

**PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN BANDENG MENJADI CEMILAN KEKINIAN
SEBAGAI USAHA MENAMBAH VALUE DARI POTENSI LOKAL DI DESA BELO**

***TRAINING PROCESSING MILK FISH INTO A CURRENT Snack AS A BUSINESS TO
INCREASE VALUE FROM LOCAL POTENTIAL IN BELO VILLAGE***

Sri Ernawati ^{1*}, Ikbil Irawan ², Alwi ³, Edi Ardianto ⁴,

^{1,2,3,4} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB. Indonesia

*sriernawati.stiebima@gmail.com

Article History:

Received: 09 September 2022

Revised: 01 Oktober 2022

Accepted: 17 November 2022

Keywords: *Milkfish, contemporary snacks, milkfish bone sticks, milkfish amplang chanos and milkfish bone chips.*

Abstract: *Milkfish is a fish that lives in brackish water, which is widely cultivated in Southeast Asia, especially the coast of Indonesia. Along with the development of the times and the increasing public desire for a different product, innovation is increasingly considered important so that a business can remain competitive. Milkfish is a potential that exists in Belo Village, Palibelo District, which is only used as a side dish to accompany rice. The potential of milkfish can be optimized again if it is used as a processed food ingredient. This service aims to provide training on how to process milkfish into products that have more value such as milkfish bone sticks, milkfish amplang chanos and milkfish bone chips. The implementation method is through the initial survey stage, program socialization, training and evaluation. The result of this service is that the community is able to process milkfish into modern snack products such as milkfish bone sticks, milkfish amplang chanos and milkfish bone chips with product attributes such as attractive packaging and brands.*

Abstrak

Ikan Bandeng merupakan ikan yang hidup di air payau, yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara terutama pesisir Indonesia. Seiring dengan berkembangnya zaman dan meningkatnya keinginan masyarakat terhadap suatu produk yang berbeda, maka inovasi semakin dirasa penting agar suatu usaha tetap mampu bersaing. Ikan bandeng merupakan potensi yang ada di desa belo kecamatan palibelo yang hanya dijadikan sebagai lauk pendamping nasi. Potensi ikan bandeng bisa dioptimalkan lagi apabila dijadikan sebagai bahan olahan makanan, Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan bagaimana cara mengolah ikan bandeng menjadi produk yang mempunyai nilai lebih seperti stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng dan chips tulang bandeng. Metode pelaksanaan melalui tahap survei awal, sosialisasi program, pelatihan dan evaluasi. Hasil dari pengabdian ini masyarakat mampu mengolah ikan bandeng menjadi produk

cemilan kekinia seperti stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng dan chips tulang bandeng dengan atribut produk seperti kemasan yang menarik dan merek.

Kata Kunci: *ikan bandeng, cemilan kekinian, stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng dan chips tulang bandeng.*

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar, baik perikanan laut maupun perikanan daratan (Widarmanto, 2018). Sektor perikanan merupakan bagian dari sumber daya alam yang bisa diperbarui. Namun demikian, bukan berarti sumberdaya alam yang bisa diperbarui ini akan terus ada hasilnya bila tidak dilakukan pengelolaan secara lestari dan berkelanjutan (Sulaiman, 2010). Ikan bandeng mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi pada ikan bandeng yaitu mengandung energi sebesar 129 kilokalori; protein 20 gram; karbohidrat 0 gram; lemak 4,8 gram; kalsium 20 miligram; fosfor 150 miligram; dan zat besi 2 miligram. Selain itu didalam ikan bandeng juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU; vitamin B1 0,05 miligram; dan vitamin C 0 miligram serta bagian ikan bandeng yang dapat dikonsumsi sebanyak 80% (Abriani et al, 2021).

Penampilan ikan bandeng pada umumnya simetris, memiliki badan ramping dengan sirip ekor yang bercabang dua. Ukuran tubuh ikan bandeng bisa bertambah besar sampai 1,7 m, hanya saja rata-rata sekitar 1 meter panjangnya. Seluruh permukaan tubuh ikan bandeng tertutup oleh sisik yang bertipe lingkaran yang berwarna keperakan. Ikan bandeng juga tidak mempunyai gigi. Pada bagian tengah tubuhnya terdapat garis memanjang dari bagian penutup insang sampai ke ekor. Sirip dada dan sirip perut dilengkapi dengan sisik tambahan yang besar dengan sirip anus menghadap ke belakang. Selaput bening menutupi mata, mulutnya kecil terletak pada bagian depan kepala dan simetris serta memiliki jenis sirip ekor *homocercal*..(Yuwono, 2016). Ikan bandeng (*Chanos chanos*) adalah ikan pangan populer di Asia Tenggara. Ikan ini merupakan satu-satunya spesies yang masih ada dalam suku Chanidae (Indriastuti, et al . 2018). Ketika kita mengkonsumsi bandeng tersebut kita akan mendapatkan banyak sekali manfaat diantaranya mendukung kesehatan dan fungsi otak, menjaga kesehatan jantung, menjaga kesehatan dan fungsi mata, memelihara kesehatan tulang dan gigi, mencegah anemia, memperkuat daya tahan tubuh, memenuhi kebutuhan nutrisi ibu hamil dan janin.(Kusumayadi, et al, 2021)

Ikan bandeng yang gurih sering kali membuat kita ingin menikmati rasanya yang maknyuuus. Tapi sebagian orang malas memakannya karena banyaknya duri-duri yang lembut. Tetapi, sejak ikan bandeng bisa diolah menjadi berbagai olahan kekinian menjadikan ikan bandeng bukan saja sebagai lauk pendamping nasi tetapi bisa dijadikan cemilan, membuat orang-orang bisa menikmati gurihnya bandeng tanpa perlu takut terkena atau tertelan durinya dan bisa dibawa kemana-kemana dengan kemasan yang ringan dan praktis.

Desa Belo Kecamatan Palibelo Kabupaten Bima merupakan salah satu sentral penghasil ikan bandeng dimana mata pencaharian masyarakatnya yaitu mengandalkan budidaya bandeng tambak sebagai pemenuhan kebutuhan hidupnya sehari-hari. Untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di desa Belo haruslah mengedepankan inovasi baik dari segi pemasaran ataupun

packaging dan pengolahan produknya agar memiliki nilai jual yang lebih dibandingkan hanya dikonsumsi begitu saja dan dijual mentah. Oleh karenanya dibutuhkan suatu pemberdayaan melalui pelatihan agar dapat meningkatkan nilai jual produk. Pelaksanaan Kegiatan KKN-T MBKM Wiradesa ini berlokasi di Desa Belo Kabupaten Bima dimana salah satu kegiatan pelatihan terkait olahan ikan bandeng yang dilakukan oleh mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima sebagai fasilitator, motivator dan dinamisor didampingi oleh dosen pembimbing. Selama ini masyarakat setempat hanya menjual ikan bandeng begitu saja baik ke pengepul ataupun dijual langsung ke pasar tanpa adanya inovasi olahan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melakukan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng, yaitu: stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng dan chips tulang bandeng yang diidentifikasi menjadi cemilan kekinian. Namun dalam hal ini perlu adanya kerja sama antara pemerintah dengan pemuda dan mahasiswa untuk memberikan literasi terkait bagaimana cara membuat olahan makanan dari ikan bandeng menjadi berbagai olahan seperti cemilan kekinian yang dapat meningkatkan kemandirian masyarakat dari sisi perekonomian.

MEODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini termasuk dalam salah satu program kerja kegiatan Kuliah Kerja nyata (KKN) yang berlokasi di desa belo kecamatan palibelo Kota Bima pada tahun 2022. Sebelum melakukan Program Pengabdian Masyarakat ini, pelaksana kegiatan melakukan pendampingan secara intensif. Melakukan persiapan tempat, alat dan bahan sekaligus materi tentang wirausaha dan pembuatan cemilan kekinian berbahan ikan bandeng. Pengabdian ini dalam proses kegiatannya melalui beberapa tahap:

a. Survey awal

Kegiatan survey dilakukan pada usaha produksi tahu yang ada di Desa Belo, dimana disana banyak masyarakat yang punya tambak bandeng. Bandeng yang diambil biasanya akan dijual tanpa adanya olahan lebih lanjut sehingga value bandeng hanya untuk lauk saja.

b. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu dengan melakukan pertemuan dengan calon peserta yang mengikuti pelatihan pemanfaatan ikan bandeng untuk dijadikan cemilan kekinian yang bisa dijadikan sebagai pemacu untuk meningkatkan pendapatan UMKM dan rumah tangga.

c. Pelatihan

Peserta pelatihan dikumpulkan di rumah kepala Dusun uma mee dan Dusun rato, para peserta diajarkan bagaimana cara membuat cemilan kekinian dari ikan bandeng mulai dari daging sampai tulang, dalam hal ini cemilan yang dibuat adalah stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng dan chips tulang bandeng dengan berbagai rasa.

d. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah semua tahap diatas telah terlaksana yaitu dengan meminta masukan dan saran melalui Tanya jawab pada peserta pelatihan mengenai pelaksanaan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan cemilan kekinian dari olahan bandeng dilaksanakan pada tanggal 14-15 September 2022. dengan kegiatan awal melakukan survey untuk mengetahui permasalahan yang dialami masyarakat desa belo. Kegiatan pelatihan ini di tujukan untuk pelaku UMKM, ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang mau membuka usaha.

Pengolahan ikan bandeng dilakukan dengan menggunakan bahan baku bandeng mulai dari daging sampai tulang, sehingga semua yang terdapat dari ikan bandeng semuanya digunakan tanpa dibuang. Menurut Kobesi dan Hutapea (2016), bahwa strategi utama yang dilakukan dalam memanfaatkan teknologi untuk penganekaragaman produk dari berbagai alternatif strategi pengembangan untuk pemanfaatan teknologi merupakan solusi untuk penganekaragaman produk sehingga kelompok usaha bisa bertahan menghadapi kompetitor, memenuhi permintaan konsumen dan diharapkan mampu menerapkan strategi berdasarkan skala prioritas sesuai kebutuhan, perkembangan, persaingan dan mempunyai target secara terukur dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan.

Peserta pelatihan yang merupakan pelaku UMKM, ibu-ibu dan remaja diberi pelatihan langsung cara pengolahan ikan bandeng menjadi produk cemilan kekinian. Sebelum diolah, bandeng dibersihkan, dipisahkan antara daging dan tulangnya, agar bisa disesuaikan dengan produk olahannya. Produk cemilan yang telah dikembangkan oleh tim pengabdian masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima antara lain stik tulang bandeng, chanos amplang bandeng, chips tulang bandeng.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan pembuatan produk cemilan kekinian

Proses pembuatan olahan bandeng dilakukan mulai dari membuat resep yang enak hingga membuat cemilan kekinian dari olahan bandeng yang siap untuk dikonsumsi dalam kemasan yang menarik sehingga mempunyai daya tarik jual yang baik. Setelah cemilan olahan bandeng berhasil dibuat, para peserta diberikan pengetahuan bagaimana cara mengemas dan membuat label untuk produk cemilan olahan bandeng baik dan menarik. Kemasan yang ditawarkan jenis kemasan standing pouch. Kemasan standing pouch sendiri mempunyai kelebihan yaitu lebih praktis dan terlihat menarik dan bisa dibawa kemana-mana. Setelah cemilan dikemas, diberikanlah informasi mengenai cara membuat label yang baik dan menarik untuk produk cemilan olahan bandeng tersebut. Saat pelatihan terjadi peserta diberi pengetahuan bagaimana cara mendesain sampai di aplikasikan ke standing pouch.



Gambar 2. Produk Olahan dari ikan bandeng menjadi cemilan kekinian

KESIMPULAN

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bagaimana cara membuat olahan ikan bandeng menjadi cemilan kekinian sehingga ikan bandeng yang tadinya dijadikan lauk bisa diolah sehingga bisa mendapatkan value yang lebih tinggi yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang tidak mempunyai tambak ikan bandeng. Diharapkan melalui adanya kegiatan ini, masyarakat desa belo khususnya pelaku UMKM, ibu-ibu rumah tangga, remaja dapat mengolah dan memanfaatkan waktu luang mereka dan bisa terus membuat olahan ikan bandeng agar dapat dijadikan sebagai usaha dan buah tangan wisatawan lokal maupun wisatawan berbagai daerah ketika mengunjungi desa belo serta mampu membantu meningkatkan taraf perekonomian keluarganya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yayasan pendidikan sinar jaya Bima, Ketua Sekolah Tinggi Ilmu ekonomi Bima atas kesempatan dan suport sehingga pengabdian kepada masyarakat ini melalui kegiatan KKN-T MBKM bisa diselesaikan dengan baik. Pemerintah Kabupaten Bima melalui perangkat desa belo dan masyarakat atas penerimaannya kepada kami untuk melakukan pengabdian di tempat nya, kami ucapkan terima kasih. Mahasiswa KKN-T MBKM lokasi Desa Belo atas semangat menjalankan setiap program kerjanya sesuai dengan time skedulnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana Andi, Indrawati Erni, Rahman R, Mahmud Haris, 2021. Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng Dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. . Jurnal Dinamika Pengabdian Vol. 6 No. 2 (2021) 273-283
- Kusumayadi Firmansyah, Badar M, Yusuf M, Zulfikar M, Iyelda Iyelda, 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Keterampilan Inovasi Pengolahan Dendeng Ikan Bandeng Kemasan Di Desa Donggobolo Kecamatan Woha Kabupaten Bima. Dharma Jnana: Jurnal

- Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNMAS Denpasar Bulan: Desember, Tahun: 2021 Vol. 1, No. 3 E-ISSN: 2776-6535
- Kobesi, P. and Hutapea, A. N. 2016. Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara (Prospects for Fish Abon Development in Humusu C Village, Insana Utara Subdistrict, North Central Timor District). *Agrimor*, 1(02), pp. 21–23. doi: 10.32938/ag.v1i02.100.
- Indriastuti, Dewi Suprobawati, Dwi Hardaningtyas. 2018. Pengembangan dan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya (Development and Improvement of Business of Processed Milkfish Products in Pakal District of Surabaya). *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (eISSN: 2477- 0574; p-ISSN: 2477-3824) Volume. 03, Issue. 01, January 2018
- Sulaiman. 2010. Kebijakan Pengelolaan Perikanan Berbasis Kearifan Lokal (The Fisheries Management Policy Based on Local Wisdom). *KANUN* No. 50 Edisi April 2010.
- Widarmanto, N. 2018. Kearifan Lokal Dalam Pengelolaan Sumberdaya Perikanan (Local Wisdom in Management of Fisheries Resources). *Sabda* Volume 13, Nomor 1, Juni 2018 ISSN 1410– 7910 E-ISSN 2549-1628.
- Yuwono Setyo S, 2016. Ikan Bandeng. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2016/03/ikan-bandeng-3/>.
Diakses 20 September 2022