tugas yang mirip dengan latihan pembuatan bakso ikan. Banyak individu yang spesialis telah menyelesaikan tugas komparatif. Menurut (Nuraida, 2019) dengan judul “Pendampingan dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Perempuan Nelayan di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai”, pendampingan dan perencanaan yang dilakukan meningkatkan kepercayaan daerah setempat dalam meningkatkan pendapatan mereka (Pengganda Pendapatan). /IM), yang dapat menopang perekonomian kelompok masyarakat Pulau Sembilan di Kabupaten Sinjai. (Diniarti et al., 2020) yang beranggotakan 6 orang yang terdiri dari nelayan dan mitra nelayan dilakukan oleh pemerintah daerah dengan judul “Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Olahan Makanan Berbahan Dasar Tuna”. Pangan olahan berbahan dasar ikan dipilih karena mudah disiapkan, memiliki nilai gizi yang sangat baik, dan memiliki umur simpan yang lama. Produk ini bisa dipasarkan ke luar kota selain dijadikan sebagai cemilan rumahan, yang akan membantu keluarga pemancing menambah penghasilan. Aktivitas para ibu telah meningkatkan pemahaman mereka tentang makanan ikan dan memberi mereka lebih banyak kemungkinan untuk mengolah dan mengatur pengaturan dengan ikan. (Kusumaningsih & Retnoningtyas, 2019) dengan judul “Persiapan Pembuatan Cob Bill di Desa Galiran Semarapura, Kelod, Kabupaten Klungkung, Bali” yang menghasilkan pelaksanaan persiapan penanganan pemusnahan yang melibatkan langsung pembudidaya muda, dan hasilnya digunakan sebagai menu makanan. Keahlian dalam menangani perlengkapan rumah tangga ini sangat baik untuk memberikan bekal dan bekal kemampuan untuk masa depan yang dapat dikembangkan sebagai usaha di Rumah Singgah Budi Suci. Penggunaan ikan yang berdaging putih memiliki tekstur yang pas dalam pembuatan bakso. Salah satu penjelasannya adalah karena bakso dan nugget memiliki tekstur yang kenyal dan enak (Poernomo et al., 2013).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pada tanggal 14 Juni 2023, para istri nelayan dan peserta mengikuti kegiatan dan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna sebagai berikut:

1. Ibu-ibu Desa Falabisahaya, khususnya para istri nelayan yang antusias dengan latihan memasak bakso ikan tuna, dapat memanfaatkan kegiatan pengabdian dan pelatihan ini.
2. Latihan Bakso ikan Tuna Akan Mengungkap Pasangan Nelayan, Ternyata Ada Beberapa Observasi Menarik. Ikan tuna memiliki nilai gizi yang sangat tinggi dan bisa dijadikan makanan ringan seperti bakso atau somay.
3. Wawasan atau keahlian produksi bakso ikan Tuna, peserta juga sudah bisa membuat barang yang siap dipasarkan berbahan dasar bakso ikan.

Saran

Adapun yang menjadi saran untuk keberlanjutan program ini di antaranya, kedua mitra dapat melakukan pengontrolan olahan ikan tuna mengingat Desa Falabisahaya adalah salah satu daerah penghasil ikan tuna. Peran serta pemerintah setempat sangat diharapkan untuk membantuh dalam proses pendampingan secara kontinu sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha kecil dan menengah khususnya di Desa Falabisahaya Kecamatan Mangoli Utara.

1. Pendampingan kepada ibu-ibu mengenai manajemen usaha lanjutan sampai mendapatkan izin BPOM, MUI dan Mendapatkan SIUP.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Harahab, N., & Boimin. (2017). Training On Tuna Fish Processing “Mina Sari” SME’S With Spinner Implementation In Malang Regency. *Journal Of Innovation And Applied Technology*, 3(1), 362–369. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jiat.2017.003.01.2>.
- Astuti, E. (2009). Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso Dari Surimi Ikan Hasil Tangkapan Sampingan (HTS). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49–54.
- Ismail, F., Marus, I., Irfan, M., Andriani, R., & Muchdar, F. (2022). Pengolahan Ikan Tuna Untuk Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 759–769.
- Hanoatubun, S. (2020). Dampak Covid – 19 Terhadap Perekonomian Indonesia. *Journal of Education, Psychology and Counseling*, 2(1): 146–53.
- Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W., & Sulastris, Y. (2018). Analisa Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Abon Ikan Di Tanjung Karang, Kota Mataram Financial. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 69–75
- Jusniati., Patang., & Kadirman. (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jusniati, Et Al/Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66
- Kobesi, P., & Hutapea, A. N. (2016). Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan Di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara (Studi Kasus Pada Kelompok Pengolahan Abon Ikan Pantura Wini). *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*, 1(2): 21–23.
- Nahrudin., & Zulfan. (2014). “Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Hasil Perikanan Di Kelurahan Sumpang Binangae Kabupaten Barru.” *Otoritas : Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 4(1):92–100.
- Novia, C., & Soedarmadji, W. (2019). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Melalui Aneka Olahan Ikan Tongkol. *Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(1), 37–41.
- Nuraida, N. (2019). *Jurnal Biology Science & Education* 2019.
- Nurilmala, M., Jacob, A. M., & Dzaky, R. A. (2017). Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2): 339– 50. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.18049>.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(1), 28–33.
- Sundari, R.S., & Umbara, D.S. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 4(1): 36–43. mebis.upnjatim.ac.id.
- Tazwir. (1992). *Pembuatan Sosis dan Bakso Ikan. Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Hasil Panen Perikanan*. Jakarta (ID) : Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan.