

Diversifikasi Pengolahan Ikan melalui Program Kosabangsa untuk Mendukung Pengembangan Wisata di Desa Uwedikan Kecamatan Luwuk Timur

^{1*)}Muhammad Jufri,²⁾Rosmaniar Gailea, ³⁾Wahiduddin Basry, ⁴⁾Muhammad Afief Mubayyin
⁵⁾ Bakhrani A Rauf, ⁶⁾Darmawang ⁷⁾ Rahmansah

¹⁾Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Palu

²⁾Prodi Magister Ilmu-Ilmu Pertanian, Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Palu

³⁾Prodi Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Palu

⁴⁾Prodi Hukum Ekonomi Syariah Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Palu

⁵⁾Prodi PKLH, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

⁶⁾Prodi Pendidikan Teknik Otomotif, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

⁷⁾Prodi Arsitektur, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

*Email: muhj0819@gmail.com

Abstrak. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat program kosabangsa ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam penganekaragaman olahan ikan, diharapkan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dapat menunjang usaha kuliner dalam pengembangan wisata di Desa Uwedikan. Metode yang digunakan adalah metode partisipatif kelompok dengan tahapan kegiatan sosialisasi program, pelatihan teknis dan non teknis. Pelatihan non teknis bertujuan meningkatkan pengetahuan tentang bahan-bahan, alat yang digunakan dan pengemasan hasil olahan. Pelatihan teknis merupakan kegiatan praktek pembuatan bakso ikan dan nugget ikan dan pengemasan produk. Hasil kegiatan dari aspek non teknik adalah terjadi peningkatan pengetahuan Kelompok, untuk mitra Kelompok Kuliner Nyiur Melambai (KKPNM) terjadi peningkatan sebesar 22,5%, untuk Kelompok Nelayan Teluk Balean (KNTB) terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 13,7%. Dari aspek teknis adalah kelompok mampu mengoperasikan teknologi pengolahan ikan dan membuat produk aneka olahan ikan meliputi tahapan pembuatan bakso ikan dan nugget ikan dimulai dengan menghaluskan, mencampur adonan, mencetak/membentuk adonan, dan memasak atau menggoreng adonan ikan dengan baik. Dukungan pemerintah desa dan masyarakat sangat membantu pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi pengolahan ikan untuk menunjang pengembangan Desa Uwedikan sebagai desa wisata.

Kata Kunci: *Diversifikasi, Pengolahan, Ikan, Pengetahuan, Keterampilan, Kosabangsa.*

PENDAHULUAN

Desa Uwedikan merupakan salah satu desa wisata di Kabupaten Banggai yang ditetapkan pada tahun 2002 dan bersamaan dengan penetapan sebagai Kawasan Konservasi Laut Daerah. Desa Uwedikan sebagai salah satu dari 113 desa pesisir di Kabupaten Banggai memiliki luas daerah laut atau pesisir pantai $\pm 2/3$ dari luas wilayahnya, sedang luas daratan $\pm 1/3$ luas wilayahnya. (Katili et al., 2019). Berdasarkan keadaan wilayahnya maka sebagian besar penduduk Desa Uwedikan bermata pencaharian sebagai nelayan.

Desa Uwedikan kaya akan hasil laut tentu harus diiringi dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil sumberdaya alam yang pada saat ini dirasa masih kurang dalam pengolahan hasil laut terutama pengolahan ikan. Sebagai salah satu desa wisata di Kabupaten Banggai pengembangan pengolahan kuliner

khususnya yang berbahan dasar ikan tentu dibutuhkan sejalan dengan pengembangan Desa Uwedikan sebagai desa wisata.

Meskipun Kawasan Pesisir merupakan wilayah yang rentan terhadap bencana namun kawasan ini memiliki nilai sosial, budaya dan ekonomi yang berperan tinggi untuk kemajuan wilayahnya salah satunya yaitu potensi pariwisata.(Allokendek et al., 2024). Potensi sumberdaya alam Desa Uwedikan dengan keberadaan pulau-pulau kecilnya sebanyak 18 (delapan belas pulau) sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata, namun keberadaan pulau-pulau tersebut secara ekologi harus dijaga sesuai dengan penetapan Desa Uwedikan sebagai kawasan konservasi laut.

Keunikan wilayah pesisir dan sumberdaya yang dimiliki sangat potensial untuk dikembangkan terutama pengembangan sektor pariwisata. Berdasarkan UU No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan menjelaskan bahwa pariwisata adalah sebagai salah satu sektor penting dalam 'perekonomian nasional', sehingga perlu di pertimbangkan dan pertahankan keberlanjutan pengembangan wisata yang berkelanjutan, didasari dari integrasi tiga aspek yaitu ekonomi, sosial dan budaya, untuk menjaga keseimbangan lingkungan

Seiring dengan upaya pengembangan wisata di Desa Uwedikan, diperlukan juga upaya pengembangan dari aspek kulinernya. Hasil kuliner dapat membantu masyarakat meningkatkan perekonomiannya. Kuliner berbahan dasar ikan perlu dikembangkan di Desa Uwedikan. Dari hasil survei untuk kegiatan program Kosabangsa ditemui banyaknya kendala dalam pengolahan ikan sebagai kuliner andalan di Desa Uwedikan. Sumberdaya daya alam berupa berbagai jenis ikan yang ditangkap oleh nelayan setempat antara lain cakalang, tenggiri baronang dan lain-lain kadang berlimpah. Sehingga perlu dilakukan pengolahan yang bisa memberikan nilai tambah.

Pariwisata khususnya wisata dalam bidang kuliner sangat pesat perkembangannya saat ini menjadi daya tarik tersendiri (Kristiana et al., 2018) Selanjutnya oleh (Zahrulianingdyah, 2018) mengatakan bahwa Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan karena kuliner telah menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia yang tidak bisa diabaikan

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat program kosabangsa ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat yang diwakili oleh Kelompok Kuliner Pokdarwis Nyiur Melambai (KKPNM) dan Kelompok Nelayan Teluk Balean (KNTB), Kegiatan pelatihan pengolahan ikan ini dilengkapi dengan peralatan yang mendukung pembuatan aneka olahan ikan Produk diversifikasi olahan ikan membuka peluang usaha baru dalam pengembangan wisata di Desa Uwedikan.

METODE PELAKSANAAN PROGRAM

Kegiatan Program Kosabangsa pengolahan ikan ini dilaksanakan dengan beberapa tahapan yaitu ;1) survei awal ke Desa Uwedikan,2) sosialisasi kegiatan; 3) pelatihan dan 4) Rencana tindak lanjut kegiatan

1. Survei awal bertujuan untuk mendapat desa mitra, bertemu dengan pemerintahan desa dan mendapatkan kelompok mitra kegiatan untuk pelaksanaan program kosabangsa
2. Sosialisasi kegiatan dilaksanakan setelah Tim diterima oleh pemerintahan desa dan kedua belah pihak telah menyetujui pelaksanaan kegiatan
3. Pelatihan diversifikasi pengolahan ikan dilaksanakan dengan tahap awal adalah:
 - a. mengumpulkan data-data dari mitra antara lain data Pendidikan, tingkat dan pengetahuan pengolahan ikan,

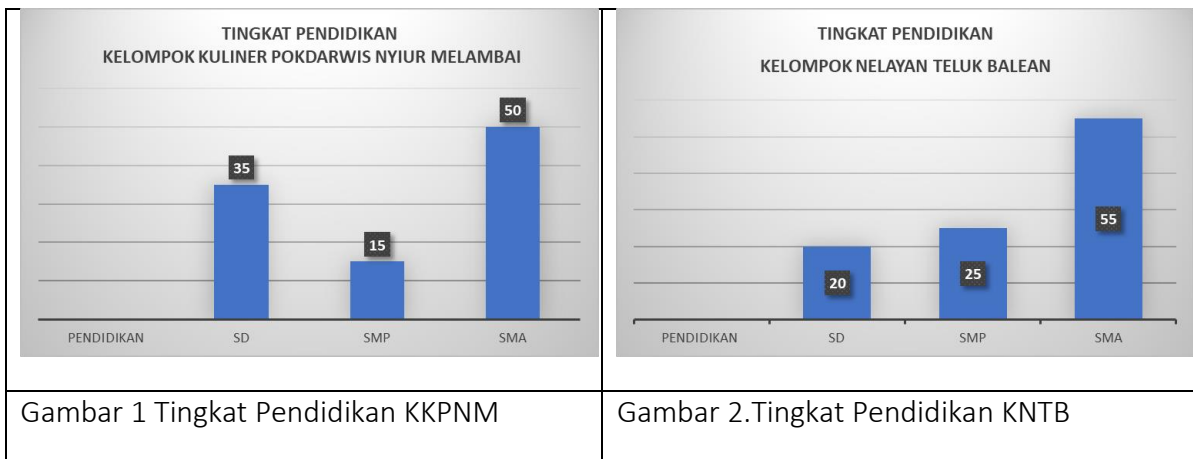
- b. Penyerahan bahan dan alat kepada Kelompok
- c. Praktek pengolahan ikan diawali dengan penyampaian teori terkait pengolahan ikan dan dilanjutkan dengan praktek langsung diversifikasi pengolahan ikan yaitu pembuatan bakso, nugget, empek-empek dan otak-otak
- d. Selama kegiatan pelatihan tingkat partisipasi kelompok dipantau antar akehadiran, keaktifan dan Kerjasama kelompok tetap di data, untuk dijadikan bahan evaluasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi pengolahan ikan

a. Tingkat Pendidikan dan tingkat pengetahuan mitra

Mitra kegiatan yang terdiri dari 2 kelompok yaitu KKPNM dan KNTB yang masing-masing kelompok beranggotakan 20 orang, memiliki Pendidikan yang tergolong rendah. Anggota KKPNM 50% berpendidikan Sekolah Dasar (SD) dan Sekolah Menengah Pertama (SMP), yang mengenyam Pendidikan Sekolah menengah atas sekitar 50%. Diagram tingkat Pendidikan KKPNM disajikan pada Gambar 1. Mitra KNTB memiliki tingkat Pendidikan yang hamper sama dengan mita KKPNM yaitu tingkat SD dan SMP sekitar 45% dan untuk tingakt SMA mencapai 55% (Gambar2)



Tingkat pengetahuan tentang pengolahan ikan mitra diukur dengan wawancara dan pengisian kuesioner. Diperoleh data bahwa sekitar 50% kelompok KKPNM pernah mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan ikan yang dilaksanakan oleh instansi terkait maupun oleh Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) atau Lembaga non profit lainnya. Tingkat pengetahuan anggota kelompok yang didata adalah pengetahuan tentang bahan, pengetahuan tentang alat pengolahan ikan, kandungan zat gizi, pengetahuan tentang kemasan. Hasil pengolahan data pre test dan post test disajikan pada Tabel 1 dibawah ini.

Tabel 1. Tingkat Pengetahuan Pengolahan Ikan Mitra KKPNM dan Mitra KNTB

No	Uraian	KKPNM		KNTB	
		Pre Test (%)	Post Tes (%)	Pre Test (%)	Post Test (%)
1	Pengetahuan Bahan-bahan pembuatan bakso dan nugget	70	90	50	75
2	Pengetahuan tentang peralatan pengolahan ikan	60	90	55	65
3	Pengetahuan pengolahan bakso dan nugget	70	90	60	75
4	Pengetahuan tentang kemasan	65	85	60	65
	Total	66,25	88,75	56,25	70

Berdasarkan Tabel 1 Tingkat pengetahuan mitra KKPNM dan KNTB terjadi peningkatan setelah mengikuti pelatihan pengolahan ikan. Untuk Mitra KKPNM terjadi peningkatan dari sebelum pelatihan hanya mendapat nilai 66,25% meningkat mendapatkan nilai 88,75% atau terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 22,5%. Untuk mitra KNTB juga terjadi peningkatan pengetahuan, pada saat pre test hanya mendapatkan nilai 56,25% setelah pelatihan terjadi peningkatan pengetahuan pengolahan ikan dengan hasil post test mendapatkan nilai 70% atau terjadi peningkatan sebesar 13,7%

b. Penyerahan alat-alat untuk pengolahan ikan

Sesuai dengan ketentuan dalam kegiatan pengabdian bahwa kelompok mitra mendapatkan bantuan peralatan (Panduan Kosabangsa,2024). Peralatan tersebut adalah : Mesin pengaduk adonan, blender, alat pencacah daging, Spinner, kompor, wajan, dan freezer.. Dokumentasi peralatan untuk kegiatan pengolahan ikan dan penyerahan alat-alat tersebut disajikan pada Gambar 3 dan 4



Gambar 3 Peralatan yang akan digunakan pada saat pelatihan



Gambar 4 Penyerahan peralatan kepada ketua kelompok

Praktek pengolahan ikan

Praktek pengolahan ikan menjadi berbagai hasil olahan antara lain bakso ikan, nugget ikan, somai ikan, otak-otak ikan. Pada dasarnya semua bahan dasar adalah ikan yang telah dihaluskan menggunakan mesin penggiling yang telah disiapkan dan akan menjadi alat inventaris kelompok yang setelah pelatihan kelompok diwajibkan membuat aneka olahan ikan dan menjualnya.

Pelatihan pengolahan ikan diawali dengan pemberian materi tentang bahan-bahan yang akan digunakan, penggunaan peralatan pengolahan ikan, pembuatan bakso dan nugget, serta pengemasan. Pemberian materi pengolahan ikan dan pengenalan alat-alat yang akan digunakan disajikan Gambar 5.dan Gambar 6 Setelah pemberian materi dilakukan diskusi terkait pengolahan ikan



Pelatihan pembuatan bakso dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

- 1) menghaluskan daging ikan (Cakalang, tuna, tenggiri}
- 2) Mencampurkan adonan daging yang telah halus dengan bumbu-bumbu
- 3) Pembentukan/pencetakan daging ikan
- 4) Perebusan bakso yang sudah dibulatkan

Bahan-bahan bakso Ikan adalah 500 gram daging ikan tenggiri (atau ikan lain yang berdaging putih), dihaluskan, 150 gram tepung tapioca, 2 butir telur, 4 siung bawang putih, dihaluskan, 1 sendok teh garam, 1/2 sendok teh merica bubuk, 1/2 sendok teh gula pasir, Es batu secukupnya.



Bahan untuk pembuatan nugget ikan adalah 300 gram daging ikan fillet (seperti ikan tenggiri, salmon, atau ikan lainnya), 100 gram tepung roti (breadcrumbs), 50 gram tepung terigu, 1 butir telur, 2 siung bawang putih, haluskan, 1/2 sendok teh garam, 1/2 sendok teh merica bubuk, 1 sendok makan kecap ikan, Minyak untuk menggoreng.

Tahapan pembuatan nugget ikan adalah sebagai berikut:

1. Menghaluskan daging ikan
2. Mencampurkan ikan yang telah dihaluskan dengan bahan-bahan penambah
3. Pembentukan adonan yang telah dicampur
4. Membalur adonan dengan tepung roti
5. Menggoreng
6. Penyajian
7. Pengemasan





c. Partisipasi mitra

Sejalan dengan yang dikemukakan oleh Zen, dkk., (2017) bahwa keaktifan peserta dalam berdiskusi merupakan salah satu indikator evaluasi kegiatan yang berhasil. Partisipasi mitra cukup bagus, untuk kehadiran aktif mitra KKPNM mencapai 100%, keaktifan dalam diskusi dan kerjasama kelompok cukup bagus, hal tersebut bisa dinilai dari keaktifan kelompok dalam kegiatan praktek. Untuk mitra KNTB kehadiran hanya mencapai 60 %, hal ini terjadi karena sebagian anggota kelompok ada yang bekerja di perusahaan ekspor milik asing dan pekerjaan lainnya yang dilaksanakan pada pagi hari.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan diversifikasi pengolahan ikan pada Kelompok Mitra KKPNM dan Mitra KNTB Desa Uwedikan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kelompok mitra mendapat pengetahuan dan keterampilan pembuatan bakso dan nugget berbahan dasar ikan. Terjadi peningkatan pengetahuan tentang bahan, penggunaan alat, pengolahan ikan, pengemasan dan penjualan. Peningkatan pengetahuan untuk mitra KKPNM adalah sebesar 22,5% sedang untuk mitra KNTB terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 13,75%
2. Kelompok mitra mampu membuat bakso ikan dan nugget ikan, pengetahuan dan keterampilan yang mereka dapatkan dapat membuka peluang usaha dari sumberdaya alam sekitar yang cukup berlimpah
3. Diharapkan dari pengetahuan yang mitra peroleh dari pelatihan pengolahan ikan dalam program kosabangsa dapat menjadi pendukung untuk pengembangan wisata di Desa Uwedikan

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih disampaikan kepada DRTPM Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia , Rektor Universitas Muhammadiyah Palu, Rektor Universitas Negeri Makassar (UNM), Lembaga Penelitian dan

Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Palu, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Makassar, Pemerintah Daerah Kabupaten Banggai, Kepala Desa Uwedikan, Kelompok Kuliner Pokdarwis Nyiur Melambai dan Kelompok Nelayan Teluk Balean, Tim Teknis dan Mahasiswa MBKM yang terlibat dalam kegiatan pengabdian Program Kosabangsa di Desa Uwedikan

DAFTAR RUJUKAN

- Allokendek, M. L., Rondonuwu, D. M., & Sela, R. E. (2024). *Kajian Awal Pengembangan Wisata Bahari Berkelanjutan Di Kawasan Pesisir Perkotaan Manado*. 13(4), 690–700.
- Katili, A. S., Lapolo, N., Djau, M. S., & Sumrin. (2019). "Profil Mangrove dan Terumbu Karang Kabupaten Banggai" Hasil Kajian di Desa Uwedikan, Desa Lambangan, dan Kecamatan Lainnya di Kabupaten Banggai. 1–112.
- Kristiana, Y., Suryadi, M. T., & Sunarya, S. R. (2018). *Eksplorasi Potensi Wisata Kuliner Untuk Pengembangan Pariwisata Di Kota Tangerang*. 9(1).
- Kementrian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi 2024. Program, Panduan Program Kosabangsa 2024.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner sebagai pendukung industri pariwisata berbasis kearifan lokal*. 6(1), 1–9.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata