



Training In Making Meatballs and Fish Floss for the Mekar Jaya Fish Processing Group, Taho Village

La aba¹, La Ode Muhammad Sety¹, Hasria³, Ramlah Saleh², Iis Afrianty², La Ode Abdul Fajar Hasidu^{2*}

¹Universitas Halu Oleo,

²Universitas Sembilanbelas November Kolaka

*fajar_hasidu@usn.ac.id

ABSTRAK

Maksud dan tujuan kegiatan ini adalah untuk membantu perusahaan pengolahan ikan Mekar Jaya dalam meningkatkan volume produksi dan nilai produk jadi perusahaannya. Peningkatan produksi dan peningkatan nilai produk dilakukan melalui pelatihan bakso ikan dan abon, pelatihan *branding*, pengemasan dan pelabelan produk jadi kolektif. Hal ini akan memudahkan peningkatan volume ikan Mekar Jaya yang diolah oleh kelompok, juga membantu meningkatkan pendapatan usaha dan memperluas pasar produk. Nama merek ini diambil dari legenda setempat Kolaka, yaitu Owete artinya ikan, dan Meambo artinya baik. Tujuannya agar kedepannya produk ini dapat dikenal oleh masyarakat Kabupaten Kolaka dan Sulawesi Tenggara sebagai salah satu komponen umum masakan daerah. Hasil analisis laboratorium menunjukkan bahwa nilai gizi olahan bakso ikan dan produknya sendiri cukup signifikan. Tujuannya, dengan mengonsumsi bakso dan abon tersebut, kebutuhan gizi masyarakat dapat terpenuhi. Kegiatan ini selain sebagai upaya untuk meningkatkan kemampuan pengolahan ikan kelompok dan meningkatkan nilai jual produk olahan kelompok, juga meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan di Kabupaten Kolaka dan meningkatkan kapasitas klaster UMKM di Desa Taho Village, Kolaka. Sehingga Ke depan, upaya serupa perlu digalakkan kembali di berbagai lokasi di Kabupaten Kolaka untuk memperluas manfaat kegiatan serupa.

Kata kunci: *Pelatihan, pembuatan bakso ikan, abon, branding, Nilai Gizi*

ABSTRACT

The aim and objective of this activity is to assist the Mekar Jaya fish processing company in increasing the production volume and value of the company's finished products. Increasing production and increasing product value is carried out through fish ball and shredded meatball training, branding training, collective packaging and labeling of finished products. This will make it easier to increase the volume of Mekar Jaya fish processed by the group, as well as help increase business income and expand the product market. The name of this brand is taken from the local legend of Kolaka, namely Owete means fish, and Meambo means good. The goal is that in the future this product can be known by the people of Kolaka Regency and Southeast Sulawesi as a common component of regional cuisine. The results of laboratory analysis show that the nutritional value of processed fish balls and the product itself is quite significant. The goal is, by consuming these meatballs and floss, people's nutritional needs can be met. Apart from being an effort to increase the group's fish processing capabilities and increase the selling value of the group's processed products, this activity also increases the diversification of processed fish products in Kolaka Regency and increases the capacity of the MSME cluster in Taho Village, Kolaka. So that in the future, similar efforts need to be encouraged again in various locations in Kolaka Regency to expand the benefits of similar activities.

Keywords: *Training, making fish balls, floss, branding, Nutritional Value*

PENDAHULUAN

Selain sektor perkebunan dan pertambangan, potensi sumber daya alam Kabupaten Kolaka didominasi oleh sektor perikanan. Khusus di Kecamatan Kolaka, potensi sumber daya manusia (SDM) sektor perikanan di daerah ini didukung oleh total 112 nelayan tangkap yang terdiri dari 88 orang nelayan penuh, 20 orang nelayan sambilan, dan 4 orang nelayan musiman. Selain itu, potensi tersebut juga didukung oleh total 15 orang nelayan budidaya.

Selain potensi SDM sektor perikanan, juga didukung oleh potensi sumberdaya alam (SDA) sektor perikanan dan kelautan. Hal ini didukung oleh luas laut Kabupaten Kolaka sekitar \pm 15.000 km² dengan panjang garis pantai 293,45 km. Sedangkan wilayah daratan Kolaka hanya seluas 3.283,64 km². Total produksi perikanan di Kecamatan Kolaka sebesar 7,15 ton/ha [1]. Total luas area produksi perikanan Kecamatan Kolaka seluas 64,25 ha, dengan produksi perikanan sebesar 7,03 ton [1]. Selain itu, mitra juga didukung oleh kawasan penyangga yang disekitar lokasi mitra. Kawasan penyangga tersebut yaitu Kecamatan Wundulako dengan total luas area produksi perikanan seluas 802,42 ha, dengan produksi perikanan sebesar 5666,49 ton/ha, serta Kecamatan Latambaga seluas 151,45 ha, dengan produksi perikanan sebesar 1171,92 ton/ha [1].

Mengingat cukup besarnya potensi perikanan yang dimiliki oleh Kabupaten Kolaka [2], khususnya Kelurahan Tahoja akan semakin optimal jika masyarakat di wilayah tersebut mengembangkan UMKM yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan untuk memberikan manfaat dan nilai tambah bagi hasil tangkapan nelayan di wilayah tersebut.

Kelompok Pengolahan Ikan Mekar Jaya merupakan kelompok usaha rumahan yang bergerak dalam pengelolaan hasil perikanan menjadi abon ikan. Kelompok ini terletak di Kelurahan Tahoja, Kecamatan Kolaka, Kabupaten Kolaka. Kelompok ini didirikan sejak tahun 2020 dengan surat keterangan pendirian kelompok yang ditandatangani oleh Lurah Tahoja [3]. Namun, kegiatan kelompok

ini dilakukan secara terbatas dan tidak rutin (bergantung dengan adanya pesanan dari konsumen). Selain produksinya terbatas, kendala utama yang dihadapi oleh kelompok Pengolahan Ikan Mekar Jaya yakni terbatasnya skill anggota dalam mengolah ikan menjadi produk olahan, minimnya fasilitas produksi, produk yang dihasilkan masih sederhana (belum memiliki *packaging*, *branding*, dan *labelling* yang baik), belum adanya hasil analisis laboratorium mengenai informasi nilai gizi produk yang dihasilkan, serta belum adanya sertifikat halal yang dimiliki oleh produk olahan. Beberapa masalah tersebut merupakan permasalahan yang membatasi produk olahan kelompok Pengolahan Ikan Mekar Jaya dalam pemasaran produk olahannya ke pasar-pasar tradisional maupun pasar modern di Kabupaten Kolaka.

Solusi yang ditawarkan yaitu adanya pelatihan pembuatan abon dan bakso ikan kepada kelompok pengolah ikan Mekar Jaya. Melalui kegiatan ini, kelompok akan dibimbing bagaimana cara pengolahan ikan menjadi abon dan bakso, kelompok juga akan dibimbing bagaimana *packaging*, *branding* dan *labelling* produk olahannya. Selain itu, melalui kegiatan ini pula, produk olahan kelompok akan difasilitasi untuk analisis kandungan nilai gizi produk olahannya di Laboratorium.

METODE KEGIATAN

1. Waktu Dan Lokasi Kegiatan

Pengabdian dilaksanakan di rumah produksi kelompok pengolah ikan Mekar Jaya yang terletak di Kelurahan Tahoja, Kabupaten Kolaka, Provinsi Sulawesi Tenggara. Waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi abon dan bakso, serta pelatihan *branding*, *packaging*, *labelling* dilakukan pada tanggal 27 Oktober 2023. Pendampingan analisis laboratorium dilakukan pada bulan November hingga Desember 2023.

2. Sasaran Kegiatan

Sasaran dalam kegiatan ini adalah seluruh ibu-ibu yang tergabung di dalam keanggotaan kelompok pengolah ikan Mekar Jaya. Kegiatan ini dihadiri pula oleh *stakeholder* (Lurah Tahoja, dan Kepala Dinas

Perikanan Kabupaten Kolaka), sivitas akademika USN Kolaka serta ketua beserta tim LPPM Universitas Halu Oleo.

3. Pelaksanaan Kegiatan

Teknis pelaksanaan kegiatan pemetaan terdiri atas beberapa tahap yaitu pelatihan pembuatan bakso dan abon ikan [4] dan pelatihan *branding*, *packaging*, dan *labelling*, penyerahan bantuan fasilitas produksi, dan pendampingan analisis nilai gizi dan pendampingan sertifikasi halal.

- a. Tahapan pertama pengabdian adalah pelatihan pembuatan bakso dan abon ikan. Tujuan dari tahapan ini adalah untuk melatih kelompok dalam memilih bahan baku daging ikan segar, melatih proses pengolahan ikan menjadi abon dan bakso. Pelatihan pembuatan abon dan bakso mengacu kepada Nurfadilla [5]. Selain itu tahapan ini juga bertujuan untuk melatih kelompok dalam pengemasan, pemberian label produk, hingga penentuan merek dagang;
- b. Tahapan kedua yaitu pemberian bantuan fasilitas produksi. Pada tahapan ini, beberapa fasilitas produksi diserahkan secara langsung oleh ketua kelompok maupun anggota kelompok. Penyerahan dilakukan secara langsung di tempat produksi kelompok; dan
- c. Tahapan ketiga yaitu pendampingan analisis nilai gizi dan pendampingan sertifikasi halal. Produk kelompok yang telah diproduksi sebelumnya, kemudian didampingi untuk dilakukan analisis kandungan gizi di Laboratorium Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Halu Oleo.

HASIL & PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan Abon dan Bakso Ikan, *Branding*, *Packaging* dan *Labelling* Produk

Tahapan pembuatan abon dan bakso ikan diawali dengan pelatihan pemilihan daging ikan kepada kelompok. Daging ikan yang dipilih haruslah daging ikan segar dengan ciri-ciri daging yang masih kenyal, tidak berbau amis, serta memiliki mata yang cerah. Penggunaan daging ikan yang tidak segar akan mempengaruhi tekstur dan cita rasa bakso dan abon hasil olahan. Selain itu, jenis ikan yang digunakan adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Ikan cakalang dipilih karena dagingnya yang banyak [6], ketersediaannya cukup banyak di Kabupaten Kolaka, serta memiliki cita rasa ikan yang kuat. Berikut merupakan ciri-ciri ikan yang segar dan tidak segar.



Gambar 3. Penampakan ikan segar (bawah) dan ikan tidak segar (atas) [7]

Bahan-bahan tambahan beserta peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon dan bakso ditunjukkan pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan abon dan bakso ikan [8]

| No | Bahan/Alat Pembuatan Bakso/Abon Ikan | Kegunaan | Abon Ikan | Bakso Ikan |
|----|--------------------------------------|---------------------------------|-----------|------------|
| 1. | Daging ikan cakalang | Bahan baku utama abon dan bakso | ✓ | ✓ |
| 2. | Bawang merah | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 3. | Bawang putih | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 4. | Santan | Bahan tambahan | ✓ | |
| 5. | Serai | Bahan tambahan | ✓ | |

| No | Bahan/Alat Pembuatan Bakso/Abon Ikan | Kegunaan | Abon Ikan | Bakso Ikan |
|-----|--------------------------------------|--|-----------|------------|
| 6. | Lengkuas | Bahan tambahan | ✓ | |
| 7. | Ketumbar | Bahan tambahan | ✓ | |
| 8. | Lada | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 9. | Gula pasir | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 10. | Garam | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 11. | Penguat rasa | Bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 12. | Es batu | Bahan tambahan | | ✓ |
| 13. | Putih telur | Bahan tambahan | | ✓ |
| 14. | Tepung Tapioka | Bahan tambahan | | ✓ |
| 15. | Wawang goreng | Bahan tambahan | | ✓ |
| 16. | Wajan | Untuk menggoreng abon | ✓ | |
| 17. | Spatula | Untuk mengaduk | ✓ | ✓ |
| 18. | Panci perebusan | Untuk merebus bakso | | ✓ |
| 19. | Peniris | Untuk meniriskan abon dan bakso | ✓ | ✓ |
| 20. | <i>Spinner</i> | Untuk mengurangi kandungan minyak | ✓ | |
| 21. | <i>Vacum packaging</i> | Untuk mengemas bakso kedap udara | | ✓ |
| 22. | Plastik kemasan | Untuk mengemas abon/bakso | ✓ | ✓ |
| 23. | Stiker <i>branding</i> | Untuk memberi label kemasan produk | ✓ | ✓ |
| 24. | Alat penumbuk | Untuk menghaluskan daging ikan | ✓ | |
| 25. | Garpu | Untuk memisahkan daging dan tulang | ✓ | |
| 26. | Pisau | Untuk membersihkan ikan & memotong bahan | ✓ | ✓ |
| 27. | Kompas gas | Untuk memasak olahan ikan | ✓ | ✓ |
| 28. | Wadah plastik | Untuk menyimpan hasil olahan | ✓ | ✓ |
| 29. | Blender | Untuk menghaluskan bahan tambahan | ✓ | ✓ |
| 30. | Penggiling daging | Untuk menghaluskan daging ikan | | ✓ |

Prosedur pembuatan abon ikan yakni sebagai berikut [9]:

- a. Pembersihan daging ikan dengan air mengalir hingga benar-benar bersih dari kotoran, jeroan, darah, sisik, dan sirip;
- b. Pengukusan daging ikan selama 30 menit hingga matang;
- c. Pencacahan/pemisahan daging ikan dari tulangnya. Pada tahapan ini, daging yang telah dipisahkan harus benar-benar bersih dari tulang;
- d. Peracikkan bahan tambahan serta penghalusan menggunakan blender. Bahan tambahan yang dicampurkan disesuaikan dengan banyaknya daging ikan yang diolah
- e. Pencampuran daging ikan dengan bahan tambahan. Proses pencampuran berlangsung sembari memasak campuran tersebut hingga kering;
- f. Penggorengan campuran menggunakan minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan;
- g. Penirisan abon serta pemisahan abon dari minyak menggunakan spiner berkapasitas 5kg selama 5 menit hingga abon benar-benar terpisah dari minyak sisa penggorengan;
- h. Pengeringan abon di atas wadah plastic untuk membiarkan panas abon terlepas sebelum dikemas
- i. Pengemasan abon di dalam kemasan Standing Pouch yang telah dicetak sebelumnya; dan
- j. Pelabelan kode produksi abon hasil olahan, serta penyimpanan abon di wadah tertutup. Berikut merupakan dokumentasi proses pembuatan abon ikan.



Gambar 4. Proses pembuatan abon ikan

Sementara itu, prosedur pembuatan bakso ikan yakni sebagai berikut [10]:

- a. Pembersihan daging ikan dengan air mengalir hingga benar-benar bersih dari kotoran, jeroan, darah, sisik, dan sirip;
- b. Penggilingan/penghalusan daging ikan menggunakan mesin penggiling daging hingga daging ikan benar-benar halus;
- c. Peracikkan bahan tambahan serta penghalusan menggunakan blender. Bahan tambahan yang dicampurkan disesuaikan dengan banyaknya daging ikan yang diolah;
- d. Pencampuran daging ikan dengan bahan tambahan. Selain itu, daging ikan juga dicampur dengan tepung tapioca dengan perbandingan 1 kg daging ikan : 1 kg tepung tapioka;
- e. Pencetakan bakso secara manual dengan ukuran tertentu;
- f. Perebusan bakso yang telah dicetak;
- g. Penirisan bakso yang telah matang. Ciri khas bakso yang telah matang yaitu bakso akan mengapung di permukaan air perebusan;
- h. Penirisan dan pendinginan bakso yang telah matang
- i. Pengemasan bakso di dalam kemasan *plastic vacuum*;
- j. Pelabelan kode produksi bakso hasil olahan, serta penyimpanan abon di freezer/ lemari pendingin. Berikut merupakan dokumentasi proses pembuatan bakso ikan.



Gambar 5. Proses pembuatan bakso ikan

Selain pelatihan pembuatan abon dan bakso ikan, dilakukan pula pelatihan *branding*, *packaging*, dan *labelling* abon dan bakso.

Berikut merupakan desain *branding*, *packaging*, dan *labelling* abon dan bakso ikan

hasil olahan ikan kelompok pengolah ikan Mekar Jaya.



Gambar 6. Branding, Packaging dan labelling produk kelompok Mekar Jaya

Branding produk abon dan bakso hasil olahan kelompok Mekar Jaya yaitu Abon Ikan Owete meambo, dan Bakso Ikan Owete Meambo. Pemberian nama brand ini mengangkat kearifan lokal Kabupaten Kolaka, dimana Owete yang berarti Ikan, dan Meambo yang berarti Bagus/Baik. Harapan kedepannya agar produk ini dikenal dikalangan masyarakat Kabupaten Kolaka, dan Sulawesi Tenggara sebagai produk olahan khas Kabupaten Kolaka.

2. Pendampingan Analisis Laboratorium Nilai Gizi Produk Olahan

Pelaksanaan pendampingan analisis kandungan gizi produk olahan kelompok dilakukan di Laboratorium Kimia FMIPA UHO, serta pendampingan pengurusan sertifikat halal produk oleh MUI Sulawesi Tenggara dilakukan pada bulan November 2023. Berikut merupakan hasil analisis laboratorium kandungan gizi abon dan bakso ikan.

Tabel 3. Informasi Nilai Gizi Abon (Nutritional Fact)

| Jumlah per Sajian Energi Total | |
|--------------------------------|-----------|
| Energi dari lemak | 107 kkal |
| Energi dari protein | 6.57 kkal |
| Energi dari karbohidrat | 99.2 kkal |
| | 1.63 kkal |
| Protein | 24,8% |
| Karbohidrat | 0,409% |
| Lemak | 0,731% |
| Kolesterol | 16,49% |

| | |
|-----------|-----------|
| Vitamin C | 1,66% |
| Zat besi | 0.09 µg/g |
| Vitamin A | 9,5% |
| Serat | 0,230% |

Tabel 4. Informasi Nilai Gizi Bakso (Nutritional Fact)

| Jumlah per Sajian | |
|-------------------|-------------|
| Protein | 29,2% |
| Karbohidrat | 6,94% |
| Lemak | 0,891% |
| Kolesterol | 18,031% |
| Vitamin C | 0,567% |
| Zat besi | 11 µg/mL |
| Vitamin A | 12,5% |
| Serat | 1,701% |
| Total Energi | 152,61 kkal |

Berdasarkan hasil analisis laboratorium, nilai gizi produk abon dan bakso ikan hasil olahan tergolong cukup tinggi. Diharapkan dengan mengkonsumsi bakso dan abon ini, kebutuhan gizi masyarakat dapat tercukupi.

KESIMPULAN & SARAN

Kegiatan pelatihan pembuatan abon dan bakso ikan yang telah dilakukan berdampak positif bagi masyarakat, khususnya kelompok pengolah ikan Mekar Jaya, dan masyarakat Kelurahan Tahoa dan masyarakat Kabupaten Kolaka secara umum. Selain sebagai upaya peningkatan skill pengolahan ikan kelompok, peningkatan nilai jual produk olahan kelompok, kegiatan tersebut juga telah meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan di Kabupaten Kolaka serta meningkatkan kapasitas kelompok UMKM di Kelurahan Tahoa, Kabupaten Kolaka. Kedepannya upaya serupa perlu digalakan kembali di berbagai tempat di Kabupaten Kolaka untuk memperluas manfaat yang diperoleh dari adanya kegiatan serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara, "Kabupaten Kolaka dalam Angka tahun 2022." [Online]. Available: <https://kolakakab.bps.go.id/>
- [2] S. Ramlah, H. E. Adimu, A. Asni, and L. Fekri, "Pengembangan usaha perikanan tangkap skala kecil di Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara," *J. Kebijakan*.

- Sos. Ekon. Kelaut. Dan Perikan.*, vol. 12, no. 1, pp. 1–10, 2022.
- [3] S. Bantun *et al.*, “Mitigasi Bencana Pesisir: Pemberdayaan Komunitas Nelayan Sipatuo melalui Penanaman Mangrove di Kelurahan Tahoa, Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara,” *Dharma Raflesia J. Ilm. Pengemb. dan Penerapan IPTEKS*, vol. 21, no. 2, pp. 227–239, 2023.
- [4] F. Ismail, I. Marus, M. Irfan, R. Andriani, and F. Muchdar, “Peningkatan Keterampilan Istri Nelayan Dalam Mengelola Jenis Ikan Ekonomis Penting Dalam Pembuatan Bakso Ikan Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara,” *J. Abdi Insa.*, vol. 10, no. 2, pp. 1137–1147, 2023.
- [5] N. Nurfadila *et al.*, “Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lure Dan Ikan Cakalang Menjadi Produk Bernilai Tinggi Di Kampung Bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kabupaten Kolaka,” *J. Din. Pengabdi.*, vol. 8, no. 1, pp. 43–50, 2022.
- [6] S. Abdullah, N. I. Wianti, M. Tadjuddah, and T. Buana, “Peningkatan Ketahanan Pangan Masyarakat Nelayan Melalui Olahan Ikan Tongkol di Desa Saponda Laut Kecamatan Soropia Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara,” *J. Pengabdi. Kpd. Masy. MEMBANGUN NEGERI*, vol. 6, no. 1, pp. 127–140, 2022.
- [7] I. Widiastuti and S. Putro, “Analisis mutu Ikan Tuna selama lepas tangkap,” *Maspri J. Mar. Sci. Res.*, vol. 1, no. 1, pp. 22–29, 2010.
- [8] F. Rahmawati, “Aneka Ragam Pengolahan Ikan,” *Mater. Kegiat. Pemberdaya. Sos. untuk Kegiat. Altern. dalam Pengolah. Potensi Lokal. Kerjasama Kementerian. Pembang. Drh. Tertinggal dan Fak. Pertan. Univ. Gadjah Mada. Sumba Teng.*, vol. 13, p. 16, 2012.
- [9] N. P. J. Novianti and L. P. Mahyuni, “Pembuatan abon ikan untuk peningkatan nilai tambah hasil tambak ikan di desa songan, kecamatan kintamani, bali,” *Din. J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 4, 2021.
- [10] H. Hasni, D. Agustyawati, D. Pardana, and A. Daholu, “Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Ikan Menjadi Bakso Ikan untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga,” *J. Community Empower.*, vol. 1, no. 2, pp. 56–61, 2022.

