



**PELATIHAN PENGOLAHAN BERBASIS IKAN DALAM Mendukung
EKONOMI KELUARGA PEREMPUAN GPM ANUGERAH OHOIJANG
KABUPATEN MALUKU TENGGARA**

**Inay Kristina Maranressy¹, Marthinus Imanuel Halaay Hanoatubun², Elizabeth Juleny
Tapotubun^{3*}**

¹STIA Darul Rachman Tual

^{2,3}Politeknik Perikanan Negeri Tual
elizabethjuleny.polikant@gmail.com*

Article History:

Received: 02-07-2023

Revised: 25-07-2023

Accepted: 27-07-2023

Keywords: Bakso Ikan,
Nugget Ikan, Krispydelly
Ikan, Perempuan GPM

Abstract: Program pemberdayaan perempuan bagi perempuan Gereja Protestan Maluku (GPM) merupakan suatu program penting yang tersedia untuk dapat meningkatkan ekonomi umat dengan peranan perempuan sebagai penolong suami dalam membantu meningkatkan pendapatan keluarga dengan mengoptimalkan potensi perikanan yang ada dengan menyediakan produk olahan ikan yang bergizi. Tahap pendekatan, pelaksanaan, evaluasi dan pendampingan kepada perempuan GPM secara umum dan kelompok Anugerah Food secara khusus merupakan langkah aktif yang dilakukan sehingga menghasilkan produk olahan ikan yang bergizi dan berkualitas dan menjadi kelompok pemberdayaan Jemaat GPM Anugerah dan menjadi role mode bagi perempuan GPM lainnya. Penerapan Ipteks bagi perempuan GPM ini dilakukan dari pendekatan awal sampai dengan kegiatan penyuluhan dan pelatihan telah dilaksanakan dan menghasilkan produk olahan ikan yaitu bakso, nugget dan krispydelly serta pendampingan yang terus berkelanjutan sehingga menambah produksi produk dan permintaan konsumen yang semakin tinggi sehingga meningkatkan ekonomi umat.

© 2022 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Perempuan Gereja Protestan Maluku (GPM) merupakan salah satu wadah yang berada di bawah naungan Gereja Protestan Maluku (GPM) dengan salah satu peran utama yaitu dapat meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga dan rumahtangga, meningkatkan gizi dan Kesehatan anggota keluarga serta meningkatkan pengetahuan keluarga seperti membaca, menulis dan menghitung serta mengelola (manajemen) (Sayogyo P, 1985).



Gambar 1. Gereja Anugerah Ohoijang

Berdasarkan peran perempuan gereja tersebut maka peran perempuan sebagai pendamping suami untuk membantu kesejahteraan ekonomi keluarga merupakan suatu bentuk usaha bersama menjaga keharmonisan dan keutuhan keluarga tercinta. Ekonomi keluarga pasca pandemic covid 19 ini memberikan dampak bagi perempuan gereja untuk bangkit membantu suami menambah penghasilan keluarga dengan mengelola hasil laut berupa ikan dan produk olahannya yang memberikan manfaat gizi yang sangat penting bagi tubuh. Menurut Suhana dkk (2021), permintaan konsumen untuk ikan segar mengalami penurunan selama pandemi covid-19 namun permintaan akan jenis olahan ikan semakin meningkat karena sebelum covid-19 masyarakat sering melakukan aktifitas makan di luar rumah dan langsung menikmati ikan segar namun selama pandemi, masyarakat dituntut diam di rumah dan umumnya mengkonsumsi produk olahan ikan yang sudah tersedia seperti nugget, makanan kaleng dan ikan fillet.

Gereja Protestan Maluku dengan misi mengupayakan tegaknya keadilan, perdamaian dan kesejahteraan umat memiliki sub kegiatan pemberdayaan ekonomi umat memberikan ruang yang besar bagi perempuan untuk bisa berlatih, mengolah serta melakukan pelatihan yang dapat meningkatkan *skill* dan pengetahuan serta menghasilkan produk untuk dapat dijadikan sumber penghasilan tambahan bagi keluarga.

Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan ketua majelis jemaat GPM Anugerah Ohoijang maka pihak gereja sangat membuka ruang untuk perempuan GPM bisa belajar memanfaatkan potensi, membantu perekonomian keluarga lewat program - program pemberdayaan jemaat sehingga sangat dibutuhkan mitra perguruan tinggi untuk menjawab permasalahan perempuan GPM lewat kelompok pemberdayaan yang dibentuk agar dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok usaha secara khusus dan perempuan GPM secara umum khususnya dalam manajemen usaha berupa pembukuan sederhana, strategi pemasaran dan bagaimana memperluas jaringan pemasaran serta ketrampilan mengolah ikan menjadi produk olahan yang bernilai tambah.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan pada 17 Juni 2023 di Serbaguna Gereja Anugerah Ohoijang Langgur Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara dan dihadiri oleh perwakilan perempuan GPM Anugerah sebanyak 25 orang.

Metode

1. Tahap Awal (pendekatan dengan Mitra)

Kami tim pengabdian yang juga merupakan jemaat dari GPM Anugerah Ohoijang berkoordinasi dengan Ketua Majelis Jemaat dan Majelis Pendamping Pemberdayaan GPM Anugerah Ohoijang dimana telah dipersiapkan satu (1) kelompok pemberdayaan jemaat yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja putri yang akan dipersiapkan dari pelatihan ini.

Pendekatan kami lakukan kepada ibu-ibu untuk mengumpulkan informasi dan mengetahui permasalahan yang dialami sehingga kami bisa menganalisis pemecahan masalahnya.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan ini, kami memberikan penyuluhan dan pelatihan pembukuan sederhana, strategi pemasaran dan bagaimana memperluas jaringan pemasaran sebagai upaya peningkatan pemahaman dan pengetahuan ibu-ibu pelwata GPM bisa mengetahui secara baik bagaimana mengelola keuangan yang baik dan bagaimana memprospek produk olahan ikan menjadi sumber pendapatan keluarga.

Selanjutnya pada tahap pelaksanaan ini kami tim pengabdian memberikan pelatihan tentang pemanfaatan produk olahan berbasis ikan dengan produk yang dihasilkan yaitu bakso, nugget, dan krispydelly ikan.

3. Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Pada tahap evaluasi ini, para perempuan Gereja GPM Anugerah ini langsung mempraktekan materi yang telah diberikan dengan membuat buku kas sederhana serta dapat mempraktekkan pengolahan beberapa produk olahan ikan. Dari pelatihan yang telah dilakukan diatas maka telah dibentuk satu (1) kelompok pemberdayaan dengan nama Anugerah Food yang akan memproduksi beberapa produk olahan ikan dan disahkan langsung oleh Ketua Majelis Jemaat GPM Anugerah dan akan terus didampingi oleh kami tim pengabdian.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan untuk pembuatan bakso ikan dan nugget ikan secara umum sama yaitu ikan segar, tepung pati sagu/Tapioka, garam, gula pasir, minyak wijen, bawang putih goreng, bawang merah goreng, bawang putih, lada/merica, penyedap rasa (MSG), es batu, telur ayam, sodium tripoliposfat (STPP) food grade (FG), wortel, tepung panir dan minyak goreng. Sedangkan bahan untuk pembuatan krispydelly ikan meliputi daging lumat (hanya daging putih), lada, bawang merah, telur ayam, kulit lumpia, bawang putih, bihun jagung, minyak wijen, MSG, daun bawang, gula pasir, daun seledri, garam, wortel, minyak goreng, bawang bombay, sereh.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan bakso dan nugget ikan meliputi,loyang/baskom, meat separator/grinder, pisau, timbangan kue, panci, talenan, wadah plastik, sendok, blender, penggorengan, cetakan, panci kukus, kemasan plastik, kompor, peralatan gelas, sealer plastik ukuran 20-25 cm, sarung tangan plastik, sealer.

Prosedur kerja

1. Pembuatan Bakso Ikan

Pembuatan bakso ikan diawali dengan penyiapan dan penimbangan bahan-bahan yang diperlukan sesuai formulasi yang diinginkan. Selanjutnya dilakukan penggilingan bahan protein hewani, penggilingan ikan dilakukan dengan pencampuran dengan es batu agar kondisi daging tetap fresh dan tidak busuk. Daging giling yang diperoleh diaduk dan dihaluskan dengan meat cutter atau food processor. Setelah halus dan homogen pada adonan dimasukan bumbu-bumbu sesuai formulasi, campurkan bawang putih, bawang merah, garam, STTP, dan tepung pati sagu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Selama pengadukan hancuran es batu ditambahkan agar adonan

sempurna. Bakso dicetak dengan metode konvensional dengan cara adonan diremas-remas kemudian dipisahkan dengan sendok sesuai ukuran yang diinginkan. Bakso yang sudah dicetak segera dimasukkan ke dalam air hangat dengan suhu terkontrol 60-80 o C dan dibiarkan mengambang. Setelah mengambang bakso kemudian dipanaskan dengan air mendidih lebih kurang 10 menit dan bakso yang telah matang diangkat dan ditiriskan, kemudian dikemas dan dimasukkan dalam container berisi es batu/Freezer.

2. Pembuatan Nugget Ikan

Pembuatan nugget ikan diawali dengan penyiapan dan penimbangan bahan-bahan yang diperlukan sesuai formulasi yang diinginkan. Daging lumat, tepung tapioka dan telur dicampur menggunakan food processor selanjutnya ditambah bumbu berupa garam, lada halus dan bawang putih. Aduk hingga adonan tercampur merata. Selanjutnya ditambah bumbu berupa garam, lada halus dan bawang putih. Aduk hingga adonan tercampur merata. Adonan yang sudah matang diangkat dan didinginkan. Setelah dingin adonan dikeluarkan dari loyang dan dipotong dalam bentuk kotak, atau disesuaikan dengan selera. Potongan nugget dicelupkan dalam putih telur, kemudian dipanir.

3. Pembuatan Krispydelly Ikan

Pembuatan krispydelly ikan diawali dengan penyiapan dan penimbangan bahan-bahan yang diperlukan sesuai formulasi yang diinginkan. Daging lumat dan telur dicampur menggunakan food processor, Selanjutnya ditambah bumbu berupa garam, lada halus, bawang merah dan bawang putih. Aduk hingga adonan tercampur merata. Selanjutnya ditambah irisan kecil wortel, daun bawang, daun sup dan bawang Bombay. Aduk hingga adonan tercampur merata. Adonan yang sudah homogen kemudian diangkat per sendok makan atau sesuai selera dan diletakan dlm kulit lumpia dan diikat menggunakan daun sereh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal (Pendekatan Mitra)

Kegiatan tahap awal dalam pengabdian ini diawali dengan pertemuan awal dengan ketua majelis jemaat GPM Anugerah Ohoijang sebagai Pimpinan Gereja. Pertemuan ini membahas salah satu Program Gereja Jemaat GPM Anugerah Ohoijang tentang pemberdayaan ekonomi umat. Dari pertemuan awal dan diskusi dengan pimpinan jemaat GPM Anugerah (Gambar 2), didapati beberapa permasalahan yang dihadapi yaitu Jemaat GPM Anugerah memiliki program-program pemberdayaan umat namun belum dijalankan dengan baik. Melihat potensi Kepulauan Kei dengan sumberdaya ikan yang melimpah memberikan peluang yang besar untuk memanfaatkan sumberdaya tersebut untuk dijadikan peluang usaha sehingga dapat menambah pendapatan keluarga bagi perempuan GPM Anugerah Ohoijang.



Gambar 2. Tim Pengabdian Bertemu Dengan Ketua Majelis Jemaat GPM Anugerah Ohoijang Pendeta George H. Anakotta, S.Si.

Kegiatan ini dirancang dengan dilakukannya penyuluhan dan pelatihan pembukuan sederhana, strategi pemasaran dan bagaimana memperluas jaringan pemasaran serta pelatihan tentang pemanfaatan produk olahan berbasis ikan dengan produk yang dihasilkan yaitu bakso, nugget, dan krispydelly ikan.

Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

1. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan secara bersama-sama dengan melibatkan mitra yaitu perempuan gereja GPM Anugerah yang merupakan keterwakilan tiap-tiap unit berjumlah 25 peserta. Materi yang diberikan oleh tim pengabdian dibagi atas masing-masing bidang ilmu yaitu Inay Kristina Maranressy, S.Sos, M.AB memberikan materi tentang pembukuan sederhana, strategi pemasaran dan bagaimana memperluas jaringan pemasaran, Bapak Marthinus Imanuel H Hanoatubun, S.Pi, M.Si memberikan materi tentang pemanfaatan produk olahan berbasis ikan dan Elizabeth J. Tapotubun, S.Pi, M.Si akan memberikan pelatihan tentang pengolahan produk olahan berbasis ikan berupa bakso, nugget dan krispydelly ikan. Penyajian materi penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan Materi Oleh Tim Pengabdian

2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Ikan

Pelatihan ini menghasilkan produk olah ikan berupa bakso, nugget dan krispydelly dengan kemasan food grade lengkap dengan desain yang baik.

Bakso ikan

Bakso merupakan salah satu dari beragam jajanan yang sudah sangat dikenal dan sangat disukai oleh semua kalangan terutama anak-anak. Menurut Bakar dan Usmiati (2017), bakso memiliki beragam rasa seperti bakso daging sapi, bakso ayam yang

ditambahkan dengan bahan tambahan dan bumbu-bumbu kemudian dicetak bulat dan mengalami perebusan sampai bola-bola bakso mengapung.

Berdasarkan metode pembuatan bakso ikan diatas, maka didapati produk bakso yang gurih dan kenyal dengan warna putih dengan rasa khas ikan. Produk bakso ikan yang dihasilkan dari pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses Pembuatan Bakso Ikan

Nugget ikan

Nugget merupakan produk *frozen food* siap saji yang berasal dari daging atau ikan yang mengalami proses penambahan tepung tapioka atau terigu sebagai sumber gluten ditambah dengan bumbu dan sayur lainnya dan mengalami pemanasan sampai setengah matang, kemudian dibekukan. Menurut Ginting (2015), nugget merupakan produk beku dan memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit dengan suhu 150°C.

Berdasarkan metode pembuatan nugget ikan diatas, maka didapati produk nugget ikan yang gurih, berwarna kecoklatan dengan tambahan wortel dan bumbu-bumbu lainnya dengan rasa khas ikan. Produk bakso ikan yang dihasilkan dari pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Pembuatan Nugget Ikan

Krispydelly ikan

Krispydelly adalah produk dimsum yang hampir mirip dengan siomay karena sama-sama dibungkus menggunakan kulit lumpia dengan isian daging dan sayur serta bumbu-bumbu lainnya namun, siomay direbus dan bisa digoreng sedangkan produk krispydelly langsung digoreng. Menurut Nessianti dan Dewi, (2015), bahwa produk siomay biasanya dibuat dari daging ikan tenggiri dengan penambahan tepung tapioka, air dan putih telur. Krispydelly bisa dibuat dari semua jenis ikan namun sebaiknya ikan yang digunakan berdaging putih dengan penambahan sayur dan bumbu lainnya.

Berdasarkan metode pembuatan krispydelly ikan diatas, maka didapati produk krispydelly yang gurih, renyah, berwarna kecoklatan dengan isian daging ikan dan sayur serta bumbu-bumbu lainnya dan dibungkus dengan kulit lumpia dan diikat menggunakan sereh sehingga menambah citarasa krispydelly ikan yang dihasilkan. Produk krispydelly ikan yang dihasilkan dari pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses Pembuatan Krispydelly Ikan

Semua produk olahan ikan berupa bakso, nugget dan krispydelly ikan yang dihasilkan pada pelatihan ini sangat disukai oleh peserta dan disajikan langsung serta diberikan kepada ketua majelis jemaat GPM Anugerah Ohoijang untuk dinikmati. Produk olahan ikan yang dihasilkan berupa bakso, nugget dan krispydelly ikan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Produk Olahan Ikan (Bakso, Nugget dan Krispydelly Ikan)

Peserta pelatihan sangat antusias dan begitu bersemangat untuk mengikuti kegiatan mulai dari awal sampai akhir. Harapan dari peserta agar kegiatan ini terus dilakukan agar bisa menambah pengetahuan dan pengalaman untuk menghasilkan produk-produk olahan ikan yang bergizi dan meningkatkan ekonomi keluarga perempuan gereja. Tim pengabdian melakukan foto bersama dengan peserta pelatihan (Gambar 8).



Gambar 8. Berfoto Bersama Perempuan GPM Pada Kegiatan Pelatihan Produk Olahan Ikan

3. Evaluasi dan Pendampingan

Pada tahap ini, kelompok pemberdayaan dibentuk satu (1) tim yang dibentuk oleh ketua majelis jemaat berjumlah 6 orang yang merupakan cikal bakal kelompok usaha olahan ikan yang diberi nama Anugerah Food dengan melibatkan tim pengabdian sebagai pendamping kelompok untuk tetap mendampingi kelompok tersebut dalam

menjalankan usaha pengolahan ikan. Kelompok Anugerah Food mulai membuat pembukuan sederhana, membuat produk olahan ikan yaitu bakso, nugget dan krispydelly ikan dan mulai mempromosikan di berbagai media sosial dan pemesanan langsung ke tempat usaha Anugerah Food.

Beberapa kesempatan, kelompok Anugerah Food beberapa kali telah mengikuti pameran maupun bazar -bazar yang dilakukan di lingkungan Gereja maupun di luar lingkungan gereja. Beberapa kegiatan yang melibatkan tamu dari luar juga diberi hidangan produk olahan yang dihasilkan oleh kelompok Anugerah Food.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian pelatihan pengolahan berbasis ikan dalam mendukung ekonomi keluarga perempuan dalam Jemaat GPM Anugerah Ohoijang mendapatkan satu (1) kelompok binaan bernama Anugerah Food dengan materi penyuluhan pembuatan buku kas sederhana, strategi pemasaran dan bagaimana memperluas jaringan pemasaran serta pelatihan pembuatan produk olahan ikan yaitu bakso, nugget dan krispydelly.

Pendampingan tetap dilakukan setelah pelaksanaan pengabdian ini dan terlihat materi yang diberikan sudah teraplikasi dan memberikan dampak dengan meningkatnya permintaan produk pada saat bazar maupun event keagamaan yang diikuti oleh kelompok anugerah *food*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami tim pengabdian sangat berterima kasih kepada Ketua Majelis Jemaat GPM Anugerah Pdt George H. Anakotta, S.Si bersama seluruh Majelis Jemaat GPM Anugerah Ohoijang yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan penyuluhan, pelatihan serta pendampingan kepada kelompok Anugerah Food sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan sekaligus menjadi *role mode* bagi perempuan GPM lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Suhana, Sulistijowati,R., Ihsan, Y. N., Achmad, M.J., Samman, A., Supyan., Akbar, N., Hasim., Munifah, I., Mahasin, M.Z., Rochima E., Taha, M.A., Salam, A., Yapanto, L. M., Rizal, A., Afriyanto, E., Halid, A., Aslan, L.O.M., Fransisca, D., Falfi, A.R., Priambudi, P., Irianto, H.E., Putnarubun, C. 2021 . Peningkatan Daya saing Produk Perikanan Melalui Pendekatan Keamanan Pangan. Keberlanjutan Pengelolaan Perikanan Era New Normal Pasca Pandemi Cofid - 19 Gagasan Inovasi Masa Depan. Penerbit Insan Cendekia Mandiri. 345 hal. ISBN: 978-623-38-089-5
- [2] Bakar, A. dan Usmati S. 2007. Teknologi Pengolahan Daging. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- [3] Ginting. (2015). Penggunaan Bahan Pengisi Pada Nugget. Jurnal Agribisnis. Sumatera Utara.
- [4] Nessianti, A., dan Dewi, S.R. (2015). Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium Edule*) Terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). e-Jurnal Boga, 4(3) : 79-84.
- [5] Pudjiwati Sayogyo, Peranan Wanita Dalam Perkembangan Masyarakat Desa, (1985) Penerbit Rajawali Jakarta. , 25)