

EDUCATION KNOWLEDGE: PELATIHAN IKAN OLAHAN DI DESA HARUKU-SAMETH KABUPATEN MALUKU TENGAH

Jolyne Myrell Parera¹, Mozes Tomasila²

Adam Ngaibawar³, Hosea Elly⁴

Universitas Kristen Indonesia Maluku^{1,2,3,4}

E-mail: jolyne_parera@yahoo.com; ocestoms@gmail.com

ABSTRAK

Pengembangan produk ikan olahan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan olahan, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Adapun bentuk dari ikan olahan yang dijadikan PKM yakni Bakso ikan, Nugget ikan dan Abon Ikan. Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) di Desa Haruku dan Desa Sameth Kabupaten Maluku Tengah, dilakukan berdasar permasalahan dari kelompok mitra yaitu belum adanya *kwoledge sharing* dalam bentuk pelatihan ikan olahan selama ini kepada para ibu di desa Haruku-Sameth Kabupaten Maluku Tengah. Tujuan Program Kemitraan Masyarakat adalah transfer *knowledge creative* kepada para ibu untuk dapat memanfaatkan sumber daya laut (ikan) yang diolah menjadi ikan olahan dalam berbagai variasi seperti bakso ikan, nugget ikan dan abon ikan, sehingga dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga. Untuk merespons tujuan PKM Metode yang digunakan berupa pelatihan dan pendampingan selama proses pelatihan berlangsung. Kegiatan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 17 Juni 2023, dan dihadiri oleh para Ibu, yang ada di desa Haruku-Sameth. Manfaat yang dapat diambil dari kegiatan ini yakni para ibu teredukasi dan secara langsung dapat mempraktikkan cara pembuatan ikan olahan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang dimiliki (ikan), adapun bentuk ikan olahan yakni bakso ikan, nugget ikan dan abon ikan.

Kata Kunci: *Knowledge creative; Tranning*

ABSTRACT

The development of processed fish products can be an alternative to fostering the habit of consuming processed fish, as well as an effort to increase people's nutritional value. The forms of processed fish that are used as PKM are fish balls, fish nuggets and fish floss. Community Partnership Program (PKM) activities in Haruku Village and Sameth Village, Central Maluku Regency, were carried out based on problems from partner groups, namely that there had been no knowledge sharing in the form of processed fish training to mothers in Haruku-Sameth Village, Central Maluku Regency. The aim of the Community Partnership Program is to transfer creative knowledge to mothers to be able to utilize marine resources (fish) which are processed into processed fish in various variations such as fish balls, fish nuggets and fish floss, so that they can be used for household consumption needs. To respond to PKM

objectives, the method used is training and mentoring during the training process. This PKM activity was held on June 17 2023, and was attended by mothers in Haruku-Sameth village. The benefits that can be taken from this activity are that mothers are educated and can directly practice how to make processed fish by utilizing the natural resources they have (fish). The forms of processed fish are fish balls, fish nuggets and fish floss.

Keywords: *Knowledge creative; Tranning*

PENDAHULUAN

Mencermati potensi kelautan dari sektor perikanan di Propinsi Maluku, maka oleh Pemerintah Daerah sektor tersebut merupakan penggerak (*prime mover*). Desa Haruku dan Desa Sameth berada di Kabupaten Maluku Tengah, dengan jarak $\pm$ 65 km dari Universitas Kristen Indonesia Maluku. Desa tersebut merupakan mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dipilih oleh tim pelaksana secara geografis terletak di pesisir pantai dengan mata pencaharian penduduk adalah nelayan dan petani. Fenomena teramati di lapang, bahwa sebahagian besar nelayan yang bergerak pada perikanan tangkap mengalami kesulitan ketika menghadapi musim panen ikan, karena mereka tidak memiliki tempat penyimpanan ikan segar (*cold storage*) sehingga mereka harus menjual ikan dengan harga yang murah. Disisi lain, pada musim paceklik (musim ombak) hasil tangkapan yang diperoleh sedikit, sehingga mempengaruhi pendapatan nelayan. Peningkatan taraf hidup masyarakat pesisir dapat dilakukan dengan mengoptimalkan pemanfaatn sumber daya lokal yakni ikan, yang dijadikan ikan olahan.

Selama ini mereka hanya mengandalkan ikan segar dan ikan yang sudah dikeringkan untuk konsumsi rumah tangga, selain itu dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga. Seharusnya ibu-ibu lebih kreatif mengelola ikan dalam berbagai jenis pangan untuk konsumsi yang bernilai gizi dalam keluarga. Ikan segar dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan diversikasi produk ikan olahan seperti biji bakso ikan, nugget ikan dan abon ikan. PKM yang dilakukan merupakan upaya untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di desa Haruku-Sameth dalam mengolah tepung ikan, sehingga memiliki nilai ekonomis dan gizi bagi keluarga. Mencermati fenomena yang dialami oleh ibu-ibu rumah tangga seperti yang disebutkan di atas, maka PKM ini dirasa perlu untuk berbagi pengetahuan ikan olahan.

Pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga Haruku-Sameth perlu ditingkatkan melalui *Knowledge sharing* merupakan aktivitas pemindahan pengetahuan dari satu pihak ke pihak lain. *Knowledge sharing* yang dilakukan dalam PKM ini berkaitan dengan pemanfaatan potensi sumber daya laut yakni ikan. Selama ini mereka hanya mengandalkan ikan segar dan ikan yang sudah dikeringkan untuk konsumsi rumah tangga, selain itu dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga. Seharusnya ibu-ibu lebih kreatif mengelola ikan dalam berbagai jenis pangan untuk konsumsi yang bernilai gizi dalam keluarga.

PERMASALAHAN PRIORITAS MITRA

Fenomena teramati dilapang di desa Haruku-Sameth, berdasar hasil wawancara dengan para ibu-ibu rumah tangga maka permasalahan PKM adalah belum adanya *kwoledge sharing* dalam bentuk pelatihan ikan olahan selama ini kepada para ibu di Desa Haruku-Sameth Kabupaten Maluku Tengah.

SOLUSI PERMASALAHAN

Berdasarkan permasalahan mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah dengan melakukan PKM dengan:

1. Memberi edukasi *knowledge creative*, dengan menggunakan metode pelatihan
2. Edukasi yang diberikan ditujukan kepada para ibu yang suaminya bekerja sebagai nelayan tangkap.
3. Mengatasi masalah *Chaos* di musim paceklik (ombak), menjadi peluang kreatif, yang semula hanya mengandalkan ikan yang sudah dikeringkan menjadi produk yang bervariasi dari tepung ikan.

METODE PELAKSANAAN

Langkah-langkah kegiatan yang dilakukan ini diatur sebagai berikut:

Tahap Persiapan :

- 1) Tim membuat permohonan untuk melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berupa pelatihan
- 2) Tim mengadakan pertemuan dengan para ibu-ibu yang suaminya bekerja sebagai nelayan tangkap untuk menyusun rencana kegiatan.
- 3) Dalam kegiatan ini dibantu oleh 2 orang mahasiswa yang membantu menyiapkan absensi dan dokumentasi kegiatan, infokus yang terkait dengan materi pelatihan.

Tahap Pelaksanaan :

Dalam tahap ini dilakukan pelatihan tentang pembuatan ikan olahan yakni Bakso ikan, Nugget ikan Abon ikan, yang bertujuan untuk a) meningkatkan wawasan dan pengetahuan Mitra tentang cara pembuatan ikan olahan .

Kegiatan dimulai dengan pembukaan oleh Ketua Kelompok dan kata-kata pengantar dari Mozes Tomasila, SE.,MM. Setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian materi tentang manfaat ikan olahan dari Dr. Jolyne Myrell Parera, SE.,M.Si sebagai narasumber. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan oleh Narasumber/tenaga lapangan sesi 1 tentang pembuatan nugget ikan dan Abon ikan. Dilanjutkan dengan sesi ke 2 oleh narasumber/tenaga lapangan tentang pembuatan bakso ikan. Dalam pelaksanaan pelatihan secara langsung diberikan kesempatan kepada ibu-ibu untuk melakukan tanya jawab. Sebagai respons atas kegiatan ini, diberikan souvenir kepada ibu-ibu yang mengikuti pelatihan dimaksud. Dan kegiatan ditutup dengan Kesan dan Pesan dari salah satu peserta dan ucapan terimakasih dari Dr. Jolyne Myrell Parera, SE.,M.Si dan ketua tim

Tahap Evaluasi Program :

Pada tahap ini dilakukan evaluasi tingkat keberhasilan dan keberlanjutan oleh tim PkM baik pada saat pelaksanaan program maupun saat tim telah selesai mengerjakan tugasnya.

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Edukasi pembuatan tepung ikan olahan dalam bentuk biji bakso ikan, nugget ikan dan abon ikan, yang dilaksanakan, merupakan salah satu Tridarma Perguruan Tinggi yang dilakukan oleh tenaga pendidik. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Tim adalah merupakan program kerja pengabdian kepada masyarakat dari institusi Universitas Kristen Indonesia Maluku (UKIM).

Pelatihan pengolahan tepung ikan adalah merupakan salah satu edukasi, untuk memotivasi para ibu-ibu bahwa tidak selamanya mengkonsumsi ikan segar, namun dapat berkreasi melakukan variasi menu ikan, agar tidak menjadi bosan dalam mengkonsumsi. Disamping itu, disaat musim paceklik dimana harga ikan mahal, para ibu-ibu dapat menggantikan dengan mengolah tepung ikan menjadi biji bakso, nugget dan abon, selain itu juga jenis makanan ini, dapat dikemas secara baik dalam kemasan yang higienis dan dapat disimpan dalam lemari pendingin, sehingga dapat digunakan jika diperlukan untuk dikonsumsi. Jenis ikan yang digunakan dalam pelatihan tepung ikan adalah ikan Tenggiri segar yang dibersihkan terlebih dahulu dan di fillet.



Gambar 1 : Lapang, 17 Juni 2023

Berikut akan di sampaikan cara pembuatan makanan dari tepung ikan sebagai berikut:

1. NUGGET IKAN

BAHAN BAKU	UKURAN	BUMBU-BUMBU	UKURAN
Ikan Tenggiri/Tuna/cakalang	1000 gr	Merica bubuk	10 gr
Susu Cair (Bear Brand)	200 ml	Pala halus	10 gr
Telur	6 btr	Bawang putih yang dihaluskan	100 gr
Tepung Terigu	300 gr	Bawang merah goring	secukupnya
Tepung Panir	Secukupnya	Garam	15 gr

		Bumbu Penyedap Royco dll	15 gr
		Seledry	secukupnya
		Gula halus	secukupnya

CARA PEMBUATAN :

- Daging ikan di fillet (dipisahkan dari tulang dan kulit)
- Daging ikan di haluskan
- Campurkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu dan susu bear brand
- Masukkan bumbu-bumbu
- Tuangkan adonan tepung ikan kedalam cetakan dan dikukus
- Setelah matang, dinginkan dan dipotong membentuk segi empat (sesuai selera)
- Celupkan dalam telur, dan digoreng (jika langsung di goreng)
- Jika tidak langsung di goreng, proses pembuatan hanya sampai pada point 6, dan dimasukkan dalam plastik kemasan, simpan dalam lemari pendingin.



Gambar 2 ; Lapang, Proses Pembuatan Nugget Ikan, 17 Juni 2023

2. ABON IKAN

BAHAN BAKU	UKURAN	BUMBU-BUMBU	UKURAN
Ikan Tenggiri/Tuna/cakalang	1000 gr	Bawang putih yang dihaluskan	50 gr
		Bawang merah yang dihaluskan	100 gr
		Garam	50 gr
		Ketumbar	1 sdk makan
		Sereh	1 batang
		Daun salam	3 lbr
		Gula pasir	7 sdk makan
		Jahe dan Laos yang dihaluskan	secukupnya
		Kelapa parut	1 bh

CARA PEMBUATAN:

- Ikan disiangi dan dibersihkan, dipotong-potong, di lemuri dengan perasan air jeruk nipis, tambahkan 1 sendok garam, biarkan selama 15 menit kemudian dimasukkan dalam panci dan dikukus hingga matang, setelah matang dikeluarkan dari panci dan dinginkan.
- Ikan yang sudah dikukus, dipisahkan dari duri (tulang) kemudian diperas hingga kering (dgn mesin perasan (kain halus))
- Tumis bumbu-bumbu hingga layu dan harum, masukan santan kelapa, diaduk hingga matang
- Masukkan tepung ikan, aduk hingga matang dan berwarna kecoklatan
- Angkat dan dinginkan

Berikut di bawah ini akan disajikan gambar saat pelatihan berlangsung sebagai berikut:



Gambar 3: Lapang, Proses Pembuatan Abon Ikan, 17 Juni 2023

3. BAKSO IKAN

BAHAN BAKU	UKURAN	BUMBU-BUMBU	UKURAN
Ikan Tenggiri/Tuna/cakalang	1000 gr	Bawang putih yang dihaluskan	25 gr
		Tepung tapioca	200 gr
		Merica bubuk	10 gr
		Garam	Secukupnya
		Bumbu penyedap	10 gr
		Air Es	Secukupnya
		Telur	1 btr

CARA PEMBUATAN:

- Ikan segar di fillet, dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu, tambahkan air es, diaduk hingga merata
- Dibentuk/dicetak bulat sesuai selera (dari ukuran keci sampai ukuran besar)
- Siapkan 2 panci perebusan : panci pertama dengan suhu 40 derajat Celsius atau air hangat yang belum mendidih. Panci kedua dengan suhu 80-90 derajat Celsius atau air mendidih
- Masuk biji bakso dalam panci pertama, biarkan se3kitar 15-20 menit, kemudian angkat dan masukkan pada panci kedua dan biarkan sampai matang (sampai biji bakso terapung)
- Angkat biji bakso yang telah matang dan masukan dalam air es

- Angkat dari dalam air es, siap di hidangkan atau di masukan dalam plastik kemasan dan di masukkan dalam lemari pendingin.

Berikut di bawah ini akan disajikan gambar, saat pelatihan berlangsung sebagai berikut:



Gambar 4: Lapang, Proses Pembuatan Biji Bakso, 17 Juni 2023

4. PROSES PENGEMASAN

- Nugget, abon ikan dan biji bakso yang sdh siap, dimasukan dalam plastik kemasan lalu di timbang
- Proses pengemasan menggunakan mesin vacuum dan siler
- Jika sudah selesai di kemas, masukkan dalam lemari pendingin pada suhu 18 derajat celsius.



Gambar 5: Proses Pengemasan, 17 Juni 2023

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini, sangat memuaskan dikarenakan peserta pelatihan memberi apresiasi yang baik kepada Tim PKM dan narasumber, bahwa kegiatan pelatihan yang dilaksanakan sangat memuaskan para ibu-ibu yang mengikuti pelatihan, mereka akhirnya mendapat pengetahuan baru tentang pengolahan tepung ikan, untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga dengan nilai gizi yang baik.

PENUTUP

Demikian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dapat dilaksanakan oleh Tim PKM Universitas Kristen Indonesia Maluku (UKIM) Ambon, dengan catatan bahwa kegiatan ini akan ditindaklanjuti melalui kegiatan selanjutnya berupa pengiriman artikel ilmiah. Sebagai luaran kegiatan ini, Tim telah menerbitkan artikel berita pada media elektronik Times Maluku.com (Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, *Education Knowledge Crative: Pelatihan Ikan Olahan di Desa Haruku-Sameth Kabupaten Maluku tengah*. Harapan kami kepada peserta pelatihan (para ibu) yang telah mengikuti pelatihan, mampu mengolah tepung ikan menjadi diversifikasi makanan yang bernilai gizi untuk konsumsi rumah tangga. Teruntuk Universitas Kristen Indonesia Maluku (UKIM) melalui Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat (LPM) agar para tenaga pendidik secara reguler dapat menularkan pengetahuan kepada masyarakat melalui pengabdian masyarakat, agar masyarakat teredukasi, dan tidak tertinggal akan informasi pengetahuan, demi untuk peningkatan taraf hidup dan peningkatan pertumbuhan ekonomi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat UKIM yang telah memprakarsai pelaksanaan program ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Haruku-sameth yang memfasilitasi kegiatan serta bersedia bekerjasama, sehingga kegiatan PKM dapat terlaksana dengan lancar dan baik.

DAFTAR PUSTAKA

1. Arrow, KJ, 1962, *The Economic Implications of Learning by Doing*. Review of Economics Studies, P :155-172.
2. Djaja, 2012, Manajemen Pengetahuan dan Daya Saing UKM. Blog Dosen Indonesia.
3. Fathi Saeed, Farahmand Shekoofeh, Khorasani Mahnaz, 2013, *Impact of Intellectual Capital on Financial Performance*, International Journal of Academic Research in Economics and Management Sciences, Vol.2, No.1, ISSN: 2226-3624.
4. Gauthama, Margaret P, 1999, Penerapan Teknologi Tepat Guna pada Pengrajin Gerabah di Desa Banyumelek, Lombok Barat, dalam Alkadri, Muchdie, dan Suhandoyo (penyunting), *Tiga Pilar Pengembangan Wilayah Saya Manusia*, Teknologi, Jakarta
5. Scott, A.J, 2004, *Entrepreneurship, Innovation, and Industrial Development*; Geography and The Creative, I eld Reviseted, Center for Globalization and Policy Research, UCLA.