

# PENYULUHAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO DAGING IKAN KEPADA IBU RUMAH TANGGA KOTA TANJUNGBALAI

Ahyani Ridhayani Lubis<sup>\*1</sup>,  
Marnida Yusfiani<sup>2</sup>, Ayu Diana<sup>3</sup>,  
Muchsin Harahap<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup> Teknik Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Tanjungbalai  
<sup>4</sup> Teknik Pendingin Dan Tata Udara, Politeknik Tanjungbalai

## Article history

Received : 12 Maret 2022

Revised : 22 Maret 2022

Accepted : 7 Juni 2022

## \*Corresponding author

Ahyani Ridhayani Lubis

Email : ahyaniridhayani@gmail.com

## Abstrak

Ikan Tenggiri atau nama latinya (*Scomberomorini*) ialah ikan laut yang berada di kelautan di Indonesia dan banyak di temukan di lautan Pulau Sulawesi dengan iklim tropis sangat cocok pada habitat ikan tenggiri. Ikan Tenggiri salah satu sederetan ikan tongkol dan ikan tuna yang mempunyai kandungan gizi asam lemak omega-3 yang dapat mencegah penyakit kanker. Ikan ini memiliki karakteristik daging warna putih dan tebal dan duri dalam tubuh ikan tidak lengket/menyatu dengan daging, berdaging putih, tebal. Banyak olahan ikan tenggiri seperti empek-empek, bakso dan kerupuk ikan yang di sukai masyarakat Kota Tanjungbalai yang termasuk kota pesisir pantai dimana berdekatan dengan lautan memiliki potensi besar dalam produksi bidang perikanan. Untuk tahun 2019 jumlah tangkapan ikan pada Kota Tanjungbalai sebesar 39 734,60 ton. Hal ini bisa dijadikan acuan untuk bisa dijadikan pemanfaatan sumber bahan untuk pendapatan keluarga. Untuk itu diperlukan pelatihan pembuatan bakso bagi kaum ibu-ibu untuk menambah ketrampilan dengan tujuan dapat menunjang penghasilan rumah tangga. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini metode *waterfall* yaitu penyuluhan, pelatihan dan hasil. Dari hasil pelatihan ini didapatkan bahwa kaum ibu-ibu sangat antusias dalam kegiatan tersebut dan diharapkan peserta mempunyai sikap enterpreuner.

Kata Kunci: Ikan Tenggiri, Bakso, Ibu Rumah Tangga, Kota Tanjungbalai

## Abstract

*Mackerel, or its Latin name (Scomberomorini), is a marine fish in the oceans in Indonesia and is widely found in the seas of Sulawesi Island with a tropical climate that is very suitable for the habitat of mackerel fish. Mackerel is one of a series of tuna and tuna which contains omega-3 fatty acids, which can prevent cancer. This fish has the characteristics of white and thick flesh, and the spines in the fish's body are not sticky / blend with the flesh; white flesh thick. The community likes many processed mackerel fish such as empek - empek, meatballs, and fish crackers. Tanjung Balai City, a coastal city close to the ocean, has excellent potential for fishery production. For 2019, the number of fish catches in Tanjungbalai City was 39 734.60 tons. It can be used as a reference to be used as a source of material for family income. For this reason, training in making meatballs is needed for mothers to increase their skills to support household income. The method used in this community service is the waterfall method, namely counseling, training, and results. From the results of this training, it was found that the mothers were very enthusiastic about these activities, and it was hoped that the participants had an entrepreneurial attitude.*

Keywords: Mackerel, Meatballs, Housewife, Tanjungbalai City

Copyright © 2022 Ahyani Ridhayani Lubis, Marnida Yusfiani, Ayu Diana & Muchsin Harahap

## PENDAHULUAN

Ikan Tenggiri (*Scomberomorini*) ialah ikan laut yang berada di perlautan di Indonesia. Jenis ini paling banyak didapatkan pada daerah Sulawesi. Ikan Tenggiri salah satu sederetan ikan tongkol dan ikan tuna. Iklim tropis sangat cocok pada habitat ikan tenggiri (Nadia et al., 2021). Dengan kandungan gizi asam lemak omega-3 yang dapat mencegah penyakit kanker. Ikan ini memiliki karakteristik daging warna putih dan tebal dan duri dalam tubuh ikan tidak lengket/menyatu dengan daging, berdaging putih, tebal. Banyak olahan ikan tenggiri seperti empek-empek, bakso dan kerupuk ikan yang di sukai masyarakat (Setyawan et al., 2021).

Kota Tanjungbalai yang termasuk kota pesisir pantai dimana berdekatan dengan lautan memiliki potensi besar dalam produksi bidang perikanan. Untuk tahun 2019 jumlah tangkapan ikan pada Kota Tanjungbalai sebesar 39 734,60 ton (BPS, 2019). Fakta ini menjadi referensi kegiatan yang berpotensi memanfaatkan sumber bahan sebagai pendapatan keluarga sedangkan sebagian besar masyarakat Kota Tanjungbalai berprofesi sebagai nelayan. Sedangkan istri dari suami yang berprofesi sebagai nelayan tersebut tidak memiliki pekerjaan atau ibu rumah tangga. Sejak pasca Covid-19 kebutuhan sandang pangan meningkat pesat sehingga banyak keluarga terus membanting tulang mencari nafkah kebutuhan rumah tangga (Novita, 2020). Meskipun Pemerintah Kota Tanjungbalai terus berupaya menurunkan menekan angka kemiskinan menjadi 14,04% tahun 2019 yang sebelumnya 14,46% untuk tahun 2018 (BPS, 2019).

Banyak sudah dilakukan Pemerintah Kota Tanjungbalai membuka pelatihan pengembangan potensi diri untuk meningkatkan skill kehidupan. Dalam rangka meningkatkan kehidupan masyarakat dan meningkatkan pendapatan masyarakat Kota Tanjungbalai. Dinas Pengendalian Penduduk dan Pemberdayaan Keluarga Berencana bekerja sama dengan Politeknik Tanjungbalai memberikan pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan diri yang bertujuan untuk mendapatkan penghasilan keluarga (Safitri et al., 2020). Adapun pelatihan yang akan di lakukan berupa pelatihan pembuatan daging bakso bagi ibu-ibu Kota Tanjungbalai (Syadiyah et al., 2021). Indikator utama kaum perempuan terutama kaum ibu yang tidak memiliki pekerjaan kecuali pekerjaan rumah tangganya menjadi kaum yang berdaya di bidang ekonomi dan memiliki kemandirian dalam finansial, menjadi perempuan yang lebih terdidik dan terlatih dan tertanam jiwa kewirausahaan (Rais & Patang, 2019). Dalam hal ini ditinjau beberapa aspek dalam pelatihan ini yaitu potensi perikanan yang ada didapat pada nelayan sehingga memudahkan untuk mendapatkan bahan baku dasar pembuatan daging bakso (Ramiawati & Ramli, 2018). Bakso sangat diminati oleh masyarakat dengan golongan usia manapun dan bisa dibilang makanan cepat saji. Bakso yang bagus dibuat tanpa ada pengawet dan bahan-bahan kimia. Dimana bahan bakunya ikan tenggiri sehingga tekstur bakso tersebut menjadi ciri khas tersendiri (Nufus et al., 2022).

Pelatihan yang dilaksanakan Dinas Pengendalian Penduduk dan Pemberdayaan Keluarga Berencana Kota Tanjungbalai bertujuan menciptakan tenaga kerja produktif atau menanamkan jiwa kewirausahaan agar memiliki kemandirian dalam ekonomi sehingga tidak perlu bergantung sepenuhnya kepada suaminya atau anaknya dan tidak perlu lagi harus datang ke kota mencari pekerjaan. Dalam upaya pembinaan dan pengembangan Pemberdayaan PKK maka perlu diadakan pelatihan salah satunya adalah pembuatan bakso ikan (Pebriani et al., 2018).

## **METODE PELAKSANAAN**

Pada pelaksanaan kegiatan masyarakat ini selama 3 hari berupa prnyuluhan, penyediaan bahan baku, dan implementasi. Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode *waterfall* yang akan di jelaskan sebagai berikut :

### **1. Penyuluhan**

Pada program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melibatkan ibu rumah tangga dan juga masyarakat umum. Pengabdian masyarakat dilakukan berdampingan kepada peserta untuk dapat memiliki pengetahuan dan pengolahan bahan ikan yang ada di sekitar di pesisir pantai. Sebelum penyuluhan dilakukan, terlebih para peserta akan diberikan pemahaman tentang jenis ikan, karakteristik serta pengolahan ikan khususnya ikan tenggiri diubah menjadi daging bakso yang ada pada gambar 1.



**Gambar 1. Penyuluhan dan pemahaman penyampaian materi**

## **2. Implementasi (Pelatihan)**

Pada bagian kegiatan ini melakukan implementasi pelatihan pembuatan daging bakso dan di bimbing oleh instruktur dimulai dari :

### **a. Bahan baku ikan.**

Bahan baku yang digunakan adalah ikan tenggiri yang segar karena berpengaruh kepada kualitas daging bakso dengan mutu hasil bakso yang dihasilkan (Sukaryani et al., 2021). Pada pelatihan ini diambil uji coba ikan tenggiri yang segar yang dibeli dari pelabuhan. Pada proses nya dilihat pada gambar 2.



**Gambar 2. Bahan baku ikan tenggiri dan pembersihan**

### **b. Pelatihan**

Setelah bahan baku ikan tenggiri sudah tersedbai. Untuk selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan bakso ikan diperlukan beberapa peralatan yang diantaranya biasa beberapa pisau, talenan, baskom plastik, kompor gas, kuali, dan lainnya. Untuk bumbu yang digunakan antara lain tepung terigu, garam, gula, merica, bawang putih serta penyedap rasa. Untuk proses pembuatan bakso ikan diuraikan sebagai berikut :

1. Haluskan bawang putih dengan halus dan dicampur telur yang dikocokkan secara merata.
2. Tambahkan gula, garam, kaldu serta penyedap rasa pada campuran telur dan bawang putih tadi.
3. Terlebih dahulu daging ikan tenggiri di giling secara halus dan padat dan di campur dengan tegung terigu yang sudah di adonkan. Serta masukan campuran bawang putih dan telur dan diadon secara merata kembali agar membentuk tekstur yang baik.
4. Oleskan minyak pada loyang bakso atau bila dibuat menggunakan tangan oleskan minyak pada tangan agar tidak lengket adonan ke tangan.

5. Setelah bakso di buat, kukus bakso tersebut selama 20 menit dengan ukuran air yang telah di tentukan dan diawasi cara pengukusan bakso tersebut.
6. Tunggu sampai bakso tersebut mengapung menandakan bahwa bakso tersebut sudah masak.

Pada gambar 3 dibawah ini menjelaskan proses dan tahapan pembuatan bakso ikan tenggiri dimulai dari pemilihan ikan dan pemilahan daging ikan yang baik untuk bakso, dan juga perlengkapan peralatan dan bumbu masakan.



**Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Pengolahan Daging Bakso**

#### **HASIL PEMBAHASAN**

Pelaksanaan pelatihan selama 3 hari dengan membentuk dan membina ibu- ibu rumah tangga menjadi dua kelompok peserta pelatihan dan dibagikan pada beberapa tahapan. Adapun tahapan yang dilakukan diuraikan pada gambar di bawah ini bahwa kegiatan tersebut mematuhi ketentuan pemerintah tentang peraturan Covid-19

1. Hasil kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 4 menjelaskan bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso goreng dengan ibu-ibu peserta. Para peserta dari kaum ibu-ibu yang berumur separuh baya yaitu berumur 35 tahun ke atas lebih antusias dibandingkan yang lebih muda dalam mengikuti pelatihan tersebut. Hal ini dikarenakan faktor pengalaman memasak dan pengolahan ikan lebih memahami.



**Gambar 4. Pelatihan Pembuatan bakso ikan goreng**

2. Hasil kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 5 menjelaskan bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso dan bakso goreng kepada ibu-ibu peserta. Para peserta dari kaum ibu-ibu dari segala umur lebih antusias mengikuti pelatihan tersebut. Hal ini dikarenakan dilakukan pengolahan bakso dan bakso goreng. Hal ini yang membuat daya tarik sendiri bagi peserta pelatihan.



**Gambar 5. Pelatihan Pembuatan daging bakso dan bakso goreng**

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat dari beberapa gambar di atas. Para peserta pada pelatihan ini sebanyak 60 orang yang terdiri dari kaum ibu-ibu yang mayoritas tidak memiliki usaha sampingan yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan diikuti oleh dosen dan mahasiswa/i mengikuti kegiatan ini sangat antusias walaupun pada masa pandemik. Setiap peserta saling sapa dan salam dan sesekali menyampaikan keinginan untuk menambah ketrampilan diri pada ibu-ibu dan menunjang penghasilan keluarga pada gambar 6.



**Gambar 6. Pelatihan Pembuatan daging bakso dan bakso goreng**

## KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan selama 3 hari tersebut terhadap Ibu-ibu rumah tangga Kota Tanjungbalai berjalan dengan baik. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso yang berbahan dari ikan tenggiri diminati para peserta. Hal ini dikarenakan Kota Tanjungbalai yang berada di pesisir pantai dan mudah mengakses bahan baku ikan dan juga menambah ketrampilan bagi ibu rumah tangga yang belum mempunyai kegiatan wirausaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan menghasilkan luaran kepada peserta pelatihan untuk mengembangkan ketrampilan yang di dapatkan dari pelatihan dan membantu perekonomian keluarga.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Dinas Pengendalian Penduduk dan Pemberdayaan Keluarga Berencana melalui program Pembinaan Keluarga Berencana Kota Tanjungbalai. Melalui pelatihan ini diharapkan menjadi titik awal untuk menambah ketrampilan serta membuka peluang usaha bagi ibu rumah tangga dalam menambah penghasilan keluarga.

## PUSTAKA

- BPS. (2019). Kota Tanjungbalai Dalam Angka 2019. In *BPS* (pp. 1–545).
- Nadia, L. M. H., Huli, L. O., Nadia, L. O. A. R., & Nurmaladewi. (2021). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*, 5(April), 18–24. <https://doi.org/10.35308/jmk.v5i1.3873>
- Nufus, H., Rahman, A., Fahriana, N., & Lidya, E. N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bakso dari Ikan Bandeng pada Desa Alue Dua Muka O Guna Mengembangkan Potensi Desa. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 403–406. <https://doi.org/10.54082/jamsi.232>
- Pebriani, D. A. A., Saraswati, S. A., Negara, K. W., Pratiwi, M. A., & Wijayanti, N. P. P. (2018). Pelatihan Pembuatan Bakso Rumput Laut Sebagai Inovasi Pangan Untuk Peningkatan Kesejahteraan Dan Kemandirian Masyarakat Desa Patas, Kabupaten Buleleng. *Buletin Udayana Mengabdikan*, 17(4), 41–46. <https://doi.org/10.24843/bum.2018.v17.i04.p07>
- Safitri, D., R. W. Y., Irmawaty, I., & Hambali, H. (2020). Pendampingan Dan Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *Biosel: Biology Science and Education*, 8(2), 122. <https://doi.org/10.33477/bs.v8i2.1140>
- Setyawan, H. A., Wibowo, B. A., & Mudzakir, A. K. (2021). Margin Dan Tingkat Efisiensi Pemasaran Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) DI PPI TANJUNGSARI KABUPATEN PEMALANG. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 53–62. <https://doi.org/10.24319/jtpk.11.53-62>
- Sukaryani, S., Yakin, E. A., & Purwati, C. S. (2021). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Nugget, Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Kombinasi Rumput Laut Pada Kelompok Ibu-Ibu Kader Posyandu "Mawar" Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 385–391. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.80>
- Syadiah, E. A., Riska, & Saleh, R. (2021). Pemberdayaan kelompok ibu rumah tangga kelurahan sabilambo melalui pelatihan pembuatan bakso ikan patin sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga. *Jurnal Pengabdian Dharma Wacana*, 2(3), 125–133. <https://doi.org/10.37295/jpdw.v2i3.236>

**Format Sitasi:** Lubis, A.R., Yulfiani, M., Diana, A., & Harahap, M. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Bakso Daging Ikan Kepada Ibu Rumah Tangga Kota Tanjungbalai. *Reswara. J. Pengabdian. Kpd. Masy.* 3(2): 386-391. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v3i2.1848>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercialL ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))