

## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBUATAN GREEN FISHBALL DI HAMADI, KOTA JAYAPURA, PAPUA**

**Sara Umbekna<sup>1</sup>, Lolita Tuhumena<sup>1\*</sup>, Basa T. Rumahorbo<sup>2</sup>,  
Daniel Z. K. Wambrauw<sup>3</sup>, Nicea R. Paranoan<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Ilmu Perikanan, FMIPA Uncen Jayapura

<sup>2</sup> Program Studi Ilmu Kelautan, FMIPA Uncen Jayapura

<sup>3</sup> Program Studi Ilmu Biologi, FMIPA Uncen Jayapura

<sup>4</sup> Program Studi Statistika, FMIPA Uncen Jayapura

e-mail: [lolituhumena@gmail.com](mailto:lolituhumena@gmail.com)

### **Abstract**

Wife has an important role in helping the family economy. Hamadi village, Subdistrict South Jayapura, Jayapura City is one of Village that has a fishing community. Problems that occur are not yet available business institutions in the community that can coordination fish processing business activities and causing a lack of motivation and innovation as well as community creativity in developing processed fish products. This happened to one of the fishery business groups is POLAKSHAR Mama Papua, where processed fishery products are only made into smoked fish simply. The Participatory Rural Appraisal (PRA) approach was used in this activity. The community has a large role to implementing the proses and can make processed fishery products, namely meatballs that use tuna meat by add green color from Moringa leaves with womb  $\beta$ -karoten that have functional properties as antioxidant, and can improve income and can managed well in a book keeping.

**Keywords:** Hamadi village, PRA Method, Green Fishball

### **Abstrak**

Istri memiliki peran yang penting dalam membantu perekonomian keluarga. Kampung Hamadi, Kecamatan Jayapura Selatan, Kota Jayapura merupakan yang masyarakatnya bermata pencaharian sebagai Nelayan. Masalah yang terjadi belum tersedianya lembaga usaha di masyarakat yang mampu mengkoordinasi kegiatan usaha pengolahan ikan yang menyebabkan kurang berkembangnya motivasi dan inovasi serta kreativitas masyarakat dalam mengembangkan produk olahan ikan. Hal ini terjadi pada salah satu kelompok usaha perikanan POLAKSHAR Mama Papua, di mana olahan hasil perikanan hanya dibuat menjadi Ikan Asap secara sederhana. Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA) digunakan dalam kegiatan ini. Melalui pendekatan ini, masyarakat memiliki peran besar dalam pelaksanaannya dan dapat membuat olahan produk perikanan yaitu bakso yang menggunakan daging ikan Tuna dengan menambahkan pewarna hijau dari daun kelor dengan kandungan  $\beta$ -karoten yang memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan serta dapat meningkatkan pendapatan yang diperoleh dapat dikelola dengan baik dalam sebuah buku catatan usaha secara sederhana (pembukuan).

**Kata kunci:** Kampung Hamadi, Pendekatan PRA, Green Fishball

## 1. PENDAHULUAN

Kampung Hamadi adalah kampung Nelayan dan dikenal sebagai pusat perikanan terbesar di ibu kota Provinsi Papua. Kawasan pesisir Hamadi memiliki potensial jumlah nelayan tangkap yang cukup besar, baik itu nelayan *purse seine* maupun *hand line*. Hasil tangkapan yang biasanya ditangkap adalah ikan Tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) dan pelagis kecil lain-nya. Pengolahan hasil perikanan di Kampung Hamadi merupakan industri pengolahan tradisional mikro kecil serta belum tersedianya lembaga usaha di masyarakat yang mampu mengkoordinasi kegiatan usaha pengolahan ikan yang menyebabkan kurang berkembangnya motivasi dan inovasi dalam mengembangkan produk olahan ikan. Hal ini terjadi pada salah satu kelompok usaha perikanan POKLAHSAR Mama Papua, di mana olahan hasil perikanan hanya dibuat menjadi Ikan Asap. Oleh sebab itu, diperlukan diversifikasi olahan produk yaitu membuat bakso menggunakan daging ikan Tuna dan dicampuri kelor (*Moringa oleifera*), di mana tanaman kelor memiliki kandungan yang sangat penting seperti mineral, protein,  $\beta$ -karoten, asam amino, vitamin C dan juga Vitamin E sebagai antioksidan (Prihati, 2015). Sementara itu, Bakso ikan Tuna yang dicampur dengan daun lekor serta akan menambah nilai gizi dari produk olahan perikanan, sehingga apabila dipasarkan akan sangat aman dan baik bagi *buyer* (pembeli) dengan kandungan  $\beta$ -karoten yang memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan, mencegah penyakit rabun senja, penyakit kanker terutama kanker paru-paru (Tahir *et al.*, 2016; Meiliana *et al.*, 2014). Mengingat bahwa ikan merupakan bahan makanan yang mudah busuk (*perishable food*), maka harus diimbangi dengan kegiatan pengawetan dan pengolahan ikan secara baik dan memenuhi standar kesehatan agar nanti hasilnya dapat dimanfaatkan secara maksimal (Christiawan *et al.*, 2015). Selain pengolahan produk hasil perikanan perlu juga mengelolah usaha yang dilakukan dengan mengetahui pendapatan dengan membuat sebuah buku catatan usaha secara sederhana.

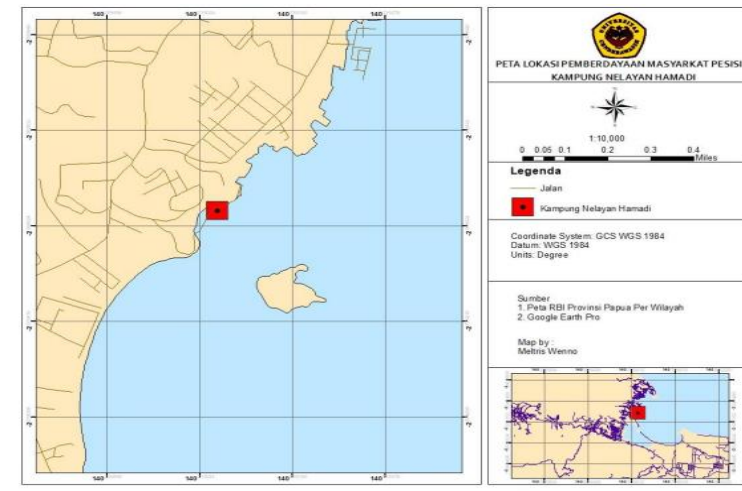
## 2. METODE

Metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yang digunakan dalam pelaksanaan Pengabdian yang bertujuan memberdayakan masyarakat, yakni dengan kemampuan masyarakat dalam mengkaji keadaan, kemudian melakukan perencanaan dan tindakan. Kemudian terdapat 3 (tiga) metode penyuluhan perikanan untuk mengembangkan kemampuan teknis dan aneka usaha perikanan, sebagaimana tercantum dalam pasal 21 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 30/PERMEN-KP/2014 tentang mekanisme kerja dan metode penyuluhan perikanan, yakni: ceramah, demonstrasi dan pelatihan (Muslim, 2007 *dalam* Rumahorbo *et al.*, 2023).

Terdapat 3 (tiga) rencana pelaksanaan kegiatan dalam usulan program pengabdian yang diuraikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

No.	Tahapan Pelaksanaan Kegiatan
1	Penyuluhan dengan metode ceramah, demonstrasi, <i>FGD</i> dan pelatihan
2	Penyuluhan dengan metode demonstrasi dan pelatihan tentang pembuatan <i>green fishball</i> dengan dari bahan dasar ikan Tuna serta ditambahkan daun kelor
3	Pelatihan dan Pembuatan buku catatan



Gambar 1. Lokasi Pengabdian

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Pembukaan Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian kepada POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi

Pengabdian kepada POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi Kota Jayapura dilaksanakan selama 2 (dua) hari yaitu hari Sabtu (25 Mei 2024) dan hari Minggu (26 Mei 2024). Pembukaan pengabdian ini dilakukan oleh Dosen dari Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Cenderawasih Kota Jayapura kepada para peserta yang mengikuti kegiatan pengabdian (Gambar 2).



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Pengabdian

#### Pembuatan *Green Fishball* pada Kelompok POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi Kota Jayapura

Sebelum mempraktekan pembuatan *green fishball*, resep yang telah di print dibagikan kepada para peserta, sehingga mempermudah peserta untuk membaca alat dan bahan yang digunakan serta bisa mempraktekannya dengan baik. Resep *green fishball* dapat di lihat pada Tabel 2. Pengarahan tentang cara pembuatan *green fishball* oleh nara sumber (Dosen Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan) yang langsung mengenalkan bahan-bahan kepada para peserta dalam pembuatan *green fishball* dari komoditi Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) (Gambar 3).

Tabel 2. Resep *Green Fishball*

Alat	Bahan	Cara Pembuatan
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kompor 1 buah</li> <li>▪ Panci 1 buah</li> <li>▪ Loyang</li> <li>▪ Saringan</li> <li>▪ Pisau, dan</li> <li>▪ Peralatan Dapur</li> <li>▪ Lainnya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Daging Ikan 1000 Gr (1Kg)</li> <li>▪ Tepung Tapioka 200 Gr</li> <li>▪ Telur 1 Butir</li> <li>▪ Daun kelor 100 Gr</li> <li>▪ Bawang Putih 25 Gr</li> <li>▪ Lada/Merica Bubuk 10 Gr</li> <li>▪ Garam halus 10 Gr</li> <li>▪ Air Es/Es Batu 20 Gram/Secukupnya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Daging Ikan dicuci, disiangi, dan dibersihkan</li> <li>▪ Daging ikan dicampur dengan semua bumbu, kecuali tinta cumi</li> <li>▪ Adonan digiling atau dihaluskan sampai tercampur rata</li> <li>▪ Setelah itu masukkan tinta cumi perlahan-lahan sambil diaduk.</li> <li>▪ Pembuatan Bulatan bakso</li> <li>▪ Bulatan bakso direbus pada air hangat</li> <li>▪ Perebusan pada air mendidih</li> <li>▪ Setelah itu, dimasukan kedalam air Es kemudian ditiriskan. Bakso siap di <i>packing</i> dan disajikan.</li> </ul>

Gambar 3. Pengarahan dalam Pembuatan *Green Fishball*

Setelah nara sumber (Dosen Ilmu Kelautan dan Perikanan, FMIPA, Uncen Jayapura) memberikan pengarahan, maka langsung di buat olahan *green fishball*. Daging ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) yang dihaluskan dengan bumbu-bumbu yang lainnya dan dicampur pewarna hijau dari sayur kelor (Gambar 4). Daging ikan dan bahan lainnya yang dicampur menjadi satu, kemudian adonan dibentuk bulat serta di masukan ke dalam panci yang telah berisikan air mendidih (Gambar 5).



Gambar 4. Daging Ikan Tuna dicampur Daun Kelor



Gambar 5. Adonan dibentuk Bulat dan dimasukkan dalam Air Mendidih

Adonan *green fishball* dimasak dalam air mendidih selama 5 sampai dengan 10 menit. Setelah *green fishball* matang dan mengambang maka selanjutnya ditiriskan lalu diletakan pada wadah yang berisikan air es agar tekstur daging *green fishball* menjadi lembut (Gambar 6). Kemudian mengangkat *green fishball* menggunakan penyaring dan siap disajikan (Gambar 7).



Gambar 6. *Green Fishball* dalam Larutan Es



Gambar 7. *Green Fishball* yang dihidangkan

#### **Pelaksanaan *Pre Test* dan *Post Test* di Kampung Hamadi Kota Jayapura**

Demonstrasi dalam pembuatan *green fishball* selesai, keesokan harinya (26 Mei 2024) dilaksanakan *pre test* tentang pengetahuan pembukuan secara sederhana (Gambar 8). Jumlah soal yang diberikan dalam pelaksanaan *pre test* ini sebanyak 4 soal PG (Pilihan Ganda). Tes ini digunakan saat berlangsungnya penyampaian materi yang bertujuan mengetahui sejauh manakah materi yang akan diajarkan sudah dapat dikuasai oleh peserta (POKLAHSAR Mama Papua) serta materi harus sesuai dengan materi yang akan diajarkan (Matondang, 2009).



Gambar 8. Pelaksanaan *Pre Test* dan *Post Test*

Setelah pelaksanaan *pre test* maka di lanjutkan dengan pemberian materi pembukuan secara sederhana. Laporan keuangan sangat penting untuk membantu perusahaan mencatat transaksi (Hapsari *et al.*, 2019). Hal ini juga dapat diterapkan oleh usaha kecil atau yang baru mau memulai

usaha dengan membuat pembukuan secara sederhana dengan menggunakan buku tulis dalam media pembuatan buku kas. Tes ini dilaksanakan pada akhir proses pembelajaran suatu materi dengan tujuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman Ibu-Ibu POKLAHSAR Mama Papua tentang materi dan pokok penting materi yang dipelajari. Materi tes ini berkaitan dengan materi yang telah diajarkan kepada peserta sebelumnya. Tujuannya agar pengabdian dapat mengetahui mana lebih baik dari hasil kedua tes tentang pemahaman Ibu-Ibu POKLAHSAR Mama Papua di Kampung Hamadi Kota Jayapura.

#### 4. KESIMPULAN

Program ini mampu meningkatkan keberdayaan dan peningkatan kapasitas istri-istri nelayan yang ditunjukkan melalui terbentuknya POKLAHSAR MAMA PAPUA. Kemampuan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan mampu menghasilkan sebuah produk olahan berupa bakso ikan yang dicampuri pewarna haju dari daun kelor, serta pelatihan pembuatan buku kas secara sederhana untuk membantu melakukan transaksi masuk dan keluar dalam mengelola usaha.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Cenderawasih yang telah memberikan Dukungan pembiayaan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian di Kampung Hamadi Kota Jayapura. Terimakasih daimpaikan kepada semua yang telah membantu dalam memfasilitasi kegiatan pelaksanaan pengabdian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Christiawan H., Budi I. dan Ida A.K. R. K.2015. Pengembangan Model Pemberdayaan Bagi Pengolah Ikan Guna Meningkatkan Pendapatan (Studi Kasus Pada Pengolah Ikan di Kabupaten Cilacap). *Jurnal Paradigma*, 12 (2); hal 158-178.
- Hapsari, D. W., Pratomo, D., & Khairunnisa, K. 2019. Workshop Penyusunan Laporan Keuangan Berdasar SAK EMKM Kepada UMKM Kecamatan Karangpawitan Kabupaten Bandung. *KUAT: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 1(2), 89-94. <https://doi.org/10.31092/kuat.v1i2.468>
- Meiliana, Roekistiningsih dan E. Sutjiati. 2014. Pengaruh proses pengolahan daun singkong (*Manihot esculenta* Crantz) dengan berbagai perlakuan terhadap kadar  $\beta$ -karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(1), hal 23-34 .
- Matondang, Z. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Medan: Program Pascasarjana Unimed.
- Prihati, D. R. 2015. Pengaruh ekstrak daun kelor terhadap berat badan dan panjang badan anak tikus galur wistar. *INFOKES*, 5 (2); hal15-22.
- Rumahorbo, BT., Khristhoper A.A.M., Lolita T., Sara U., Barnabas B., Lalu P.I.A., Daniel Z.K.W., Yofreds T., Natan B dan Nicea R.P.2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan *Black Fishball* di Hamadi, Kota Jayapura, Papua. *BALOBE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2); hal 39-52.
- Tahir, M., N. Hikmah, Rahmawati. 2016. Analisa kandungan vitamin c dan  $\beta$ -karoten dalam daun kelor (*Moringa oleifera* Lam) dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 3 (1); hal135-140.