

Peningkatan Pendapatan Melalui Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Di Desa Tanah Anyar

Income Improvement Through Fish Meatball Making Training For Housewives In Tanah Anyar Village

Ani Listriyana^{1*}, Creani Handayani², Nurul Amalia Silviyanti³, Anita Diah Pahlewi⁴, Yona Eka Pratiwi⁵, Santoso⁶, Wulan Afny Choiriya⁷, Famela Ainina Susanti Wijaya⁸

^{1,2,3,4,5,7}Program Studi Teknik Kelautan, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

^{6,8}Program Studi Matematika, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

***Email: ani.listriyana@unars.ac.id**

Received : April 22, 2025 / Accepted : July 14, 2025 / Published : July 17, 2025

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pendapatan ibu-ibu rumah tangga di Desa Tanah Anyar melalui pelatihan pembuatan bakso ikan. Di mana desa ini terletak sangat dekat dengan laut dan memiliki hasil laut yang cukup melimpah. Namun, perempuan tanah anyar sebagian besar belum memiliki kemampuan mengolah hasil laut menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi tinggi. Dari total 20 peserta, 7 orang sudah memiliki keterampilan dasar dalam membuat bakso ikan yang baik, sedangkan 13 lainnya baru berhasil setelah pelatihan, khususnya dalam membuat bakso ikan yang enak dan tidak amis. Pelatihan ini menggunakan metode teori, praktik, dan evaluasi hasil peserta, yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta. Pelatihan ini diharapkan ke depannya akan memberikan dampak ekonomi yang positif bagi keluarga peserta.

Kata Kunci: Bakso Ikan; Pelatihan; Ibu Rumah Tangga; Peningkatan Pendapatan

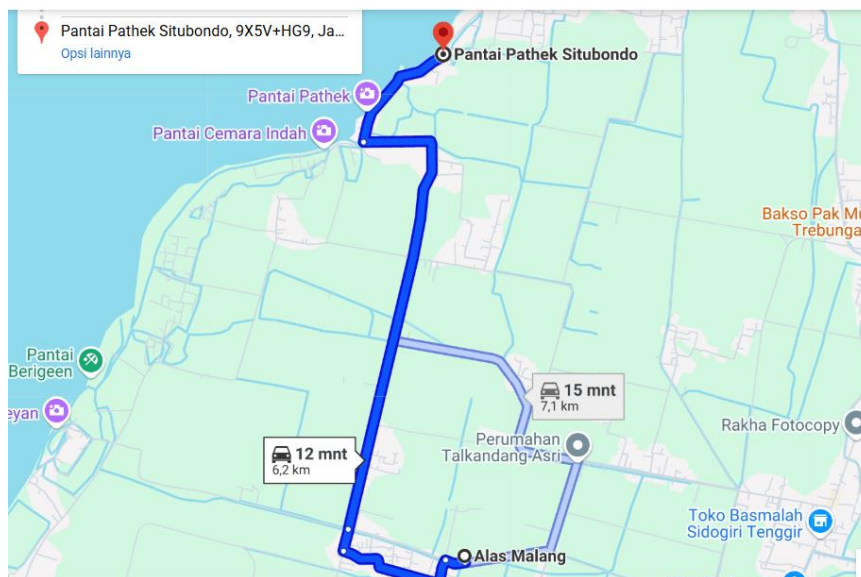
Abstract

This community service program aims to increase the income of housewives in Tanah Anyar Village through training in fish meatball production. The village is located very close to the sea and has abundant marine resources. However, most women in Tanah Anyar still lack the skills to process marine products into high-value food products. Out of a total of 20 participants, 7 already had basic skills in making good-quality fish meatballs, while the remaining 13 only succeeded after the training, especially in producing tasty and non-fishy-smelling fish meatballs. The training used a combination of theoretical instruction, practical application, and participant performance evaluation, all of which showed a significant improvement in participant skills. It is hoped that this training will have a positive economic impact on the participants' families in the future.

Keywords: Fish Meatballs; Training; Housewives; Income Improvement

PENDAHULUAN

Desa Tanah Anyar merupakan wilayah yang mayoritas penduduknya adalah ibu rumah tangga dan sedang menghadapi tantangan dalam aspek ekonomi. Umumnya, para ibu rumah tangga belum memiliki kemampuan cukup untuk menghasilkan produk yang dapat dijual secara rutin. Padahal, desa ini terletak hanya sekitar 7,1 km dari Pantai Pathek, Situbondo, yang memiliki garis pantai sepanjang 150 km dan kekayaan hasil laut seperti ikan dan udang yang cukup besar (Situbondo, 2023). Namun, dalam 20 tahun terakhir, baru sekitar 23–47% dari hasil tangkapan yang diolah, itupun sebagian besar masih dalam bentuk pengolahan tradisional (Sulistyadi, 2024). Selain potensi perikanan laut, budidaya rumput laut dan tambak juga cukup menjanjikan (Handayani *et al.*, 2023). Meski begitu, hanya sedikit ibu rumah tangga yang memanfaatkannya sebagai peluang usaha (Ick, 2014). Di sisi lain, bakso berbahan dasar ikan masih jarang ditemukan di pasaran, padahal makanan ini cukup populer di kalangan masyarakat. Biasanya, bakso dibuat dari daging sapi atau ayam yang dicampur bahan lain seperti tepung tapioka dan bumbu dapur, kemudian dibentuk bulat dan direbus hingga matang (Febri *et al.*, 2024).



Gambar 1. Jarak Desa Tanah Anyar ke Pantai Pathek

Berdasarkan survei awal, hanya 7 dari 20 peserta pelatihan yang mampu membuat bakso ikan dengan kualitas baik. Sisanya sering mengalami masalah dalam menghasilkan bakso ikan yang enak dan tidak amis. Program ini dirancang untuk mengatasi tantangan tersebut, dengan tujuan utama meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam membuat bakso ikan yang layak jual. Selain itu, program ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, sehingga memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Pelatihan memasak adalah suatu kegiatan peningkatan keterampilan yang berfokus pada keterampilan pengelolaan makanan yang diharapkan menumbuhkan

kemampuan berwirausaha dan meningkatkan pendapatan keluarga (Putrie et al., 2023).

METODE

Metodologi yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi tiga tahap utama, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi:

1. Persiapan

Pada tahap persiapan ini, kita mengawali dengan identifikasi kebutuhan peserta pelatihan. Survei dilakukan untuk mengidentifikasi tingkat keterampilan peserta, menunjukkan bahwa hanya 35% peserta memiliki pengalaman membuat bakso ikan. Selanjutnya, dilakukan persiapan materi. Materi pelatihan mencakup teknik dasar pembuatan bakso ikan, seperti cara memilih bahan, mengolah ikan, dan menghilangkan bau amis. Dan tahap selanjutnya adalah koordinasi pelaksanaan. Jadwal pelatihan disusun dengan mempertimbangkan waktu yang fleksibel bagi ibu rumah tangga.

2. Pelaksanaan

- a. Teori: peserta diberikan pemahaman tentang bahan-bahan, teknik pembuatan, dan prinsip dasar memasak yang higienis.



Gambar 2. Foto Bersama Dengan Sebagian Peserta Pelatihan

- b. Praktik: peserta mempraktikkan langsung cara membuat bakso ikan berdasarkan teori yang telah diberikan.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Bakso Ikan

Selama praktik, peserta dikenalkan pada fungsi bahan, seperti pengaruh bawang putih terhadap aroma dan cita rasa (Purwanto et al., 2013), serta bagaimana bahan pengikat seperti tepung tapioka dan *transglutaminase* memengaruhi tekstur bakso (Astuti, 2019), (Nugroho et al., 2019).

c. Demonstrasi

Fasilitator memperagakan langkah pembuatan bakso secara langsung, diikuti praktik oleh peserta. Metode ini menambah pemahaman peserta dan menciptakan suasana pelatihan yang menyenangkan dan kreatif (Anisa et al., 2023). Selain teknik memasak, peserta juga diperkenalkan pada pentingnya pengemasan untuk menjaga mutu produk (Abadi, 2021)).

3. Evaluasi

Tahap terakhir kegiatannya yaitu evaluasi pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan (Novianti, 2025).

- a. Penilaian Keterampilan: peserta dinilai melalui hasil praktik untuk mengukur peningkatan keterampilan mereka. Agar pelatihan ini dapat meningkatkan produktivitas, kreativitas, dan inovasi perempuan serta kemampuan mereka untuk berkontribusi terhadap pendapatan keluarga (Handayani et al., 2024).
- b. Umpan Balik: fasilitator memberikan masukan terkait hasil kerja peserta.
- c. Analisis Data: data keterampilan sebelum dan sesudah pelatihan dianalisis untuk mengidentifikasi keberhasilan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan keterampilan peserta:

1. Sebanyak 13 peserta yang sebelumnya belum berhasil kini mampu membuat bakso ikan berkualitas, baik dari segi rasa maupun tekstur.
2. Peserta melaporkan peningkatan kepercayaan diri dalam memulai usaha kecil. Sebagian sudah mulai menjual produk di pasar lokal.
3. Dampak ekonomi terlihat jelas dengan adanya tambahan pendapatan dari penjualan bakso ikan.

Kendala yang dihadapi meliputi keterbatasan peralatan memasak dan peralatan packing. Untuk pelatihan selanjutnya, diusulkan fokus pada packing produk makanan berbahan ikan terutama frozen food. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan tetapi juga memberikan peluang bagi ibu rumah tangga untuk mandiri secara ekonomi (Malihah et al., 2024). Dalam strategi pemasaran, perlu dilakukan pelatihan lanjutan untuk mendukung pemasaran produk yaitu pelatihan PIRT. Setiap olahan pangan yang di buat, pelaku usaha pangan wajib memiliki izin edar (Siswoyo et al., 2023). Selain itu, sertifikasi halal untuk produk olahan juga penting dimiliki menjamin kehalalan produk yang telah dihasilkan. Sertifikat halal merupakan salah satu strategi pemasaran yang memberikan jaminan mutu terkait keamanan pangan (Yekti et al., 2024).

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan bakso ikan berhasil meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Tanah Anyar, dengan hasil yang menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan dan kepercayaan diri peserta. Program ini juga memberikan dampak ekonomi yang positif, memungkinkan peserta untuk memulai usaha kecil. Diperlukan tambahan pelatihan pemasaran dan manajemen usaha untuk mendukung keberlanjutan program ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada segenap dosen dan mahasiswa Program Studi Teknik Kelautan dan Matematika, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo dan masyarakat Desa Tanah Anyar atas dukungan dalam pelaksanaan program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, M. T. (2021). Optimalisasi Desain Kemasan Produk Umkm Desa Tenogo Kecamatan Paninggaran. *Community : Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(3), 46–51. <https://doi.org/10.51903/community.v1i3.271>
- Anisa, D., Azizah, N., Maftukhaturiska, M., & Abadi, M. T. (2023). Pelatihan Keterampilan Masak Untuk Remaja Dalam Lingkungan Masyarakat Desa Wonosari Cilik Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan. *Indonesian Journal of Community Dedication*, 1(2), Article 2.
- Astuti, K. Y. (2019). Pembentukan Nanopartikel Tio₂ Dengan Metode Bervariasi. *Journal of Industrial Engineering and Operation Management (JIEOM)*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.31602/jieom.v1i1.1313>

- Febri, Apriani, A., Lugeri, L., Siskawanti, F., & Kurniasari, M. (2024). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Industri Pangan Skala Kecil Bakso Ikan. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, 2(3), Article 3. <https://doi.org/10.58184/jfmas.v2i3.376>
- Handayani, C., Listriyana, A., Pahlewi, A. D., Silvianti, N. A., Santoso, S., Pertiwi, Y. E., Saputra, G. E., & Emeliya, A. A. (2024). Tingkatkan Kemandirian Wanita Dusun Tanah Anyar Dengan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Sebagai Sumber Pendapatan Alternatif. *Prosiding Seminar Nasional Unars*, 3(1), 203–209.
- Handayani, C., Listriyana, A., Silvianti, N. A., & Pahlewi, A. D. (2023). Pemahaman Potensi Pesisir di Situbondo Sebagai Bekal Kemandirian Ekonomi Pada Siswa SMA Negeri 1 Panarukan. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 7(2), 647–653. <https://doi.org/10.36841/integritas.v7i2.3781>
- Ick, M. (2014). *Implementasi Program Pemberdayaan Ekonomi Lokal Melalui Program Respek Di Kampung Wahno, Distrik Jayapura Selatan, Kota Jayapura Provinsi Papua* [Universitas Gadjah Mada]. <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/72265>
- Malihah, L., Sari, A. N., & Zaitun. (2024). *Peluang dan Tantangan Pada Industri Rumah Tangga Kuliner: Tinjauan Literatur | BISEI: Jurnal Bisnis dan Ekonomi Islam*. <https://ejournal.unhas.ac.id/index.php/bisei/article/view/5845>
- Novianti, R. (2025). Pelatihan Kewirausahaan Dan Pengembangan Produk Kreatif Bagi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.62207/rexd9526>
- 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.
- Purwanto, R. O., Dwiargo, B., & Hermanto, M. B. (2013). Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko—Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1). <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/96>
- Putrie, R. A., Arifuddin, A., Ni'amah, M., Putri, S. K., & Iffah, N. (2023). Pengembangan Program Pelatihan Keterampilan Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Dalam Meningkatkan Perekonomian Lokal. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 7554–7560. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i4.19082>
- Siswoyo, N. A. S., Listriyana, A., Ay, G. I., Nafisah, V. V. dzurrotoon, & Wardana, R. jorgi. (2023). Pelatihan dan Pendampingan PIRT Produk Rengginang Pada Kelompok Ulva Lestari di Desa Duwet Situbondo. *Jurnal Insan Pengabdian Indonesia*, 1(4), Article 4. <https://doi.org/10.62007/jouipi.v1i4.131>
- Situbondo, B. P. S. K. (2023). *Kabupaten Situbondo Dalam Angka 2023*. <https://situbondokab.bps.go.id/id/publication/2023/02/28/ada8bd132d33c136b9544011/kabupaten-situbondo-dalam-angka-2023.html>

- Sulistiyadi, K. (2024). Kajian Penerapan Gmp (Good Manufacturing Practice) Pada Pengolahan Ikan Asap Di Kabupaten Kendal. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*. Retrieved July 14, 2025, from https://www.academia.edu/49601870/KAJIAN_PENERAPAN_GMP_Good_Manufacturing_Practice_PADA_PENGOLAHAN_IKAN_ASAP_DI_KABUPATEN_KENDAL
- Yekti, G. I. A., Listriyana, A., Suryaningsih, Y., & Siswoyo, N. A. S. (2024). Peningkatan Mutu Produk Rengginang Ukm “Cemara” Melalui Pendampingan Sertifikasi Halal. *MIMBAR INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 4(1), 10–17. <https://doi.org/10.36841/mimbarintegritas.v4i1.5591>