

PENGEMBANGAN DENDENG BANDENG (*Chanos-chanos*) TANPA DURI DI UKM MENTARI CITRA LESTARI KABUPATEN PANGKEP SULAWESI SELATAN

Muhammad Fitri*, Syamsuar, Sumarni, dan Sri Udayana Tartar

**e-mail: muhammadfitri@rocketmail.com*

Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Diserahkan tanggal 26 April 2019, disetujui tanggal 17 Mei 2019

ABSTRAK

Diversifikasi olahan produk Bandeng merupakan salah satu upaya untuk mencukupi selera masyarakat dalam mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein. Dengan demikian, pengembangan produk ikan Bandeng tanpa duri menjadi produk dendeng akan mendorong minat petambak untuk melakukan produksi lebih baik lagi. Hal ini dikuatkan oleh Achmad dkk. (1993) yang menyatakan bahwa teknologi pengolahan ikan Bandeng yang semakin berkembang juga merangsang perkembangan budidaya Bandeng. Dalam usaha pemanfaatan ikan Bandeng, UKM Mentari Citra Lestari telah mengembangkan Bandeng segar tanpa duri, di Kabupaten Pangkep sebagai potensi penghasil ikan Bandeng di Sulawesi Selatan. Pengembangan olahan Bandeng tanpa duri dikembangkan di UKM Mentari Citra Lestari dengan pembuatan dendeng Bandeng tanpa duri. Produksi dendeng Bandeng tanpa duri di UKM Mentari Citra Lestari dengan Program PPPUD tahun 2019 tiap bulan memproduksi rata-rata 1050 ekor/bulan Dendeng Bandeng tanpa duri dengan harga ikan segar Rp 5.000/ ekor setelah di buat dendeng Bandeng tanpa duri perbulan dijual Rp 15.000/ekor, jadi Rp 15.000 x 1050 ekor = 15.750.000 . Pembelian ikan bandeng Rp 5.000 x 1050 ekor = Rp. 5.250.000 - .Jadi Total Keuntungan kotor perbulan Rp. 15.750.000 – Rp 5.250.000 = Rp. 10.500.000. Keuntungan bersih = Keuntungan kotor - (bahan tambahan + gaji karyawan + pengemasan), jadi Keuntungan bersih Rp. 10.500.000 –(Rp.300.000 + Rp.525.000 + Rp189,000) = Rp 9.486.000,-(Sembilan juta empat ratus delapan puluh enam ribu rupiah). Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) diharapkan dapat membantu pengembangan bahan baku ikan Bandeng sebagai potensi unggulan Kabupaten Pangkep. dengan program ini dapat memberikan nilai tambah dengan merubah produk primer menjadi produk sekunder atau produk akhir siap saji. Pengembangan produk dendeng Bandeng tanpa duri yang berbahan bahan baku potensi unggulan Kabupaten Pangkep dapat dijadikan wirausaha yang berkembang.

Kata Kunci: Ikan bandeng, Dendeng, Diversifikasi, Kewirausahaan.

ABSTRACT

Diversification of processed milkfish products is one of the efforts to fulfill people's appetite in consuming fish as a source of protein. Thus, the development of milkfish products without thorns become milkfish jerked products will encourage the interest of farmers to produce better. This was confirmed by Achmad et al. (1993) which states that more and more the growing technology of milkfish processing also stimulates the development of milkfish cultivation. In the business of utilizing milkfish, UKM Mentari Citra Lestari has developed fresh without thorns milkfish in Pangkep Regency as a potential producer of milkfish in South Sulawesi. The development of thornless milkfish processed was developed at UKM Mentari Citra Lestari by making without thorns milkfish jerked. thornless Milkfish production in UKM

Mentari Citra Lestari with the 2019 PPPUD Program every month produces an average of 1050 tails / month without thorn jerked with the price of Rp 5,000 fresh fish / tail after being made the without thorn milkfish jerked the per month sold Rp 15,000 / tail , so Rp. 15,000 x 1050 tails = 15,750,000. Purchasing milkfish Rp. 5,000 x 1,050 tails = Rp. 5,250,000 . So total gross profit per month is Rp. 15,750,000 - Rp. 5,250,000 = Rp. 10,500,000. Net profit = Gross profit - (additional material + employee salary + packaging), so net profit of Rp. 10,500,000 - (Rp. 300,000 + Rp. 525,000 + Rp. 189,000) = Rp. 9,486,000 (Nine million four hundred eighty six thousand rupiahs). The Regional Superior Product Development Program (PPPUD) is expected to be able to help the development of milkfish raw materials as a superior potential of Pangkep Regency. with this program can provide added value by converting primary products into secondary products or ready-to-serve final products. Developing a without thorns milkfish jerked product made from superior potential raw materials from Pangkep Regency can be used as a growing entrepreneur.

Keywords: Milkfish, Jerked, Diversification, Entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan tingkat konsumsi ikan 35,14 kg/kapita/tahun pada tahun 2013. Angka tersebut masih rendah jika dibandingkan dengan negara tetangga seperti Malaysia yang mencapai 56,1 kg/kapita/tahun dan Singapura sebesar 48,9 kg/kapita/tahun (*Kementerian Kelautan dan Perikanan 2014*). Faktor sebagai penyebab rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, antara lain karena kurangnya pemahaman masyarakat tentang gizi dan manfaat protein ikan bagi kesehatan dan kecerdasan, belum berkembangnya teknologi pengolahan ikan sebagai bentuk keanekaragaman produk dalam memenuhi tuntutan selera konsumen. Penganekaragaman produk perikanan diharapkan dapat meningkatkan pendayagunaan dan usaha pengolahan hasil perikanan untuk diolah menjadi produk pangan yang bergizi tinggi, enak, murah, dan mudah didapat. Upaya ini juga diharapkan dapat meningkatkan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia.

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan Provinsi Sulawesi Selatan. Hal ini didukung oleh rasa dagingnya yang enak dan nilai gizi yang tinggi sehingga memiliki tingkat konsumsi yang tinggi. Pada tahun 2012, Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan menargetkan peningkatan produksi ikan bandeng sekitar 71.147 ton dari produksi saat ini rata-rata 55.000 ton per tahun (BPS, 2012). Sedangkan Potensi ikan bandeng di Kabupaten Pangkep produksi sekitar 3.557.1 ton tahun 2008 (Anonim 2014)

Keunggulan ikan Bandeng dari segi kandungan gizi dan cita rasa yang gurih sehingga dikatakan ikan susu (fishmilk). Komposisi gizi per 100 gram daging bandeng adalah energi 129 kkal, protein 20 g, lemak 4,8 g, kalsium 20 mg, fosfor 150 mg, besi 2 mg, vitamin A 150 SI, dan vitamin B1 0,05 mg. Dengan kelebihan ikan Bandeng juga mempunyai kekurangan yaitu ikan Bandeng mempunyai tulang dan duri yang banyak

sehingga masyarakat kurang menyukai. Keunggulan nilai gizi ikan Bandeng sebagai salah satu produk perikanan adalah disamping tingginya kandungan protein, dan mineral serta rendahnya kandungan kolestrol, ikan Bandeng juga mengandung asam lemak tak jenuh yang terutama asam lemak tak jenuh ganda atau lebih, yaitu asam lemak Omega-3 (EPA dan DHA) dan Omega-6. EPA dan DHA berperan dalam menurunkan kadar kolestrol darah, meningkatkan kekebalan tubuh, menurunkan resiko sakit jantung koroner, arterosclerosis, thrombosis, menurunkan aktifitas pertumbuhan sel kanker, menyembuhkan sintoma-sintoma arthritis rheumatoid, merangsang pertumbuhan otak bagi anak serta meningkatkan kecerdasan (Sunarya, 1996). Dengan kandungan protein yang tinggi (20,38%) ikan Bandeng merupakan salah satu sumber pangan yang sangat bergizi. Secara kualitatif, protein ikan mengandung asam amino yang lebih banyak jenisnya dibandingkan dengan protein telur ayam. Hampir semua jenis asam amino essensial dapat kita peroleh dari ikan, yaitu; isoleusine, leusine, lysine, methionine, phenylalamine, threonine, trytophan, dan valin (Husaini, 1989). Dengan kelebihan ikan Bandeng juga mempunyai kekurangan yaitu ikan Bandeng mempunyai tulang dan duri yang banyak sehingga masyarakat kurang menyukai. Jumlah duri pada Ikan Bandeng adalah sebagai berikut; pada bagian punggung ada 42 pasang duri bercabang

yang menempel di dalam daging dekat permukaan kulit luar, bagian tengah ada 12 pasang duri pendek, pada rongga perut ada 16 duri, dan bagian perut dekat ekor ada 12 pasang duri kecil.

Diversifikasi olahan produk Bandeng merupakan salah satu upaya untuk mencukupi selera masyarakat dalam mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein. Dengan demikian, pengembangan produk Bandeng menjadi produk dendeng akan mendorong minat petambak untuk melakukan produksi lebih baik lagi. Hal ini dikuatkan oleh Achmad dkk. (1993) yang menyatakan bahwa teknologi pengolahan ikan Bandeng yang semakin berkembang juga merangsang perkembangan budidaya Bandeng

Dalam usaha pemanfaatan ikan Bandeng, UKM Mentari Citra Lestari telah mengembangkan Bandeng segar tanpa duri, di kabupaten Pangkep sebagai potensi penghasil ikan Bandeng di Sulawesi Selatan. Pengembangan olahan Bandeng Tanpa duri dikembangkan di UKM Mentari Citra Lestrari dengan pembuatan dendeng bandeng tanpa Duri

Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) diharapkan dapat membantu pengembangan bahan baku ikan Bandeng sebagai potensi unggulan Kabupaten Pangkep, program ini dapat memberikan nilai tambah dengan merubah produk primer menjadi produk sekunder atau produk akhir siap saji.

Pengembangan Produk Dendeng Bandeng Tanpa Duri yang berbahan bahan baku potensi unggulan Kabupaten Pangkep dapat dijadikan wirausaha yang berkembang.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan dan Penerapan Iptek yang Ditawarkan untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra dengan langkah sebagai berikut :

- **Penyuluhan Partisipatif** yaitu melakukan kegiatan pembelajaran tentang hal yang menjadi masalah pokok bagi UKM. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok UKM.
- **Focus Group Discussion (FGD)** yaitu metode dialog aktif dalam kelompok-kelompok UKM sejenis beserta masyarakat dengan fasilitator untuk menginvestigasi permasalahan yang mungkin timbul atau belum tergali secara keseluruhan menyangkut aspek utama permasalahan.

- **Pelatihan** meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota pada kelompok. Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana akan mengundang beberapa ahli (pakar) terkait untuk memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik
- **Pendampingan** dilakukan dengan pendekatan kelembagaan yaitu proses pendampingan yang terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok

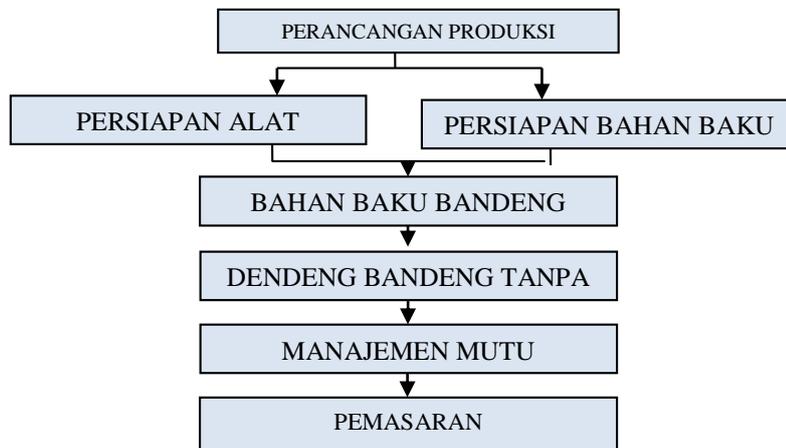
Prosedur Kerja untuk Mendukung Realisasi Metode yang Ditawarkan.

- Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan bandeng yang mutu kesegarannya baik yang berlokasi di kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan,

- Manajemen

Sistem manajemen produksi yang akan dijalankan digambarkan dalam Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Sistem Manajemen Produksi

Pengolahan dendeng bandeng tanpa duri memerlukan persiapan alat dan sistem pengolahan dengan rantai dingin, sehingga produksi pengolahan yang dihasil bermutu tinggi. Ikan bandeng yang diperoleh di mitra UKM Mentari Citra Lestari berasal dari petambak di kabupaten Pangkep. Hasil produksi Program PPPUD Bandeng Tanpa Duri dipasarkan di rumah makan sekitar

kabupaten Pangkep, Maros dan kotamadya Makassar, pemasaran di Galeri Produk Olahan Kabupaten Pangkep yang disediakan oleh Pemda serta pemasaran dengan sistim online

Prosedur kerja Program PPPUD Dendeng Bandeng Tanpa Duri adalah sebagai berikut (Gambar 2):



Gambar 2. Skema Alur Proses Dendeng Bandeng Tanpa Duri

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

UKM Mentari Citra Lestari sangat berpartisipasi dalam kegiatan PPPUD ini, dimana UKM ini menyiapkan fasilitas tempat dan peralatan – peralatan serta mempersiapkan tenaga kerja yang belum mahir dalam pengolahan bandeng tanpa duri untuk diberi pelatihan. Dengan kekurangan penerapan lptek yang ada di kedua UKM diantaranya

sistem penggunaan rantai dingin, sanitasi pekerja dan peralatan pada saat pengolahan bandeng tanpa duri , penerapan HACCP mereka siap untuk diberikan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha produksi ikan dendeng bandeng tanpa duri memiliki prospek sangat cerah dan dapat terus dikembangkan. Hal ini didukung dengan beberapa aspek berikut:

(a) potensi bahan baku ikan bandeng segar cukup besar dan melimpah; (b) bandeng umumnya sudah dikenal dan disukai oleh masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan; (c) teknologi dan peralatan pengolahan dendeng bandeng tanpa duri relatif sederhana sehingga tidak membutuhkan investasi yang besar; dan (d) memiliki nilai tambah yang cukup besar jika dibandingkan dengan nilai jual hanya dalam bentuk bandeng segar dengan duri. Peluang pasar untuk produk dendeng bandeng tanpa duri ini sangat besar, karena didukung adanya peningkatan permintaan yang cukup besar untuk produk ikan bandeng. Kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi ikan juga mendorong peningkatan permintaan ikan. Potensi pasar yang relatif besar menjadi daya tarik masuknya produsen baru dalam industri produksi dendeng bandeng tanpa duri ini.

Kegiatan yang Dilaksanakan

Kegiatan ini dilaksanakan Mitra UKM Mentari Citra Lestari diawali dengan kegiatan

sosialisasi Program Produk Unggulan Daerah di kabupaten Pangkep dilaksanakan pelatihan penerapan rantai dingin, sanitasi dan hiegiene ikan bandeng cabut duri. Kegiatan pelatihan dan pendampingan. Program Produk Unggulan Daerah di kabupaten Pangkep mulai dilaksanakan pada 2019 Pelatihan ini dengan tema “Penerapan Rantai Dingin, Sanitasi Dan Hygienis Ikan Bandeng Cabut Duri”. Pelatihan dilaksanakan selama 6 hari, diawali dengan pemberian materi secara singkat oleh Tim Program Produk Unggulan Daerah Materi pelatihan meliputi nilai gizi, struktur morfologi, dan posisi duri, cara mencabut duri, serta pengenalan alat dan bahan. Dilanjutkan dengan praktik penanganan rantai dingin dalam proses mencabut duri ikan bandeng menggunakan pinset dengan mengikuti struktur morfologi dan posisi duri ikan bandeng (Gambar 3 dan 4).



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Dendeng Bandeng Tanpa Duri di UKM Mentari Citra Lestari dan TIM PPUD.



Gambar 4. Pendampingan Pembuatan Dendeng Bandeng Tanpa Duri di UKM Mentari Citra Lestari dan TIM PPUD (kiri) dan Produk Dendeng Bandeng yang sudah dikemas (kanan).

Saparinto (2009) menjelaskan Langkah-langkah yang dilakukan mulai dari penyiangan, pencabutan duri, penyimpanan, pengemasan, dan pengolahan ikan bandeng sebagaimana diperlihatkan dalam Gambar 2 dijelaskan sebagai berikut:

- Penyiangan ikan bandeng

1. Ikan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir agar kotoran yang melekat pada permukaan kulit dapat terikut bersamaan dengan aliran air dan mengurangi jumlah mikroorganisme;
2. Ikan bandeng dibelah pada bagian punggung (bentuk kupu-kupu) dari mulai kepala sampai pada pangkal ekor, diusahakan pengirisan tidak memotong tulang punggung;
3. Ikan bandeng dibersihkan dengan cara membuang isi perut, kotoran, dan insang;

4. Ikan bandeng dicuci kedua kali agar bandeng juga bersih dari sisa-sisa darah. Terdapat 3 (tiga) pusat konsentrasi bakteri pada ikan, yaitu pada isi perut, insang, dan kulit, teknik yang paling baik adalah dengan cara menyemprot ikan terutama bagian dalam yang sudah disiangi dengan air yang terus mengalir untuk mencegah mengumpulnya bahan pencemar. Pembersihan sisa darah penting dilakukan karena sisa darah yang masih melekat bisa mempercepat terjadinya proses pembusukan baik secara kimia maupun secara biologi.

- Pencabutan duri bandeng

Pencabutan duri bandeng dilakukan secara berurutan sesuai tahapan dengan metode rantai dingin dimana ikan bandeng yang akan dikeluarkan tulang dan durinya dicabut diatas keranjang

yang di bawahnya diisi dengan es curah . Kemudian pencabutan dimulai dari bagian yang dianggap paling mudah sampai ke bagian yang dirasa paling sulit. Proses pencabutan diawali dari tulang punggung terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan duri-duri halus lainnya. Pertama dibuang tulang punggung/tulang belakang ditarik dari bagian ekor hingga kepala, daging ikan ditekan agar tidak ikut tertarik keatas sampai ke bagian kepala. Selanjutnya dilakukan pencabutan duri di daerah dada dekat kepala (jumlah duri 12 pasang), duri bagian perut sebanyak 16 duri, duri punggung berjumlah 42 duri bercabang yang berada dalam daging ikan dekat kulit luar di sisi kiri dan 42 duri di sisi kanan. Pencabutan duri diawali pada bagian depan dekat penutup insang, duri di dekat pangkal ekor jumlah duri 12 pasang (BPPMHP, 2004). Pemotongan sirip punggung diawali dari pangkal punggung hingga sirip terlepas. Perabaan dilakukan untuk memastikan duri telah tercabut semua. Setelah duri tercabut semua ikan bandeng tanpa duri siap dikemas. Kegiatan mencabut duri dari satu ekor ikan bandeng ini pada awalnya berlangsung selama 15 menit. Setelah terampil maka mencabut satu ekor ikan bandeng selesai dalam waktu 10 menit, sehingga dalam waktu 1 jam dapat diselesaikan pencabutan 5-6 ekor ikan bandeng.

- **Pembuatan dendeng bandeng tanpa duri**

Setelah Proses pembersihan dan semua duri bandeng sudah dicabut, semua bumbu-bumbu *Kemiri, Lombok merah, Bawang Putih dan bawang Merah, Gula Merah, Garam, Kunyit, Daun Salam, Sere, Jahe* di blender di taburi di atas badan ikan bagian atas dan bawahnya, bandeng yang sudah ditaburi bumbu-bumbu akan dijemur dibawah cahaya matahari langsung mulai dari pagi hingga petang, tujuannya selain ikan menjadi keras, juga agar semua bumbu tadi dapat meresap kedalam ikan.

- **Pengemasan dendeng bandeng tanpa duri**

Tujuan pengemasan selain untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar juga untuk menarik konsumen. Selain itu, juga untuk mencegah terjadinya dehidrasi produk akibat penyimpanan beku. Dehidrasi diakibatkan adanya penarikan kandungan air dari dalam produk akibat perbedaan kelembapan. Akibat terjadinya penarikan air atau dehidrasi menyebabkan ikan menjadi kering. Plastik yang digunakan untuk pengemasan adalah jenis *polyethylene* dengan ketebalan 0,05-0,07 mm dan lebar 11-12 cm. Plastik *polyethylene* harganya murah tetapi kuat, transparan, serta dapat direkatkan dengan panas. Disamping itu sifat jenis plastik ini adalah penghantar panas dan mempunyai pori-pori, dengan demikian dalam kemasan masih dimungkinkan

terjadinya aliran udara dari luar ke dalam plastik (Winarno 1993).

- Penyimpanan dendeng bandeng tanpa duri

Tujuan penyimpanan adalah agar daya awet ikan tetap dijaga, di dalam penyimpanan suhu beku, sehingga produk akhir tidak mengalami pembusukan. Menurut Oktavianti (2016), bahwa ikan mudah mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh bakteri. Demikian pula ikan bandeng, rentan terhadap kontaminasi bakteri karena kandungan proteinnya yang tinggi dan kandungan asam amino bebas pada daging bandeng (Oktavianti, 2016). Pangan bersifat mudah rusak (*perishable*), karena kadar air yang terkandung di dalamnya sebagai faktor utama penyebab kerusakan pangan itu sendiri. Semakin tinggi kadar air suatu pangan, akan semakin besar kemungkinan kerusakannya baik sebagai akibat aktivitas biologis internal (metabolisme) maupun masuknya mikrob perusak. Kadar air yang cukup tinggi terkandung dalam tubuh ikan, yaitu sekitar 60-84% membuat ikan menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan bakteri (Afrianto dan Evi 2011).

Ikan bandeng akan mengalami kerusakan apabila hanya dibiarkan pada suhu ruang selama 12 jam (Rofik dan Rita 2012), sehingga perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet hasil perikanan melalui proses pengolahan dan pengawetan yang salah satunya adalah dengan cara penyimpanan dingin Oktavianti

(2016). Oleh karena itu, perlu penyimpanan dengan suhu -18°C atau lebih rendah, namun perkembangan *enzym* masih berjalan walaupun lambat. Suhu pertumbuhan *enzym* berkisar antara -5°C (Winarno 1993).

Peluang Pasar Ikan Bandeng Tanpa Duri di UKM Mentari Citra Lestari Setelah Pelatihan

Salah satu sebab kurangnya minat masyarakat mengkonsumsi ikan bandeng dikarenakan jumlah duri bandeng yang sangat banyak. Sehingga teknologi mencabut duri bandeng merupakan salah satu solusi yang dapat memecahkan masalah. Oleh sebab itu, peluang pasar untuk produk bandeng tanpa duri ini sangat besar. Selain itu, bandeng tanpa duri tidak memiliki risiko hilangnya kandungan gizi yang terdapat pada bandeng tersebut dan lebih bervariasi dalam penyajiannya karena dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan.

Hal ini juga seiring dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi ikan, sehingga mendorong peningkatan permintaan ikan. Hasil pemantauan awal di UKM Mentari Citra Lestari sebagai unit pengolah bandeng tanpa duri di kabupaten Pangkep adalah diversifikasi olahan bandeng tanpa duri. Bahan baku yang digunakan dalam produksi bandeng tanpa duri sebelum dilakukan pelatihan rantai dingin 300 ekor perminggu dan setelah dilakukan pelatihan produksi 350 ekor perminggu

dengan ukuran bandeng segar minimal 250 gr atau 1 kg terdiri dari 4 ekor. Suplier bandeng segar ini, yaitu nelayan/petani ikan yang menjual ikannya di beberapa lokasi tambak/penangkapan ikan. Untuk masyarakat yang mau jadi pengusaha bandeng tanpa duri skala kecil, suplier utamanya, yaitu pedagang bandeng partai besar (yang membeli dan mengumpulkan ikan dari nelayan/petani ikan). Sistem pembelian pengusaha bandeng tanpa duri dengan supliernya adalah beli putus, tidak menggunakan kontrak/ kerja sama tertentu.

Keuntungan Usaha Dendeng Bandeng Tanpa Duri

Sesuai dengan harga dasar ikan bandeng yang dibeli di petani tambak seharga Rp 20.000/kg maka setelah dicabut duri bandengnya dijual dengan harga Rp 60.000/kg dan untuk pengolahan dendeng bandeng tanpa duri dengan harga Rp 100.000/kg. Konsumen menyatakan puas membeli dendeng bandeng tanpa duri karena duri yang tercabut sudah tidak terlalu mengganggu saat dimakan. Selain itu, rasa dan aroma dendeng bandeng dari Kabupaten Pangkep mempunyai keunggulan sangat enak dan gurih, berbeda dengan rasa ikan bandeng dari daerah lainnya. Cara penetapan harga yang dilakukan pada kegiatan Program Produk Unggulan Daerah di UKM Mentari Citra Lestari dengan mempertimbangkan faktor-faktor sebagai berikut: harga bandeng segar dan biaya produksi, yakni upah mencabut

duri ikan bandeng, dan biaya pengemasan (*packaging*).

Produksi dendeng bandeng tanpa duri di UKM Mentari Citra Lestari dengan Program PPUD tahun 2019 tiap bulan memproduksi 1050 ekor/bulan dengan harga ikan segar dendeng bandeng tanpa Rp 5.000/ ekor setelah di buat Dendeng bandeng tanpa perbulan dijual Rp 15.000. Pembelian ikan bandeng Rp 5.000/ ekor x 1.050 ekor Rp. 5.250.000 -.Jadi Total Keuntungan kotor perbulan Rp. 5.250.000 - Rp. 15.750.000 = Rp. 10.500.000. Keuntungan bersih = Keuntungan kotor - (bahan tambahan +gaji karyawan+pengemasan), jadi Keuntungan bersih Rp. 10.500.000 – (Rp.300.000+Rp.525.000+Rp189,000) = Rp 9.486.000

SIMPULAN

UKM Mentari Citra Lestari yang telah melakukan diversifikasi bandeng tanpa duri yaitu dendeng bandeng tanpa duri memperoleh peningkatan produksi dimana pada awalnya produksi 300 ekor perminggu dan setelah dilakukan pelatihan produksi 350 ekor perminggu. UKM Mentari Citra Lestari selama bulan januari 2019 – Juli 2019 mengalami peningkatan penjualan dengan keuntungan bersih rata-rata Rp 9.486.000 (Sembilan juta empat ratus delapan puluh enam ribu rupiah). Kendala usaha bandeng tanpa duri adalah kontinuitas ketersediaan bahan baku yang sifatnya musiman yang

nantinya akan menyulitkan dalam penetapan harga jual produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E, Evi L. 2011. *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta (ID): Kanisius.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPPMHP). 2004. *Ikan bandeng dan Produk Diversifikasinya*. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Husaini, 1989. Nilai Gizi Ikan dan Manfaatnya untuk Kesehatan dalam Mukadar dkk., Perbandingan Komposisi Asam Lemak Ikan Air Tawar dan Ikan Air Laut di Perairan Indonesia. *Jurnal Pasca Panen Perikanan Vol IX BPPMHP*, Jakarta
- Oktavianti D. 2016. Pengaruh Filtrat Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn.) Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk). Dalam: *Prosiding Seminar Nasional II Tahun 2016, Kerjasama Prodi Pendidikan Biologi FKIP Dengan Pusat Studi Lingkungan dan Kependudukan (PSLK) Universitas Muhammadiyah Malang*. Malang (ID): .
- Rofik S, Rita DR. 2012. Ekstrak Daun Api-Api (*Avecennia marina*) Untuk Pembuatan Bioformalin Sebagai Antibakteri Ikan Segar. Dalam: *Prosiding SNST ke-3 Tahun 2012*. Semarang (ID): Universitas Wahid Hasyim.
- Saparinto C. 2009. *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang (ID): Dahara Prize.
- Sunarya, 1996. Prospek Pengembangan Pasca Panen Perikanan di Indonesia dalam Prosiding Seminar Pengembangan produk dan Mutu Mikrobiologi Hasil Perikanan BBPMHP Jakarta
- Winarno FG. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.