

## Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tuna Pada Kelompok Amertha Segara Tanjung Benoa

Ni Luh Utari Sumadewi<sup>1</sup>, Dylla Hanggaeni Dwi Puspaningrum<sup>2</sup>, I Gst Ayu Ika Monika P<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan, Sains dan Teknologi, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih Tegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia; Program Studi Gizi, Universitas Dhyana Pura<sup>2</sup>, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Dhyana Pura<sup>3</sup>  
Email: utarisumadewi@undhirabali.ac.id

### ABSTRAK

Kelompok Pengolahan Ikan Amertha segara merupakan salah satu kelompok yang sampai sekarang masih tetap mengolah ikan. Kelompok Amertha Segara berlokasi di tanjong Benoa Nusa Dua, Bali. Kelompok ini ingin berinovasi dalam produk olahan ikan, salah satunya yang ingin dikembangkan adalah bakso ikan tuna. Tujuan dilakukannya pelatihan pembuatan bakso ini adalah agar memudahkan kelompok dalam membuat dengan cara yang sederhana dan cepat. Pelatihan ini didahului dengan kegiatan persiapan, pelatihan, pengemasan, dan evaluasi. Dari hasil pelatihan dapat dikatakan bahwa pengetahuan kelompok mitra menjadi meningkat, dari tidak tahu cara membuat dan mengemas bakso menjadi tahu cara membuat dan mengemas. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan kelompok mitra dengan penambahan variasi produk.

**Kata kunci:** ikan tuna, bakso ikan, amertha segara, tanjong benoa

### 1. Pendahuluan

Sumber daya alam yang dapat diperbarui salah satunya sumber daya perikanan. Gerakan Gemar Makan Ikan merupakan program Nasional yang memotivasi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan secara teratur (Perikanan, 2019). Perikanan laut khususnya ikan tuna mengandung banyak nutrisi yang dapat bermanfaat mengontrol gula darah, membantu mencegah anemia, mendukung Kesehatan jantung, dan mengurangi resiko demensia (Inara, 2020). Tanjung Benoa merupakan salah satu daerah penghasil ikan di Bali. Salah satu kelompok pengolahan hasil laut yang berlokasi di tanjong benoa adalah kelompok amertha segara (Kuta Selatan, 2020).

Kelompok Amertha Segara telah melakukan pengolahan hasil laut terutama ikan menjadi abon ikan. Kelompok berkeinginan melakukan penambahan ragam olahan ikan selain abon salah satunya dengan produk bakso ikan. Bakso ikan ini akan dikemas dalam bentuk makanan beku atau lebih dikenal dengan frozen food. Tujuan dilakukan pelatihan pembuatan bakso ini adalah agar memudahkan kelompok dalam membuat dengan cara yang sederhana dan cepat.

## 2. Solusi dan Target Luaran

Terdapat satu solusi dalam pengabdian ini yaitu dilaksanakannya pelatihan pembuatan bakso ikan. Adapun target yang ingin dicapai mitra adalah memiliki keterampilan dalam membuat variasi produk berbahan dasar ikan seperti bakso.

## 3. Metode

Tahapan pelaksanaan PKM ini yaitu dengan memberikan solusi permasalahan mitra sebagai berikut, dengan memberikan ide olahan dalam bentuk frozen food yaitu bakso ikan, melakukan pelatihan pembuatan bakso ikan dengan cara yang sederhana, mudah dan cepat. Dan yang terakhir yaitu dengan memberikan pelatihan dalam pengemasan bakso menjadi frozen food.

## 4. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian Masyarakat pada Kelompok Pengolahan Hasil Laut Amertha Segara Tanjong Benoa ini telah tercapai peningkatan pengetahuan mitra sebesar 40% menjadi 80%, dan untuk keterampilan mitra telah meningkat dengan dilakukan praktek langsung dalam pembuatan bakso ikan tersebut. Pengukuran pengetahuan ini dilakukan dengan pre test dan post tes, sedangkan untuk pengukuran keterampilan dilakukan dengan mengamati langsung keterampilan mitra karena mitra diberikan kesempatan untuk mempraktikannya langsung saat pelatihan.

Mitra tidak hanya diberi pelatihan pembuatan bakso, namun mitra juga diberikan pelatihan dan langsung melakukan praktik dalam pengemasan bakso dalam bentuk *frozen food*. Sehingga tim dapat menilai secara langsung kemampuan mitra dalam melakukan pengemasan produk bakso dalam bentuk *frozen food*. Produk Makanan Frozen Food merupakan makanan yang telah dibekukan yang memiliki tujuan mengawetkan hingga makanan tersebut siap untuk dikonsumsi. Frozen food ini merupakan salah satu bentuk teknologi sederhana yang dapat meminimalkan kerugian dalam penjualan makanan, hal ini disebabkan cara ini dapat menambah daya tahan produk makanan (Novita, 2022). Kegiatan pelatihan ini dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan

## 5. Simpulan

Peningkatan pengetahuan mitra tentang cara pembuatan bakso bertambah dan kedepannya variasi produk olahan berbahan dasar ikan semakin bertambah. Meningkatnya keterampilan mitra dalam pengemasan produk frozen food.

## 6. Daftar Rujukan

- GEMARIKAN. (2019). Diakses dari <https://diskelkan.baliprov.go.id/sosialisasikan-dan-memasyarakatkan-gemar-makan-ikan/>. Diakses pada tanggal 04 Agustus 2022.
- Tanjung Benoa. (2020). <https://kutaselatan.badungkab.go.id/kelurahan-tanjung-benoa-692>. Diakses pada tanggal 02 agustus 2022.
- Inara C. Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh bagi Masyarakat Pesisir. *J Kalwedo Sains*. 2020;1(2):92-95. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/kalwedosains/article/view/2563/2185>.
- Novita, N. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif* , 9-17.

