

Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Tradisional Mengolah Ikan Jadi Bakso dan Abon di Kepulauan Sangkarang Kota Makassar

*Umar Kamaruddin*¹, *Sri Sarna*².

Keywords :

Pemberdayaan, kelompok, ibu-ibu nelayan, tradisional

Correspondensi Author

Universitas Sawerigading
umar.kamaruddin@gmail.com

History Artikel

Received: 13-Mei-2020;

Reviewed: 13-Juni-2020

Revised: 24-Juni-2020

Accepted: 16-Juli-2020

Published: 22-Agustus-2020

Abstrak. Permasalahan pokok dalam pengabdian adalah kelompok Ibu-Ibu nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang Kota Makassar tidak punya keterampilan dalam mengolah sumberdaya alam kelautan, Tingkat pendidikan Ibu-Ibu nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang sangat rendah. Solusi yang ditawarkan adalah pelatihan dilakukan terhadap kelompok ibu-ibu yang berkaitan dengan produk olahan yang meliputi; pengolahan ikan laut menjadi abon, naget, bakso, dan jenis olahan lainnya seperti membuat hiasan dengan bahan dasar kerang-kerangan sebagaimana potensi alam yang ada di wilayah tersebut, demikian halnya dengan pelatihan kewirausahaan bagi ibu-ibu khususnya dalam hal manajemen kewirausahaan usaha kecil. lauaran yang dicapai kemampuan kelompok sasaran meningkat 90 % yang berkaitan dengan produksi olahan ikan menjadi abon, naget, bakso, dan membuat hiasan dari kerangan laut. Kemampuan manajerial ibu-ibu kelompok nelayan tradisional meningkat 85 %.



PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Tradisional yang ada di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang Kota Makassar masih terasa sulit dalam mengangkat taraf hidup rumah tangganya. Kelompok ibu-ibu ini sangat tergantung pada tingkat penghasilan yang diperoleh suami. Sebagai nelayan tradisional menangkap ikan menggunakan pancing jumlah tangkapannya relative kecil dibanding dengan cara menangkap semi modern dengan menggunakan jarring sebagai alat tangkap. Keadaan ini rumah tangga nelayan tradisional di wilayah ini tergolong kelompok masyarakat yang penghasilannya di bawah garis kemiskinan.

Indikator yang paling nampak di permukaan tentang kesulitan ekonomi keluarga kelompok masyarakat ini adalah ketidak mampuan pembiayaan anak-anak mereka untuk mendapat tingkat pendidikan yang lebih tinggi. Pengamatan yang dilakukan peneliti ditemukan bahwa 90 persen anak-anak nelayan hanya tamat pada sekolah dasar. Tingkat pendidikan yang sedemikian ini hanya dapat bekerja sebagai buruh kasar, atau sekali menjadi nelayan tradisional mengikuti jejak pekerjaan keluarga sebagai nelayan tradisional, sungguh lingkaran kemiskinan yang tak berujung.

Kalau diselami secara mendalam ada potensi besar yang dapat dilakukan untuk memperbaiki kehidupan social ekonomi keluarga nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang Kota Makassar, yakni sumberdaya ibu-ibu nelayan. Kelompok ibu-ibu ini bila dibina, dilatih dalam hal

produktifitas khususnya dalam mengolah sumber daya alam kepulauan, maka tidaklah berlebihan bahwa kegiatan ini akan dapat menopang suami dalam mengatasi permasalahan social ekonomi yang mereka alami saat ini.

Hasil observasi awal yang dilakukan peneliti, ditemukan ibu-ibu nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang meliputi tiga kelurahan pulau-pulau yakni kelurahan kepulauan Barrang Lompo, Kelurahan Kepulauan Barrang Caddi, dan Kelurahan Kepulauan Bone Tambu, umumnya tidak punya kegiatan, waktunya terbuang begitu saja tanpa menghasilkan. Ada beberapa alasan utama kelompok ibu-ibu ini tidak beraktifitas diantaranya wawasan mereka sama sekali tidak punya, keterampilan yang mereka miliki juga tidak ada, akibatnya kelompok ibu-ibu ini merasa kebingungan untuk berbuat. Kondisi ini juga merupakan lingkaran kemiskinan yang tidak berujung. Dengan apa yang peneliti amati di Kecamatan Kepulauan ini maka peneliti terasa terpanggil untuk mencoba mengangkat persoalan ini lewat suatu pengabdian yang oleh Dikti memberi perhatian melalui hibah Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

B. Permasalahan Pokok

Yang menjadi permasalahan pokok dalam pengabdian ini khususnya terhadap kelompok ibu-ibu di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang adalah sebagai berikut :

1. Kelompok Ibu-Ibu nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan

Sangkarrang Kota Makassar tidak punya keterampilan dalam mengolah sumberdaya alam kelautan.

2. Tingkat pendidikan Ibu-Ibu nelayan tradisional di Kecamatan Kepulauan Sangkarrang sangat rendah, sehingga wawasannya sangat kurang dalam Supaya memperbaiki kehidupan social ekonomi rumah tangga mereka.

42



Gambar 1: Kelompok Ibu-Ibu Nelayan Tradisional



Gambar 2 : Keadaan Rumah Ibu-Ibu Nelayan

C. Solusi Permasalahan

Kelompok ibu-ibu nelayan tradisional Kecamatan Kepulauan Sangkarrang Kota Makassar masih banyak permasalahan yang dihadapi dalam pengembangannya. Hasil survey yang dilakukan setidaknya ada dua permasalahan pokok yang dihadapi kelompok

ibu-ibu ini sebagaimana yang terlihat pada sub pokok bahasan di atas.

METODE

Metode pelaksanaan dalam memecahkan permasalahan yang dialami oleh para Ibu-Ibu Bagaimana solusi dan target luaran yang ditawarkan dapat dilihat dalam tabel berikut :

1. Pelatihan dilakukan terhadap kelompok ibu-ibu yang berkaitan dengan produk olahan yang meliputi; pengolahan ikan laut menjadi abon, naget, bakso, dan jenis olahan lainnya seperti membuat hiasan dengan bahan dasar kerang-keranga
2. Pelatihan dilakukan terhadap kelompok Ibu-ibu tentang wawasan berusaha, manajemen mengelola usaha kecil menengah, manajemen waktu dan lainnya seperti manajemen mengelola keuangan

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kemampuan kelompok sasaran meningkat 90 % yang berkaitan dengan produksi olahan ikan menjadi abon, naget, bakso, dan membuat hiasan dari kerangan laut. Produk yang dihasilkan disenangi oleh konsumen
2. Kemampuan manajerial ibu-ibu kelompok nelayan tradisional membuat olahan hasil laut usahanya meningkat 85 % Ibu-Ibu memahami sistem pencatatan yang benar.
3. Resep yang dihasilkan
 - a. Bakso Ikan Tuna
> 500 gr daging ikan tuna

Humanis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol 19 No 2, Agustus 2020

- > 1 sendok makan bawang putih
- > ¼ sendok teh merica bubuk
- > 1 sendok teh garam

- > 1 sendok teh gula
 - > ½ sendok the baking powder
 - > Penyedap rasa secukupnya.
- Cara Membuat
- > Masukkan daging ikan tuna kedalam food pr ocelor, tambahkan es batu, bawang putih goreng, garam, gu bubuk, baking powder. 43
 - > Haluskan
 - > Tambahkan kanji dan es batu, haluskan kembali
 - > Panaskan air
 - > Bentuk bakso masukan di panic
 - > Rebus hingga mengapung
 - > Angkat dan sajikan.

b. Abon Ikan Tuna

Bahan

- 1 kg ikan tuna fillet, kukus, haluskan
- 1 bh jeruk nipis
- 100 gr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 gr cabe kecil
- 21 gr jahe
- 5 gr merica
- 3 gr jintan
- 29 gr lingkuas
- 9 gr ketumbar
- 4 gr gula pasir
- 23 gr gula merah
- 15 gr garam
- 3 gr vitsin
- 5 gr penyedap rasa
- Minyak goreng secukupnya.

Langka-Langka Pembuatan

1. Bersihkan tuna, kucuri air jeruk nipis, kukus tuna dan haluskan

2. Blender/ ulek semua bumbu halus dan tumis dengan minyak sampai bumbu wangi dan matang. Tambahkan gula merah dan garam
3. Masukkan ikan yang suda dihaluskan, aduk sampai bumbu meresap. Untuk tahap ini tidak perlu terus diaduk, akan tetapi sesekali dibolak balik supaya tidak gosong.
4. Kalau suda mulai mengeras harus diaduk terus agar tidak gosong. Abonnya suda mulai ringan aduknya lebih ringan.
5. Tesa rasa apakah suda pas manisnya maupun asinnya.

c. Bakso Ikan

Bahan :

1. 500 gr daging ikan tuna
2. 50 gr tepung kanji/sagu tani
3. 450 esbatuh
4. 3 buah bawang putih
5. 1 sendok makan bawang goreng
6. ¼ sendok teh merica bubuk
7. 1 sendok teh garam
8. 1 sendo the gula
9. ½ sendok the baking powder
10. Penyedap rasa secukupnya.

Cara Membuatnya

1. Masukkan daging ikan tuna ke dalam food proceeor,tambahkan sesbatu, bawang putih, bawang goreng, garam, gula, merica bubuk, baking powder.
2. Haluskan.
3. Tambahkan kanji dan sisa esbatu haluskan kembali.
4. Panaskan air
5. Bentuk bakso dan masukan kedalam panic
6. Rebus hingga mengapung
7. Angkat dan sajikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan ibu-ibu nelayan tradisional dalam mengolah sumber daya alam khususnya hasil laut sangat teras manfaatnya. Kemampuan kelompok sasaran meningkat 90 % yang berkaitan dengan produksi olahan ikan menjadi abon, naget, bakso dan membuat hiasan dari kerangan laut. 44

Kemampuan manajer... ibu-ibu kelompok nelayan tradisional membuat olahan hasil laut usahanya meningkat 85 % Ibu-Ibu memahami sistem pencatatan yang benar. Resep yang dihasilkan berupa resep membuat abon dan bakso terasa manfaatnya bagi kelompok ibu-ibu

DAFTAR RUJUKAN

- Atmaja, A. K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakterisasi Kamaboko ikan Tongkol (*Euthninus affinis*) ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 2002 Sukirno Mus et al. Prosiding Seminar Antarabangsa Ke 8 Ekologi, Habitat Manusia dan Perubahan Persekitaran 2015
- Buckle, K.A., R.A Edward., G.H. Fleet., and M. Wooton. 1978. Ilmu Pangan. Terjemahan. Hari Purnomo. UI Press, Jakarta. 365 hal.
- Deman and John. M., 1997. Kimia Makanan. ITB. Bandung. 664 hal.
- Girard, J.P., 1992. Technology of Meat and Meat Product Smoking. Ellis Harwood.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Peikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. dan Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Mardiana. 2011. Karakteristik Asam Lemak dan Kolesterol Rajungan (*Portunus pelagius*) akibat Proses Pengukusan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marwati, T. 1996. Aktivitas Zat Anti Bakteri Pada Rimpang Kunyit. www.Pustaka.Litbang.deptan.go.id/bptpi/lengkap/IPTANA/fullteks/ApinMap/ApMap5.pdf. [07 Agustus 2015].
- <http://resephariini.com/resep-abon-ikan-tongkol/>
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Abon>
- https://id.wikipedia.org/wiki/Nugget_ayam
- <http://resep.caramemasak.org/chicken-nugget>
- <http://www.tokomesin.com/pejuang-usaha-sosis-ayam-dan-analisa-usahanya.html>
- <http://santeaja.com/cara-membuat-sosis-ayam-yang-sederhana-dan-enak/>
- https://id.wikipedia.org/wiki/Pengolahan_makanan
- <http://cara-terindah.blogspot.co.id/2014/07/9-tips-memilih-makanan-yang-sehat-untuk.html>