

**PEMBUATAN BAKSO IKAN YANG SEHAT DAN LEZAT UNTUK
MENINGKATKAN KETERAMPILAN MASYARAKAT DI KELURAHAN
WATUMOTOBÉ KECAMATAN KAPONTORI**

***TRAINING ON MAKING HEALTHY AND DELICIOUS FISH MEATBALLS TO
IMPROVE COMMUNITY SKILLS IN WATUMOTOBÉ VILLAGE KAPONTORI SUB-
DISTRICT***

**Rusli Badaruddin^{1*}, Takdir Saili¹, Natsir Sandiah¹, Bahtiar², Asma Bio Kimestri¹,
Anindyaningrum Zainal Putri¹, Meygi Caesarika Putri Ilahude¹, Muh. Haidir Hakim¹**

¹Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Kendari

²Jurusan Perikanan Fakultas Perikanan, Universitas Halu Oleo, Kendari

*Email korespondensi: rbadaruddin79@gmail.com

Abstract

This community service activity aims to improve the skills and knowledge of the community in processing fishery products into processed products with economic value, especially fish balls. The activity was carried out in Watumotobe Village, Kapontori District, with the main target of housewives, MSME players, and fishermen groups. The methods used were counseling, hands-on training in making fish balls, and discussion and evaluation with participants. The results of the activity showed that participants were able to understand and practice the process of making fish balls well, starting from the selection of ingredients, mixing dough, shaping, to boiling and storage techniques. In addition, this activity opened participants' insights about the potential of local fish-based businesses and the importance of product packaging and marketing. The conclusion of this activity is that the fish meatball making training is effective in improving community skills and has the potential to support local economic development based on fishery resources.

Keywords: *Training on Making Fish Balls, Healthy, Delicious, Skills, Watumotobe*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk pangan olahan yang bernilai ekonomi tinggi, khususnya dalam pengolahan bakso dengan bahan dasar ikan. Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Watumotobe, Kecamatan Kapontori, dengan sasaran yang diutamakan adalah sebagai ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan kelompok nelayan. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan langsung pembuatan bakso ikan, serta diskusi dan evaluasi bersama peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan proses pembuatan bakso ikan dengan baik, mulai dari pemilihan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, hingga teknik perebusan dan penyimpanan. Selain itu, kegiatan ini membuka wawasan peserta mengenai potensi usaha berbasis olahan ikan lokal serta pentingnya pengemasan dan pemasaran produk. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah bahwa pelatihan pembuatan bakso ikan efektif dalam meningkatkan keterampilan yang dimiliki oleh Masyarakat dan juga akan berpotensi untuk mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis sumber daya perikanan.

Kata kunci: Pelatihan Pembuatan, Bakso Ikan, Sehat, Lezat, Keterampilan, Watumotobe.



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2025 Author

Diterima: 27 Mei 2025; Disetujui: 31 Mei 2025; Terbit: 2 Juni 2025

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara maritim yang memiliki kekayaan sumber daya laut yang melimpah, termasuk hasil perikanan. Namun, pemanfaatan hasil tangkapan ikan oleh masyarakat, khususnya di wilayah pesisir dan pedesaan, masih cenderung terbatas pada konsumsi segar atau dijual langsung tanpa nilai tambah. Hal ini menyebabkan fluktuasi harga yang merugikan nelayan dan pelaku usaha kecil saat terjadi kelebihan pasokan (Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2020).

Salah satu upaya strategis untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan mengolah ikan menjadi produk makanan yang bernilai ekonomi lebih tinggi, seperti bakso ikan. Bakso ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang mudah diterima oleh masyarakat karena rasanya yang familiar, bergizi tinggi, dan dapat disimpan lebih lama dibandingkan ikan segar (Ardiyanti & Kurniawan, 2016). Selanjutnya dalam penelitian yang dilakukan oleh Rais & Patang (2019) menjelaskan bahwa dalam daging ikan terdapat yang gizi tinggi, merupakan sumber protein hewani yang baik dan rendah kolesterol sehingga menjadikan daging ikan sebagai bahan makanan yang pastinya sehat dan tentunya aman untuk dikonsumsi.

Dukungan dari berbagai pihak diperlukan agar pemerintah dapat mencapai tujuan untuk meningkatkan konsumsi protein hewani dan minat yang kuat untuk mengonsumsi daging ikan. Hal ini dibuktikan dengan maraknya penggunaan produk olahan daging siap saji, seperti sosis, bakso, dan nugget. Menurut Waridi, (2004) bahwa pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan bisa dijadikan sebagai opsi yang lain dalam menumbuhkan kebiasaan mengonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, dan juga merupakan bagian dari Upaya untuk mendorong nilai gizi masyarakat. Bakso adalah salah satu makanan yang populer di Indonesia. Namun, banyak masyarakat yang belum memiliki keterampilan yang cukup untuk membuat bakso yang sehat dan lezat. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan pembuatan bakso yang sehat dan lezat untuk meningkatkan keterampilan masyarakat.

Pelatihan pembuatan bakso ikan pada masyarakat Kelurahan Watumotobe didorong oleh tingginya minat Masyarakat terhadap

produk olahan utamanya daging ikan. Proses pendampingan dalam pelatihan menjadi suatu keniscayaan untuk mencapai peningkatan sumber pendapatan usaha yang efisien, produktif dan berkelanjutan. Menurut Pramuditya & Yuwono (2014) bahwa di pasaran terdapat banyak sekali produk bakso dengan kualitas yang berbeda-beda. Salah satu parameter yang digunakan oleh masyarakat untuk menentukan bagus atau tidaknya suatu produk bakso adalah kekenyalannya. Masyarakat kebanyakan menyukai bakso dengan tekstur yang lebut serta kenyal dan pada beberapa orang kurang menyukai tekstur bakso yang terlalu empuk maupun terlalu kenyal (Asri M, 2021). Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bakso ikan yang memiliki tekstur kenyal dapat diatasi dengan cara melakukan pendampingan teknis oleh tim pengabdian dosen peternakan yang terintegrasi mahasiswa KKN-Tematik.

Produk tersebut perlu dikembangkan terutama kepada ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Watumotobe, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton. Upaya diharapkan dapat pula menunjang perekonomian keluarga. Masyarakat di kelurahan ini ini pada umumnya bermata pencaharian sebagai petani, nelayan selebihnya adalah pegawai pemerintahan dan wiraswasta. Kaum ibu-ibu untuk maju merupakan alasan bagi kami untuk memberikan dampingan sekaligus pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah ikan menjadi beberapa produk yang layak jual. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, kami bermaksud memberikan pelatihan pembuatan bakso ikan kepada warga di Kelurahan Watumotobe, dengan harapan dapat meningkatkan keterampilan, menumbuhkan wirausaha baru, serta membantu menciptakan peluang ekonomi lokal berbasis sumber daya perikanan yang berkelanjutan. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi bakso.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Tim Dosen Fakultas Peternakan dan mahasiswa terintegrasi program KKN Tematik Universitas Halu Oleo Tahun 2024 dilaksanakan di Kelurahan Watumotobe, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan

pendekatan yang melibatkan keterlibatan langsung dan bersifat praktis, dengan mengikutsertakan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun metode yang digunakan meliputi: 1) Observasi awal. Sebelum pelaksanaan pelatihan, dilakukan observasi dan identifikasi kebutuhan masyarakat sasaran, terutama terkait pemanfaatan hasil perikanan dan potensi pengembangan usaha olahan ikan. 2) Penyuluhan. Tahapan ini bertujuan memberikan pemahaman kepada peserta tentang pentingnya diversifikasi produk perikanan, manfaat ekonomi dari bakso ikan, serta Upaya menjaga kualitas dan sanitasi dalam proses pengolahan pangan 3) Pelatihan Praktek langsung. Peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan bakso ikan mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pembentukan, perebusan, hingga pengemasan. Proses ini didampingi oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. 4) Diskusi dan Tanya Jawab. Setelah pelatihan, dilakukan sesi diskusi untuk menanggapi pertanyaan peserta, mengevaluasi hasil praktik, dan membahas peluang pengembangan usaha berbasis olahan ikan di wilayah masing-masing. 5) Monitoring Awal dan Rencana Tindak Lanjut. Kegiatan ditutup dengan identifikasi peserta yang berminat mengembangkan usaha secara mandiri. Tim pengabdian menyusun rencana tindak lanjut berupa pendampingan usaha, khususnya dalam aspek pengemasan, izin usaha (PIRT), dan pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan pembuatan bakso ikan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian bersama mahasiswa KKN-Tematik sebagai pelatihan yang diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas dalam mengolah bahan makanan dan menjadi sumber pendapatan masyarakat. Bakso merupakan produk makanan yang populer, pengolahan bakso pada prinsipnya terdiri atas empat tahap yaitu, penghancuran atau penggilingan daging, pembuatan adonan, pembentukan adonan serta proses memasak adonan hingga matang. Tahapan yang dilakukan dalam proses pembuatan bakso ini adalah yang pertama, daging digiling dengan alat penggilingan selama 2 menit yang dicampurkan dengan garam beserta es batu yang tentunya telah dihancurkan sebelumnya. Kemudian ditambahkan tepung topioka dan

merica kedalam dan digiling lagi selama 1 menit. Adonan lalu diangkat dari alat penggiling dan didiamkan dalam lemari pendingin selama 30-60 menit. Kemudian rebus air sampai mendidih, selanjutnya adonan dicetak bulat menggunakan tangan dengan bantuan sendok, kemudian dimasukkan dalam panci berisi air mendidih, bila sudah mengapung tandanya bakso sudah masak kemudian ditiriskan.

Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan telah berhasil dilaksanakan dengan lancar dan mendapat respons positif dari masyarakat. Sebanyak 25 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan anggota dari beberapa orang nelayan yang terbentuk dalam sebuah kelompok telah ambil bagian dan memiliki keterlibatan secara aktif dalam pelatihan. Peserta yang terlibat tersebut telah mengikuti seluruh tahapan proses, mulai dari pembersihan bahan baku, proses pengadukan bahan, pembentukan adonan menjadi bakso, hingga proses pemasakan bakso dengan menggunakan air mendidih. Hasil yang diperoleh dari pelatihan ini berupa bakso ikan dengan Tingkat kekenyalan yang baik, warna bakso yang cerah, serta dengan cita rasa yang tentunya gurih dan bersahabat dilidah peserta. Beberapa peserta bahkan membawa pulang hasil produk yang telah mereka buat selama pelatihan untuk dicicipkan oleh keluarga mereka. Selama proses berlangsung, peserta juga mendapatkan penjelasan tentang sanitasi produk serta lingkungan, Tingkat suhu yang bagus dalam proses mengolah, serta bagaimana cara menyimpan dan mengemas produk agar tetap aman dan layak dikonsumsi.



Gambar 1. Penerimaan Materi tentang Tahapan dalam Pengolahan Bakso dengan Bahan Dasar Daging Ikan.



Gambar 2. Praktik Secara Langsung Pengolahan Daging Ikan Menjadi Bakso Ikan oleh Ibu Rumah Tangga Kelurahan Watumotobe.

Dapat dilihat dari praktik secara langsung ini antusiasme Masyarakat terhadap minat dan potensi besar untuk mengembangkan usaha berbasis olahan ikan. Dengan modal keterampilan serta dengan melimpahnya banyak daging ikan sebagai bahan baku lokal, pengolahan produk bakso ikan menjadi alternatif usaha yang realistis dan aplikatif. Beberapa kendala yang terjadi dalam praktik langsung pengolahan produk, seperti sulitnya memperoleh bentuk adonan yang baik serta tekstur hasil akhir yang berbeda dalam setiap adonan akhir, bisa dengan mudah diatasi dengan diskusi langsung dan demonstrasi ulang oleh tim pelaksana. Pembahasan tidak hanya terbatas pada aspek teknis, tetapi juga mencakup peluang ekspansi usaha lanjutan, termasuk pentingnya pengemasan yang menarik dan aman, pemasaran melalui social media, dan juga potensi memperoleh izin SPP-IRT guna mendukung aspek legalitas usaha. Kegiatan ini telah memberikan dampak awal berupa peningkatan wawasan peserta tentang diversifikasi produk ikan dan membangkitkan semangat sebagian dari mereka untuk memulai produksi secara mandiri dalam skala kecil.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan bakso ikan telah berjalan dengan baik dan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan. Pelatihan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah. Peserta tidak hanya memahami proses teknis

pembuatan bakso ikan, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai pentingnya sanitasi, pengemasan, dan potensi usaha kecil berbasis produk olahan perikanan. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa meningkatnya minat peserta untuk memanfaatkan hasil perikanan lokal secara lebih optimal serta membuka peluang usaha rumahan yang dapat mendukung perekonomian keluarga. Dengan pendampingan berkelanjutan, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha bakso ikan secara mandiri dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang terintegrasi dengan adanya KKN-Tematik tidak akan berhasil tanpa dukungan dari perguruan tinggi yang berkenaan dengan ini adalah Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Halu Oleo sebagai penyedia dana hibah pengabdian kepada masyarakat. Kemudian, ucapan terima kasih tak lupa pula diucapkan kepada pemerintah Kelurahan Watumotobe serta masyarakat Kelurahan Watumotobe, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton, yang telah memfasilitasi dan mendukung pelaksanaan program pengabdian terintegrasi KKN-Tematik yang diselenggarakan oleh Universitas Halu Oleo.

Semoga kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat dan dapat menjadi awal dari pengembangan usaha produktif berbasis sumber daya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiyanti, N. S., & Kurniawan, A. (2016). Peningkatan Nilai Tambah Produk Perikanan Melalui Pengolahan Bakso Ikan di Wilayah Pesisir. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*,2(1),45–50.
- Asri M, 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Makanan Sehat Berbahan Dasar Ikan. 1162–1168.
- Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2020). Pedoman Diversifikasi Produk Olahan Ikan.

- Pramuditya, G., & Yuwono, S. S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur bakso sebagai syarat tambahan dalam SNI dan pengaruh lama pemanasan terhadap tekstur bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 200-209.
- Rais, M., & Patang, P. (2019). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nuget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 108-113.
- Waridi. 2004. Pengolahan Bakso Ikan, Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.