

## **DIVERSIFIKASI OLAHAN HASIL PERIKANAN BERBASIS SURIMI KEPADA WADAH PELAYANAN PEREMPUAN DI JEMAAT GPM LEAHARI**

**Adrianus O. W. Kaya<sup>1</sup>, Margaretha M. A. Apituley<sup>2\*</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,  
Universitas Pattimura, Ambon – Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Teologia, Universitas Kristen Indonesia Maluku, Ambon – Indonesia

\*email: [margarethapituley@gmail.com](mailto:margarethapituley@gmail.com)

### **Abstract**

*Surimi can be processed into a variety of products through diversification of fishery-based processed goods, including meatballs and nuggets. Meatballs and nuggets are derivative products of surimi that are easy to prepare but can yield nutritious products and increase household income through surimi-based processing businesses. Leahari is a coastal village located on Ambon Island with potential in fishery products, particularly fish, but this potential has not been fully utilized, especially in efforts to improve household economic conditions. This community service activity is expected to be a solution for utilizing fish catches to produce nutritious and economically valuable products.*

**Keywords:** *Diversification, Surimi, Leahari*

### **Abstrak**

Surimi dapat diolah menjadi berbagai macam produk melalui diversifikasi hasil olahan perikanan, diantaranya bakso dan nugget. Bakso dan nugget merupakan produk turunan dari surimi yang pengolahannya sangat mudah dilakukan namun dapat menghasilkan produk dengan nilai gizi yang baik serta dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha pembuatan produk olahan berbasis surimi tersebut. Leahari merupakan salah satu desa pesisir yang berada di pulau Ambon dan memiliki potensi hasil perikanan khususnya ikan, namun belum dimanfaatkan secara maksimal terutama dalam rangka peningkatan ekonomi keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan sebagai solusi pemanfaatan hasil tangkapan untuk diolah menjadi produk yang bernilai gizi baik dan memiliki nilai ekonomis.

**Kata kunci:** Diversifikasi, Surimi, Leahari

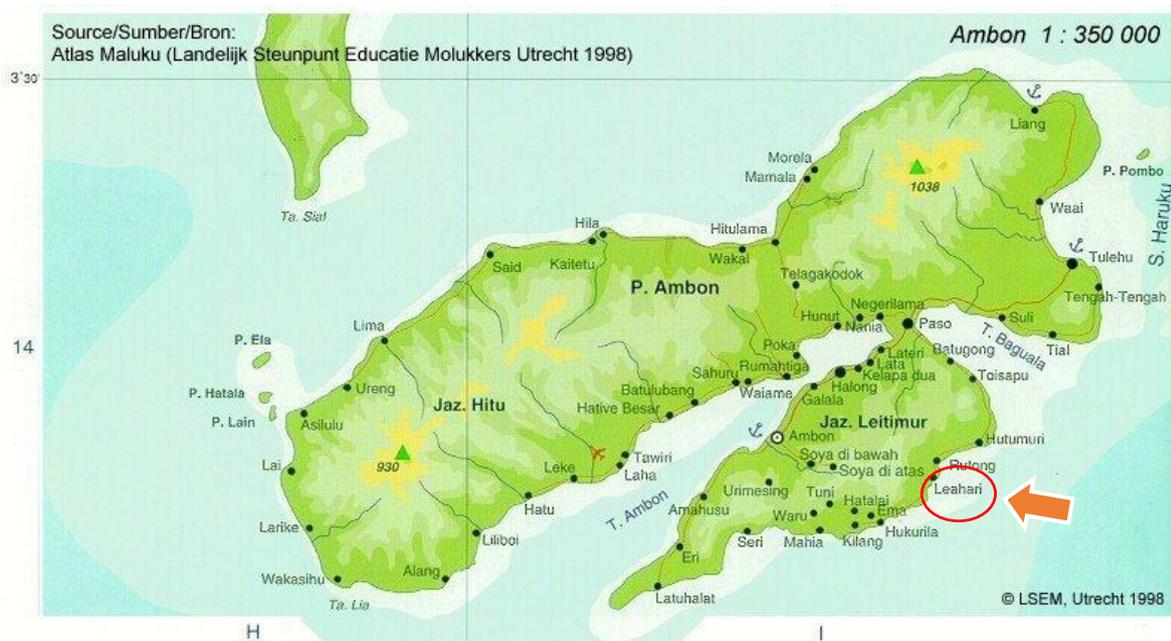
## **1. PENDAHULUAN**

Surimi adalah produk olahan hasil perikanan dari Jepang yang dapat diartikan sebagai hancuran daging ikan bebas tulang dan duri yang melalui beberapa kali proses pencucian untuk menghilangkan lemak, protein sarkoplasma, darah dan kotoran lainnya yang masih terdapat dalam hancuran daging ikan sehingga di peroleh daging ikan yang bersih dengan kekuatan gel yang baik karena adanya protein myofibril. Surimi banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan berbagai jenis produk seperti, bakso, nugget, kaki naga sehingga memberikan banyak sekali alternatif pemanfaatan produk olahan hasil perikanan menjadi berbagai jenis produk yang menarik dan memiliki nilai gizi yang baik serta dapat berguna sebagai salah satu alternatif peningkatan ekonomi keluarga.

Salah satu cara pemanfaatan dan pengolahan surimi menjadi berbagai olahan produk adalah diversifikasi. Diversifikasi adalah upaya penganekaragaman jenis produk hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan memperhatikan faktor mutu gizi dan keamanan pangan, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik

kualitas maupun kuantitas. Melalui diversifikasi diharapkan menghasilkan keanekaragaman produk dengan kualitas dan nilai gizi yang baik namun yang terpenting adalah terjadinya peningkatan taraf hidup masyarakat khususnya ibu rumah tangga dan para pengolah produk hasil perikanan yang berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan keluarga.

Negeri Leahari adalah pusat pemerintahan Kecamatan Leitimur Selatan, Kota Ambon, Maluku. Negeri Leahari yang terdiri dari 1 RW dan 3 RT memiliki jumlah penduduk sebanyak 657 jiwa. Secara geografis Negeri Leahari berbatasan sebelah utara dengan desa Rutong, sebelah timur berbatasan dengan Negeri Hukurila, sebelah selatan berbatasan dengan laut Banda, dan sebelah barat berbatasan dengan Negeri Ema. Seperti kebanyakan daerah di Kota Ambon, penduduk Negeri Leahari menempati daerah pesisir sebagai tempat tinggal mereka. Sehingga mayoritas penduduk Negeri Leahari berprofesi sebagai nelayan (Huwae *dkk*, 2023). Potensi sebagai desa nelayan tentunya memiliki peluang untuk pengembangan produk olahan berbasis ikan (Assagaf *et al.*, 2023) khususnya surimi demi memperkenalkan berbagai jenis produk yang merupakan turunan dari surimi yang bergizi dan bernilai ekonomi serta diharapkan terjadinya peningkatan pendapatan masyarakat khususnya kaum perempuan sebagai salah satu penentu roda perekonomian keluarga.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Sumber Peta : <https://sultansinindonesieblog.wordpress.com/maluku/raja-of-soya/peta-pulau-ambon-2/>

Ikan sebagai salah satu hasil tangkapan yang mempunyai nilai gizi yang baik namun memiliki kelemahan yang sangat merugikan yaitu cepat sekali mengalami penurunan mutu apabila tidak ditangani dengan baik. Dengan demikian diversifikasi merupakan salah satu langkah yang diperlukan untuk mencegah dan meminimalisir terjadinya penurunan tingkat kesegaran dan kualitas ikan segar dan hasil perikanan lainnya sehingga dapat mencegah kerugian secara finansial akibat menurunnya kualitas ikan namun di sisi lainnya terjadinya peningkatan nilai ekonomi keluarga/pendapatan dengan cara pemanfaatan ikan menjadi produk olahan yang bermutu baik serta memiliki nilai jual yang bersaing dengan produk lainnya yang sejenis.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di negeri Leahari adalah memperkenalkan beberapa produk olahan hasil perikanan berbasis surimi sebagai alternatif pemanfaatan hasil tangkapan yang berlebih menjadi produk yang bernilai gizi baik dan memiliki nilai ekonomis serta meningkatkan pendapatan kaum perempuan yang ada di desa Leahari.

## 2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di desa Leahari adalah **Penyuluhan, Tanya jawab** dan **Praktek Pengolahan Produk**. Penyuluhan dilakukan untuk memberikan informasi tentang Pengembangan ekonomi keluarga yang ramah lingkungan, Pemanfaatan surimi menjadi produk turunan yang bernilai ekonomis dan memiliki gizi yang baik, manfaat mengkonsumsi ikan yang memiliki berbagai komponen gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia dan diselingi dengan tanya jawab oleh peserta dan pemberi materi serta dilanjutkan dengan praktek pengolahan beberapa produk yaitu bakso dan nugget bagi kaum perempuan yang ada di desa Leahari. Menurut Aminah (2007) penyuluhan merupakan upaya-upaya yang dilakukan untuk mendorong terjadinya perubahan perilaku pada individu, kelompok, komunitas, ataupun masyarakat agar mereka tahu, mau, dan mampu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi dengan tujuan adalah hidup dan kehidupan manusia yang berkualitas dan bermartabat.

## 3. HASIL AN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di negeri Leahari diikuti oleh anggota dan pengurus wadah pelayanan perempuan, angkatan muda, pelaku usaha. Kegiatan ini diawali dengan penyampaian materi penyuluhan berupa Pengembangan ekonomi keluarga yang ramah lingkungan, Pengolahan produk yang berasal dari hasil perikanan yang dapat dibuat dari Surimi berupa Bakso dan Nugget oleh para pemateri/ narasumber (Gambar 2.)



Gambar 2. Pemberian Materi Penyuluhan Oleh Narasumber

Negeri Leahari merupakan salah satu negeri yang berada di wilayah pesisir pulau Ambon dan memiliki potensi hasil perikanan yang cukup besar. Kondisi tersebut belum dimanfaatkan dengan baik sehingga hasil tangkapan masih dimanfaatkan untuk kebutuhan keluarga dan dijual dalam kondisi segar untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Hal tersebut belum ditunjang juga dengan pengetahuan dan ketrampilan yang cukup tentang pentingnya mengkonsumsi hasil perikanan khususnya ikan yang memiliki nilai gizi yang baik serta pengolahan hasil perikanan untuk dijadikan produk-produk bernilai gizi baik dan memiliki nilai ekonomis. Salah satu cara yang dilakukan oleh narasumber adalah memperkenalkan metode pengolahan dan penganekaragaman hasil perikanan yang

dikenal dengan istilah diversifikasi. Diversifikasi produk dapat diartikan sebagai penganekaragaman produk. Satu produk utama dapat dibuat berbagai produk. Diversifikasi produk ditujukan untuk membuat produk tahan lebih lama, mengarah kepada produk siap konsumsi dan digunakan, memenuhi selera, kebutuhan dan harapan konsumen, memperluas pasar, mempermudah transportasi, menyerap tenaga kerja, memberi nilai tambah, pendapatan dan lain sebagainya (Hermawan, 2015).

Produk yang diperkenalkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat di negeri Leahari adalah produk turunan dari surimi yaitu bakso dan nugget dari ikan tuna. Ikan tuna dikenal sebagai salah satu ikan ekonomi penting karena memiliki nilai jual yang sangat mahal. Berbagai jenis produk dapat dibuat dari ikan tuna dan menghasilkan produk dengan nilai gizi yang baik dan nilai ekonomi yang tinggi karena ikan tuna pada dasarnya merupakan ikan dengan kandungan nilai gizi yang baik karena mengandung protein yang terdiri dari asam-asam amino, lemak mengandung asam-asam lemak jenuh dan tidak jenuh, mineral, komponen senyawa bioaktif serta kandungan gizi lainnya yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia untuk pertumbuhan dan perkembangan. Kandungan nilai gizi ikan tuna menurut Haschke *et al.*, (2013) terdiri dari protein antara 22,6-26,2 gr/100gr daging. mineral (kalsium, fosfor, besi, sodium), vitamin A (retinol), dan vitamin B yaitu thiamin, riboflavin, dan niasin.

Tahapan penting dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah praktek pengolahan produk olahan hasil perikanan berupa bakso dan nugget ikan tuna oleh narasumber dan selanjutnya diikuti oleh para peserta dan diselingi dengan tanya jawab oleh peserta (Gambar 3).



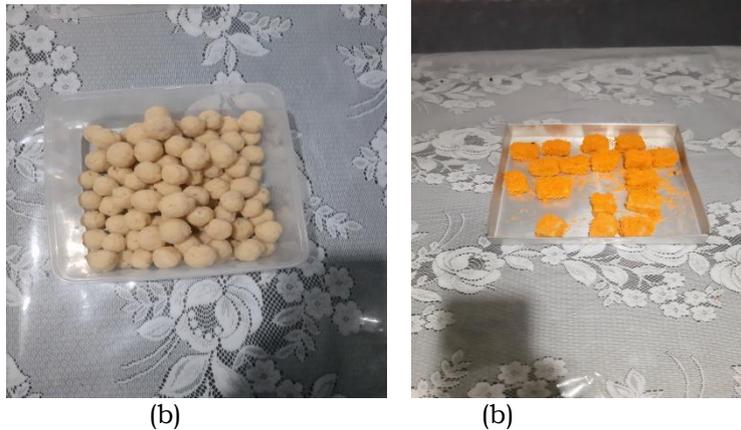
Gambar 3. Tanya Jawab Peserta dan Respons Narasumber

Praktek pengolahan hasil perikanan berbasis surimi dicontohkan oleh narasumber dan selanjutnya para peserta di berikan kesempatan untuk uji coba melakukan pembuatan produk bakso dan nugget ikan tuna (Gambar 4.).



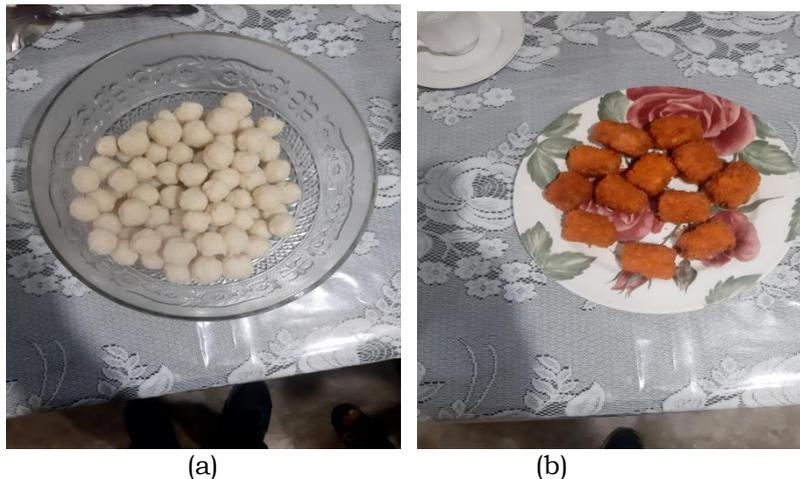
Gambar 4. Praktek Pengolahan Bakso dan Nugget Ikan Tuna

Dari hasil praktek yang dilakukan oleh peserta dibawah bimbingan dari narasumber maka diperoleh dua jenis produk hasil diversifikasi berbasis surimi yaitu bakso dan nugget tuna (Gambar 5)



Gambar 5a. Bakso Mentah. 5b. Nugget Mentah

Untuk mendapatkan produk olahan hasil perikanan berbasis surimi dari ikan tuna yaitu bakso dan nugget yang siap dikonsumsi dan dijual maka harus dilakukan pemasakan untuk produk bakso dan penggorengan untuk produk nugget sehingga siap untuk disantap dan dijual sebagai produk yang bergizi dan bernilai ekonomis (Gambar 6).



Gambar 6a. Bakso Siap Santap. 6b. Nugget siap Santap

Menurut Astawan (2008), bahwa bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan-bulatan dan kemudian direbus hingga matang, Istilah bakso biasanya diikuti dengan nama jenis dagingnya, seperti bakso ikan, bakso udang, bakso ayam, bakso sapi, sedangkan Nugget merupakan suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging gilingan yang dicetak dalam bentuk potongan persegi empat dan dilapisi dengan tepung berbumbu dan merupakan salah satu produk makanan beku siap saji (Irfan, 2017:1). Menurut Magfirah (2000) nugget adalah suatu bentuk olahan produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan segi empat dan dilapisi tepung bumbu. Kelebihan dari bakso dan nugget yang dibuat dari ikan adalah mengandung nilai gizi yang baik dan sangat diperlukan oleh tubuh manusia untuk pertumbuhan dan perkembangan, mudah dikunyah dan cepat lumer

didalam mulut karena daging ikan mengandung jaringan tendon yang sangat pendek sehingga mudah sekali dikunyah dibandingkan dengan daging hewan darat.

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan di negeri Leahari dapat disimpulkan bahwa peserta dapat memahami dan mempraktekkan cara pengolahan bakso dan nugget berbasis surimi ikan tun. Peserta memiliki pengetahuan tambahan tentang pentingnya mengkonsumsi ikan dan produk olahan hasil perikanan yang memiliki nilai gizi yang baik khususnya ikan tuna, bakso dan nugget serta juga memiliki nilai ekonomis.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Aminah, S. (2007). Makna Penyuluhan dan Transformasi Manusia. *Jurnal Penyuluhan*. 4(1): 64-68
- Assagaf, K. G., Barcinta, M. F., Ukratalo, A. M., & Rijoly, S. M. (2023). Analisis Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan Tradisional di Dusun Pulau Osi, Desa Eti, Kabupaten Seram Bagian Barat. *Journal of Coastal and Deep Sea*, 1(2), 48-59.
- Astawan, M. (2008). Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hermawan, L (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan atau Menimbulkan Kanibalisme Produk. *Jurnal Studi Manajemen*. 9(2): 142-153.
- Huwae, L.M.Ch, Kurniawan, J.B. Hukubun, R.D. Lewerissa,S. (2023). Kalesang Negeri Leahari Melalui Sosialisasi Pengolahan Sampah Dan Aksi Jaga Lingkungan. *Jurnal Pengadain dan Kemitraan Masyarakat (ALKHIDMAH)*. 1(3): 1-11.
- Irfan, A. M., (2017). Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis Dan Level Penambahan Pasta Tomat. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Hasanuddin Makasar.
- Magfiroh, I. (2000). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Dari Ikan Patin (*Pangasius hypoptalus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Insitut Pertanian Bogor, Bogor
- Utami,D.N, Ratnaningsih N, Lastariwati B. (2013). Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Tuna Mentai Sebagai Alternatif *Main Course* Untuk Mencegah Stunting. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1): 382-388