

**OLAHAN BAKSO IKAN SEBAGAI PEMANFAATAN HASIL LAUT
KELURAHAN PAOMAN**

*Lita Sari¹, Rokimi², Sifra Luciyana³, Elva Riyana⁴, Sujono⁵,
Nanang Hermanto⁶, Aiman Faiz⁷*

Universitas Muhammadiyah Cirebon

Email: aimanfaiz@umc.ac.id

Submitted: 20 November 2021 Reviewed: 23 November 2021 Accepted: 27 November 2021

ABSTRAK

Pada era pandemi Covid-19 ini masyarakat mengalami penurunan ekonomi, salah satunya yaitu masyarakat di Kelurahan Paoman Indramayu. Masyarakat di Kelurahan Paoman umumnya bekerja sebagai nelayan sehingga banyak dari masyarakatnya memanfaatkan hasil laut seperti kerupuk ikan, baso ikan dan berbagai macam olahan ikan lainnya. Namun dalam hal pengemasan dan pemasarannya masih kurang menarik, Maka dari itu kami Kelompok KKM 2021 UMC-STFMC ikut tergerak untuk membantu pemerintah daerah kabupaten Indramayu, khususnya di Kelurahan Paoman Kecamatan Indramayu berupa pelatihan tentang pengolahan, pengemasan, pengawetan dan pemasaran produk bakso ikan frozen food. Metode dari penelitian ini yaitu sosialisasi serta pelatihan kepada masyarakat Kelurahan Paoman. Dengan begitu, masyarakat mampu meningkatkan kreatifitas dan inovasi dalam mengolah produk bakso ikan frozen food, serta memiliki peluang berwirausaha di era pandemi.

Kata kunci: *Frozen Food, UMKM, Baso Ikan*

ABSTRACT

In the Covid-19 pandemic, the conomic have been decline, one of which was the community in Paoman Indramayu Village. In Paoman sub-district, most of the people work as fishermen, so many of the people use marine products such as fish crackers, fish balls and various other processed fish. However, in terms of packaging and marketing, the packaging and marketing are still not attractive. Therefore, the 2021 UMC-STFMC KKM Group is also moved to help the Indramayu district government, especially in Paoman Village, Indramayu District in the form of training on processing, packaging, preserving and marketing frozen food fish meatball products. . The method of this research is socialization and training to the people of Paoman Village. That way, the community is able to increase creativity and innovation in processing frozen food fish ball products, as well as having entrepreneurial opportunities in the pandemic era.

Keywords : *Frozen Food, UMKM, fish meatball*

Penulis Korespondensi :

Aiman Faiz

Universitas Muhammadiyah Cirebon

Email : aimanfaiz@umc.ac.id

PENDAHULUAN

Kelurahan Paoman merupakan salah satu kelurahan yang ada di kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. Letak geografis Kelurahan Paoman yaitu lima ratus meter dari alun-alun Kota Indramayu dan bersebelahan langsung dengan Masjid Agung Indramayu, yang merupakan sebagai pusat kota Indramayu atau 0 kilometer Kabupaten Indramayu. Dengan demikian Paoman termasuk daerah yang strategis, karena terletak di pusat kota Indramayu.

Adapun kondisi sosialnya sebagian besar masyarakat Kelurahan Paoman bermata pencaharian Nelayan. Hal ini tentu menjadikan masyarakat kelurahan paoman membuat berbagai macam olahan dari hasil laut seperti krupuk kulit ikan, ikan bakar, mpek-mpek, pepes ikan, baso ikan dan lainnya.

Bakso merupakan produk olahan dari daging yang cukup digemari masyarakat. Bakso Ikan merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan berupa makanan yang diperoleh dari campuran daging ikan yang telah dihaluskan dengan cara digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (Badan Standarisasi Nasional, 2014).

Ikan yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan bakso ikan haruslah dipilih dari jenis yang memiliki kadar gizi dan kelezatan yang tinggi, tidak terlalu amis, dan benar-benar masih segar salah satunya yaitu ikan tenggiri dengan nama ilmiah *Scomberomorini*.

Di kelurahan paoman sendiri bakso ikan banyak dijual oleh pedagang kaki lima, dan menjadi jajanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Pemasarannya pun masih secara *konvensional*, sehingga masih kurang maksimal ini disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan maupun pengemasan dan pemasaran produknya, seperti pengemasan yang masih menggunakan bungkus plastik biasa, olahan yang masih sederhana dengan satu jenis varian rasa maupun bentuk.

Maka dari itu kami Kelompok KKM 2021 UMC-STFMC ikut tergerak untuk membantu pemerintah daerah kabupaten Indramayu, khususnya di Kelurahan Paoman Kecamatan Indramayu, upaya yang kami lakukan dengan cara mengadakan sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana pengolahan baso ikan, pengawetan, pengemasan serta pemasaran produk agar masyarakat lebih inovatif dan kreatif dalam pengolahan produk khususnya bakso ikan, serta dapat memberdayakan masyarakat untuk memiliki peluang dalam berwirausaha di tengah pandemi Covid-19.

Berdasarkan analisis situasi diatas, maka kami merumuskan masalah sebagai berikut : 1) Bagaimana meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan, pengawetan, pengemasan serta pemasaran produk olahan hasil laut khususnya bakso ikan di Kelurahan Paoman Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu.

Tujuan yang ingin kami capai dalam pengabdian kepada masyarakat yaitu: agar masyarakat Kelurahan Paoman lebih inovatif dan kreatif dalam pengolahan produk hasil laut khususnya bakso ikan, serta dapat memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan ekonomi dan memiliki peluang dalam berwirausaha. Adapun target dan luaran kegiatan.

Tabel 1
Target dan Luaran Kegiatan

No	Kegiatan	Target/Sasaran	Luaran
1.	Sosialisasi tentang pengolahan , pengemasan, pengeawetan, dan pemasaran produk baso ikan	Masyarakat Desa Kelurahan Paoaman Ibu-ibu rumah tangga	Meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan, pengawetan, pengemasan dan pemasaran produk bakso ikan.
2.	Pelatihan dalam pembuatan bakso ikan, serta pengawetan, dan pengemasn	Masyarakat kelurahan paoman	Meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pelatihan agar masyarakat lebih kreatif dan inovatif dalam pengolahan khusunya bakso ikan.

BAHAN DAN METODE

Pengabdian yang dilakukan adalah di Kelurahan Paoman Indramayu, yang dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2021. Dalam pelaksanaan pengabdian olahan baso ikan ini memerlukan persiapan bahan dan alat diantaranya;

1) Alat –alat :

- Blender
- Pisau
- Sendok
- Timbangan
- Kompor

- Panci
- Mesin Vacuum
- Spatula

2) Bahan – bahan :

- Daging ikan tenggiri 1 kg
- Tepung protein sedang 400 gram
- Garam 35 gram
- Merica 9 gram
- Bawang putih 35 gram
- Msg 9 gram
- Pala 2 gram
- Minyak goreng 100 gram
- Es batu 300 gram

3) Langkah – langkah pembuatan bakso ikan :

- Giling daging ikan tenggiri dengan garam sampai halus
- Campurkan merica, Msg, bawang putih, pala dan es batu, masukkan sedikit demi sedikit kemudian campurkan minyak goreng pada adonan
- Angkat adonan dari mesin giling letakkan pada wadah terpisah
- Bentuk bulat adonan yang sudah digiling masukkan kedalam panci yang sudah berisi air mendidih
- Tunggu adonan bakso sampai mengapung lalu angkat dan tiriskan
- Masukkan bakso yang sudah dingin kedalam plastik, lalu vacuum untuk mengeluarkan udara pada kemasan produk

4) Metode yang digunakan yang digunakan dalam Kegiatan Pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- a. Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Tentang Pengolahan, Pengawetan, Pengemasan serta Pemasaran Produk.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah/sosialisasi yaitu untuk menyampaikan konsep tentang Pengolahan, Pengawetan, Pengemasan serta Pemasaran Produk khususnya bakso ikan yang dibuat menjadi *frozen food*.

- b. Peningkatan ketrampilan serta ekonomi masyarakat.

Metode yang dipergunakan dalam kegiatan ini adalah melakukan kegiatan berupa pelatihan cara pembuatan bakso ikan, pengawetan, pengemasan serta pemasaran

bersama dengan ibu-ibu di RT 06 Kelurahan Paoman Indramayu juga meningkatkan ekonomi masyarakat untuk memiliki peluang berwirausaha.

HASIL

Pelaksanaan kegiatan pengabdian sosialisasi dan pelatihan tentang pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan pemasaran produk bakso Ikan Frozen Food melalui 2 kegiatan yaitu. Pertama, sosialisasi kepada masyarakat Rt 006 kelurahan Paoman, dalam sosialisasi ini mahasiswa KKM menjelaskan tentang UMKM, pengawetan dan pemasaran produk. Kedua yaitu pelatihan membuat produk bakso ikan *frozen food* beserta pengemasannya kepada masyarakat Rt 006 kelurahan Paoman.

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan penyampain gagasan serta sekaligus meminta dukungan kepada pihak pemerintah desa. Kemudian dilanjut kegiatan lain berupa sosialisasi dan pelatihan produk bakso ikan *frozen food* pada ibu-ibu RT 06 kelurahan paoman. Menurut Kepala Kelurahan Paoman selama ini masyarakat Kelurahan Paoman rata-rata sudah bisa mengolah olahan ikan menjadi suatu produk, namun untuk pengawetan, pengemasan dan pemasaran masih banyak yang belum paham Oleh karena itu, kegiatan ini sangat membantu dan mendukung pemerintah desa sebagai upaya dalam meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan paoman serta mendorong masyarakat agar lebih kreatif dan inovatif serta membuka peluang berwirausaha.

Tahapan selanjutnya adalah penyampaian informasi kepada msyarakat tentang kegiatan yang akan dilaksanakan. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan tahapan berikut:

- 1) Persiapan sosialisasi. Kegiatan ini dilakukan sebelum acara dilaksanakan kegiatannya antara lain: penyiapan materi sosialisasi dan media.
- 2) Tahapan pelaksanaan kegiatan. Tahapan kegiatan ini dilaksanakan di rumah bu RT 06 Kelurahan Paoman.

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2021 Acara ini diikuti oleh ibu-ibu RT 06 dan masyarakat sekitar kelurahan Paoman. Sosialisasi tersebut disampaikan tentang:

- (a) Tentang pengawetan produk
- (b) Pengemasan produk
- (c) Pemasaran dan UMKM



Gambar 1. Sosialisasi kepada ibu-ibu RT 06 Kelurahan Paoman

Tahap kedua adalah Pelatihan pengolahan, pengawetan, pengemasan produk bakso ikan *frozen food*. Pelaksanaan kegiatan ini bersama ibu- ibu RT 06 Kelurahan Paoman dan Kelompok KKM Mahasiswa UMC/ STFMC kegiatan yang dilakukan yaitu :

Pengolahan hasil laut berupa bakso ikan yang yang diolah menjadi bakso ikan *frozen food*. *Frozen food* merupakan olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajiannya. Selain itu bakso yang dibuat menjadi *frozen food* merupakan produk yang banyak digemari serta memiliki tingkat keawetan yang lebih lama dibandingkan dengan olahan bakso biasa (Sulaiman, Ismail. 2021).

Dengan langkah –langkah sebagai berikut :

a. Siapkan alat dan bahan

Alat –alat :

- 1) Blender
- 2) Pisau
- 3) Sendok
- 4) Timbangan
- 5) Kompor
- 6) Panci
- 7) Mesin Vacuum
- 8) Spatula

b. Bahan – bahan :

- 1) Daging ikan tenggiri 1 kg
- 2) 2 butir telur ayam
- 3) garam secukupnya
- 4) Penyedap rasa secukupnya
- 5) Lada bubuk secukupnya.
- 6) 4 siung bawang putih.
- 7) Bawang goreng 1 bungkus kecil

- 8) Kuah baso bubuk
- 9) air bersih secukupnya.
- 10) Minyak goreng
- c. Langkah- langkah pembuatan
 - 1) Giling daging ikan tenggiri tanpa kulit masukan garam Campurkan lada bubuk, bawang putih, bawang goreng, 2 butir telur, dan penyedap rasa masukkan sedikit demi sedikit kemudian campurkan minyak goreng pada adonan agar tidak lengket.
 - 2) Angkat adonan dari mesin giling letakkan pada wadah terpisah
 - 3) Bentuk bulat adonan yang sudah digiling masukkan kedalam panci yang sudah berisi air mendidih
 - 4) Tunggu adonan bakso sampai mengapung lalu angkat dan tiriskan.



Gambar 2

Pelatihan Pengolahan Bakso Ikan *Frozen Food* pada ibu-ibu RT 06 Kelurahan Paoman

Tahapan selanjutnya yaitu pengemasan produk bakso ikan *frozen food*. Pengemasan merupakan salah satu proses untuk membungkus suatu produk yang bertujuan untuk mengurangi terjadinya kerusakan terhadap bahan pangan, baik yang kering maupun basah (Ismail Sulaiman, 2021). Pada kelompok kami pengemasan yang dilakukan berupa pengemasan kering dan kedap udara dengan menggunakan alat *vacuum* khusus makanan.

Dalam pengemasan produk, kami memberikan label berupa merek, keterangan produk serta kandungan yang terdapat dalam bakso ikan *frozen food*. Oleh karena itu kemasan tidak saja melindungi bahan pangan namun juga sebagai identitas produk dan alat komunikasi dan informasi kepada konsumen melalui label yang terdapat pada kemasan.

Plastik yang digunakan juga menggunakan plastik khusus. Karena jika menggunakan plastik biasa seperti plastik es kurang kuat dan mudah meleleh jika terkena panas. Makanan yang sifatnya olahan, biasanya tidak dapat bertahan lama dan bisa cepat kadaluwarsa. Dengan begitu produk dikemas dalam plastik *vacum* dan usahakan kandungan udara atau oksigen seminimal mungkin kemudian disimpan dalam freezer pada - 4°C s/d

0°C. Dengan pengemasan tersebut produk akan lebih awet meskipun tanpa tambahan bahan pengawet.

Berikut langkah - langkah pengemasan bakso ikan frozen food:

1. Masukkan bakso yang sudah dingin kedalam plastik *vacuum*.
2. Letakan plastik yang berisi bakso kemudian *vacuum* untuk mengeluarkan udara pada kemasan produk, setelah itu angkat.



Gambar 4

Proses Pengemasan Produk Bakso Ikan *Frozen Food*.

PEMBAHASAN

Bakso adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (BSN, 2014).

Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, bahan perekat, bumbu dan es batu atau air es. Biasanya jenis bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan dan bakso sapi atau bakso daging (Wibowo, 2016).

Pengemasan merupakan salah satu proses untuk membungkus suatu produk yang bertujuan untuk mengurangi terjadinya kerusakan terhadap bahan pangan, baik yang kering maupun basah (Ismail Sulaiman, 2021).

KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Kelurahan Paoman sebelumnya tidak begitu memahami mengenai pengolahan, pengemasan, pengawetan serta pemasaran produk dan penanganan apa yang harus dilakukan dalam meningkatkan prosuknya agar dikenal lebih luas. Melalui kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Mahasiswa KKM UMC/STFMC,

masyarakat mulai memahami konsep dan cara pengolahan, pengawetan, pengemasan serta pemasaran produk bakso ikan *frozen food*. Masyarakat juga mulai memahami perlunya inovasi dan kreativitas produk agar menjadikan produk lebih menarik serta memberikan peluang berwirausaha bagi masyarakat Kelurahan Paoman Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu.

Hasil pengabdian kepada masyarakat Kelurahan Paoman diharapkan agar dapat mengembangkan produk yang telah kami sampaikan dengan mengkreasikan produk maupun kemasan. Masyarakat juga menjadi lebih paham tentang pengolahan, pengawetan, pengemasan dan pemasaran produk sehingga dapat meningkatkan ekonomi serta memiliki peluang berwirausaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, seluruh jajaran Kelurahan Paoman dan masyarakat setempat yang telah mempercayai kegiatan pengabdian kepada masyarakat kolaborasi dosen dan mahasiswa pada kelompok masyarakat sasaran di Kelurahan Paoman Kecamatan Indramayu Kabupaten Indramayu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional 2020. Bakso Daging. Standar Nasional. SNI 3818:2014. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat KKM PIGUR, Universitas Muhammadiyah Cirebon 2020.
- Sulaiman, Ismail. 2021. Pengemasan dan Penyimpanan Produk Bahan Pangan. Syiah Kuala University Press. Banda Aceh.
- Wibowo, S. 2016. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- <https://www.kemasansinergy.com/plastik-kemasan-vakum>

