

**Menunjang Perekonomian Masyarakat melalui Pelatihan Produk  
Olahan Stik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Desa  
Buluwatu Kecamatan Sumalata Timur Kabupaten Gorontalo Utara**

**Erlansyah, Abdurahman Kano Mohamad**

(Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo)

[erlansyah@unugorontalo.ac.id](mailto:erlansyah@unugorontalo.ac.id), [abdurahman\\_kano\\_mohamad@unugorontalo.ac.id](mailto:abdurahman_kano_mohamad@unugorontalo.ac.id)

---

**Abstract:** *Buluwatu Village, which is located in East Sumalata District, is a village located in the coastal area of North Gorontalo Regency, which has fishery and marine resources that have the potential to be developed. Through this community service, we empower the community in training activities for processed skipjack fish sticks (*Katsuwonus pelamis*) to support community income. This community service aims to assist the community through training on processed Cakalang fish stick products. This community service activity uses training methods with participatory learning techniques and direct practice of processing Cakalang fish into fish sticks. The result of this community service activity is the creation of processed Cakalang fish sticks, which have a savory taste and high nutritional content and are well-liked by both children and adults.*

**Keywords:** Buluwatu Village; Fish Sticks; Processed Fishery Products.

**Abstrak:** Desa Buluwatu yang berada di Kecamatan Sumalata Timur merupakan Desa yang berada di wilayah pesisir Kabupaten Gorontalo Utara yang memiliki sumberdaya perikanan dan kelautan yang sangat potensial untuk dikembangkan. Melalui pengabdian masyarakat ini kami melakukan pemberdayaan kepada masyarakat dalam kegiatan pelatihan produk olahan stik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) untuk menunjang pendapatan masyarakat. Pengabdian masyarakat ini memiliki tujuan untuk mengetahui proses pendampingan pada masyarakat melalui pelatihan produk olahan stik ikan cakalang. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pelatihan dengan teknik pembelajaran partisipatif dan praktek langsung pengolahan ikan cakalang menjadi stik ikan. Hasil dari kegiatan pengabdian ini yaitu terciptanya produk olahan stik ikan cakalang yang memiliki rasa yang gurih, kandungan gizi yang tinggi, dan digemari baik dari anak-anak dan orang dewasa.

**Kata Kunci:** Desa Buluwatu; Stik Ikan; Produk Olahan Perikanan.

## PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber protein yang cukup tinggi dan sangat penting untuk pertumbuhan (Jailani *dkk.*, 2022). Dikarenakan banyaknya produksi ikan yang belum ada inovasi yang pernah dilakukan sehingga dilakukan pelatihan bagi ibu-ibu PKK dan kelompok pengolahan perikanan yang tadinya hanya bisa menganggur menjadi lebih produktif. Pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan membuat inovasi olahan ikan menjadi stik.

*Stik* merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka, lemak, telur serta air. Berbagai macam stik sering kita jumpai di pasaran misalnya stik kentang, keju, tempe, ubi dan bawang. Seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai melirik ikan untuk dijadikan stik. Selain kandungan protein yang tinggi, ikan dapat dibuat menjadi stik yang gurih dan enak. Stik ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan rasa khas ikan serta dapat disimpan lebih lama dibandingkan jajanan basah lainnya seperti somay dan cilok (Sari, 2019). Dengan adanya penambahan ikan cakalang pada produk stik ini dapat menambah kandungan gizi. Karena ikan cakalang memiliki nilai gizi yang baik yaitu vitamin B12, vitamin D, vitamin C, fosfor, selenium, dan omega-3.

Ikan cakalang merupakan hasil perikanan jenis pelagis. Ikan cakalang berukuran sedang dari familia *Scombridae* (tuna) adalah satu-satunya spesies dari genus *Katsuwonus* (Suara *dkk.*, 2014). Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan salah satu sumberdaya ikan ekonomis penting yang dihasilkan dari perairan Indonesia, baik sebagai komoditas ekspor maupun sebagai konsumsi dalam negeri (Tumonda *dkk.*, 2017). Ikan cakalang terdapat hampir di seluruh perairan di Indonesia, terutama di bagian timur Indonesia (World Wide Fund for Nature, 2015).

Kecamatan Sumalata Timur berada pada wilayah pesisir yang berhadapan dengan perairan Laut Sulawesi yang memiliki potensi sumberdaya perikanan laut terutama sumberdaya perikanan pelagis seperti ikan Tuna (*Thunnus sp.*), Cakalang (*Katsuwonus pelamis*), Tongkol (*Euthynus sp.*), tenggiri (*Scomberomorus*) yang dapat diolah menjadi makanan sehingga dapat menambah nilai ekonomi yang tinggi.

Desa Buluwatu merupakan salah satu desa dari 10 (sepuluh) desa yang berada di Kecamatan Sumalata Timur, Kabupaten Gorontalo Utara yang dimekarkan dari desa induknya yaitu Deme 1. Desa Buluwatu terletak di daerah pesisir pantai Laut Sulawesi yang memiliki sumber daya alam yang potensial untuk dikembangkan. Dari hasil observasi yang dilakukan, diketahui bahwa potensi sumber daya laut tersebut cukup banyak tersedia sehingga dapat dimanfaatkan untuk membuka lapangan pekerjaan kepada masyarakat desa untuk dijadikan sebagai suatu produk masyarakat yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Yahya dan Latjompoh, 2020).

Kabupaten Gorontalo Utara memiliki potensi perikanan dan kelautan yang besar, maka salah satu sektor unggulan yang dijadikan prioritas dalam struktur ekonominya adalah sektor perikanan dan kelautan. Sektor ini didukung oleh potensi sumberdaya alam yang cukup besar. Diantaranya ialah potensi sumberdaya alam pesisir-laut dan pulau-pulau kecil. Hal tersebut tergambar dari luas perairan lautnya mencapai 7.400 km<sup>2</sup> di Teluk Tomini dan 43.100 km<sup>2</sup> di laut Sulawesi yang merupakan wilayah koridor pantai utara pulau Sulawesi. Panjang garis pantai 198,00 km<sup>2</sup> yang menjadi garis pantai terpanjang di Provinsi Gorontalo yang berhadapan dengan Samudra Pasifik (Dinas Perikanan dan Kelautan Gorontalo Utara, 2015).

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Buluwatu Kecamatan Sumalata Timur yang dilaksanakan di lingkungan pedesaan dari tanggal 24 Oktober – 22 Desember 2022. Kegiatan Pengabdian masyarakat ini melibatkan dosen pendamping, kelompok pengolahan perikanan, ibu-ibu PKK, kader BPOM, dan seluruh aparat Desa Buluwatu. Metode pelatihan dengan teknik pembelajaran partisipatif dan praktek langsung pengolahan ikan cakalang menjadi stik ikan. Serta langkah-langkah dalam kegiatan pengabdian masyarakat adalah proses pendampingan tentang pemilihan bahan baku produk olahan, menyusun formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan, melakukan diversifikasi pengolahan hasil perikanan menjadi stik ikan, mengetahui proses pengemasan dan pelabelan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### ***Pelatihan***

Kegiatan pengabdian masyarakat ini pada dasarnya untuk memberdayakan ibu-ibu agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan yang mereka miliki yaitu ikan cakalang. Tahapan awal kegiatan pengabdian ini melalui pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan bagi kesehatan, potensi pengolahan ikan cakalang menjadi stik ikan. Pemberian materi dilakukan sebelum kegiatan praktek dengan menggunakan metode ceramah yang dilakukan dengan cara santai dan komunikatif. Pada saat pemberian materi telah dilakukan pengecekan pengetahuan peserta tentang pengolahan ikan. Selama ini pengetahuan tentang pengolahan ikan masih berupa pengetahuan yang mereka peroleh secara turun temurun seperti bakar, goreng, tumis, dan woku.



**Gambar 1.** Pemberian materi pada pelatihan

Pemberian materi oleh narasumber mengenai pemberian pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pemanfaatan ikan menjadi produk olahan berupa stik, sehingga dapat menjadi produk olahan yang enak dan bergizi tinggi yang disukai oleh masyarakat serta dapat menjadi alternatif untuk usaha masyarakat. Untuk merespon keingintahuan para peserta, maka narasumber memberikan penjelasan tentang teknik pembuatannya sehingga peserta dapat cepat memahami dan akan membuatnya sendiri.

Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktekan kembali pembuatan stik ikan cakalang supaya peserta bisa dan benar-benar paham disetiap proses pengolahan produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, dan pelabelan sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menambah pendapatan ekonomi masyarakat.

### ***Prosedur Pelatihan***

Kegiatan pengolahan dipandu langsung oleh dosen pendamping yang langsung dipraktekan oleh kelompok pengolahan perikanan, ibu-ibu PKK, kader BPOM, dan seluruh aparat Desa Buluwatu, adapun alat dan bahan dalam pembuatan stik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) yaitu:

**Tabel 1.** Alat dan Bahan

<b>No</b>	<b>Alat</b>	<b>Bahan</b>
1	Wadah/ Loyang	Daging ikan cakalang 500 gram
2	Blender	Terigu 1 kg
3	Pisau	Telur 2 butir
4	Gunting	Bawang putih 3 siung
5	Gilingan Mie	Bawang merah 3 siung
6	Wajan	Margarin 40 g/3 sdm
7	Talenan	Kunyit bubuk secukupnya
8	Kompor dan tabung gas	Garam 2 sdt
9	Celemek	Gula 1 sdt
10	Kaos tangan	Lada bubuk 1 sdt
11	Spatula	Ketumbar bubuk 1 sdt
12	Timbangan	Penyedap rasa 2 sdt
13	Plastik kemas dan label	Minyak goreng 1 liter

Prosedur baku pembuatan stik ikan Cakalang yaitu:

1. Penyiangan dan pencucian bertujuan untuk membuang isi perut sebagai sumber bakteri yang memicu terjadinya pembusukan.
2. Pemisahan daging dan pelumatan atau penggilingan, Proses pemisahan daging ikan selesai dilanjutkan pelumatan atau penggilingan daging ikan menggunakan coper atau penggiling daging (*food processor*), sehingga daging ikan lumat.
3. Persiapan bumbu bawang merah, bawang putih, dihaluskan dengan menambahkan air 50 ml
4. Pembuatan adonan, telur, margarine, gula, dan daging ikan lumat, dicampur kemudian tambahkan garam, ketumbar, kunyit, lada, dan bumbu bawang yang telah dihaluskan, campur merata kemudian masukkan terigu dan mulai pengadukan atau diuleni sampai adonan menjadi kalis
5. Pencetakan, membentuk adonan dan memasukkannya dalam alat penggiling/pencetak, kemudian digunting sesuai keinginan
6. Penggorengan dilakukan dengan menggunakan minyak hingga permukaan luar berwarna coklat keemasan.
7. Pengemasan, alat kemas yang digunakan adalah plastik perekat
8. Pelabelan, alat label yang digunakan yaitu stiker



**Gambar 2.** Proses Pelatihan Pembuatan Stik

### **Hasil Produk**

Produk olahan stik ikan cakalang merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan melalui pemanfaatan potensi perikanan desa. Pengolahan ikan cakalang menjadi stik ikan merupakan pengalaman yang baru bagi masyarakat Desa Buluwatu. Biasanya ikan cakalang yang hanya dimanfaatkan sebagai lauk pauk sehari-hari, namun dengan adanya kegiatan ini menjadikan kreatifitas masyarakat untuk memiliki produk olahan yang memiliki nilai ekonomis sehingga menjadi usaha jualan oleh masyarakat. Hasil olahan ini merupakan makanan yang praktis serta cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi,

menyebabkan produk olahan ini banyak digemari baik dari anak kecil hingga orang dewasa. Selain itu, produk ini sifatnya gurih dengan bentuk yang menarik sehingga produk ini dapat digemari oleh konsumen untuk membelinya (seperti di gambar 3).



**Gambar 3.** Hasil Produk Stik Ikan Cakalang

### ***Hasil Pengujian BPOM***

Badan Pengawas Obat dan Makanan atau disingkat Badan POM adalah sebuah lembaga di Indonesia yang bertugas mengawasi peredaran obat-obatan dan makanan di Indonesia (gambar 4). Desa Buluwatu sendiri memiliki kader pengujian Badan POM. Berdasarkan hasil pengujian yang dilakukan oleh kader Desa Buluwatu bahan baku yang digunakan untuk pembuatan stik yakni ikan cakalang memiliki nilai kandungan yang aman untuk dikonsumsi, dan dengan bahan-bahan yang digunakan tanpa adanya pewarna dan pengawet pada makanan.



**Gambar 4.** Pengujian Stik Ikan oleh Kader BPOM

## KESIMPULAN

Dari studi ini dapat disimpulkan bahwa Pertama. masyarakat khususnya ibu-ibu kelompok pengolahan perikanan, dan ibu-ibu PKK menjadi terampil dalam mengolah produk hasil perikanan khususnya pembuatan stik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*).

Kedua. demonstrasi pengolahan stik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terutama ibu-ibu kelompok pengolahan perikanan, dan ibu-ibu PKK untuk mencukupi gizi khususnya protein hewani hasil perikanan kepada anggota keluarganya.

## SARAN

Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi ibu-ibu kelompok pengolahan perikanan dan ibu-ibu PKK, diharapkan konsistensi komitmen kelompok agar kegiatan tersebut bisa berjalan dengan efisien dan efektif sehingga kegiatan usaha semakin berkembang, dan perlu adanya pendampingan kontinyu oleh pihak-pihak terkait baik pemerintah desa, pemerintah daerah/swasta sampai kegiatan usaha pengolahan stik ikan cakalang berjalan secara mandiri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Nahdlatul Ulama Gorontalo yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak Kepala Desa dan masyarakat Desa Buluwatu Kecamatan Sumalata Timur yang telah bersedia menerima kedatangan kami dan dukungan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Gorontalo Utara, (2015). *Profil Perikanan dan Kelautan Gorontalo utara*.
- Erlansyah, Mamuki, E, Djalil, M, dan Anwar, R, (2021). *Increasing competitiveness of fishery products in supporting the achievement of village SDGSs through participatory and innovative programs in Bone Pantai district, Bone Bolango regency*. Fisheries and Society, Vol 1(6): 163-167, ISSN: 2797-104X.
- Erniati, Imamshadiqin, Erlangga, Ezraneti, R, Imanullah, dan Syahrial, (2021). *Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Istri Nelayan Di Gampong Cot Seurani Aceh Utara Untuk Meningkatkan Gemar Makan Ikan Pada Anak-Anak*. Buletin Pengabdian. 1(1):1-6. ISSN 2275-958X.
- Huda, N, Jaenab, Pratiwi, A, Iftitah, I, dan Nurnaningsih, (2022). *Pelatihan Pembuatan Stik Nako (Ikan Tuna Kolo) Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Di Kelurahan Kolo Kota Bima*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Mandalika. e-ISSN: 2722-824X, Vol. 3, No.2.
- Jailani, H, Susilawati, Utomo, D, P, Muhammad, F, (2022). *Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Mujahir Dengan Memanfaatkan Potensi Alam Air Tawar Di Desa Prian Kabupaten*

- Lombok Timur. INTEGRASI: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat, Vol. 1, No. 2. Hal. 16-23. e-ISSN: xxxx-xxxx.
- Jannah, M, Mustaqimah, N, dan Usman, N, F, (2022). *Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Olahan Ikan untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat*. Damhil: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, Vol. 1, No. 2, ISSN 2962-2875 (online) pp. 74-80.
- Juhaeri'ah, Mardiyanti, M, R, Maulidina, N, Wariata, I, W, (2020). *Si Garang (Stik Ikan Pringgajurang) Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Produksi Ikan Di Desa Pringgajurang Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur*. Jurnal Warta Desa. Vol. 2 No. 1: 110-117. e-ISSN: 2685 – 2101.
- Sari, T. A., (2019). *Pengaruh Penggunaan Campuran Daging Dan Tulang Ikan Sembilang (Paraplotosus Albilabris) Pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Suara, Y. Naiu, A.S dan Mile, L., (2014), *Analisis Organoleptik Pada Ikan Cakalang Segar yang Diawetkan dengan Es Air Kelapa Fermentasi*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 2 (3): 135-139
- Suhanda, J, Soetikno, N, dan Khotimah, I, K, (2020). *Teknis Pengolahan Produk Fish Stick Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) di Desa Pasar Lama Kecamatan Karang Intan*. AQUANA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM. Volume 1 Nomor 1, Halaman 7-16. ISSN: 0000-000.
- Tumonda, S., H.W. Mewengkang dan S.M. Timbowo., (2017), *Kajian Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L) Asap Terhadap Nilai Kadar Air dan pH Selama Penyimpanan*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan 5 (2):158 – 162.
- Wonggo, D, dan Reo, A, R, (2018). *Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado*. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 6, No. 3.
- WWF., (2015), *World Wide Fund for Nature. Perikanan Cakalang Dengan Pancing Pole and Line (Huhate)*. Wwf Indonesia
- Yahya L, dan Latjompoh M., (2020), *Pengelolaan Limbah Cangkang Kerang Untuk Produk Kerajinan Tangan Masyarakat Pesisir*. Laporan Akhir KKN Tematik. Universitas Negeri Gorontalo.