

PEMBERDAYAAN IBU-IBU RUMAH TANGGA MELALUI KETRAMPILAN PEMBUATAN BAKSO IKAN LAUT GUNA MENUMBUHKAN KEMBANGKAN USAHA KREATIF LOKAL DI DESA MARGOMULYO KABUPATEN TRENGGALEK

Endang Triwidiyati¹, Sasi Utami², Ria Lestari Pangastuti³

^{1,3)} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Kadiri

²⁾ Program Studi Magister Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Kadiri

e-mail: endang_triwidiyati@unik-kediri.ac.id

Abstrak

Desa Margomulyo merupakan salah satu daerah yang berada di Trenggalek, daerah ini merupakan penghasil ikan laut yang melimpah, sehingga saat musim panen harga ikan laut sangat murah. Dengan kondisi tersebut ibu-ibu rumah tangga di desa Margomulyo memanfaatkan potensi tersebut untuk meningkatkan nilai jual ikan laut dalam meningkatkan penghasilan keluarga. Solusi untuk meningkatkan penghasilan keluarga tersebut yaitu dengan memberikan pelatihan ketrampilan pembuatan bakso ikan laut guna menumbuh kembangkan usaha kreatif lokal di Desa Margomulyo. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu dengan analisis situasi dengan identifikasi pengetahuan mitra, penjelasan tentang pengolahan bakso ikan laut, teknik pengemasan dan pemasaran produk. Hasil dari kegiatan ini yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam pembuatan bakso ikan laut guna menumbuh kembangkan usaha kreatif lokal di Desa Margomulyo serta peningkatan penghasilan keluarga.

Kata kunci: Bakso Ikan Laut, Usaha Kreatif, Pemberdayaan

Abstract

Margomulyo Village is one of the areas in Trenggalek, this area is an abundant producer of sea fish, so that during the harvest season the price of sea fish is very cheap. With these conditions, housewives in Margomulyo village take advantage of this potential to increase the selling value of marine fish in increasing family income. The solution to increase the family's income is to provide training on the skills of making sea fish meatballs to grow and develop local creative businesses in Margomulyo Village. The method used in this activity is by analyzing the situation with the identification of partner knowledge, explanation of the processing of marine fish meatballs, packaging techniques and product marketing. The result of this activity is an increase in the knowledge and skills of housewives in making sea fish meatballs in order to grow and develop local creative businesses in Margomulyo Village and increase family income.

Keywords: Sea Fish Meatballs, Creative Business, Empowerment

PENDAHULUAN

Desa Margomulyo, yang terletak di Kabupaten Trenggalek, dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil ikan laut dengan hasil tangkapan yang melimpah. Kondisi ini memberikan potensi ekonomi yang besar bagi masyarakat setempat, terutama pada saat musim panen ikan. Namun, kelimpahan hasil laut tersebut sering kali mensyebabkan harga ikan laut menjadi sangat rendah, sehingga berdampak pada pendapatan para nelayan dan masyarakat lokal.

Ikan laut memiliki sifat yang mudah rusak, sehingga untuk menjaga kualitas rasa, ikan sebaiknya dikonsumsi dekat dengan lokasi produksinya. Jika ikan akan dikonsumsi di tempat yang jauh, diperlukan metode pengawetan atau pengolahan terlebih dahulu (Widiyaningsih, 2019). Pengelolaan rantai perikanan sangat penting untuk memastikan hasil tangkapan ikan tidak terbuang sia-sia. Penanganan dan pengolahan ikan bertujuan untuk mempertahankan kualitasnya selama mungkin dengan cara memperlambat atau menghentikan penyebab kerusakan dan penurunan mutu ikan, sehingga tetap layak dikonsumsi hingga sampai ke tangan konsumen (Andarwulan, 2021).

Bakso merupakan salah satu makanan siap saji yang digemari oleh berbagai kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa (Wibowo, 2020). Bakso berkualitas tinggi dapat dibuat tanpa tambahan bahan kimia. Bahan utama dalam pembuatan bakso adalah daging, yang bisa berasal dari berbagai jenis ikan, termasuk ikan Lumedang (*Coryphaena hippurus*). Ikan ini merupakan komoditas yang banyak diminati karena karakteristiknya, seperti daging yang berwarna putih keabu-abuan, padat, dan

rendah duri, sehingga cocok dijadikan bahan baku bakso. Selain itu, ikan Lumedang mengandung kalium, fosfor, protein, dan magnesium yang cukup tinggi, sehingga menghasilkan tekstur bakso yang baik (Amelia, 2020). Ikan ini juga mudah ditemukan di pasaran dengan harga relatif terjangkau (Riyadi, 2022).

Bakso ikan laut yang dibuat dengan tambahan tepung tapioka dapat menjadi pilihan makanan bergizi tinggi, sekaligus menawarkan alternatif jajanan yang sehat, menarik, dan ekonomis. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan menggali informasi dari ibu-ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang namun belum memiliki kegiatan produktif untuk meningkatkan pendapatan. Berdasarkan kondisi ini, penelitian dilakukan untuk mengembangkan produk bakso ikan Lumedang dengan konsentrasi tepung tapioka yang sesuai agar menghasilkan cita rasa yang gurih, layak dikonsumsi, dan memiliki nilai ekonomi (Putri, 2022).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan memanfaatkan hasil laut untuk menciptakan produk olahan yang memiliki nilai tambah. Dalam konteks ini, ibu-ibu rumah tangga di Desa Margomulyo memiliki peran penting dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis pengolahan hasil laut. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah pelatihan keterampilan pembuatan bakso ikan laut (Desy, 2024). Produk olahan ini tidak hanya memiliki nilai jual yang lebih tinggi, tetapi juga berpotensi menjadi usaha kreatif yang berkelanjutan dan memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan keluarga (Ginting, 2023).

Pelatihan ini dirancang untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, mengenai teknik pengolahan ikan laut menjadi bakso, pengemasan, hingga strategi pemasaran produk. Dengan demikian, diharapkan kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan hasil laut, sekaligus mendorong pertumbuhan usaha kreatif lokal di Desa Margomulyo.

METODE

Kegiatan ini dimulai dengan analisis situasi yang bertujuan untuk memahami kondisi dan kebutuhan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Margomulyo. Analisis dilakukan melalui observasi langsung dan diskusi dengan mitra sasaran untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan awal mereka tentang pengolahan ikan laut, potensi pengembangan produk olahan, serta kemampuan yang sudah dimiliki. Langkah ini penting untuk memastikan pelaksanaan kegiatan sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat setempat, sehingga hasilnya dapat diterima dan diaplikasikan secara optimal.

Tahap berikutnya adalah memberikan penjelasan terperinci mengenai pengolahan bakso ikan laut. Materi yang disampaikan meliputi pemilihan bahan baku, teknik pengolahan ikan menjadi adonan bakso, hingga cara menjaga kebersihan dan kualitas produk. Dalam sesi ini, para peserta diajak untuk langsung mempraktikkan proses pembuatan bakso, sehingga mereka tidak hanya mendapatkan pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis. Pelatihan ini dilengkapi dengan penjelasan mengenai manfaat ikan laut, khususnya ikan Lumedang, sebagai bahan utama yang bergizi tinggi dan mudah diolah.

Selain pengolahan, peserta juga diberikan pelatihan tentang teknik pengemasan produk. Pengemasan yang baik menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas dan daya tarik bakso ikan laut. Peserta diajarkan cara memilih bahan kemasan yang tepat, teknik pengemasan yang higienis, serta desain kemasan yang menarik untuk meningkatkan nilai jual produk di pasaran. Dengan pengemasan yang profesional, produk bakso ikan laut ini diharapkan dapat bersaing dengan produk sejenis di pasar lokal maupun regional.

Tahap terakhir adalah pelatihan pemasaran produk. Dalam sesi ini, peserta diperkenalkan pada strategi pemasaran modern yang mencakup pemasaran langsung maupun digital. Peserta diajarkan cara memanfaatkan media sosial untuk mempromosikan produk mereka, menciptakan jaringan distribusi, serta menentukan harga jual yang kompetitif. Pelatihan ini juga mencakup simulasi pengelolaan usaha kecil, sehingga peserta dapat memahami dasar-dasar manajemen usaha, seperti pencatatan keuangan dan perencanaan produksi.

Dengan metode yang terstruktur ini, kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis ibu-ibu rumah tangga di Desa Margomulyo, tetapi juga membantu mereka membangun kepercayaan diri dalam mengembangkan usaha kreatif berbasis

pengolahan ikan laut. Diharapkan, kegiatan ini dapat memberikan dampak positif dalam meningkatkan pendapatan keluarga dan memberdayakan masyarakat lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Margomulyo dalam pembuatan bakso ikan laut. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya memiliki pengetahuan dasar tentang pengolahan ikan dan belum memahami teknik yang tepat untuk menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Setelah mengikuti kegiatan ini, para peserta mampu mengolah ikan laut, khususnya ikan Lumedang, menjadi bakso dengan tekstur yang baik, rasa yang gurih, dan nilai gizi tinggi. Peningkatan keterampilan ini memberikan kepercayaan diri kepada ibu-ibu rumah tangga untuk mulai memproduksi bakso ikan secara mandiri.

Selain aspek teknis, para peserta juga memperoleh pemahaman tentang pentingnya menjaga kebersihan dan higienitas selama proses produksi. Dengan pengetahuan ini, produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki cita rasa yang baik tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Pengetahuan tentang pemilihan bahan baku, proporsi yang tepat, dan penggunaan alat yang sesuai menjadi salah satu poin penting yang diaplikasikan oleh para peserta.

Tidak hanya dalam hal pengolahan, para peserta juga menunjukkan kemajuan dalam hal pengemasan dan pemasaran produk. Mereka diajarkan teknik pengemasan yang menarik dan higienis, yang berperan penting dalam meningkatkan daya tarik produk di pasar. Para peserta juga mampu merancang strategi pemasaran yang efektif, baik secara langsung maupun melalui platform digital. Hal ini membuka peluang untuk memperluas jangkauan pasar, tidak hanya di tingkat lokal tetapi juga ke wilayah yang lebih luas.

Dampak langsung dari kegiatan ini terlihat pada upaya ibu-ibu rumah tangga untuk mulai menjajaki peluang usaha kreatif berbasis olahan ikan laut. Beberapa peserta bahkan mulai memproduksi bakso ikan laut dalam skala kecil dan menjualnya di pasar lokal atau melalui jaringan komunitas mereka. Usaha ini memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga mereka, yang sebelumnya bergantung pada sektor informal atau penghasilan suami.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta tetapi juga membantu menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu rumah tangga. Dengan memanfaatkan potensi lokal yang melimpah, seperti ikan laut, kegiatan ini berhasil menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan. Peningkatan penghasilan keluarga yang dihasilkan menjadi bukti nyata bahwa pengolahan hasil laut dapat menjadi solusi untuk mendukung pemberdayaan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan di Desa Margomulyo.

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan bakso ikan laut di Desa Margomulyo berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan melimpahnya hasil tangkapan ikan laut menjadi produk olahan berkualitas dengan nilai jual tinggi. Peserta memperoleh pemahaman tentang teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk yang tidak hanya memperpanjang masa simpan tetapi juga meningkatkan daya saing di pasar. Pelatihan ini mendorong terciptanya usaha kreatif berbasis pengolahan ikan laut yang berkontribusi pada peningkatan penghasilan keluarga dan pertumbuhan ekonomi lokal, sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan yang berkelanjutan di masyarakat.

SARAN

Untuk mendukung keberlanjutan usaha kreatif di Desa Margomulyo, disarankan agar program pelatihan lanjutan diberikan, seperti diversifikasi produk olahan ikan laut, manajemen usaha kecil, dan pemanfaatan teknologi pemasaran digital. Hal ini dapat membantu masyarakat meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada civitas akademika, LP3M Universitas Kadiri dan seluruh pihak-pihak terkait atas dukungan dan kesempatan yang diberikan untuk menulis dan mempublikasikan hasil pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., et al. (2021). Teknik Pengolahan dan Pengawetan Ikan Laut untuk Mempertahankan Mutu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 98–105.
- Amelia, P. (2020). Kandungan Gizi Ikan Lumedang dan Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 14(4), 211–218.
- Desy, H. (2024). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Pengolahan Ikan Laut Menjadi Bakso Ikan di Pagatan Tanah Bumbu Kalimantan Selatan. *Anregurutta: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 44–55.
- Ginting, S., Marasabessy, A., & Sulasminingsih, S. (2023). Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pengolahan Ikan Barakuda Menjadi Camilan Kerupuk pada Desa Pulo Ampel Kabupaten Serang. *IKRA-ITH ABDIMAS*, 8(1).
- Putri, A. (2022). Manfaat Ikan Lumedang (*Coryphaena hippurus*) dalam Menurunkan Risiko Penyakit Kronis. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(3), 123–130.
- Riyadi, A., & Atmaka, D. (2022). Pemberdayaan Perempuan Pesisir dalam Pengolahan Ikan Laut Menjadi Produk Bernilai Ekonomis di Desa Margomulyo. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Pesisir*, 4(1), 45–56.
- Wibowo, S. (2020). Bakso: Makanan Siap Saji Favorit Masyarakat Indonesia. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 12(1), 33–40.
- Widyaningsih, R., & Martini, S. (2019). Strategi Pengawetan Ikan Laut untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 11(3), 150–158.