

AGROINDUSTRI PENGOLAHAN IKAN BELUT MENJADI BAKSO BELUT DAN BROWNIES BELUT DI DESA PUUHOPA KECAMATAN PURIALA KABUPATEN KONAWE

Milawati Saranani, Sarty Syarbiah, Ulyasniati, Lukman Sukawati

Program Studi Agribisnis FAPERTA Universitas Lakidende
*milasaranani76@gmail.com, sarty_syarbiah@gmail.com,
ulyasniati8@gmail.com, Lukmansukawati01@gmail.com*

Abstract

Community service activities can take the form of non-formal education in which a team of lecturers and students is delegated as the executor of the activity. The types of community service programs include structuring training on processing eel raw materials into meatball and brownie products. The target of this community service activity is the Srikandi MSME group which consists of 10 housewives and is located in Puuhopa Village, Puriala District, Konawe Regency. The purpose of this activity is to provide knowledge about agroindustry and diversification/diversification of the processing of eel fish into eel meatballs and eel browies, and provide training on the application of techniques or methods that can be used in making local food snacks made from eel fish. The benefits that can be obtained through this service are in the context of increasing human resources (HR) through increasing skills and understanding in processing eel raw materials which are potential products in the village.

Keywords: Agroindustry, Processing, Eel.

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat bisa berbentuk pendidikan nonformal dimana mendelegasikan tim dosen dan mahasiswa sebagai pelaksana kegiatan. Jenis-jenis program pengabdian dalam masyarakat ini meliputi penataan pelatihan pengolahan bahan baku ikan belut menjadi produk bakso dan brownie. Sasaran Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yaitu kelompok UMKM Srikandi yang beranggotakan 10 orang ibu-ibu rumah tangga maupun berlokasi di Desa Puuhopa Kecamatan Puriala Kabupaten Konawe. Tujuan dari kegiatan ini ialah pemberian pengetahuan mengenai agroindustri dan diversifikasi/penganekaragaman pengolahan Ikan Belut menjadi Bakso Belut dan Browies Belut, dan memberikan pelatihan penerapan teknik ataupun metode yang bisa digunakan pada pembuatan jajanan pangan lokal berbahan baku ikan belut. Manfaat yang dapat diperoleh melalui pengabdian ini adalah dalam rangka peningkatan sumerdaya manusia (SDM) melalui peningkatan keterampilan dan pemahaman dalam mengolah bahan baku ikan belut yang merupakan produk potensial yang ada di desa tersebut.

Kata kunci: Agroindustri, Pengolahan, Ikan Belut.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara maritim dengan tiga perempat daerahnya berupa laut yang memiliki pasokan ikan yang banyak. Secara konsisten tingkatan pemanfaatan pangan hewani masyarakat Indonesia sebagian besar (hampir

setengah) disumbangkan oleh hasil perikanan (Dewan Ketahanan Pangan, 2006). Ikan merupakan sumber makanan makhluk yang memiliki manfaat, antara lain memiliki total zat asam amino fundamental, zat lemak tak jenuh yang dibutuhkan tubuh, zat gizi

dan mineral yang cukup, serta daya konsumsi yang tinggi. Meskipun banyak kandungan gizi yang didapat saat mengkonsumsi ikan, namun tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk olahan ikan masih cukup rendah. Hal tersebut karena olahan ikan dirasa cenderung monoton bagi sebagian masyarakat sehingga tidak banyak yang membeli maupun mengonsumsi ikan.

Salah satu zat gizi yang penting namun masih dikonsumsi pada jumlah yang kurang gar sebagian besar orang adalah protein. Protein berfungsi yang khas yang tidak tergantikan zat gizi lainnya, adalah pemeliharaan sel-sel maupun jaringan hidup. Selain itu protein juga berfungsi untuk membentuk ikatan-ikatan esensial tubuh, pengatur keseimbangan air, menjaga netralitasi tubuh, membentuk antibodi, mengangkut zat-zat gizi, maupun sumber energi (Almatsier, 2004). Protein dapat diperoleh dari pangan hewani maupun nabati. Protein hewani lebih dianjurkan dibandingkan protein nabati. Hal tersebut dikarenakan protein hewani mengandung asam-asam amino esensial yang kompleks maupun lebih banyak yang sangat dibutuhkan manusia jika dibandingkan dengan protein nabati (Winarno 1997).

Menurut Muchtadi (2010), protein hewani umumnya mempunyai zat korosif amino memadai dan daya serap yang besar. Terlebih lagi, protein hewani memiliki nilai alami yang lebih disukai daripada protein nabati. Siagian (2008) mengungkapkan bahwa pemanfaatan protein makhluk hidup di Indonesia cukup rendah, adalah 4,7 g/orang/hari. Pemanfaatan bersumber dari tujuan 6 g/orang/hari. Konsumsi protein hewani di Malaysia, Thailand, maupun Filipina, rata-rata 10 g/orang/hari. Salah satu makanan sumber protein yaitu belut.

Belut (*Monopterus albus* *Zuiew*) yaitu sejenis ikan air tawar yang kemampuannya belum sepenuhnya bermanfaat hingga saat ini. Belut merupakan salah satu jenis ikan yang umumnya mengandung protein yang positif. Kandungan mineral yaitu kalsium dalam belut lebih air dibandingkan sejenis ikan lainnya (Persagi, 2009).



Gambar 1. Ikan Belut

Belut Sawah yaitu sejenis ikan air tawar dari famili Synbranchidae maupun termasuk ordo Synbranchordae, adalah sejenis ikan yang tidak bersirip ataupun anggota tubuhnya sebagai alat gerak (Satwono, 2003). Berikut nama Ikan belut menurut ilmu Taksonomi :

Kingdom : *Animalia*
Phylum : *Chordata*
Kelas : *Pisces*
Sub kelas : *Teleostei*
Ordo : *Synbranchoidae*
Famili : *Synbranchidae*
Genus : *Monopterus*
Species : *Monopterus albus*
Sinonim : *Fluta alba (Zuiew)*,
Monopterus javanensi

Belut sebagai salah satu komoditas perikanan sangat baik untuk kesehatan. Bagaimanapun, keadaan belut yang terlihat seperti ular menjadi kendala mengapa belut belum begitu banyak dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya sebagai makanan. Studi ini berencana untuk membentuk cita rasa dalam perakitan boneka belut, untuk menentukan kecenderungan spesialis untuk boneka belut di berbagai jenis pertunjukan, dan untuk

mengembangkan pengembangan produk perikanan.

Salah satu alternatif yang dianggap efektif adalah karagaman pangan. Upaya perluasan pangan dapat dilakukan dengan cara mencari bahan makanan baru atau memilih bahan makanan yang sudah ada dengan kandungan gizi yang tinggi, kemudian diolah menjadi bahan makanan olahan yang berbeda. Di antara bahan makanan yang selama ini ada, sumber makanan yang mengandung kalsium dan protein cukup baik adalah belut. Penelitian tentang pengolahan belut telah dilakukan sebelumnya seperti penelitian Dewi (2002) menjadi sosis, dan Sulistyari (2007) menjadi produk keripik.

Pembuatan belut menjadi bakso merupakan alternatif lain yang dapat dilakukan untuk menambah keanekaragaman produk dan meningkatkan daya tarik untuk mengkonsumsi belut. Menurut Wibowo (2006), bakso merupakan produk yang banyak dikonsumsi orang, mulai dari anak-anak, dewasa, hingga manula. Bakso yaitu produk dari daging yang dilembutkan, berbentuk bulatan, selanjutnya direbus (Tarwotjo *et al.* 1971). Bakso yang beredar di pasaran meliputi bakso sapi, bakso udang maupun bakso ayam. Meskipun bakso ikan juga sudah banyak beredar di masyarakat, tapi masih jarang bakso yang memanfaatkan belut sebagai bahan utamanya. Selain bakso belut bentuk difersifikasi bahan baku ikan belut juga dapat diolah menjadi produk brownies. Brownies adalah sejenis kue keluarga yang berwarna coklat maupun tidak tumbuh, akan tetapi memiliki permukaan bagian basah (lembab), bagian atas brownies memiliki permukaan yang kering, berasa manis dan berbau coklat (Mulyati, 2015). Brownies dibedakan menjadi dua

macam, meliputi brownies kukus maupun brownies oven (Sulistyo, 2006)..

Melalui pengabdian pada masyarakat solusi yang perlu digunakan dalam menyelesaikan masalah itu melalui adanya pengembangan produk inovasi yang menarik dan bergizi.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan agar:

a. Memberikan pengetahuan mengenai agroindustri maupun diversifikasi/penganekaragaman pengolahan Ikan Belut menjadi Bakso Belut dan Brownies Belut, dengan cita rasa khas pangan lokal dari Kabupaten Konawe.

Memberikan pelatihan penerapan teknik ataupun metode yang bisa dipakai dalam pembuatan makanan pangan daerah berbahan baku ikan belut kepada kelompok UMKM Srikandi.

METODE

Berdasarkan uraian tersebut, maupun hasil diskusi dengan mitra, sehingga utama permasalahan yang harus diselesaikan dengan mitra home industri UMKM Srikandi adalah proses pembuatan produk olahan ikan belut.

A. Tahap 1, Bidang Produksi yaitu :

1. menyiapkan materi pelatihan dengan tim pengabdian dari survey awal yang dilakukan kepada mitra terhadap bagaimana proses produksi yang akan dilakukan bersama mitra.
2. melakukan diskusi mengenai kebutuhan mitra pada pelaksanaan proses produksi bakso belut dan brownies belut.

B. Tahap 2, Bidang Manajemen yang digunakan yaitu :

1. menyampaikan materi pengetahuan maupun menambah wawasan kepada mitra mengenai agroindustri pengolahan sehingga tercipta suatu produk yang layak konsumsi dan dapat menjadi peluang usaha atau bisnis
2. proses pelatihan pengolahan ikan belut menjadi bakso belut dan brownies belut melalui pemberian materi dan demo serta diskusi dengan mitra
3. Pendampingan manajemen usaha sampai dengan pembuatan kemasan maupun labeling

C. Metode Kegiatan yang Digunakan

Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, sehingga terdapat langkah-langkah meliputi:

1. Menghubungi Kepala Desa Puuhopa untuk mendiskusikan topik yang hendak diabdikan adalah Agroindustri Pengolahan Ikan Belut Menjadi Bakso Belut Dan Brownies Belut dan mencari data kelompok UMKM sebagai calon peserta pelatihan
2. Menyelenggarakan pelatihan, dengan materi:
 - a. Kewirausahaan
 - b. Menemukan Peluang Usaha berbasis komoditas potensial (ikan belut)
 - c. Manajemen usaha

d. Peningkatan

keterampilan, berupa pelatihan pembuatan produk yaitu bakso maupun brownies dari ikan belut.

D. Keterlibatan Mitra

Tindakan ini tidak pernah bisa dibayangkan tanpa keterlibatan dari beberapa pihak yang berbeda. Untuk itu Desa Puuhopa Kecamatan Puriala Kabupaten Konawe sebagai pihak yang memiliki wilayah dimana akan dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat meupun UMKM Srikandi sebagai mitra pada kegiatan pengabdian maupun menawarkan bantuan dalam aksi ini dengan memberikan tempat persiapan. Dipercaya melalui program pemda ini dapat menambah bisnis terkhusus untuk ibu-ibu rumah tangga anggota UMKM Srikandi tersebut

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan belut ini mendapatkan banyak dukungan dari kelompok UMKM setempat, mulai dari kesiapan hingga eksekusi. Karena aksi ini begitu bernilai baik secara riil ataupun finansial, oleh para ibu-ibu dari kelompok UMKM Srikandi, materi dari gerakan ini dimanfaatkan secara ekonomis. Dampak dari gerakan ini ternyata mampu memperluas imajinasi para ibu-ibu gerombolan UMKM Srikandi tentang ragam barang belut yang digarap dan sekaligus menggugah jiwa kepeloporan, selain itu para ibu gerombolan UMKM Srikandi merasa

lebih awas dan lebih lihai dalam makan makanan mengingat hasil perikanan yang tidak mahal namun padat maupun aman untuk kesehatan.



Gambar 2. Pembukaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan pengetahuan tentang agroindustri maupun diversifikasi/penganekaragaman pengolahan Ikan Belut menjadi Bakso Belut dan Brownies Belut, dan pemberian pelatihan penerapan teknik ataupun metode yang biasa dipakai saat pembuatan jajanan pangan lokal berbahan baku ikan belut. Pada tahap awal kegiatan para pengabdian mengenalkan ataupun menyampaikan pengetahuan maupun keterampilan tambahan untuk masyarakat mengenai teknologi pengolahan ikan belut menjadi bakso maupun brownies sehingga masyarakat bisa meningkatkan industrinya maupun mengembangkan nilai ekonomis dari ikan belut melalui pemberian penyuluhan mengenai manfaat dari ikan belut disertai dengan pelatihan maupun praktik membuat bakso dan brownies.



Gambar 3. Proses Pembuatan Bakso Belut dan Brownies Belut

Pelatihan ini mendapatkan respon positif dari warga terkhusus Kelompok UMKM Srikandi. Hal tersebut bias dijumpai dari tingginya partisipasi peserta dengan mengajukan berbagai pertanyaan, baik tentang proses pengolahan ikan belut maupun diversifikasi produk olahan ikan belut yang diolah menjadi bakso maupun brownies sehingga terdapat diskusi dua arah yang aktif. Hal tersebut dapat menabuh wawasan peserta maupun diharapkan bisa disalurkan kepada seluruh masyarakat disekitarnya.



Gambar 4. Peserta Pelatihan Pengolahan Ikan Belut menjadi Bakso dan Brownies

Tanggapan dari warga Parauna sebagai anggota pelatihan sangat baik. Anggota pelatihan begitu energik dalam mengikuti gerakan ini, yang ditunjukkan dengan terdapatnya ibu-ibu peserta yang berminat untuk meluangkan waktu mengerjakan/memamerkan barang-barang yang ditangani pada acara tersebut. Mereka juga berlatih langsung memperhatikan arahan dari guru persiapan untuk langsung menangani belut hingga menjadi sebuah barang. Cukup menggembirakan, para ibu-ibu gerombolan UMKM SRIKANDI di lingkungan itu setelah diberi materi persiapan dan bimbingan, reaksi pemanfaatan ikan semakin meluas. Dari perpaduan tersebut menghasilkan olahan bakso maupun brownies yang enak dan bergizi tinggi, sehat, serta

memberikan nilai tambah.



Gambar 5. Bakso Belut



Gambar 6. Brownies Belut

Masyarakat yang mengikuti pelatihan pengolahan belut menjadi bakso dan brownies dapat memahami tahapan produksi yang baik agar menghasilkan produk dengan mutu yang konsisten. Peserta pelatihan menerima modul yang sekaligus merupakan SOP pengolahan belut menjadi bakso dan brownies. Selama kegiatan peserta mengikuti dengan antusias, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar. Masyarakat menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan telah memberi pengetahuan yang sangat berguna. Dengan adanya pelatihan ini peserta mendapat pemahaman dan keterampilan untuk mengolah ikan belut menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih dibandingkan dengan ikan belut segar.

SIMPULAN

Berdasarkan pelatihan maupun penyuluhan dalam program pengabdian

pada masyarakat dengan tema “Agroindustri Pengolahan Ikan Belut Menjadi Bakso Belut dan Brownies Belut di Desa Puuhopa Kecamatan Puriala Kabupaten Konawe” bisa disimpulkan yaitu :

- a. Ibu-ibu Kelompok UMKM Srikandi sebagai peserta pelatihan maupun penyuluhan untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat bias berpartisipasi dengan baik maupun begitu antusias sehingga dapat menguasai materi ataupun teknologinya dengan baik.
- b. Hasil olahan ikan belut dalam bentuk Bakso belut dan brownies belut bisa dikembangkan dengan baik sehingga bisa dijadikan bahan untuk motivasi masyarakat agar gemar memakan ikan dan pembuatan olahan ikan belut dapat dibuat dengan mudah karena bahan bakunya mudah didapatkan dan murah harganya.

Agar pemenuhan kebutuhan protein hewani diperlukan terdapat program pelatihan maupun penyuluhan mengenai aneka olahan dengan bahan dasar ikan dari banyaknya jenis ikan, baik ikan air tawar, air laut, ataupun air payau sehingga bisa memotivasi masyarakat suka memakan ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Supriatna, 2014. *Mengenal Ikan Belut*.
<https://www.lalaukan.com/2014/04/mengenal-ikan-belut.html>
(Diakses Tanggal 5 April 2022).
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Dewan Ketahanan Pangan. (2006). *Kebijakan Umum Ketahanan Pangan 2006-2009*. Dewan Ketahanan Pangan RI. Jakarta.
- FEB Unpas, 2018. *Pengabdian pada Masyarakat*.
https://feb.unpas.ac.id/fe_app/index.php?TF4HWFNTSlouNTFsJyorKicnZS0pEj4_PXc8PmkFMzk_ODg_NTwwfzAABgJEKAcUEQgYCgcMGg (Diakses Tanggal 5 April 2022)
- Indriani, 2006. *Peanut Brownies*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama Ismayani
- Muchtadi, M.S. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. ALFABETA. CV.
- Mulyati. 2015. *Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (Colocasia gigantean Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Lemak yang Berbeda*. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Siagian, 2008. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta. Bumi Aksara
- Sulistyo, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarwotjo, L 5., S. Hartini, S. Soekirman dan Sumartono. 1971. *Komposisi tiga jenis . bakso di Jakarta*. Akademi Gizi. Jakarta.
- Tribubbewswiki.com, 2021. *Bakso*.
<https://www.tribunnewswiki.com/2021/03/08/bakso-kuliner-indonesia> (Diakses Tanggal 5 April 2022).
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeni, 2006. *Variasi Brownies Kukus & Panggang*. Jakarta : Kawan Pustaka.