

PENDAMPINGAN MASYARAKAT LOKAL DALAM PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO BERBAHAN BAKU SAGU DAN IKAN GASTOR

Nina Maksimiliana Ginting¹, Abdul Rizal², Adrianus³, Yus Witdarko⁴, Mega Ayu Yusuf⁵,
Wa Ode Asryanti Wida Malesi⁶, Denvy Meidian Daoed⁷

^{1,2}Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

³Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Musamus

^{4,5,6}Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Musamus

⁷Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Musamus

e-mail: ginting_agribisnis@unmus.ac.id¹, abdulrizal@unmus.ac.id², adrianus@unmus.ac.id³,
witdarko@unmus.ac.id⁴, yusuf@unmus.ac.id⁵, wdasryantiwida@unmus.ac.id⁶, denvy87@gmail.com⁷

Abstrak

Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang banyak digemari Masyarakat. Bahan tambahan bakso dapat berupa daging dan ikan. Salah satu pengolahan bakso sagu yang didampingi kepada Masyarakat lokal adalah ikan gastor, karena ikan gastor merupakan ikan rawa yang banyak ditemui di Kabupaten Merauke khususnya Kampung Zanegi, Kampung Tambat dan Kampung Kaliki. Dengan adanya pendampingan ini, Masyarakat yang ada di ketiga kampung tersebut dapat mengaplikasikannya untuk menambah pendapatan keluarga karena bahan-bahan yang digunakan banyak tersedia di Kampung tersebut.

Kata Kunci: Bakso, Sagu, Ikan Gastor

Abstract

Meatballs are a typical Indonesian food that is very popular among people. Additional ingredients for meatballs can include meat and fish. One of the processing of sago meatballs that is provided to the local community is gastor fish, because gastor fish is a swamp fish that is often found in Merauke Regency, especially Zanegi Village, Tambat Village and Kaliki Village. With this assistance, people in the three villages can apply it to increase family income because the materials used are widely available in the villages.

Keywords: Meatballs, Sago, Gastor Fish

PENDAHULUAN

Pengolahan hasil adalah salah satu strategi yang baik dalam meningkatkan dan memertahankan produk pertanian (Mulyawan M B, Basuni S and Kosmaryandi N 2013), dimana salah satu hasil produksi pertanian memiliki karakteristik yang mudah rusak dan musiman. (Megsari R and Asmuliani R, 2020) Dengan adanya pengolahan hasil, akan memberikan dampak yang maksimal dalam produk pertanian. Kabupaten Merauke adalah salah satu Kabupaten yang ada di Propinsi Papua Selatan. Selain tanaman padi, Kabupaten Merauke juga memiliki hasil pertanian sagu. (Pahri P 2017) Sagu merupakan sumber pendapatan sebagian masyarakat disamping kegiatan lainnya. Kabupaten Merauke adalah daerah dengan peyebaran sagu yang masih tersedia dalam jumlah yang cukup banyak. Tanaman sagu di Merauke tumbuh di daerah berawa dan sungai. Sagu merupakan makanan pokok masyarakat asli Merauke yaitu suku Marind, Kimaam, Kanun, Yeinand. Tingkat konsumsi sagu yang tinggi membuat sagu memiliki nilai ekonomis. (Surtinah S and Nizar R, 2017)

Salah satu pengolahan sagu yang berpotensi baik yaitu bakso. Bakso merupakan makanan khas Indonesia yang banyak digemari Masyarakat. Bahan tambahan bakso dapat berupa daging dan ikan. Salah satu pengolahan bakso sagu yang didampingi kepada Masyarakat lokal adalah ikan gastor, karena ikan gastor merupakan ikan rawa yang banyak ditemui di Kabupaten Merauke khususnya Kampung Zanegi, Kampung Tambat dan Kampung Kaliki.

Dengan pengolahan hasil bakso berbahan dasar ikan gastor dan sagu dapat menjaga ketahanan pangan (Nainggolan K 2013) juga dapat menambah pendapatan Masyarakat kampung dan semakin produktifnya Masyarakat khususnya Masyarakat lokal dalam pengolahan. Dalam kesejahteraan Masyarakat kampung (Haryana, A, 2005)

METODE

Metode yang digunakan adalah metode langsung. Masyarakat perwakilan setiap kampung dikumpulkan di Universitas Musamus tepatnya di Laboratorium Teknik Pertanian. Kampung yang diundang adalah Kampung Zanegi, Kampung Tambat dan Kampung Kaliki. Permulaan dilakukan

arahan terlebih dahulu yang berupa penyuluhan dan pengenalan bahan-bahan yang digunakan, alat yang digunakan serta manfaat dan fungsi dari pengolahan bakso sagu ikan gastor tersebut. Setelah penyuluhan maka langsung dilakukannya demonstrasi kepada Masyarakat perwakilan ke-3 kampung, dosen-dosen pertanian dan mahasiswa pertanian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kepala Bidang Pemberdayaan yaitu Bapak Abraham Koibur, S.Sos.M.AP bersama tim Matching Fund dari Musamus yang diketuai oleh Dr. Yus Witdarko, MT menyampaikan bahwa akan lebih komplit apabila kegiatan berikutnya ditindak lanjuti dengan pelatihan-pelatihan seperti pembuatan bakso, mie maupun aneka lainnya yang berbahan baku sagu dan ikan gastor.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

Kedua komoditi ini adalah kekayaan yang dimiliki oleh daerah ini, dimana sagu dan ikan gastor banyak dijumpai dan sangat melimpah.

Program pengabdian ini juga sejalan dengan program DPMK yang sering digunakan oleh bapak kadis DPMK yaitu Drs. Daud S Hollenger, M.Pd melalui program pemberdayaan guna peningkatan ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan produk-produk lokal.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan

DPMK menyampaikan kepada pihak Matching Fund yang sudah mendanai tim Musamus untuk selalu mendukung dan menggali potensi yang dimiliki oleh namek-namuk masyarakat lokal untuk selalu berbuat ditanahnya sendiri.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan

Pelatihan pembuatan bakso dilaksanakan di Universitas Musamus tepatnya di Laboratorium Teknik Pertanian dengan durasi waktu selama 1 hari dimulai dari pukul 09.00-16.00 WIT.



Gambar 4. Dokumentasi Kegiatan

Pelatihan ini diikuti oleh masing-masing keterwakilan dari Kampung Zanegi, Tambat dan Kaliki didampingi oleh Tim dari Musamus dan para mahasiswa yang sudah terlatih dalam pembuatan bakso.



Gambar 5. Dokumentasi Kegiatan

Tidak hanya pelatihan pembuatan bakso, masyarakat dari ke tiga kampung ini juga dilatih untuk membuat kemasan bakso dengan tujuan agar nanti masyarakat bisa berbuat sendiri sampai pada pada pengemasan produk. Bakso dengan bahan dasar sagu dan ikan gaster memiliki kandungan gizi yang baik dan bagus untuk Kesehatan apabila dikonsumsi. Bahan-bahan campuran yang digunakan juga mudah didapatkan oleh Masyarakat ke-3 kampung tersebut seperti bawang merah, bawang putih, bawang goreng, daun jeruk, garam, penyedap dan telur. Pendampingan pembuatan bakso dilakukan sebanyak 7 kg ikan gaster segar.

Pembuatan Bakso dipandu oleh ibu Dr. Mega Ayu Yusuf, M.Si sedangkan pembuatan kemasan dimotori oleh ibu Nina Maksimiliana Ginting, S.P.,M.P. dalam pengemasan, Masyarakat ke-3 kampung tersebut diajari dengan menggunakan elastik kemas yangd vacum dan sealer guna agar bakso tahan lama disimpan dalam frizer. Selain pengemasan, Masyarakat juga diajari cara pemberian merek usaha dengan menggunakan stiker kemasan agar kemasan menjadi lebih menarik dan mengetahui bahan-bahan dasar dari bakso tersebut.

Pelatihan pembuatan bakso dan pelatihan pengemasan produk adalah solusi yang tepat bagi masyarakat lokal untuk memanfaatkan potensi yang dimiliki baik potensi SDA maupun SDM guna meningkatkan ekonomi keluarga. Pembuatan bakso yang berbahan baku sagu dan ikan gaster selanjutnya akan di HKI kan guna meningkatkan hak kepemilikan dari Musamus.



Gambar 6. Foto Bersama

Kegiatan pemberdayaan seperti pembuatan bakso dan kemasan sebagai bentuk pemberdayaan terhadap masyarakat dan setiap kampung dapat dijadikan sebagai ikon. Pendampingan yang dilakukan ini dapat meningkatkan pendapatan kampung khususnya pendapatan keluarga Masyarakat.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat dalam pendampingan Masyarakat lokal dalam pelatihan pembuatan bakso berbahan baku sagu dan ikan gaster. Kegiatan pengabdian ini meliputi pembuatan bakso agar dapat digunakan secara berkelanjutan oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Pahri P 2017 Model pemberdayaan ekonomi perempuan Papua melalui majelis Rakyat Papua: Studi Kasus Masyarakat Perempuan Asli Papua di Kota Jayapura.
- Nainggolan K 2013 Menjaga Keberlangsungan Ketahanan Pangan (Keeping Food Security Sustainability) *J. PANGAN* 169–80
- Haryana, A. (2005). Konsep dan Implementasi Strategi Nasional Penanggulangan Kemiskinan: Upaya Mendorong Terpenuhinya Hak Rakyat Atas Pangan. Retrieved from Bappenas. Go. Id
- Surtinah S and Nizar R 2017 Pemanfaatan Pekarangan Sempit Dengan Hidroponik Sederhana Di Pekanbaru *J. Pengabd. Kpd. Masy.* **23** 274–8
- Megsari R and Asmuliani R 2020 Uji Pertumbuhan Tanaman Pakcoy (*Brassica rappa* L) Dengan Pemberian Nutrisi Ab-Mix Dan Pupuk Organik Cair Pada System Hidroponik *Musamus J. Agrotechnology Res.* **2** 45–51
- Mulyawan M B, Basuni S and Kosmaryandi N 2013 Kearifan tradisional perlindungan dan pemanfaatan sumberdaya hutan oleh Suku Kanume di Taman Nasional Wasur Media Konserv.