

PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK HASIL PERIKANAN DI DESA TITIGOGOLI, KECAMATAN MOROTAI JAYA

Febrina Olivia Akerina¹, Femsy Kour^{2*}

^{1,2}Universitas Hein Namotemo

*e-mail: kourfemsy87@gmail.com

ABSTRAK

Desa Titigogoli merupakan salah satu Desa di Kecamatan Morotai yang memiliki potensi sumberdaya alam melimpah. Desa Titigogoli diketahui memiliki potensi perikanan yang sangat melimpah, belum dimanfaatkan dengan baik. Ikan Layang merupakan salah satu jenis ikan yang sering ditangkap oleh nelayan Desa Titigogoli, bahkan juga ditangkap oleh nelayan yang berasal dari Kota Tobelo, Kabupaten Halmahera Utara. Hasil tangkapan nelayan di jual dalam bentuk mentah tanpa dilakukan penanganan terlebih dahulu, jika hasil tangkapan tidak habis terjual, maka nelayan akan menurunkan harga jual atau ikan akan ditukar dengan barang lain (barter) agar tidak ada ikan yang tersisa, karena keterbatasan fasilitas penyimpanan berupa freezer. Pengetahuan Masyarakat Desa Titigogoli tentang pengolahan ikan hanya sebatas ikan asin dan ikan asap untuk konsumsi rumah tangga, sedangkan ikan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan diantaranya abon ikan, nugget ikan dan bakso ikan. Kegiatan dilakukan dalam bentuk penyuluhan yakni masing-masing narasumber menyampaikan materi sesuai dengan bidang keahliannya. Selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan bakso ikan yang bertujuan memberikan bekal ketrampilan bagi peserta tentang cara pengolahan bakso ikan. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan terdiri dari pemaparan materi oleh dua orang narasumber diantaranya tentang penanganan ikan dalam mendukung kualitas produk perikanan; dan pengolahan hasil perikanan. kegiatan dihadiri oleh 27 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, nelayan dan perangkat desa. Kegiatan dilaksanakan di Kantor Desa Titigogoli, Kecamatan Morotai Jaya. Kegiatan pengabdian ini sangat membantu masyarakat dalam memahami pentingnya pengolahan produk hasil perikanan dan meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan bakso ikan layang.

Kata kunci: *Desa Titigogoli, bakso ikan, ikan layang, Morotai Jaya*

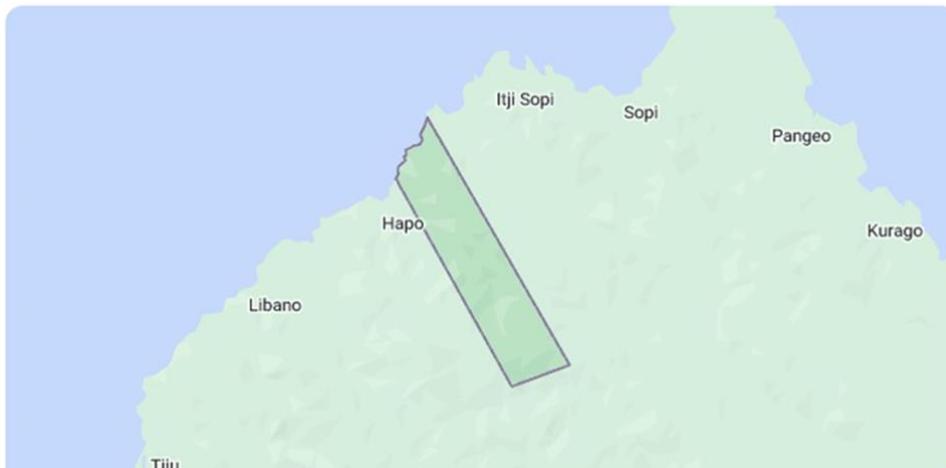
ABSTRACT

Titigogoli Village is one of the villages in Morotai District which has abundant natural resource potential. It is known to have abundant fishery potential, which has not been utilized properly. Layang fish is a type of fish that is often caught by fishermen from Titigogoli Village, and even caught by fishermen from Tobelo City, North Halmahera Regency. Fishermen's catch is sold in raw form without handling it first, if the catch is not sold out, fishermen will lower the selling price or the fish will be exchanged for other goods (barter) so that there are no fish left, due to limited storage facilities in the form of freezers. The knowledge of the Titigogoli Village Community about fish processing is limited to salted and smoked fish for household consumption, while fish can be processed into various processed products including fish floss, fish nuggets and fish meatballs. The activity was carried out in the form of counseling in which each resource person delivered material according to their area of expertise. Furthermore, training on making fish balls was carried out which aims to provide skills for participants on how to process fish balls. The counseling activities carried out consisted of presentation of material by two resource persons including regarding the handling of fish in supporting the quality of fishery products; and processing of fishery products. the activity was attended by 27 participants consisting of PKK women, fishermen and village officials. The activity was carried out at the Titigogoli Village Office, Morotai Jaya District. This service activity really helps the community in understanding the importance of processing fishery products and increasing public knowledge about how to process layang fish balls.

Keywords: *Titigogoli Village, fish balls, laying fish, Morotai Jaya*

1. PENDAHULUAN

Desa Titigogoli merupakan salah satu desa di Kecamatan Morotai yang memiliki potensi sumberdaya alam melimpah. Letak Desa Titigogoli berbatasan dengan beberapa desa diantaranya sebelah utara berbatasan dengan Bere-bere Kecil, sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Hapo dan sebelah barat berbatasan dengan Laut (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulau Morotai, 2021). Gambar Desa Bori disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Desa Titigogoli (Sumber: Google Map)

Desa Titigogoli diketahui memiliki potensi perikanan yang sangat melimpah, belum dimanfaatkan dengan baik. Ikan Layang merupakan salah satu jenis ikan yang sering ditangkap oleh nelayan Desa Titigogoli, bahkan juga ditangkap oleh nelayan yang berasal dari Kota Tobelo, Kabupaten Halmahera Utara. Sebagian usaha penangkapan yang beroperasi di perairan Titigogoli telah menggunakan alat bantu penangkapan ikan berupa rumpon. Rumpon yang digunakan nelayan Titigogoli termasuk dalam kategori rumpon laut dalam dan alat tangkap yang digunakan adalah pancing tangan (*hand line*). Komposisi hasil tangkapan di sekitar rumpon umumnya bervariasi. Menurut Monintja *et al.*, (2002) ikan yang sering tertangkap di sekitar rumpon adalah kembung lelaki (*Rastrelliger kanagurta*), kembung perempuan (*Rastrelliger macrosoma*), selar hijau (*Atule mate*), selar kuning (*Selaroides leptolepis*), selar bentong (*Selar crumenophthalmus*), lemuru (*Sardinella lemuru*), tembang (*Sardinella fimbriata*), siro (*Ambligaster sirm*), tongkol (*Auxis thazard*), layang bulat (*Decapterus macrosoma*), dan layang gepeng (*Decapterus russelli*).

Kepala Desa Titigogoli, Robi Toni menyatakan bahwa ikan layang yang ditangkap oleh nelayan Desa Titigogoli memiliki ciri khas, yakni ukurannya yang lebih besar dibandingkan dengan ikan layang yang berasal dari Desa lain. Hasil tangkapan nelayan di jual dalam bentuk mentah tanpa dilakukan penanganan terlebih dahulu, jika hasil tangkapan tidak habis terjual, maka nelayan akan menurunkan harga jual atau ikan akan ditukar dengan barang lain (*barter*) agar tidak ada ikan yang tersisa, karena keterbatasan fasilitas penyimpanan berupa *freezer*.

Pengetahuan Masyarakat Desa Titigogoli tentang pengolahan ikan hanya sebatas ikan asin dan ikan asap untuk konsumsi rumah tangga, sedangkan ikan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan diantaranya abon ikan, nugget ikan dan bakso ikan. Dengan melihat potensi ikan Layang yang melimpah di Desa Titigogoli, maka Kepala Desa berinisiatif untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan produk perikanan, sehingga dapat mengedukasi masyarakat mengenai teknik pengolahan produk perikanan dari ikan Layang, serta cara mengolah ikan layang menjadi bakso ikan. dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait pengolahan produk serta cara pengolahan produk yang berasal dari ikan layang.

2. METODE

Kegiatan dilakukan dalam bentuk penyuluhan yakni masing-masing narasumber menyampaikan materi sesuai dengan bidang keahliannya. Kegiatan penyuluhan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada peserta tentang pentingnya teknik penanganan dan pengolahan produk perikanan untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bervariasi. Selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan bakso ikan yang bertujuan memberikan bekal ketrampilan bagi peserta tentang cara pengolahan bakso ikan. Ketercapaian kegiatan diketahui melalui perubahan pola pikir dari peserta tentang pentingnya penanganan dan pengolahan produk perikanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan yang dilakukan terdiri dari pemaparan materi oleh dua orang narasumber diantaranya tentang penanganan ikan dalam mendukung kualitas produk perikanan; dan pengolahan hasil perikanan. kegiatan dihadiri oleh 27 orang peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK, nelayan dan perangkat desa.

Kegiatan dilaksanakan di Kantor Desa Titigogoli, Kecamatan Morotai Jaya. Penyuluhan tentang penanganan ikan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada peserta bahwa penerapan rantai dingin sangat penting dalam menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Materi ini penting disampaikan karena nelayan Desa Titigogoli minim pengetahuan tentang penanganan ikan melalui penerapan rantai dingin. Nelayan Desa Titigogoli beranggapan bahwa es tidak diperlukan karena jarak rumpon dan desa tidak terlalu jauh (± 20 menit). Penanganan ikan juga penting dilakukan agar ikan yang dijual, masih dalam kondisi segar. Menurut Liviawaty and Afrianto, (2014) ikan dalam kondisi segar berarti ikan berada pada fase rigor mortis, dengan demikian fase ini harus dipertahankan dengan melakukan penanganan. Fase rigormortis berlangsung selama satu sampai tujuh jam setelah ikan mati, jika tidak dipertahankan dengan suhu dingin, maka proses pembusukan akan berlangsung dengan cepat karena aktivitas mikroorganisme tidak dihambat pertumbuhannya.

Selanjutnya penyuluhan tentang pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat bahwa ikan dapat diolah menjadi produk-produk yang bervariasi bukan hanya ikan asin dan ikan asap. Diversifikasi produk hasil pengolahan merupakan salah satu materi yang diberikan, yakni ikan dapat diolah menjadi produk-produk yang memiliki nilai jual yang tinggi dibandingkan dengan dijual mentah. Selama proses penyampaian materi terlihat antusiasme peserta melalui sesi tanya jawab.

Setelah kegiatan penyuluhan dilakukan, selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan bakso ikan. Bakso ikan dipilih menjadi materi pelatihan karena cara pembuatannya yang mudah dilakukan dengan memperhatikan ketersediaan bahan di Desa Titigogoli. Gambaran kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.





Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

Setelah kegiatan pengabdian dilakukan terlihat antusiasme peserta kegiatan dalam menerima materi dan pelatihan yang dilakukan. Beberapa diantaranya berkomitmen untuk dapat membuat produk olahan bakso ikan untuk dijual, karena menurut peserta bakso yang dihasilkan sehat dan enak. Dalam kegiatan pengabdian ini ditemui beberapa kendala yakni akses transportasi yang jauh (± 4 jam) dari pusat kabupaten mengakibatkan beberapa bahan yang tidak tersedia saat pelatihan dilakukan. Kendala lainnya adalah pendampingan tidak bisa dilakukan secara langsung karena narasumber berasal kota yang berbeda, sehingga pemantauan pasca kegiatan dilakukan hanya melalui komunikasi dengan Kepala Desa melalui media sosial.

4. KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian ini sangat membantu masyarakat dalam memahami pentingnya pengolahan produk hasil perikanan
2. Meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan bakso ikan layang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada perangkat Desa Titigogoli yang telah bersedia menerima kami dalam melakukan kegiatan pengabdian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Keluarga Ada yang telah menerima kami untuk tinggal selama kegiatan pengabdian berlangsung. Ucapan terima kasih juga kepada seluruh peserta kegiatan yang telah hadir dan berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulau Morotai (2021) *Kecamatan Morotai Jaya Dalam Angka*. Badan Pusat Statistik.
- Liviawaty, E. and Afrianto, E. (2014) 'Penentuan Waktu Rigor Mortis Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Pola Perubahan Derajat Keasaman Determination of Time Rigor Mortis Red Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) Laboratorium Teknologi Industri Hasil Perikanan', *Jurnal Akuatika*, 5(1), pp. 40–44.
- Monintja, D.. *et al.* (2002) *Pengkajian terhadap pemanfaatan rumpon untuk penangkapan ikan pelagis: Antisipasi terhadap implementasi Code of Conduct for responsible fisheries*.