

SOSIALISASI DIVERSIFIKASI PRODUK PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN DI DESA BIDO, KECAMATAN MOROTAI JAYA

Febrina Olivia Akerina^{1*}, Deriksen Saubati²

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Hein Namotemo – Tobelo

² Mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Hein Namotemo – Tobelo
feraakerina@gmail.com

Diterima : 27 Juni 2025

Disetujui : 26 Juli 2025

Diterbitkan : 28 Juli 2025

Abstrak

High perishable food merupakan jenis makanan yang memiliki sifat cepat busuk, dan ikan merupakan salah satu jenis makanan tersebut, hal ini dipengaruhi oleh aktivitas enzim dan bakteri yang terdapat secara alami dalam tubuh ikan. Desa Bido merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Morotai Utara yang letaknya di persisir pantai. Potensi perikanan desa tersebut didominasi oleh ikan cakalang, julung-julung dan tuna. Permasalahan utama yang dihadapi di Desa Bido adalah melimpahnya potensi hasil perikanan namun tidak diimbangi dengan pengetahuan masyarakat terkait dengan penanganan dan pengolahan yang baik. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang diversifikasi pengolahan produk hasil perikanan yang berdampak pada peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Bido. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan menyampaikan materi berupa potensi hasil perikanan dan pengolahan hasil perikanan. Kegiatan evaluasi dilakukan dalam bentuk tanya jawab terhadap materi yang disampaikan. Peserta yang hadir terlihat antusias dalam mendengar materi yang disampaikan, ditunjukkan dengan beberapa pertanyaan terkait dengan jenis pengolahan yang dapat dibuat dari ikan tuna, dan ikan julung-julung. Secara umum, peserta kegiatan pengabdian mengalami peningkatan pengetahuan tentang produk olahan apa saja yang dapat dibuat dari ikan hasil tangkapan nelayan.

Kata kunci : Desa Bido, Diversifikasi produk perikanan, Kecamatan Morotai Jaya

Abstract

High Perishable Food is a type of food that has fast-rotting properties, and fish is one type of that food. This is influenced by the activity of enzymes and bacteria that are naturally present in the fish's body. Bido Village is one of the villages located in the North Morotai District, which is located on the beach. The village fisheries potential is dominated by skipjack, julung-julung, and tuna. The main problem faced in Bido Village is the abundance of fishery products, but it is not balanced with community knowledge related to good handling and processing. This activity aims to inform the public about the diversification of fishery product processing, which has an impact on increasing the knowledge of the people of Bido Village. Counseling activities are carried out by delivering material in the form of potential fishery products and the processing of fishery products. Evaluation activities are carried out in the form of questions and answers on the material presented. The participants who attended were enthusiastic about hearing the material presented, as shown by several questions related to the type of processing that could be made from tuna and julung-julung fish. In general, participants of the service activity have increased knowledge about what processed products can be made from fish caught by fishermen.

Keywords: Bido Village, Diversification of Fisheries Products, Morotai Jaya District

PENDAHULUAN

Latar Belakang

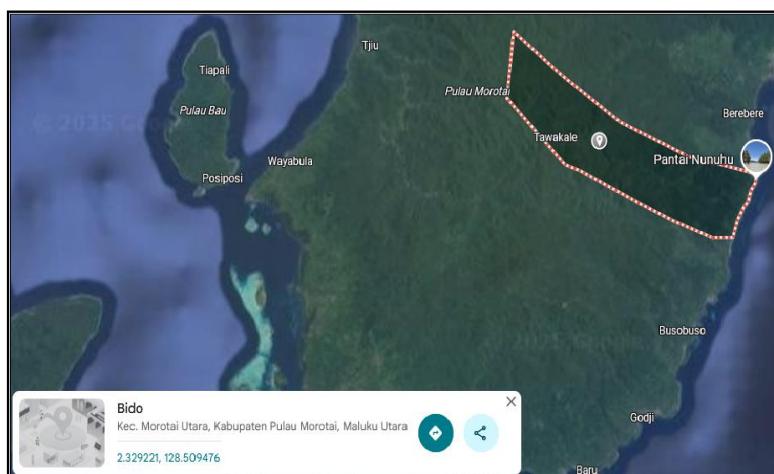
High perishable food merupakan jenis makanan yang memiliki sifat cepat busuk, dan ikan merupakan salah satu jenis makanan tersebut. Kandungan air, protein dan lemak yang mendominasi dalam tubuh ikan yang membuat bahan pangan ini cepat busuk, hal ini dipengaruhi oleh aktivitas enzim dan bakteri yang terdapat secara alami

dalam tubuh ikan (Abdiani dkk., 2024). Sifat ikan yang mudah busuk tersebut perlu diperhatikan dengan cara dilakukan penanganan (penerapan rantai dingin) maupun pengolahan ikan. Kegiatan penting dalam mata rantai kegiatan perikanan adalah proses penanganan dan pengolahan, hal ini dilakukan bertujuan untuk menjaga kualitas/mutu ikan bertahan dalam jangka waktu lama, serta menghambat proses terjadinya

pembusukan, sehingga kondisi ikan sampai ke tangan konsumen masih segar dan kualitas yang baik.

Desa Bido merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Morotai Utara yang letaknya di pesisir pantai (Gambar 1.). Desa Bido merupakan desa di Morotai Utara yang luasnya paling besar diantara desa-desa lainnya yakni 158,57 km², dengan total penduduk berjumlah 1159 jiwa (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulau Morotai, 2024). Potensi perikanan desa tersebut didominasi oleh ikan cakalang, julung-julung dan tuna (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pulau Morotai, 2021). Namun potensi ini

belum diiringi dengan pengetahuan masyarakat yang baik tentang bagaimana menangani ikan dan melakukan pengolahan yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan meningkatkan nilai jual ikan yang dihasilkan. Selain itu, secara umum ikan dikonsumsi diolah dalam bentuk digoreng, dibakar dan dimasak sehingga produk perikanan dikonsumsi tidak bervariasi (Bija *et al.*, 2024). Salah satu cara yang dilakukan untuk membuat produk olahan ikan bervariasi serta meningkatkan nilai jualnya adalah dilakukan diversifikasi pengolahan hasil perikanan.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan Desa Bido, Kecamatan Morotai Utara

Diversifikasi adalah suatu usaha yang dilakukan untuk mengajar masyarakat memberikan variasi terhadap makanan pokok yang dikonsumsi, sehingga tidak terfokus pada satu jenis olahan tertentu saja (Abdiani *dkk.*, 2024), pendapat lain yang dinyatakan oleh Bija *dkk.* (2024) adalah keanekaragama pangan yang artinya cara untuk memperkenalkan kepada masyarakat tentang produk-produk olahan hasil perikanan.

Permasalahan

Permasalahan utama yang dihadapi di Desa Bido adalah melimpahnya potensi hasil perikanan namun tidak diimbangi dengan

pengetahuan masyarakat terkait dengan penanganan dan pengolahan yang baik. Berdasarkan hasil observasi, saat melimpahnya hasil tangkapan nelayan, ikan dijual dalam keadaan mentah dan pengolahan yang dilakukan hanya dalam bentuk ikan asap, atau dalam istilah lokal disebut dengan "ikan fufu". Hal ini yang menjadi dasar dilakukannya kegiatan pengadian ini, sehingga masyarakat memiliki pengetahuan yang lebih baik tentang pengolahan produk hasil perikanan.

Tujuan Kegisatan

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada

masyarakat tentang diversifikasi pengolahan produk hasil perikanan yang berdampak pada peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Bido.

Kajian Pustaka

Ikan sebagai *High Perishable Food*

Ikan merupakan salah satu bahan makanan yang cepat mengalami pembusukan, sehingga kesegarannya perlu diperhatikan dengan baik. Menurunnya kesegaran dapat mempengaruhi nutrisi atau nilai gizi dalam ikan tersebut sebagai sumber makanan serta menurunnya nilai jual atau harga produk. Ikan memiliki sifat *perishable food* karena dagingnya merupakan media (*substrat*) yang baik untuk perkembangan mikroorganisme, secara khusus bakteri. Hal ini karena di dalam tubuh ikan terdapat makromolekul dan mikromolekul serta metabolit sederhana dan kandungan air yang tinggi yang menjadikannya lingkungan yang sangat ideal untuk bertumbuhnya bakteri. Kondisi ikan yang segar memiliki pengaruh yang besar dalam menghasilkan produk olahan yang berkualitas karena sifat fisik dan kimianya belum berubah, sehingga produk perikanan dalam hal ini ikan, perlu dijaga kesegarannya. Ikan yang kualitasnya menurun ditandai dengan telah terbentuknya trimetilamin (TMA) yang berasal dari reduksi trimetilamin oksida (TMAO) yang dilakukan oleh mikroorganisme, dimana TMAO ini merupakan komponen yang secara umum ada di dalam ikan lain (Sulistijowati & Habie, 2024)

Penanganan Ikan

Cakupan kata penanganan dalam bidang perikanan meliputi prapanen, panen dan pascapanen. Penanganan ikan dalam kegiatan pascapanen merupakan segala bentuk upaya yang dilakukan sejak ikan ditangkap hingga akhir kegiatan pengolahan dalam bentuk pengawetan, penyimpanan dan

distribusi. Jika tahapan penanganan ini tidak dilakukan dengan baik dan tepat maka akan berakibat pada menurunnya kualitas ikan maupun produk olahan hasil perikanan. Kegiatan penanganan yang baik adalah dengan menerapkan praktik higienis pada setiap tahapan pergerakan ikan. Sebagai contoh, proses bongkar muat harus dilakukan dengan cepat dan sesegera mungkin tanpa dilakukan penundaan. Penanganan dalam kegiatan pengolahan adalah membelah ikan, menyiangi (membuang isi perut) dan memotong ikan, serta dilakukan dalam kondisi area yang tertutup untuk mengurangi terjadinya kontaminasi silang dari bakteri pembusuk. Prinsip dari kegiatan penanganan adalah bersih, hati-hati / cermat dan cepat. Penerapan prinsip ini bertujuan untuk memastikan bahwa ikan dalam keadaan segar serta berkualitas baik sampai ketangan konsumen (Luthfiyana et al., 2024).

Diversifikasi Produk Perikanan

Salah satu upaya penganekaragaman jenis produk hasil perikanan yang tujuannya untuk pemenuhan kebutuhan gizi serta mengikuti perkembangan pengolahan produk perikanan yang berkembang disebut dengan diversifikasi hasil perikanan. Kegiatan diversifikasi ini memiliki prinsip pengembangan produk dengan menggunakan teknologi produksi untuk menghasilkan produk-produk yang bervariasi (Wulandari dkk., 2024). Pengembangan produk dilakukan atas dasar memberikan pilihan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen serta mengoptimalkan pemanfaatan ikan serta limbah hasil perikanan serta memberikan nilai tambah produk (*value added*).

Menurut Menteri kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (2021) pengembangan produk perikanan cakupannya adalah peremajaan/ pergantian produk karena menurunnya minat dari

konsumen; memperbanyak variasi yang bernilai tambah tinggi, contohnya : kosmetik, famasi, fostifikasi, suplemen kesehatan dan bahan pangan fungsional; reposisi produk yang ada; penyesuaian produk dengan trend pada pasaran, sebagai contoh makanan kekinian yang banyak dijual dipasaran seperti bakso dan sempol ikan (Junaidi et al., 2024); penerapan teknologi, pengembangan kemasan dan label produk. Diversifikasi produk perikanan dilakukan pada berbagai jenis ikan maupun biota perairan yang lain yang potensial atau melimpah saat musim panen, hasil samping penangkapan (*bycatch*) serta jenis ikan yang kurang ekonomis, yang tujuannya adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk. Produk hasil pengolahan dapat diolah secara tradisional maupun secara modern dengan memperhatikan kualitas produk tersebut (Tega et al., 2023)

METODE PELAKSANAAN

Lokasi dan Peserta

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Bido, Kecamatan Morotai Utara, selama satu hari. Peserta yang hadir dalam kegiatan ini berjumlah 25 orang yang terdiri dari nelayan dan istri nelayan. Penyampaian materi dilakukan dalam bentuk penyuluhan dan diikuti dengan kegiatan tanya jawab untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat terhadap materi yang disampaikan.

Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan pengabdian ini meliputi :

a. Kegiatan persiapan

Pada tahap ini, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Hein Namotemo (UNHENA) melakukan koordinasi dengan narasumber terkait permasalahan yang terdapat pada lokasi KKN di Desa Bido. Selanjutnya, Pemerintah Desa Bido mengajukan surat permohonan

narasumber kepada pihak Universitas Hein Namotemo Melalui Kepala LPPM Universitas Hein Namotemo.

b. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan setelah narasumber menyatakan bersedia untuk menjadi narasumber. Pada kegiatan ini materi yang disampaikan berupa potensi hasil perikanan dan pengolahan hasil perikanan (jenis-jenis produk olahan hasil perikanan)

c. Evaluasi

Evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan melalui diskusi (tanya jawab) dan hasil evaluasi disajikan dalam bentuk grafik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Penyuluhan

a. Potensi Hasil Perikanan

Penyampaian materi terkait dengan materi potensi hasil perikanan ini dengan menunjukkan potensi laut Indonesia dan juga potensi di Kabupaten Pulau Morotai. Pada materi ini juga disampaikan bahwa terdapat 12 jenis olahan produk perikanan yang diteliti memiliki nilai tambah rata-rata tertinggi yang dikategorikan dalam 3 segmen, yang secara berurutan Adalah sebagai berikut pengolahan hasil perikanan tradisional sebesar Rp.1.484.040,57 (70,29%); pengolahan hasil perikanan diversifikasi produk sebesar Rp. 2.480.648,82 (53,06%); yang terkecil adalah pemasaran ikansegar sebesar Rp. 12.572,0 (30,87%) (Supriadi dkk., 2021). Dijelaskan dalam materi ini juga bahwa ikan mudah mengalami kemunduran mutu, dengan demikian perlu dilakukan pengolahan agar menghambat aktivitas ezim dan bakteri yang membuat kualitas ikan menurun. Cara-cara pengolahan dilakukan dengan berbagai bentuk diantaranya pengolahan secara tradisional

diantaranya ikan asin, ikan pindang, ikan asap, dan lainnya. Selanjutnya pengolahan modern yakni pengalengan dan pembekuan. Sedangkan penganekaragaman produk (diversifikasi) terdiri atas produk sosis ikan, nugget ikan, bakso ikan dan lainnya.

b. Pengolahan Hasil Perikanan

Pada bagian ini ditampilkan produk-produk olahan yang beranekaragam yang telah dijual secara komersil dengan nilai jual

yang tinggi. Hal ini dilakukan untuk memotivasi peserta untuk dapat mengolah hasil tangkapan yang dimiliki menjadi produk-produk yang bernilai jual tinggi, sehingga dapat mendukung perekonomian keluarga. Selain itu juga penyampaian ini juga disampaikan dengan menunjukkan tahapan pembuatan bakso dan nugget ikan. Kegiatan penyuluhan diakhiri dengan foto bersama antara tim pemateri dan Kepala Desa Bido



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan di Desa Bido



Gambar 3. Foto Bersama Tim Penyuluhan dan Kepala Desa Bido

Evaluasi Kegiatan Penyuluhan

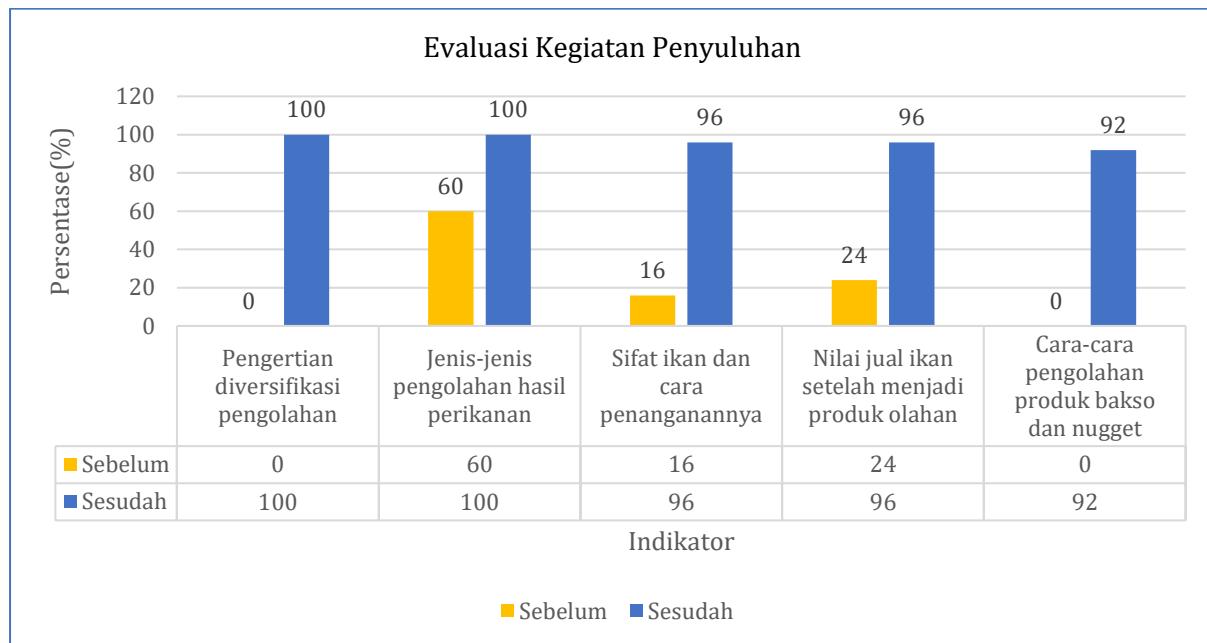
Kegiatan evaluasi dilakukan dalam bentuk tanya jawab terhadap materi yang disampaikan, diantaranya pengertian diversifikasi pengolahan; jenis-jenis

pengolahan hasil perikanan; sifat ikan dan cara penanganannya; nilai jual ikan setelah menjadi produk olahan, dan cara-cara pengolahan produk bakso dan nugget. Selain itu, penyampaian materi tentang diversifikasi

pengolahan produk hasil perikanan, peserta yang hadir terlihat antusias dalam mendengar materi yang disampaikan, ditunjukkan dengan beberapa pertanyaan terkait dengan jenis pengolahan yang dapat dibuat dari ikan tuna, dan ikan julung-julung. Selanjutnya dijelaskan terkait dengan tahapan pembuatan bakso ikan, nugget ikan dan produk lain secara singkat. Sebelumnya peserta hanya mengetahui produk olahan ikan diantaranya abon ikan, ikan asin dan ikan asap. Namun setelah disampaikan materi, masyarakat mengetahui bahwa

produk olahan ikan tidak terbatas pada produk yang diketahui saja.

Hasil evaluasi terhadap kegiatan diukur sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan. Hasil evaluasinya disajikan pada Gambar 4. Hasil analisis menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pada masing-masing indikator. Ini berarti bahwa peserta kegiatan memperhatikan materi dengan baik. diharapkan setelah kegiatan ini, peserta dapat menerapkan apa yang disampaikan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga di Desa Bido.



Gambar 4. Hasil Evaluasi Kegiatan Penyuluhan

KESIMPULAN

Secara umum, peserta kegiatan pengabdian mengalami peningkatan pengetahuan yakni pengertian diversifikasi pengolahan; jenis-jenis pengolahan hasil perikanan; sifat ikan dan cara penanganannya; nilai jual ikan setelah menjadi produk olahan, dan cara-cara pengolahan produk bakso dan nugget.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pemerintah Desa Bido, karena telah memberikan izin untuk dilakukannya kegiatan sosialisasi, serta dukungan dan partisipasinya kepada peserta dalam kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Abdiani, I. M., Bija, S., Nurhikma, Luthfiyana, N., Irawati, H., Simanjuntak, R. F., & Rozi, A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Berbasis Bahan Baku Perikanan. *Marine Kreatif*, 8(1), 33–38. <http://jurnal.utu.ac.id>

Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulau Morotai. (2024). *Morotai Utara dalam Angka* (B. K. P. Morotai (ed.)). BPS Kabupaten Pulau Morotai.

Bija, S., Luthfiyana, N., Abdiani, I. maya, Imra, Nurhikma, Mutmainnah, Hidayati, A., Rozi, A., & Suryani, L. (2024). Diversifikasi Snack Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Berbasis Pangan Lokal. *Marine Kreatif*, 8(2), 82–88.

Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pulau Morotai. (2021). *Data Eksport dan Produksi Ikan*. <Https://Mata.Pulaumorotaikab.Go.Id/>.

Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyanti, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3), 779–787. <https://doi.org/10.29303/jpmi.v7i3.8988>

Luthfiyana, N., Nusaibah, Cahyani, R. T., Ratrinia, P. W., Azka, A., Butar Butar, M. T. D., Andayani, T. R., Sumartini, Hasibuan, N. E., Pangestika, W., & Triyastuti, M. S. (2024). *Fisiologi Pasca Panen Hasil Perikanan*. Tohar Media.

Sulistijowati, R., & Habie, D. A. (2024). *Mutu Ikan dari Perairan Teluk Tomini Sebagai Sumber Pangan*. Deepublish.

Supriadi, D., Nugraha, E. H., Widayaka, R., & Rena. (2021). Analisis Nilai Tambah (Value Added) Usaha Pemasaran Dan Pengolahan Hasil Perikanan Di Kota Cirebon. *Jurnal Investasi*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/10.31943/investasi.v7i2.131>

Tega, Y. R., Henggu, K. U., Ndaawali, S., Tarigan, N., & Firaat Meiyasa, S.P., M. S. (2023). *Diversifikasi Olahan Ikan*. Mega Press Nusantara.

Wulandari, Rahayu, D. M., Afriana, B. M., Wibowo, S. E., Hariski, M., Afriani, Hasanah, & Ramadan, F. (2024). Sosialisasi Diversifikasi Produk Olahan Ikan Patin Berbasis Zero Waste di PKK Simpang 4 Sipin, Telanai Pura, Jambi. *JPATI: Jurnal Pengabdian Aplikasi Teknologi Dan Ilmu*, 1(1), 1–6.