

PEMBERDAYAAN NELAYAN DI KELURAHAN PINCENGPUTE DALAM PENGOLAHAN IKAN DOYOK MENJADI PRODUK BAKSO DAN NUGGET

Fajriyati Mas'ud*, Sri Indriati, dan Vilia Darma Paramita

**e-mail:fajri888@poliupg.ac.id*

Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

Diserahkan tanggal 29 April 2019, disetujui tanggal 8 Mei 2019

ABSTRAK

Ikan Doyok berkembangbiak di Danau Tempe dan jumlahnya cukup melimpah, tetapi tidak disukai karena memiliki banyak duri halus, sehingga banyak yang terbuang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat nelayan di Kelurahan Pincengpute guna memberikan nilai ekonomi bagi ikan doyok dalam bentuk olahan bakso dan nugget ikan yang dapat dijual sehingga mampu memberikan kontribusi ekonomi kepada masyarakat setempat. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan pengolahan ikan doyok menjadi produk bakso dan nugget ikan. Masyarakat melakukan uji sensorik terhadap warna, rasa, dan aroma produk, hal ini merupakan bentuk partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini selain menyediakan ikan doyok sebagai bahan utama dalam kegiatan ini.

Kata kunci: Pincengpute, ikan doyok, bakso, nugget ikan.

ABSTRACT

Doyok fish breed in Lake Tempe and the amount is quite abundant, but it is not preferred because it has many fine spines, so much is wasted as waste. The purpose of this activity is to empower the community of Pincengpute to provide economic value for doyok fish in the form of processed meatballs and fish nuggets, which can be sold so as to provide an economic contribution to the local community. The specific target to be achieved is the formation of an economically independent society with the entrepreneurial processing of fish products of economic value. This activity is carried out in the form of counseling, demonstration and training of doyok fish processing into meatball and fish nugget products. The community tests the color, taste and odor sensors. This is a form of community participation in this activity besides providing doyok fish as the main ingredient in this activity.

Keywords: Pincengpute, doyok fish, meatball, fish nugget.

PENDAHULUAN

Kelurahan Pincengpute terletak di Kabupaten Wajo, memiliki luas wilayah sekitar 5.480 m² dengan jumlah penduduk 3.416 jiwa, berjarak sekitar 181 km dari Makassar. Kelurahan Pincengpute terletak di pesisir Danau Tempe, danau tersebut merupakan sumber perikanan air tawar terbesar di Sulawesi Selatan, yang mensuplai kebutuhan konsumsi ikan air tawar sebagai sumber protein masyarakat setempat dan beberapa kabupaten di Sulawesi Selatan. Produksi ikan di Danau Tempe pada tahun 2016 yang sempat tercatat sekitar 19.361 ton, dan hanya sekitar 5.000 ton yang dapat dimanfaatkan untuk memberikan kontribusi ekonomi kepada masyarakat dan pemerintah

daerah. Kecilnya jumlah produksi ikan yang dapat dimanfaatkan tersebut umumnya dipengaruhi oleh perubahan iklim yang terjadi yang menyebabkan ikan tidak mampu bertahan hidup, hal tersebut menyebabkan ikan yang ditangkap di danau berukuran kecil-kecil sehingga sebagian tidak laku dipasaran untuk dijual segar. Sejak tahun 2013, muncul spesies baru di Danau Tempe yang oleh masyarakat setempat diberi nama "ikan Doyok" (Gambar 1) dan telah menjadi masalah tersendiri bagi nelayan, sebab jumlah tangkapan ikan ini terus bertambah namun tidak terlalu disenangi masyarakat akibat keberadaan tulang-tulang halus yang banyak pada dagingnya.



Gambar 1. Ikan doyok.

Tujuan kegiatan ini adalah mem-berdayakan masyarakat agar dapat memberikan nilai ekonomi pada ikan doyok dalam bentuk produk olahan bakso dan nugget ikan, yang dapat dijual sehingga dapat memberikan kontribusi ekonomi pada masyarakat setempat. Target khusus yang ingin dicapai adalah terbentuknya masyarakat yang mandiri secara ekonomi dengan adanya kegiatan wirausaha pengolahan produk ikan doyok yang bernilai ekonomi.

Harapan kedepan adalah terbentuknya UKM di Kelurahan Pincengpute yang dapat lebih meningkatkan perekonomian masyarakat.

Berdasarkan masalah yang ada, maka bersama pemerintah Kelurahan Pincengpute yang merupakan mitra pada kegiatan ini, telah disepakati untuk melakukan kegiatan yang dapat membekali masyarakat dengan pemahaman dan keterampilan tentang teknologi tepat guna pembuatan bakso dan nugget ikan yang dapat dijual. Pengolahan

ikan air tawar di Danau Tempe saat ini sudah mulai berkembang menjadi produksi surimi, produk tersebut selanjutnya dapat diolah lebih lanjut menjadi produk bakso, nugget, otak-otak, dan kaki naga ikan (Arsyad dkk., 2017).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk Penyuluhan, Demonstrasi, dan Pelatihan pengolahan ikan doyok menjadi produk bakso dan nugget ikan. Masyarakat melakukan uji sensori terhadap warna, rasa, dan aroma. Hal tersebut merupakan bentuk partisipasi masyarakat pada kegiatan ini disamping menyediakan ikan doyok sebagai bahan utama pada kegiatan ini.

1). Penyuluhan

Tema penyuluhan terdiri atas:

- a. Potensi ikan doyok serta metode pengolahan ikan air tawar yang tepat
- b. Jenis-jenis olahan ikan doyok yang dapat bernilai ekonomi
- c. Jenis-jenis kemasan pangan

Pemberian penyuluhan dengan metode ceramah, dilengkapi dengan alat peraga berupa gambar, dan poster tentang materi penyuluhan. Diskusi yang melibatkan masyarakat, pejabat dinas terkait, dan anggota PKK terkait materi penyuluhan

2). Demonstrasi dan pelatihan

Demonstrasi dan pelatihan yang dilakukan terdiri atas pemberian contoh dan pelatihan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan berbahan baku ikan doyok

Kegiatan pendampingan selama 3 (tiga) bulan merupakan bentuk evaluasi pelaksanaan program. Tim pelaksana melakukan pemantauan dan pendampingan keberlanjutan program, tingkat keberhasilan program dapat dinilai minimal di tingkat masing-masing rumah tangga mitra tela mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh dari hasil kegiatan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Realisasi pelaksanaan program dilakukan dengan uraian sebagai berikut:

1). Penyuluhan

Bahan-bahan untuk penyuluhan adalah materi-materi yang terkait dengan tema penyuluhan, dikumpulkan dari berbagai pustaka dan hasil-hasil penelitian. Materi-materi tersebut disusun dalam bentuk makalah sehingga diharapkan dapat lebih dimengerti oleh peserta. Tema penyuluhan yaitu "Potensi ikan doyok dan metode pengolahan ikan yang tepat". Tahap persiapan terdiri atas penyiapan bahan dan alat penyuluhan. Alat-alat yang disiapkan untuk penyuluhan adalah materi yang dibagikan kepada semua peserta dan spanduk kegiatan. Pelaksanaan penyuluhan terdiri atas pemberian penyuluhan dengan metode ceramah, dilengkapi dengan alat peraga berupa bahan tentang materi penyuluhan. Pada kegiatan ini peserta sangat antusias mengikuti penyuluhan, selanjutnya diskusi yang melibatkan masyarakat (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan.

2). Demonstrasi dan pelatihan

Pada kegiatan demonstrasi dan pelatihan terlebih dahulu dilakukan persiapan alat dan bahan untuk demonstrasi yang dilakukan sejak bulan April 2018 dengan membeli alat-alat dan bahan-bahan yang dibutuhkan. Demonstrasi yang dilakukan terdiri atas pemberian contoh pembuatan bakso dan nugget ikan doyok. Selanjutnya peserta melakukan uji sensorik terhadap produk. Penyerahan peralatan pengolahan ikan kepada mitra dilakukan setelah kegiatan pelatihan berlangsung.

Kegiatan tersebut dinilai cukup berhasil ditinjau dari antusias peserta dalam mengikuti setiap kegiatan, partisipasi aktif peserta selama kegiatan, serta harapan besar peserta untuk membuat usaha pengolahan ikan yang dilaksanakan secara berkelompok (Gambar 3). Uji sensorik secara umum peserta sangat menyukai produk yang dihasilkan, terutama produk nugget ikan, mengingat selama ini masyarakat hanya mengenal dan mengkonsumsi nugget curah yang dibeli di pasar.



Gambar 3. Kegiatan demonstrasi dan pelatihan.

Saat ini, masyarakat sangat merasakan manfaat dari hasil kegiatan ini. Ikan doyok dan ikan yang berukuran kecil sudah dapat diselamatkan dengan mengolahnya menjadi produk bakso dan nugget ikan (Gambar 4) yang ternyata sangat disukai oleh anak-anak. (Mas'ud dkk., 2017). Pengolahan ikan menjadi produk bakso dan nugget membuat anak-anak dapat mengkonsumsi ikan tanpa mereka tahu bahwa mereka telah mengkonsumsi ikan dalam bentuk / kenam-

pakan yang berbeda. Pencampuran sayur-sayuran wortel dan buncis pada adonan nugget ikan juga menambah nilai gizi pada nugget ikan, sehingga anak-anak yang tidak senang mengkonsumsi sayuran akhirnya dapat mengkonsumsinya dalam bentuk lain. Pencampuran sayur-sayuran pada adonan nugget tersebut juga dapat menambah kuantitas produk nugget yang diperoleh, sehingga dapat menambah keuntungan jika produk tersebut dijual.



Gambar 4. Produk bakso dan nugget ikan doyok.

Pada saat lebaran dan acara-acara syukuran bahkan pada acara pernikahan, masyarakat sudah mengurangi pembelian daging sapi yang cukup mahal sebagai lauk pauk, atau membeli telur yang biasanya merupakan menu sajian mereka pada acara-acara tersebut, masyarakat memanfaatkan ikan doyok dan ikan yang berukuran kecil yang diolah menjadi produk bakso nugget sebagai menu sajian mereka. Dengan kata lain, kegiatan ini sangat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen sangat membantu masyarakat untuk mengenal teknologi tepat guna olahan pangan. Pada kegiatan ini, teknologi pengolahan pangan khususnya pengolahan ikan doyok menjadi produk bakso dan nugget ikan dinilai cukup berhasil ditinjau dari antusias peserta dalam mengikuti setiap kegiatan, partisipasi aktif peserta selama kegiatan, serta harapan besar peserta untuk membuat usaha

pengolahan ikan yang dilaksanakan secara berkelompok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Kemenristek Dikti melalui DIPA Politeknik Negeri Ujung Pandang yang telah mendanai kegiatan ini, serta kepada pemerintah dan masyarakat Kelurahan Pincengpute atas partisipasi aktifnya selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyad, MA., Malle, S., Tartar, SU., Fitri, M., 2017. Penerapan Pengolahan Fish Jelly Ikan Air Tawar di Danau Tempe Kabupaten Wajo. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, Vol. 3, No. 1: 23-32.
- Dewi, EN., Ibrahim, R., Yusniva, N., 2011. Daya simpan bakso ikan nila merah yang diproses dengan metode penggorengan berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 6, No. 1: 6-12.
- Istanti, I., 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Kabupaten Wajo dalam Angka, 2016. Badan Pusat Statistik Kabupaten Wajo kerjasama dengan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Wajo.
- Mas'ud, F., Murdiningsih, H., Yuliani. 2017. Pengolahan Ikan Air Tawar Menjadi produk Nugget Ikan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, Vol. 2, No. 2: 124-132.
- Restu, 2016. Pengolahan Bakso Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* Vol 5. No.1.
- Haryati, S., Munandar, A., 2012. Penerapan konsep zero waste pada pengolahan bakso ikan bandeng. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol. II No. 2: 127-130.
- Sulthoniyah, STM, Sulistiyati, TD., Suprayitno, E., 2013. Pengaruh Suhu Pengukusan terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Bakso Ikan Gabus. *THPi Student Journal*, Vol. I, No. 1: 33-45.
- Zulmanwardi, Mas'ud, F., 2011. Optimasi Proses Pembuatan Surimi Ikan dari Ikan Kurisi. Laporan Hasil Penelitian. Politeknik Negeri Ujung Pandang.