

Increasing competitiveness of fishery products in supporting the achievement of village SDGSs through participatory and innovative programs in Bone Pantai district, Bone Bolango regency

Peningkatan daya saing produk hasil perikanan dalam menunjang pencapaian SDGs desa melalui program partisipatif dan inovatif di Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango

Erlansyah^{1*}, Emiliyan Mamuki¹, Mukhlisnah Djalil¹, Rustam Anwar²

¹Prodi Sosial Ekonomi Perikanan, Fakultas Maritim, Perikanan dan Kehutanan, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo

²Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo

ARTICLE INFO

Keywords:

Tihu village; odeng; fishery product processing

How to cite:

Erlansyah, Mamuki, E., Djalil, M., & Anwar, R. (2021). Increasing the competitiveness of fishery products in supporting the achievement of village SDGs through participatory and innovative programs in Bone Pantai District, Bone Bolango Regency. *Fisheries and Society*, 1(6), 163-167

Received: 2021-11-23

Accepted: 2021-12-20

ABSTRACT

Tihu Village, located in Bone Pantai district, is one of the coastal villages of Tomini Bay where Tihu village is a village that has abundant fishery potential, but has not been utilized optimally. Through community service programs, community empowerment is carried out, especially mothers to utilize fish potential for into processed products that can support the welfare of the community. The purpose of this activity is to provide training to mothers with participatory learning techniques and direct practical assistance in the field. The method applied in the implementation of service activities in Tihu Village is through training methods with participatory learning techniques and direct practice of processing fish into odeng or Korean fish cake. The output of this activity is the creation of processed fish products in the form of odeng or Korean fish cake. The long-term target is that processed fish products can be an alternative source of livelihood that can improve the community's economy.

This journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International



PENDAHULUAN

Kabupaten Bone Bolango yang mempunyai garis pantai kurang lebih mencapai 75 km² tentunya mempunyai potensi kelautan yang sangat besar, hal ini ditunjang oleh program unggulan Provinsi maupun Kabupaten. Posisi daerah selatan Kabupaten Bone Bolango yang berbatasan langsung dengan Teluk Tomini, yang sudah terkenal mempunyai potensi yang belum dikelola secara optimal masih memerlukan perhatian pemerintah serta investor yang serius menanganinya. Kabupaten Bone Bolango khususnya Kecamatan yang ada di Bone Pesisir menyimpan potensi sumberdaya kelautan yang besar dan cukup menjanjikan untuk dikelola dan dimanfaatkan, seperti di Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango.

*Email Korespondensi: erlansyah335@gmail.com

Kecamatan Bonepantai merupakan wilayah pesisir yang sistemnya perlu dikelola dengan baik sebagai upaya untuk mempertahankan keberlanjutan sumberdaya yang dimilikinya, terutama sumberdaya perikanan. Mengingat masyarakat nelayan yang ada di Bonepantai bergantung pada sumberdaya pesisir khususnya ikan, maka dianggap perlu untuk melihat sejauh mana kondisi keberlanjutan sistem perikanan di kawasan ini (Djau dan Achmad, 2014). Wilayah ini memiliki potensi sumberdaya perikanan yang meliputi ikan pelagis, demersal, kerang-kerangan dan rumput laut. Beberapa sumberdaya tersebut merupakan sumberdaya ekonomis penting yang potensial mendatangkan devisa. Bonepantai selain memiliki potensi sumberdaya perikanan juga memiliki wisata alam di Desa Tihu yang sangat menarik untuk dikunjungi, para wisatawan lokal dari berbagai desa hingga luar daerah berlomba-lomba meyakinkan langsung keindahan wisata alam tersebut.

Desa Tihu merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah pesisir Teluk Tomini. Secara administrasi desa ini termasuk dalam Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo. Teluk Tomini merupakan salah satu teluk di Pulau Sulawesi dan merupakan teluk terbesar di Indonesia. Dengan kondisi wilayah yang berbatasan langsung dengan wilayah pesisir dan laut ini menyebabkan Provinsi Gorontalo memiliki potensi sumberdaya pesisir dan laut terutama sumberdaya perikanan. Potensi ini tentu dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pembangunan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat dimasa kini dan dimasa yang akan datang (Aneta dan Sahami, 2021).

Masih banyak tantangan-tantangan di bawah pelaksanaan SDGs. Berdasarkan catatan yang ada, untuk Indonesia garis kemiskinan masih disekitar 11%, dan sudah mencapai penurunan angka kemiskinan dari angka sekitar 15% di 20-30 tahun lalu dan menjadi 11,7% saat ini. Dengan rekam jejak yang baik dalam pelaksanaan SDGs di bidang pembangunan berkelanjutan, maka Indonesia dapat memobilisasi kerjasama dengan mitra-mitranya dan memberikan hasil positif di semua wilayah Indonesia pada tahun 2030 mendatang (Kurtubi, 2018).

Pembangunan berkelanjutan atau Sustainable Development Goals (SDGs) yang dideklarasikan pada tahun 2015 merupakan kelanjutan dari Millennial Development Goals (MDGs), yakni pembangunan yang menjaga keberlangsungan kesejahteraan ekonomi masyarakat, kehidupan sosial, kualitas lingkungan hidup, serta menjamin terlaksananya tata kelola yang menjaga peningkatan kualitas hidup dari satu generasi ke generasi berikutnya (Alisjahbana & Murniningtyas, 2018). Menurut Kementerian PPN (2020) SDGs merupakan kesepakatan bersama baik global maupun nasional demi tercapainya kesejahteraan masyarakat yang mencakup 17 tujuan, yaitu: 1. Tanpa kemiskinan, 2. Tanpa kelaparan, 3. Kehidupan sehat dan sejahtera, 4. Pendidikan berkualitas, 5. Kesetaraan gender, 6. Air bersih dan sanitasi layak, 7. Energi bersih dan terjangkau, 8. Pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, 9. Industri inovasi dan infrastruktur, 10. Berkurangnya kesenjangan, 11. Kota dan permukiman yang berkelanjutan, 12. Konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, 13. Penanganan perubahan iklim, 14. Ekosistem lautan, 15. Ekosistem daratan, 16. Perdamaian, keadilan dan kelembagaan yang tangguh, dan 17. Kemitraan untuk mencapai tujuan. Berdasarkan aspek kewilayahan yang 91% merupakan wilayah Desa, maka SDGs Desa diundangkan lewat Peraturan Presiden Nomor 59 tahun 2020. Sedangkan (Reza, 2021), menyebutkan bahwa Kemendes PDTT telah menambahkan satu aspek dalam SDGs, yaitu kelembagaan Desa yang dinamis dan budaya Desa adaptif.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian oleh mahasiswa KKN di Desa Tihu Kecamatan Bone Pantai dilaksanakan di lingkungan desa dengan melibatkan 11 (sebelas) orang mahasiswa UNGO yang berasal dari berbagai Program Studi di lingkungan UNUGO. Waktu pelaksanaan berlangsung selama 60 hari, terhitung mulai 4 Oktober - 4 Desember 2021. Metode pelatihan dengan teknik pembelajaran partisipatif dan praktek langsung pengolahan ikan menjadi odeng atau korean fish cake. Berbagai metode pendekatan yang dilakukan tersebut terjabarkan dalam setiap tahap kegiatan pengabdian yang meliputi:

- a. Pengenalan dan observasi lapangan
- b. Assesmen kebutuhan masyarakat
- c. Penyampaian dan analisis hasil assesmen kepada pemerintah desa
- d. Penyusunan dan pemaparan rencana program KKN
- e. Pelaksanaan program kerja yang meliputi: pengenalan bahan baku yang hemat, mudah ditemukan dan berkualitas, teknik pengolahan produk perikanan yang viral, teknik pengepakan atau packaging yang menarik, serta teknik pemasaran, dan
- f. Evaluasi hasil pelaksanaan program

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan

Kegiatan pengabdian ini pada dasarnya untuk memberdayakan ibu-ibu agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan yang mereka miliki yaitu ikan. Ikan tuna memiliki nilai ekonomis relatif tinggi, tetapi jika sudah

diolah tentu saja nilai ekonomisnya akan meningkat. Tahapan awal kegiatan pengabdian ini melalui pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan bagi kesehatan, potensi pengolahan ikan menjadi odeng, dan teknik pengolahan ikan.

Pemberian materi dilakukan sebelum dilakukan praktek dengan menggunakan metode ceramah yang dilakukan dengan cara santai dan komunikatif. Pada saat pemberian materi telah dilakukan pengecekan pengetahuan peserta tentang pengolahan ikan. Ternyata semua peserta belum mengetahui teknik pengolahan ikan menjadi produk odeng atau korean fish cake. Selama ini pengetahuan tentang pengolahan ikan masih berupa pengetahuan yang mereka peroleh secara turun temurun seperti bakar, goreng, tumis, dan woku.

Pemberian materi oleh narasumber mengenai pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pemanfaatan ikan menjadi produk olahan odeng atau korean fish cake, sehingga dapat menjadi produk olahan yang enak dan bergizi tinggi yang disukai oleh masyarakat serta dapat menjadi alternatif untuk menghasilkan nilai ekonomis. Untuk merespon keingintahuan para peserta, maka narasumber memberikan penjelasan tentang teknik pembuatannya sehingga peserta dapat cepat memahami dan akan membuatnya sendiri.



Gambar 1. Kegiatan edukasi dan sosialisasi pembuatan odeng atau korean fish cake

2. Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan

Ikan merupakan bahan pangan yang sangat baik dan potensial untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Ikan mengandung omega 3 yang berfungsi untuk pertumbuhan otak manusia. Protein yang dihasilkan dari ikan merupakan salah satu faktor penting bagi kesehatan tubuh manusia. Selain dalam bentuk daging ikan yang langsung dapat dikonsumsi, daging ikan juga dapat diolah menjadi odeng yang disebut korean fish cake. Korean fish cake merupakan hasil olahan yang cukup digemari yang saat ini tengah dikembangkan oleh masyarakat perikanan. Mengingat masyarakat umumnya menyukai makanan yang praktis dan cepat saji. Keberagaman produk hasil olahan perikanan menjadikan konsumsi ikan di masyarakat menjadi semakin meningkat (Adawyah, 2011).



Gambar 2. Proses pembuatan odeng atau korean fish cake

3. Karakteristik Produk

Bahan baku untuk membuat odeng atau korean fish cake berupa fillet ikan. Ikan yang baik untuk bahan baku pembuatan odeng atau korean fish cake sebaiknya memiliki tekstur daging yang kenyal dan berwarna putih. Untuk menjaga kestabilan rasa dan tidak cepat busuk, harus menggunakan bahan baku yang segar serta bahan-bahan pembantu yang berkualitas, diolah dengan higienis serta formulasi yang standar. Setiap periode tertentu sebaiknya perlu dilakukan uji laboratorium, untuk lebih meyakinkan kualitas mutu produk. Standar mutu yang bagus yaitu: elastisitas berkisar

antara 26,73% - 65,66%, kadar abu antara 0,44% – 0,69%, kadar protein antara 10,44% - 16,40%, dan kadar lemak antara 0,09% - 0,55% (Juliana dan Koniyo, 2017).

4. Karakteristik Bahan

Bahan baku dalam pembuatan odeng atau korean fish cake adalah filet ikan. Dalam pemilihan bahan baku filet, dapat dibuat dari beberapa jenis ikan, namun jenis ikan yang lebih baik digunakan ialah ikan tuna dan jenis ikan lainnya. Ikan tuna merupakan ikan yang sangat digemari oleh konsumen. Tingginya protein dan kuantitas dari ikan tuna menjadikan suatu tantangan dalam mengembangkan potensi ikan tuna. Pemilihan bahan baku dengan menggunakan ikan tuna merupakan salah satu pemilihan yang tepat. Dikatakan demikian karena melihat harga jual produk segar ikan tuna dan ketersediaan bahan baku yang baik. Dengan karakteristik bahan baku yang mudah rusak (busuk) dibutuhkan teknologi pengolahan yang tepat. Salah satu upaya untuk hal tersebut ialah dengan pengolahan ikan menjadi odeng atau korean fish cake. Dimana dengan pengolahan ikan menjadi odeng atau korean fish cake dapat meningkatkan nilai jual ikan tersebut, dan dapat memperpanjang umur simpan ikan. Adanya alternatif pengolahan ikan tuna menjadi odeng atau korean fish cake tentunya dapat meningkatkan harga jual dari ikan tuna sendiri. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat adonan odeng atau korean fish cake, antara lain ikan tuna atau ikan tenggiri, tepung tapioka, dan telur untuk bahan pengikat. Sedangkan untuk bumbu yaitu garam, bawang putih, kaldu bubuk, dan lada bubuk. Bahan lain yang digunakan dalam proses pemasakan/penggorengan yaitu minyak goreng.

5. Pemanfaatan Produk

Produk olahan perikanan menjadi odeng atau korean fish cake merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan. Biasanya olahan perikanan menjadi odeng atau korean fish cake dimanfaatkan sebagai makanan penunjang atau pelengkap dari makanan pokok. Hasil olahan ini merupakan makanan yang praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi menyebabkan produk olahan ini banyak digemari baik dari anak kecil hingga orang dewasa. Selain itu, produk ini sifatnya gurih sehingga dapat membantu menambah nafsu makan, dengan bentuk yang menarik sehingga produk ini dapat digemari oleh konsumen untuk membelinya.



Gambar 3. Odeng atau korean fish cake

6. Proses Produksi

Proses produksi pembuatan olahan berbahan baku ikan menjadi odeng atau korean fish cake dimulai dari penerimaan bahan baku berupa fillet ikan yang masih segar, kemudian dilanjutkan dengan proses penggilingan fillet ikan sampai halus, pengadukan adonan dengan penambahan bahan baku lainnya, pemasakan, pencetakan menggunakan tangan dan sendok, penggorengan, penirisan, setelah itu odeng atau korean fish cake tersebut tusuk dengan lidi seperti pembuatan sate.

7. Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

Beberapa faktor yang mendukung terselenggaranya kegiatan KKN-PAR yaitu pada masyarakat ini adalah besarnya minat dan antusias peserta selama kegiatan dibuktikan dengan banyaknya peserta yang hadir, sehingga kegiatan tersebut berlangsung dengan lancar dan efektif. Sedangkan faktor penghambatnya adalah keterbatasan waktu, sarana dan prasarana, sehingga diperlukan koordinasi lebih lanjut dengan pemerintah Desa dan masyarakat di Desa Tihu agar kegiatan berikutnya dapat berlangsung lebih baik lagi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan KKN-PAR dapat disimpulkan bahwa:

-
1. Kegiatan KKN-PAR telah mampu menciptakan kerjasama yang baik antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat.
 2. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi odeng atau korean fish cake yang enak dan higienis. serta dimungkinkan peserta dapat membuat sendiri produk olahan dirumah.
 3. Kegiatan yang telah dilakukan mampu memotivasi masyarakat untuk lebih mandiri agar dapat membuka usaha guna untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Tihu dan masyarakat Desa Tihu Kecamatan Bone Pantai yang telah bersedia menerima kedatangan kami dan dukungan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

REFERENSI

- Adawyah, R. (2011). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. 160 hlm.
- Alisjahbana, Armida Salsiah Murniningtyas, E. (2018). *Tujuan Pembangunan Berkelanjutan di Indonesia: Vol. III (Issue 2)*.
- Aneta, A dan Sahami, F. M. 2021. Pelatihan Pengolahan Ikan Malalugis (*Decapterus macarellus*) Kepada Ibu-Ibu Pkk Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. LP2M Universitas Hasanuddin.
- Badan pusat statistik kabupaten Bone Bolango. (2019). *Kecamatan Bonepantai Dalam Angka*. BPS Bone Bolango 51 hlm.
- Badan pusat statistik kabupaten Bone Bolango. (2020). *Kecamatan Kabila Bone Dalam Angka*. BPS Bone Bolango 148 hlm.
- Djau, M.S & Achmad, D.S. (2014). *Analisis Ruang Ekologis Sistem Perikanan Berkelanjutan Desa Oluhuta Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango*. *Jurnal Akademika* (3) 5-8.
- Juliana dan Koniyo, Y. 2017. *Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Pesisir (Pe2p) Melalui Diversifikasi Pengolahan Produk Perikanan di Desa Iloheluma Kabupaten Gorontalo Utara*. Laporan akhir penelitian dan pengabdian masyarakat. Gorontalo 36 hlm.
- Kementerian PPN. (2020). *Pedoman Teknis Penyusunan Rencana Aksi - Edisi II Tujuan Pembangunan Berkelanjutan/Sustainable Development Goals (TPB/SDGs)*. Jakarta: Kementerian PPN.
- Kurtubi, A.D. (2018). *Sustanaible Goals (SDGs) dan Pembangunan Kesejahteraan Sosial*. <https://www.riau.go.id/home/skpd/1970/01/01/3740-sustainable-development-goals-sdgs-dan-pembangunan-kesejahteraan-sosial-oleh-dodi>.