



PEMBERDAYAAN PEREMPUAN MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN LURE DAN IKAN CAKALANG MENJADI PRODUK BERNILAI TINGGI DI KAMPUNG BAJO, KELURAHAN ANAIWOI, KABUPATEN KOLAKA

Nurfadila¹⁾, Ferawati²⁾, Campina Illa Prihantini^{*1)}, Masitah¹⁾, Erik Hardianti³⁾,
Yuli Purbaningsih¹⁾, Ramlah Saleh⁴⁾, dan Dini Solihah¹⁾

*e-mail: campinailla26@gmail.com.

- 1) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Kolaka, Sulawesi Tenggara, Indonesia
- 2) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Kolaka, Sulawesi Tenggara, Indonesia
- 3) Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Kolaka, Sulawesi Tenggara, Indonesia
- 4) Program Studi Ilmu Perikanan, Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Kolaka, Sulawesi Tenggara, Indonesia.

Diserahkan tanggal 3 Oktober 2022, disetujui tanggal 18 Oktober 2022

ABSTRAK

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan bahan ikan cakalang dan ikan lure yang dapat memberdayakan warga perempuan kampung bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada. Selain itu, pengabdian ini bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang pengolahan ikan cakalang dan ikan lure agar mendapat nilai tambah lebih tinggi dibandingkan yang tanpa diolah. Objek pengabdian terdiri dari warga perempuan yang terdiri atas nelayan wanita dan istri nelayan Suku Bajo yang berjumlah 45 orang Dusun V Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka. Kegiatan pengabdian diawali dengan sosialisasi mengenai pentingnya pengolahan ikan hasil tangkapan nelayan agar lebih memiliki nilai ekonomi, dilanjutkan dengan praktik langsung dan diakhiri dengan diskusi dengan masyarakat mengenai keberlanjutan program. Hasil dari kegiatan pengabdian ini di antaranya adalah bertambahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat nelayan Kampung Bajo, serta diperolehnya pendapatan hasil usaha penjualan produksi ikan cakalang dan ikan lure. Keberlanjutan program pemberdayaan perempuan ditunjukkan dengan telah adanya pengembangan produk atau variasi produk dan terbentuknya kemandirian tim.

Kata kunci: *Pemberdayaan perempuan, Pelatihan, Bahan pangan ikan.*

ABSTRACT

This service aims to provide training on the processing of skipjack and lure fish ingredients that can empower the women of Bajo Village, Anaiwoi Village, Tanggetada District. In addition, this service aims to increase knowledge about the processing of skipjack and lure fish so that they



Nurfadila, Ferawati, Campina Illa Prihantini, Masitah, Erik Hardianti, Yuli Purbaningsih, Ramlah Saleh, dan Dini Solihah: Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lure dan Ikan Cakalang Menjadi Produk Bernilai Tinggi di Kampung Bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kabupaten Kolaka.

get higher added value than those without processing. The object of service consists of female residents consisting of female fishermen and the wives of fishermen from the Bajo Tribe, totaling 45 people from Hamlet V, Anaiwoi Village, Tanggetada District, Kolaka Regency. The service activity begins with socialization about the importance of processing fish caught by fishermen to have more economic value, followed by direct practice and ending with discussions with the community about the sustainability of the program. The results of this service activity include increasing the knowledge and skills of the fishing community of Kampung Bajo, as well as obtaining income from the sale of skipjack and lure fish production. The sustainability of the women's empowerment program is indicated by the development of products or product variations and the formation of team independence.

Keywords: Women empowerment, Training, Fish food.

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan negara maritim, yang mana masih banyak suku atau masyarakat menerapkan pola budaya maritim dalam setiap sendi kehidupannya. Suku Bajo (Bajau) adalah salah satu suku bangsa Indonesia yang sangat terkenal sebagai masyarakat yang sangat kental dengan kebudayaan maritimnya. Suku Bajo merupakan suku yang hidup secara bebas sebagai pengembara laut (*sea nomads*). Masyarakat Suku Bajo banyak sekali ditemukan di daerah pesisir dan perairan selat Makassar, Maluku Utara, daerah Nusa Tenggara Timur, Kepulauan Banggai, Teluk Bone, Teluk Tomini, dan perairan Laut Sulawesi (Suryanegara, 2015). Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka juga banyak sekali masyarakat Suku Bajo yang mendiami daerah ini.

Kecamatan Tanggetada dapat dikatakan memiliki potensi yang cukup memadai dalam sumberdaya perikanan. Berdasarkan data dari BPS Kabupaten Kolaka (2020),

luas perairan yang dimanfaatkan sebagai kegiatan perikanan tangkap berada pada posisi terluas kedua di Kabupaten Kolaka yakni mencapai angka 3.156,44 Ha dengan produksi perikanan tangkap terbaik kedua di Kabupaten Kolaka yakni 79.164.056.000 ton. Pada tahun 2020, jumlah nelayan yang bekerja secara penuh di kecamatan ini menempati urutan terbanyak kedua, yakni sejumlah 607 orang. Potensi ini tentu memiliki peluang yang mumpuni untuk dilakukan pengembangan wilayah perikanan agar perekonomian masyarakat juga dapat meningkat. Dampak negatif covid-19 diharapkan mampu dikurangi dengan membuat kegiatan kreatif agar dampaknya tidak terlalu dirasakan oleh masyarakat nelayan kecil.

Di Kampung Nelayan Bajo Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka, ikan yang sering ditangkap adalah ikan jenis teri dan ikan cakalang. Pada daerah ini, nama ikan teri dikenal dengan nama ikan lure. Ikan lure ini biasanya hanya dikeringkan begitu saja. Sedangkan ikan cakalang dapat diolah menjadi bakso,

nugget, dan abon. Namun inovasi pengolahan ini belum banyak dilakukan oleh masyarakat nelayan Bajo. karena kurangnya pengetahuan tentang pengolahan ikan di masyarakat. Hal inilah yang sangat disayangkan padahal potensi yang dimiliki oleh wilayah pesisir ini cukup besar untuk dikembangkan. Pada umumnya, ikan hasil tangkapan langsung dijual ke pasaran atau ke pengumpul. Hal ini tentu merugikan nelayan karena akan diberikan harga yang lebih rendah dari harga pasaran (Prihantini et al., 2017). Ikan lure dan ikan cakalang memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika mampu diolah dengan tepat (Nugroho, 2015).

Salah satu upaya peningkatan perekonomian masyarakat nelayan di Kampung Bajo Kelurahan Anaiwoi adalah dengan pembuatan hasil olahan ikan lure dan ikan cakalang. Produk hasil olahan ikan lure ikan cakalang yang dibuat adalah nugget ikan cakalang, abon ikan cakalang, bakso ikan cakalang, dan aneka sambal. Produk-produk olahan tersebut didefinisikan sebagai kategori produk pangan yang bisa dikonsumsi kapan saja untuk dimakan. Terlebih, permintaan sambal, nugget, bakso dan abon dapat dikatakan stabil atau diminati masyarakat dan lebih banyak ditemukan di pasaran luas karena masa simpannya yang panjang (Adawyah, 2007).

Kegiatan pemberdayaan, pelatihan, pembimbingan mengenai pengolahan atau

peningkatan nilai tambah pada ikan atau hasil tangkapan laut sangat jarang dilakukan di kampung nelayan Bajo Kelurahan Anaiwoi ini. Hasil diskusi tim pelaksana kegiatan pengabdian dengan Kepala Dusun V kampung nelayan Bajo Kelurahan Anaiwoi, yaitu Bapak H. Bayu menawarkan solusi melalui Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) dari permasalahan yang ada yakni kegiatan pemberdayaan masyarakat nelayan Bajo berupa pelatihan pengolahan hasil tangkapan laut menjadi produk yang lebih bernilai.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) yang berfokus di Dusun V Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada Kabupaten Kolaka. Kegiatan pengabdian dilaksanakan secara luring dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan di masa pandemi Covid-19.

Lokasi ini terpilih dengan alasan karena masyarakat yang memiliki semangat yang tinggi dalam pemberdayaan perempuan nelayan Suku Bajo, terutama dalam mengelola hasil tangkapan lautnya. Waktu pelaksanaan pengabdian dilakukan selama enam bulan, yakni sejak bulan Juli hingga bulan September 2021.

Pada tahapan awal pelaksanaan, tim pengusul PHP2D telah melakukan survei dan diskusi dengan Lurah Anaiwoi, Kepala

Nurfadila, Ferawati, Campina Illa Prihantini, Masitah, Erik Hardianti, Yuli Purbaningsih, Ramlah Saleh, dan Dini Solihah: Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lure dan Ikan Cakalang Menjadi Produk Bernilai Tinggi di Kampung Bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kabupaten Kolaka.

Dusun V, dan masyarakat nelayan Bajo di Dusun V yang menjadi sasaran PHP2D. Setelah itu, tim pelaksana pengabdian langsung menawarkan solusi yang sekiranya dapat membantu dalam menyelesaikan permasalahan yang ada. Selanjutnya, tim pelaksana membuat jadwal pelaksanaan pengabdian yang disetujui oleh aparat desa dan kecamatan serta masyarakat sasaran pengabdian. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini, diharapkan dapat membantu masyarakat kampung Suku Bajo dalam mengolah hasil tangkapan laut ikan cakalang dan ikan lure. Bahwasanya kedua jenis ikan tersebut merupakan bahan baku lokal yang memiliki nilai jual tinggi apabila diolah dengan benar dengan melihat dari sisi ekonomi dapat bersaing dengan produk-produk olahan lainnya, yaitu bakso ikan, nugget ikan, abon ikan, dan dari bahan baku ikan cakalang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi pada Masyarakat.

Sebelum melakukan pelatihan terlebih dahulu tim pelaksana turun ke lapangan melakukan sosialisasi pada masyarakat dan memberitahu masyarakat dalam mengelola hasil laut yang dimana ada cara lain untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Bajo, yaitu dengan membuat berbagai macam produk olahan seperti nugget ikan, abon ikan, dan aneka sambal dari ikan. dapat membantu masyarakat kampung Bajo dalam mengelola hasil tangkapan laut ikan cakalang dan ikan lure. Sosialisasi dilakukan untuk membuka wawasan dan pengetahuan serta pemahaman masyarakat nelayan Suku Bajo mengenai potensi ikan cakalang dan ikan lure (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi pada Masyarakat.

Kedua jenis ikan tersebut merupakan bahan baku lokal yang sebenarnya memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Produk-produk olahan yang ditawarkan kepada masyarakat kampung Suku Bajo diantaranya adalah bakso yang terbuat dari ikan cakalang, nugget dari ikan cakalang, abon dari ikan cakalang, dan aneka sambal dari ikan cakalang, lure, dan cumi serta udang. Dalam pelatihan pengolahan ikan dilakukan oleh perempuan yang berasal dari kampung Suku Bajo yang juga merupakan anggota tim koperasi bentukan program PHP2D USN Kolaka.

B. Pemberian Materi Kepada Masyarakat

Sebelum pelatihan di mulai, para tim dan dosen dari Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan Universitas Sembilanbelas November Kolaka memberikan materi mengenai manfaat ikan bagi kesehatan tubuh dan mengajarkan cara hidup sehat. Di samping itu, tim pelaksana juga memberikan materi mengenai cara pengolahan ikan yang baik untuk dijadikan produk seperti nugget ikan, abon ikan, dan aneka sambal dari ikan. Sehingga dapat menjadi suatu produk dan memiliki harga jual yang tinggi (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan Pemberian Materi Kepada Masyarakat.

C. Praktik Pelatihan Pengolahan Produk Ikan.

Setelah melakukan sosialisasi pada masyarakat dan pemberian materi maka langkah selanjutnya yaitu pelatihan peng-

olahan produk ikan cakalang dan ikan lure. Pada kegiatan praktik pengolahan ikan, tim pelaksana mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan nugget ikan, abon ikan, dan aneka sambal.

Nurfadila, Ferawati, Campina Illa Prihantini, Masitah, Erik Hardianti, Yuli Purbaningsih, Ramlah Saleh, dan Dini Solihah: Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lure dan Ikan Cakalang Menjadi Produk Bernilai Tinggi di Kampung Bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kabupaten Kolaka.

Setelah alat dan bahan telah lengkap, pemberi materi dan peserta pelatihan langsung melakukan praktik pelatihan (Gambar 3).



Gambar 3. Praktik Pengolahan Pangan Ikan.

Abon ikan merupakan salah satu jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi beraneka macam bumbu khas Indonesia, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan yang selanjutnya ditiriskan dengan menggunakan mesin peneris minyak yang disebut dengan spinner. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, rasa yang gurih, bau khas, dan mempunyai waktu simpan yang relatif lama (Gambar 4A). Abon ikan juga dapat dikemas dan dijual dengan harga yang tinggi.

Nugget ikan merupakan produk olahan yang terbuat dari cincangan daging ikan, kemudian diberi bumbu-bumbu khas Indonesia kemudian dicetak dalam suatu wadah dan dikukus. Selanjutnya, adonan didinginkan dan

dipotong-potong atau dicetak dalam bentuk yang lebih kecil. Adonan yang telah dipotong menjadi bentuk yang lebih kecil kemudian dicelupkan dalam kocokan putih telur dan digulingkan ke dalam tepung panir sebelum digoreng. Nugget ini juga dapat dikemas dengan menggunakan plastik mika yang divakum dengan menggunakan alat press (Gambar 4B).

Bakso ikan merupakan salah satu produk pangan yang terbuat dari bahan utama yaitu daging ikan cakalang yang dihaluskan, kemudian dicampur dengan bahan lain, seperti tepung sebagai bahan pengisi serta bumbu, berbentuk bulatan, dan selanjutnya direbus. Akan tetapi daging yang kami gunakan yaitu daging ikan cakalang.

Setelah pembuatan bakso ikan cakalang maka akan di kemas dengan menggunakan plastik mika dan divakum dengan menggunakan mesin press (Gambar 4C).

Sambal ikan teri atau dikenal dengan ikan lure memperkaya cita rasa makanan dan menggugah selera. Ikan teri yang rasanya gurih, juga dapat memberikan manfaat. Sambal ini pun dapat menjadi pelengkap yang sempurna bagi masakan Anda. Teri

memiliki kandungan protein yang tinggi. Tak hanya itu, ikan kecil ini juga dapat menjadi sumber kalsium yang baik untuk tulang. Sementara cabai sendiri memiliki manfaat berkat kandungan vitamin C yang tinggi. Ikan teri/lure ini juga dapat di kemas dengan menggunakan wadah segi empat atau botol plastik (Gambar 4D).



Gambar 4. Produk Olahan Hasil Praktik Pengolahan Pangan Ikan. Abon Ikan (A), Nugget Ikan (B), Sambal Ikan (C), dan Bakso Ikan (D).

SIMPULAN

Setelah melakukan kegiatan pengabdian ini, terlihat bahwa masyarakat sangat antusias dalam kegiatan pelatihan pengolahan ikan. Selanjutnya, tim pelaksana pe-

ngabdian menawarkan berbagai kegiatan pengabdian lainnya untuk menjaga keberlanjutan dari kegiatan PHP2D ini. Harapannya, dengan dilaksanakannya kegiatan pengabdian yang berkelanjutan, masyarakat kam-

Nurfadila, Ferawati, Campina Illa Prihantini, Masitah, Erik Hardianti, Yuli Purbaningsih, Ramlah Saleh, dan Dini Solihah: Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Lure dan Ikan Cakalang Menjadi Produk Bernilai Tinggi di Kampung Bajo, Kelurahan Anaiwoi, Kabupaten Kolaka.

pung Suku Bajo yang ada di Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka dapat terus menjaga semangatnya dalam mengolah hasil tangkapan laut ikan cakalang dan ikan lure, sehingga dapat menghasilkan suatu produk dan dijual dengan harga yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih kepada masyarakat nelayan Kampung Suku Bajo di Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka yang telah bersedia dan bekerjasama dalam kegiatan pengabdian PHP2D ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan pengabdian PHP2D ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta (ID) : PT. Bumi Aksara.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Kolaka. 2020. Kabupaten Kolaka Dalam Angka Tahun 2020. Kolaka (ID): BPS Kabupaten Kolaka.
- Prihantini, Cl., Syaikat, Y., Farianti, A. 2017. Perbandingan Keuntungan Dengan Sistem Bagi Hasil Pada Usaha Garam Rakyat Di Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan* 12 (1), 107-120.
- Suryanegara Ellen, Suprajaka, Nahib Irmadi. 2015. Perubahan Sosial Pada Kehidupan Suku Bajo: Studi Kasus Di Kepulauan Wakatobi, Sulawesi Tenggara. *Majalah Globe*. 17 (1): 067 – 078.
- Nugroho, M. 2015. Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Miskin Melalui Usaha Pengolahan Ikan Tradisional: Kajian Pengembangan Diversifikasi Pengolahan Ikan Secara Tradisional Di Kecamatan Lekok, Kabupaten Pasuruan.