

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MENGOLAH POTENSI PERIKANAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN TUNA DI DESA GIRISA

Hapsawati Taan¹, Ardiansyah², Herlina Rasjid³, Rahmatiah⁴, Dondick W. Wiroti⁵

^{1,3}Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo

²Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo

^{4,5}Jurusan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Gorontalo

Jalan Jenderal Sudirman No 6 Kec. Kota Tengah Kel. Wumialo

¹e-mail: hapsawatitaan@ung.ac.id

Abstrak

Dibutuhkan inovasi dalam pengolahan ikan tuna menjadi produk yang berbeda sehingga pelaksanaan pemberdayaan masyarakat dalam mengolah potensi perikanan ini melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Pelatihan ini bertujuan untuk membekali pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan terutama ikan tuna yang diolah menjadi bakso bagi masyarakat di Desa Girisa, Kecamatan Paguyaman yang berorientasi bukan hanya konsumsi dalam keluarga tetapi juga meningkatkan nilai ekonomisnya sehingga bisa dipasarkan sebagai mata pencaharian. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan secara tatap muka dan praktik langsung. Target luaran yang diharapkan yakni tumbuhnya kesadaran dan minat peserta pelatihan dalam mengolah potensi perikanan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna, diharapkan peserta pelatihan memiliki pengetahuan dan keterampilan serta mengubah pola pikir dan perilaku dalam mengelola ikan menjadi produk yang bernilai jual. Kegiatan pengabdian dapat meningkatkan inovasi dan kreativitas peserta dalam pengolahan ikan tuna sehingga dapat dibuat berbagai produk lain yang memiliki cita rasa yang enak, higienis, halal, dan sehat untuk dikonsumsi dan dipasarkan serta terbentuknya kelompok usaha dan mengembangkan jiwa wirausaha sebagai salah satu peluang usaha.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, perikanan, bakso ikan tuna

Abstract

It takes innovation in processing tuna fish into different products so that the implementation of community empowerment in processing this fishery potential is through training in making tuna fish balls. This training aims to provide knowledge and skills in processing fish, especially tuna which is processed into meatballs for the community in Girisa Village, Paguyaman District, which is oriented not only to consumption in the family but also to increase its economic value so that it can be marketed as a livelihood. The method used in this activity is face-to-face training and hands-on practice. The expected output target is the growth of awareness and interest of training participants in processing fishery potential through training in making tuna fish balls. Service activities are to increase the innovation and creativity of participants in processing tuna fish so that various other products can be made that have a delicious, hygienic, halal, and healthy taste to be consumed and marketed as well as the formation of business groups and develop an entrepreneurial spirit as one of the business opportunities.

Keywords: community empowerment, fisheries, tuna fish meatballs

PENDAHULUAN

Berdasarkan data PBS tahun 2021, Indonesia merupakan negara maritim dengan luas perairan 3,25 juta km² atau sekitar 63% dari luas wilayah Indonesia dan luas pantai 95.181 km². Luas perairan tersebut yang termaksud di dalamnya laut dunia, serta panjang pantai yang dimiliki Negara Indonesia sangat potensial untuk pengembangan usaha garam. Selain itu, Indonesia juga memiliki masalah kemiskinan dan pengangguran. Kemiskinan di Indonesia dapat dilihat melalui tiga pendekatan, yaitu kemiskinan alamiah, kemiskinan struktural dan perbedaan wilayah. Sebaliknya, masalah pengangguran disebabkan oleh terbatasnya kesempatan dan kesempatan kerja angkatan kerja pedesaan. Industri pengolahan ikan merupakan salah satu usaha yang banyak terdapat di sekitar pelabuhan perikanan. Untuk menjaga kualitas ikan tuna perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut, baik pengolahan *fillet* beku maupun pengolahan lainnya, sehingga ikan tuna memiliki nilai tambah tersendiri setelah diolah. (Muharom et al., 2019).

Untuk mengatasi hal tersebut, pendekatan multidisiplin dengan dimensi pemberdayaan harus digunakan (Subani & Barres, 2009). Stok ikan sebagai sumber daya alam terbarukan memiliki batasan tertentu tergantung pada daya dukungnya. Oleh karena itu, ketika eksploitasinya bertentangan dengan prinsip-prinsip pengelolaan, maka akan mengarah pada kepunahan. Oleh karena itu, menjaga kelestarian sumber daya alam memerlukan perangkat hukum dan undang-undang yang ditentukan. Dengan kata lain, polisi yang lemah inilah yang menjadi akar kehancuran ekosistem laut.

Pemberdayaan yang tepat harus memadukan aspek penyadaran, peningkatan kapasitas dan pemanfaatan. Pemecahan masalah kemiskinan merupakan masalah yang sangat penting dan relatif kompleks bagi pemerintah. Kerumitan tersebut bersumber dari fakta bahwa kemiskinan mempengaruhi banyak sektor. Oleh karena itu, pendekatan yang akan dipilih juga harus bersifat multidimensional melalui pemahaman masalah secara menyeluruh. Selanjutnya Andani (2017) menjelaskan bahwa keadaan masyarakat nelayan atau masyarakat pesisir di berbagai daerah biasanya ditandai dengan adanya beberapa ciri seperti tidak tamat sekolah, kelompok usaha, daerah, bidang informasi, sosial budaya, pendidikan,

yaitu sektor-sektor penting, mata pencaharian dan pembangunan daerah atau bawah sebagai bagian integral dari program pembangunan nasional Indonesia.

Bakso ikan merupakan salah satu diversifikasi produk perikanan yang bernilai ekonomis tinggi. Banyak industri kecil yang menggunakan campuran daging ikan untuk menekan biaya produksi saat membuat bakso ikan. Penggunaan daging ikan campur menghasilkan kualitas bakso ikan yang bervariasi tergantung dari jenis daging yang digunakan (Nugroho & Amalia, 2019). Riset pasar berfungsi sebagai dasar untuk merumuskan strategi dan teknik pemasaran, yang harus didukung oleh informasi yang akurat, relevan, andal, objektif, dan tepat waktu agar manajemen perusahaan dapat memahami berbagai aspek pemasaran, seperti: pengembangan produk, merek, penentuan harga, pendistribusian produk, dan komunikasi pemasaran terintegrasi (Taan, 2010).

Kabupaten Boalemo yang beribukota di Talamuta merupakan daerah pemekaran pada tahun 1999 dari pemekaran Kabupaten Gorontalo. Kabupaten Boalemo berdiri pada tanggal 12 Oktober 1999 dengan Undang-Undang Nomor 50 Tahun 1999, sebagaimana diubah dengan Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2000 tentang Pembentukan Dewan. Boalem. Berdasarkan Wikipedia (2021) Kabupaten Boalemo terdapat 7 kecamatan yaitu Botumoito, Dulupi, Mananggu, Paguyaman, Paguyaman Pantai, Talamuta Dan Wonosari.

Desa Girisa merupakan salah satu wilayah Kecamatan Paguyaman yang ditetapkan menjadi lokasi pengabdian pada masyarakat, luas wilayah, jumlah penduduk serta kepadatan penduduk di desa Girisa dapat dilihat dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut dan dapat dibandingkan dengan desa lain yang berada di Kecamatan Paguyaman. Berdasarkan data Wikipedia (2021) dijelaskan luas wilayah di Desa Girisa, jumlah penduduk, serta kepadatan penduduk.

**Tabel 1 Data Luas Wilayah dan Jumlah Penduduk
Kecamatan Paguyaman**

No	Desa	Luas Wilayah (km ²)	Jumlah Penduduk (orang)	Kepadatan Penduduk (orang/km ²)
1	Tangkobu	8,27	1 751	212
2	Molombulahe	6,88	2 135	310
3	Wonggahu	9,42	3 014	320
4	Saripi	22,80	2 150	94
5	Bongo Nol	9,96	1 833	184
6	Sumber Jaya	6,45	2 078	322
7	Mutiara	3,60	1 588	441
8	Karya Murni	8,46	661	78
9	Girisa	17,76	986	77
10	Kuala Lumpur	5,43	1 513	279
11	Tenilo	6,69	1 249	187
12	Mustika	1,62	1 069	660

Berdasarkan Tabel 1 BPS (2021) Desa Girisa dengan luas wilayah 12,76km dengan jumlah penduduk sebesar 986 Jiwa memiliki tingkat kepadatan penduduk 77 orang/km² dibandingkan dengan desa lain yang ada di Kecamatan Paguyaman. Maka untuk itu dapat disimpulkan bahwa Desa Girisa kepadatan penduduk masih lebih rendah dari desa lain. Wilayahnya meliputi pesisir dan potensi perikanan belum dikelola dengan sebaik-baiknya, kecuali sebagian besar masyarakat yang mata pencahariannya adalah nelayan. Salah satu cara memaksimalkan pemanfaatan potensi perikanan untuk pemberdayaan masyarakat adalah dengan melakukan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan pelatihan cara pembuatan bakso ikan untuk meningkatkan ekonomi, sosial dan budaya masyarakat desa Girisa. Sebagaimana dijelaskan dalam 3 UU No. 27 Tahun 2007, Pasal 1(31) menyebutkan adanya peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan cara memperkuat masyarakat (Subani & Barres, 2009) .

Sumber daya alam yang terdapat di Desa Girisa terutama hasil laut yang melimpah. Apalagi banyak yang bermata pencaharian sebagai nelayan karena potensi perikanan dapat menjadi produk unggulan desa jika dapat dikelola secara optimal dengan berbagai inovasi dan kreativitas warga masyarakat.. Untuk itu sangat baik jika hasil laut yang ada dimanfaatkan untuk menjadi sumber pendapatan

lain jika diolah menjadi suatu produk yang bermanfaat bagi masyarakat, maka dengan itu perlu adanya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna (Bhinadi, 2019). Bakso merupakan makanan yang sudah dikenal baik di kalangan masyarakat luas. Selain karena rasanya yang enak dan gurih, juga karena makanan ini banyak ditemukan. Di kalangan masyarakat selain bakso dari daging sapi, daging ayam, juga terdapat bakso ikan. Selama ini masyarakat membuat dari ikan tenggiri, ikan nila, dan ikan tongkol (Zamili et al., 2020). Dalam kegiatan pengabdian yang dibuatkan pelatihan adalah pembuatan bakso dengan menggunakan ikan tuna. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka tim pengabdian melakukan pelatihan dalam mengelola potensi perikanan melalui pembuatan bakso ikan tuna di Desa Girisa Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan memberi pelatihan secara tatap muka dan praktik langsung kepada ibu-ibu rumah tangga yang hadir sebanyak 10 orang peserta yang dilaksanakan di rumah warga yang berada di Desa Girisa Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo dengan beberapa tahapan. Tahapan pertama dimulai dengan persiapan dan survei lokasi kegiatan persiapan yang pertama dilakukan hal pertama dilakukan adalah menyiapkan dan menyurvei tempat yang akan dijadikan lokasi pengabdian pelatihan pembuatan bakso ikan, setelah menyurvei tempat kegiatan selanjutnya meminta surat izin untuk melakukan kegiatan pengabdian dari kampus.

Tahap kedua yaitu melakukan koordinasi dengan pemerintah setempat yakni kepala Desa Girisa Kecamatan Paguyaman dan meminta izin serta menyampaikan tujuan untuk melakukan kegiatan pelatihan kepada masyarakat Desa Girisa Kecamatan Paguyaman. Tahap ke tiga dengan melakukan perekrutan peserta pelatihan tahap, ketiga yakni mempersiapkan peserta pelatihan dengan koordinasi ke pihak kepala desa untuk dipersiapkan ibu-ibu rumah tangga yang akan ikut pelatihan dan selanjutnya membuat surat undangan untuk kegiatan tersebut.

Pelaksanaan, tahap keempat adalah pelaksanaan kegiatan dengan memperkenalkan dan menjelaskan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan serta proses pembuatan. Serta menyampaikan materi sebelum praktik diantaranya mengenai pengetahuan dasar tentang manfaat ikan laut serta konsep dasar pengelolaan ikan laut sebagai salah satu sarana untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Tahap terakhir dengan melakukan evaluasi terhadap kegiatan berupa pengecekan hasil produk dan cita rasa terhadap hasil produk bakso ikan tuna.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan pengabdian disampaikan dalam beberapa tahapan yaitu: pembekalan peserta, penyiapan kelompok kegiatan, dan proses pelaksanaan kegiatan. Tahapan pelaksanaan pengabdian di mulai dengan pembekalan peserta (Gambar 1). Tujuannya untuk memberikan pemahaman dasar tentang materi yang dibahas, berupa pelatihan dasar konsep pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bola tuna, memberikan pemahaman tentang potensi sumber daya alam perikanan di desa Girisa. Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo. Potensi sumber daya alam desa adalah hasil laut yang melimpah, sehingga sangat cocok untuk pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan tuna. Konsep produksi dan distribusi, konsep pengelolaan pasar, memberikan gambaran tentang kondisi ekonomi, sosial dan budaya masyarakat di desa, yang harus diperhatikan dan dikembangkan melalui pendidikan bagi masyarakat sekitar (Rahmatiah et al., 2016).



Gambar 1 Pembekalan Kepada Peserta Pelatihan

Pembekalan peserta di lakukan di Desa Girisa bertempat di salah satu rumah penduduk. Usai sambutan, Kepala Desa Girisa, Suwardi Hairi menyampaikan sambutan yang memuat pengembangan potensi desa dan menyampaikan program desa yang sedang dilaksanakan. Mengikuti sambutan kepala desa, tim pengabdian masyarakat menjelaskan bentuk, tujuan dan cara kegiatan sosialisasi penguatan masyarakat untuk meningkatkan potensi perikanan melalui pelatihan memasak daging di Desa Girisa Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo.

Langkah kedua adalah membentuk kelompok kerja. Penyusunan pokja dilakukan atas kesepakatan bersama peserta pelatihan, pokja disusun sedemikian rupa sehingga fungsi inti program dan fungsi program tambahan dapat terlaksana dengan baik, kelancaran operasional. kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dioptimalkan dan terjadinya kesalahan dapat diminimalkan dalam kegiatan pelatihan. Setiap kelompok yang ada bertanggung jawab atas tugas yang diberikan oleh ketua kelompok, yang bertanggung jawab untuk mengkoordinasikan, mengevaluasi dan memantau kegiatan setiap fase. Tugas sekretaris adalah mencatat hal-hal penting selama kegiatan berlangsung, termasuk mencatat selama kegiatan pelatihan. bendahara bertanggung jawab untuk menghitung dana dan mampu untuk mengoptimalkan penggunaan dana yang ada untuk kebutuhan kegiatan yang di lakukan, selanjutnya bagian konsumsi bertanggung jawab untuk kebutuhan makan untuk peserta pelatihan, kemudian dokumentasi bertanggung jawab untuk mendokumentasikan kegiatan pelatihan baik di foto atau di video dan

yang terakhir tugas penanggung jawab kegiatan yaitu untuk melengkapi segala hal yang kurang dalam pelaksanaan pelatihan.

Tahapan ketiga dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Kegiatan pengolahan potensi perikanan dan pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui pelatihan yang diadakan di salah satu rumah warga peserta pelatihan. Tim pengabdian tidak dapat menggunakan aula kantor desa karena kantor desa Girisa terletak jauh dari rumah penduduk sekitar.

Masyarakat sangat antusias dalam pelatihan pembuatan bakso ikan tuna, hal ini menambah motivasi bagi tim pengabdian selaku pelaksana pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Tuna adalah ikan laut Pelagik yang termasuk bangsa Thunnini, terdiri dari beberapa spesies dari famili skombride terutama genus *Thunnus* (Gambar 2). Ikan ini adalah perenang andal. Tidak seperti ikan memiliki daging berwarna putih, daging tuna berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini karena otot tuna yang lebih besar, seperti tuna sirip *Thunnus Thynnus*, dapat menaikkan suhu darahnya di atas suhu air dengan aktivitas ototnya. Berdasarkan Wikipedia (2022) ikan tuna dapat hidup di air yang lebih dingin dan dapat bertahan dalam kondisi yang beragam. Kebanyakan bertubuh besar, ikan tuna adalah salah ikan yang memiliki nilai komersial tinggi.



Gambar 2 Ikan Tuna

Ikan tuna memiliki banyak manfaat yang berguna bagi tubuh berdasarkan Doktersehat (2022) diantaranya adalah sebagai berikut: (1) mencegah kanker, (2) menjaga Kesehatan mata, (3) menyusutkan lemak dalam tubuh, (4) mencegah

depresi setelah melahirkan, dan (5) detoksifikasi yakni kemampuannya membersihkan tubuh dari bakteri atau senyawa yang mengakibatkan seseorang jatuh sakit. Kandungan ikan tuna yang dipercaya mampu melawan penyakit adalah selenium. (1) melindungi Kesehatan jantung, (2) memperbaiki penampilan kulit dan rambut, (3) melindungi Kesehatan otak, (4) menguatkan jaringan tulang dan mengatur pelepasan gula, dan (4) menjaga stamina tubuh.

Manfaat ikan tuna bagi tubuh sangat banyak, sehingga tim pengabdian memilih sebagai bahan dasar dalam pembuatan bakso ikan. Setelah mengetahui ternyata ikan tuna memiliki banyak manfaat baik untuk kesehatan maka kami mengambil ikan tuna sebagai bahan utama pembuatan bakso selain itu ikan ini mudah di dapatkan masyarakat di desa Girisa karena letak desa Girisa yang terletak di pesisir pantai dan kebanyakan masyarakat sebagai nelayan sehingga masyarakat tidak perlu lagi untuk membeli ikan tuna jika akan membuat bakso ikan tuna karena dekat dengan sumber bahannya. Namun masyarakat belum mengetahui cara membuat bakso ikan tuna maka itu dilakukan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna.

Langkah-Langkah Pembuatan Bakso Ikan yang Diterapkan pada Pelatihan di Desa Girisa

Pengenalan alat dan bahan

Pada tahap ini diperkenalkan alat-alat dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso ikan tuna sehingga peserta pelatihan dapat mengenali alat-alat dan bahannya yang terbagi atas pengenalan alat-alat, bahan utama dan bahan tambahan. Semuanya harus di persiapkan terutama bahan utama tidak bisa di hilangkan salah satunya karena berakibat pada baksonya tidak akan terasa lebih enak dan lezat (Silvita, 2020). Adapun pengenalan alat dan bahan, yaitu: Pertama, Pengenalan alat-alat terdiri dari: pisau, panik, blender, sendok dan garpu, baskom, kompor. Kedua, Bahan utama pembuatan bakso ikan tuna yaitu: Bahan Utama terdiri dari: (1) 500gr daging ikan tuna, (2) 3sdm tepung tapioka, (3) bumbu-bumbu bakso (bawang putih 5 siung, bawang merah 3 siung, merica bubuk secukupnya), (4) 2 butir telur ayam, (5) es batu yang sudah diserut, (6) air bersih

secukupnya, dan (7) garam dan penyedap rasa. Ketiga, bahan tambahan yakni kecap, saus, daun bawang, seledri, dan jeruk nipis.

Proses Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Peserta sudah mengenal alat-alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ikan tuna, maka selanjutnya adalah proses pembuatan bakso ikan tuna dengan tahapan sebagai berikut: Pertama, menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Kedua, Bersihkan ikan tuna dan keluarkan tulangnya. Setelah ikan bahan-bahan telah siap maka selanjutnya membersihkan ikan tuna, yaitu mengeluarkan tulangnya agar memudahkan dalam proses pemblenderan selain itu agar pentolan baksonya tidak kasar, dan yang diambil dari ikan tuna hanya dagingnya.

Proses kedua, masukkan daging tuna yang sudah dibersihkan ke dalam blender bersama bumbu halus, putih telur, garam dan es batu kecil saja lalu haluskan semua bahan hingga halus. Jika adonan sudah kalis, tuang ke dalam mangkuk dan tambahkan tepung tapioka aduk rata. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil adonan masih lembek. Selanjutnya siapkan panci dan air matang bersih secukupnya untuk merebus dan matikan api. Bentuk adonan bakso tadi dengan tangan dan tekan titik-titik di atasnya.



Gambar 3 Pentolan Bakso Ikan Tuna yang Sudah Bentuk dan Di Masak Dalam Panci Sampai Matang

Langkah selanjutnya ambil adonan bakso diatas dengan sendok dan masukkan ke dalam panci yang sudah direbus dengan air panas. Ulangi sampai

campuran calapentol habis. Setelah matang, masak kembali bakso dengan api sedang-tinggi hingga bakso matang. Angkat dan tiriskan setelah matang.

Langkah pembuatan kuah bakso meliputi bahan-bahan kuah bakso tuna antara lain sayur mayur, garam secukupnya, bawang putih 12 siung, daging sapi 1 bungkus, merica bubuk secukupnya, air bersih secukupnya. Cara pembuatannya adalah dengan merebus air secukupnya, tumis bawang putih cincang dan sayuran hijau, lalu tambahkan kaldu daging, garam dan merica ke dalam air rebusan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata, hingga mendidih, lalu matikan api.

Upaya Peningkatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Bakso Ikan Tuna

Untuk meningkatkan pembuatan bakso ikan tuna di desa Girisa agar dapat menambah penghasilan masyarakat yaitu ada beberapa aspek yang harus di perhatikan, yaitu: (1) kesadaran masyarakat untuk mengolah dan memanfaatkan hasil laut yang ada untuk meningkatkan pendapatan masyarakat; (2) memperhatikan aspek kebersihan, higienis, aspek halal, dan kualitas ikan tuna serta segala bahan yang digunakan sehingga bakso ikan tuna yang di hasilkan dapat bermanfaat dan sehat untuk konsumsi serta aman di pasarkan; (3) menyediakan semua bahan yang berkualitas dan segar, serta alat-alat yang di gunakan dalam pembuatan bakso ikan tuna agar permintaan konsumen dapat dipenuhi dan proses produksi bisa berjalan terus khususnya memproduksi bakso ikan tuna; dan (4) selain itu masyarakat harus dapat menemukan inovasi baru dengan meningkatkan kreativitas, sehingga dapat menciptakan bakso ikan tuna dengan varian rasa serta bentuk yang berbeda dan menarik sehingga konsumen bisa memilih berbagai macam bentuk dan rasa bakso ikan tuna karena ada alternatif produk lain.

Untuk menghambat permasalahan dalam melakukan pelatihan, maka dilakukan monitoring yaitu dengan mengantisipasi dan menetralisasi hambatan dalam kegiatan pelatihan dan untuk itu maka dipersiapkan segala hal sebelum dilakukan kegiatan pengabdian baik dari konsumsi, alat-alat yang di perlukan dalam pelatihan, tempat, susunan kegiatan dan lain sebagainya.

Perencanaan pemasaran penting untuk setiap operasi bisnis. Perencanaan pemasaran dimaksudkan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas pemasaran

suatu produk atau layanan. Perencanaan pemasaran bertujuan untuk mengembangkan strategi pemasaran dan taktik guna mencapai sasaran perusahaan. Perencanaan pemasaran haruslah terorganisasi dengan baik (Taan, 2021). Evaluasi berfungsi untuk menilai pelaksanaan semua proses perencanaan dari tahap persiapan hingga pelaporan. Penilaian didasarkan pada kehadiran dan kinerja peserta.

Masyarakat desa Girisa sangat antusias dalam mengikuti pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso. Masyarakat sangat bersemangat dalam mengikutinya hal ini terlihat dengan keaktifan dan kegembiraan peserta pelatihan serta selalu bertanya-bertanya tentang bagaimana cara dalam pembuatan bakso ikan tuna. Peserta pelatihan di Desa Girisa sangat tertarik dengan bakso ikan tuna, karena peserta hanya mengetahui bahwa bakso pada umumnya hanya terbuat dari daging sapi, dengan adanya pelatihan ini peserta dapat mengetahui bahwa ikan tuna bisa menjadi bahan utama dalam membuat bakso.

SIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Girisa peserta antusias mengikuti pelatihan pembuatan bakso ikan. Untuk meningkatkan pembuatan bakso ikan tuna di Desa Girisa agar dapat menambah penghasilan masyarakat yaitu ada beberapa aspek yang harus di perhatikan, yaitu: (1) kesadaran masyarakat untuk mengolah dan memanfaatkan hasil laut yang ada untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, (2) memperhatikan aspek kebersihan, higienis, aspek halal, dan kualitas ikan tuna serta segala bahan yang digunakan sehingga bakso ikan tuna yang di hasilkan dapat bermanfaat dan sehat untuk konsumsi serta aman di pasarkan, dan (3) menyediakan semua bahan yang berkualitas dan segar, serta alat-alat yang di gunakan dalam pembuatan bakso ikan tuna agar permintaan konsumen dapat dipenuhi dan proses produksi bisa berjalan terus khususnya memproduksi bakso ikan tuna. Selain itu masyarakat harus dapat menemukan inovasi baru dengan meningkatkan kreativitas, sehingga dapat menciptakan bakso ikan tuna dengan varian rasa serta bentuk yang berbeda dan

menarik sehingga konsumen bisa memilih berbagai macam bentuk dan rasa bakso ikan tuna karena ada alternatif produk lain.

Saran dalam kegiatan pengabdian ini adalah perlunya dukungan pemerintah Desa Girisa kepada masyarakat dalam mengolah sumber daya alam perikanan yang terdapat di Desa Girisa terutama hasil laut. Selain itu banyak masyarakat yang bermata pencaharian sebagai nelayan untuk itu memungkinkan potensi perikanan dapat menjadi produk unggulan desa melalui pengolahan secara optimal, inovatif, dan kreatif dari masyarakat. Dengan adanya pemberdayaan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna masyarakat diharapkan dapat lebih mengembangkan, sehingga menghasilkan produk yang sesuai dengan selera konsumen dan siap dipasarkan dengan demikian pendapatan masyarakat bisa meningkat dan dapat menjadi lapangan pekerjaan wirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Andani. (2017). Analisis pendapatan dan resiko usaha budidaya ikan air tawar di Kabupaten Bengkulu selatan. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.*, 70–77.
- Bhinadi, A. (2019). *Penanggulangan kemiskinan & pemberdayaan masyarakat*. Deepublish CV Budi Utama.
- BPS. (2021). *Luas daerah dan jumlah penduduk*. (Online), (https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/UFpWMmJZOVZIZTJnc1pXaHhDV1hPQT09/da_01/1).
- Doktersehat. (2022). *Manfaat ikan tuna bagi kesehatan*. (Online), ([https://doktersehat.com/Informasi kesehatan Indonesia](https://doktersehat.com/Informasi%20kesehatan%20Indonesia)).
- Muharom, Y. P., Anna, Z., Riyantini, I., & Suryana, A. A. H. (2019). Analisis nilai tambah industri pengolahan ikan tuna di kawasan pelabuhan perikanan samudera (pps) nizam zachman jakarta. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, X(2), 9–16.
- Nugroho, H. C., Amalia, U., & Rianingsih, L. (2019). Karakteristik fisiko kimia bakso ikan rucah dengan penambahan transglutaminase pada konsentrasi yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 47–55. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2019.6746>
- Rahmatiah, Taan, H., & Wiroto, D. W. (2016). *Pemberdayaan masyarakat dalam mengolah potensi perikanan melalui pelatihan pembuatan bakso ikan di desa bulili kecamatan duhiadaa kabupaten*. (Online), (<http://repository.ung.ac.id>).
- Silvita, A. (2020). Resep bakso ikan kenyal. *Kompas.Com*. (Online), (<https://www.kompas.com/food/read/2020/11/02/200600675/resep-bakso-ikan-kenyal-lengkap-pakai-kuah-kaldu>).

- Taan, H. (2010). Peran riset pemasaran dalam pengambilan keputusan manajemen. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi*, 11(2), 89–97.
- Taan, H. (2021). Konsep dasar perencanaan pemasaran dan proses penyusunannya. *Jurnal Manajemen*, 5(2), 344–356.
- Wikipedia. (2021). *Kabupaten Boalemo*.
- Wikipedia. (2022). *Tuna*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tuna>
- Zamili, S., Hulu, M., Irnawati, & Sihombing, S. F. (2020). Pembuatan bakso dari daging ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*). *CHEDS: Journal of Chemistry, Education, and Science*, 4(1), 14–18.