

## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA BERE-BERE KABUPATEN PULAU MOROTAI MELALUI PENGEMBANGAN KULINER HASIL PERIKANAN

Titien Sofiati<sup>1</sup>, Asy'ari<sup>2</sup>, Rinto M Nur<sup>3</sup>, Djainudin Alwi<sup>4</sup>, Iswandi Wahab<sup>5</sup>, Kismanto Koroy<sup>6</sup>, Nurafni<sup>7</sup>,  
Sandra Hi Muhammad<sup>8</sup>, Sukarmin Idrus<sup>9</sup>

<sup>1,2,3</sup>Program Studi THP, FPIK Universitas Pasifik Morotai

<sup>4,5,6,7,8</sup>Program Studi Ilmu Kelautan, FPIK Universitas Pasifik Morotai

<sup>9</sup>Program Studi Teknik Lingkungan, FT Universitas Pasifik Morotai

Email: [titien\\_sofiati@yahoo.com](mailto:titien_sofiati@yahoo.com)

### ABSTRAK

Desa Bere-Bere memiliki pusat kuliner hasil-hasil laut yang dibangun oleh pemerintah. Pusat kuliner ini hanya menyajikan tuna bakar dilengkapi sambal colo-colo khas Maluku Utara. Padahal dalam penyajiannya, tuna dapat disajikan dalam berbagai variasi. Tujuan kegiatan antara lain: 1) mensosialisasikan pengembangan produk olahan hasil perikanan; dan 2) pengembangan kuliner hasil perikanan. Pelaksanaan kegiatan pada tanggal 10 November 2022 di Balai Desa Bere-Bere Kecamatan Morotai Utara Kabupaten Pulau Morotai. Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan berupa sosialisasi dan demonstrasi pengembangan kuliner tuna kepada ibu-ibu nelayan dan pengelola kuliner. Peserta yang ikut sebanyak 25 orang (1 orang dosen penanggungjawab, 8 orang mahasiswa, dan 16 ibu-ibu nelayan/pengelola kuliner). Kesimpulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat ini adalah 1) Pemahaman masyarakat terkait pengolahan hasil perikanan bertambah serta timbul keinginan untuk mengembangkan potensi yang ada; 2) Terciptanya sajian menu baru kolaborasi potensi local dan cita rasa internasional. Menu tersebut adalah Tuna Bakar Saus Bolognese dan Tuna bakar Saus Carbonara.

**Kata Kunci** : kuliner, tuna, Desa Bere-Bere, Kabupaten Pulau Morotai

@2021 Penerbit : Fakultas Teknik Universitas Pasifik Morotai

### PENDAHULUAN

Potensi perikanan Kabupaten Pulau Morotai melimpah yang terdiri dari ikan pelagis besar maupun kecil, ikan demersal, udang, hingga kerang. Menurut BPS Kabupaten Pulau Morotai (2022), pada tahun 2022 potensi perikanan sebesar 4.716 ton. Menurut Sofiati (2016), komoditas unggulan perikanan Kabupaten Pulau Morotai adalah tuna. Hal ini dibuktikan berdasarkan data statistik, bahwa hasil produksi tuna tertinggi dari tahun ke tahun. Total produksi tuna pada tahun 2022 sebesar 2.612 ton (BPS kabupaten Pulau Morotai). Potensi yang besar ini dimanfaatkan oleh pelaku usaha maupun pemerintah untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Hasil tangkapan tuna sebagian besar dijadikan bahan baku untuk pengolahan tuna loin beku. Hasil olahan ini telah diekspor ke luar negeri antara lain Vietnam dan Amerika.

Bahan baku tuna loin beku diperoleh dari hasil tangkapan nelayan local. Terdapat 3 desa sentra tuna yaitu Desa Daeo, Desa Sangowo, dan Desa Bere-Bere (Sofiati dan Alwi, 2019). Desa Bere-Bere merupakan salah satu desa pesisir di Kecamatan Morotai Utara dimana sebagian besar penduduknya bermata pencarian sebagai nelayan tuna. Tuna hasil tangkapan nelayan Desa Bere-Bere langsung dijual dan didistribusi

ketempat penampungan sebagai bahan baku pengolahan tuna loin beku. Permasalahan yang muncul dari kondisi ini yaitu tidak semua hasil tangkapan nelayan dapat diterima oleh penampung. Hasil tangkapan tuna yang memenuhi standar ukuran (*size*) saja yang dapat dijual oleh nelayan. Tuna yang tidak memenuhi *size* akan dibawa pulang untuk dikonsumsi maupun dibagi-bagi ke tetangga sekitar jika hasil tangkapan banyak. Kondisi demikian secara ekonomi cukup disayangkan, mengingat tuna merupakan ikan ekonomis penting dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Meskipun hasil tangkapan tidak memenuhi standar penampung, tuna masih dapat dimanfaatkan sebagai panganan yang menguntungkan.

Desa Bere-Bere memiliki pusat kuliner hasil-hasil laut yang dibangun oleh pemerintah. Pusat kuliner ini menyajikan berbagai olahan ikan, tuna yang disajikan disini hanya berupa ikan bakar dilengkapi sambal colo-colo khas Maluku Utara. Padahal dalam penyajiannya, tuna dapat disajikan dalam berbagai variasi. Oleh karena itu penting untuk melaksanakan kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan kuliner hasil perikanan. Adapun tujuan dari pengabdian kepada masyarakat antara lain: 1) mensosialisasikan pengembangan produk olahan hasil perikanan; dan 2) pengembangan kuliner hasil perikanan yang dijual di sentra kuliner Desa Bere-Bere.

## **METODE**

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan kuliner hasil perikanan di Desa bere-Bere merupakan rangkaian dari agenda Pengabdian Kepada masyarakat Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pasifik Morotai. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini pada tanggal 8-13 November 2022. Khusus untuk kegiatan pengembangan kuliner hasil perikanan dilaksanakan pada tanggal 10 November 2022 bertempat di Balai Desa Bere-Bere Kecamatan Morotai Utara Kabupaten Pulau Morotai.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilaksanakan berupa sosialisasi dan demonstrasi pengembangan kuliner tuna kepada ibu-ibu nelayan dan pengelola kuliner di Desa Bere-Bere. Peserta yang ikut berpartisipasi sebanyak 25 orang yang terdiri dari 1 orang dosen penanggungjawab, 8 orang mahasiswa, dan 16 ibu-ibu nelayan/pengelola kuliner.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi 2. Tahap pertama yaitu sosialisasi dan diskusi. Sosialisai dilakukan dengan menampilkan materi terkait pengembangan dan pengolahan hasil perikanan, dalam hal ini ikan tuna. Peserta yang merupakan ibu-ibu nelayan serta pengelola kedai kuliner diharapkan memperoleh referensi lebih luas. Selanjutnya berdasarkan materi yang dipaparkan dilakukan diskusi. Luaran diskusi ini menjadi informasi tambahan bagi Tim di lapangan keinginan maupun harapan masyarakat mengenai pengembangan kuliner hasil perikanan. Tahap kedua yaitu demonstrasi, hasil sosialisasi dan diskusi berupa pengembangan kuliner akan langsung diujicoba atau dibuat bersama oleh seluruh peserta.

## **PEMBAHASAN**

### 1. Pengembangan Kuliner Hasil Perikanan

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Bere-Bere merupakan bentuk kegiatan yang dilaksanakan atas dasar kebutuhan masyarakat. Tuna yang dijual di sentra kuliner semuanya sama, sehingga tidak mampu menarik perhatian pembeli. Menu yang dijual di sentra kuliner Desa Bere-Bere hanya berupa tuna bakar dan sambal colo-colo, dan itu dijual oleh seluruh penjual yang ada di sentra kuliner. Meskipun sajian ini sangat didikmati, namun karena tidak ada keberagaman memunculkan rasa bosan. Berlandaskan masalah tersebut, pemerintah Desa Bere-Bere bekerjasama dengan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan melalui Tim Pelaksana mencari solusi.



**Gambar 1.** Sosialisasi Pengembangan Kuliner Hasil Perikanan

Sasaran utama kegiatan pengembangan kuliner hasil perikanan ini adalah agar ibu-ibu nelayan ataupun para penjual tuna di sentra kuliner Desa Bere-Bere dapat meningkatkan minat pembeli melalui pengragaman olahan tuna. Berdasarkan hasil sosialisasi dan diskusi bersama ibu-ibu nelayan sekaligus pengelola kedai di sentra kuliner, diketahui bahwa tidak perlu merubah menu kuliner karena tuna masih menjadi primadona oleh konsumen. Meskipun tuna juga dapat diolah menjadi berbagai produk diversivikasi seperti bakso, sosis, maupun nugget, tetapi cita rasa dan nilai gizi daging tuna utuh masih tetap lebih digemari. Oleh karena itu, variasi yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual tuna di sentra kuliner ada pada sambal atau saus pendamping.

Rekomendasi Tim Pelaksana di lapangan bahwa variasi sambal/saus sebagai pendamping menu tuna bakar yaitu Saus Bolognese dan Saus Carbonara. Pemilihan 2 saus khas masakan Italia ini didasarkan pada cita rasa yang gurih daging tuna dapat dipadukan dengan rasa saus yang manis dan asam. Perpaduan potensi local dan cita rasa internasional dapat memberi nilai tambah pada menu hasil olahan, mauput dapat meningkatkan minat untuk mengkonsumsi. Bahkan secara ekonomi, nama menu makanan pun dapat memberi kesan ‘penasaran’ sehingga keinginan untuk mencicipi tinggi.



**Gambar 2.** Demonstrasi dan pembuatan saus pendamping tuna bakar

Setelah sosialisasi serta diskusi, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan menu pendamping tuna di sentra kuliner Desa Bere-Bere. Pada Gambar 2. Dapat dilihat bahwa antusias peserta sangat tinggi. Hal ini menunjukkan betapa penting inovasi yang diajarkan, selain dapat memberi variasi pada olahan ikan juga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.



**Gambar 3.** Dokumentasi bersama peserta kegiatan

## SIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan kuliner hasil perikanan di Desa Bere-Bere adalah :

1. Pemahaman masyarakat terkait pengolahan hasil perikanan bertambah serta timbul keinginan untuk terus mengembangkan potensi yang ada.
2. Terciptanya sajian menu baru di sentra kuliner kolaborasi potensi local dan cita rasa internasional. Menu tersebut adalah Tuna Bakar Saus Bolognese dan Tuna bakar Saus Carbonara.

**DAFTAR PUSTAKA**

- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulau Morotai. 2022. Kabupaten Pulau Morotai Dalam Angka. Katalog BPS: ISBN 2503-1317.
- Sofiati T.2016. Analisis Komoditas Unggulan Perikanan tangkap di Kabupaten Pulau Morotai. Unipas Press. 1(1): 1-9
- Sofiati T dan Alwi D. 2019. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Penangkapan Tuna di Desa Sentra Tuna Kabupaten Pulau Morotai. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan. 2(1): 77-83