

**PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN SISIK DAN DESAIN PRODUK FROZEN
BAKSO SEBAGAI SUMBER EKONOMI KESEJAHTERAAN
MASYARAKAT KELURAHAN BALAI GADANG**

***TRAINING ON MAKING FISH SCALE MEATBALLS AND DESIGNING FROZEN
MEATBALL PRODUCTS AS A SOURCE OF ECONOMIC WELFARE FOR THE BALAI
GADANG VILLAGE COMMUNITY***

Fitri Yasih^{1*}, Sari Mustika², Nurul Inayah Hutasuhut³, Rizal Arifin Lubis⁴

^{1,2,3} Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Kota Padang

⁴Kementerian Sosial Republik Indonesia, DKI Jakarta

^{1*}fitri.yasih@fpp.unp.ac.id, ²sari.mustika@fpp.unp.ac.id, ³inayahutasuhut@fpp.unp.ac.id,

⁴rizal.lubis721@kemsos.go.id

Article History:

Received: November 07th, 2025

Revised: December 10th, 2025

Published: December 15th, 2025

Abstract: *The abundance of scalefish in Padang City is the result of a combination of geographical, environmental, and socio-economic factors. Favorable oceanographic conditions, the presence of productive coastal ecosystems, the influence of seasons and rainfall patterns, the role of large rivers, intensive fishing activities, growing fish farming, and high fish consumption all contribute to the diversity and abundance of scalefish in Padang city waters. The purpose of this community service is to optimize fishermen's marine products, and improve the economy of the Balai Gadang sub-district community in producing and marketing nutritious products Frozen Scalefish Meatballs. The methods used in implementing this Community Service are using Lectures, Demonstrations, Training and guidance on the implementation of making Frozen Food Scalefish Meatballs. The theory provided relates to the skills material to be provided, including knowledge of food ingredients, types of fish, culinary entrepreneurship, nutrition and sanitation of food processing, as well as equipment and food processing, as well as sticker packaging design for frozen food products.*

Keywords: *Processing, Meatballs, and Frozen Food*

Abstrak

Keberadaan ikan sisik yang melimpah di Kota Padang merupakan hasil dari kombinasi faktor geografis, lingkungan, dan sosial ekonomi. Kondisi oseanografi yang menguntungkan, keberadaan ekosistem pesisir yang produktif, pengaruh musim dan pola curah hujan, peran sungai-sungai besar, aktivitas perikanan yang intensif, budidaya ikan yang berkembang, dan konsumsi ikan yang tinggi semuanya berkontribusi terhadap keanekaragaman dan kelimpahan ikan sisik di perairan kota Padang. Tujuan pengabdian ini untuk mengoptimalkan hasil laut nelayan, dan meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan Balai Gadang dalam memproduksi, serta memasarkan produk bergizi Frozen Bakso Ikan Sisik. Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan Pengabdian ini yaitu

menggunakan metode Ceramah, Demonstrasi, Pelatihan serta bimbingan pelaksanaan pembuatan Bakso Ikan Sisik Frozen Food. Teori yang diberikan menyangkut kepada materi keterampilan yang akan diberikan, meliputi pengetahuan bahan makanan, jenis-jenis ikan, wirausaha kuliner, gizi dan sanitasi pengolahan makanan, serta peralatan dan pengolahan makanan, serta desain kemasan sticker untuk produk frozen food.

Kata Kunci: Pengolahan, Bakso, dan Frozen Food

PENDAHULUAN

Kelurahan Balai Gadang, yang terletak di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, merupakan daerah yang penduduknya banyak menjadi nelayan. Nelayan yang menjual hasil tangkapan laut berupa seafood seperti udang, siput, cumi dan berbagai macam jenis ikan, salah satunya ikan sisik yang merupakan ikan yang paling banyak di Jual di Pasar Balai Gadang, dari ikan sisik berukuran kecil hingga ikan sisik berukuran besar.

Masyarakat kelurahan Balai Gadang yang menjadi nelayan banyak menjual berbagai jenis seafood di Pasar Balai Gadang hingga seluruh pasar yang ada di kota Padang, termasuk beragam jenis ikan sisik. Keberadaan ikan sisik yang melimpah di perairan Padang dapat dijelaskan oleh beberapa faktor geografis, lingkungan, dan sosial ekonomi yang saling terkait.

Keberadaan ikan sisik yang melimpah di Kota Padang merupakan hasil dari kombinasi faktor geografis, lingkungan, dan sosial ekonomi. Kondisi oseanografi yang menguntungkan, keberadaan ekosistem pesisir yang produktif, pengaruh musim dan pola curah hujan, peran sungai-sungai besar, aktivitas perikanan yang intensif, budidaya ikan yang berkembang, dan konsumsi ikan yang tinggi semuanya berkontribusi terhadap keanekaragaman dan kelimpahan ikan sisik di perairan kota Padang. Pengelolaan sumber daya ikan yang berkelanjutan sangat penting untuk memastikan bahwa kekayaan alam ini dapat terus dinikmati oleh masyarakat kota Padang dan generasi mendatang.

Profil pekerjaan masyarakat Kelurahan Balai Gadang, Kota Padang, cukup beragam dan mencerminkan dinamika ekonomi perkotaan. Sektor perdagangan hasil tangkap laut seperti ikan masih menjadi yang dominan, namun sektor-sektor lain seperti pertanian, industri kecil, transportasi, konstruksi, sektor formal, pendidikan, dan kesehatan (Widjanarko, B., dkk. 2024) juga memiliki peran penting. Memahami profil pekerjaan masyarakat ini penting untuk merumuskan kebijakan pembangunan yang tepat sasaran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Balai Gadang.

➔ Permasalahan Prioritas

Prioritas permasalahan dalam pelatihan pembuatan bakso (Billah, M. M., Muwakhid, B., dan Dinasari, I. 2021) ikan dan desain produk frozen bakso sebagai inovasi pangan dan sumber ekonomi dapat meliputi:

- Kualitas dan harga ikan yang tidak stabil sehingga diperlukan inovasi pengolahan agar kualitas ikan terjaga dan harga tidak menurun. Ikan sisik sehingga dapat menyebabkan penurunan harga jika tidak segera terjual.
- Belum adanya pelatihan pembuatan makanan kemasan ikan, seperti bakso ikan, yang bernilai jual tinggi untuk meningkatkan pendapatan keluarga.
- Rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi produk hasil perikanan untuk meningkatkan konsumsi ikan. Masyarakat cenderung mengolah ikan dengan cara digoreng, dibakar, atau dimasak utuh, sehingga perlu diperkenalkan olahan ikan yang lebih menarik dan bergizi.
- Keterampilan dan pengetahuan tentang manajemen usaha yang masih kurang, sehingga diperlukan pelatihan untuk mengembangkan usaha bakso ikan secara mandiri, meningkatkan kualitas produk, dan mengoptimalkan pemasaran lokal.
- SDM pelaku usaha perikanan yang belum memiliki kemampuan dan sertifikasi keahlian yang mendukung kegiatan hilirisasi produksi hasil perikanan.

➔ Tujuan Pelaksanaan Kegiatan

Tujuan pengabdian ini untuk mengoptimalkan hasil laut nelayan, dan meningkatkan ekonomi masyarakat kelurahan Balai Gadang dalam memproduksi, serta memasarkan produk bergizi Frozen Bakso Ikan Sisik. Industri frozen food atau makanan beku telah berkembang pesat dalam beberapa dekade terakhir, bukan hanya sebagai solusi praktis bagi konsumen modern, tetapi juga sebagai potensi strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Peningkatan kesejahteraan ini dapat diwujudkan melalui berbagai aspek, mulai dari peningkatan gizi, penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan petani dan nelayan, hingga mengurangi pemborosan makanan.

Tujuan pembuatan frozen food bakso ikan sisik bukan hanya sekadar menyediakan makanan yang praktis dan mudah disimpan, tetapi juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Melalui peningkatan gizi, pengurangan pemborosan makanan, penciptaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan, dan kemudahan akses ke makanan bergizi dan terjangkau, industri frozen food dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi pembangunan ekonomi dan sosial. Dukungan dari pemerintah, pelaku industri, dan masyarakat sangat penting untuk mewujudkan potensi ini secara optimal.

METODE

Guna meningkatkan kreatifitas dan produktifitas mitra, maka sangat diperlukan penambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada Masyarakat. Untuk tercapainya tujuan semaksimal yang diharapkan, maka metoda yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

- a. Metode ceramah dan tanya jawab digunakan untuk menyampaikan materi yang bersifat teoritis seperti pengetahuan gizi, hygiene dan sanitasi, pengemasan, penjualan, pengetahuan

bahan dan alat serta Langkah kerja dalam mengolah makanan (Alam, A., dkk. 2024).

- b. Metode demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan praktek dalam mengolah beberapa jenis makanan olahan bakso ikan frozen yang akan diajarkan kepada peserta.
- c. Metode pelatihan dan bimbingan digunakan dalam penerapan praktek oleh para peserta, mulai dari kegiatan persiapan bahan, proses pengolahan hingga pengemasan makanan olahan serta perhitungan laba dan rugi, serta manajemen usaha.

PEMBAHASAN

Tahapan pelaksanaan pengabdian pertama yang dilakukan yaitu diantaranya sebagai berikut:

1. Survei Lapangan

Ketua pelaksana beserta tim melaksanakan survei lapangan tempat pengabdian terlebih dahulu. Mengunjungi kantor lurah kelurahan balai gadang, pada hari selasa, 24 Juni 2025. Melakukan diskusi bersama kepala desa Balai Gadang. Ketua dan tim mendiskusikan mengenai pelatihan kewirausahaan pembuatan bakso ikan sisik, mendiskusikan (Alam, A., dkk. 2025) tempat pelaksanaan pengolahan pembuatan bakso ikan sisik, tim dari kelurahan yang dapat membantu terlaksananya kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan sisik.



Gambar 1. Foto bersama lurah desa Balai Gadang

2. Membuka kegiatan pengabdian

Kegiatan pengabdian ini di buka pada tanggal 2 Juli 2025. Ketua pengabdian beserta tim, kepala desa kelurahan Balai Gadang dan sekretaris desa membuka kegiatan pengabdian ini di kantor desa kelurahan Balai Gadang. Setelah pembukaan kegiatan, acara di lanjutkan oleh tim pelaksana beserta masyarakat kelurahan Balai Gadang mendiskusikan rundown acara kegiatan pelaksanaan pembuatan Bakso Ikan Sisik. Bahan-bahan untuk pembuatan bakso Ikan Sisik, di sediakan oleh tim pengabdian. Alat pengolahan di sediakan oleh peserta pengabdian seperti wajan, kompor, sutil, saringan, pisau, waskom, piring hidang, sendok, garpu, dan lain sebagainya yang mendukung proses pembuatan bakso ikan sisik. Tempat pelaksanaan pengolahan bakso ikan sisik, pemberian teori mengenai desain kemasan frozen (Sukiman, M., dkk. 2022) bakso ikan sisik di tentukan oleh masyarakat, dan dipilih dari salah satu rumah masyarakat kelurahan balai gadang

setempat.



Gambar 2. Menyerahkan piagam kenang-kenangan dari Tim Pengabdian kepada Lurah Desa Balai Gadang



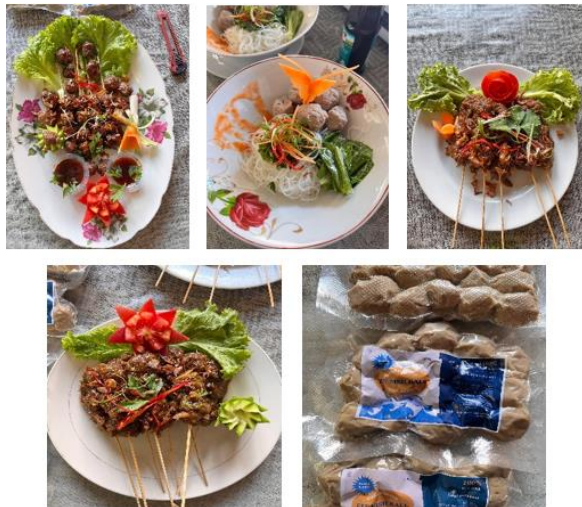
Gambar 3. Diskusi bersama peserta pelatihan mengenai alat yang akan disiapkan untuk pembuatan bakso ikan sisik

3. Pelaksanaan pembuatan Bakso Ikan Sisik, dan Pembuatan Desain Kemasan Frozen Food Bakso Ikan Sisik

Pada kegiatan ini tanggal 3 Juli 2025 pemberian pengetahuan yang bersifat teori, disampaikan melalui metode ceramah dan tanya jawab. Sedangkan materi keterampilan yang diberikan berupa teori dan praktek. Teori yang diberikan menyangkut kepada materi keterampilan yang akan diberikan, meliputi pengetahuan bahan makanan, jenis-jenis ikan, wirausaha kuliner, gizi dan sanitasi pengolahan makanan, serta peralatan dan pengolahan makanan. Praktek dan Latihan keterampilan yang diberikan dilaksanakan dengan metode yaitu demonstrasi dan pemberian tugas. Adapun Langkah-langkah yang dilakukan secara rinci adalah sebagai berikut :

1. Menjelaskan tentang pentingnya gizi keluarga, sanitasi hygiene sehingga makanan lebih aman dan sehat, pengetahuan bahan makanan, melalui metode ceramah.
2. Mendemonstrasikan cara pembuatan aneka olahan makanan dari ikan, seperti bakso ikan beserta berbagai olahannya

3. Melaksanakan Latihan dan evaluasi setiap Langkah kerja yang dilakukan peserta.
4. Mengadakan umpan balik dan evaluasi akhir pada akhir pelatihan.



Gambar 4. Hasil pengolahan bakso Ikan Sisik dan Bakso Ikan Sisik Kemasan Frozen Food

Untuk mengetahui sejauh mana tujuan dapat dicapai maka diadakan evaluasi. Evaluasi dilakukan dalam tiga tahap yaitu :

1. Evaluasi awal : dilakukan dengan cara mengadakan tanya jawab tentang jenis keterampilan yang akan dilatihkan,
2. Selama proses : dilakukan dengan cara melihat keterlibatan, antusias, motivasi dan kreatifitas peserta mengikuti kegiatan. Hal ini penting dilakukan untuk mengevaluasi keberhasilan program / kegiatan.
3. Pada akhir proses dilakukan kegiatan evaluasi hasil Latihan peserta.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Bakso Ikan Sisik dan desain Kemasan Frozen Food telah berhasil membuat masyarakat memiliki ide bisnis jualan terbaru, mudah dan bisa dengan modal terjangkau. Masyarakat mulai mencoba membuat bakso ikan sisik dengan modal terjangkau, bahan mudah didapatkan sebagai ide jualan. Masyarakat juga sangat antusias dengan adanya materi desain kemasan produk frozen food sebagai penambahan ilmu yang bermanfaat dan dapat diterapkan dalam usaha yang dijalankan kedepannya.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terlaksananya kegiatan ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Ucapan terimakasih diucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Padang (UNP) yang telah memberikan kesempatan kami sebagai tim pengabdian di tahun

anggaran 2025. Selain itu, ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kota Padang, Kelurahan Balai Gadang, Provinsi Sumatera Barat yang telah memberi kesempatan kepada tim untuk melaksanakan pengabdian dan dengan masyarakat desa, dan juga ucapan terimakasih kepada masyarakat Kelurahan Balai Gadang yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian sehingga kegiatan pengabdian dapat berjalan lancar.

DAFTAR REFERENSI

- Alam, A., dkk. 2025. Sosialisasi dan Demonstrasi Pembuatan Bakso Daging Sapi kepada Kelompok PKK Desa Moain Kecamatan Moa. *Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. P-ISSN 2716-4861, e-ISSN 2716-3997. Volume: 6 Nomor: 1 Edisi Januari 2025
- Alam, A., dkk. 2024. Pemberian Makanan Bergizi Berupa Olahan Daging Sapi kepada Anak- Anak Dusun Toinaman Pulau Moa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi*, 3(3), 64–74.
- Billah, M. M., Muwahid, B., & Dinasari, I. (2021). Peningkatan Mutu Hedonik Pada Bakso Melalui Reformulasi Bahan Di Cv. Progresif Kramat Bungah Gresik. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 4(1), 42–45.
- Sukiman, M., dkk. 2022. Pelatihan Pembuatan Frozen Food (Bakso Sapi dan Bakso Ikan) sebagai Usaha Rumahan Penggerak Roda Perekonomian Keluarga dimasa Pandemi di Desa Cibadak Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*. Vol. 2. No. 1
- Widjanarko, B., dkk. 2024. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Makanan Bergizi Bersumber Bahan Pangan Lokal di Desa Kalongan Kabupaten Semarang. *Journal of Public Health and Community Services – JPHCS*. Vol. 3, No.1.