

PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK IKAN BANDENG DENGAN BERBAGAI VARIAN DAN INOVATIF DI DESA BELO KECAMATAN PALIBELO KABUPATEN BIMA**Tauhid, Adi Hidayat Argubi, Mukhlis Ishaka, Muhammad Taufiq**

Sekolah Tinggi Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Mbojo

¹tauhid.mbojo1969@gmail.com**Abstract**

Empowerment of fishermen, especially those who struggle in Tambak Bandeng Business provides its own color for the development of business that leads to the utilization of milkfish that is processed into various variants in line with the development of technological innovations in the culinary field of the community. The methods used are socialization, training and mentoring, monitoring and evaluation. Trainees from the Uma Me'e fishing farmer group, staff from UD Ruma Niwa and RT. The result achieved that the processing of milkfish as a representative form of changing paradigm of society utilizing milkfish that has been processed traditionally with existing local materials, then switched with modern processing using modern technology provides the taste and taste of service users who hobby with modern processed foods such as: Bandeng Presto, Abon bandeng, Stick bandeng and Krupuk bandeng. Through training in processing milkfish products with various variants and innovative" that has been organized by the Community Service Team STISIP Mbojo Bima can improve knowledge and skills for the fishing farmer group Uma Me'e in order to be able to process more innovative and modern milkfish in order to increase entrepreneurial activities and income among them. The trainees were very enthusiastic in participating in the activities and great hope of participants so that devotional activities such as milkfish processing training can be carried out continuously and by providing diverse materials in an effort to improve knowledge and skills for them towards a prosperous society in the future.

Keywords: Training, Milkfish processing, various variants and innovative

Abstrak

Pemberdayaan nelayan terutama mereka yang bergelut di Usaha Tambak Bandeng memberikan warna tersendiri bagi perkembangan usaha yang mengarah kepada pemanfaatan bandeng yang diolah menjadi berbagai varian sejalan dengan perkembangan inovasi teknologi di bidang kuliner masyarakat. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan dan pendampingan, monitoring dan evaluasi. Peserta pelatihan dari Kelompok tani nelayan Uma Me'e, staf UD Ruma Niwa dan RT. Hasil yang dicapai bahwa Pengolahan ikan bandeng sebagai wujud representative perubahan paradigm masyarakat memanfaatkan ikan bandeng yang selama ini diolah secara tradisional dengan bahan lokal yang ada, kemudian beralih dengan pengolahan secara modern dengan menggunakan teknologi yang modern memberikan cita rasa dan selera pengguna jasa yang hobby dengan makanan olahan secara modern seperti : Bandeng Presto, Abon bandeng, Stick bandeng dan Krupuk bandeng. Melalui pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif" yang telah diselenggarakan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat STISIP Mbojo Bima dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok tani nelayan Uma Me'e agar mampu mengolah ikan bandeng yang lebih inovatif dan modern guna meningkatkan kegiatan kewirausahaan dan pendapatan di kalangan mereka. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut dan besar harapan peserta agar kegiatan pengabdian seperti pelatihan pengolahan ikan bandeng dapat dilaksanakan secara berkesinambungan dan dengan pemberian materi yang beragam dalam upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi mereka menuju masyarakat yang sejahtera kedepan.

Kata Kunci: Pelatihan, Pengolahan ikan bandeng, berbagai varian dan inovatif

Submitted: 2020-12-25

Revised: 2021-01-03

Accepted: 2021-01-05

Pendahuluan

Kabupaten Bima adalah salah satu produsen bandeng yang cukup besar, yaitu dengan luas lahan 1.673,00 Ha dengan jumlah produksi 2.296,00 Ton. Dan Desa Belo Kecamatan Palibelo memiliki luas lahan untuk Tambak Bandeng sebesar 25 hektar, termasuk dalam pesisir kawasan teluk Bima. Sementara produksi ikan bandeng perhektar sebanyak 50-100 kg. Hampir sebagian besar masyarakat Desa Belo adalah nelayan dengan usaha pokok budidaya bandeng. Usaha produk bandeng ini sangat memiliki pasar karena kekhasan bandeng Bima yang berbeda dengan

bandeng daerah lain. Aneka olahan bandengpun sangat diminati masyarakat lokal dan wisatawan yang berkunjung ke Bima, seperti bandeng bakar, bandeng presto dan sebagainya.

Ikan bandeng juga mengandung tinggi mineral, vitamin, dan asam lemak omega 3 yang sangat dibutuhkan oleh kesehatan, sama halnya dengan salmon atau jenis ikan lain. Ikan bandeng juga dipercaya bisa meningkatkan kesehatan, bahkan kecerdasan otak anak. Ikan yang juga disebut dengan "Milkish" ini lebih disukai karena tidak terlalu amis, lezat, tidak asin seperti ikan lainnya, dan tidak mudah rusak saat dimasak. Kelemahan utama dari ikan bandeng adalah durinya yang sangat banyak, dan kadang-kadang ada yang bau seperti tanah. Yang berbau tanah biasanya bandeng yang dibudidayakan di tambak, dan tidak jika dibudidayakan daerah yang aliran yang airnyamengalir. Bandeng merupakan sumber protein hewani yang tinggi, menyediakan vitamin B kompleks, dan selenium, tetapi juga banyak mengandung lemak, lemak jenuh, kolestrol dan kalori. Bandeng juga mengandung jejak mineral penting lain yaitu kalsium, zat besi, kalium dan seng. Beberapa keunggulan inilah yang menjadikan ikan bandeng banyak peminatnya. (*dikutip dalam <http://www.oleholehdjoe.com/blog/ikan-bandeng-yang-kaya-akan-nutrisi>*)

Selain peminat yang tinggi, komoditi Ikan bandeng juga memiliki kelemahan yaitu tidak dapat bertahan lama dan mudah lecet atau memar dikarenakan faktor ketidaksengajaan ketika proses penangkapan. Tidak semua ikan bandeng dapat diekspor dengan nilai jual yang tinggi. bandeng yang lecet atau memar masuk kategori kualitas rendah akan disortir dan dijual dengan harga yang sangat murah. Ini berarti kerugian bagi para nelayan. Meski masuk dalam kualitas rendah dan memiliki harga dibawah standar kualitas ekspor karena kondisi fisiknya, namun ikan bandeng memiliki keunggulan dalam kualitas gizi yang cukup tinggi. Dengan pertimbangan nilai gizi dan pengolahan tepat guna, ikan bandeng sortiran dapat menjadi sumber pendapatan potensial lain bagi masyarakat Desa Belo Kecamatan Palibelo. Bahkan jika dikelola dengan manajemen yang baik, bukan tidak mungkin berpotensi menembus pasar internasional. Hal ini berdampak pada peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat nelayan. Pengembangan usaha ini juga merupakan upaya antisipasi ekonomi masyarakat Belo apabila tidak dapat melaut akibat cuaca buruk atau menjadi alternatif penghasilan masyarakat.



Gambar 1. Lahan Tambak di Desa Belo

Desa Belo Dusun Uma Me'e RT. 02 / RW 01 Gang Tebi Mbeko Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima terdapat satu usaha kecil rumahan Pengolahan Bandeng dengan label Uma Me'e yang memanfaatkan ikan bandeng menjadi berbagai aneka olahan seperti abon ikan, kerupuk, abon duri bandeng dan lain-lain. Usaha Olahan Bandeng Uma Me'e didirikan sekitar 4 (empat) tahun yang lalu oleh Ibu Jubaidah bersama kelompok ibu-ibu di dusun Uma Me,e dengan sistem pengolahan yang sederhana dan konvensional. Menurut pengakuan Ibu Jubaidah, selama ini usaha kecilnya tersebut hanya mampu memproduksi dengan jumlah yang terbatas dan tidak menentu. Adapun sebulan hanya memproduksi sekitar 15-20 kg atau setara 150-200 bungkus olahan ikan bandeng dengan produk unggulan abon ikan bandeng.

Usaha Olahan Bandeng Uma Me'e pada dasarnya cukup variati dan kreatif. Produk olahan ikan bandeng yang telah dikembangkan oleh Usaha Olahan Bandeng rumahan "Uma Me'e" adalah abon ikan bandeng, bandeng presto, kripik bandeng, stik duri bandeng dan abon duri bandeng dengan produk unggulan abon ikan bandeng.

Dari aspek rasa pun, abon ikan Olahan Bandeng Uma Me'e termasuk dalam skala baik dan lezat. Selain itu dari aspek pengepakan pun sudah cukup baik dengan kemasan yang beragam seperti pada gambar 1. Kemudian, pada aspek sumber daya seperti potensi sumber daya bahan baku, potensi wilayah, potensi iklim usaha, dan potensi pasar sudah cukup baik.



Gambar 2. Produk Olahan Ikan Bandeng Uma Me'e dan Kondisi Usaha *Reseller* UD. Ruma Niwa

Namun, seperti diungkapkan sebelumnya, usaha olahan bandeng dengan produk unggulan abon ikan bandeng ini masih menghadapi kendala produksi dan pemasaran yaitu; *pertama*, produksi yang terbatas karena ketidakmampuan dan ketidakberanian untuk memproduksi dalam jumlah banyak karena keterbatasan alat dan tenaga kerja. Selama ini Ibu Jubaidah hanya dibantu oleh 3-5 orang pekerja dengan menggunakan teknik pengolahan tradisional yaitu disangrai dengan menggunakan wajan dan tungku berapi kecil. Proses sangrai memakan waktu 6 hingga 7 jam. Total waktu yang diperlukan dalam satu kali produksi dari tahap sangrai hingga pengepakan, membutuhkan waktu 2 hari. Alasan *kedua*, adalah kurangnya daya tahan produk atau yang umum disebut masa kadaluwarsa (*expired period*). Produk abon ikan bandeng Olahan Bandeng Uma Me'e tidak menggunakan bahan pengawet. Pendeknya masa kadaluwarsa menjadi kendala untuk tidak memproduksi lebih banyak. Umumnya abon hanya bertahan selama 3 hingga 4 bulan dan ketahanan produk pun sangat tergantung pada teknik dan teknologi pengepakan yang digunakan. *Ketiga*, terbatasnya ruang untuk menjual produk (*display place*). Selama ini Ibu Jubaidah menjual produk olahan ikan bandeng dengan sistem penjajakan keliling. Dengan menggunakan manajemen pemasaran tradisional, hal ini tentu menyulitkan dan membatasi dalam optimalisasi pemasaran produk.



Gambar 3. Produk Olahan Ikan Bandeng Uma Me'e

Akumulasi permasalahan produksi dan pemasaran membuat sirkulasi produksi menjadi sangat lambat. Dengan umur usaha yang kurang lebih 4 (empat) tahun ini, usaha kecil abon ikan

bandeng Ibu Jubaidah seharusnya sudah berkembang lebih jauh, baik dari aspek produksi maupun pemasarannya.

Selain menjual produk olahan ikan dengan metode penjajakan keliling, pemasaran produk olahan ikan Ibu Jubaidah juga dibantu oleh seorang pengusaha kecil pemula *reseller* yang bernama UD. Ruma Niwa. Menurut Muhammad Kurniawan Antariksa seorang *reseller* tersebut, abon ikan Olahan Bandeng Uma Me'e cukup digemari dan memiliki langganan khusus.

Meski usaha penjualan UD.Ruma Niwa memiliki pangsa pasar khusus, namun usaha kecil ini tidak mengalami perkembangan yang baik disebabkan suplay produk dari Usaha Olahan Bandeng Uma Me'e yang masih terbatas. Dalam sebulan, Muhammad Kurniawan Antariksa hanya bisa menjual *stock* abon ikan bandeng sebanyak 60 hingga 90 Pack. Selama ini Muhammad Kurniawan Antariksa menjual abon ikannya dengan berjualan di pinggir jalan depan Bandara Muhammad Salahudin Bima hingga memanfaatkan relasi pertemanan serta pelanggan tertentu.

Usaha pengolahan dan penjualan (*reseller*) abon ikan bandeng ini sebenarnya merupakan usaha yang potensial jika saja dua sektor usaha ini dapat dikelola dengan benar, baik dari aspek produksi maupun pemasarannya. Keberadaan *reseller* UD.Ruma Niwa merupakan mitra pendukung usaha yang potensial. Optimalisasi produksi dan pemasaran akan mendatangkan keuntungan bagi kemitraan kedua usaha tersebut.

Berkaitan dengan uraian diatas, maka dilakukan Pelatihan Olahan Ikan Bandeng kepada para ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok Uma Me'e. Kegiatan ini dapat membantu permasalahan mitra dalam mengembangkan produksi dan pemasaran produk olahan ikan bandeng sehingga dapat bermanfaat secara *sustainability* bagi peningkatan pendapatan dan ekonomi masyarakat wilayah pesisir yang umumnya memanfaatkan mata pencaharian dari hasil laut seperti halnya di desa Belo kecamatan Woha Kabupaten Bima. Keberhasilan pengelolaan usaha kecil seperti ini dapat menjadi *role model* bagi masyarakat lain serta dapat merangsang lahirnya industri-industri kecil dan mikro atau rumahan lainnya di seluruh wilayah Kabupaten Bima. Dengan adanya pelatihan ini, para ibu-ibu dapat dilatih untuk mengolah produk ikan bandeng dengan sistim dan pola dengan berbagai aneka varian produk yang dirancang dalam kemasan modern, sehingga akan memberi dampak bagi kepuasan pengguna dan peningkatan pendapatan bagi ibu-ibu dan masyarakat sekitar.

Metode

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini akan dilaksanakan selama 4 (Empat) bulan di tahun 2020 yang terbagi ke dalam 3 (tiga) tahapan utama, yakni (a) perencanaan, (b) pelaksanaan, dan (c) evaluasi terhadap intervensi program berupa Pelatihan Olahan Produk Ikan Bandeng.

1. Tahapan Perencanaan Pelatihan Olahan Produk Ikan Bandeng. Dimana Tim Pengabdian melakukan pendekatan (koordinasi) dengan *stakeholders* untuk mendiskusikan desain program "Pelatihan Olahan Produk Ikan Bandeng". Dan bersama Mitra menyepakati persetujuan kerjasama secara tertulis untuk bersama-sama mendukung seluruh tahapan substantif Pengabdian Kepada Masyarakat. Setelah itu Tim Pengusul menyelaraskan tentatif jadwal kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah disusun sebelumnya dan bersama instansi terkait (Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima) menyiapkan materi-materi dan prosedur yang akan digunakan untuk penyampaian materi pelatihan/penyuluhan kepada kelompok tani ikan bandeng Uma Me'e.
2. Tahapan Pelaksanaan PKM (Pelatihan Olahan Produk Ikan Bandeng), terdiri atas : Tim Pengabdian menyiapkan tempat pelatihan bersama Kepala Desa, RW, RT dan Ketua Kelompok Tani Uma Me'e dan UD. Ruma Niwa, dan memberikan penyuluhan/ penyampaian materi tentang pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai jenis varian atau guna meningkatkan

pendapatan mereka. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan, praktik, dan simulasi lapangan kepada Kelompok Tani nelayan Uma Me'e dan UD. Ruma Niwa dalam pengolahan ikan bandeng dengan dukungan peralatan yang menunjang kegiatan pelatihan dimaksud. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan kepada Kelompok Tani nelayan Uma Me'e terkait dengan penggunaan peralatan dalam pengolahan ikan bandeng dan Manajemen Usaha kelompok (Manajemen produksi maupun manajemen pemasaran). Sekaligus melakukan screening dan pemantauan agar diperoleh capaian hasil yang memuaskan dari kegiatan dimaksud.

3. Tahapan evaluasi terdiri atas dimana Tim Pengabdian melakukan evaluasi terhadap kemampuan Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e dalam melakukan pengolahan produk ikan bandeng dengan menggunakan peralatan Perbaikan tata kelola usaha, baik produksi maupun pemasaran serta Penerapan teknologi *OvenHock*, Penerapan teknologi *Vakum Sealer (Vacuum MachineHVC-260T)* dan Penerapan teknologi pemasaran dengan pembuatan *account website, Blog, Instagram* dan *Facebook* maupun liwat bursa pameran yang diadakan oleh Pemerintah Kabupaten Bima, Regional NTB maupun pusat serta bisa menerapkan manajemen usaha kelompok dengan baik (aspek produksi, pemasaran, keuangan dan membangun pola kemitraan dengan pihak lain).

Program Pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan dan pendampingan dengan menerapkan beberapa metode yaitu :

1. Metode Ceramah

Metode yang digunakan dalam program ini adalah ceramah berupa penyampaian materi yang akan dilakukan kepada kedua mitra yaitu pemilik beserta anggota Usaha Olah Bandeng Uma Me'e dan pemilik reseller UD. Ruma Niwa secara bersamaan. Materi yang diberikan terdiri dari dua pokok bahasan yaitu Manajemen Produksi dan Manajemen Pemasaran. Adapun sub bahasan Manajemen Produksi antara lain; Manajemen Kualitas (mutu), Strategi Proses, Manajemen Sumber Daya, Manajemen Rantai Pasokan, Manajemen Persediaan, dan Manajemen Penjadwalan.

Kemudian sub bahasan Manajemen Pemasaran terdiri dari; Pemasaran Strategis Modern yang terdiri dari *Segmenting, Targeting, dan Positioning (STP)*, dan materi tentang pentingnya penerapan Komunikasi Pemasaran Terpadu dengan salah satu aplikasinya yaitu penjualan produk melalui media online (*web site, blog, Instagram dan face book*).

2. Metode Praktik (Simulasi Alat)

Bertujuan untuk mempraktikkan dan mendemonstrasikan penerapan dan penggunaan peralatan teknologi produksi dan teknologi pemasaran yang dipergunakan untuk memproduksi dan memasarkan abon ikan bandeng. Dalam pelatihan metode praktik (Simulasi Alat), materi disampaikan berupa :

- a. Penggunaan Alat Produksi

Pelatihan ini merupakan sesi praktik yang bertujuan untuk melakukan menerapkan materi manajemen produksi yang telah dijelaskan. Para dosen pengabdian mendorong mitra berperan aktif dalam sesi praktik penggunaan alat produksi dan pemasaran. Mitra 1 akan melakukan praktik (simulasi) penggunaan alat produksi seperti *Oven Hock dan Vakum Sealer*.

- b. Pengelolaan *Content* Media Penjualan Online

Pelatihan ini merupakan sesi praktik yang bertujuan untuk melakukan penyempurnaan dari materi tentang internet marketing, sehingga diharapkan mitra dapat semakin mudah dalam proses penjualan terutama oleh pembeli yang berasal dari wilayah lain. Melalui praktik mitra mampu mengelola media untuk pemasaran secara online. Dalam pelatihan ini peserta didampingi oleh tim mulai dari mempraktikkan alat pemasaran online seperti pembuatan *account* media sosial *Facebook* dan *Instagram*. Selain itu mitra akan diajarkan

cara mengunggah gambar produk dan membuat narasi produk yang menarik, serta cara melakukan transaksi online.

3. Metode Pendampingan

Pendampingan dilakukan dalam 3 tahap yakni tahap pra produksi, tahap produksi dan tahap pasca produksi. Pendampingan bertujuan untuk menjaga kontinuitas penggunaan teknologi produksi kepada anggota UD Olahan Bandeng Uma Me'e dan teknologi pemasaran kepada *reseller* UD. Ruma Niwa. Selain itu Pendampingan pelaksanaan ini dilakukan untuk membantu apabila ada kesulitan dalam proses penggunaan alat produksi maupun pengelolaan *account* penjualan di media sosial. Kegiatan ini dibagi menjadi tiga bagian:

- a. Tahap pra produksi meliputi perencanaan produksi, perencanaan pemasaran, survei pasar, serta pembelian peralatan dan bahan yang menunjang kegiatan produksi.
- b. Tahap Produksi mencakup pengolahan bahan dan pengemasan produk.
- c. Pasca Produksi meliputi kegiatan pemasaran produk

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat dari Sekolah Tinggi Ilmu Sosial dan Politik Mbojo dalam "Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovatif" di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima, dilaksanakan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Sosialisasi atau Penyuluhan Pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif.

Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan dan pelatihan. Sosialisasi Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dimaksudkan untuk memperkenalkan program ini kepada masyarakat lebih-lebih para ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok tani nelayan Uma Me'e terutama yang berhubungan dengan Pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif. Pemberian sosialisasi tentang tehnik pengolahan ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif, peralatan yang digunakan pada masing-masing varian yang ada, kapasitas produksi yang dihasilkan perhari, keuntungan dan manfaat pengolahan ikan bandeng dengan berbagai varian yang ada (seperti; abon bandeng, presto bandeng, stick bandeng dan krupuk bandeng) dan manajemen pemasaran dengan menggunakan media social (facebook maupun instagram). Sementara itu Penggunaan Peralatan yang mendukung dalam proses pengolahan ikan bandeng merupakan alat yang berfungsi untuk membantu bagi para ibu-ibu yang sedang melakukan proses produksi guna meningkatkan produksi dengan berbagai varian yang ada. Proses penggunaan alat pengolahan tersebut masih menggunakan tenaga manusia untuk menggerakkannya masih dominan. Keunggulan lainnya yaitu kemudahan dalam pengaturan dan mempercepat proses produksi walaupun masih sifatnya manual, tapi sudah dianggap modern dan merupakan hasil inovasi teknologi dalam mendukung proses pengolahan ikan bandeng. Jenis peralatan yang digunakan untuk proses produksi **bandeng presto** adalah **autoclave**. Ikan disusun berlapis-lapis dalam autoclave. Lapisan pada penyusunan ikan terdiri dari 4 - 5 lapisan. Kemudian ikan dimasak dalam suhu tinggi dengan menggunakan kompor gas dengan tekanan sudah mencapai 1,5 atm sampai semuanya dalam keadaan stabi. Sementara itu untuk pembuatan **Abon bandeng** peralatan yang digunakan adalah **drawing machine**. Mesin ini berfungsi untuk menggiling daging yang sudah dipresto menjadi serpihan-serpihan kecil yang siap untuk Anda keringkan. Lebih lanjut untuk pembuatan stick bandeng peralatan yang digunakan adalah **Wajan (tempat penggorengan)**, begitu juga mengenai krupuk ikan bandeng. Peserta Sosialisasi Program Pengabdian kepada Masyarakat adalah kelompok tani nelayan Uma Me'e Desa Belo Kecamatan Palibelo. Adapun materi sosialisasi adalah terdiri dari tujuan program Program Pengabdian kepada Masyarakat, pengenalan cara pengolahan ikan bandeng dengan berbagai

varian yang inovatif sesuai dengan tuntutan di era milenial (baik bahan-bahannya maupun peralatan yang digunakan), manajemen pemasaran (strategi dan pola pemasaran), keunggulan dan keuntungan pengolahan ikan bandeng dengan inovatif yang baru atau modern, dan manajemen kelompok dan usaha yang baik.

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Depan Rumah Ibu Jubaidah Ketua Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e Desa Belo kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. Penyuluhan dan pelatihan ini dimaksudkan untuk memberikan wawasan ilmu terhadap perkembangan teknologi, kekurangan dan kelebihan dalam proses pengolahan ikan bandeng sehingga pola pikir masyarakat dapat menerima ipteks yang dibawa tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat STISIP Mbojo Bima dengan Narasumber utama dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima.

Kegiatan Sosialisasi Program Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dua hari pada tanggal 23-24 September 2020 mulai pukul 08.00 - 12.00 wita dengan jumlah peserta 15 orang, 4 orang Tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dan 1 orang Instruktur dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima.

Hasil yang telah dicapai dari adanya kegiatan sosialisasi Program Pengabdian Kepada Masyarakat, adalah :

- a. Jumlah peserta dari kalangan anggota Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e sebanyak 15 orang dan dari UD. Ruma Niwa sebanyak 2 orang hadir semua.
- b. Instruktur dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima telah memberikan sosialisasi yang berhubungan dengan kebijakan Pemerintah Daerah dalam hal ini Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima dalam pemberdayaan dan pengembangan UMKM termasuk pemberdayaan usaha pengolahan ikan bandeng dengan varian dan inovatif yang ada di Kabupaten Bima.
- c. Semua materi yang disampaikan oleh para Instruktur dapat diserap dengan baik oleh peserta sosialisasi dalam rangka untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan bandeng dengan varian dan inovatif yang ada.
- d. Dukungan masyarakat sekitar terhadap Program Pengabdian Kepada Masyarakat terukur dari menyediakan kursi kegiatan dan menyimak kegiatan sosialisasi di areal di luar tempat pelaksanaan sosialisasi.
- e. Tim Pengabdian Masyarakat dari STISIP Mbojo Bima dapat melaksanakan koordinasi dengan baik dengan para pihak yang terkait dengan Program Pengabdian Kepada Masyarakat sehingga program ini dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan sebelumnya.



Gambar 4. Kegiatan sosialisasi Program Pengabdian Kepada masyarakat dan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovasi

2. Tahapan Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovatif" di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima ini dilaksanakan 2 kali pertemuan di Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e, Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. Pelatihan Program Kemitraan Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 1-2 Oktober 2020 mulai pukul 08.00 WIB - 12.30 wita dengan jumlah peserta 25 orang yang merupakan anggota Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e, sebanyak 15 orang dan 2 orang staff UD Ruma Niwa, 6 orang Tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat dari STISIP Mbojo Bima dan 1 orang Instruktur dari Dinas Koperasi dan UKM

Kabupaten Bima ditambah dari Kepala Desa dan Ketua RT 02Desa Belo dan beberapa orang masyarakat yang menyaksikan dan mengikuti kegiatan pelatihan dimaksud.

Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovatif" di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima meliputi : 1). Pengadaan bahan; 2). Proses pengolahan bahan; 3). Pelaksanaan kegiatan pengepakan; 4). Pendistribusian (Penyalur) ke UD Ruma Niwa dan 5) Pemasaran.

Dalam pelaksanaan pelatihan dilakukan secara bertahap sesuai jenis produk ikan bandeng yang akan diolah lebih dulu. Pada hari pertama tanggal 1 Oktober 2020, dilakukan pelatihan mengenai cara membuat Bandeng Presto dan Abon Bandeng. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat bersama Ketua Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e menyiapkan bahan, berupa : Bandeng 10 kg, peralatan berupa autoclave, Kompor Hock 2 buah, dan bahan bumbu sesuai dengan jenis varian yang diolah. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng dimulai pada jam 08.30-10.30 wita dengan jenis pelatihan pertama adalah cara membuat bandeng Presto. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dan Ketua Kelompok menyiapkan bahwa : a. Ikan bandeng sebanyak 5 kg, b. peralatan autoclave (panci untuk memasak), bahan-bahan yang lainnya dan bumbu. Kemudian Tim Pengabdian kepada masyarakat memberikan cara mengolah bandeng menjadi bandeng presto dengan rasa gurih dan nikmat. Proses memasak dalam autoclave (panci untuk memasak) dengan pemrestoan pada suhu 121°C selama 60-90 menit dengan menggunakan uap panas bertekanan tinggi untuk proses pemasakannya. Pada jam 10.40-12.30 wita dilakukan pelatihan dengan materi cara mengolah ikan bandeng dengan varian pembuatan Abon Bandeng. Bahan yang diperlukan : Ikan bandeng sebanyak 5 kg, drawing machine (Mesin ini berfungsi untuk menggiling daging yang sudah dipresto menjadi serpihan-serpihan kecil yang siap untuk Anda keringkan), bahan-bahan yang lainnya dan bumbu. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Mbojo melatih ibu-ibu terkait dengan cara membuat Abon Bandeng. Proses pembuatan Abon Bandeng membutuhkan waktu 1 jam, sampai abon tersebut betul-betul siap digunakan.



Gambar 5. Hasil proses pembuatan bandeng presto, Abon Bandeng dan Krupuk Ikan Bandeng

Pada hari kedua tanggal 2 Oktober 2020, pelaksanaan pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovatif" di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima diikuti oleh peserta sebanyak 25 orang yang merupakan anggota Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e, sebanyak 15 orang dan 2 orang staff UD Ruma Niwa, 6 orang Tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat dari STISIP Mbojo Bima dan 1 orang Instruktur dari Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Bima ditambah dari Kepala Desa dan Ketua RT 02Desa Belo dan beberapa orang masyarakat yang menyaksikan dan mengikuti kegiatan pelatihan secara langsung. Pada hari kedua ini pelatihan dimulai pada pukul 08.00 WIB - 12.30 wita. Dan diawali dengan pelatihan cara mengolah Stick bandeng yang dimulai jam 09.00-10.30 wita. Tim Program Pengabdian Kepada Masyarakat dari STISIP Mbojo Bima bersama Ketua Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e menyiapkan bahan untuk pengolahan stick bandeng. Bahan yang dipersiapkan berupa : bandeng 2 kg, wajan (tempat penggorengan), dan bahan lain serta bumbu. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat memberikan penyuluhan bagaimana cara membuat stick bandeng. Dalam waktu 2 jam proses pembuatan stick bandeng dapat diselesaikan sampai dengan pengepakan dan siap untuk dipasarkan.

Setelah dilakukan pelatihan bagaimana cara membuat stick bandeng, maka dilanjutkan dengan cara membuat krupuk ikan bandeng yang dimulai jam 11.00-12.30 wita. Tim pengabdian masyarakat menyiapkan bahan seperti ikan bandeng 2 kg, wajan (penggorengan), bumbu dan bahan-bahan lainnya mendukung kegiatan proses pembuatan krupuk bandeng. Peserta dengan antusias mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi stick bandeng dan krupuk bandeng sampai selesai. Dan hampir sebagian besar peserta pelatihan bisa mengolah ikan bandeng menjadi stick bandeng dan krupuk bandeng. Oleh karena itu kelompok tani nelayan sebagai sasaran dari program pengabdian kepada masyarakat didampingi oleh tim dan fasilitator / tenaga ahli sehingga masyarakat kelompok sasaran dapat melaksanakan dengan benar pengolahan ikan bandeng dengan berbagai varian yang ada. Materi disampaikan oleh para instruktur terkait dengan kegiatan Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Dengan Berbagai Varian dan Inovatif di Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima, ini adalah meliputi :

1. Pengenalan peralatan pendukung kegiatan pengolahan ikan bandeng kepada peserta.
2. Pengenalan jenis bahan serta bumbunya yang digunakan dalam proses pengolahan ikan bandeng kepada peserta juga.
3. Cara mengolah ikan bandeng dengan menggunakan peralatan atau teknologi yang pas dalam pengolahan ikan bandeng.
4. Cara mengepakan dengan kemasan yang baik, berkualitas dan modern.
5. Cara melakukan pemasaran dengan menggunakan media yang tepat.

Setelah selesai dilakukan pelatihan pengolahan produk ikan bandeng dengan berbagai varian yang ada, maka tahap berikut dilakukan pendampingan untuk memantau perkembangan dari Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e Desa Belo dalam menyerap materi pelatihan yang telah disampaikan pada saat pelatihan, sehingga akan kelompok tani nelayan Uma Me'e betul-betul paham terkait dengan bagaimana cara membuat dan mengolah bandeng presto, abon bandeng, stick bandeng dan krupuk bandeng sampai pengepakan dan pemberian merek dalam kemasan plastik yang memang disediakan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat STISIP Mbojo Bima bersama UD Ruma Niwa selaku distributor sekaligus pemasaran terhadap produk ikan Bandeng yang telah diolah oleh Kelompok Tani Nelayan Uma Me'e Desa Belo kecamatan Palibelo Kabupaten Bima. Kegiatan pendampingan dilakukan selama 1 bulan, setelah diamati mengenai progres perkembangan kegiatan kelompok tani nelayan Uma Me'e Desa Belo dan dirasakan sudah benar-benar mahir dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk siap dipasarkan baik dalam bentuk merek presto bandeng, Abon Bandeng, Stick Bandeng dan Krupuk bandeng.

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam melakukan pelatihan pengolahan ikan bandeng dengan berbagai varian yang ada adalah:

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pengolahan ikan bandeng ini telah terlaksana dengan baik dan berjalan dengan lancar.
2. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pengolahan ikan bandeng mendapat respon yang antusias dari para peserta yang merupakan para anggota kelompok tani nelayan, staf UD. Ruma Niwa, serta Ketua RT 02.
3. Peserta dapat memahami cara mengolah ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif guna memberikan manfaat bagi peningkatan Usaha Kecil dan Milro dan pendapatan bagi kelompok tani nelayan Uma Me'e

Kegiatan pelatihan ini sudah terlaksana dengan baik dan sukses, namun masih ada kekekurangan dan kelemahan yang perlu diperbaiki kedepannya. Disamping itu Tim Pengabdian masyarakat memberikan san mendorong kelompok tani nelayan Uma Me'e untuk memanfaatkan media social (facebok dan instagram) sebagai ajang promosi produk olahan ikan bandeng dengan berbagai varian dan inovatif. Namun hal yang menjadi kekurangan kegiatan ini adalah belum bisa

memberikan bantuan peralatan yang banyak kepada para anggota kelompok tani nelayan Uma Me'e sehingga mereka bisa memanfaatkan dan mengolah sendiri guna meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Harapan kedepannya semoga bisa memberikan fasilitas berupa peralatan yang mendukung kegiatan pengolahan ikan bandeng yang lebih modern dan inovatif guna memperlancar usaha mereka dalam rangka meningkatkan kegiatan kewirausahaan dan pendapatan dikalangan kelompok tani nelayan Uma Me'e.

Daftar Pustaka

- Anshori, M. F. (2004). *Low Temperature Pressure Cooker (LTPC) Alat Pengolah Bandeng Presto Yang Murah Tanpa Merusak Rasa Asli dan Kandungan Protein*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Eka Putri Arviyanthi, M. S. (2014). *Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Secara Terpadu di Kota Semarang (Studi Kasus di Kelurahan Mangunharjo)*. *Journal of Public Policy and Management Review*, Vol 3, Nomor 3, 232-237.
- Kariada, N. S. (2010). *Uji Kualitas Bandeng Presto Dengan Alat Low Temperatur High Pressure Cooker (LTHPC)*. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol.8, Nomor 2, 18-25.
- Kurniasih, R. A. (2017). *Karakteristik Kimia, Fisik, dan Sensori Ikan Bandeng Presto Dengan Lama Pemasakan Yang Berbeda*. *Jurnal Ilmu Pangan Hasil Pertanian*, Vol.1, Nomor 2, 13-20.
- Saprianto, C. I. (2006). *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Perikanan, K. K. (2014). *Profil Komoditas Ikan Bandeng*. Jakarta: Kementerian kelautan dan Perikanan.
- Rifka Nur Anisah, I. S. (2010). *Kajian Manajemen Pemasaran Ikan Pindang Layang di Kota Tegal*. *Marketing Management Review Of Preserved Layang Fish in Tegal City*. Kota Tegal: <http://eprints.undip.ac.id/4385/>.
- suliantari. (2001). *Peningkatan Keamanan dan Mutu Simpan Pindang Ikan Kembung (Rastrelliger SP) Dengan Aplikasi Kombinasi Natrium Asetat, bakteri Asam Asetat, dan Pengemasan Vakum*. *Jurnal Penelitian Perikanan*.
- Tri Wisnu Susilo, P. H. (2014). *Pengaruh Waktu Pengukusan Terhadap Kualitas Ikan Petek (Leiognathus Splendens) Presto Menggunakan Alat "Tts"*. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Volume 3, Nomor 2.
- <http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/berita/146-profil-komoditas-ikan-bandeng>, diakses Tanggal 1 Maret 2017.