



## PELATIHAN PENGELOLAAN IKAN MENJADI MAKANAN SIAP KONSUMSI DI DESA MOLA UTARA KECAMATAN WANGI- WANGI SELATAN, KABUPATEN WAKATOBI

Ridwan Hasan<sup>1</sup>, Mukmin M.  
Bakar<sup>2</sup>, La Ode Fito  
Afriyanto<sup>3</sup>, Fitria A<sup>4</sup>, Yadir<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Perikanan,  
Institut Teknologi dan Bisnis  
Muhammadiyah Wakatobi.  
Indonesia

### Article History

Received : 10 Februari 2022

Revised : 25 Februari 2022

Accepted : 02 Maret 2022

Available Online : 30 Maret 2022

### \*Corresponding Author :

Nama : Ridwan Hasan  
Email : ridwanhasan@itbm  
wakatobi.ac.id

Licensed Under a Creative  
Commons Attribution 4.0  
International License



## Abstrak

Desa Mola Utara yang terletak di kecamatan wangi-wangi selatan di kabupaten wakatobi memiliki tradisi yang telah berjalan bertahun-tahun sejak masyarakat mendiami daerah tersebut dimana masyarakat melakukan pemeliharaan ikan disekitar rumah warga karena rumah warga berada diatas air laut hal ini dilakukan karena jumlah ikan yang ada disekitar wakatobi jumlahnya sangat banyak sehingga banyak ikan yang ditangkap dalam keadaan hidup kemudian dilakukan pemeliharaan. Namun demikian, masyarakat belum memanfaatkan potensi ikan yang ada di Desa Mola Utara kecamatan wangi-wangi selatan di kabupaten wakatobi secara Maksimal. Produksi ikan yang dihasilkan selama ini hanya dijual ke pasar di kecamatan wangi-wangi. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan pengolahan makanan berbahan dasar ikan yang lebih beragam dan produktif. Sejalan dengan program Pemerintah Kabupaten Wakatobi yang bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan, masyarakat perlu dibekali pengetahuan untuk mengolah berbagai jenis olahan makanan berbahan dasar ikan air laut. Menu olahan yang dipraktikkan dalam kegiatan ini antara lain Kakap Merah, Parende Ikan Katamba, Vilet Ikan Putih. Kegiatan ini diharapkan mampu memotivasi semua ibu-ibu PKK dalam mengolah ikan menjadi menu yang beragam untuk pemenuhan gizi bagi anak-anak dan nantinya dapat menjadi life skills bagi masyarakat untuk membuka usaha olahan ikan yang mampu memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat.

**Kata Kunci:** Pengelolaan Ikan, Pendampingn PKK, Desa Mola Utara

## Abstract

North Mola village, which is located in the south fragrant sub-district in Wakatobi district, has a tradition that has been going on for years since the people inhabited the area where the community kept fish around the residents' houses because the residents' houses were above sea water. There are so many wakatobi that many fish are caught alive and then reared. However, the community has not taken full advantage of the potential of fish in North Mola Village, South Wangi-Wangi District, Wakatobi Regency. The production of fish produced so far is only sold to the market in the sub-district of Wangi-wangi. Whereas to further increase the added value of fish production, the community can carry out various kinds of development of fish-based food processing that is more diverse and productive. In line with the Wakatobi Regency Government program which aims to raise public awareness of the importance of fish consumption, the community needs to be equipped with knowledge to process various types of processed foods made from seawater fish. The processed menus practiced in this activity include Red Snapper, Katamba Fish Parende, White Fish Vilet. This activity is expected to be able to motivate all PKK mothers in processing fish into a diverse menu to fulfill nutrition for children and later can become life skills for the community to open a fish processing business that is able to provide additional income for the community.

**Keywords:** Fish Management, PKK Assistance, North Mola Village

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia. Terbentang dari Sabang sampai Merauke, dimana Indonesia memiliki 17.499 pulau besar dan kecil dengan luas wilayah Indonesia sekitar 7,81 juta kilometer persegi (km<sup>2</sup>). Dari total luas wilayah Indonesia tersebut, 3,25 juta km<sup>2</sup> merupakan lautan dan 2,55 juta km<sup>2</sup> adalah Zona Ekonomi Eksklusif. Hanya sekitar 2,01 juta km<sup>2</sup> yang berupa daratan. Berdasarkan Informasi dari Badan Informasi Geospasial (BIG), luas wilayah Indonesia untuk daratan ialah 1.922.570 km<sup>2</sup> dan perairan 3.257.483 km<sup>2</sup>. Bila ditotal, luas Indonesia wilayah Indonesia adalah 5.180.053 km<sup>2</sup>. Sementara, dilansir situs resmi Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi disebutkan, Rujukan Nasional Data Kewilayahan RI menyebutkan luas wilayah Indonesia baik itu darat dan perairan mencapai 8.300.000 km<sup>2</sup>. (Badan Informasi Geospasial 2022)

Konsumsi protein hewani nasional masih sangat rendah dan perlu terus ditingkatkan. Rendahnya konsumsi protein tersebut berpotensi menghambat upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia Indonesia. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang absorpsi proteinnya lebih tinggi dibandingkan dengan produk hewani lain seperti daging sapi dan ayam, sumbangan protein ikan terhadap total protein hewan mencapai 61.1%. "Ikan merupakan salah satu bahan makanan sumber protein hewani yang mudah diterima pada semua golongan masyarakat, dan ketersediaannya sangat melimpah", Sebagai salah satu sumber protein hewani, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh (Omega, yodium, selenium, flourida, zat besi, magnesium, zink, taurin, serta coenzyme Q10). Kandungan omega-3 pada ikan jauh lebih tinggi dibanding sumber protein hewani lain seperti daging sapi dan ayam. (Kemkes 2017)

Unggul Priyadi dan Siti Achiria (2018) dalam jurnalnya yang berjudul pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan siap konsumsi di desa argodadi, sedayu, bantul, d.i.y. menghasilkan kesimpulan bahwa Besarnya potensi sumber daya ikan di Desa Argodadi belum disertai dengan pemanfaatan yang optimal. Produksi ikan yang dihasilkan selama ini hanya dijual ke pasar terdekat. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan menu berbasis ikan. Pelatihan pengolahan ikan dapat memberikan solusi dalam rangka peningkatan keterampilan hidup (life skills) masyarakat dalam rangka meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas walaupun masyarakat itu tidak mengecap pendidikan tetapi mereka dapat dilatih dengan dengan cara memberikan pelatihan dalam pengolahan ikan serta memanfaatkan peluang yang ada pada sistem pengolahan ikan. Sementara itu perlu adanya lembaga penunjang untuk membantu petani ini dalam diversifikasi pengolahannya. Dengan harapan petani Indonesia pada khususnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian Indonesia semakin maju.

Desa Mola Utara adalah salah satu desa yang di kecamatan wangi-wangi selatan yang pada dasarnya karakteristik penduduknya hamper sama dengan

penduduk desa lain di daerah pesisir. Desa Mola urata ini semua penduduknya adalah nelayan dan masyarakatnya memiliki rumah yang di bangun di atas air laut, sehingga semua aktifitas yang terjadi dengan masyarakatnya dilakukan diatas laut dengan menggunakan sampan. Jalan utama di desa mola utara tidak menggunakan kendaraan seperti mobil atau motor tetapi menggunakan sampan sebagai penghubung dan semua aktivitas masyarakatnya lebih senang menggunakan sampan.

Masyarakat Desa Mola Utara ini yang mayoritas nelayan setiap melakukan penangkapan ikan selalu berusaha untuk menangkap ikan menggunakan berbagai macam alat tangkap yang tidak merusak karang kemudian melakukan pemeliharaan atau penangkaran ikan di sekitar rumahnya masing-masing sehingga hamper semua masyarakat memiliki tempat penangkaran ikan. Tujuannya adalah untuk melestarikan alam terutama ekosistem laut yang mana akan memperbaiki habitat dari ikan dan menambah jumlah ikan karena dilakukan penangkaran atau pemeliharaan secara langsung. Namun masyarakat di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi belum memanfaatkan potensi ikan ini secara maksimal. Produksi ikan yang selama ini yang dihasilkan oleh masyarakat selalu di konsumsi langsung atau hanya dijual kepasar yang ada di Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi dan nilai jualnya sangat rendah. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan makanan berbasis ikan air laut. Masyarakat perlu dibekali pengetahuan untuk mengelolah berbagai macam olahan makanan yang berbahan dasar ikan maka dari itu berdasarkan analisis situasi yang ada yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi maka sangat perlu di adakan pelatihan pengelolaan ikan menjadi makanan siap konsumsi yang sangat beragam dan juga produktif.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pendekatan yang dilakukan kepada pihak mitra yaitu masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi adalah dengan melakukan survey dan observasi ke pihak mitra, yaitu Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi. Survey dilakukan beberapa kali dengan tujuan untuk mendapatkan permasalahan inti atau permasalahan utama yang dimiliki oleh pihak Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi. Dengan melakukan survey dan observasi didapatkan bahawa terdapat beberapa permasalahan yang terjadi.

Setelah mengetahui dan mengidentifikasi permasalahan yang ada, baru kemudian tim pelaksana program pengabdian masyarakat melakukan diskusi dengan pihak Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi, dalam hal ini adalah masyarakat nelayan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi, untuk merumuskan solusi yang dari

permasalahan yang ada. Permasalahan utama yang ada pada mitra adalah masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi belum maksimal memanfaatkan potensi ikan yang dimiliki. Sehingga dari diskusi yang telah dilakukan didapatkan bahwa solusi yang akan diberikan adalah dengan memberikan pelatihan yang sesuai dengan kondisi masyarakat nelayan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi.

Metode pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan adalah dengan menggunakan metode pendekatan campuran atau mix method. Metode ini dipakai karena hasil yang diinginkan dari pendekatan ini tidak bisa dijawab secara langsung jika menggunakan pendekatan kualitatif atau kuantitatif saja. Dengan menggunakan metode campuran, pengambilan data yang awalnya hanya bersifat kualitatif diubah menjadi kuantitatif dengan cara mengangkakan hasil yang didapat. Dalam rangka mencapai tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi makanan siap konsumsi ini menggunakan 2 model kegiatan.

Model kegiatan dalam pelatihan antara lain penyuluhan yang dilanjutkan dengan diskusi dan praktik. Kegiatan diskusi melibatkan beberapa pembicara dari berbagai macam latar belakang disiplin ilmu, khususnya yang terkait dengan aspek kandungan gizi dari ikan, aspek ekonomi usaha pengolahan ikan, tata cara pengolahan berbagai varian makanan dari ikan serta cara pemasaran hasil olahan varian makanan dari ikan. Sedangkan untuk kegiatan praktik dilaksanakan dengan mengolah beberapa ikan karang antara lain Ikan Kakap dan Ikan Katamba. Kegiatan praktik didampingi oleh chef profesional yang sudah berpengalaman dengan membuat makanan olahan dari ikan. Pelatihan ini melibatkan masyarakat khususnya istri-istri nelayan Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi sebanyak 40 orang.

## **HASIL PEMBAHASAN**

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh TIM dari Program Studi Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi mendapat respon yang sangat positif dari pemerintah Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi. Hal ini terbukti dengan banyaknya masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi yang berpartisipasi serta menyediakan sarana dan prasarana dalam kegiatan ini Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Masyarakat Desa Mola terutama perangkat desa dan ibu-ibu atau istri nelayan ikut hadir dalam kegiatan ini, respon dari ketua kerukunan ibu ibu nelayan di kecamatan wangi-wangi selatan juga hadir dalam kegiatan ini, sebab kegiatan ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi guna menunjang kegiatan untuk memenuhi dan meningkatkan kebutuhan gizi terutama anak-anak masyarakat di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan

Kabupaten Wakatobi. Pelatihan dalam kegiatan ini dilaksanakan dalam serangkaian kegiatan penyampaian materi, diskusi dan dilanjutkan dengan praktik.

Materi pelatihan disampaikan oleh para pemateri yang kompeten dalam bidangnya. Ada 2 materi yang disampaikan antara lain macam-macam kandungan gizi dari ikan, macam-macam olahan ikan dan aspek ekonomi dari usaha pengolahan ikan. Materi tersebut merupakan pengetahuan dasar yang disampaikan kepada peserta. Sebenarnya terdapat banyak jenis olahan dari ikan seperti olahan ikan menjadi kerupuk ikan, sosis ikan, bakso ikan, ikan pindang dan sebagainya. Namun, dalam pelatihan ini jenis olahan ikan yang dipraktikkan adalah jenis olahan basah antara lain Kakap Merah, Parende Ikan Katamba, Vilet Ikan Putih agar dapat dipraktikkan untuk program peningkatan gizi anak-anak Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi yang menjadi motor penggerak kegiatan oleh Ibu-Ibu Istri nelayan.

Berbagai macam program yang dilakukan oleh pemerintah daerah kabupaten wakatobi Adanya program yang dicetuskan oleh pemerintah agar masyarakat menambahkan menu ikan dalam konsumsi sehari-hari membuat ibu-ibu nelayan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi melalui kegiatan Posyandu Keliling yang menjadi program pemerintah kabupaten wakatobi pada tiap-tiap dusun berusaha untuk menghadirkan menu ikan dalam setiap kegiatan Posyandu. Namun, upaya tersebut tidak terlepas dari adanya kendala yakni terbatasnya varian menu ikan yang diolah. Tim Posyandu pada umumnya hanya mengolah ikan dengan cara digoreng. Pengolahan ikan dengan cara digoreng dapat merusak kandungan gizi dari ikan. Padahal olahan ikan tersebut disajikan untuk anak-anak guna memenuhi kebutuhan gizi mereka. Mengingat kandungan gizi dari ikan sangat lengkap yakni diantaranya protein, lemak, vitamin dan mineral guna menunjang tumbuh kembang anak. Bumbu yang digunakan dalam pengolahan ikan juga perlu diperhatikan, agar selain cita rasa dari ikan dapat bertambah lezat, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan juga mengandung manfaat bagi kesehatan.

Masih adanya pemakaian penyedap rasa yang digunakan oleh masyarakat juga sangat disayangkan. Perlu adanya edukasi dari pihak Pemerintah daerah Wakatobi, dalam hal ini melalui istri para nelayan agar masyarakat sebisa mungkin tidak menambahkan penyedap rasa dalam pembuatan setiap masakan. Gula, garam, dan lada adalah bumbu alami yang dapat digunakan sebagai pengganti penyedap rasa buatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak terbatas hanya dengan memberikan pelatihan kepada peserta dalam hal ini istri nelayan saja. Namun lebih lanjutnya, perlu diadakan pemantauan dan evaluasi sebab pelatihan hanya diberikan kepada peserta yang selanjutnya dari istri nelayan yang akan diajarkan kepada setiap Posyandu di masing-masing. Keberlanjutan kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu mengatasi masalah kurang optimalnya pemanfaatan ikan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi serta kurangnya pengetahuan masyarakat akan

varian menu olahan ikan. Sehingga melalui kegiatan pelatihan pengolahan ikan ini diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi dalam pemanfaatan ikan menjadi olahan menu yang lebih variatif dan produktif.

Gamabr 1 dan 2 : Proses Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Memberikan Pelatihan



## KESIMPULAN

Hasil evaluasi didapatkan setelah proses kegiatan pelaksanaan telah usai. Adapun hasil evaluasi tersebut adalah minimal kedatangan istri-istri nelayan dan Masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi sebanyak 95 persen. Keberhasilan kegiatan dari segi peserta adalah diharapkan jumlah peserta yang hadir melebihi dari target yang dicanangkan. Selain itu, pada tahap keberlanjutan diharapkan bahwa setelah kegiatan selesai, bahwa kegiatan seperti ini dapat dilakukan oleh pihak mitra secara mandiri. Banyaknya sumber ikan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi belum dikelola secara optimal hanya di dijual atau di konsumsi langsung. Melalui program pengabdian masyarakat ini diharapkan :

1. Menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat khususnya istri para nelayan dan pengurus Posyandu keliling dalam mengolah ikan menjadi menu yang variatif untuk pemenuhan gizi bagi anak-anak Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi.
2. Sumber daya ikan di Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi dapat diproduktifkan dengan mengolahnya menjadi berbagai macam jenis olahan ikan yang dapat menjadi life skills bagi masyarakat
3. Menjadi referensi bagi masyarakat Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi dalam membentuk kegiatan usaha olahan ikan yang nantinya mampu memberikan tambahan penghasilan. Sehingga untuk

menunjang hal tersebut dibutuhkan program kegiatan lanjutan yakni terkait dengan teknik pemasaran hasil olahan ikan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana kegiatan mengucapkan terima kasih kepada pihak TIM dari Program Studi Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi yang telah banyak memberikan dukungan dan support atas terlaksananya kegiatan ini. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada pihak mitra, Pemerintahan Desa Mola Utara Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi yang telah ikut berpartisipasi baik itu Istri Para Nelayan maupun seluruh Nelayan yang terlibat baik secara langsung maupun tidak pada kegiatan pengabdian ini.

### PUSTAKA

- Unggul Priyadi dan Siti Achiria (2018). PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN MENJADI MAKANAN SIAP KONSUMSI DI DESA ARGODADI, SEDAYU, BANTUL, D.I.Y.. Prosiding Seminar Nasional seri 8 “Mewujudkan Masyarakat Madani dan Lestari” Yogyakarta, 27 September 2018 Diseminasi Hasil-Hasil Pengabdian hal 272 - 277
- Kemkes. (2017, May monday, 15). <https://kesmas.kemkes.go.id> Diakses Februari Sunday, 2022, dari <https://kesmas.kemkes.go.id:https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/051513-penuhi-gizi-kita-dengan-konsumsi-ikan>
- Badan Informasi Geospasial. (2017, May monday, 15). <https://www.kelaspintar.id> Diakses Februari Sunday, 2022, dari <https://www.kelaspintar.id/blog/tak-berkategori/daratan-dan-lautan-berapa-luas-wilayah-indonesia-14400/>