



**PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DALAM
PENGOLAHAN IKAN LAUT MENJADI BAKSO IKAN DI
PAGATAN TANAH BUMBU KALIMANTAN SELATAN**
*EMPOWERING HOUSEWIVES IN PROCESSING SEA FISH INTO FISH
MEATBALLS IN PAGATAN TANAH BUMBU, SOUTH KALIMANTAN*

Hidayati Desy¹

¹ *Akademi Maritim Nusantara Banjarmasin*

**hidayati_desy@ymail.com*

Article Info:

Diterima 10 Februari 2024

Direvisi 20 Februari 2024

Disetujui 2 Februari 2024

Tersedia Daring 12 Maret 2024

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat untuk memberdayakan ibu rumah tangga dalam pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan di Pagatan Tanah Bumbu Kalimantan Selatan. Metode pelaksanaan ini tentunya membuat jadwal acara dan membuat sebuah undangan untuk beberapa warga dilingkungan sekitar, lalu menyiapkan beberapa bahan dan pemateri untuk sosialisasi sebelum praktik membuat bakso ikan. Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah yang melibatkan metode pelaksanaan lapangan. Hasil pembahasan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan acara demonstrasi dan praktik untuk membuat bakso ikan. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan survey lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja. Kegiatan survey ini dilakukam guna untuk memberikan wawasan untuk memulai usaha dengan bakso ikan yang mana sangat mudah ditemui karena berdekatan dengan pesisir pantai, dengan demikian pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Adapun tim pemateri yang melakukam kegiatan masyarakat meyesuaikan visi dan misi untuk memberikan salah satu jalan usaha kepada ibu-ibu rumahan agar bisa menambah pendapatan ekonomi dan menambah kegiatan tamabahan untuk memperluas jangkauan promosi dalam memperkenalkan produk bakso ikan serta layanan atau profil badan usaha kepada konsumen atau masyarakat umum secara luas.

Kata-kata kunci: pengolahan, ikan laut, bakso, ibu rumah tangga

ABSTRACT

The aim of community service activities is to empower housewives in processing sea fish into fish balls in Pa-gatan Tanah Bumbu, South Kalimantan. The implementation method is of course to create an event schedule and make an invitation to several residents in the surrounding area, then prepare several materials and

presenters for socialization before practicing making fish meatballs. To achieve the objectives previously formulated, the implementation of community service is carried out in several steps involving field implementation methods. The results of the discussion on community service activities were carried out with demonstrations and practices for making fish meatballs. This activity begins with conducting a field survey for the work plan preparation stage. This survey activity was carried out in order to provide insight into starting a business with fish balls, which are very easy to find because they are close to the coast, thus providing community service activities. The team of presenters who carry out community activities adjust the vision and mission to provide a business path for housewives so that they can increase economic income and add additional activities to expand the reach of promotions in introducing fish ball products and services or business entity profiles to consumers. or the general public at large.

Keywords: processing, sea fish, meatballs, housewife

A. PENDAHULUAN

Pagatan, sebuah kecamatan di Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan, dikenal sebagai sentra perikanan laut yang kaya akan sumber daya ikan. Masyarakat nelayan di daerah ini bergantung pada hasil laut sebagai mata pencaharian utama. Namun, pemanfaatan ikan laut masih terbatas pada penjualan segar atau pengawetan sederhana. Melihat potensi ini, program pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan tujuan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga untuk meningkatkan nilai tambah ikan laut melalui diversifikasi produk olahan, khususnya bakso ikan.

Program ini berupaya memberikan keterampilan baru kepada ibu-ibu rumah tangga di Pagatan dalam mengolah ikan laut menjadi bakso ikan. Melalui pelatihan yang intensif, mereka dibekali dengan pengetahuan tentang pemilihan jenis ikan yang tepat, teknik penggilingan dan pencampuran bahan, pembentukan bakso, serta proses pengukusan dan pengemasan yang higienis. Selain itu, mereka juga diajarkan cara menghitung biaya produksi dan menetapkan harga jual yang kompetitif untuk menjamin keberlanjutan usaha mereka.

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat merupakan bagian penting yang harus dilakukan oleh setiap akademisi sebagai wujud implementasi Tri Darma Perguruan Tinggi (Muhsyanur, 2022) dan (Ismawati et al., 2022). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan ini memiliki manfaat ganda. Pertama, mereka dapat menghasilkan produk makanan bernilai tinggi dari bahan baku lokal yang melimpah. Kedua, kegiatan ini membuka peluang usaha baru bagi para ibu rumah tangga, sehingga mereka dapat berkontribusi secara ekonomi kepada keluarga

dan masyarakat sekitar. Dengan keterampilan baru ini, mereka dapat menjadi lebih mandiri dan meningkatkan taraf hidup keluarga.

Selain pelatihan teknis, program ini juga menyediakan pendampingan dan pembinaan dalam hal pemasaran dan manajemen usaha. Para ibu rumah tangga dibekali dengan strategi pemasaran yang efektif, baik secara *online* maupun *offline*, untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Mereka juga dibantu dalam membangun jaringan pemasaran dengan toko-toko makanan dan restoran di wilayah sekitar. Dengan demikian, produk bakso ikan mereka dapat diterima dan dinikmati oleh masyarakat luas.

Keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat ini tidak hanya tercermin dari keterampilan baru yang diperoleh ibu-ibu rumah tangga di Pagatan, tetapi juga dalam peningkatan kesejahteraan mereka secara keseluruhan. Dengan diversifikasi produk olahan ikan laut, masyarakat nelayan dapat memanfaatkan sumber daya alam secara optimal dan berkelanjutan. Selain itu, program ini juga berkontribusi dalam melestarikan budaya kuliner lokal dan mempromosikan kekayaan laut Kalimantan Selatan kepada khalayak yang lebih luas.

B. KAJIAN PUSTAKA

Menurut Eddy Papilaya yang dikutip oleh Zubaedi, (2007:42) bahwa Pemberdayaan adalah upaya untuk membangun kemampuan masyarakat, dengan mendorong, memptivasi, membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki dan berupaya untuk mengembangkan potensi itu menjadi tindakan nyata. Sedangkan menurut Kartasasmitha, (1996:1450) menyatakan bahwa pemberdayaan adalah suatu upaya untuk membangun daya itu, dengan cara mendorong, memotivasi, dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berupaya untuk mengembangkannya.

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2005) pengertian ibu rumah tangga adalah seorang ibu yang mengurus keluarga saja. Menurut Joan 12 (Widiastuti, 2009), menjelaskan pengertian ibu rumah tangga sebagai wanita yang telah menikah dan menjalankan tanggung jawab mengurus kebutuhan-kebutuhan di rumah. Sedangkan menurut pendapat Walker dan Thompson (Mumtahinnah, 2011) ibu rumah tangga adalah wanita yang telah menikah dan tidak bekerja, menghabiskan sebagian waktunya untuk mengurus rumah tangga dan mau tidak mau setiap hari akan menjumpai suasana yang sama serta tugas-tugas rutin. Menurut Fredian dan Maule (Kartono,2001) masyarakat tradisional me-

mandang fungsi utama wanita dalam keluarga adalah membesarkan dan mendidik anak.

Ikan adalah salah satu jenis hasil perikanan. Hasil perikanan adalah semua yang hidup di lingkungan perairan baik laut, waduk, sungai, kolam, tambak, dan perairan lain. Makhluk yang berada di perairan antara lain: ikan, udang-udangan, kerang-kerangan, molusca, serta tumbuh-tumbuhan seperti alga rumput laut dan sebagainya. Hasil perikanan tangkap dari alam maupun yang di budidaya sangat ditentukan oleh cara penanganannya (Wijayanti dkk, 2010). Ikan merupakan bahan makanan hewani sumber protein. Selain sumber protein kadar air pada ikan juga tinggi yaitu 60-87% dan PH mendekati netral serta jaringannya lunak sehingga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme dan mudah mengalami pembusukan (Wijayanti, dkk 2010).

Komposisi daging ikan sangat dipengaruhi oleh faktor biologis dan faktor luar. Hal-hal tersebut mengakibatkan perbedaan jumlah maupun komponen penyusunnya. Menurut Siregar, dkk (2016) ikan dapat diolah dengan cara, antara lain: a. Menggoreng Proses pemasakan menggunakan minyak yang cukup untuk menggoreng kedua sisi ikan sampai ikan tersebut berwarna coklat keemasan. Namun, penggunaan minyak yang berlebihan akan menurunkan suhu dan menyebabkan ikan menyerap terlalu banyak minyak. b. Memanggang Proses pemasakan dengan membakar ikan, kadar protein pada ikan bakar masih terjaga sehingga saat dikonsumsi tetap terasa alami.

Proses pemanggangan ikan diberikan terlebih dahulu minyak pada pemanggang ikan, setelah pemanggang panas ikan yang sudah di beri bumbu di letakkan di pemanggang. Ikan panggang yang sudah matang berwarna coklat gelap. c. Merebus atau Mengukus Pengolahan ikan dengan cara di rebus atau di kukus, lama memasaknya tergantung ketebalan daging ikan. Ikan yang sebelumnya di bekukan membutuhkan waktu 20 menit untuk di masak. Sementara ikan yang mengandung minyak seperti salmon, tuna, baring, sebaiknya diolah dengan di rebus atau di kukus untuk mengurangi kandungan lemaknya. Pada proses perebusan atau pengukusan pengolahan ikan yang terlalu matang akan membuat daging ikan mengering dan membuat teksturnya menjadi kasar.

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk bulatan, dan selanjutnya direbus (Tazwir 1992). Istilah bakso, biasanya diikuti dengan nama jenis daging yang digunakan sebagai bahan baku utamanya, seperti bakso sapi, bakso ayam, dan bakso

ikan. Bakso ikan adalah produk makanan berbentuk bulat, yang diperoleh dari campuran daging ikan (kadar daging ikan tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan SNI. Bahan baku pembuatan bakso dapat berasal dari berbagai daging jenis ternak, antara lain, sapi, babi, ayam dan ikan (Purnomo, 1998). Jenis bakso yang banyak ditemukan di pasar adalah bakso daging sapi dan bakso daging ayam (Astawan, 2005).

Kota Pagatan adalah nama wilayah yang berada di Kecamatan Kusan Hilir, Kabupaten Tanahbumbu, Provinsi Kalimantan Selatan. Pagatan kini terpecah dengan sejumlah nama desa di Kecamatan Kusan Hilir. Namun dari luar Kecamatan, warga masih menyebutnya sebagai Pagatan karena terkenal sebagai kota paling tua di Tanahbumbu. Kota Pagatan lahir dari keberadaan orang suku Bugis. Hingga kini, Pagatan menjadi wilayah tertua di Kabupaten Tanahbumbu dan paling banyak dihuni oleh suku bugis. Dalam sejarahnya, Pagatan adalah nama sebuah kerajaan di masa kesultanan Banjar. Kini Pagatan menjadi satu di antara kota yang ramai di Kabupaten Tanahbumbu. Sejumlah tempat bersejarah dan kegiatan berpusat di Pagatan, yang terus berkembang.

C. METODE

Pada metode pelaksanaan ini tentunya membuat jadwal acara dan membuat sebuah undangan untuk beberapa warga lingkungan sekitar, lalu menyiapkan beberapa bahan dan materi untuk sosialisasi sebelum praktik membuat bakso ikan. Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah yang melibatkan metode pelaksanaan lapangan.

1. Identifikasi masalah yang dilakukan sebagai langkah awal untuk merumuskan apa saja yang akan dijadikan bahan untuk perancangan sistem dan materi pelatihan dalam kegiatan pengabdian ini.
2. Melakukan survei lapangan ke salah satunya tempat pembuatan bakso ikan tersebut sebagai tempat dilaksanakannya kegiatan. Kemudian melakukan proses wawancara dan diskusi dengan pihak ibu-ibu yang sudah berhadir untuk mengidentifikasi proses dalam membuat bakso ikan.

3. Pemberian materi dan tujuan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
4. mulai praktik pembuatan bakso mulai dari beberapa tahap baik dari membersihkan ikan, penggilingan, perbumbuan, pengadonan, sampai pada perebusan bakso ikan dan paking di prezer agar awet.

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan acara demonstrasi dan praktik untuk membuat bakso ikan. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan survey lapangan untuk tahap penyusunan rencana kerja. Kegiatan survey ini dilakukam guna untuk memberikan wawasan untuk memulai usaha dengan bakso ikan yang mana sangat mudah ditemui karena berdekatan dengan pesisir pantai, dengan demikian pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Adapun tim pemateri yang melakukam kegiatan masyarakat meyesuaikan visi dan misi untuk memberikan salah satu jalan usaha kepada ibu-ibu rumahan agar bisa menambah pendapatan ekonomi dan menambah kegiatan tamabahan untuk memperluas jangkauan promosi dalam memperkenalkan produk bakso ikan serta layanan atau profil badan usaha kepada konsumen atau masyarakat umum secara luas.



Gambar 1. Sosialisasi kepada ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan ikan laut menjadii bakso

Pada gambar 1 di atas merupakan sosialisasi ibu-ibu lingkungan sekitar untuk diberikan wawasan dari materi tentang usaha abakso ikan yang mana di berikan dalam menjaga kualitas baik dari jenis ikan, kebersihan, bahan dan bumbu pilihan agar konsumen semakin suka.



Gambar 2. Praktik membersihkan ikan teri agar dapat di siapkan untuk bahan dasar bakso ikan

Pada gambar 2 di atas merupakan praktik langsung diajarkan oleh pemateri dalam membersihkan ikan untuk dijadikan bahan baku bakso ikan, tentunya harus tahu jenis dan ukuran agar daging lebih berkualitas.



Gambar 3. Persiapan bahan dan bumbu untuk bakso ikan

Pada gambar 3 di atas merupakan bahan dan bumbu dalam membuat bakso ikan, dan itu harus disesuaikan dengan takaran dan gram agar bakso ikan tetap terjaga rasa dan ikan lebih dominan pada bakso tersebut.



Gambar 4. Proses adonan bumbu untuk bakso ikan laut

Pada gambar 4 di atas merupakan praktik yang diajarkan oleh pemateri untuk membagi adonan bahan sesuai kataran yang disesuaikan dengan kiloan dari ikan Teri tersebut. Dengan demikian, para ibu-ibu dapat memantau bahan dan dapat mempratikkan langsung saat bahan sudah disiapkan.



Gambar 5. Praktik mencetak bakso ikan

Pada gambar 5 di atas merupakan praktik ibu-ibu dalam membentuk bakdo ikan yang sudah di siapkan rebusan bakso tersebut agar bisa matang dengan merata, dan tentunya setelah semua timbul maka sudah masak dan siap di angkat. Ibu-ibu masih belajar dalam praktik membentuk bakso ikan walaupun masih belum sempurna.



Gambar 6. Hasil Bakso ikan yang sudah masak

Pada gambar 6 di atas merupakan bakso ikan yang sudah masak dan siap di pakcing ke bungkus dan dimasukkan ke freezer.



Gambar 7. Pentol ikan laut yang sudah jadi langsung di simpan di freezer

Pada gambar 7 merupakan hasil bakso ikan yang sudah dapat di buat ke frezer jika sudah dingin, dengan demikian hasil praktik membuat bakso ikan lebih bermakna karena dari awal hingga proses dan selesai membuat ibu-ibu yang berhadir di kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pemberdayaan ibu rumah tangga dalam pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan di pagatan tanah bumbu kalimantan selatan.

E. SIMPULAN

Simpulan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul pemberdayaan ibu rumah tangga dalam pengolahan ikan laut menjadi bakso ikan di pagatan tanah bumbu kalimantan selatan denan memberikan sebuah materi khusus seklaigus praktik mulai awal proses hingga akhir, tentunya akan menambah ilmu pengetahuan usaha rumahan yang nanti bisa dikelola dengan baik.

Program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga di Pagatan, Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan, dalam mengolah ikan laut menjadi bakso ikan telah mencapai hasil yang memuaskan. Melalui pelatihan intensif dan pendampingan, para ibu rumah tangga berhasil menguasai keterampilan baru dalam memproduksi bakso ikan yang higienis dan berkualitas tinggi. Mereka juga dibekali dengan pengetahuan tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran yang efektif, sehingga produk mereka dapat diterima di pasar lokal dan regional.

Dampak positif dari program ini tidak hanya terbatas pada peningkatan keterampilan dan pendapatan ibu-ibu rumah tangga, tetapi juga berkontribusi pada pemanfaatan sumber daya alam secara optimal dan berkelanjutan. Diversifikasi produk olahan ikan laut menjadi bakso ikan menghadirkan nilai tambah bagi masyarakat nelayan dan melestarikan budaya kuliner lokal. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan sumber daya alam secara kreatif dapat meningkatkan kesejahteraan dan mempromosikan kekayaan alam daerah kepada khalayak yang lebih luas. Pengalaman positif ini dapat menjadi inspirasi bagi program-program pemberdayaan masyarakat serupa di wilayah lain yang kaya akan sumber daya alam.

F. REFERENSI

- Astawan, M. (2005). *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kartasasmitha, G. (1996). *Pembangunan untuk Rakyat: Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan*. Jakarta: Pustaka

CIDESINDO.

- Kartono, K. (2001). Ilmu Pendidikan Teoritis. Bandung: Mandar Maju.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2005). Jakarta: Balai Pustaka.
- Ismawati, E., Klaten, Bayu Indrayanto, Eri Fatarina, Sari Purnavita, Muhsyanur, Getah Ester Hayatullah, Margiyono Suyitno, Rosa Nikmatul Fajri, A. S., & Sutanti, S. (2022). Penguatan Desa Wisata Bilebante, Lombok Tengah Melalui Pelatihan Produk Ekonomi Kreatif bagi Mitra dan Silaturahmi Akademik: PKM ADLPTI Lombok 2022. *ALAMTANA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 1–12.
- Muhsyanur, M. (2022). Pelatihan budidaya sarang burung walet sebagai upaya pengembangan ekonomi kreatif bagi masyarakat desa benteng. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 1503–1508.
- Purnomo, H. (1998). Dolanan Anak: Tradisional Laku Kanggo Manembah Para Panjeran. Yogyakarta: Redi Rakyat.
- Siregar, A., dkk. (2016). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. Yogyakarta: Deepublish.
- Tazwir. (1992). Ekonomi Masyarakat Nelayan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wijayanti, R., dkk. (2010). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Hidup. *Jurnal Economica*, 7(2), 115-128.
- Zubaedi. (2007). Wacana Pembangunan Alternatif: Ragam Perspektif Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Ismawati, E., Klaten, Bayu Indrayanto, Eri Fatarina, Sari Purnavita, Muhsyanur, Getah Ester Hayatullah, Margiyono Suyitno, Rosa Nikmatul Fajri, A. S., & Sutanti, S. (2022). Penguatan Desa Wisata Bilebante, Lombok Tengah Melalui Pelatihan Produk Ekonomi Kreatif bagi Mitra dan Silaturahmi Akademik: PKM ADLPTI Lombok 2022. *ALAMTANA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 1–12.
- Muhsyanur, M. (2022). PELATIHAN BUDIDAYA SARANG BURUNG WALET SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF BAGI MASYARAKAT DESA BENTENG. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 1503–1508.