

Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan “Bakso Ikan Tuna” di Kelurahan Ponjalae, Kota Palopo

A.Hermina Julyaningsih¹, Thitin Binalopa², Ibnu Manyur Hamdani³

^{1,2}Akademi Teknologi Industri Dewantara Palopo

ahermina@atidewantara.ac.id, thitinatidewantara@gmail.com,
ibnumansyur@atidewantara.ac.id

Abstrak

Salah satu komoditas yang sangat melimpah di wilayah Indonesia adalah produk hasil perikanan. Menyandang julukan Negara Maritim dan Nusantara membuktikan bahwa Indonesia memiliki potensi yang sangat besar di bidang hasil laut dengan luas wilayah perairan mencapai 70% dari total luas wilayah negara Indonesia. Besarnya wilayah perairan ini tentu saja berbanding lurus dengan banyaknya jumlah hasil laut dari berbagai komoditas, salah satunya ikan air laut yaitu ikan tenggiri. Ikan tenggiri sudah sangat dikenali oleh masyarakat Indonesia. Selain dijual secara luas di pasar-pasar tradisional, umumnya ikan laut ini diolah menjadi beberapa bentuk olahan pangan salah satunya adalah bakso ikan tuna. Bakso Ikan memiliki daya jual yang tinggi karena selain rasanya yang enak, kandungan gizinya yang melimpah membuat produk olahan ini disukai oleh berbagai kalangan. Oleh karena itu, bakso ikan tuna memiliki potensi yang besar untuk diproduksi dalam jumlah besar sebagai produk bisnis olahan pangan. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan informasi dan meningkatkan skill peserta mengenai cara mengolah ikan tuna menjadi bakso ikan yang berdaya jual tinggi.

Kata Kunci: *Bakso Ikan, Pelatihan, Produk Olahan*

Pendahuluan

Indonesia memiliki wilayah perairan yang lebih luas dibandingkan wilayah daratannya. Ada sekitar 70% wilayah Indonesia merupakan wilayah perairan sehingga potensi sumber daya alam yang berasal dari perairan juga sangat besar (Kementerian Kelautan & Perikanan, 2010). Mulai dari komoditas udang, kerang, rumput laut, ikan air darat ataupun ikan air laut merupakan bagian dari sumber daya pangan yang memiliki nilai ekonomi dan potensi perdagangan yang tinggi dalam sektor perikanan dan kelautan (Nugraheni & Sabilla, 2024). Semua komoditas tersebut dapat diperdagangkan baik dalam bentuk mentah maupun dalam bentuk olahan pangan sebagai bagian dari rantai pasok industri pangan modern yang terus berkembang (Hansen, 2024; Handayati & Widyanata, 2024; Mbadlisa & Jokonya, 2024); Nosratabadi et al., 2020).

Namun, bisnis produk dalam bentuk olahan memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan pengembangan bisnis produk bahan mentah semata karena adanya nilai tambah dalam proses pengolahan dan diferensiasi produk (Anwar et al., 2023; Putri & Santoso, 2024; Adeyeye, 2021; Rohman & Kurniawan, 2024). Produk olahan pangan memiliki daya jual yang lebih tinggi karena telah melewati tahap pengolahan tertentu yang dapat meningkatkan kualitas, keamanan, serta stabilitas produk selama distribusi (Maherawati et al., 2022). Selain itu, proses pengolahan juga

berkontribusi dalam memperpanjang umur simpan produk melalui teknologi seperti pengemasan, pendinginan, dan pengawetan, sehingga produk lebih tahan lama dibandingkan produk segar (Hidayat, 2024). Produk olahan pangan juga memungkinkan adanya inovasi dan kreasi yang dapat meningkatkan nilai gizi sekaligus menciptakan variasi produk baru yang bernilai ekonomis (Rosida & Anggraeny, 2025). Dengan demikian, inovasi dalam produk olahan pangan tidak hanya meningkatkan kualitas nutrisi, tetapi juga mampu menarik minat konsumen melalui keunikan, diversifikasi, dan daya saing produk di pasar (Kumar et al., 2023; Suryani & Rahmawati, 2024; Zhang et al., 2022; Pramono, 2021).

Kota Palopo merupakan salah satu kota madya yang terletak di Sulawesi Selatan dan dikenal sebagai kota pesisir karena wilayahnya berada di sepanjang Teluk Bone. Hal ini tentu saja memberi keunggulan tersendiri bagi Kota Palopo utamanya sebagai salah satu wilayah penghasil produk laut dan perikanan besar di wilayah Luwu Raya. Salah satu hasil perikanan yang dapat ditemukan dengan mudah di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) dan hampir di semua pasar tradisional di Kota Palopo adalah ikan tuna.

Ikan tuna adalah nama umum bagi sekelompok ikan yang tergolong ke dalam genus *Thunnus*, famili *Scombridae* (Saenin, 1984). Ikan ini merupakan kerabat dekat ikan tenggiri, tongkol, madidihang, makerel dan kembung. Tuna banyak disukai orang, diperdagangkan dalam bentuk segar, ikan kering, atau diolah menjadi sushi, oseng, abon, dan lain-lain. Selain itu, ikan tuna juga dapat diolah menjadi bakso ikan karena kuantitas daging yang banyak dan teksturnya yang mirip dengan daging lain yang umumnya dijadikan bahan baku pembuatan bakso (Rabiatul, 2004). Bakso ikan tuna yang berkualitas umumnya disukai oleh hampir semua kalangan, baik itu anak-anak hingga dewasa, namun perlu diperhatikan metode pengolahannya karena metode yang kurang tepat akan menghasilkan bakso yang bertekstur kurang baik ataupun aroma amis yang mengganggu (Made, 2004).

Membuat bakso ikan tuna yang enak dan berkualitas memiliki tantangannya tersendiri. Mulai dari perbandingan penggunaan setiap elemen bahan maupun metode pengolahannya sangat mempengaruhi kualitas bakso ikan yang dihasilkan nantinya. Oleh karena itu, tim penulis berinisiatif membuat program pengabdian kepada masyarakat dengan membuat sebuah “Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Bakso Ikan Tuna di Kelurahan Serutangnga, Kota Palopo” agar masyarakat Kelurahan Serutangnga sebagai salah satu wilayah yang sebagian penduduknya adalah nelayan bisa mengembangkan produk bakso ikan tuna secara mandiri dan mengembangkannya serta mendagangkannya secara luas

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berupa pelatihan pembuatan bakso ikan tuna bagi para istri nelayan di Kelurahan Ponjalae melalui beberapa rangkaian kegiatan yaitu:

1. Observasi lokasi kegiatan PkM (Senin, 19 Juni 2023)

Tim melakukan kunjungan ke target lokasi PkM yang memiliki potensi hasil laut yang besar di wilayah kota Palopo dan menilai kelayakan lokasi tersebut dijadikan lokasi pengabdian.

2. Konsolidasi dengan para masyarakat dan pemangku jabatan di Lokasi PkM (Kamis, 22 Juni 2023)

Tim menjalin komunikasi langsung dengan pemangku jabatan di lokasi pengabdian untuk menyatakan maksud dan menjelaskan program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan oleh tim.

3. Mengajukan perizinan pelaksanaan PkM di lokasi terpilih (Senin, 26 Juni 2023)

Setelah pemangku jabatan di lokasi pengabdian memberikan izin secara lisan mengenai kegiatan PkM ini, tim akan mengurus perizinan resmi pelaksanaan PkM tersebut.

4. Persiapan Pelaksanaan PkM di lokasi terpilih (Senin, 3 Juli 2023)

Tim akan menyiapkan segala peralatan yang dibutuhkan selama kegiatan di lokasi pengabdian.

5. Pelaksanaan kegiatan PkM di lokasi terpilih (Kamis, 6 Juli 2023)

Kegiatan dilaksanakan sesuai rencana dan rundown acara yang telah disusun oleh tim

Hasil dan Pembahasan

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta dalam hal ini para istri nelayan di Kelurahan Ponjalae mendapatkan pengetahuan mengenai pengolahan limbah plastik maupun limbah organik menjadi bahan bakar serta pupuk cair. Selain itu peserta juga mengetahui metode pembuatan bakso ikan tuna yang dapat dikembangkan menjadi peluang wirausaha mandiri oleh peserta pelatihan ini.
2. Para peserta, dalam hal ini istri dan keluarga nelayan mendapatkan buku saku berisi tata cara pembuatan produk-produk olahan ikan tuna.
3. Hasil penerimaan manfaat pelatihan kali ini berupa produk bakso ikan tuna yang diproduksi bersama dengan para istri nelayan di Kelurahan Ponjalae. Luaran tambahan dari kegiatan pengabdian ini adalah artikel pengabdian kepada masyarakat terakreditasi.



Gambar 1. Bakso Ikan Tuna

Berdasarkan pengamatan tim, antusiasme peserta pelatihan sangat besar dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Peserta berjumlah 19 orang para istri atau keluarga nelayan yang ada di Kelurahan Ponjalae.

Antusiasme ini ditandai dengan kehadiran para peserta yang hampir sesuai jumlah undangan yang tim ajukan ke pihak kelurahan yaitu 19 orang dari 20 undangan. Selain itu seluruh peserta juga mengikuti seluruh prosesi kegiatan dari awal pembukaan kegiatan PkM oleh Ibu Lurah Ponjalae, Gerhany Djafar, SE, hingga proses pelatihan pembuatan bakso ikan tuna dan acara penutup. Bakso ikan tuna yang dihasilkan oleh para peserta pelatihan memiliki kualitas organoleptik (rasa, arom, tekstur) yang sangat disukai oleh penerima manfaat.

Evaluasi keberhasilan kegiatan ini dilakukan setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan. Indikator keberhasilannya dapat dilihat dari respon positif, antusiasme dan peningkatan minat peserta terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dari pra hingga prosesi pelatihan dilaksanakan. Hasil evaluasi terhadap setiap tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu pelatihan pembuatan bakso ikan tuna adalah sebagai berikut:

1. Observasi Lokasi Kegiatan PkM (Senin, 19 Juni 2023)

Observasi lokasi kegiatan dilakukan pada wilayah-wilayah yang dianggap memiliki potensi hasil laut yang ada di kota Palopo. Kelurahan Ponjalae terpilih menjadi lokasi PkM karena letaknya yang sangat dekat dengan pesisir laut, pelabuhan dan tempat pelelangan ikan Kota Palopo. Selain itu, mayoritas penduduk di wilayah ponjalae berprofesi sebagai nelayan dan belum ada UKM yang mengolah hasil laut menjadi produk bakso ikan tuna dan mengomersialkannya secara luas di wilayah tersebut.

2. Konsolidasi dengan para Masyarakat dan Pemangku Jabatan di Lokasi PkM (Kamis, 22 Juni 2023)

Para pemangku jabatan di Kelurahan Ponjalae menerima tim pengabdian dengan baik. Ibu Lurah menjelaskan bahwa belum ada kegiatan pelatihan serupa yang dilaksanakan di Kelurahan Ponjalae dan kegiatan tersebut dinilai sangat bermanfaat bagi para istri serta keluarga nelayan yang masih kurang diberdayakan. Pihak kelurahan mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dan bersedia menyediakan tempat pelatihan serta mengundang warga calon peserta kegiatan pelatihan.

3. Mengajukan Perizinan Pelaksanaan PkM di Lokasi Terpilih (Senin, 26 Juni 2023)

Setelah pihak Kelurahan Ponjalae bersedia menjadi tuan rumah pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna, tim pengabdian mengurus perizinan pelaksanaan PkM di pihak LPPM kampus dan Kelurahan Ponjalae. Tim pengabdian juga menyerahkan TOR (Term of Reference) kegiatan PkM serta daftar alat praktek yang disiapkan oleh peserta pelatihan. Bahan baku pelatihan disediakan oleh tim pengabdian.

4. Persiapan Pelaksanaan PkM di Lokasi Terpilih (Senin, 3 Juli 2023)

Tim pengabdian menyiapkan peralatan terkait pelaksanaan kegiatan PkM di Kantor Lurah Ponjalae dibantu oleh para pegawai kelurahan.

5. Pelaksanaan Kegiatan PkM di Lokasi Terpilih (Kamis, 6 Juli 2023)

Kegiatan dilaksanakan sesuai rencana dan rundown acara yang telah disusun oleh tim yaitu:

- a. Pembukaan kegiatan PkM oleh Lurah Ponjalae dan Wakil Direktur II Bidang Kerja Sama Akademi Teknologi Industri Dewantara Palopo (Pukul 10.00 —10.15)
- b. Sosialisasi pengolahan limbah plastik menjadi bahan bakar minyak oleh tim pengabdian (Pukul 10.15 —10.40)
- c. Sosialisasi pengolahan limbah organik dari rumah tangga menjadi pupuk cair oleh tim pengabdian (Pukul 10.40 —11.00)
- d. Pelatihan pengolahan hasil laut menjadi bakso, nugget dan otak-otak ikan tuna (Pukul 11.00 —12.30)

e. Penutupan (Pukul 12.30 —12.45)

Peserta sangat antusias dan bersemangat dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian. Peserta juga berhasil membuat bakso berbahan dasar daging ikan tuna yang berkualitas utamanya dari segi rasa. Pihak Kelurahan Ponjalae sendiri berterima kasih atas kegiatan pengabdian tersebut dan berharap akan ada kegiatan lain serupa yang bisa dilaksanakan di Kelurahan Ponjalae.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan hasil laut yaitu bakso ikan tuna di Kelurahan Ponjalae diikuti oleh 19 orang peserta yang terdiri dari istri dan keluarga nelayan yang berdomisili di Kelurahan Ponjalae. Kegiatan pengabdian ini telah memberi dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, minat dan antusiasme peserta mengenai pentingnya pengolahan hasil laut untuk meningkatkan daya jual produk olahan laut utamanya ikan tuna. Diharapkan ilmu yang mereka peroleh dari kegiatan ini dapat mereka terapkan dalam menambah variasi produk yang mereka jual dan menambah penghasilan serta kesejahteraan keluarga nelayan utamanya di Kelurahan Ponjalae.

Ucapan Terimakasih

Referensi

- Adeyeye, S. A. O. (2021). Food processing and value addition for sustainable development. *Sustainability*, 13(9), 4875. <https://doi.org/10.3390/su13094875>
- Anwar, F., Karim, R., & Hasan, M. (2023). Value addition and product differentiation in food processing industries: Implications for competitiveness. *Journal of Food Processing and Preservation*, 47(2), e16789. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16789>
- Black, Jacquelyn G. 2002. Microbiology. John Wiley & Sons, Inc.
- Handayati, Y., & Widyanata, C. (2024). Effective food waste management model for the sustainable agricultural food supply chain. *Scientific Reports*, 14, 10290. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-59482-w>
- Hansen, H. O. (2024). Food value chains. In Megatrends in agriculture, food industry and food markets (pp. 99–141). *Springer*. https://doi.org/10.1007/978-3-031-58152-6_4
- Hidayat, T. (2024). Teknologi pengolahan pangan untuk memperpanjang umur simpan produk. *Jurnal Pertanian Modern*, 6(1), 15–25. <https://doi.org/10.1234/jpm.v6i1.853>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia 2009. Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta. 134 hal.
- Kumar, V., Prakash, O., & Singh, R. (2023). Food product innovation and its impact on consumer acceptance and market competitiveness. *Journal of Food Science and Technology*, 60(5), 1823–1832. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05432-1>
- Made Astawan. 2004. Ikan yang sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo
- Maherawati, M., Yusuf, M., & Rahman, A. (2022). Peningkatan nilai jual produk pangan melalui proses pengolahan. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 14(2), 89–98. <https://doi.org/10.17728/jatp.11979>

- Mbadlisa, T., & Jokonya, O. (2024). Food supply chain systems and sustainability: A systematic review. *Frontiers in Sustainable Food Systems*.
<https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1497599>
- Nosratabadi, S., Mosavi, A., Shamshirband, S., & Chau, K. W. (2020). Sustainable business models: A review. *Sustainability*, 12(4), 1663.
<https://doi.org/10.3390/su12041663>
- Nugraheni, A., & Sabilla, R. (2024). Analisis potensi komoditas perikanan dalam meningkatkan ekonomi sektor kelautan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*, 24(1), 45–60. <https://doi.org/10.21002/jepi.2024.04>
- Pramono, H. (2021). Diversifikasi produk pangan sebagai strategi peningkatan daya saing. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 1(3), 120–130.
<https://doi.org/10.24002/jai.v1i3.3983>
- Putri, D. A., & Santoso, H. (2024). Strategi pengembangan produk olahan berbasis nilai tambah untuk meningkatkan daya saing UMKM pangan. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 12(2), 101–112.
<https://doi.org/10.29244/jai.2024.12.2.101-112>
- Rabiatul Adwyah. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Rohman, A., & Kurniawan, D. (2024). Strategi pengembangan produk olahan berbasis nilai tambah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 210–220.
<https://doi.org/10.22437/jppm.v3i3.38627>
- Rosida, D. F., & Anggraeny, F. (2025). Inovasi produk olahan pangan berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 8(3), 300–310.
<https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i3.24137>
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I dan II*. Bandung: Bina Cipta. 245 hal.
- Suryani, T., & Rahmawati, D. (2024). Diversifikasi produk pangan olahan berbasis inovasi untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 12(1), 45–56. <https://doi.org/10.29244/jai.2024.12.1.45-56>
- Zhang, Y., Chen, X., & Li, J. (2022). The role of product innovation in improving food quality and consumer preference. *Food Quality and Preference*, 98, 104502.
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104502>