

## **Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Tuna untuk meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai**

**Septiana Sulistiawati<sup>1\*</sup>, Asy'ari<sup>2</sup>, Rinto M. Nur<sup>3</sup>, Iswandi Wahab<sup>4</sup>, Titien Sofiati<sup>5</sup>, Djainudin Alwi<sup>6</sup>, Kismanto Koroy<sup>7</sup>, Nurafni<sup>8</sup>, Sandra Hi Muhammad<sup>9</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pasifik, Morotai

<sup>6,7,8,9</sup> Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pasifik, Morotai

\*septianasulistiawati868@gmail.com

### **ABSTRAK**

Daging ikan tuna, tongkol, cakalang (TTC) merupakan bahan baku yang dapat di olah menjadi produk pangan seperti bakso, nugget, sosis dan olahan lainnya. Surimi merupakan salah satu yang digunakan sebagai bahan intermediet dalam pengolahan diversifikasi produk dari komoditi ikan berdaging merah gelap seperti ikan tuna, tongkol dan cakalang. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan Juni 2021 bertempat di Balai desa Kolorai Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. Pelaksanaan kegiatan pengabdian melalui 3 (tiga) tahapan meliputi persiapan, sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan diversifikasi produk tuna di desa Kolorai Kabupaten Pulau Morotai berjalan dengan lancar. Pelatihan diawali dengan sosialisasi yang bertujuan mentransfer pengetahuan kepada peserta tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Kegiatan inti dari pelatihan ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan langsung berupa praktek pembuatan produk nugget, kaki naga dan empek-empek. Pemateri bersama tim memperkenalkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk. Kemudian memulai pembuatan produk secara berurutan dari olahan ikan menjadi nugget, kaki naga dan empek-empek. Kegiatan ini berlangsung selama 1x24 jam dan diakhiri dengan pemberian bingkisan bahan pengolahan untuk peserta pelatihan.

**Kata kunci:** Pelatihan, Ikan Tuna, Kolorai

### **ABSTRACT**

*The meat of tuna, cobs, cakalang are raw materials that can be processed into food products such as meatballs, nuggets, sausages, and other processed. Surimi is used as an intermediate material in the processing diversification of products from dark red fleshy fish commodities such as tuna, cobs, and cakalang. Community service activities were held in June 2021 at Kolorai Village Hall of South Morotai District of Morotai Island Regency. The implementation of devotional activities through 3 stages includes preparation, socialization, and training—community service activities in the form of training in processing diversification of tuna products. The training begins with socialization aimed at transferring knowledge to participants about principles, procedures, materials, equipment, and factors that affect the processing of fishery products. The core activities of this equipment are carried out in the form of direct training in the form of practice of making nugget products, dragon legs, and empek-empek. Together with the team, the speaker introduces and explains the ingredients used in the manufacture of the product. Then start making the product in order from processed fish into nuggets, dragon legs, and chips. This activity lasts for 1x24 hours and ends with the provision of parcels of processing materials for trainees.*

**Keywords:** Training, Tuna Fish, Kolorai

## 1. PENDAHULUAN

Desa Kolorai merupakan desa yang terletak di wilayah pesisir pantai yang berdekatan dengan Pulau Dodola kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. Secara geografis seluruh wilayahnya dikelilingi laut sehingga hampir seluruh masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan. Salah satu hasil laut yang potensial adalah ikan kakap, ikan tuna, tongkol maupun cakalang.

Tuna, Tongkol dan cakalang (TTC) merupakan komoditas unggulan di Pulau Morotai. Menurut data Sentra Kelautan dan Perikanan Terpadu (SKPT) Morotai, hasil tangkapan Tuna dan Cakalang memiliki jumlah rata-rata produksi sebesar 5.481,6 ton/tahun (KKP, 2016). TTC Morotai yang memenuhi standar, diekspor melalui SKPT Morotai dan PT. Harta Samudera. Sementara TTC yang lainnya dijual pada masyarakat lokal. Komoditas ini umumnya dijual hanya dalam produk mentah dan olahan ikan asap.

TTC merupakan jenis ikan pelagis yang memiliki kandungan mioglobin tinggi, sehingga jenis ikan ini memiliki daging berwarna merah hingga merah gelap (Zapata et al.,2012). Ikan dengan daging merah gelap memiliki daya tarik yang rendah dalam pemasaran lokal, sehingga daya jual ikan jenis ini juga menurun. Daging ikan merupakan bahan baku yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti bakso, nugget, sosis dan olahan lainnya. Daging ikan juga dapat ditambahkan ke produk lainnya seperti donat, biskuit, roti dan sebagainya (Pratama et al.,2017). Salah satu cara untuk meningkatkan daya jual dari ikan jenis ini adalah dengan membuat produk diversifikasi yang beragam seperti nugget, bakso ikan, kaki naga, empek-empek dan lain-lain.

Surimi merupakan nama umum untuk daging lumat yang telah mengalami proses pemisahan tulang, minyak dan flavor (Rogols et al. 1995). Surimi juga dapat disebut sebagai produk antara yang telah mengalami beberapa kali proses pencucian yang dimaksudkan untuk menghilangkan komponen yang larut air seperti protein, sarkoplasma, darah dan enzim (Abdurachman, 1987; Uju, 2006, dan Mahawanich, 2008). Melalui proses pencucian ini, surimi akan memiliki karakter warna produk yang lebih cerah. Surimi dapat digunakan sebagai bahan intermediet dalam pengolahan diversifikasi produk dari komoditi ikan berdaging merah gelap seperti ikan tuna, tongkol dan cakalang.

Pemanfaatan potensi sumberdaya hasil perikanan (ikan tuna) belum banyak dimanfaatkan secara optimal di masyarakat Kolorai. Terbatasnya informasi dan pengetahuan tersebut membuat masyarakat belum mampu mengolah produk olahan secara maksimal.

## 2. MASALAH, TARGET DAN LUARAN

Secara geografis desa Kolorai terletak pada posisi 2° 3' 19000" Lintang Utara dan 128° 12' 19000"111°40' Bujur Timur. Desa ini merupakan salah satu desa wisata yang terkenal di Kepulauan Morotai. Sumber penghasilan masyarakat desa ini adalah nelayan dan berdagang. Kepala rumah tangga di desa ini umumnya mencari penghasilan dengan menangkap ikan di laut, Sedangkan Ibu rumah tangga sebagian besar berdagang di Pulau Dodola untuk menambah penghasilan keluarga.

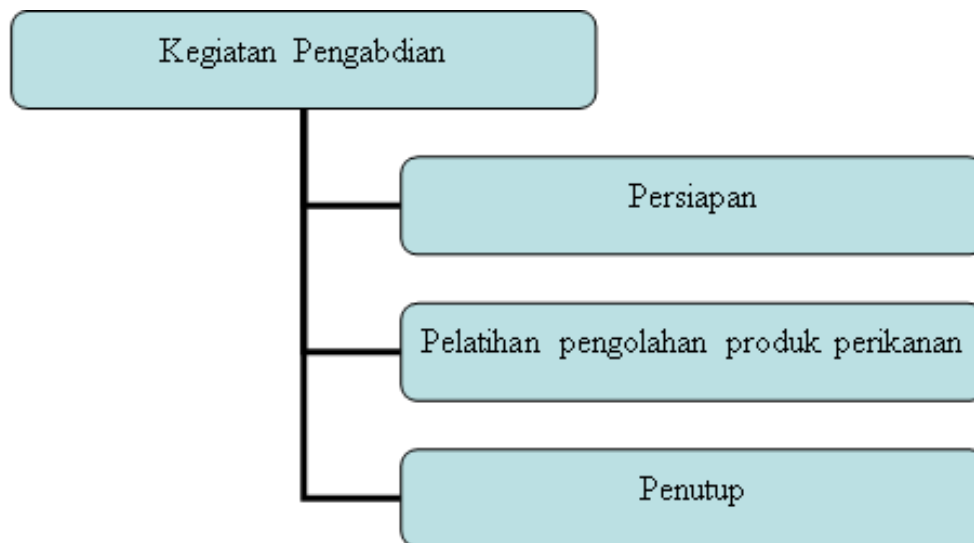
Pulau Dodola adalah bagian dari Desa Kolorai yang merupakan ikon wisata di Morotai. Pulau ini merupakan tempat wisata yang sering ramai dengan wisatawan dan menjadi destinasi utama di pulau Morotai (Witomo dan Ramadhan, 2018). Hal ini dimanfaatkan oleh ibu-ibu koloray untuk menambah penghasilan keluarga di pulau tersebut. Barang dagangan yang sering dijual oleh ibu-ibu Koloray umumnya hanya berupa produk instan seperti Pop Mie dan air mineral serta pisang goreng. Produk dagangan yang kurang kreatif ini mengakibatkan kurang produktifnya tingkat penjualan di pulau Dodola. Kreativitas masyarakat dalam pengolahan produk perikanan dibutuhkan untuk meningkatkan pendapatan dari hasil berdagangan di Pulau Dodola.

Target luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan masyarakat terkait pengolahan produk, meningkatnya kreativitas masyarakat dalam pengolahan produk diversifikasi tuna serta kreativitas masyarakat dalam pembuatan produk dagang produk diversifikasi tuna berupa nugget, empek-empek dan kaki naga.

## 3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan juni bertempat di Balai desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi pelatihan pembuatan produk diversifikasi dari ikan Tuna yang berupa produk empek-empek, kaki naga dan

nugget. Pelaksanaan kegiatan pengabdian melalui 3 (tiga) tahapan meliputi persiapan, pelatihan dan sosialisasi serta penutupan kegiatan.

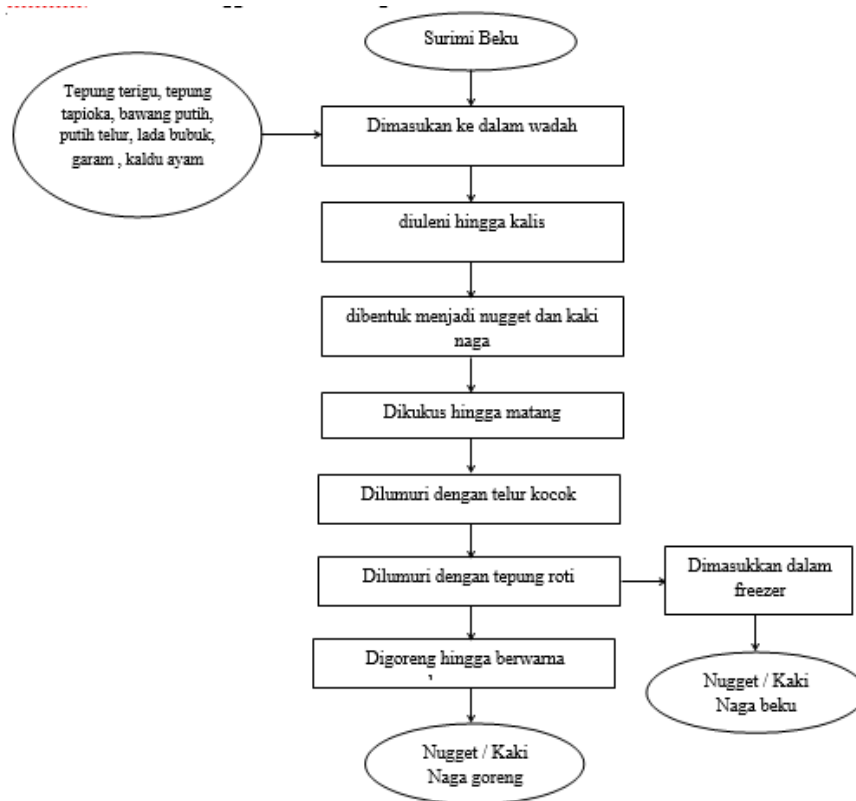


Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian

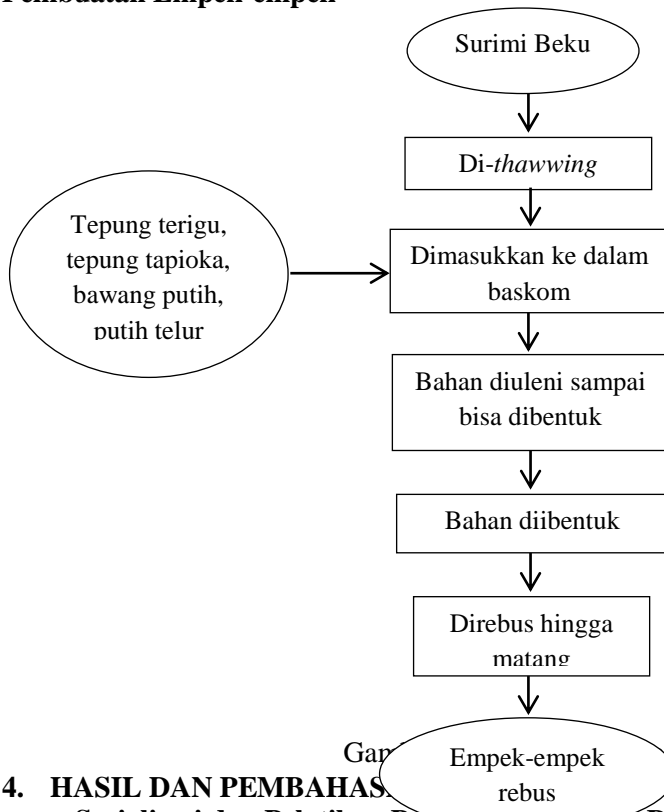
Kegiatan pelatihan diversifikasi produk Tuna ini dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1. Kegiatan Persiapan Meliputi:
  - a. Survey tempat kegiatan di Desa Kolorai, Morotai Selatan, Kabupaten Kepulauan Morotai
  - b. Permohonan izin pelaksanaan kegiatan kepala desa dan pengurus desa Kolorai
  - c. Pengurusan Administrasi
  - d. Persiapan alat, bahan dan akomodasi
2. Kegiatan Pelatihan pengolahan produk meliputi:
  - a. Pembukaan dan pengenalan Tim Pelatihan pengolahan dengan Ibu-ibu kelompok Pengolahan di Desa Kolorai
  - b. Pelatihan pengolahan produk Nugget, Kaki Naga dan Empek-empek kepada Ibu-ibu desa Kolorai
  - c. Sesi tanya jawab dan diskusi dengan ibu-ibu desa Kolorai
3. Penutup
  - a. Pembagian bingkisan paket pengolahan produk pada ibu-ibu desa Kolorai
  - b. Foto bersama tim pengolahan produk FPIK UNIPAS dengan ibu-ibu desa Kolorai.
  - c. Pelaporan kegiatan pengabdian masyarakat kepada LPPM Universitas Pasifik.

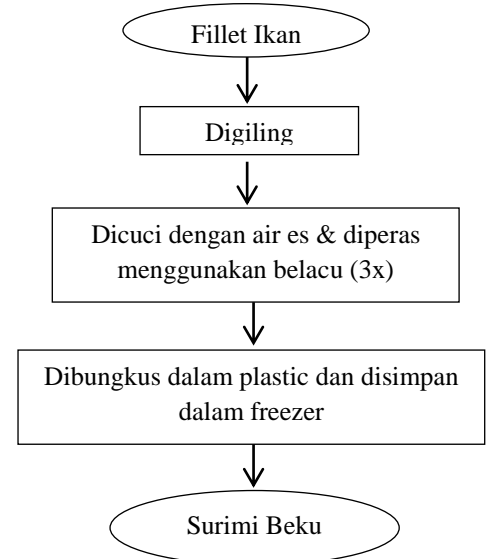
### Prosuder Pembuatan Nugget dan Kaki Naga



### Pembuatan Empek-empek



### Pembuatan surimi beku



## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan diversifikasi produk tuna di desa Kolorai Kabupaten Pulau Morotai berjalan dengan lancar. Peserta pelatihan adalah ibu-ibu kelompok pengolahan desa Kolorai. Kegiatan ini diawali dengan pengenalan tim pelatihan FPIK UNIPAS dan Ibu-ibu kelompok pengolahan Desa Kolorai. Pemateri menggali pengetahuan ibu-ibu desa Kolorai tentang pengolahan ikan Tuna. Pemateri menanyakan kepada ibu-ibu terkait produk yang sudah pernah mereka buat dan telah dijual. Tahapan berikutnya dilakukan sosialisasi kepada masyarakat tentang manfaat serta kandungan gizi dalam ikan tuna.

Pelatihan diawali dengan sosialisasi yang bertujuan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktikkan dalam kegiatan pengabdian, serta penjelasan mengenai cara mengolah bahan baku ikan yang baik dan benar (Pratama et al.,2017). Dilakukan juga diskusi sehingga peserta lebih memahami manfaat dari ikan tuna. Tahap sosialisasi dilakukan kepada masyarakat dengan memberikan informasi bahwa akan diadakan pelatihan mengenai pengolahan produk perikanan. Pada tahap sosialisasi diberikan juga pengetahuan tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan.

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan langsung berupa praktek pembuatan produk nugget, kaki naga dan empek-empek. Pemateri bersama tim memperkenalkan dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk. Kemudian memulai pembuatan produk secara berurutan dari olahan ikan menjadi nugget, kaki naga dan empek-empek. Kegiatan ini berlangsung selama 1x24 jam dan diakhiri dengan pemberian bingkisan bahan pengolahan untuk peserta pelatihan. Bingkisan bahan pengolahan tersebut kemudian dibawa pulang dan diolah oleh peserta menjadi produk seperti yang telah diajarkan dalam pelatihan. Keberhasilan dari kegiatan ini dapat dilihat dari peserta yang telah mengolah produk di rumah mereka masing-masing.



Gambar 3. Sosialisasi dan Pelatihan Produk

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menghasilkan produk nugget, kaki naga dan empek-empek (Gambar 4). Pada kegiatan pengabdian ini diharapkan memberikan inovasi baru terkait produk camilan yang sehat dan lebih menarik sehingga banyak digemari anak anak (Widiastuti dan Niati 2018).



Gambar 4. Produk kaki naga dan empek-empek dari olahan ikan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mendapat respon positif dari masyarakat desa Kolorai. Salah satu peserta pelatihan menyampaikan bahwa pengolahan produk yang diajarkan tersebut akan dicoba menjadi keragaman menu dari makanan yang di berikan di sekolah TK desa Kolorai. Para peserta juga menyampaikan bahwa mereka sangat berharap akan adanya kegiatan pelatihan ataupun pengabdian di desa Kolorai.

## 5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan pengetahuan dan ketrampilan serta kreativitas pengolahan produk perikanan masyarakat Kolorai dalam mengolah produk ikan tuna berupa empek-empek, nugget dan kaki naga.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Rektor Universitas Pasifik Morotai dan pemerintah Desa Kolorai yang telah membantu sehingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrahman, 1987. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. Jakarta.
- Pratama R, I, Rostianti I dan Kurniawati N. 2017. Pemberdayaan Masyarakat Melalui peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan Di Wilayah Yang Terkena Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol 1 No. 1: 60-63
- Rogols S, Golden, Colo. 1995. Cryoprotectant surimi product. United State Patent.
- Widiastuti C, T dan Niati A. 2018. Pelatihan Pembuatan Stik Sehat Ikan Kakap untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Kelurahan Miatiharjo Semarang. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 240-247
- Witomo, C.M., Ramadhan, A., (2018). Potensi Ekonomi Pariwisata Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Sosial ekonomi Kelautan dan Perikanan* 13 (1), 59-71
- Zapata, E.S., Amensour M., Oliver R., Zaragoza E.F., Navarro C., Lopez J.F., Sendra E., Sayas E., Alvarez J.A., (2011). Quality characteristics of dark muscle from Yellowfin tuna *Thunnus albacares* to its potential application in the food industry. *Journal Food and Nutrition Science* 2(22-30).