

Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga

Ria Megasari¹, Nur Fitriyanti Bulotio²
Program Studi Agroteknologi, Universitas Pohuwato¹
Program Studi Akuakultur, Universitas Pohuwato²

Keywords

Meatball;
Deversification;
Shrimp.

Correspondensi Author

Ria Megasari
Agroteknologi, Universitas Pohuwato
Email: elfega406@gmail.com

History Artikel

Received: 2023-05-15

Reviewed: 2023-05-29

Revised: 2023-05-30

Accepted: 2023-06-10

Published: 2023-06-25

Abstract: *The purpose of this Community Service (PKM) activity is to provide training and assistance in processing food ingredients, especially shrimp as the main ingredient for making meatballs. This training approach uses several methods namely; (1) preparation; (2) lectures and discussions and (3) demonstration of processing shrimp into meatballs. After the training was held using lecture, discussion and practice methods, there were significant changes in the participants. This is indicated by an increase in public knowledge and understanding about the diversification of processed food from shrimp and all groups of trainees successfully finished making meatballs with a quite tasty taste. In addition, the testimonies of several participants stated that this training provided enlightenment for them, that the processing of meatballs could be varied not only using beef, chicken or fish but also using shrimp.*

Abstrak: Tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan bahan pangan khususnya udang sebagai bahan utama pembuatan bakso. Pendekatan pelatihan ini menggunakan beberapa metode yaitu; (1) persiapan; (2) ceramah dan diskusi dan (3) demonstrasi pengolahan udang menjadi bakso. Setelah pelatihan diadakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktik terdapat perubahan secara signifikan pada peserta. Hal ini ditunjukkan dengan adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang diversifikasi olahan pangan dari udang dan semua kelompok peserta pelatihan berhasil menyelesaikan pembuatan bakso dengan rasa yang cukup gurih. Selain itu, testimoni beberapa peserta menyatakan dengan adanya pelatihan ini memberikan pencerahan kepada mereka, bahwa pengolahan bakso bisa di variasikan tidak hanya menggunakan daging sapi, ayam atau ikan saja tetapi juga bisa menggunakan udang.

Pendahuluan

Suatu kegiatan yang dilakukan bersama masyarakat dengan meningkatkan partisipasi aktif masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan hidup dan penyelesaian masalah masyarakat disebut *community development*. Partisipasi masyarakat dapat ditingkatkan melalui program pengembangan masyarakat yang berbasis kearifan lokal. Pelatihan untuk meningkatkan kemampuan mengolah sumber daya alam dapat menjadi salah satu bentuk kegiatan pengembangan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat menjadi penting karena dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat (Wiyati, Maryanti and Thamrin, 2022)

Salah satu indikator kesejahteraan masyarakat dan pemulihan ekonomi keluarga adalah pemberdayaan perempuan dan pemuda di bidang ekonomi. Jika seorang perempuan berpendidikan, memiliki hak milik, bekerja di luar rumah, dan mencari nafkah sendiri, berarti kesejahteraan rumah tangganya semakin baik. Untuk

berkontribusi pada kehidupan yang lebih sukses, aktivitas yang diperlukan adalah "menjual" (Amini et al., 2022). Produk yang paling banyak peminatnya dan akan laku dijual adalah makanan. Jenis makanan yang permintaannya meningkat saat ini adalah makanan yang dapat bertahan lama dan praktis seperti frozen food (Sukiman et al., 2022). Bakso ikan merupakan salah satu bentuk olahan food grade perikanan yang diperoleh dari campuran daging ikan dan tepung tapioca yang telah dibumbui (Sarih et al., 2021)

Bakso merupakan salah satu produk olahan daging yang sangat digemari oleh masyarakat. Bakso adalah jenis bola daging yang lazim ditemukan pada masakan Indonesia. Biasanya terbuat dari daging sapi, ayam atau ikan yang dihaluskan dan dicampur dengan tepung, dibentuk bulat-bulat dan dimasak dalam air mendidih hingga mengapung (Abdullah et al., 2021).

Saat ini sudah menjadi hal yang lumrah untuk membicarakan variasi menu yang terdapat pada produk bakso. Karena kandungan proteinnya yang tinggi, produk ini disukai semua orang. Orang yang tidak suka ikan karena baunya yang kuat dan bau amis juga bisa mendapat manfaat dari ini. Di Indonesia, masih kurangnya pemahaman tentang manfaat kesehatan dari makan ikan, yang menyebabkan rendahnya konsumsi produk ikan (Apriliyanti, Brilliantina and Kurnia Novita Sari, 2019). Selain itu, masih kurangnya kesadaran masyarakat terhadap ragam produk olahan berbahan dasar ikan. Dari produsen protein hewani lain seperti ayam dan sapi, produk ikan dapat digunakan sebagai pengganti protein (Hasni et al., 2022).

Produk ikan yang paling sering digunakan di Desa Mootilango adalah udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*). Saat musim-musim tertentu hasil tambak udang vanamei kehilangan nilai jualnya dikarenakan hasil panen yang melimpah. Udang hasil panen oleh masyarakat setempat langsung dijual tanpa diproses terlebih dahulu. Maka diperlukan pemanfaatan teknologi pengolahan hasil perikanan untuk mendiversifikasi produk yang dihasilkan agar dapat diterima secara luas oleh masyarakat.

Udang oleh masyarakat setempat biasanya hanya dijual mentah tanpa diolah terlebih dahulu. Sedangkan udang merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak. Oleh karena itu, untuk menghasilkan barang yang disukai masyarakat umum perlu dilakukan upaya diversifikasi produk melalui berbagai teknologi pengolahan hasil perikanan. Diversifikasi sendiri merupakan perluasan produk baik barang ataupun jasa, dalam rangka meningkatkan pertumbuhan, penjualan dan keuntungan suatu usaha. Dalam hal ini yang akan kita diversifikasi adalah olahan perikanan dimana bahan baku udang yang melimpah belum dimanfaatkan menghasilkan produk tertentu dengan tetap memperhatikan faktor kualitas dan gizi. Hal ini merupakan upaya penting untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas produk perikanan yang dikonsumsi, serta nilai jual produk tersebut (Saimima, 2015).

Pada musim-musim tertentu, terdapat surplus hasil laut alami yang harus ditangani dan diproses secara lebih efektif untuk memastikan nilai gizi dan penjualan yang tinggi. Kerusakan bahan baku dapat dikurangi, pendapatan petani tambak dapat meningkat, dan konsumsi protein masyarakat dapat meningkat dengan menaikkan harga jual produk perikanan. Kerupuk, nugget, sosis, bakso, otak-otak, kecap, dan pakan ternak adalah semua kemungkinan penggunaan udang (Nursyirwani et al., 2019).

Dibandingkan dengan daging dari hewan darat, daging udang vannamei memiliki kelebihan dari segi kandungan asam aminonya. Sistein, tirosin, dan asam amino lainnya lebih tinggi dari itu, dan rasanya lebih enak dari ikan lainnya (Purwaningsih, 2000). Kandungan gizi dari udang vannamei sangat tinggi. Setiap 100 g udang vannamei memiliki kandungan protein 18,1%, lemak 0,8%, Karbohidrat 1,4%, Ca 145-320 mg, Mg 40-105 mg, F 270-350 mg, Fe 1,6 mg, Na 140 mg dan K 220 mg (Hadiwiyoto, 1993).

Selain itu, daging udang sering ditambahkan ke berbagai makanan untuk meningkatkan rasa dan meningkatkan nilai gizi. Penambahan udang pada salad memberikan pengaruh yang bervariasi terhadap kualitas rasa, aroma, dan warna (Syarif et al., 2017). Demikian pula kandungan protein bakso tempe meningkat sebesar 17,88 mg dengan penambahan sebanyak 15%, zat besi 4,36 mg dan kalsium 305 mg (Fatty, 2012).

Umumnya bakso yang sering kita temui diproduksi menggunakan daging sapi, ikan, dan ayam. Masyarakat di desa Mootilango akan belajar lebih banyak tentang cara pemanfaatan udang sebagai bahan baku bakso melalui proyek pengabdian masyarakat ini..

Metode

Metode Penyuluhan

PKM ini melibatkan ibu rumah tangga, anggota karang taruna dan mahasiswa KKN di desa Mootilango Kec. Duhiaadaa Kab. Pohuwato. Pengabdian ini bersifat pendampingan kepada peserta agar mereka memiliki pengetahuan tentang pengolahan dan bervariasi olahan perikanan. Adapun metode yang digunakan dalam

kegiatan ini adalah metode ceramah, diskusi dan praktek pembuatan bakso berbahan baku udang. Metode ceramah yang digunakan oleh pemateri untuk menjelaskan beberapa materi yang berkaitan dengan: 1) Diversifikasi produk olahan hasil perikanan, 2) Nilai gizi udang dan produk olahannya, 3) Teknologi Pengolahan hasil perikanan, 4) Proses pembuatan bakso udang. Metode diskusi digunakan untuk memperdalam materi bahasan dalam bentuk tanya jawab. Metode praktek digunakan untuk praktik langsung pembuatan bakso udang. Kegiatan pengolahan dimulai dari persiapan bahan-bahan yang dibutuhkan meliputi; kompor, baskom, pisau, talenan, blender, wajan, saringan, sendok timbangan dll. Bahan yang dibutuhkan meliputi; daging udang, tapioka, garam, penyedap, merica, bawang merah, bawang putih. Udang dibersihkan terlebih dahulu, diambil dagingnya. Kemudian digiling menggunakan blender hingga halus. Sisihkan terlebih dahulu. Blender bawang merah, bawang putih dan semua bumbu pelengkap, kemudian tuang ke udang yang telah dihaluskan tadi. Masukkan tapioka secara perlahan sampai membentuk adonan. Selanjutnya membuat bulatan dengan bantuan sendok makan dan dibulatkan dengan kedua telapak tangan. Setelah terbentuk bulatan, masukkan ke dalam air mendidih dan biarkan mengapung. Bulatan bakso yang mengapung menandakan bahwa bakso tersebut sudah matang dan dapat diangkat serta ditiriskan dengan tapisan. Bakso siap dihidangkan. Atau bakso bisa dikemas dalam plastic vakum agar tahan lama dan bisa dijual.

Analisis Data

Untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, seperti pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang memanfaatkan hasil tambak masyarakat, maka dilakukan Pretest pada awal kegiatan dan posttest pada akhir kegiatan. Dimana sebelum memulai proses penyuluhan, tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi dinilai terlebih dahulu (Effendi *et al.*, 2020). Setelah itu dilakukan penilaian pemahaman peserta terhadap materi instruktur pada akhir kegiatan. Kuesioner yang dibagikan pada awal dan akhir kegiatan berfungsi sebagai alat ukur. Data yang terkumpul kemudian dideskripsikan secara rinci.

Hasil Dan Pembahasan

Gambaran Umum Masyarakat

Salah satu desa di Kecamatan Duhiadaa Kabupaten Pohuwato adalah Desa Mootilango. Mayoritas penduduk Desa Mootilango mengandalkan tambak ikan dan laut. Udang vanname merupakan salah satu hasil tambak yang sering melimpah pada musim-musim tertentu.

Potensi Pemberdayaan Masyarakat

Pada 17 Maret 2023, ada 20 orang berpartisipasi dalam Kegiatan pengabdian masyarakat yang dipusatkan pada "Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Udang Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga." Kegiatan ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Mootilango, Kecamatan Duhiadaa, Kabupaten Pohuwato. Ketua dusun ibu rumah tangga, anggota karang taruna, dan mahasiswa KKN Unipo 2023 menjadi pesertanya. Kepala Desa Mootilango bertindak sebagai pembicara pembuka langsung acara tersebut.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, terlebih dahulu para peserta diminta mengisi daftar pertanyaan tentang pemahaman mereka akan materi penyuluhan. Hal ini dimaksudkan sebagai bahan evaluasi pelaksanaan kegiatan (Nuraini *et al.*, 2019). Para peserta belum pernah mendapatkan pelatihan ataupun penyuluhan tentang pengolahan udang menjadi bakso. Kondisi tersebut menyebabkan kegiatan ini sangat disukai oleh masyarakat. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta mengikuti kegiatan ini yang meliputi mulai dari ceramah, diskusi hingga pengolahan hasil ikan. Antusiasme masyarakat yang tinggi membuat usaha diversifikasi hasil perikanan di Desa Mootilango sangat mungkin berkembang. Pengembangan usaha juga bisa berkembang dikarenakan potensi hasil tambak dan laut yang melimpah sehingga persediaan bahan baku juga tersedia untuk usaha pengembangan bakso udang. Produk tambak dan laut lainnya seperti ikan bandeng yang produksinya melimpah pada musim panen tertentu juga dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk.



Gambar 1. Proses pembuatan bakso udang



Gambar 2. Bakso udang siap dihidangkan

Solusi Pemberdayaan Masyarakat

Berdasarkan pengamatan dan evaluasi kegiatan dapat diambil kesimpulan bahwa peserta memiliki minat yang kuat untuk memulai usaha bakso udang. Dengan pendampingan yang tepat dan dukungan kepala desa, pengembangan usaha masyarakat dapat dilakukan. sehingga produk yang keluar bergizi tinggi dan memiliki nilai jual. Selain itu, diperlukan panduan dalam pemilihan bahan baku berkualitas tinggi, pengolahan yang higienis, dan kemasan produk yang menarik. Pengembangan usaha dapat dilakukan oleh individu atau kelompok.

Simpulan Dan Saran

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Mootilango Kecamatan Duhiadaa Kabupaten Pohuwato dapat disimpulkan sebagai berikut: 1) Kegiatan berjalan dengan sukses; 2) Kesadaran dan pemahaman masyarakat terhadap diversifikasi makanan olahan asal udang telah tumbuh, dan 3) Pengembangan usaha perorangan atau kelompok memerlukan pendampingan untuk menghasilkan barang yang berkualitas, padat gizi dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini didanai oleh dana Desa. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada Desa Mootilango yang telah memberikan bantuan berupa dana dan tempat kegiatan ini. Terimakasih kepada Anggota Tim Pengabdian, Kepala Desa Mootilango, Karang Taruna, IRT serta mahasiswa peserta KKN sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Rujukan

- Abdullah, S. et al. (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', *Anoa : Jurnal Pengabdian Masyarakat Sosial, Politik, Budaya, Hukum, Ekonomi*, 2(2), p. 246. Available at: <https://doi.org/10.52423/anoa.v2i2.20093>.
- Apriliyanti, M.W., Brilliantina, A. and Kurnia Novita Sari, E. (2019) *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*.
- Effendi, I. et al. (2020) 'Perberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso Dan Nuget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2 (1), pp. 63–68.
- Fatty, A.R. (2012) *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi Dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Hadiwiyoto, S. (1993) *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. 1stedn. Yogyakarta: Liberty.
- Hasni et al. (2022) *Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Ikan Menjadi Bakso Ikan Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. Available at: <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jce>.
- Nuraini et al. (2019) 'Budidaya Cacing Sutra (*Tubifek sp*) Sebagai Makanan Larva Ikan', *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*. Vol. 1(1).

- Nuriffah Amini, Srianti Permata and St. Hadijah Wahid (2022) '*Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Pelatihan Keterampilan Pembuatan Produk Dari Olahan Pisang*', *Development: Journal of Community Engagement*, 1(2).
- Nursyirwani *et al.* (2019) '*Peningkatan Pendapatan Nelayan Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang Rebon Di Desa Sialang Pasung Kabupaten Kepulauan Meranti*', Vol 1.
- Purwaningsih, S. (2000) *Teknologi pembekuan udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saimima, N.A. (2015) *Diklat Pengolahan Modern*. Kementerian Kelautan Dan Perikanan Badan Pengembangan Sdm – Kp Sekolah Usaha Perikanan Menengah Waiheru Ambon
- Sarih, L. *et al.* (2021) '*Olahan Bakso Ikan Sebagai Pemanfaatan Hasil Laut Kelurahan Paoman*', *BAKTIMU jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat STF Muhammadiyah Cirebon*, 1(2), pp. 95–104.
- Sukiman, M., *et al.* (2022) '*Pelatihan Pembuatan Frozen Food (Bakso Sapi dan Bakso Ikan) sebagai Usaha Rumahan Penggerak Roda Perekonomian Keluarga dimasa Pandemi di Desa Cibadak Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor*, JUNI.
- Syarif, W. *et al.* (2017) '*Analisis Kualitas Sala Udang Rebon*'. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas*. Vol. 21 (1). Hal 45-51.
- Wiyati, R., Maryanti, S. and Thamrin, M. (2022) '*Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Membuat Olahan Makanan Frozen di Kelurahan Tobek*'. *DiklatReview*. Vol. 6 (1). Hal. 46-52.