# Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bakso dari Ikan Bandeng pada Desa Alue Dua Muka O Guna Mengembangkan Potensi Desa

# Hayatun Nufus\*1, Awalu Rahman2, Nina Fahriana3, Ellida Novita Lidya4

<sup>1,2,3,4</sup>Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Samudra, Indonesia e-mail: <a href="https://hayatunnufus1366@gmail.com">hayatunnufus1366@gmail.com</a>, ninafahriana@unsam.ac.id<sup>2</sup>

#### Abstrak

Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di desa Alue Dua Muka O, Kecamatan Idi Rayeuk, Kabupaten Aceh Timur, masih tergolong rendah. Dalam meningkatkan perekonomian maka dilakukan pengabdian masyarakat tentang pelatihan pembuatan produk olahan bakso dari ikan bandeng kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan olahan dari ikan Bandeng dengan mengembangkan usaha rumahan atau homemade pada ibu-ibu rumah tangga di desa Alue Dua Muka O. ikan bandeng yang digunakan adalah hasil tambak pada desa Alue Dua Muka O. proses pembuatan bakso ikan bandeng ini terdiri atas tahapan persiapan, alat, dan bahan. Metode yang diterapkan pada pelatihan ini adalah metode demonstrasi, pelatihan atau penyuluhan. Demonstrasi pengelolahan bakso ikan bandeng, dan pelatihan pengelolaan bakso ikan bandeng. Hasil dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan bakso ikan bandeng ini adalah ibu-ibu dan masyarakat desa yang dapat memahami produk olahan bakso ikan banden yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahang sehingga dapat mempunyai penghasilan tambahan. Dan juga dengan adanya tambak pada desa Alue Dua Muka O, dimana tambak tersebut adalah sumber mata penghasilan atau mata pencarian desa Alue Dua Muka O, maka dapat dimanfaatkan hasil tambak yang diolah dan dapat menambah ekonomi ibu-ibu dan masyarakat di desa Alue Dua Muka O.

Kata kunci: Alue Dua Muka O, Bakso, Bandeng, Masyarakat, Perikanan

#### Abstract

Empowerment of housewives in the village of Alue Dua Muka O, Idi Rayeuk District, East Aceh Regency. Still relatively low, in improving the economy, community service is carried out on training in making processed meatball products from milkfish in Alu Dua Muka O village, this activity aims to empower home-based or homemade businesses for housewives in Alue Dua Muka O village. The result of ponds in the village of Alue Dua Muka O. this activity consists of stages of preparation, tools, and materials. Demonstration of milkfish meatball management, and training of milkfish meatball management. The results of the outreach and training of milkfish meatballs are women and village communities who understand the processed products of milkfish meatballs. So that women and the community can do a homemade type of selling business in Alue Dua Muka O village. Mothers and the community can have additional income. And also with the existence of a pond in the village of Alue Dua Muka O. where the pond is a source of income pr livelihood for the village of Alue Dua Muka O. the processed fish poinds can be used and can increase the economy of women and the community in the village of Alu Dua Muka O.

Keywords: Alue Dua Muka O, Civil, Fishery, Meatball, Milkfish

## 1. PENDAHULUAN

Desa Alue Dua Muka O merupakan desa yang terletak di wilayah kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur, desa tersebut berbatasan langsung dengan wilayah sebelah Utara dengan selat Malaka sebelah Timur dengan Ulee Blang, sebelah Selatan dengan Alue Dua Muka S dan sebelah barat dengan kecamatan Darul Aman. Desa Alue Dua Muka O juga memilki luas tanah sawah sekitar 4 Ha, tanah lading 32 Ha dan kolan/tambak 90 Ha.

Desa Alue Dua Muka O merupakan desa yang berdekatan langdung di daerah pesisir pantai, sehingga mata pencarian masyarakat desa Alue Dua Muka O adalah sebagai nelayan, petani tambak ikan bandeng dan udang faname dan petani padi. Masyarakat pada Desa Alue Dua Muka O tergolong dominan bermata pencarian sebagai petani tambak. Tetapi dari data warga setempat didaerah tersebut produksi tambak dari tahun ketahunnya mengalami penurunan dan

banyak sekali hambatannya, salah satunya yaitu kurangnya perhatian daerah tersebut terhadap perbaikan tambak. (Rusydi & Khalil, 2020)

Pada Desa Alue Dua Muka O, mengolah hasil tambak maupun hasil perikanan lainnya menjadi salah satu solusi untuk membantu permasalahan yang dihadapi oleh petani tambak dan keluarganya, dan bisa dimanfaatkan oleh masyarakat terutama ibu-ibu. Dengan pengolahan hasil tambak tersebut, masyarakat terutama ibu ibu pada Desa Alue Dua Muka O dapat membantu ekonomi keluarga dan dapat mendorong petani tambak untuk berupaya meningkatkan produksi hasil tambak.(Rusydi & Khalil, 2020)

Pengelolahan hasil tambak yang berpotensi untuk dapat dikembangkan di Desa Alue Dua Muka O adalah pengelolahan ikan bandeng. Ikan bandeng adalah salah satu jenis ikan yang dibudidayakan di air payau dengan nama latin *Chanos chanos*. Ikan ini merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di berbagai wilayah di Indonesia termasuk provinsi Aceh. Ikan Bandeng memiliki Tekstur daging yang lembut, dan mempunyai nutrisi yang baik, serta rasa yang enak menjadikan ikan ini banyak disukai oleh kalangan masyarakat. Pengelolahan ikan bandeng menjadi bakso ikan bandeng dapat menjadi produk unggulan yang dapat dikembangkan di Desa Alue Dua Muka O. bakso ikan mempunyai rasa yang unik dengan tekstur yang empuk dan gurih dan juga enak disajikan jika di goreng. Produk olahan ikan bandeng ini merupakan peluang besar untuk dipasarkan. Masyarakat juga bisa mendapatkan gizi dari ikan bandeng dengan cara mudah dan nikmat yaitu dengan cara mengolah nya menjadi produk olahan ikan yaitu bakso ikan bandeng dan diyakini memiliki nutrisi yang baik bagi kesehatan manusia. Ikan bandeng memiliki kandungan nutrisi daging ikan yang tinggi. Ikan bandeng memiliki kandungan protein 20-24%, asam amini, asam lemak, mineral, dan vitamin. (Hafiludin, 2015)

Maka dari itu tujuan pelatihan pembuatan bakso pada Desa Alue Duam Muka O dari ikan Bandeng dapat memberikan ilmu baru kepada masyarakat terutama ibu-ibu untuk dapat dikembangkan agar dapat menghasilkan dan dapat membantu ekonomi keluarga pada Desa Alue Dua Muka O.

# 2. METODE

Metode yang digunakan dalam program ini adalah penyuluhan dan praktik. Pelaksanaan penyuluhan pembuatan bakso ini adalah dosen program studi teknik sipil, fakults teknik, Universitas Samudra, dan mahasiswa yang mengikuti program KKNT 2021 yang terdiri dari 11 (sebelas) orang. Peserta dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu masyarakat Desa Alue Dua Muka O. peserta terdiri dari 12 (duabelas) orang yang dibagi menjadi 4 (empat) kelompok, setiap kelompok terdiri atas 3 (tiga) orang. Penyuluhan bekerjasama dengan pihak perangkat desa, dan ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Alue Dua Muka O.

Alat dah bahan yang diperlukan untuk membuat olahan menjadi produk bakso anatara lain, sebagai berikut. Jenis peralatan yang digunakan yaitu kompor, gas, wajan, blender, baskom, ember, talam, sendok masak, piring, panic. Untuk Jenis Bahan diantaranya yaitu Tepung Tapioka 100 gram, Garam 1 bks, Ikan Bandeng 2 kg, Penyedap Rasa 1 bks, Air Es secukupnya, Bubuk Merica 1 bks, Minyak Goreng 2 sdt, Bawang Putih 8 siung, Bawang Merah 4 siung, Air secukupnya

Cara Kerja pada pembuatan bakso ikan bandeng adalah pertama Bersihkan ikan bandeng dari sisik nya, dan buang isi perutnya. Setelah ikan dibersihkan, rebus ikan dengan api sedang, jangan terlalu lama pada tahap proses perebusan ini. Selanjutnya, ikan diangkat dan didinginkan. Kemudian ikan di pisahkan dengan tulangnya. Suir-suir ikan sampai bagian ikan menjadi kecil Setelah itu, haluskan ikan dengan blender, masukkan ikan ke dalam blender. Untuk bumbu, haluskan bawang putih, bawang merah, dan tambahkan sedikit minyak goreng. Untuk adonan, masukkan tepung tapioka dan ikan yang sudah halus lalu aduk rata, kemudian campurkan bumbu yang sudah dihaluskan, kemudian aduk kembali, lalu masukkan penyedap rasa, merica, dan garam dan aduk kembali. Lalu masukkan sedikit air es dan aduk kembali. Setelah itu, bentuk bakso berbentuk bulat, lalu panaskan air dalam panci dan masukkan bakso

yang sudah di bentuk tadi. Jika sudah mengapung, angkat bakso, Dan siap dihidangkan. Bakso bisa ikan bandeng ini juga bisa digoreng.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebar luaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan yang dilaksanakan pada Desa Alue Dua Muka O mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Dan kegiatan tersebut mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.

Dalam pelatihan pembuatan bakso dari ikan bandeng ini kepada ibu-ibu rumah tangga didapatkan sebanyak 10 (sepuluh) orang ibu-ibu rumah tangga yang mampu mengaplikasikan pelatihan pembuatan bakso kepada warga setempat

Kegiatan pelatihan pengelolahan bakso dari ikan bandeng terdiri atas kegiatan mengelola ikan bandeng menjadi bakso. Adapun tahapan dari pelatihan tersebut meliputi: pemisahan ikan dengan tulang, penghalusan daging ikan, penggilingan dan pencampuran bumbu, membuat adonan bakso, dan pembentukan bakso.



Gambar 1. Pemaparan Pembuatan Bakso



Gambar 2. Pemaparan Pembuatan Bakso



Gambar 3. Pemaparan Pembuatan Bakso

Hasil yang diperoleh dari pelatihan pembuatan bakso ikan bandeng pada Desa Alue Dua Muka O ialah ibu ibu atau masyarakat pada Desa tersebut mendapatkan ilmu baru dan dapat menerapkan olahan bakso yang bisa meningkatkan ekonomi keluarga. Dengan memanfaatkan hasil tambak yang merupakan salah satu sumber mata pencarian masyarakat pada Desa tersebut.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan bakso ikan bandeng memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu masyarakat Desa Alue Dua Muka O. ibu-ibu masyarakat desa yang memahami perkembangan produk olahan bakso dari ikan bandeng lumayan banyak, walaupun tidak seluruhnya. Pelatihan pembuatan bakso dari ikan bandeng memberikan keterampilan kepada ibu-ibu Desa Alue Dua Muka O untuk bisa memanfaatkan dan mengolah ikan bandeng dari hasil tambak mereka dan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi mereka.

Saran yang dapat diberikan untuk berkelanjutan program ini di masa depan adalah hendaknya dapat di lanjutkan dan dapat dikenalkan keluar desa dan menjadi sumber penghasilan baru untuk Desa Alue Dua Muka O.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Guru, K., & Kab, A. (2022). *Pelatihan Pengembangan Bahan Ajar Multimedia dalam Meningkatkan. 2*(1), 223–226.
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda the Analysis of Nutritional Content of Milkfishes Which Come From Different Habitats. *Kelautan*, 8(1), 37–43. http://journal.trunojoyo.ac.id/jurnalkelautan
- Haikal, M., Lydia, E. N., Haical, M., Isma, F., Sihite, E., Silalahi, Y. I., & Purwandito, M. (2022). Pemberdayaan Kreativitas Masyarakat Melalui Pembuatan Rindang (Risol Isi Ikan dan Udang) dan Kerupuk Ikan Bandeng di Desa Seuneubok Peusangan Kecamatan Peureulak Kabupaten Aceh Timur. 2(1), 205–210.
- Rusydi, R., & Khalil, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Batuphat Timur Melalui Keterampilan Pengolahan Dendeng Ikan Bandeng. *Jpm: Jurnal Pengabdian Masyarakat,* 1(2), 58–64.
- Sukapiring, D. N., Situmorang, N., Sari, D. N., Novianti, L., Sembiring, J., Khairani, S., Utami, K., & Depari, N. R. S. (2022). *Pelatihan Pembuatan Paper Soap ( Sabun Kertas ) di Desa Sidodadi Ramunia Kecamatan Beringin Kabupaten Deli Serdang.* 2(1), 211–216.