

# OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN BANDENG TANPA TULANG UNTUK PENINGKATAN EKONOMI DI DESA SANROBONE

Syahrul<sup>1</sup>, Nursinah Amir<sup>1</sup>, Mufti  
Hatur Rahmi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Hasil Perikanan,  
Departemen Perikanan, Fakultas  
Ilmu Kelautan dan Perikanan,  
Universitas Hasanuddin

\*Corresponding author  
Email : mhrahmi@unhas.ac.id

## Abstrak

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar memiliki potensi perikanan yang sangat besar, salah satunya adalah budidaya ikan, menjadikannya sebagai lokasi ideal untuk pengembangan usaha yang tidak terbatas pada budidaya saja melainkan pengembangan usaha produk olahan perikanan. Salah satu komoditi potensial yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah adalah ikan bandeng. Namun, karena banyaknya tulang pada ikan bandeng menjadi keluhan sebagian masyarakat. Selain itu, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah seringkali menghambat peningkatan nilai ekonomi produk perikanan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan bandeng cabut tulang pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Lau Karya untuk membantu pengolah ikan dalam mengembangkan produknya dan meningkatkan usahanya di kemudian hari. Metode pelaksanaan terdiri dari penyampaian teori diversifikasi produk perikanan, praktik pengolahan bandeng tanpa tulang dan pendampingan. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa program Pengabdian Kepada Masyarakat berjalan lancar dan sukses. Program pelatihan ini mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk Bandeng Tanpa Tulang dan dapat memberikan peluang bisnis serta pendapatan baru bagi POKLAHSAR Lau Karya.

Kata Kunci: Bandeng Tanpa Tulang; Diversifikasi Produk; Pengabdian Masyarakat; Poklahsar Lau Karya

## Abstract

Sanrobone Village, Takalar Regency, has enormous fisheries potential, one of which is fish farming, making it an ideal location for business development that is not limited to aquaculture alone but business development of processed fishery products. One of the potential commodities that can be developed to increase added value is milkfish. However, the large number of bones in milkfish makes some people reluctant to consume it. In addition, the limited knowledge and skills of the community in processing milkfish into value-added products often hinder the increase in the economic value of fishery products. The purpose of this community service activity is to provide training and assistance in processing milkfish pulled out of the bone in the Lau Karya Processing and Marketing Group (POKLAHSAR) to help fish processors develop their products and increase their business in the future. The implementation method consists of delivering the theory of fishery product diversification, boneless milkfish processing practices, and mentoring. The training results showed that the Community Service program ran smoothly and successfully. This training program can provide knowledge and skills in making boneless milkfish products and provide new business opportunities and income for POKLAHSAR Lau Karya.

Keywords: Boneless milkfish; Community Service; Product Diversification; Poklahsar Lau Karya

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang sangat besar, dengan luas wilayah laut mencapai 6,4 juta kilometer persegi, menjadikannya sektor penting bagi pertumbuhan ekonomi (Dirham dkk., 2024). Potensi lestari perikanan di Indonesia mencapai 6,7 juta ton per tahun. Namun, pemanfaatan sumber daya ini belum optimal, dengan pemanfaatan sumber perikanan laut hanya mencapai sekitar 59% dari total potensi yang ada. Hal ini menunjukkan adanya peluang besar untuk mengembangkan sektor perikanan menuju industrialisasi (Rizky, dkk., 2024). Potensi perikanan berkelanjutan di Indonesia sangat penting untuk menjaga ketahanan pangan dan mendukung pembangunan ekonomi, terutama dalam menghadapi pertumbuhan penduduk yang terus meningkat. Menurut Rijal (2017), potensi ekonomi sektor ini meliputi lima kelompok pengembangan: pengembangan kekayaan laut non-ikan dan energi laut, pengembangan kapal perikanan, pengembangan jasa kelautan, pengembangan pariwisata bahari, dan pengembangan usaha perikanan. Hingga saat ini, pemerintah pusat maupun daerah (provinsi dan kabupaten/kota) belum sepenuhnya memanfaatkan potensi pengembangan kelautan dan perikanan secara serius, khususnya pada sektor pengembangan usaha perikanan.

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar merupakan salah satu daerah dengan berbagai keanekaragaman hayati menjadikannya sebagai lokasi ideal untuk pengembangan industri perikanan. Daerah ini merupakan wilayah yang sebagian penduduknya berprofesi sebagai pembudidaya ikan, sehingga memiliki potensi besar untuk pengembangan usaha yang tidak terbatas pada budidaya ikan saja melainkan pengembangan usaha produk olahan perikanan. Salah satu komoditi potensial yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah adalah ikan bandeng.

Ikan bandeng merupakan sumber protein tinggi, dengan kandungan protein mencapai 24,18% dan sejumlah besar asam amino esensial seperti asam glutamat. Selain itu, ikan bandeng kaya akan asam lemak tak jenuh tunggal, terutama asam oleat, yang bermanfaat bagi kesehatan (Sriwati, dkk., 2019). Ikan bandeng juga memiliki cita rasa khas yang disukai masyarakat, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Namun, banyaknya tulang yang tersebar di seluruh dagingnya sering menjadi keluhan. Oleh karena itu, pengembangan produk untuk meningkatkan nilai tambah sangat diperlukan melalui diversifikasi produk dengan cara menghilangkan tulang dari ikan bandeng. Menurut Adi dkk., (2024) dan Sebastián dkk., (2023), diversifikasi produk memainkan peran penting dalam meningkatkan ketahanan pangan dengan memperluas variasi sumber pangan yang tersedia dan meningkatkan asupan gizi.

Masalah lainnya adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah seringkali menjadi hambatan. Sebagian besar masyarakat hanya menjual ikan dalam bentuk utuh segar, padahal ikan bandeng bisa diolah menjadi lebih bervariasi dan kreatif yang disukai oleh Masyarakat dengan adanya inovasi pengolahan ikan. Oleh karena itu diperlukan adanya pelatihan dan pembinaan kepada Masyarakat mengenai pengolahan ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah. Adapun pelatihan dan pembinaan ini dilakukan pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Lau Karya yang merupakan kelompok perikanan pemula yang berfokus pada pengolahan bandeng yaitu Otak-Otak Bandeng. POKLAHSAR Lau Karya didirikan pada tahun 2019, terdiri dari 10 orang anggota yang diketuai oleh Ibu Rostiah, dan berlokasi di Desa Sanrobone, kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar. Kelompok ini masih terus aktif hingga saat ini dalam mengolah dan memasarkan produk. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh tim dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Hasanuddin melakukan pelatihan pembuatan Bandeng Cabut Tulang pada POKLAHSAR Lau Karya, Desa Sanrobone. Bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengoptimalkan potensi perikanan daerah. Sehingga Pengembangan produk bandeng tanpa tulang tidak hanya meningkatkan kepuasan konsumen tetapi juga membantu pengolah ikan dalam mengembangkan produk dan meningkatkan usahanya.

## METODE PELAKSANAAN

Program Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 8 Juni 2024, di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar. Peserta pelatihan adalah anggota Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) "Lau Karya" yang terdiri dari istri petani tambak dan ibu rumah tangga yang telah memiliki pengalaman dasar dalam pengolahan hasil perikanan. Adapun metode yang digunakan dalam pelatihan:

1. Teori: Penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan dan teknik dasar pembuatan bandeng cabut tulang.
2. Praktik: Peserta diajarkan secara langsung teknik pengolahan ikan bandeng mulai dari pembersihan, pencabutan tulang, hingga pengemasan produk.
3. Pendampingan: Peserta mendapatkan pendampingan intensif selama proses pelatihan untuk memastikan keterampilan yang diajarkan dapat dipahami dan diterapkan dengan baik.

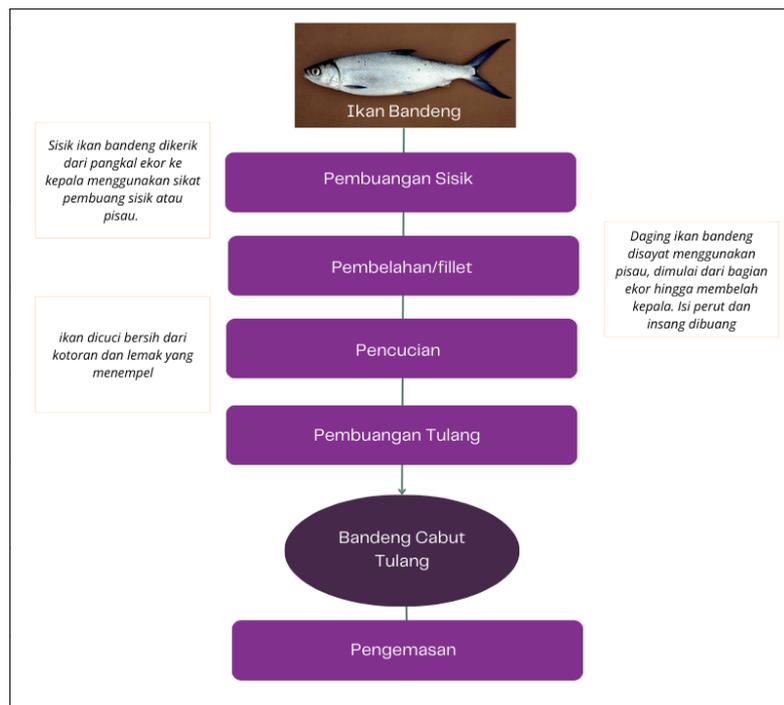
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dilakukan dengan penyampaian materi tentang pentingnya diversifikasi produk perikanan. Diversifikasi atau penganekaragaman produk olahan hasil perikanan merupakan pengembangan produk hasil perikanan sehingga mampu memberikan nilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern guna mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil perikanan (Lukistyowati dkk., 2021). Diversifikasi produk perikanan memainkan peran penting dalam meningkatkan stabilitas dan ketahanan ekonomi Masyarakat. Diversifikasi tidak hanya meningkatkan pendapatan dan stabilitas, tetapi juga kesejahteraan petani, kesetaraan gender, dan ketahanan masyarakat (Steven, dkk., 2021).

Besarnya potensi budidaya ikan yang dihasilkan di Desa Sanrobone sangat disayangkan apabila tidak dilakukan pengolahan produk lebih lanjut, dikarenakan ikan memiliki sifat yang mudah busuk sehingga juga harus diikuti dengan kegiatan usaha pengolahan dan pemasaran yang baik (Yanti & Permata, 2017). Dengan demikian melakukan pengolahan dan menciptakan produk baru akan menciptakan nilai tambah atau *value added* yang akan menambah nilai jual dari suatu produk. Dengan memberikan pelatihan dan pengayaan informasi terkait keterampilan pengolahan produk perikanan akan dapat meningkatkan kemandirian finansial Masyarakat (Patmawati, dkk., 2024; Herpandi, dkk., 2022). Salah satu produk yang dapat meningkatkan nilai tambah dari ikan bandeng adalah pengolahan bandeng tanpa tulang.

Pengolahan bandeng tanpa tulang melibatkan beberapa tahapan penting untuk memastikan hasil yang optimal. Proses ini dimulai dengan persiapan bahan dan alat, memastikan semua peralatan seperti pisau tajam, gunting ikan, talenan, pinset ikan, dan air bersih sudah siap. Selanjutnya, pemilihan ikan bandeng yang segar dengan ciri-ciri ikan segar seperti mata yang cerah, kulit yang elastis dan tidak meninggalkan bekas saat ditekan, insang berwarna merah cerah, dan bau ikan segar yang khas (Sulthan, dkk., 2023; Rida, 2023; Buhit, dkk., 2022). Dalam penanganan perlu dilakukan secepatnya, tepat dan saniter agar selama pengolahan tidak terjadi kemunduran mutu.

Adapun langkah-langkah pengolahan Bandeng Tanpa Tulang dapat dilihat pada Diagram Alir Gambar 1.



**Gambar 1.** langkah-langkah pengolahan Bandeng Tanpa Tulang

Proses pengolahan bandeng cabut tulang oleh Poklhasar Lau Karya dapat dilihat pada Gambar 2 di bawah ini:



**Gambar 2.** Proses pengolahan bandeng cabut tulang

Pengolahan lebih lanjut bisa dilakukan sesuai kebutuhan dan keinginan, seperti membuat aneka olahan ikan bandeng. Berikut adalah tabel yang menunjukkan diversifikasi produk yang dihasilkan dari pengolahan Bandeng Cabut Tulang sebagai berikut:

**Tabel 1.** Diversifikasi produk dari pengolahan Bandeng Cabut Tulang

Kategori	Diversifikasi Produk
Bandeng Segar Tanpa Tulang	1. Bandeng Asap
	2. Otak-Otak Bandeng
	3. Bandeng Presto Tanpa Tulang
	4. Bandeng Crispy (goreng renyah)
	5. Nugget Bandeng
	6. Pepes Bandeng
	7. Tumpi-tumpi Bandeng
	8. Abon Bandeng
	9. Bakso Bandeng
	10. Sosis Bandeng

Pelatihan ini berhasil memberikan keterampilan baru kepada para peserta. Produk ini tidak hanya memiliki potensi pasar lokal tetapi juga dapat dipasarkan secara lebih luas, sehingga membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat. Dari sisi kelembagaan, pelatihan ini juga memperkuat peran POKLAHSAR "Lau Karya" sebagai agen penggerak ekonomi lokal. Dengan adanya keterampilan baru, kelompok ini diharapkan dapat menjadi contoh bagi kelompok lainnya dalam mengembangkan produk olahan perikanan yang inovatif dan bernilai tambah. Dengan adanya pengembangan keterampilan serta pengetahuan pengolahan sebagai bentuk nyata pemberdayaan masyarakat agar bisa selalu berinovasi dan berkreatifitas untuk mencapai perekonomian yang mandiri (Erwantiningsih, dkk., 2022).

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan bandeng cabut tulang yang diselenggarakan oleh dosen Prodi THP Unhas di Desa Sanrobone memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat. Anggota POKLAHSAR "Lau Karya" memahami cara pengolahan Bandeng Tanpa Tulang dengan baik. Produk ini mampu mengatasi keluhan umum mengenai banyaknya tulang pada ikan bandeng sehingga dapat meningkatkan konsumsi ikan bandeng. Produk Bandeng Tanpa Tulang dapat diolah menjadi berbagai variasi makanan sehingga dapat menciptakan nilai jual yang lebih tinggi terhadap ikan bandeng. Sehingga Produk Bandeng Tanpa Tulang dapat dijadikan bisnis dan pendapatan baru Poklahsar Lau Karya. Untuk pengabdian masyarakat selanjutnya, disarankan untuk memberikan pelatihan pengolahan ikan yang lebih beragam, tidak terbatas pada satu produk saja, sehingga produk yang dihasilkan lebih bervariasi dan juga mengajarkan cara memasarkan produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, Syarifudin., Andy, Mulyana., M, Yazid. (2024). Food diversification and household food security in urban and rural areas in Musi Rawas Raya Indonesia. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, doi: 10.30574/wjarr.2024.21.1.0021
- Buhit, Arjuna, Febrianto, Sinurat., Eunike, Louisje, Mongi., Verly, Dotulong., Henny, Adeleida, Dien., Albert, Royke, Reo., Feny, Mentang. (2022). Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*) di Pasar Tradisional Girian Kota Bitung. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1):29-29. doi: 10.35800/mthp.10.1.2022.38759
- Dirham, Dirhamsyah., Deny, Sutisna., Sofia, Yuniar, Sani., Siti, Sulha. (2024). Marine Ranching in Indonesia: Towards Sustainable Fisheries and Aquaculture. 45-65. doi: 10.9734/bpi/arbs/v8/7292b
- Erwantiningsih, E., Jalaludin, Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. 1(3), 379–386.
- Herpandi, Herpandi., Indah, Ayu, Widiastuti., Ace, Baehaki., Sabri, Sudirman., Gama, Dian, Nugroho., Wulandari. (2022). Pemberdayaan Santri dan Masyarakat Sekitar Pondok Pesantren Rhaudul Ulum Sakatiga, Ogan Ilir Melalui Diversifikasi Produk Perikanan. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1):59-65. doi: 10.30653/002.202271.16
- Patmawati., Dwitha, Nirmala., Mohamad, Akmal., Al, Husein., Mohammad, Risiko, Alfarizi., Nabilah, Itaqhala., Adinda, Dwi, Septiani., Aprodita, Azzahra., Murni, Santika., Kamila, Ulinnuha., Alfito, Putra., Tegar, Abdillah., Mohammad, Firza, Affan., Adinda, Putri, Mutiara, Bintang., Zainal, Kurniawan, Arif., R., Ramadhani., Marcella, Valencia., Ririn, Mahfiroh., Fitria, Kartika., Inggit, Meitriana. (2024). Pengenalan dan pelatihan diversifikasi produk hasil perikanan kepada istri nelayan di kenjeran-surabaya. doi: 10.29303/abdiinsani.v11i2.1249
- Rida, Samsahas. (2023). Pengamatan kesegaran pada ikan nila. *Deleted Journal*, 1(1):16-22. doi: 10.30996/agro.v1i1.8610
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, 6(2), 159. <https://doi.org/10.33477/bs.v6i2.383>
- Rizky, Muliani, Dwi, Ujianti., Mega, Novita., Aan, Burhanuddin. (2024). Strengthening the Blue Economy through Marine, Coastal Resources and the Social Environment. *KnE Social Sciences*, doi: 10.18502/kss.v9i6.15304
- Sebastián, Parra, Londoño. (2023). Diversification of cropping systems to improve national food security. *Magna Scientia UCEVA*, doi: 10.54502/msuceva.v3n2a7
- Sriwati, Malle., Abu, Bakar, Tawali., Mulyati, M., Tahir., Maryati, Bilang. (2019). Nutrient composition of milkfish (*Chanos chanos*, Forskal) from Pangkep, South Sulawesi, Indonesia. *Malaysian journal of nutrition*, 25(1):155-162. doi: 10.31246/MJN-2018-0105
- Steven, W, Purcell., Alejandro, Tagliafico., Brian, R., Cullis., Beverley, J., Gogel. (2021). Socioeconomic impacts of resource diversification from small-scale fishery development. *Ecology and Society*, 26(1):14-. doi: 10.5751/ES-12183-260114
- Sulthan, Haz, Syafiq, Mubarak. (2023). Pengamatan kesegaran pada ikan mujair. *Deleted Journal*, 1(1):4-10. doi: 10.30996/agro.v1i1.8588
- Yanti, D., & Permata, D. A. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Tani melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan di Nagari Tarung-tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 73. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.2.2.73-80>