

PRODUK OLAHAN DARI IKAN BANDENG FILLET

Fahrul¹, Nur Rezki Fitriani², Ahmad Dani³, Gebi Massing⁴, Maria Cecelia Peni⁵, Yenni Cahya Sikala⁶, Sulfina Abrianti⁷, Syafiqah Mangkawani Caneng⁸, Rendy Nugraha Bidangan⁹, Marcellino Eliah Minanga¹⁰

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) adalah salah bentuk proses pembelajaran mahasiswa selain penelitian dan merupakan salah matakuliah dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan melalui pendekatan lintas keilmuan untuk membantu permasalahan yang ada pada suatu daerah tertentu dengan tema yang telah ditentukan. Kegiatan KKNT ini dilaksanakan di Kelurahan Bonto Langkasa, Kecamatan Minasate'ne, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, dimana daerah ini dikenal dengan hasil tambak ikan bandeng yang menjadi branding dari ikan bandeng di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan potensial yang dapat dibudidayakan dan tidak hanya diminati oleh masyarakat dalam negeri tetapi juga dapat diekspor ke negara lain. Teknologi cabut tulang yang telah diterapkan pada komoditas ikan bandeng fillet tanpa tulang menjadi produk unggulan di Kelurahan Bonto Langkasa, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Ikan bandeng segar tanpa tulang siap diolah menjadi ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi dengan tujuan meningkatkan variasi ikan bandeng fillet dan nilai jual produk.

Kata Kunci: Ikan Bandeng Fillet; Produk; Olahan

Abstract

Thematic Real Work Lectures (KKNT) are a form of student learning process other than research and are courses in the form of community service which are carried out through a cross-scientific approach to help with problems that exist in a particular area with a predetermined theme. This KKNT activity was carried out in Bonto Langkasa Village, Minasate'ne District, Pangkajene and Islands Regency, where this area is known for its milkfish ponds which are the branding of milkfish in Pangkajene and Islands Regency. Milkfish is one type of potential fish that can be cultivated and is not only in demand by domestic people but can also be exported to other countries. The deboning technology that has been applied to boneless milkfish fillet commodities has become a superior product in Bonto Langkasa Village, Pangkajene and Islands Regency. Fresh boneless milkfish is ready to be processed into crispy filleted milkfish and marinated filleted milkfish with the aim of increasing the variety of filleted milkfish and the selling value of the product.

Keywords: Milkfish Fillet; Product; Processed

¹Teknologi Hasil Perikanan, Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

²Departemen Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin

³Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin

⁴Departemen Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin

⁵Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁶Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin

⁷Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁸Departemen Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin

⁹Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

¹⁰Departemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata merupakan proses pembekalan bagi mahasiswa yang dikembangkan melalui pengabdian kepada masyarakat untuk menerapkan prinsip kerja sama kelompok dari bidang keilmuan yang berbeda. Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata menjadi program wajib di beberapa perguruan tinggi di Indonesia bertujuan untuk memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa dengan terjun langsung di tengah-tengah masyarakat dan mengidentifikasi keadaan serta menangani masalah-masalah kemasyarakatan di daerah tertentu.

Bagi masyarakat sasaran, kehadiran mahasiswa diharapkan mampu memberikan motivasi dan inovasi dalam bidang pembangunan. Hal ini selaras dengan fungsi perguruan tinggi sebagai agen pembaharuan. Salah satu lokasi tujuan pelaksanaan KKN Tematik bertema Pengembangan Produk Lokal adalah Kelurahan Bonto Langkasa, Kecamatan Minasa Te'ne, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan yang memiliki berbagai produk lokal yang menjadi produk unggulan daerah tersebut. Bonto Langkasa merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Minasa Te'ne, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, berjarak sekitar ± 45 km dari Kota Makassar, ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan. Kelurahan Bonto Langkasa terdiri dari daerah persawahan dan tambak ikan bandeng yang menjadi komoditi unggulan dan branding ikan bandeng di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan.

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sudah tidak asing lagi untuk dikonsumsi oleh masyarakat karena mempunyai rasa daging yang enak, harga terjangkau dan mudah untuk dibudidayakan (Nusantari, dkk., 2017). Juga memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis ikan lainnya yaitu tahan terhadap perubahan lingkungan, ikan bandeng memiliki kandungan protein sebesar 20,38% sudah cukup untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi sehari-hari bagi masyarakat. Sayangnya, ikan bandeng memiliki duri yang sangat banyak dengan ukuran kecil dan terdapat di seluruh tubuh ikan bandeng. Oleh karena itu, dilakukan teknologi cabut duri untuk menghasilkan ikan bandeng segar tanpa duri sehingga mampu diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang lezat dan bergizi. Penganekaragaman produk olahan ikan bandeng fillet menjadi ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi merupakan upaya untuk dapat lebih meningkatkan produksi ikan bandeng yang secara tidak langsung akan meningkatkan keuntungan dari penjualan berbagai jenis produk yang dihasilkan.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 28 Januari 2024 berlokasi di rumah produksi ikan bandeng fillet Baduri tepatnya di Jalan H. Ambo Masse, Banggae, Kelurahan Bonto Langkasa yang dikelola langsung oleh ibu Darwana. Sasaran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah pelaku usaha ikan bandeng fillet dan masyarakat umum calon konsumen produk.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian yang dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan produk olahan dari ikan bandeng fillet. Dimana pada kegiatan ini kelompok masyarakat terlibat langsung dalam proses persiapan, penyiapan bahan baku dan bahan pendukung, hingga proses produksi. Disela-sela kegiatan pelatihan sesekali pemateri berdiskusi dengan peserta pelatihan.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, mahasiswa KKNT melakukan kunjungan ke rumah produksi ikan bandeng fillet tanpa duri dan berdiskusi bersama pemilik usaha, ibu Darwana, terkait jenis produk yang akan dibuat. Dalam hal ini ditentukan produk olahan bandeng fillet yang akan dibuat adalah ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan adalah tahap dimana program kerja ini dilaksanakan. Tahapan ini terdiri dari pembelian bahan-bahan untuk produk olahan yang akan dibuat, penanganan dan pembersihan ikan bandeng, pencabutan tulang ikan bandeng, dan proses pengolahan ikan bandeng menjadi ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi.

Metode Evaluasi

Metode evaluasi yang digunakan untuk program kerja ini adalah dengan melihat progress dan respon konsumen terkait produk olahan yang telah dibuat. Apabila telah diperoleh produk olahan sesuai dengan yang diinginkan dan respon yang diberikan konsumen baik, maka program kerja dinilai berhasil dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil kegiatan yang dicapai dengan program kerja pembuatan produk olahan dari ikan bandeng fillet adalah dapat menambah variasi produk olahan ikan bandeng fillet yang diharapkan mampu meningkatkan omset penjualan produk tersebut. Produk ikan bandeng fillet yang dihasilkan adalah ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi (Abriana, dkk., 2021).

Ikan bandeng fillet krispi diawali dengan melakukan pembersihan ikan bandeng yang telah dicabut tulangnya. Selanjutnya ikan bandeng tersebut dicampur ke dalam tepung serbaguna yang telah diencerkan. Kemudian didiamkan kurang lebih 2-3 menit agar bumbunya meresap, kemudian dibalut lagi dengan tepung serbaguna kering agar memperoleh hasil krispi. Produk yang dihasilkan memiliki rasa yang gurih, krispi, dan mudah dimakan karena sudah tidak ada lagi tulang ikan yang mengganggu saat dikonsumsi (Safira, 2021).

Sementara ikan bandeng fillet marinasi dibuat dengan dua resep marinasi yakni marinasi cuka dan asam. Kedua produk ini memiliki rasa dan tampilan yang cukup berbeda. Ikan dengan marinasi cuka memiliki rasa yang sedikit lebih pahit, namun beraroma harum karena didominasi oleh bawang putih dan ketumbar. Sedangkan, ikan dengan marinasi asam memiliki rasa gurih dengan warna yang sedikit lebih coklat daripada ikan marinasi cuka.



Gambar 1. Program Kerja Produk Olahan dari Ikan Bandeng Fillet (a) Proses pencabutan duri (b) Ikan bandeng fillet yang sudah di marinasi (c) Hasil produk olahan ikan bandeng fillet

KESIMPULAN DAN SARAN

Program Kesimpulan dari kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan dari fillet ikan bandeng yang mana produk akhirnya adalah produk ikan bandeng fillet krispi dan ikan bandeng fillet marinasi tanpa tulang berjalan sesuai dengan perencanaan awal. Produk akhir sangat diminati oleh peserta pelatihan. Dalam konteks pengembangan produk lokal, program kerja pembuatan produk olahan dari ikan bandeng fillet telah dilaksanakan mampu menambah variasi produk olahan sehingga penjualan produk ini memiliki peluang bisnis yang menguntungkan yang secara tidak langsung berdampak pada peningkatan pendapatan penjualan produk. Diharapkan dengan terlaksananya kegiatan ini masyarakat mampu membuat inovasi-inovasi produk olahan berbahan baku ikan bandeng sehingga usaha-usaha masyarakat dapat lebih berkembang yang kemudian mampu memberikan peningkatan pada nilai penjualan dan meningkatkan pendapatan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021). Produk olahan ikan bandeng (bandeng cabut duri, abon ikan bandeng dan bakso ikan bandeng) di desa borimasunggu kabupaten maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(2), 273-283.
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87.

Safira, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin. *AGRISCIENCE*, 2(2).
Sujarwadi, M., Toha, M., & Zuhroidah, I. (2022). Peningkatan Imunitas Penderita Diabetes Mellitus pada Masyarakat Kawasan Tambak dalam Masa Pandemi Covid 19 Melalui Variasi Olahan Ikan Bandeng yang Kaya Nutrisi. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 5(6), 1668-1675.