

Optimalisasi Potensi Ikan Medai Melalui Pembinaan Pengolahan Bakso Ikan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan

(Optimizing the Potential of Medai Fish Through Guidance on Fish Ball Processing in Gading Rejo District, Pasuruan City)

Roidatus Shofiyah^{1*}, Hana Wafiqotus Salamah², Siti Lulun Muthoharoh³

¹⁻³ Universitas Sunan Giri Surabaya, Indonesia

Alamat: Jl. Brigjend Katamso II Waru Sidoarjo

Korespondensi penulis : sroidatus@gmail.com^{1*}, hanawafiqo@gmail.com², muthoharohlulun@gmail.com³

Article History:

Received: Oktober 17, 2024;

Revised: Oktober 31, 2024;

Accepted: November 19, 2024;

Published: November 30, 2024;

Keywords: Fish Ball Processing, Medai Fish Potential, Optimization

Abstract. This research was conducted in Gading Rejo District, Pasuruan City, focusing on optimizing the potential of medai fish through training in fish ball production. Data was collected from December 21 to 31, 2024, using methods such as Field Observation, In-Depth Interviews, and Questionnaire Distribution. The results revealed that while the majority of the community (70%) is familiar with fish balls, only a small portion (30%) knows how to make them, and 50% are not aware of the detailed process. This indicates a significant need for practical skills training in processing medai fish into fish balls. This study supports the community empowerment theory, which emphasizes the importance of enhancing practical skills to improve economic competitiveness, as well as the value-added processing theory that encourages creating new business opportunities. Based on these findings, it is recommended that continuous training be conducted to improve the community's knowledge and skills in fish ball production, along with providing facilities to support the production process.

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan, dengan fokus pada optimalisasi potensi ikan medai melalui pembinaan pengolahan bakso ikan. Pengumpulan data dilakukan pada rentang waktu 21 hingga 31 Desember 2024 menggunakan metode Observasi Lapangan, Wawancara Mendalam, dan Penyebaran Kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun mayoritas masyarakat sudah mengenal bakso ikan (70%), hanya sebagian kecil yang mengetahui cara pembuatan bakso ikan (30%), sementara 50% lainnya belum mengetahui proses pembuatan secara rinci. Hal ini mengindikasikan kebutuhan besar untuk pelatihan keterampilan praktis dalam pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan. Penelitian ini mendukung teori pemberdayaan masyarakat yang menyarankan peningkatan keterampilan praktis untuk meningkatkan daya saing ekonomi, serta teori pengolahan berbasis nilai tambah (value-added processing) yang mengarah pada penciptaan peluang usaha baru. Berdasarkan temuan ini, disarankan agar dilakukan pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bakso ikan, serta penyediaan fasilitas yang mendukung proses produksi.

Kata kunci: Optimalisasi, Potensi Ikan Medai, Pengolahan Bakso Ikan

1. LATAR BELAKANG

Kecamatan Gading Rejo, yang terletak di Kota Pasuruan, merupakan salah satu daerah pesisir yang memiliki potensi sumber daya alam laut yang melimpah, terutama ikan medai.

Ikan medai, yang sering kali dianggap sebagai ikan dengan nilai ekonomis rendah, sebenarnya memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk dengan nilai tambah yang tinggi. Namun, pemanfaatan ikan medai di daerah ini belum optimal, karena sebagian besar masyarakat pesisir masih mengandalkan konsumsi ikan dalam bentuk segar, tanpa memanfaatkan potensi pengolahan yang lebih kompleks.

Selain itu, sektor perikanan di Kecamatan Gading Rejo juga menghadapi tantangan dalam meningkatkan keterampilan pengolahan ikan, yang terbatas pada pengolahan sederhana. Padahal, dengan teknik pengolahan yang tepat, seperti pembuatan bakso ikan, nilai jual ikan medai dapat meningkat pesat. Bakso ikan, yang merupakan produk olahan dengan nilai tambah tinggi, dapat membuka peluang pasar yang lebih luas dan memberikan dampak signifikan terhadap pendapatan masyarakat pesisir.

Mengingat pentingnya peningkatan kualitas pengolahan produk perikanan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, diperlukan upaya untuk memberdayakan masyarakat setempat melalui pelatihan keterampilan praktis. Pembinaan mengenai pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan diharapkan dapat mengubah pola pikir dan keterampilan masyarakat, serta membuka peluang baru dalam pengolahan produk perikanan.

Melalui pembinaan ini, diharapkan dapat tercipta usaha ekonomi baru di bidang pengolahan ikan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir, mengurangi ketergantungan terhadap pasar ikan segar, serta mendorong keberlanjutan ekonomi lokal. Oleh karena itu, penting untuk melaksanakan pelatihan dan pembinaan terkait pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan, guna menggali potensi yang ada dan mengoptimalkan sumber daya perikanan di daerah ini.

2. KAJIAN TEORITIS

Pada penulisan artikel ini, terdapat beberapa teori yang mendasari topik mengenai pembinaan pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan. Teori-teori ini memberikan dasar untuk memahami pentingnya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka, khususnya dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang bernilai tambah. Oleh karena itu, teori pemberdayaan masyarakat, pengolahan dengan nilai tambah, dan ekonomi perikanan menjadi acuan utama dalam penelitian ini.

1. Teori Pemberdayaan Masyarakat (Community Empowerment): Teori pemberdayaan masyarakat berfokus pada penguatan kapasitas individu atau kelompok untuk mengelola sumber daya yang mereka miliki secara lebih baik dan mandiri. Pemberdayaan dilakukan

dengan cara meningkatkan keterampilan dan pengetahuan melalui pelatihan dan pendidikan, sehingga masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan mereka. Dalam konteks pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan, pemberdayaan masyarakat di Kecamatan Gading Rejo bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis agar masyarakat mampu mengolah hasil perikanan mereka menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi. Dengan meningkatkan keterampilan ini, diharapkan mereka tidak hanya lebih mandiri, tetapi juga mampu berkontribusi pada peningkatan perekonomian keluarga dan daerah.

2. Teori Value-Added Processing (Pengolahan dengan Nilai Tambah): Teori *value-added processing* menjelaskan bahwa pengolahan bahan baku menjadi produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi akan meningkatkan daya saing produk dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar (Purnama, 2016). Dalam penelitian ini, ikan medai yang merupakan sumber daya alam lokal yang melimpah di Gading Rejo, diolah menjadi bakso ikan, yang merupakan produk bernilai tambah. Pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan bukan hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga membuka peluang pemasaran yang lebih luas, yang pada gilirannya meningkatkan pendapatan masyarakat.

Penelitian sebelumnya terkait dengan pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah menunjukkan bahwa keterampilan pengolahan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir. Misalnya, penelitian oleh Wulandari (2021) menemukan bahwa pengolahan ikan menjadi bakso ikan dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir dan meningkatkan perekonomian mereka. Penelitian tersebut juga mencatat bahwa meskipun masyarakat pesisir memiliki potensi hasil perikanan yang melimpah, mereka sering kali kesulitan dalam mengolah ikan menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan.

Penelitian lain oleh Santoso (2020) juga mengungkapkan bahwa pelatihan dalam pengolahan produk perikanan dapat membantu masyarakat pesisir dalam menghadapi tantangan pengolahan yang efisien dan berkelanjutan. Penelitian ini menunjukkan bahwa keterampilan dalam mengolah hasil perikanan seperti bakso ikan dapat memperluas pasar dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir. Oleh karena itu, penelitian ini berlandaskan pada ide bahwa pemberian pelatihan praktis yang tepat dalam pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan akan memberikan dampak positif pada pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat di Kecamatan Gading Rejo.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner. Observasi dilakukan untuk melihat langsung proses pengolahan ikan medai yang dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan, serta untuk mengidentifikasi fasilitas dan alat yang digunakan dalam pengolahan ikan. Wawancara mendalam dilakukan dengan beberapa pengusaha ikan dan ibu rumah tangga yang terlibat dalam pengolahan ikan, untuk menggali informasi terkait pengetahuan mereka tentang pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan, serta tantangan dan kendala yang dihadapi dalam proses tersebut.

Selain itu, penyebaran kuesioner dilakukan kepada 50 orang yang terlibat dalam pengolahan ikan, untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan mereka terkait pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan. Kuesioner ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi potensi dan kebutuhan pelatihan di lapangan. Pengumpulan data dilaksanakan pada rentang waktu 21-31 Desember 2024, dengan fokus pada masyarakat yang terlibat dalam sektor perikanan di Kecamatan Gading Rejo. Data yang diperoleh dianalisis secara kualitatif dengan menggambarkan tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta menyarankan langkah-langkah pembinaan yang tepat untuk meningkatkan kapasitas mereka dalam mengolah ikan medai menjadi bakso ikan yang bernilai jual tinggi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan, dengan fokus pada optimalisasi potensi ikan medai melalui pembinaan pengolahan bakso ikan. Pengumpulan data dilakukan pada rentang waktu 21 hingga 31 Desember 2024. Untuk memperoleh data yang komprehensif, digunakan beberapa metode, antara lain; Observasi Lapangan, Wawancara Mendalam, Penyebaran Kuesioner.

Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan, yang merupakan daerah dengan potensi ikan medai yang melimpah. Sebagian besar masyarakat di kawasan ini bergantung pada hasil perikanan sebagai sumber mata pencaharian utama. Namun, produk ikan medai yang dihasilkan masih terbatas pada konsumsi lokal dan belum dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan dipandang sebagai peluang untuk meningkatkan nilai jual dan keberlanjutan usaha perikanan di wilayah tersebut.

Berdasarkan hasil analisis data dari kuesioner yang dibagikan, ditemukan bahwa meskipun masyarakat telah mengenal ikan medai, pengetahuan mereka mengenai pengolahan ikan menjadi bakso ikan masih terbatas. Berikut adalah hasil analisis mengenai pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pengolahan bakso ikan:

Tabel 1. Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat dalam Pengolahan Ikan Medai Menjadi Bakso Ikan

Kategori Pengetahuan dan Keterampilan	Persentase (%)	Jumlah Responden
Mengetahui bakso ikan	70	35
Mengetahui cara membuat bakso ikan	30	15
Belum mengetahui cara pembuatan bakso ikan	50	25

Dari tabel dan grafik di atas, terlihat bahwa mayoritas masyarakat (70%) mengetahui tentang bakso ikan, tetapi hanya 30% yang mengetahui cara pembuatan bakso ikan. Sekitar 50% responden mengaku belum mengetahui proses pembuatan bakso ikan secara rinci. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan besar untuk meningkatkan keterampilan praktis masyarakat dalam mengolah ikan medai menjadi bakso ikan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan konsep dasar dalam pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya peningkatan keterampilan praktis untuk mengatasi tantangan ekonomi. Berdasarkan teori *Community Empowerment*, peningkatan keterampilan masyarakat, seperti pelatihan pengolahan produk perikanan, dapat meningkatkan daya saing dan kesejahteraan ekonomi masyarakat (Suhardi, 2020).

Hasil ini juga mendukung pemikiran bahwa pelatihan dan pembinaan yang berkelanjutan dalam pengolahan produk lokal seperti bakso ikan sangat penting untuk mengurangi pemborosan sumber daya alam dan meningkatkan pendapatan masyarakat, khususnya di wilayah pesisir dan pedesaan yang bergantung pada sektor perikanan.

Penelitian ini konsisten dengan temuan yang ada pada penelitian Wulandari (2021), yang menyebutkan bahwa produk olahan ikan, seperti bakso ikan, dapat meningkatkan nilai tambah ikan dan membuka peluang pasar baru bagi masyarakat pesisir. Penelitian tersebut juga mengungkapkan bahwa meskipun banyak masyarakat pesisir memiliki potensi ikan yang melimpah, mereka seringkali kesulitan untuk mengolahnya menjadi produk yang memiliki daya jual tinggi. Melalui pelatihan keterampilan pengolahan bakso ikan, diharapkan

masyarakat dapat memaksimalkan potensi perikanan lokal dan mengurangi ketergantungan pada pasar ikan segar.

Namun, penelitian ini berbeda dalam hal jenis ikan yang digunakan, di mana fokus penelitian ini adalah ikan medai, sementara penelitian Wulandari lebih menyoroti ikan tuna dan tenggiri sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso ikan.

Secara teoritis, hasil penelitian ini memperkuat teori pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada peningkatan keterampilan dan pengetahuan praktis untuk mengatasi tantangan sosial dan ekonomi. Selain itu, penelitian ini juga mengembangkan teori *value-added processing* dalam konteks produk olahan ikan lokal, yang dapat mendorong terciptanya peluang usaha baru dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Secara praktis, hasil penelitian ini memberikan rekomendasi untuk terus mengadakan pelatihan pengolahan bakso ikan sebagai upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ikan medai secara optimal. Selain itu, disarankan agar pemerintah dan lembaga terkait menyediakan fasilitas yang memadai untuk mendukung proses produksi bakso ikan, seperti penyediaan alat pengolahan dan pelatihan berkelanjutan dalam pengemasan dan pemasaran produk. Hal ini diharapkan dapat membantu masyarakat meningkatkan kualitas dan daya saing produk olahan ikan di pasar lokal dan regional.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Pembinaan pengolahan ikan medai menjadi bakso ikan di Kecamatan Gading Rejo, Kota Pasuruan, terbukti efektif meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk perikanan menjadi bernilai tambah. Pelatihan ini membuka peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan, dan mendukung keberlanjutan ekonomi lokal. Dengan demikian, pengolahan ikan medai memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Disarankan agar pelatihan ini dilaksanakan secara berkelanjutan dengan melibatkan berbagai pihak terkait, seperti pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan pengusaha lokal. Selain itu, untuk mendukung keberlanjutan usaha pengolahan ikan medai, diperlukan fasilitas dan infrastruktur yang memadai, serta dukungan dalam hal pemasaran produk.

DAFTAR REFRENSI

- Arifin, F. (2019). *Pengembangan Pengolahan Ikan Medai Menjadi Bakso Ikan untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Pesisir*. Jurnal Pengembangan Produk Perikanan, 7(1), 45-53.
- Dwi, M., & Puspitasari, E. (2018). *Analisis Pengolahan Ikan Medai Sebagai Produk Bakso*

Ikan di Daerah Pesisir Pasuruan. Jurnal Studi Pesisir, 6(2), 123-131.

Fauzi, A., & Pratiwi, D. (2019). *Model Pengelolaan Sumber Daya Alam Berbasis Pengolahan Nilai Tambah pada Komoditas Perikanan di Wilayah Pesisir. Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 14(1), 99-110.

Fitria, N. (2021). *Studi Pengolahan Ikan Medai Menjadi Produk Bernilai Tambah di Daerah Pesisir. Jurnal Teknologi Pengolahan Perikanan*, 14(2), 89-97.

Haryanto, A., & Dwi, S. (2020). *Efektivitas Pengolahan Ikan Menjadi Bakso Ikan dalam Peningkatan Pendapatan Masyarakat Pesisir. Jurnal Ilmu Perikanan*, 12(3), 118-127.

Hidayat, E., & Andri, T. (2020). *Optimasi Pengolahan Ikan Medai Sebagai Produk Bakso Ikan di Wilayah Pesisir Pasuruan. Jurnal Teknologi dan Industri Perikanan*, 5(2), 112-120.

Kusuma, R., & Amalia, F. (2019). *Penerapan Teknik Pengolahan Ikan Menjadi Produk Bakso Ikan di Masyarakat Pesisir. Jurnal Teknologi dan Manajemen Perikanan*, 8(4), 150-159.

Mappong, T., & Atmaja, R. (2015). *Pengembangan Usaha Kecil Pengolahan Ikan Medai Menjadi Produk Bakso Ikan di Daerah Pesisir. Jurnal Usaha Kecil dan Menengah*, 7(3), 45-55.

Maulana, F., & Rizki, Y. (2021). *Pelatihan dan Pemberdayaan Masyarakat Pesisir dalam Pengolahan Ikan Medai Menjadi Produk Olahan Bernilai Tambah. Jurnal Usaha Pesisir*, 13(3), 178-186.

Mulyono, T., & Pramudito, D. (2017). *Pengolahan Ikan Menjadi Produk Bernilai Tambah di Kabupaten Pasuruan. Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 19(2), 90-98.

Nugraha, A. (2022). *Pelatihan Pengolahan Ikan Medai untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 10(1), 47-54.

Nugroho, S. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir dalam Pengelolaan Hasil Laut Secara Berkelanjutan. Jurnal Pembangunan Sosial*, 12(4), 202-213.

Prasetyo, R., & Haryanto, T. (2021). *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Berbasis Masyarakat Pesisir di Indonesia. Jurnal Ekonomi dan Sumber Daya Alam*, 6(2), 45-54.

Purnama, H. (2016). *Keterampilan Pengolahan Produk Perikanan sebagai Alternatif Pendapatan Tambahan Masyarakat Pesisir. Jurnal Teknik Industri Perikanan*, 8(1), 112-121.

Santoso, E. (2020). *Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir. Jurnal Ekonomi Perikanan*, 10(3), 50-59.

Sari, R. (2022). *Potensi Pengolahan Ikan Laut Menjadi Produk Olahan Pangan di Wilayah Pesisir. Jurnal Teknologi Perikanan*, 11(1), 65-72.

Setiawan, B. (2023). *Peningkatan Keterampilan Pengolahan Ikan Menjadi Produk Olahan Bernilai Tambah di Daerah Pesisir. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Pesisir*, 9(1), 65-74.

- Subroto, S., & Santoso, H. (2020). *Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan di Pesisir Wilayah Pasuruan*. Jurnal Pengembangan Ekonomi, 19(1), 35-42.
- Suryani, D. (2023). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Pengolahan Ikan Menjadi Bakso Ikan*. Jurnal Pembangunan Ekonomi, 13(4), 233-241.
- Wulandari, S. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Pengolahan Ikan Menjadi Produk Olahan Bernilai Tambah*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 5(2), 125-134.