

Pelatihan Pembuatan Produk Bakso Stik dari Olahan Ikan Bandeng pada Desa Alue Dua Muka O sebagai Bentuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat

Siti Juleha*¹, Rasidin², Nova Purnama Lisa³

^{1,2,3}Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Samudra, Indonesia

*e-mail: sitituan000@gmail.com¹, rasidingayo07@gmail.com², novapurnamalisa@unsam.ac.id³

Abstrak

Pemerdayaan masyarakat pada Desa Alue Dua Muka O, Kecamatan Idi Rayeuk, Kabupaten Aceh Timur hanya menganyam tikar dari bahan daun pandan liar. Maka dari itu untuk meningkatkan perekonomian pada masyarakat Alue Dua Muka O terutama bagi ibu-ibu rumah tangga dilakukan pengabdian masyarakat yaitu pembuatan produk bakso stik dari olahan ikan bandeng pada Desa Alue Dua Muka O. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan usaha rumahan atau homemade pada ibu-ibu rumah tangga dan bisa menambah ekonomi masyarakat dan ibu-ibu pada Desa Alue Dua Muka O. Metode yang dipakai ialah pelatihan, pemaparan dan demonstrasi pembuatan bakso stik dari ikan bandeng di Desa Alue Dua Muka O. Ikan bandeng yang diolah diambil dari hasil tambak masyarakat Alue Dua Muka O, karena hampir semua masyarakat pada Desa Alue Dua Muka O memiliki tambak ikan bandeng. Proses pembuatan bakso stik dari olahan ikan bandeng terdiri dari berbagai proses yaitu persiapan, alat dan bahan. Hasil dari kegiatan penyuluhan dan pelatihan bakso stik ikan bandeng ini yaitu ibu-ibu dan masyarakat desa bisa memahami cara pembuatan produk olahan bakso stik ikan bandeng. Sehingga masyarakat dan ibu-ibu Alue Dua Muka O dapat menerapkan dan dapat membuka bisnis tambahan rumahan atau homemade.

Kata kunci: Bakso Stik, Bandeng, Masyarakat, Tambak Ikan

Abstract

Community empowerment in Alue Dua Muka O Village, Idi Rayeuk District, East Aceh Regency is only weaving mats from wild pandan leaves. Therefore, to improve the economy of the Alue Dua Muka O community, especially for housewives, community service is carried out, namely the manufacture of meatball stick products from processed milkfish in Alue Dua Muka O Village, this activity aims to empower home-based or homemade businesses for women. housewives and can increase the economy of the community and mothers in Alue Dua Muka O Village. The method used is training, presentation and demonstration of making meatball sticks from milkfish in Alue Dua Muka O Village. Processed milkfish is taken from community ponds Alue Dua Muka O, because almost all people in Alue Dua Muka O Village have milkfish ponds. The process of making meatball sticks from processed milkfish consists of various processes, namely preparation, tools and materials. The results of this outreach and training of milkfish sticks meatballs are that mothers and village communities can understand how to make processed products of milkfish sticks meatballs. So that the community and mothers of Alue Dua Muka O can apply and can open additional home-based or homemade businesses.

Keywords: Community, Fish Pond, Meatball Sticks, 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 memiliki luas desa sekitar 1,50 km², pada desa Alue Dua Muka O memiliki 3 dusun yaitu Bangka Wali, Setia Budi dan Tanjung Mulia, desa Alue Dua Muka O memiliki jumlah kepala keluarga sebanyak 59 kartu keluarga dan memiliki jumlah penduduk sebanyak 284 jiwa (dengan rincian 150 laki-laki dan 134 perempuan).

Desa Alue Dua Muka O juga memiliki luas tanah sawah sekitar 4 ha, tanah ladang 32 ha dan kolam/tambak 90 ha. Desa Alue Dua Muka O merupakan desa yang berdekatan langsung

dengan daerah pesisir pantai, sehingga mata pencaharian masyarakat di desa Alue Dua Muka O adalah sebagai nelayan dan petani tambak ikan bandeng. Akan tetapi dari data warga setempat di daerah tersebut produksi tambak dari tahun ke tahunnya mengalami penurunan dan banyak sekali hambatannya salah satunya yaitu kurangnya perhatian daerah tersebut terhadap perbaikan tambak dan jaringan pada tambak. Sehingga menyebabkan produksi tambak di desa Alue Dua Muka O kurang maksimal.

Hasil tambak pada desa Alue Dua Muka O di jual secara langsung tanpa di lakukan pengolahan terlebih dahulu, agar nilai jual hasil tambak bisa 2 kali lipat lebih banyak dari pada hasil tambak di jual langsung tanpa di olah terlebih dahulu. Pelatihan produk olahan bakso stik ikan bandeng bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan ibu-ibu pada Desa Alue Dua Muka O. Produk olahan hasil tambak ikan bandeng dapat meningkatkan perekonomian masyarakat pada desa Alue Dua Muka O sebagai solusi untuk membantu permasalahan yang di hadapi oleh petani tambak. Produk olahan hasil tambak ikan bandeng dapat mendorong ibu-ibu rumah tangga yang ada pada desa Alue Dua Muka O untuk membantu perekonomian keluarga (Wilfredo G. Y., Villaluz, A. C., Soriano, M. G. G., & Santos, 2007).

Pengelolaan hasil tambak yang berpotensi untuk dapat di kembangkan di desa Alue Dua Muka O yaitu pengelolaan ikan bandeng. Ikan bandeng juga merupakan ikan yang tidak bisa disimpan terlalu lama karena akan menyebabkan kualitas dari ikan tersebut menurun (Pasaribu, 2004). Bandeng merupakan salah satu komoditas yang strategis untuk memenuhi kebutuhan protein yang relatif murah dan digemari oleh konsumen di Indonesia. Sebagai salah satu produk perikanan, ikan bandeng merupakan komoditas yang sangat mudah mengalami penurunan mutu (busuk). Agar petani tidak mengalami kerugian dengan hal ini dan semua kalangan bisa menikmati dan merasakan nutrisi ikan bandeng, maka dapat dilakukan olahan produk pada ikan bandeng (Hafiludin, 2015b).

Olahan ikan bandeng dapat di olah menjadi produk bakso stik yang berbahan dasar ikan bandeng dan dapat menjadi produk unggulan yang dapat di kembangkan di desa Alue Dua Muka O. Bakso stik ikan bandeng memiliki rasa yang unik serta gurih dengan tekstur yang empuk dan lebih enak jika di sajikan setelah di goreng. Bakso stik ikan merupakan hasil olahan daging ikan yang di haluskan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50 %, di campur dengan tepung pati dan di bentuk stik. Olahan bakso stik sama halnya dengan olahan bakso pada umumnya hanya saja bentuknya yang berbeda (Nurjanah, Tati, N., & Fatmawati, 2007).

Bakso stik merupakan bentuk lain dari bakso pada umumnya akan tetapi bakso memiliki cita rasa yang lezat. Bakso adalah makanan khas Indonesia yang di gemari banyak orang. Bakso juga merupakan kuliner lezat dari hasil kuliner tionghoa pada abad ke-17. Produk bakso stik di sukai oleh banyak kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa serta masyarakat juga dengan mudah mendapatkan gizi dari ikan bandeng. Ikan bandeng memiliki kandungan protein 20-24 % asam amino, asam lemak, mineral dan vitamin. Produk olahan ikan bandeng ini merupakan peluang besar untuk di pasarkan dan dapat membantu perekonomian masyarakat Alue Dua Muka O (Www.minapoli.com, 2019).

2. METODE

Metode yang digunakan dalam program ini yaitu penyuluhan dan praktik. Pelaksanaan penyuluhan pembuatan bakso stik ini adalah Dosen Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Samudra dan Mahasiswa yang mengikuti program KKNT 2021 yang terdiri dari 11 (sebelas) orang. Peserta atau sasaran dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu masyarakat pada desa Alue Dua Muka O peserta terdiri dari 12 (dua belas) orang yang di bagi menjadi 4 (empat) kelompok dan setiap kelompok terdiri dari 3 (tiga) orang. Kegiatan ini di bantu juga oleh pihak perangkat desa Alue Dua Muka O.

Tahapan-tahapan kegiatan pelatihan pembuatan produk bakso stik pada Desa Alue Dua Muka O yaitu pengumpulan masyarakat dan selanjutnya pemaparan tentang potensi Desa yang dapat dimanfaatkan untuk menambah ekonomi masyarakat. Selanjutnya, demonstrasi pembuatan produk olahan bakso stik ikan bandeng. Selanjutnya, proses pembuatan bakso

bersama masyarakat dan ibu-ibu Desa Alue Dua Muka O, hasil dari demonstrasi pembuatan bakso stik yaitu pembagian produk yang telah selesai.

Untuk membuat produk bakso stik dari olahan ikan bandeng memerlukan alat dan bahan, antara lain sebagai berikut. Peralatan yang di gunakan yaitu kompor, gas, wajan, panci, sendok makan, sendok goreng, pisau, blender, baskom, ember, talam, piring dan sarung tangan plastik. sedangkan bahan yang di gunakan 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 dan air secukupnya (Tjiptono, 2010).

Langkah-langkah pembuatan bakso stik ikan bandeng yaitu pertama, bersihkan ikan bandeng dari sisiknya dan buang isi perutnya. Setelah ikan dibersihkan, rebus ikan dengan api sedang (pada proses perebusan tidak terlalu lama). Selanjutnya ikan di angkat dan di dinginkan. Kemudian, ikan dipisahkan dari tulangnya. Suir-suir daging ikan menjadi bagian kecil. Setelah itu, haluskan ikan dengan blender. Untuk bumbu, halus kan 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 di haluskan dan aduk kembali. Lalu masukkan sedikit air es pada saat adonan sedang di aduk. Setelah adonan selesai pipihkan adonan mejadi rata dengan ketebalan sesuai selera dan potong adonan yang sudah di pipihkan sesuai selera. Setelah itu bentuklah adonan menjadi stik. Kemudian panaskan air dalam panci hingga mendidih lalu masukkan bakso stik yang sudah di bentuk, tunggu sampai bakso stik mengapung. Jika bakso stik sudah mengapung maka angkat dan tiriskan. Bakso stik sudah bisa di hidangkan dan lebih lezat lagi jika bakso stik di goreng (Soebato, 2015).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan usaha untuk menyebar luaskan ilmu pengetahuan, teknologi serta seni kepada masyarakat. Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan pada desa Alue Dua Muka O mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik itu dalam kegiatan perubahan perilaku (sosial), kebijakan dan ekonomi. Kegiatan tersebut juga mampu memberikan perubahan bagi individual/masyarakat maupun institusi baik itu dalam jangka pendek ataupun jangka panjang (Rusydi, R., dan Khalil, 2020).

Demonstrasi pembuatan bakso stik ini dilakukan di posko Desa Alue Dua Muka O. Dan dilaksanakan pada bulan Juli-September. Dalam pelatihan pembuatan produk stik bakso dari olahan ikan bandeng yang telah dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga pada Desa Alue Dua Muka O di dapatkan sebanyak 10 (sepuluh) ibu-ibu rumah tangga yang mampu mengaplikasikan pelatihan pembuatan produk stik bakso dari olahan ikan bandeng. Sedangkan ibu-ibu atau masyarakat yang lain hanya dapat memahami cara pembuatan bakso stik ikan bandeng (Hafiludin, 2015a).

Respon dari masyarakat desa Alue Dua Muka O terhadap pelatihan bakso stik ikan bandeng ini sangat responsif dan tertarik akan pembuatan serta inovasi yang dilakukan, karna belum pernah ada sebelumnya. Manfaat lainnya yang di dapatkan berupa daya simpan bakso stik yang lebih lama, karena bakso stik dapat disebut dengan *frozen food* yang dapat di simpan dalam lemari es dan dapat digunakan dalam jangka waktu yang cukup lama serta dapat dimasak kapan saja. Oleh karena itu, bakso stik ikan bandeng ini sangat menarik untuk di produksi dalam jangka besar (Kotler, 2009).

Proses distribusi dapat berupa olahan yang sudah di goreng maupun yang siap digoreng. Pengemasan produk ini menggunakan plastik klip zipper yang dapat diisi beberapa buah bakso stik. Produk ini juga diberikan label pada kemasan yang bernama bakso stik muka O. Berikut produk dan kegiatan dilakukan di desa Alue Dua Muka O, Kecamatan Idi Rayeuk, Kabupaten Aceh Timur, Provinsi Aceh.

3.1. Pelatihan Pembuatan Bakso Stik Oleh Ibu-Ibu Masyarakat Alue Dua Muka O

Kegiatan pelatihan pembuatan produk bakso stik dari olahan ikan bandeng terdiri tas

beberapa tahapan. Diantaranya yaitu, pemisahan daging ikan dari tulang, penghalusan daging ikan, penggilingan dan pencampuran bumbu, membuat adonan bakso stik dan pembentukan bakso stik (Afriani et al., 2020).



Gambar 1. (a) Pelatihan Pembuatan Bakso Stik ikan bandeng (b) Pelatihan cara membuat Bakso Stik ikan bandeng Bersama Ibu PKK pada desa Alue Dua Muka O



Gambar 2. (a) Proses Pembuatan Bakso Stik ikan Bandeng di posko pada Desa Alue Dua Muka O (b) foto bersama ibu PKK peserta sosialisasi bakso stik ikan bandeng di Desa Alue Dua Muka O

Dampak yang di terima oleh masyarakat Alue Dua Muka O dalam pelatihan ini yaitu ibu-ibu/masyarakat pada desa tersebut dapat menerima ilmu baru dan mampu menerapkan ilmu tersebut untuk meningkatkan perekonomian keluarga, dengan memanfaatkan hasil tambak yang merupakan sumber utama mata pencaharian masyarakat pada Desa Alue Dua Muka O. Dengan demikian, dampak pelatihan ini membawa hal positif serta melatih masyarakat untuk lebih kreatif, produktif dan berinovatif dalam mengembangkan olahan hasil tambak pribadi pada desa Alue Dua Muka O.

4. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk bakso stik dari olahan ikan bandeng memiliki dampak positif pada masyarakat Alue Dua Muka O terutama dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga. Masyarakat pada desa Alue Dua Muka O memahami perkembangan produk olahan dari ikan bandeng dengan sangat baik. Pelatihan pembuatan produk bakso stik dari olahan ikan bandeng dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat sebagai sumber pendapatan tambahan.

Saran yang dapat diberikan untuk keberlanjutan program ini pada masa depannya yaitu dapat di lanjutkan dan di kenalkan keluar desa serta menjadi sumber penghasilan baru untuk masyarakat di desa Alue Dua Muka O.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, R. I., Khodijah, I., Bangsa, U. B., & Bandeng, B. (2020). *Ikan Bandeng Di Desa Sawah Luhur*. 01(02), 153–161.
- Hafiludin. (2015a). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Trunojoyo Dan Kelautan*, 1, 37–43.
- Hafiludin. (2015b). 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>
- Kotler, P. dan K. L. K. (2009). *Manajemen Pemasaran*. 1.
- Nurjanah, Tati, N., & Fatmawati, Z. (2007). *Karakteristik mutu ikan bandeng (Chanos chanos) di Tambak Sambiroto Kabupaten Pati Jawa Tengah*. 1, 1–7.
- Pasaribu, A. M. (2004). Kajian sistem modular pada usaha tani ikan bandeng (Chanos chanos, Forskal) di Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7, 187–192.
- Rusydi, R., dan Khalil, M. (2020). Pemerdayaan Masyarakat Desa Batuphat Timur Melalui Keterampilan Pengolahan Dendeng Ikan Bandeng. *Pengabdian Masyarakat*, 2, 58–64.
- Soebato. (2015). *Pemberdayaan Masyarakat*. 1.
- Tjiptono, F. (2010). *Strategi Pemasaran*. 1.
- Wilfredo G. Y., Villaluz, A. C., Soriano, M. G. G., & Santos, M. N. (2007). *Milkfish production and processing technologies in the Philippines*. 2, 96.
- Www.minapoli.com. (2019). *Enam Manfaat Ikan Bandeng Untuk Kesehatan, Kaya Nutrisi*. 1.

Halaman Ini Dikосongkan