

SOSIALISASI PEMANFAATAN IKAN BANDENG DI KAMPUNG SALOK LAY MENJADI OLAHAN BANDENG PRESTO

Meidi Arisawadi¹⁾, Fadli Robiandi¹⁾, Andhi Sanjaya Putra¹⁾, Jesika Br Ginting¹⁾,
Muhammad Syahrul Saputro¹⁾, Regita Cahya Chairunnisa¹⁾, Baginta Veron Tarigan²⁾,
Fredderik Yodianto²⁾, Ikhsan Anugrah²⁾

¹⁾Program Studi Fisika, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan, Indonesia

²⁾Program Studi Teknik Kelautan, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan, Indonesia

Corresponding author : Meidi Arisawadi

E-mail: meidiarisawadi@lecturer.itk.ac.id

Diterima 11 November 2022, Direvisi 30 November 2022, Disetujui 30 November 2022

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Ikan bandeng di Kampung Salok Lay sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kelompok tambak di Kampung Salok Lay kesulitan dalam menjual hasil panennya karena ukuran ikan yang di minta oleh pembeli dalam jumlah yang banyak tidak sama rata. Hal ini, disebabkan juga oleh minimnya bibit dengan kualitas bagus dan harga pakan yang tinggi. Ikan Bandeng hasil panen lebih banyak di jual ke pasar tradisional dengan harga relative murah sehingga sering kali mengakibatkan kerugian kepada para kelompok tambak ikan. Perlu dilakukan alternative pengolahan ikan bandeng, yaitu menjadi ikan bandeng presto. Dan membuat desain kemasan produk ikan bandeng agar mempunyai nilai jual yang cukup tinggi. Metode yang diterapkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini adalah memberikan sosialisasi dan pelatihan cara pengolahan ikan bandeng presto. Dari kegiatan ini masyarakat Salok Lay RT 09 sangat antusias mengikuti kegiatan ini terbukti dengan tingkat kehadiran masyarakat sejumlah 10 orang, yang merupakan pemilik tambak ikan bandeng.

Kata kunci : ikan bandeng; tambak; presto

ABSTRACT

Milkfish is a type of fish that is very popular with the community because it has good nutritional content, namely high protein content. Milkfish in Kampung Salok Lay is abundant but has not been processed optimally to increase its selling value. In addition, the pond group in Kampung Salok Lay has difficulty selling their harvests because the size of fish demanded by buyers in large quantities is not the same. This is also due to the lack of good quality seeds and high feed prices. As a result, most harvested milkfish are sold to traditional markets at relatively low prices, which often results in losses for fish pond groups. Therefore, it is necessary to do alternative processing of milkfish to become presto milkfish. And make a packaging design for milkfish products, so they have a reasonably high selling value. The method applied to this community service activity (PkM) is to provide socialization and training on processing presto milkfish. The people of Salok Lay RT 09 were enthusiastic about participating in this activity, as evidenced by the presence of 10 who are owners of milkfish ponds.

Keywords: milkfish; pond; presto

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki komoditas perikanan yang cukup banyak, salah satunya komoditas ikan bandeng. Ikan ini dengan nama latin (*Chanoschanos*) yang dapat hidup di air payau banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir (Bahri, Saparuddin, Wahab, & Badaring, 2020). Ikan bandeng banyak digemari oleh masyarakat selain rasanya enak dan gurih juga memiliki

kandungan gizi yang baik seperti protein sekitar 20%, air, lemak, vitamin, karbohidrat, dan mineral (Abriana & Yohannes, 2017). Salah satu komoditas ikan bandeng yang ada di Kalimantan Timur berada di Kampung Salok Lay, Kecamatan Lamaru, Kota Balikpapan dengan luas tambak kurang lebih 3 hektar. Ikan bandeng menjadi komoditas paling unggul di kampung ini karena pada saat panen atau setiap 6 bulan sekali dapat menghasilkan 1 ton ikan bandeng. Hasil panen kemudian

didistribusikan ke pasar ikan segar dengan harga jual Rp. 12.000 – 15.000/kg.

Ikan bandeng memiliki potensi yang besar untuk dijadikan berbagai macam olahan. Namun ikan ini memiliki kekurangan, seperti duri yang banyak di bagian daging (C. K. Rahayuningsih, Sulami, & Astuti, 2017). Umumnya, ikan bandeng diolah dengan berbagai macam cara seperti penggaraman, pemindangan dan pengasapan (Abeng & Maulana, 2019). Namun, cara tersebut hanya mengubah tekstur dan komposisi ikan dan tidak dapat melunakkan tulang yang terdapat dalam daging ikan (C. Rahayuningsih, 2017). Sehingga, diperlukan cara lain agar dapat menikmati olahan bandeng dengan tulang yang lunak seperti presto (Abriana & Yohannes, 2017), (Sumadi & Ansar, 2021). Upaya yang selama ini sering dilakukan oleh para petani tambak ikan bandeng selain mendistribusikan ke pasar ikan segar untuk memfasilitasi wisatawan yang ingin berkunjung untuk memancing dan mengolah hasil tangkapannya langsung (Nurjannah Abna, Nawawi, & Syam, 2018), (Adi Patra, 2017). Namun, upaya ini masih terdapat kendala dalam pengolahannya, sehingga para petani atau pembudidaya tetap memutuskan untuk melakukan penjualan ikan bandeng dengan harga relatif murah agar tidak mengalami kerugian. Untuk mengurangi kerugian tersebut, perlu dilakukan inovasi untuk pengolahan ikan bandeng sehingga mempunyai nilai ekonomi yang bagus.

Berdasarkan hal tersebut, tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) Institut Teknologi Kalimantan yang terdiri dari dosen dan mahasiswa bekerjasama dengan mitra Kampung Salok Lay Kecamatan Lamaru melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) untuk melakukan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi produk bandeng presto. Dengan adanya program ini, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng dan pendapatan para petani tambak sehingga kesejahteraan di kampung tersebut dapat lebih meningkat

METODE

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan mitra petani tambak Kampung Salok Lay. Program yang ditawarkan yaitu produk olahan bandeng presto dengan duri yang lunak. Metode yang digunakan dalam program ini yaitu yang pertama sosialisasi untuk mengetahui potensi dari ikan bandeng jika diolah dengan baik. Kedua pelatihan, setelah dilakukan sosialisasi dilakukan pelatihan pengolahan ikan bandeng.

Sosialisasi

Sosialisasi ini bertujuan memberikan penjelasan terkait olahan bandeng presto, pengemasan hingga proses pemasaran. Pada kegiatan ini, tim PkM bersama para petani tambak ikan bandeng berdiskusi serta mencari solusi terkait kebutuhan dan kendala masyarakat hingga proses pemasaran. Setelah didapat kesimpulan dari hasil diskusi, selanjutnya melakukan perencanaan kegiatan pelatihan seperti mempersiapkan jadwal pelatihan, pengadaan bahan baku, hingga melakukan pendampingan kepada para petanitambak ikan bandeng.

Pelatihan

Kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan, khususnya pada wanita petani atau istri dari penambak ikan tambak ikan bandeng dengan mendemonstrasikan cara olahan ikan bandeng hingga proses pengemasan. Pada bagian ini, bahan baku seperti bumbu-bumbu dan ikan dipersiapkan untuk selanjutnya dapat dilakukan proses memasak menggunakan presto selama kurang lebih 3 - 4 jam. Hasil masakan yang telah diperoleh, kemudian diletakkan dalam wadah plastik, kemudian akan di vakum menggunakan *vacuum sealer* untuk menghilangkan udara sekaligus membuat produk lebih tahan lama. Produk yang telah melalui proses pengemasan selanjutnya diharapkan dapat dipasarkan ke pasar terdekat atau melalui media sosial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil diskusi, masyarakat memiliki minat cukup tinggi untuk mengetahui cara pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto beserta desain kemasan produk olahan ikan bandeng serta teknik pengemasannya. Keterlibatan masyarakat dari kelompok mitra tambak dalam melakukan pengolahan ikan bandeng dapat dilihat pada gambar 1. Pada saat kegiatan ini di hadiri sekitar 10 orang warga kampung Salok Lay, berdasarkan hal ini dapat dikatakan bahwa masyarakat cukup antusias dan tertarik dalam melakukan kegiatan ini.

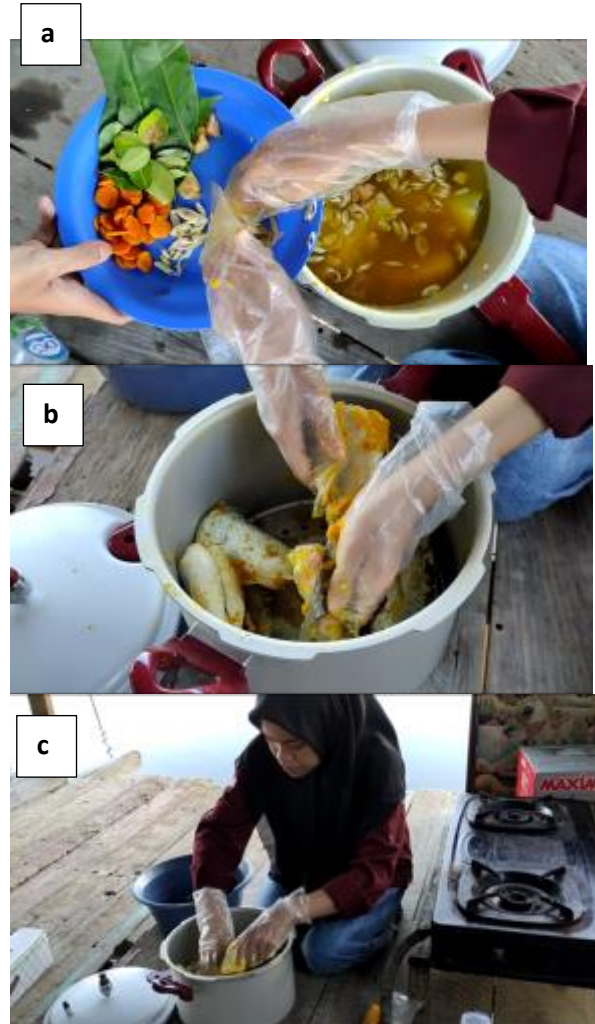


Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Program Bandeng Presto

Pada kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng, tim PkM sebagai pelaksana memberikan cara atau teknik pengolahan bandeng presto beserta pengemasannya. Tanggapan dari masyarakat untuk acara ini cukup baik, dikarenakan kegiatan semacam ini jarang mereka dapatkan. Acara ini, sangat dimanfaatkan oleh masyarakat salok lay untuk belajar cara pengolahan ikan bandeng. Masyarakat sendiri paham jika tidak ada inovasi dalam pengolahan ikan bandeng maka tidak ada keuntungan yang didapatkan. Mereka percaya pengolahan ikan metode presto, dapat meningkatkan minat pembeli di pasar dengan harga yang menguntungkan para penambak ikan bandeng. Hasil pengolahan ikan ini nanti akan kemas dan dipasarkan melalui media social.

Teknik Pengolahan Bandeng Presto

Dalam kegiatan ini, tim PkM secara langsung mempraktikkan pembuatan bandeng presto, yang dimulai dari pembersihan ikan dan pembuatan bumbu-bumbu hingga proses memasaknya dalam panci presto seperti yang terlihat pada gambar 2 (a). Pengolahan bandeng presto menggunakan ikan segar yang diperoleh dari tambak yang dimiliki masyarakat. Tahapan pertama ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya, kemudian dilakukan pencucian hingga bersih. Adapun bumbu-bumbu yang digunakan seperti kuncit, daun syalam, daun jeruk, sere dan lain lain seperti pada gambar dibawah ini.



Gambar 2. (a) Pembuatan bumbu bandeng presto, (b) Pembaluran bumbu pada ikan bandeng, (c) Proses presto ikan bandeng

Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dibelah menjadi dua tanpa dilakukan pencabutan duri. Bumbu - bumbu yang sudah ada dihaluskan dan dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua seperti yang terlihat pada gambar 2 (b). Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu kemudian dimasukkan dalam panci presto dan dilakukan perebusan selama 3-4 jam (gambar 2 (c)). Dari proses dilakukan tim PkM bersama masyarakat, peran masyarakat dalam tahap kegiatan membantu tim dalam mempersiapkan bahan bahan yang diperlukan. Intraksi antara tim PkM dan masyarakat cukup instens karena masyarakat banyak yang penasaran pada proses pengolahan bandeng presto. Harapan peserta dengan adanya program ini masyarakat dapat meningkatkan nilai jual dari ikan bandeng yang berasal dari tambak mereka

Pengemasan Bandeng Presto

Dalam kegiatan ini, hasil olahan ikan bandeng akan di packing dan ditaruhkan logo. Tim sebagai pelaksana melakukan pengenalan alat dan bahan-bahan yang diperlukan pada saat pengemasan hasil olahan ikan bandeng. Untuk pengemasan bandeng presto menggunakan disini *vaccum sealer* untuk menghilangkan udara. Hal ini bertujuan untuk mempertahankan olahan bertahan lama sebagai olahan bandeng presto frozen food (gambar 3). *Vaccum sealer* berfungsi dengan baik dan dapat mengompres plastik dengan kondisi baik tanpa adanya udara masuk kedalam plastik Dengan menjadikan ikan ini dalam bentuk frozen food diharapkan bisa menaikkan harganya dan bisa diolah ataupun disimpan lebih lama.



Gambar 3. (a) Pengenalan alat sealer, (b) Pengenalan brand (logo)

Proses selanjutnya adalah memasukan logo sebagai branding awal (gambar 4). Proses ini dapat menjadi langkah awal memperkenalkan produk dari masyarakat Salok Lay. *Brand* ini diharapkan agar dapat menarik para konsumen untuk membeli ikan bandeng presto dan menjadikan ciri khas olahan bandeng presto di Kampung Salok Lay.



Gambar 4. Hasil produk ikan bandeng presto

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan PkM dengan kelompok mitra di Kampung Salok Lay Kelurahan Lamaru, Kecamatan Balikpapan Timur, Kota Balikpapan dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: 1) Produk bandeng presto yang dihasilkan dari kegiatan PkM sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha produk olahan ikan bandeng; 2) Masyarakat dapat mengembangkan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi dengan memahami teknologi yang telah diberikan dalam pelatihan dan pendampingan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada LPPM Institut Teknologi Kalimantan yang telah mendanai kegiatan ini sebagai kegiatan KKN 2022 Institut Teknologi Kalimantan, beserta dengan bantuan mitra Bapak Syaiful Huda selaku Ketua Rt.09, Bapak Suadi selaku Pembimbing Lapangan di tambak, Bapak Romi selaku Pendamping Kelurahan Lamaru, serta kepada ibu-ibu warga setempat yang telah memberikan bantuan dalam penyelesaian kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Abeng, A. T., & Maulana, Z. (2019). Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 78–85.
- Abriana, A., & Yohannes, D. E. (2017). Pengolahan Bandeng Presto Dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 108–117.
- Adi Patra, A. D. (2017). Pengolahan Ikan

- Bandeng (Chanos-Chanos) Cabut Duri. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. Retrieved from <https://doi.org/10.35906/jipm01.v1i1.244>
- Bahri, A., Saparuddin, S., Wahab, M. F., & Badaring, D. R. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Ikan Bandeng Presto Di Kelurahan Lakkang Kota Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*. Universitas Negeri Makasar.
- Nurjannah Abna, Nawawi, & Syam, N. (2018). PENGOLAHAN IKAN BANDENG PRESTOMELALUI PEMBERDAYAAN MAJELIS TAKLIM DI DESA BORIKAMASE. *Jurnal Baliresa*, 3(1), 29–38.
- Rahayuningsih, C. (2017). Proses Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos chanos) Terhadap Kadar Protein. *Kesehatan*.
- Rahayuningsih, C. K., Sulami, S., & Astuti, E. (2017). Proses Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Terhadap Kadar Protein. *Jurnal Penelitian Kesehatan*, (1), 58–63.
- Sumadi, I. G. H., & Ansar, N. M. S. (2021). PENGOLAHAN KERUPUK IKAN BANDENG (Chanos Chanos Sp) DENGAN PENAMBAHAN PASTA TULANG IKAN BANDENG. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Retrieved from <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.47>