



Inovasi Olahan Ikan Tuna menjadi Bakso Ikan bagi Pelaku Usaha Kuliner di Pariwisata Pantai Desa Botutunuo

^{1*}Victorson Taruh, ²Lukman Pakaya

^{1,2} Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

Email : ^{1*}victorsontaruh@ung.ac.id, ²lukman.pakaya@ung.ac.id

Alamat : Jl. Jend. Sudirman No.6, Dulalowo Tim., Kec. Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo 96128

Korespondensi penulis : victorsontaruh@ung.ac.id

Abstract Gorontalo as a province that includes the Tomini Bay area, makes this area have residents who use the sea as a livelihood. Botutunuo Village as one of the nine villages located in Kabila Bone sub-district, Bone Bolango Regency, has its own attraction as a village located on the coast of the Tomini Bay area. Not only as fishermen, many culinary business actors use this coastal area as a place for beach tourism businesses. The service team saw the great potential of marine products obtained by fishermen, one of which was tuna. This community service aims to increase the income of culinary business actors, namely MSMEs who have stalls around the tourist area of Botutunuo village and share the knowledge of the service team in processing tuna into fish balls. The enthusiasm of culinary business actors in Botutunuo Village is illustrated by the attraction of the participants in listening and seeing the direct practices demonstrated by the service team. The results of this service are expected to be able to encourage increasing the income of fishermen and MSME culinary business actors in Botutunuo village to sell their goods to tourists who visit coastal tourist sites and help improve the welfare of the village community to increase their economic income.

Keywords: Culinary, Fisherman, Tuna Fish Meatballs.

Abstrak Gorontalo sebagai provinsi yang termasuk kawasan Teluk Tomini, menjadikan daerah ini mempunyai penduduk yang memanfaatkan laut sebagai mata pencaharian. Desa Botutunuo sebagai salah satu desa dari sembilan desa yang berada di kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango, memiliki daya tarik tersendiri sebagai desa yang terletak dipesisir kawasan Teluk Tomini. Tak hanya sebagai nelayan, banyak pelaku usaha kuliner yang memanfaatkan kawasan pesisir ini sebagai tempat usaha pariwisata pantai. Tim pengabdian melihat besarnya potensi hasil laut yang didapatkan para nelayan yakni salah satunya ikan tuna. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha kuliner yakni UMKM yang memiliki lapak disekitar kawasan wisata desa botutunuo dan membagi pengetahuan yang dimiliki tim pengabdian dalam mengolah ikan tuna menjadi bakso ikan. Antusias pelaku usaha kuliner di desa botutunuo ini tergambar dari daya tarik peserta dalam menyimak dan melihat praktik langsung yang diperagakan oleh tim pengabdian. Hasil pengabdian ini diharapkan mampu mendorong meningkatkan pendapatan nelayan dan pelaku usaha kuliner UMKM di desa botutunuo untuk menjajakan dagangannya kepada wisatawan yang berkunjung ke lokasi wisata pesisir dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa untuk meningkatkan pendapatan ekonominya.

Kata Kunci : Kuliner, Nelayan, Bakso Ikan Tuna.

1. PENDAHULUAN

UMKM berperan penting dalam mendorong perekonomian Indonesia, hal ini tidak bisa di pungkiri bahwa UMKM menyumbang kontribusi besar dalam menambah lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Keberadaan UMKM ini mampu membantu perekonomian masyarakat di masa krisis dan semakin berkembang hingga sekarang serta dapat meningkatkan kesejahteraan hidup. Banyak masyarakat yang terjun menggeluti bisnis berdagang di bidang kuliner, jasa, kelautan dan sebagainya. Peningkatan pendapatan menjadi kunci penting bagi

pelaku usaha bisnis kuliner dengan menciptakan inovasi dari berbagai alternatif dalam melakukan pengolahan ikan menjadi makanan yang digemari masyarakat yakni bakso, (Usman & Taruh, 2022)

Tim pengabdian mendapatkan hasil observasi bahwa masyarakat di desa pesisir kecamatan Kabila Bone tepatnya di desa botutunuo, dijadikan oleh pemerintah desa sebagai kawasan wisata bahari. Desa Botutunuo memiliki tujuh lorong yang dijadikan sebagai tempat kawasan wisata. Di setiap lorong memiliki pendopo yang disewakan dan menyediakan aneka ragam makanan. Pelaku usaha kuliner di desa ini sangat antusias bahwa sektor wisata masih mampu meningkatkan pendapatan ekonomi. Namun untuk memperoleh pendapatan ekonomi bukan hal mudah yang harus dilewati oleh pelaku usaha kuliner. Banyak faktor yang mempengaruhi tingkat pendapatan. Seperti hasil penelitian (Putri, 2023), mendapatkan bahwa pedagang UMKM di pasar kuliner masih memperoleh pendapatan bersih yang tergolong rendah, hal ini di pengaruhi oleh empat indikator yaitu kesehatan, pendidikan, tempat tinggal dan transportasi. Hasil survey tim pengabdian mendapatkan bahwa masyarakat desa Botutunuo sangat antusias dalam menerima kedatangan dan menimba ilmu baru dari tim pengabdian.

Pengabdian yang berprofesi sebagai dosen dan memiliki usaha sampingan sebagai nelayan ingin berbagi pengetahuan dengan masyarakat di desa Botutunuo ini. Ikan tuna yang kaya akan kandungan gizi, juga banyak memiliki banyak manfaat. Salah satunya ikan tuna dapat diolah menjadi bakso sebagai alternatif inovasi bisnis. Tentunya inovasi ini harus memiliki ide kreatif dalam hal pengolahan cita rasa yang dapat di nikmati oleh pengunjung wisata bahari dan dapat menarik minat dengan didukung dengan memiliki strategi pemasaran bisnis yang tepat. Pengolahan ikan tuna yang tepat dapat membantu meningkatkan pendapatan taraf ekonomi, mengingat ikan tuna menjadi andalan ekspor Indonesia dengan nilai jual tinggi, (Antriyandarti et al., 2023). Penciptaan diversifikasi produk ini membuka peluang pasar nasional dan international sehingga pelaku usaha kuliner memerlukan pemberdayaan berkelanjutan dari berbagai *stakeholder* baik dari pemerintah, civitas akademik, lembaga keuangan, investor dan masyarakat pada umumnya.

Melihat fenomena diatas, tim pengabdian melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan membagi ilmu pengetahuan yang tim pengabdian miliki dengan masyarakat desa setempat khususnya pelaku usaha kuliner di desa Botutunuo, kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan model partisipasi aktif. Partisipasi aktif ini dilaksanakan dengan metode *participatory rural appraisal (PRA)*. Metode ini mendorong para pelaku usaha kuliner untuk aktif dalam membuat rencana dan tindakan, (Sulaeman et al., 2023). Dengan dihadiri peserta sebanyak 20 orang kegiatan ini dilaksanakan di kantor desa Botutunuo pada bulan Mei tahun 2024. Tim pengabdian melakukan dengan cara memberikan pembekalan terlebih dahulu kepada peserta dengan cara ceramah teori tentang prosedur yang perlu dipersiapkan dan kemudian dilakukan dengan terjun praktik secara langsung mempraktikkan cara pembuatan bakso ikan tuna untuk berinteraksi langsung dengan peserta agar lebih memahami lebih cepat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

PEMBEKALAN : Materi Tentang Prosedur dan Bahan Produksi yang Tepat

Nilai gizi yang terkandung dalam ikan tuna perlu dijaga, hal ini dipersiapkan agar ikan tuna tetap dalam keadaan segar dan tidak terkontaminasi dengan mikroba sehingga tidak mudah busuk dan rusak, (Siahaan et al., 2022). Dengan teknik produksi yang tepat dan benar maka akan menjaga tingkat kepercayaan pembeli untuk terus dapat menikmati produk yang dihasilkan dan akan menjaga pelaku usaha kuliner untuk terus dapat berkarya berinovasi menciptakan produk-produk kuliner selanjutnya dan semakin memperluas daerah pemasaran.

Bahan Produksi:

Bahan Bakso Ikan Tuna :

- Daging Ikan Tuna putih 1/2 kg (500 gram) bersihkan dari organ perut dan daging yang berwarna hitam
- Tepung Tapioka 100 gram
- Baking soda 1 sendok teh
- Lada Bubuk 1 sendok teh
- Bawang Goreng secukupnya (5 biji iris dan goreng)
- Air Es (150 ml air es)
- Bawang Putih (2 biji iris dan goreng)
- Kaldu Bubuk 1 Sachet
- Garam secukupnya (1 sendok teh)
- Daun Bawang 1 Batang

Bahan Kuah Bakso :

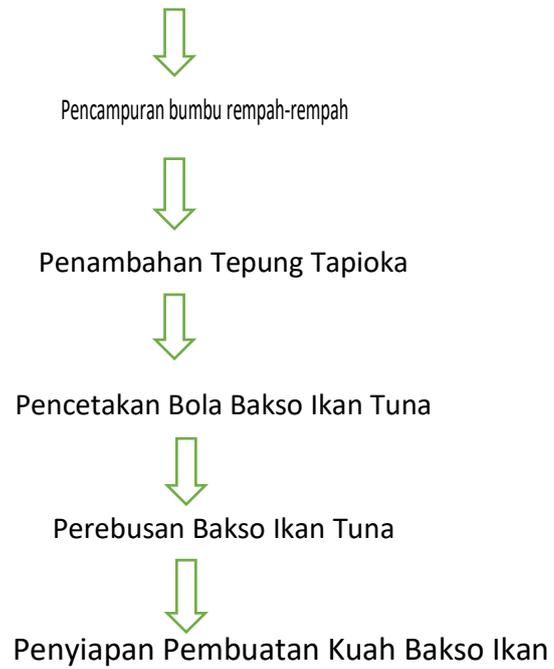
- Tulang Sapi 250 gram rebus sampai mendidih
- Air 1,5 liter
- Bawang putih (5 biji geprek)
- Ladaku
- Garam secukupnya
- Kaldu bubuk secukupnya
- Jahe 1 ruas geprek
- Gula ½ sendok teh

Bahan Topping :

- Daun Bawang
- Daun Seledri
- Bawang Goreng
- Saus Tomat
- Kecap
- Sambal

PELAKSANAAN : Praktik Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Prosedur pembuatan bakso ikan di peragakan oleh tim pengabdian dengan cara berpartisipasi langsung mendekati audiens. Peserta memperhatikan seksama cara pembuatan bakso ikan tuna dimana bahan-bahan telah di persiapkan sebelumnya.



Gambar 1. Alur Prosedur Bakso Ikan Tuna
Penggilingan Ikan Tuna



Gambar 2 : Proses Penyiapan Bahan Bakso Ikan Tuna



Gambar 3. Proses Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Daging tuna yang telah dibersihkan dipisahkan dari tulang durinya dan daging berwarna hitam kemudian di hancurkan dengan cara di giling dengan menggunakan blender *food processor*. Di giling perlahan-lahan beserta dengan bumbu rempah sampai tingkat kelembutan yang di inginkan. Kemudian dikeluarkan dari dalam blender di taruh ke dalam wadah plastik (*loyang*) untuk dicampur dengan tepung. Di aduk dengan tangan yang sudah disterilkan dengan menggunakan sarung plastik tangan kemudian masukkan daun batang bawang. Setelah tercampur rata kemudian bahan bola bakso ikan tuna siap untuk di rebus dalam air mendidih yang sudah dipersiapkan, ambil sedikit demi sedikit dengan cara digengam dan dikeluarkan dan ambil dengan sendok lalu masukkan ke dalam rebusan air mendidih biarkan sampai mengapung ke atas baru diangkat. Setelah semua bahan bakso selesai langkah selanjutnya adalah menyiapkan kuah daging bakso yang dimasak sama seperti membuah kuah sup. Selama pelatihan berlangsung, mitra pelaku usaha kuliner banyak mengajukan pertanyaan terkait dengan pengemasan apakah bakso ikan tuna ini dapat dijual dalam bentuk *frozen food*. Tentunya ke depan tim pengabdian akan melaksanakan pengabdian secara berkelanjutan terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait dengan cara membuat desain kemasan yang menarik dan cara penyimpanan yang baik dan benar. Hal ini tentunya tidak terlepas dari kerjasama dengan berbagai pihak yakni para civitas akademik di fakultas pertanian jurusan teknologi pangan terkait dengan desain kemasan dan penyimpanan produk.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan secara berkesinambungan oleh dosen per semester diharapkan akan membawa manfaat dan membantu melancarkan program pemerintah untuk memajukan UMKM khususnya pelaku usaha yang berada di desa dikawasan pesisir mengingat pantai masih menjadi tempat wisata andalan yang di minati wisatawan dalam negeri dan luar negeri.

Antusiasme peserta terlihat dari tingkat keaktifan peserta dalam menyimak dan membetikan pertanyaan dan harapan untuk keberlanjutan kegiatan pengabdian masyarakat auntuk menjadikan desa Botutunuo menjadi daerah wisata maju dengan berbagai ketersediaan sarana dan prasarana yang di fasilitasi oleh pemerintah daerah setempat dan dukungan para stakeholder untuk membantu pelaku usaha (UMKM) dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi.



Gambar 4. Foto Bersama Mitra

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup ekonomi. Tentunya keterbatasan ilmu pengetahuan yang dimiliki tim pengabdian akan menjadikan kegiatan ini agar dapat dilanjutkan oleh tim pengabdian dari jurusan yang berbeda. Harapan tim pengabdian antusiasme yang tercermin dari wajah-wajah para mitra menjadikan kebahagiaan tersendiri bagi kami selaku tim pengabdian. Sehingga *sharing* ilmu pengetahuan ini diharapkan akan memberikan nilai

tambah bagi pelaku usaha kuliner masyarakat desa Botutunuo agar dapat menciptakan ide-ide kreatif ke depan berbekal dari pengalaman yang di dapatkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Antriyandarti, E., Umi Barokah, Anandito, R. B. K., Wiwit Rahayu, Ramadani, A. R., & Madina, A. P. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui Pengolahan Ikan Tuna. *Warta LPM*, 26(1), 75–84. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i1.1198>
- Putri, V. A. (2023). Pengaruh Tingkat Pendapatan UMKM Terhadap Kesejahteraan Pemiliknya di Pasar Kuliner Padang Panjang. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 5(2021), 3994–3999.
- Siahaan, I. C. M., Nugraha, B. R., Rajab, R. A., & Rasdam, R. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus sp*) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, 3(1), 13. <https://doi.org/10.35726/jvip.v3i1.743>
- Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 87–96. <https://doi.org/10.61813/jlppm.v2i2.34>
- Usman, U., & Taruh, V. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Pilobuhuta Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 11(2), 301–315. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v11i2.12124>
- Antriyandarti, E., Umi Barokah, Anandito, R. B. K., Wiwit Rahayu, Ramadani, A. R., & Madina, A. P. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Pantai Sadeng Gunungkidul melalui Pengolahan Ikan Tuna. *Warta LPM*, 26(1), 75–84. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i1.1198>
- Putri, V. A. (2023). Pengaruh Tingkat Pendapatan UMKM Terhadap Kesejahteraan Pemiliknya di Pasar Kuliner Padang Panjang. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 5(2021), 3994–3999.
- Sulaeman, A., Bramasta, D., & Makhrus, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA). *Jurnal Literasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 87–96. <https://doi.org/10.61813/jlppm.v2i2.34>
- Usman, U., & Taruh, V. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Pilobuhuta Kecamatan Batudaa Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 11(2), 301–315. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v11i2.12124>