



## **Pemanfaatan Potensi Kabupaten Sorong Selatan melalui Pengolahan Ikan Sembilang menjadi Bakso Ikan**

**Uun Lestari<sup>1</sup>, Putri Meira Shyiang Sri<sup>2</sup>, Anna Dara<sup>3</sup>, Soraya Ramadani<sup>4</sup>, Jasmani<sup>5</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Perikanan Tangkap, Universitas Werisar, Teminabuan, Indonesia

Email: <sup>1</sup>uunlestari@unsar.ac.id, <sup>2</sup>putrimeirashyiangsri@unsar.ac.id, <sup>3</sup>annadara11@unsar.ac.id,

<sup>4</sup>ramadhanisoraya222@unsar.ac.id, <sup>5</sup>jasmanighadi@unsar.ac.id

### **Abstract**

*The community in Teminabuan generally only uses catfish (ikan sembilang) for daily consumption as a side dish. Therefore, there is a need for training activities on processing catfish into fish meatballs by utilizing the potential in Teminabuan District. Although several natural potentials exist in Teminabuan, this community service focuses on catfish as the training object. The main issue at the location is that, despite the abundant availability of catfish, processing it into value-added products is still very limited. The community has little knowledge about making fish meatballs from catfish or how to market the processed products. This activity aims to provide participants with knowledge and insights on how to produce fish meatball products from catfish, the benefits for family economics, how to design the products attractively for consumers, and how to market the products online. The methods used were lectures, mentoring, and hands-on practice. The results showed that participants understood how to process catfish into fish meatballs and gained knowledge on marketing the product. Throughout the activity, participants actively engaged in discussions and practical processing sessions. At the end, they had the opportunity to taste the catfish meatballs they created. Following this activity, it is expected that participants will be able to process catfish independently for family consumption, considering its high nutritional value, and foster an entrepreneurial spirit, especially among housewives and youth, to establish independent businesses that increase household income.*

**Keywords:** *Community Service, Fish Meatballs, Sembilang Fish, Fish Processing, Teminabuan District.*

### **Abstrak**

Masyarakat teminabuan umumnya hanya memanfaatkan ikan sembilang untuk konsumsi harian sebagai lauk, oleh karena itu diperlukan kegiatan pelatihan pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan dengan memanfaatkan potensi yang ada di Distrik Teminabuan. Ada beberapa potensi yang terdapat di Distrik Teminabuan, namun dalam kegiatan pengabdian ini yang menjadi objek pelatihan ialah ikan sembilang. Permasalahan pada lokasi pengabdian yaitu ikan sembilang sangat melimpah di distrik teminabuan namun masih sangat rendah pengolahan menjadi suatu produk yang dapat memberikan nilai tambah, dengan kondisi seperti itu sehingga dapat disimpulkan bahwa mereka masih belum mengetahui cara pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan maupun belum mengetahui bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Berdasarkan masalah tersebut tujuan kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan wawasan kepada peserta tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan ikan sembilang menjadi bakso ikan, apa manfaatnya bagi perekonomian keluarga, bagaimana mendesain agar produk olahan dapat menarik konsumen, serta bagaimana memasarkan produk olahan ini secara online. Metode kegiatan yang digunakan adalah, *lecture*, mentoring dan praktek. Hasil yang diperoleh adalah peserta mengetahui cara pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan dan memiliki pengetahuan bagaimana memasarkan bakso ikan tersebut. Selama kegiatan pengabdian peserta aktif dalam proses diskusi materi maupun tahap praktek pengolahan bakso ikan. Tahap akhir kegiatan, mereka mencicipi bakso ikan sembilang yang telah dibuat. Setelah pelaksanaan kegiatan ini, diharapkan peserta mampu mengolah sendiri sehingga dapat dikonsumsi oleh keluarga mengingat ikan sembilang memiliki nilai gizi tinggi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan terutama ibu rumah tangga dan remaja untuk mendirikan usaha mandiri sehingga menambah pendapatan rumah tangga.

**Kata Kunci:** Pengabdian, Bakso Ikan, Ikan Sembilang, Pengolahan Ikan, Distrik Teminabuan.

## A. PENDAHULUAN

Perikanan yakni salah satu subsektor pertanian yang potensial untuk dikembangkan di Indonesia. Kondisi ini disebabkan sebagian besar wilayah Indonesia terdiri atas perairan yang di dalamnya terdapat berbagai macam kekayaan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Provinsi Papua Barat mempunyai peranan yang sangat bermanfaat dalam hal sumber daya perikanan maupun kelautan, hal ini disebabkan mengingat posisinya secara geografis berbatasan langsung dengan samudera pasifik serta berada di wilayah segitiga karang dunia yang kaya keanekaragaman hayati, termasuk sumber daya perikanan laut Sala. et al (2021).

Sorong Selatan, yang merupakan bagian dari wilayah Provinsi Papua barat, secara khas mempunyai perairan pesisir yang dikelilingi oleh ekosistem mangrove. Ekosistem tersebut memberikan daya dukung yang berkenaan keberadaan sumber daya perikanan laut, baik sebagai tempat memijah (spawning ground), tempat mencari makan (feeding ground), dan tempat pembesaran (nursery ground). Pemanfaatan sumber daya perikanan laut di Sorong Selatan sudah dimanfaatkan oleh nelayan lokal serta di perdagangan untuk sumber pendapatan ekonomi masyarakat maupun penerimaan daerah. Keadaan ini tentunya memicu intensitas pemanfaatan sumber daya perikanan semakin meningkat. Maka dari itu, di butuhkan pengelolaan mengenai sumber daya perikanan yang bernilai ekonomi penting yang ada di perairan sorong selatan Sala. et al (2021).

Ikan sembilang (*Plotosus canius*) yakni salah satu ikan yang hidup pada lingkungan pesisir khususnya di area ekosistem mangrove. Ikan ini tergolong ke dalam kelompok ikan catfish yang memiliki ciri kumis ataupun sungut. Ikan sembilang termasuk komoditi ikan yang memiliki potensi untuk di budidayakan secara berkelanjutan, disebabkan ikan sembilang memiliki kualitas daging yang enak serta bernilai ekonomis tinggi (Fazillah et al., 2022).

Wiraningsih et al., (2018) menjelaskan bahwa ikan sembilang ialah salah satu jenis ikan laut yang mempunyai kandungan gizi terutama mengandung protein yang baik untuk pertumbuhan membran sel. Rokayah et al., (2018) juga menyatakan bahwa daging ikan sembilang yang segar memiliki kandungan protein sebesar 28,39% serta 21,32% (Fatma et al., 2019). Protein hewani mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan protein nabati hal ini disebabkan protein hewani memiliki kandungan komposisi asam amino yang lebih lengkap. Soparue, 2021 juga menjelaskan bahwa selain kandungan protein yang tinggi, ikan

juga memiliki kandungan asam lemak esensial termasuk omega-3 dan omega-6 yang berperan dalam meningkatkan kecerdasan anak, hal ini menunjukkan bahwa konsumsi ikan sangat penting di sosialisasikan pada masyarakat terkhusus anak usia dini.

Ikan sembilang seperti hasil perikanan lainnya termasuk bahan pangan yang sangat cepat membusuk (*high perishable food*). Sebagai bahan pangan yang cepat rusak maka kualitas ikan harus dapat dipertahankan semaksimal mungkin sampai ke tangan konsumen. Untuk itu perlu adanya penanganan yang baik seperti pengawetan serta pengolahan menjadi produk yang siap dikonsumsi namun memiliki daya awet yang lebih lama (Sukmawati et al., 2022). Sehingga diperlukan alternatif pengolahan ikan menjadi produk yang lebih tahan lama serta diminati masyarakat melalui keterampilan pengolahan hasil perikanan maupun kemampuan kewirausahaan yang juga sangat perlu dibina karena keterbatasan pengetahuan maupun akses informasi serta edukasi ataupun pendidikan (Fajriah et al., 2019). Kualitas ikan setelah ditangkap akan berbanding lurus dengan cepat ataupun lambatnya pengolahan, semakin cepat proses pengolahan dilakukan maka kualitas ikan akan tetap terjaga (Absah & Hasanah, 2022; Yusra et al., 2021).

Masyarakat Kabupaten Sorong Selatan khususnya Distrik Teminabuan, ikan sembilang termasuk ikan bernilai ekonomis namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Masyarakat teminabuan umumnya hanya memanfaatkan ikan ini untuk dimasak konsumsi harian saja sebagai lauk makan, maka dari itu perlunya kegiatan pelatihan pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan dengan memanfaatkan potensi yang ada di wilayah tersebut. Ikan sembilang yang terdapat di distrik teminabuan sangat melimpah, mereka mengonsumsi ikan tersebut seadanya saja tanpa melakukan pengolahan dalam bentuk diversifikasi ataupun hirilisasi yang mana dapat menambah pendapatan keluarga dan menambah inovasi untuk mengonsumsi ikan tersebut sehingga pemanfaatan potensi tersebut maksimal namun bertanggung jawab. Lubis et al., (2022) menjelaskan bahwa penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso daging ikan kepada ibu rumah tangga di Kota Tanjungbalai menunjukkan pentingnya peningkatan keterampilan untuk mendukung penghasilan keluarga. Selain itu Wally & Abdollah (2022) pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan cacalang menyoroti nilai tambah produk baru dengan standar mutu yang cukup untuk menambah penghasilan maupun kreativitas masyarakat.

Salah satu cara pengolahan ikan sembilang agar bisa diterima masyarakat secara luas yaitu melalui pembuatan bakso. Hal ini dapat menjadi suatu

solusi bagi masyarakat yang tidak menyukai ikan sebagai salah satu menu yang dikonsumsi, seperti karena baunya yang amis maupun aromanya yang menyengat. Rendahnya tingkat konsumsi ikan pada masyarakat Indonesia disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan wawasan terhadap manfaat dari mengonsumsi ikan (Andhikawati *et al.*, 2022). Tidak hanya itu, pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan ikan menjadi suatu produk masih kurang. Ikan dapat menjadi salah satu sumber protein pengganti dari penghasil protein hewani lainnya seperti daging ayam dan sapi. Selain itu, dengan mengonsumsi ikan dapat mengatasi permasalahan gizi buruk di Indonesia (Ridwad *et al.*, 2022).

Hal ini juga dijelaskan oleh Chowdhury *et al.*, (2017) produk dengan nilai tambah yang berbeda dapat berkontribusi pada pelestarian ikan serta membuat perbedaan terhadap rasanya. Dengan demikian masyarakat dapat menikmati produk yang sama dalam bentuk dan rasa yang berbeda. Di antara berbagai produk bernilai tambah, bakso ikan merupakan produk yang paling umum dan enak. Wijayanti *et al.*, (2023) menyatakan bahwa bakso ialah salah satu bentuk diversifikasi pengolahan daging ikan gabus yang sederhana serta populer oleh semua lapisan masyarakat, yang kemudian diharapkan olahan bakso ikan gabus bisa dijadikan sebagai sumber pangan yang bernilai gizi tinggi yang bisa dinikmati masyarakat luas. Dalam membuat bakso, tidak hanya berfokus pada pembuatan produk yang memiliki gizi juga bisa diterima oleh masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur maupun warnanya. Bakso ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang menggunakan bahan baku ikan utuh atau daging ikan (cincang) atau surimi, ditambah dengan bahan pengisi berupa tepung dan bumbu-bumbu, yang dibentuk bulat-bulat (Budaraga, *et al.*, 2021).

Secara teknis, pengolahan bakso cukup mudah serta bisa dikerjakan oleh siapa pun. Cita rasa maupun kandungan gizi yang terdapat pada bakso bisa menjadi pilihan yang tepat untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Widyaningsih & Murtnini, 2006). Meskipun dalam pembuatan bakso ikan cukup mudah, bahan maupun peralatan mudah diperoleh namun yang menjadi permasalahannya ialah mereka masih belum mengetahui cara pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan maupun belum mengetahui bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan wawasan kepada peserta tentang bagaimana cara pembuatan produk olahan ikan sembilang menjadi bakso ikan, apa manfaatnya bagi perekonomian keluarga, bagaimana mendesain agar produk olahan dapat menarik

konsumen, serta bagaimana memasarkan produk olahan ini secara online. Sehingga diharapkan baik ibu-ibu rumah tangga maupun masyarakat umum bisa mengkonsumsinya sendiri dan menjadi salah satu cara untuk menambah penghasilan keluarga.

## B. PELAKSAAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan selama 1 hari pada bulan Desember 2023. Pelaksanaan kegiatan pengabdian berlokasi di tempat pertemuan Kampung Tanjung, Sayolo 3, Distrik Teminabuan. Program pengabdian masyarakat ini mengikutsertakan ibu-ibu rumah tangga serta masyarakat umum.

Metode program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) meliputi serangkaian langkah sistematis yang dimulai dengan sosialisasi kepada masyarakat mengenai pentingnya pengolahan ikan menjadi suatu produk dan manfaat bakso ikan bagi kesehatan maupun bagi perekonomian keluarga. Selanjutnya dilakukan pelatihan teknis tentang cara pembuatan bakso ikan dengan proses *lecture* yaitu transfer ilmu pengetahuan tentang bagaimana cara membuat bakso ikan dari ikan utuh dan bagaimana mengemas kemudian memasarkannya. Interaksi langsung dapat berupa pemberian pemahaman atau melalui tanya jawab. *Mentoring* yakni tim pengabdian memberi contoh proses membuat bakso ikan sembilang kemudian bagaimana mengemasnya dan memasarkan secara online. *Praktek* yakni peserta mempraktekkan cara membuat bakso ikan tersebut.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan sembilang. Selanjutnya tahap evaluasi, evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan dengan memberikan umpan balik untuk mengukur pemahaman dan pengetahuan peserta. Selain itu indikator keberhasilan di evaluasi juga dengan tercapainya kemampuan peserta dalam membuat bakso ikan secara mandiri serta respon peserta untuk menindaklanjuti sebagai usaha sampingan dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Sehingga, pada kegiatan ini terdiri atas 2 jenis pelatihan baik pelatihan teknis serta pelatihan non teknis.

### Pelatihan Teknis

Pada pelatihan teknis, para peserta diperkenalkan keterampilan mengenai pembuatan olahan ikan sembilang. Dalam pelatihan teknis ini pembuatan bakso cukup mudah dengan pertimbangan agar peserta dapat mempraktekkan di rumah, selain itu dari segi peralatan maupun bahan sangat mudah diperoleh. Adapun peralatan dan bahan sebagai berikut:

## 1. Peralatan

Peralatan yang dipergunakan dalam membuat bakso bandeng yang terdiri atas: chopper, kompor, panci, baskom, sendok, saringan besar, pisau, timbangan, talenan.

## 2. Bahan

- a. 500 gram daging ikan sembilang
- b. 6 siung bawang putih
- c. 3 siung bawang merah
- d. 100 gram tepung sago
- e. 2 butir gula pasir
- f. Garam dan merica secukupnya
- g. Es batu secukupnya

## Pelatihan non Teknis

Kegiatan pelatihan non teknis terdiri dari pemasaran maupun proses pengemasan. Masnuna *et al.*, (2023) bahwa fungsi dari pengemasan produk adalah agar produk tidak cepat rusak akibat terkena kotor/debu.

## Pemasaran

Pada kegiatan pelatihan pengolahan, ibu-ibu rumah tangga diberikan pemahaman pentingnya pemasaran agar produk bakso ikan sembilang bisa dikenal oleh masyarakat. Pemasaran offline yakni peserta menjual langsung ke pembeli melalui tatap muka dengan datang ke penjual sehingga pelanggan dapat melihat, menyentuh, mencoba, atau merasakan produk sebelum membeli sedangkan pemasaran online peserta menjual dengan menggunakan media sosial berupa whatsapp dan facebook, kedua aplikasi tersebut merupakan media sosial yang paling sering dipergunakan masyarakat di Distrik Teminabuan dalam memasarkan produk – produknya. Pada aplikasi whatsapp biasanya dalam bentuk whatsapp stories yang mana akan mengupdate produk apabila ready stock ataupun hal lainnya disamping itu pelanggan juga akan melakukan tanya jawab mengenai produk, harga dan sebagainya. Sedangkan untuk facebook, di distrik teminabuan terdapat akun yang bernama jual beli temi sehingga semua produk ataupun hal-hal yang akan dijual ataupun dibeli akan terupdate pada akun tersebut. Afianti *et al.*, (2023) menjelaskan bahwa dibandingkan dengan toko fisik, operasional *e-commerce* seringkali lebih efisien karena tidak memerlukan biaya sewa lokasi fisik, persediaan fisik yang besar ataupun jumlah karyawan yang besar sehingga dapat mengurangi biaya operasional secara signifikan.

## Packaging serta labeling

Produk bakso yang dibuat harus menarik serta bisa dijual secara online, sehingga ibu-ibu rumah tangga juga diberikan pemahaman mengenai

pentingnya pengemasan serta labeling yang menarik konsumen.

Packaging atau pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik vacuum sealer emboss, kantong plastik ini didesain agar bisa digunakan pada mesin vacuum sealer. Bahan plastik ini sendiri sudah food grade sehingga sangat aman untuk menyimpan makanan. Penggunaan kemasan ini didasarkan dengan pertimbangan bentuknya fleksibel sehingga mudah mengikuti bentuk produk, bersifat transparan, berbobot ringan, serta harga relatif murah. Dengan kemasan, maka produk akan terlindungi dan sanitasinya lebih terjamin, selain itu packaging dengan prosedur tersebut meminimalisir pertumbuhan bakteri, jamur, dan mikroorganisme lainnya yang dapat merusak makanan sehingga menjaga makanan tetap segar lebih lama. Alfi *et al.*, (2021) menjelaskan bahwa dengan adanya pengemasan dengan cara vacuum sealer dapat membantu mencegah ataupun mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran serta gangguan fisik, seperti gesekan, benturan ataupun getaran. Prosedur pengemasan cukup mudah yakni persiapkan vacuum sealer kemudian bakso yang dihasilkan dimasukkan kedalam plastik vacuum sealer emboss upayakan bagian plastik yang menempel pada alat vacuum sealer tidak basah selanjutnya tempelkan kemasan ke alat, pastikan ujung kemasan berada di antara kedua strip pemanas pada vacuum sealer selanjutnya nyalakan mesin vacuum sealer. Alat tersebut akan berhenti otomatis apabila udara didalam kemasan sudah tidak ada, setelah bakso ikan di packaging kemudian disimpan pada lemari pendingin sehingga produk lebih tahan lama.

Pada praktik pembuatan label yakni menggunakan aplikasi Canva hal ini dengan pertimbangan bahwa aplikasi tersebut cukup mudah mengingat sudah banyak template yang tersedia dan gratis sehingga mendesainnya cukup memasukan informasi-informasi yang dibutuhkan pada label tersebut. Label tersebut di print menggunakan kertas HVS dan dimasukkan kedalam plastik hal ini bertujuan agar kertas label tidak bersentuhan dengan produk dan dimasukkan kedalam kemasan plastik vacuum sealer emboss yang nantinya akan di vacuum sealer. Penggunaan kertas HVS didasarkan cukup terjangkau mengingat jika di cetak di bagian percetakan membutuhkan biaya yang lebih besar.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sayolo 3 Kampung Tanjung Distrik Teminabuan yakni daerah yang dekat dengan muara, masyarakat distrik teminabuan lazimnya bekerja sebagai nelayan, di samping itu para istri mereka yang berstatus ibu rumah tangga. Ikan sembilang ialah hasil tangkapan yang diperoleh dari muara yang ada disekitar Distrik Teminabuan mengingat bawah

Kabupaten Sorong Selatan di kelilingi oleh ekosistem mangrove yang sebagian dijual serta sebagian lagi diolah sendiri sebagai lauk-pauk keluarga. Yulianto, et al., (2019) menjelaskan bahwa ikan sembilang yakni salah satu ikan yang hidupnya di perairan payau, yang menjadi habitat alami ikan sembilang yaitu hutan mangrove. Sebelum melaksanakan pelatihan, dilakukan koordinasi dengan tokoh masyarakat serta kepala kampung. Sasaran PKM ialah ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat umum dengan tujuan paling dasar yakni mereka mampu mengolah ikan sembilang menjadi produk baru sehingga meningkatkan minat konsumsi ikan sembilang juga memperoleh pendapatan tambahan jika mereka berminat berwirausaha. Wodi & Cahyono, (2022) menjelaskan bahwa olahan ikan yang bersifat tradisional seperti dimasak, dibakar ataupun digoreng dalam bentuk utuh dapat dibuat menjadi bentuk olahan makanan yang lebih menarik serta tetap mampu mempertahankan nilai gizinya apabila dikonsumsi oleh anak-anak, remaja, dewasa bahkan usia lanjut melalui proses diversifikasi olahan ikan seperti bakso, *nugget* ikan, *samosa* ikan ataupun *amplang* ikan. Hal ini juga dijelaskan dalam riset Junianto *et al.*, (2022)

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di kampung tanjung, sayolo 3 mengenai pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan telah berlangsung dengan baik dan mencapai hasil yang memuaskan. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi serta upaya untuk berusaha mengembangkan usaha berbasis perikanan. Pada awal kegiatan tim pengabdian memberikan pemahaman yang baik kepada peserta tentang pentingnya memanfaatkan potensi yang melimpah khususnya ikan sembilang. Pada kegiatan ini, dijelaskan pentingnya pemberdayaan perempuan serta peran perempuan dalam menyokong perekonomian keluarga. Hal ini juga jelaskan oleh (Lita *et al.*, 2023) bahwa kegiatan usaha diversifikasi produk olahan bakso ikan tongkol dapat meningkatkan pendapatan responden dengan nilai *R/C ratio* sebesar 3.6. Oleh karena itu, pembuatan bakso ikan sembilang diharapkan dapat memotivasi para ibu-ibu rumah tangga yang kemudian bisa dipilih menjadi salah satu usaha rumahan dengan modal yang terjangkau serta bahan maupun peralatan mudah diperoleh.

Kegiatan selanjutnya yakni melakukan demonstrasi pembuatan bakso ikan oleh tim pengabdian. Pada bagian ini, ibu-ibu rumah tangga diberikan pelatihan pengolahan ikan sembilang menjadi bakso ikan. Peserta telah mengenal alat maupun bahan yang dipergunakan dalam membuat bakso ikan, lebih lanjutnya ialah proses pembuatan bakso ikan sembilang dengan tahapan sebagai berikut:

- 1) Bersihkan ikan sembilang sampai bersih lalu ambil dagingnya saja

- 2) Giling daging ikan sembilang dengan menggunakan chopper lalu campurkan dengan es batu secukupnya
- 3) Campurkan bawang putih, bawang merah, putih telur, garam, merica, gula pasir lalu haluskan kembali menggunakan chopper.
- 4) Tuangkan adonan tersebut ke sebuah wadah lalu masukkan tepung sagu sambil diaduk-aduk sampai semua bahan tercampur.
- 5) Siapkan panci dan rebus air bersih sampai mendidih, lalu matikan apinya.
- 6) Bentuk adonan bakso sampai membentuk bulatan
- 7) Nyalakan kompor kembali, lalu masak bakso sampai matang dan mengambang.
- 8) Setelah matang angkat bakso dan tiriskan
- 9) Akhirnya bakso sudah dapat dihidangkan dan siap untuk dikonsumsi.

Dalam proses pembuatannya disarankan menggunakan ikan yang segar, Hidayat & Sukarno, 2020 menjelaskan bahwa kesegaran bahan baku ialah faktor utama ketika penentuan hasil produk akhir, apabila bahan baku yang dimiliki dalam kondisi baik maka produk yang dihasilkan juga mempunyai mutu yang baik pula. Kesegaran ikan sangat berpengaruh dalam proses pembuatan serta hasil akhirnya. Pada umumnya tepung yang digunakan ialah tepung tapioka, namun karena di Kabupaten Sorong Selatan juga memiliki potensi sagu, maka tepung yang digunakan adalah tepung sagu, hal ini sejalan dengan Irnawati *et al.*, 2021 bahwa hutan sagu alam masih sangat tinggi mencapai 363.520 pohon serta pengolahan pati sagu tradisional masih sangat sederhana menggunakan bahan alami.



**Gambar 1.** Proses pembersihan ikan sembilang

Pembuatan bakso ini tidak menggunakan bahan tambahan pengental namun hanya menggunakan es batu, seperti yang dijelaskan oleh Ratnasari *et al.*, 2021 bahwa tekstur yakni salah satu hal yang menjadi faktor penentu terhadap tingkat kesukaan konsumen, hal ini disebabkan konsumen menyukai produk bakso terutama karena teksturnya yang kenyal, kekenyalan bakso sangat berkaitan erat dengan penggunaan es batu yang fungsinya ialah

sebagai pembentuk tekstur menjadi halus serta menjadi lebih kenyal yang juga bermanfaat untuk membantu melarutkan semua bahan ketika di makan ataupun di kunyah.



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Bakso Ikan

Pada kegiatan tersebut peserta mendapatkan pengetahuan praktik mengenai proses pembuatan bakso ikan yang higienis serta memenuhi standar keamanan pangan. Selama sesi praktik, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk memastikan setiap individu dapat terlibat secara aktif dan mendapatkan pengalaman langsung dalam pembuatan bakso ikan. Hasilnya, semua peserta mampu membuat bakso ikan sembilang. Selanjutnya produk yang dihasilkan dikemas dengan plastik vacuum sealer emboss tidak lupa memasukkan label kedalam kemasan yang sebelumnya label tersebut dibungkus dengan plastik kemudian menggunakan alat vacuum sealer untuk mengeluarkan udara dalam kemasan sehingga produk tersebut tetap aman dan terjaga kesegarannya. Pratama *et al.*, (2022) juga menjelaskan bahwa pengemasan yang menarik juga harus mencantumkan label sebagai langkah *branding* produk pengrajin tersebut. Peserta juga diberikan informasi mengenai pentingnya menjaga kualitas produk, agar aman dikonsumsi sendiri maupun keluarga juga apabila diperjualbelikan dapat membangun kepercayaan konsumen serta memperluas pangsa pasar.



**Gambar 3.** Packing Bakso Ikan Sembilang

Dalam diskusi tanya jawab, banyak peserta mengungkapkan rencana mereka untuk dapat membuat sendiri dirumah dan jika sudah berminat berwirausaha akan memulai usaha bakso ikan sehingga mereka mengaplikasikan pengetahuan yang telah mereka peroleh. Peserta juga dijelaskan peluang untuk memasarkan produknya melalui pemasaran online dengan memanfaatkan aplikasi whatsapp dan facebook dengan pertimbangan bahwa kedua media sosial tersebut cukup populer di Distrik Teminabuan. Irianto *et al.*, (2023) menjelaskan bahwa peran digitalisasi UMKM menjadi penting dalam meningkatkan pendapatan ekonomi daerah sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi daerah. Melalui kegiatan UMKM, produk kreatif atau khas daerah akan lebih dikenal apalagi jika dipasarkan melalui platform digital.



**Gambar 4.** Diskusi Tanya Jawab

Evaluasi hasil produksi dan pemasaran dilakukan untuk menilai keberhasilan pelatihan dan memberikan umpan balik bagi peserta. Secara umum, produk bakso ikan yang dihasilkan selama kegiatan pengabdian ini memenuhi kriteria baik dari segi rasa maupun bentuk hal ini dibuktikan bahwa mereka sangat menyukai rasanya dan mereka banyak membawa pulang untuk diberikan kepada keluarga di rumah.



**Gambar 5.** Mencicipi Bakso Ikan Sembilang

Salah satu keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini ialah memperoleh pengetahuan, menambah keterampilan dan menumbuhkan rasa percaya diri peserta dalam mengolah ikan menjadi produk yang

memiliki nilai tambah. Peserta yang awalnya tidak memiliki pengetahuan mengenai pengolahan bakso ikan setelah pelatihan mereka ingin mencoba sendiri di rumah. Dukungan dari pemerintah maupun lembaga terkait juga berperan penting dalam kesuksesan pengabdian ini.

Melalui kegiatan pengabdian ini diperoleh beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk pengembangan lebih lanjut. Menyebarkan informasi pengolahan menjadi suatu produk berbahan dasar ikan sehingga minat konsumsi ikan lebih meningkat, keterbatasan teknologi pengolahan di tingkat masyarakat dan akses pasar yang masih rendah. Dengan dukungan berkelanjutan, diharapkan produk bakso ikan sembilang dapat bersaing di tingkat lokal maupun nasional. Secara keseluruhan, melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi peserta kegiatan pelatihan. Selain meningkatkan minat konsumsi, keterampilan, pengetahuan maupun pendapatan peserta, kegiatan pelatihan ini juga mendukung upaya diversifikasi ataupun hilirisasi produk perikanan. Dengan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki yang begitu melimpah, kampung tanjung sayolo 3 dapat menjadi contoh dalam pemanfaatan potensi perikanan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

#### D. PENUTUP

##### Simpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa peserta mengetahui cara pengolahan ikan sembilang yang merupakan potensi yang sangat melimpah untuk di olah menjadi bakso ikan. Peserta juga telah memiliki pengetahuan bagaimana memasarkan hasil olahan ikan tersebut. Selama kegiatan pelatihan berlangsung peserta pelatihan sangat bersemangat dalam membuat bakso ikan sembilang. Peserta aktif dalam proses diskusi materi mengenai pengolahan bakso ikan juga tahap praktek maupun simulasi pembuatan bakso ikan serta adanya permintaan peserta untuk diberikan lagi pelatihan bentuk-bentuk olahan ikan yang lainnya. Hasil kegiatan pelatihan yang diperoleh yakni produk bakso ikan sembilang dalam bentuk kemasan dan pada akhir kegiatan pelatihan, peserta mencicipi bakso ikan sembilang yang telah dibuat. Setelah pelaksanaan kegiatan ini diharapkan peserta khususnya ibu-ibu rumah tangga maupun masyarakat umum dapat membuatnya sendiri untuk lebih meningkatkan minat konsumsi ikan melalui pengolahan ikan menjadi suatu produk dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan sehingga menambah penghasilan keluarga.

#### Saran

Para peserta lebih berinovasi dalam menghasilkan varian rasa ataupun bentuk sehingga konsumen dapat memiliki pilihan sesuai selera dan membuat peserta yang ingin memiliki usaha menjadi lebih besar. Berhasil tidaknya pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan oleh dosen pengabdian sangat tergantung pada komitmen semua unsur pelaksana baik masyarakat maupun perguruan tinggi, selanjutnya diharapkan semua komponen yang ada dapat bersinergi antara satu dengan yang lain secara lebih arif, simpatik dan produktif. Perlu dilakukan pelatihan berkelanjutan mengenai teknik pengolahan ikan sembilang untuk meningkatkan keterampilan masyarakat serta diperlukan dukungan dari pemerintah dalam bentuk kebijakan dan bantuan teknologi untuk pengembangan usaha pengolahan ikan di masyarakat pesisir.

#### E. DAFTAR PUSTAKA

- Absah, A., & Hasanah, U. (2022). Pembuatan Stick dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. *Marine Kreatif*, 6(1), 61-69.
- Afianti, Y., Ramadhani, N. A., Rahmi, A. R., & Madiistriyanto, H. (2023). Pemasaran Digital Efektif Dalam Platform Tokopedia: Studi Kasus. *Journal Of Comprehensive Science*, 2 (7), 1324–1328. DOI: <https://doi.org/10.59188/jcs.v2i7.455>
- Alfi, R.M., Sugiharto, A., Haryanti, M., & Yulianti, B. (2021). Perancangan Sistem Packing Beras Otomatis Menggunakan Arduino Uno. *Jurnal Teknik Industri*, 9 (2). DOI: <https://doi.org/10.35968/jtin.v9i2.643>
- Andhikawati, A., Rega, Pringgo., P. K. P., & Nora, A., (2022). Penyuluhan Dalam Pemanfaatan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Desa Cintaratu, Pengandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(2), 35–39. DOI: <https://doi.org/10.24198/fjcs.v3i2.41031>
- Budaraga, IK., Saibuma, V., & Hermalena, L . (2021). Quality of red tuna (Yellowfin tuna) fishball, white oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) on different types of packaging and storage time. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 715. DOI 10.1088/1755-1315/715/1/012068
- Chowdhury, M. S. A., Islam, M. N., & Alim, M. A. (2017). Development and evaluation of fish ball from fish powder supplemented with potato flour. *J. Bangladesh Agril. Univ*, 15 (1), 95–102. DOI:10.3329/jbau.v15i1.33534

- Fatma N., Metusalach, Taslim N. A., Nurilmala M. (2019). The protein and albumin contents in some species of marine and brackishwater fish of South Sulawesi, Indonesia. *AACL Bioflux*, 13(4), 1976-1985
- Fazillah, N., As, A. P., & Isma, M. F. (2022). Beberapa Aspek Biologi Ikan Sembilang (*Plotosus Canius*) Di Perairan Langsa. *Journal of Fisheries and Marine Research*, 6 (1), 66-73.
- Fajriah, F., Junaidin, J., Nudiyanti, I., & Isamu, K. T. (2019). Pemanfaatan dan Peningkatan Produksi Rumput Laut bagi Masyarakat Desa Torokeku, Kecamatan Tinanggea, Konawe Selatan, Sultra. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4 (1), 11-18. <https://doi.org/10.30653/002.201941.77>
- Irianto, H., Arey, D.V., Adam, T.N., Tri, W., Widhi, C.P., Indra, N.H., Tiyas, N.A., Harum, I.P., Azkia, S., Sofyana., & Feni. Y.H. (2023). Digitalisasi UMKM sebagai Upaya Peningkatan Pemasaran dan Penjualan Online di Desa Tengkluk. *J. Coop. Small Mediu. Enterp. Dev*, 1 (2), 60-64 .doi: 10.20961/cosmed.v1i2.66865.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Dan Pajak Pada Usaha Kecil Menengah (Ukm) Desa Tebedak Ii Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (2), 84-89. DOI: <https://doi.org/10.32502/sa.v1i2.2296>
- Hidayat, R., & Sukarno, M. (2020). Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishtech*, 9 (1), 21-33. DOI:10.36706/fishtech.v9i1.11003
- Irnawati., Nurhidaya., & Histiarini A. R. (2021). Pelatihan Pengolahan Sagu Di Hutan Alam Secara Tradisional Untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Masyarakat Kampung Puragi Distrik Metemani Kabupaten Sorong Selatan Papua Barat. *SNPPM-3 (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat)*. 179-184. DOI: <https://doi.org/10.33506/md.v13i3.1602>
- Lita, N. P. S. N., Arifah, N., & Supenti, L. (2023). Aksi Penyuluhan Diversifikasi Pengolahan Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kecamatan Batang Kapas. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 17(2), 115-129. DOI: <https://doi.org/10.33378/jppik.v17i2.433>
- Lubis, A. R., Yusfiani, M., Diana, A., & Harahap, M. (2022). Penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso daging ikan kepada ibu rumah tangga kota tanjungbalai. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 386-391. <https://doi.org/10.46576/rjpk.v3i2.1848>
- Ratnasari, D., Wening, D. K., Dewi, Y., Qomariyah, R.N. (2021). Bakso Sapi Ikan Kembung Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein Untuk Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 3 (1), 09-16. <https://doi.org/10.46772/jigk.v3i01.560>
- Ridwan, Agam, B., Merdekawati, D., Yunita, N. F., Saputra, I., Fitriyandi, Tantilia, E., Saputra, A., Bulano, L., Winarto, T., & Syafiq, M. (2022). Penyuluhan Konsumsi Ikan Pada Ibu Dan Anak Dalam Pencegahan Stunting di Desa Makrampai Kecamatan Tebas. Hippocampus: *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 52–56. <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.428>
- Rokayah, S., Edison., Sumarto. (2018). Pengaruh cara pemasakan berbeda terhadap kelarutan protein dan perubahan kandungan kimia ikan sembilang (*Paraplotosus albilabris*). *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(2), 50-58. DOI:10.31258/terubuk.46.2.50-58
- Sala, R., Bawole, R., Pattiasina, T. F., Runtuboi, F., Kondjol, S., Suruan, S., Mudjirahayu. (2021). Sumber Daya Perikanan Laut Perairan Sorong Selatan Pemanfaatan Dan Pengelolaan Berkelanjutan: Deepublish Publisher.
- Sukmawati, A., Bunyamin, B., Buana, T., Wianti, N. I., Suriana, S., Wunawarsih, I. A., & Nasser, G. A. (2021). Alternatif peningkatan pendapatan masyarakat nelayan melalui olahan bakso ikan rumput laut sebagai inovasi makanan sehat dan rendah lemak di desa torokeku kecamatan tinanggea kabupaten konawe. *Ano: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi*, 2(2), 246-256. DOI: 10.52423/anoa.v2i2.20093
- Wally, P. and Abdollah, A. (2022). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan cakalang bagi masyarakat negeri mamala kabupaten maluku tengah. *BAKTI : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75-84. <https://doi.org/10.51135/baktivol2iss1pp75-84>

- Widyaningsih & Murtini. (2006). *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wijayanti, A., Emilyasari, D., Rahmwati, S.H., & Qulubi, M.H. (2023). Karakteristik Dan Uji Organoleptik Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*) Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 5(1), 73-82. DOI: <https://doi.org/10.36526/lemuru.v5i1.2526>
- Wiraningsih, V., Sukmiwati, M., & Sumarto. (2018). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Perubahan Kandungan Protein dan Asam Amino Ikan Sembilang (*Paraplotosus albilabris*). *Berkala Perikanan Terubuk*, 46(1), 33-43. DOI:10.31258/TERUBUK.46.1.33-43
- Wodi, S. I. M., & Cahyono, E. (2022). Application Of Fishery Products Diversification As An Effort To Increase Fish Consumption For The Community Of Birahi, South Tabukan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 1–6.
- Yulianto, T., Putra, W. K. A., Zulpikar., & Ariska, R. (2018). Kebiasaan Makan Ikan Sembilang (Plotosidae) pada Teluk Pengujan, Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau. *Intek Akuakultur*, 2 (1), 35-45. DOI:10.31629/intek.v2i1.566
- Yusra, Y., Mardiah, A., & Wulandari, V. (2021). Pemberdayaan Wanita Nelayan Melalui Diversifikasi Pengolahan Produk Perikanan. *Jurnal Implementasi Riset*, 1(1), 22-27. <https://doi.org/10.37301/iris.v1i1.6>
- Junianto, Cantika, A. P., Fitri, A. D. P., Fajarwati, M., Hestiana, M. W., Anbiya, M. F. P., & Zahwa, M. (2022). Analysis Of Added Value Of Fish Meats "Samudra Bahari", Rancamanyar Village, Baleendah District, Bandung Regency, West Java-Indonesia. *Global Scientific Journal*, 10 (11), 301-307
- Soparue, C. (2021). Peningkatan Pengetahuan Tentang Manfaat Konsumsi Ikan Melalui Kegiatan Sosialisasi “Gemar Makan Ikan-Gemarikan” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 5, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 2 (2), 46-53. DOI: <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v2i2.161>
- Pratama, B. S., Ibrahim, D., & Savitri. (2022). Perancangan Redesain Label Kemasan Produk Haerang. *Jurnal ATRAT*, 10(1), 62-70. <https://doi.org/10.26742/atrat.v10i1.1938>
- Masnuna, Utami, A. D. W., Semesta, H. G., & Widyasari. (2023). Desain Kemasan Produk Pouch Kartini Bordir Suarabaya. *Jurnal Ilmu Komputer dan Desain Komunikasi Visual*, 8 (1), 183-193. DOI:10.55732/jikdiskomvis.v8i1.921