

Sosialisasi Pembuatan Bakso Ikan Lele Di Desa Air Emas Dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Socialization Of Fish Ball Making In Air Emas Village In Community Service Program

Hambali¹⁾, Adis Erfiqovina²⁾, Baihaqi Hakim³⁾, Chusnul Khotimah Arramadani⁴⁾, Herma Liza⁵⁾, Mochamad Rikki Setiawan⁶⁾, Rika Ayu Astriani⁷⁾, Resti Destari⁸⁾, Saputri Kenanga Dewi⁹⁾, Sri Darmayani¹⁰⁾, Tiwi Fafrelia Aghata¹¹⁾

^{1,5,7,8,9,10.} Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

^{2,11.} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

^{3.} Fakultas Teknik, Universitas Riau

^{4.} Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

^{6.} Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau

Article History:

Received: 30 Juli 2023

Revised: 20 Agustus 2023

Accepted: 27 September 2023

Keywords: KKN, Riau University, Air Emas Village, Catfish.

Abstract *Air Emas Village is a village born from the transmigration class of 1991, the majority of which the population was imported from Java. The Air Emas Village KKN was carried out from July 10 – August 18, 2023 in Air Emas Village, Singingi District, Kuantan Singingi Regency, Riau, which consisted of 10 students, successfully conducting socialization activities for making fish balls made from catfish. The method carried out is the survey method and goes directly to the field. Consideration of the social and economic conditions of the village makes this activity one of the suitable activities to be carried out in Air Emas Village. The use of catfish raw materials because this fish is rich in protein and also has omega-3. The target of this activity is PKK mothers who will later use it to be a form of MSMEs. The purpose of this activity is to build the foundation of MSMEs to the community and be able to build businesses and form healthy patterns for the people of Air Emas Village.*

Abstrak

Desa Air Emas adalah desa yang lahir dari transmigrasi angkatan tahun 1991, yang mayoritas penduduknya didatangkan dari pulau Jawa. KKN Desa Air Emas dilakukan mulai tanggal 10 Juli – 18 Agustus 2023 di Desa Air Emas Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi Riau yang beranggotakan 10 mahasiswa berhasil melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan bakso ikan yang berbahan dasar ikan lele. Metode yang dilakukan ialah metode survey dan turun langsung kelapangan. Pertimbangan kondisi sosial dan ekonomi desa membuat kegiatan ini menjadi salah satu kegiatan yang cocok untuk dilakukan di Desa Air Emas. Penggunaan bahan baku ikan lele dikarenakan ikan ini kaya akan protein dan juga memiliki omega-3. Sasaran kegiatan ini ialah ibu-ibu PKK yang nantinya akan memanfaatkannya untuk di jadikan salah satu bentuk UMKM. Tujuan dari kegiatan ini untuk membangun pondasi UMKM kepada masyarakat dan dapat membangun usaha serta membentuk pola sehat masyarakat Desa Air Emas.

Kata Kunci : KKN, Universitas Riau, Desa Air Emas, Ikan Lele.

PENDAHULUAN

Desa Air Emas adalah desa yang lahir dari transmigrasi angkatan tahun 1991, yang mayoritas penduduknya didatangkan dari pulau Jawa, hanya 20%-nya saja yang berasal dari

*Hambali,

penduduk asli setempat karena untuk memenuhi kuota transmigrasi local yang juga disebut dengan transmigrasi local.

Awal mula berdirinya desa Air Emas berpenduduk ±370 KK Kedatangannya dibagi menjadi tiga gelombang. Kedatangan rombongan peserta transmigrasi pada gelombang pertama adalah awal di mana desa Air Emas berdiri yaitu pada tanggal 1 Januari 1992 yang kemudian di namai dengan “Air Emas”. Penamaan desa Air Emas ini didasarkan atas berbagai pertimbangan oleh pemangku tokoh pada saat itu yang juga sebagai petugas dari dinas transmigrasi salah satunya adalah Sudiatmo.

Kata “Air Emas” muncul karena desa ini di kelilingi oleh sungai-sungai yang airnya berkilauan bagaikan emas. Alasan lain yang menjadi dasar penamaannya adalah sungai-sungai yang mengelilingi desa ini banyak mengandung butiran-butiran pasir emas yang dari dulu sampai saat inipun masih banyak warga yang mendulang emas memakai peralatan konvensional yang warga setempat menamainya dengan “dulang” atau “dola” dalam bahasa minang kabau.

Potensi yang dimiliki oleh Desa Air Emas ada pada sektor sektor pertanian, perkebunan, peternakan, industri, dan kesenian. Keberadaan lahan pertanian yang sangat luas membuat peluang usaha baru, cukup terpenuhi untuk masyarakat Desa Air Emas.

Namun keberadaan lahan yang cukup besar ini juga diharapkan bisa meningkatkan taraf hidup masyarakat yang ada di desa ini. Selain itu penting untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia untuk meningkatkan pengelolaan sumber daya alam yang ada di Desa Air Emas.

Keadaan ekonomi Masyarakat di desa tersebut beragam karena memiliki pekerjaan yang berbeda mayoritas petani sawit, disana rata rata memiliki lahan sawit yang dapat menghasilkan untuk memenuhi kebutuhan hidup rumah tangga. Namun tidak hanya itu selain petani juga ada yang memiliki pekerjaan sebagai PNS, ASN, karyawan, dan buruh.

Mahasiswa Universitas Riau dalam kegiatan KKN Balik kampung Desa Air Emas Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi Riau tahun 2023 melaksanakan kegiatan pengabdian mahasiswa. Kegiatan mahasiswa KKN Balik kampung di Desa Air Emas ini terdiri dari kegiatan inti, kegiatan desa dan kegiatan tambahan.

Kegiatan ini telah disusun jauh hari sebelum KKN dilaksanakan, dengan melakukan bimbingan bersama dosen pendamping lapangan (Hariana *et al*, 2021). Salah satu kegiatan yang dilakukan ialah membangun pondasi UMKM industri rumah tangga, dan kelompok masyarakat berbasis potensi desa dengan memperkenalkan dan membuat inovasi baru dari ikan lele yaitu Bakso ikan lele.

Produk bakso ikan mengandung sumber protein, mineral, vitamin, antioksidan serta asam lemak omega-3 yang dapat meningkatkan nutrisi tubuh terutama untuk kecerdasan otak. Sosialisasi ini bertujuan untuk mengubah paradigma masyarakat agar lebih meningkatkan konsumsi ikan, karena mengingat nutrisi ikan sangat banyak dan bagus untuk fungsi otak untuk kecerdasan.

METODE PENERAPAN

KKN Desa Air Emas dilakukan mulai tanggal 10 Juli – 18 Agustus 2023 di Desa Air Emas Kecamatan Singingi Kabupaten Kuantan Singingi Riau. Kegiatan sosialisasi pembuatan bakso ikan di Desa Air Emas dirancang agar dapat melibatkan Ibu-ibu rumah tangga dan PKK desa Air Emas. Metode pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pembelian bahan untuk membuat bakso ikan. Selanjutnya kegiatan dilakukan di salah satu kediaman warga sekitar dimana mahasiswa KKN menjelaskan dan mengajak langsung ibu-ibu PKK untuk memasak bakso ikan dengan panduan yang disediakan oleh mahasiswa KKN.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa atau yang biasa disebut KKN merupakan sebuah kewajiban bagi mahasiswa. Pengetahuan yang didapat selama melakukan perkuliahan bisa di aplikasikan pada KKN. Mahasiswa KKN desa Air Emas yang terdiri dari 10 orang melakukan beberapa kegiatan yang bermanfaat bagi kemajuan desa. Kegiatan ini terdiri dari kegiatan inti dan beberapa kegiatan tambahan.

Salah satu kegiatan yang dilakukan ialah sosialisasi pembuatan bakso ikan yang berbahan baku ikan lele. Ikan lele memiliki kandungan protein 20% lebih tinggi dari pada daging ikan pada umumnya. Daging lele juga mengandung asam lemak esensial yaitu omega-3 sehingga pengolahan menjadi produk olahan seperti bakso dapat meningkatkan konsumsi ikan kaya omega-3 (Salanggon *et al*, 2017).

Kegiatan ini merupakan ide dari mahasiswa yang mempelajari mengenai perikanan dan cara pengolahannya yang didapat selama perkuliahan di Fakultas Perikanan dan Kelautan. Kegiatan ini sudah didiskusikan bersama dosen pendamping lapangan dan perangkat desa Air Emas.

Pemilihan bakso ikan lele menjadi produk yang akan diproduksi dikarenakan kemudahan pengolahan, produk bakso yang sudah familiar di masyarakat dan umur simpan yang lebih lama sehingga tidak mengalami kerugian karena kerusakan produk yang cepat.

Kegiatan ini disambut baik dikarenakan bertujuan untuk membangun pondasi UMKM di daerah tersebut.

Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK Desa Air Emas sebagai target dari kegiatan ini. Persiapan dilakukan dengan menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan. Bakso ikan lele berbahan dasar ikan lele, tepung terigu, bawang putih, daun seledri, merica, garam, royco, telur dan es batu.

Berdasarkan definisi Standard Nasional Indonesia (SNI), Bakso ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan atau surimi minimum 40% dan dicampur tepung, dan bahan-bahan lainnya bila diperlukan, yang mengalami pembentukan dan pemasakan (Badan Standarisasi Nasional, 2014). Peserta kegiatan menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti jalannya pelatihan terutama saat dilakukan praktik pembuatan bakso lele. Tujuan utama dari kegiatan ini untuk menciptakan dan membangun Usaha serta membentuk pola sehat masyarakat desa air emas. Serta Memperkenalkan dan membuat inovasi baru dari ikan lele yaitu Bakso ikan lele.



Gambar 1. Pembuatan Bakso Ikan Lele



Gambar 2. Bakso Ikan Lele

KESIMPULAN

Desa Air Emas adalah sebuah desa yang terbentuk melalui program transmigrasi pada tahun 1991, dengan mayoritas penduduknya berasal dari luar daerah, terutama dari Pulau Jawa. Mahasiswa Universitas Riau melakukan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Air Emas pada tahun 2023. Kegiatan KKN ini mencakup sosialisasi tentang pembuatan bakso ikan sebagai salah satu upaya untuk memanfaatkan potensi lokal, terutama ikan lele, yang kaya akan protein dan asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan di desa dan membangun usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis potensi desa.

Metode pelaksanaan kegiatan KKN melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan PKK Desa Air Emas. Mahasiswa KKN memberikan pelatihan tentang cara membuat bakso ikan menggunakan bahan dasar ikan lele dan bahan lainnya. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pondasi untuk pengembangan UMKM di desa dan membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Hasil dari kegiatan KKN ini adalah sosialisasi yang sukses tentang pembuatan bakso ikan dan peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi ikan. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk membangun pola hidup sehat di desa tersebut. Kegiatan ini merupakan contoh konkret dari bagaimana pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan dapat diaplikasikan untuk memberikan manfaat kepada masyarakat lokal.

REFERENSI

- BPOM. 2012. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206.
- Hariana, H., Herinda, M., & Trifandi, L. (2021). Peranan mahasiswa KKN dalam melaksanakan kegiatan tambahan di lokasi pengabdian desa Botuwombato. *Jurnal Abdimas Terapan*, 1(1), 10-16.
- Salanggon, A.M, Finarti, Tanod, W.A. (2017, 7 September). Karakteristik Nilai Sensori Bakso Ikan Lele Dengan Formulasi Tepung Tapioka Dan Tepung Biji Nangka, Seminar Nasional Kelautan dan Perikanan III, Madura
- Sari, A. M., Praseptiangga, D., & Zaman, M. Z. (2018). Peningkatan Produktivitas Kelompok Wanita Tani Desa Wunut, Kabupaten Klaten melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Lele (*Clarias SP.*). *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 365-374.