

## PEMBUATAN APANG COLO SURIMI IKAN, JAJANAN SEHAT KELOMPOK NELAYAN DESA LOPO KECAMATAN BATUDAA PANTAI KABUPATEN GORONTALO

Nancy Kiay<sup>1</sup>, Sofyan Abdullah<sup>1</sup>, Meryanti Ngabito<sup>1</sup>, Desak Nyoman Riasutik<sup>1</sup>,

Iftitah Kartika Amaliah<sup>1</sup>, Fadhil Abdullah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo

e-mail : [nancykiay901@gmail.com](mailto:nancykiay901@gmail.com)

### ABSTRAK

Potensi perikanan Kabupaten Gorontalo sangat melimpah terutama pada masyarakat pesisir, namun potensi perikanan yang melimpah tidak berbanding lurus dengan kondisi gizi anak-anak masyarakat pesisir, salah satunya masyarakat Desa Lopo. Namun kondisi ekonomi dan kesehatan anak-anak masih banyak yang mengalami kekurangan gizi, Berdasarkan data SSGI tahun 2022 prevalensi stunting di Provinsi Gorontalo sebesar 23,8% dan masuk ke kategori tinggi, kemudian angka kemiskinan ekstrem di Provinsi Gorontalo sebesar 4,28%. Hal tersebut memerlukan perhatian khusus untuk meningkatkan pola konsumsi ikan pada anak-anak. Rendahnya tingkat konsumsi ikan untuk anak-anak pada daerah penghasil ikan merupakan permasalahan yang kerap terjadi, oleh sebab itu perlu dilakukan upaya diversifikasi pada produk pangan yang gemar dikonsumsi oleh anak-anak maupun keluarga. Melalui diversifikasi pangan seperti menambahkan surimi ikan pada salah satu jenis makanan khas Gorontalo yaitu apang colo dapat menjadi solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan pada anak-anak ataupun keluarga. Melalui teknologi surimi ikan, rasa dan aroma amis ikan akan berkurang sehingga ketika dicampurkan ke dalam apang colo tidak memberikan perubahan rasa yang signifikan dan tetap disukai oleh semua kelompok umur. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan pembuatan surimi hingga aplikasinya pada apang colo, penerapan sanitasi dan *hygiene* pengolahan serta pendampingan komersialisasi produk. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat berkontribusi dalam menciptakan peluang usaha baru pada kelompok masyarakat nelayan secara mandiri mampu memproduksi dan memasarkan produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan mampu membuka lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung ketersediaan pangan protein yang murah bagi masyarakat. Kegiatan tersebut dilakukan dengan memberikan sosialisasi dan juga pelatihan secara langsung dalam pembuatan apang colo campuran surimi. Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat mengetahui manfaat dan nilai gizi ikan. Masyarakat mengetahui sanitasi dan pengolahan dalam produksi produk olahan dan memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang diversifikasi pengolahan ikan menjadi Surimi sebagai bahan pembuatan apang colo.

*Kata kunci : Apang colo, Kabupaten Gorontalo, , stunting, surimi ikan.*

### ABSTRACT

*Gorontalo Regency's fisheries potential is very abundant, especially in coastal communities, but the abundant fisheries potential is not directly proportional to the nutritional condition of children in coastal communities, one of which is the people of Lopo Village. However, the economic and health conditions of many children still suffer from malnutrition. Based on SSGI data in 2022, the prevalence of stunting in Gorontalo Province is 23.8% and is in the high*

*category, then the extreme poverty rate in Gorontalo Province is 4.28%. This requires special attention to increase fish consumption patterns in children. The low level of fish consumption for children in fish-producing areas is a problem that often occurs, therefore efforts need to be made to diversify food products that children and families like to consume. Through food diversification, such as adding fish surimi to one type of typical Gorontalo food, namely apang colo, can be a solution to increase fish consumption for children or families. Through fish surimi technology, the fishy taste and aroma of fish will be reduced, so that when mixed into apang colo it does not give a significant change in taste and is still liked by all age groups. The aim of this activity is to provide training on making surimi to its application on apang colo, implementing processing sanitation and hygiene as well as assisting with product commercialization. Through this activity, it is hoped that it can contribute to creating new business opportunities for fishing community groups that are independently able to produce and market these products. Apart from that, this activity is also expected to be able to create jobs, increase people's income, and support the availability of cheap protein food for the community. This activity was carried out by providing direct outreach and training in making apang colo mixed with surimi. From the results of community service activities, they know the benefits and nutritional value of fish. The community knows about sanitation and processing in the production of processed products and provides training to the community about diversifying fish processing into Surimi as an ingredient for making apang colo.*

*Key words: Apang colo, Gorontalo Regency, stunting, fish surimi.*

## **1. PENDAHULUAN**

Kabupaten Gorontalo adalah sebuah Kabupaten di Provinsi Gorontalo, Indonesia. Ibu kota kabupaten ini terletak di Limboto. Kabupaten Gorontalo memiliki luas wilayah 1.750,83 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk terbanyak di Provinsi Gorontalo yakni sebanyak 398.801 jiwa atau 33.43% dari total penduduk provinsi Gorontalo (BPS, 2022). Desa lopo merupakan salah satu desa yang terletak di kabupaten gorontalo, Desa Lopo merupakan desa yang terletak dipesisir pantai bagian selatan, kecamatan Batudaa Pantai Provinsi Gorontalo juga merupakan salah satu daerah di teluk Tomini, luas desa Lopo ini kurang lebih 160 Ha dengan jumlah penduduk 965 orang. Letak desa yang berada di pesisir pantai menjadikan desa ini punya daya tarik tersendiri dibidang wisata bahari. Potensi sumberdaya alam yang kaya dan tersebar merata hampir seluruh wilayah Desa Lopo. Sebagai Desa yang terletak di pesisir pantai, mata pencaharian terbesar masyarakat adalah sebagai nelayan (Hendra et.al., 2022).

## **2. MASALAH**

Potensi perikanan tangkap dan budidaya merupakan salah satu sektor unggulan masyarakat setempat. Kabupaten Gorontalo berbatasan dengan Teluk Tomini yang merupakan salah satu penghasil ikan yang cukup besar. Panjang garis pantai berkisar

antara 80 km (13,6 dari panjang pantai Provinsi Gorontalo) memiliki karakteristik pantai berbatu/berpasir dengan luas ZEE kurang lebih 587,6 km<sup>2</sup> (Dinas pertanian Kab. Gorontalo, 2017) yang membentang di tiga kecamatan (Batudaa Pantai, Bilato, dan Biluhu). Perairan di daerah ini juga memiliki potensi pengembangan perikanan budidaya air tawar yang termanfaatkan secara optimal memenuhi kebutuhan pasar luas yang bersumber dari danau limboto. Sementara, potensi ekosistem pesisir berupa terumbu karang kurang lebih 72 hektar, ekosistem ekuaria 12,4 hektar, dan ekosistem lamun kurang lebih 87,7 hektar. Produksi perikanan di dominasi oleh perikanan tangkap dan perikanan budidaya yang berada di danau limboto seluas 2.400 hektar dan kolam air tawar 580 hektar (Dinas pertanian Kab. Gorontalo, 2017).

Data Geografis Desa Lopo Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. Batas Desa Sebelah Utara yaitu Kel. Pilolodaa, Kota Gorontalo, sebelah Timur yaitu Desa Bongo, Kab. Gorontalo, sebelah Selatan yaitu Teluk Tomini dan Sebelah Barat yaitu Desa Kayubulan, Kab. Gorontalo (Pusat Kecamatan Batudaa Pantai). Corak iklim Desa Lopo adalah Kemarau dan Penghujan seperti halnya wilayah Batudaa Pantai lainnya, hal tersebut mempunyai pengaruh langsung terhadap pola tanam pada lahan perkebunan /pertanian dan perikanan / kelautan yang ada di Desa Lopo Kecamatan Batudaa Pantai (Desa Lopo, 2023).

Meskipun memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun kondisi ekonomi dan kesehatan anak-anak masih banyak yang mengalami kekurangan gizi. Hal tersebut memerlukan perhatian khusus untuk meningkatkan pola konsumsi ikan sehingga kesehatan anak-anak juga semakin meningkat. Kabupaten gorontalo, prevalensi stunting tahun 2022 yakni mencapai 30,8%, naik 2.5 poin dari prevalensi balita stunting daerah tersebut pada 2021 sebesar 28,3% (Munira, 2002). Meskipun prevalensi mengalami penurunan dari tahun ke tahun, tetapi angka tersebut masih terbilang tinggi. Intervensi dan penanganan yang tepat terhadap faktor risiko kejadian stunting. Salah satu upaya yang dilakukan untuk menangani stunting adalah intervensi gizi yang digalangkan untuk balita stunting dan difokuskan pada kelompok 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) (Ahmad dan Nurdin, 2019).

Pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap sumber pangan hewani terutama ikan masih rendah. Pada tahun 2017 target rata-rata konsumsi ikan 47 kg atau sekitar 128 gram/kapita/hari, namun konsumsi ikan di masyarakat masih dibawah target yaitu

37,30 kg per tahun atau sekitar 102,19 gram/kapita/hari. Tahun 2018, target konsumsi ikan nasional 50,65 kg/kapita/tahun atau 138 gram/hari sedangkan rata-rata konsumsi ikan di masyarakat 39,57 kg/kapita/tahun atau sekitar 108,41 grm/kapit/hari. Pada tahun 2018 angka konsumsi ikan Provinsi Lampung mencapai angka 33,05 kg/kapita namun demikian angka tersebut masih rendah dibandingkan target nasional sebesar 54,49% kg/kapita meskipun demikian tingkat konsumsi ikan Provinsi Lampung terus mengalami peningkatan setiap tahunnya dengan pertumbuhan sebesar 7,82% (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Melalui diversifikasi produk pangan seperti menambahkan surimi ikan pada salah satu jenis makanan khas Gorontalo yaitu produk apang colo dapat menjadi solusi terbaik untuk meningkatkan konsumsi ikan pada anak-anak ataupun keluarga.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Menurut Liu et.al., (2010) menyatakan bahwa ikan merupakan salah satu komoditas yang memiliki tingkat protein cukup tinggi. Kandungan yang terdapat pada daging ikan seperti protein, mineral, vitamin, serta asam lemak tidak jenuh yang baik untuk tubuh dibanding dengan pangan hewan lainnya, ikan mempunyai keunggulan yang khusus seperti asam lemak omega-3 yang merupakan asam lemak essensial tidak jenuh ganda. Dalam pertumbuhan seperti perkembangan sel otak yang optimal membutuhkan asam lemak essensial tidak jenuh ganda.

Teknologi surimi ikan akan mengurangi rasa dan aroma amis ikan, sehingga ketika dicampurkan ke dalam produk apang colo tidak memberikan perubahan rasa yang signifikan. Apang colo telah memiliki target pasar tersendiri untuk masyarakat Gorontalo, sehingga potensi untuk menjadi usaha sampingan masyarakat nelayan terbuka luas karena produk yang dihasilkan memiliki keunggulan tersendiri dari segi gizi. Selain itu, melalui diversifikasi produk apang colo dengan campuran surimi ikan tidak hanya sehat tapi juga berperan dalam meningkatkan konsumsi ikan pada anak-anak kurang gizi.

### **3. METODE**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pelatihan dan demonstrasi mengenai pemanfaatan dan Pengolahan Hasil Perikanan, sosialisasi dan pelatihan mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) Sanitasi Lingkungan dan *Hygiene*, dan sosialisasi mengenai cara memulai dan berinovasi menciptakan peluang usaha baru. Dalam kegiatan

ini metode yang digunakan yaitu Pelatihan dan praktek pendampingan dan pengawasan selama proses belajar yaitu 3 bulan setelah kegiatan pengabdian masyarakat.

Demonstrasi dilakukan dengan memberikan contoh Pembuatan olahan apang colo dengan campuran surimi ikan dan pemberian contoh metode pemilihan jenis kemasan yang disesuaikan dengan jenis dan kondisi produk serta cara mengemas produk yang benar. Metode yang digunakan yaitu pengenalan aplikasi produk olahan dan jenis alat pengemas.

#### A. Sosialisasi dan pelatihan mengenai SOP Sanitasi Lingkungan dan *Hygiene*

Sosialisasi dan pelatihan mengenai SOP Sanitasi Lingkungan dan *Hygiene* dilakukan dengan memberikan sosialisasi pengetahuan teknis mengenai Sanitasi lingkungan tempat penanganan dan pengolahan ikan serta tempat produk akhir dan pengetahuan teknis mengenai *Hyginitas* pekerja saat mengolah ikan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu Pelatihan penggunaan alat peraga berupa poster dan tentang materi penyuluhan, selain itu juga diberikan pendampingan dan pengawasan selama proses belajar yaitu 3 bulan setelah kegiatan pengabdian

#### B. Sosialisasi mengenai cara memulai dan berinovasi menciptakan peluang usaha baru

Sosialisasi mengenai cara memulai dan berinovasi menciptakan peluang usaha baru dilakukan dengan memberikan pengetahuan memulai usaha secara mandiri dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat nelayan cara mengemas, memberikan pelabelan dan teknis pemasaran menggunakan Facebook Fanpage, Instagram, dan Tiktok agar produk yang dihasilkan bisa laku dipasaran. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu memberikan pelatihan penggunaan alat peraga berupa poster dan tentang materi sosialisasi.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan PBM yang dilaksanakan di Desa Lopo kecamatan Batudaa Pantai kabupaten Gorontalo diikuti oleh dua kelompok nelayan dengan jumlah peserta sebanyak 40 orang. Kegiatan tersebut mendapat sambutan baik oleh warga masyarakat, dimana kehadiran peserta dari kedua kelompok sangat bersemangat selama mengikuti sosialisasi maupun demo pembuatan apang colo dengan campuran surimi ikan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PBM ini yang dilaksanakan di Desa Lopo kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo yang diikuti kelompok yang terpilih oleh pemerintah setempat. Kelompok yang terpilih sangat antusias mengikuti kegiatan mulai dari sosialisasi hingga pelatihan. Setelah melakukan demonstrasi pengolahan hasil perikanan,

diberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan sendiri proses pembuatan diversifikasi pengolahan hasil perikanan yaitu dengan mengolah ikan menjadi surimi yang kemudian diolah menjadi apang colo dengan campuran surimi ikan, yang dibimbing oleh tim pelaksana. Selama kegiatan ini berlangsung seringkali peserta mengajukan pertanyaan – pertanyaan. Hal ini menandakan minat yang besar bagi peserta untuk mengetahui lebih lanjut proses pengolahannya.

Dengan dilaksanakannya PBM ini dapat meningkatkan pengetahuan Kelompok nelayan mengenai Cara pengolahan apang colo campuran surimi menjadi jajanan sehat untuk membantu tingkat konsumsi ikan di kalangan anak-anak maupun keluarga, potensi peluang berkembangnya usaha mandiri pada masyarakat nelayan, dalam pelatihan ini masyarakat kelompok nelayan di ajari cara mengemas produk, memberikan pelabelan hingga teknik pemasaran menggunakan Facebook Fanpage, Instagram, dan Tiktok agar produk yang dihasilkan bisa laku dipasaran agar produk yang dihasilkan bisa laku dipasaran serta pengetahuan mengenai penerapan sanitasi dan *hygine* proses pengolahan menjadi produk apang colo surimi ikan menjadi jajanan yang sehat yang dapat meningkatkan gizi serta perekonomian masyarakat kelompok nelayan di desa Lopo Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo.

## **5. SIMPULAN**

Kegiatan pelatihan “Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Apang Colo Campuran Surimi Ikan Menjadi Jajanan Sehat Pada Masyarakat Kelompok Nelayan Desa Lopo, Kecamatan Batudaa Pantai, Kabupaten Gorontalo “yang dilaksanakan di Desa Lopo Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo diterima oleh masyarakat kelompok tani karena selama ini mereka hanya menjual langsung hasil tangkapannya. Dengan pelatihan ini kelompok nelayan mendapatkan pengetahuan pengolahan hasil perikanan yaitu dengan mengolah ikan menjadi surimi yang kemudian aplikasikan pada apang colo dengan campuran surimi ikan sebagai makanan jajanan yang sehat yang dapat meningkatkan nilai gizi dan jika diusahakan dalam bentuk industri rumah tangga dapat menambah pendapatan keluarga mereka. Pelaksanaan kegiatan PBM dilakukan untuk dapat mengolah bahan lokal dalam menanggulangi kebutuhan gizi Kegiatan PBM yang dilakukan di Desa Lopo jika dilakukan secara intensif dapat Meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmad, Z.F., Nurdin, S.S. 2019. Faktor Lingkungan Dan Perilaku Orang Tua Pada Balita Stunting Di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Umum Dan Kesehatan Aisyiyah*, 4(2):87-96
- BPS, 2022. Jumlah dan distribusi penduduk kabupaten Gorontalo. Diakses 6 April 2023.
- Desa Lopo. 2023. Profil Desa Lopo Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Lampung, 2018. Inventarisasi dan Informasi Pengolahan dan Perikanan Provinsi Lampung 2018. Bandar Lampung: Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Lampung.
- Dinas pertanian Kab. Gorontalo. 2017. Potensi daerah sumberdaya Kelautan. <https://dpm-ptsp.gorontalo.kab.go.id/potensi-daerah/> Diakses 6 April 2023.
- Hendra U., Stella J, Jamal D, Irwan W., Idham H. L. 2022. Pemberdayaan Potensi Sumber Daya Alam dan Sumber Daya Manusia Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 1(2). 23 – 26.
- Liu S, Fan W, Zhong S, Ma C, Li P, Zhou K, Peng Z, Zhu M. 2010. Quality Evaluation Of Traypacked Tilapia Fillets Stored At 0°C Based On Sensory, Microbiological, Biochemical And Physical Attributes. *African Journal Of Biotechnology*. 9 (5): 692- 701.
- Munira, Z.L. 2002. Prevalensi balita stunting (tinggi badan menurut umur) berdasarkan kabupaten/kota di provinsi gorontalo. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Kemenkes RI.
- Rachim, ANF dan Pratiwi, R. Hubungan Konsumsi Ikan Terhadap Kejadian Stunting Pada Anak Usia 2-5 Tahun. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*. 6(1), ISSN Online : 2540-8844
- Raditya, D. (2019). Masalah Gizi Di Indonesia. Fisipol UGM Creative.
- Wijayanti I, Santoso J, Jacob AM. 2012. Pengaruh frekuensi pencucian terhadap karakteristik gel surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(1): 31-36.