

PENGOLAHAN BANDENG PRESTO DAN ABON IKAN BANDENG DI KABUPATEN MAROS

Andi Abriana^{*1)} dan Eva Yohannes²⁾

*e-mail: andi_abriana@yahoo.com

1) Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Pertanian Universitas Bosowa

2) Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin

Diserahkan tanggal 5 Oktober 2017, diterima tanggal 30 Oktober 2017

ABSTRAK

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Ikan bandeng di Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada ikan bandeng dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran ikan bandeng dan menimbulkan kerugian besar bagi kelompok petambak ikan bandeng yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk melakukan pengolahan menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng. Dengan penerapan teknologi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng; diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng dan dapat meningkatkan pendapatan kelompok petambak yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini sehingga kesejahteraan masyarakat di desa tersebut bisa lebih meningkat. Kelompok petambak ikan bandeng yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini adalah kelompok Tunas Harapan dan kelompok Karya Mandiri. Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng pada kelompok mitra. Produk bandeng presto dan abon ikan bandeng yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian, sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha pengolahan bandeng presto dan abon ikan bandeng.

Kata kunci: Ikan bandeng, Bandeng presto, Abon ikan bandeng

ABSTRACT

Milkfish is a type of fish that is very popular by the community because it has a good nutritional content of high protein content. Milkfish fish in Borimasunggu Village Maros Baru Sub-district Maros Regency is very abundant but has not done maximum processing to increase its selling value. In addition, the damage caused by the process of decomposition in milkfish is felt very hampered the business of milkfish marketing and causing huge losses for the group of milkfish fishers who became partners in this devotional activity. Therefore, it is necessary to do business to do the processing into milkfish presto and shredded milkfish. With the application of milkfish processing technology into milkfish presto and shredded milkfish; is expected to increase the selling value of milkfish and can increase the income of farmers groups who become partners in this devotional activity so that the welfare of the community in the village can be increased further. The group of milkfish fish farmers who become partners in this devotional activity were Tunas Harapan group and Karya Mandiri group. The technology that has been applied in the form of milkfish processing technology into milkfish presto and shredded milkfish in the partner group. Presto and shredded milkfish products produced from

devotional activities, was good enough and has the potential for the development of milkfish processing business.

Keywords: *Milkfish, presto milkfish, shredded milkfish*

PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan jenis ikan yang sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein tinggi. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia. Ikan bandeng mengandung air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Protein pada ikan bandeng cukup tinggi yaitu sekitar 20% yang dapat menjadi sumber energi yang sangat dibutuhkan dalam menunjang aktivitas kehidupan sehari-hari. Meski mempunyai cita rasa yang spesifik dan banyak digemari namun ikan bandeng mempunyai kelemahan banyak duri yang tersebar diseluruh bagian daging (Afrianto dan Evi, 1989).

Ikan bandeng adalah jenis ikan konsumsi yang tidak asing bagi masyarakat dan termasuk ikan penghasil protein hewai tinggi. Ikan bandeng relatif tahan terhadap berbagai jenis penyakit yang biasanya menyerang hewan air. Dari aspek konsumsi, ikan bandeng tergolong sumber protein hewani, yang tidak mengandung kolesterol. Produk hasil, olahan ikan bandeng, di antaranya bandeng presto, abon ikan

bandeng, bandeng asap dan otak-otak (Fatimah, 2008).

Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros adalah daerah dataran rendah, dengan ketinggian 300 dpl. Kondisi alam *Desa Borimasunggu* adalah lahan pertanian dan tambak dengan sebagian besar irigasi teknis. Jalan menuju desa ini sebagian besar masih tanah berbatu (pengerasan) dan sebagian kecil telah dibeton, dengan jarak kurang lebih 4 Km dari Kota Kecamatan dan 7 Km dari Kota Kabupaten, diperlukan waktu sekitar 15 menit dari Kota Kabupaten untuk mencapainya. Warga *Desa Borimasunggu* sebagian besar hidup bertani, tambak, nelayan, usaha ternak sapi, kerbau dan ayam.

Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan penghasil ikan bandeng terbesar. Berdasarkan data BPS Kabupaten Maros diperoleh bahwa produksi ikan bandeng tahun 2014 adalah sebesar 17.605 ton/tahun. Luas tambak di Desa Borimasunggu adalah 1006 ha, dimana produksi ikan bandeng per 2 ha tambak adalah 6000 – 7000 ekor per satu kali panen. Harga jual ikan bandeng segar bervariasi sesuai ukurannya, untuk ikan bandeng yang berukuran besar berkisar

Rp. 10.000,- hingga Rp. 15.000,-; sedangkan yang berukuran kecil berkisar Rp. 5000,- hingga Rp. 7.000,-. Tambak ikan bandeng merupakan mata pencaharian utama penduduk di Desa Borimasunggu dengan jumlah penduduk sebanyak 2.883 orang yang terdiri dari laki-laki sebanyak 1.349 orang dan perempuan sebanyak 1.534 orang.

Petambak menjual ikan bandeng ke pedagang pengumpul dalam keadaan segar. Harga ikan relatif murah, sehingga biaya yang diperlukan untuk mencukupi kebutuhan akan protein hewani melalui peningkatan produksi perikanan relatif murah. Petambak belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk olahan ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jualnya. Kendala lain adalah bahwa biasanya ikan bandeng yang melimpah tidak semuanya laku terjual atau dibeli oleh pedagang pengumpul terutama yang berukuran kecil karena memiliki duri ikan yang banyak sehingga terkadang ikan bandeng tersebut menjadi busuk yang menyebabkan kerugian yang besar bagi petambak.

Ikan bandeng di Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada ikan bandeng dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran ikan bandeng dan

menimbulkan kerugian besar bagi kelompok petambak ikan bandeng yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk melakukan pengolahan menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng. Dengan penerapan teknologi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng; diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng dan dapat meningkatkan pendapatan kelompok petambak yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini di Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros sehingga kesejahteraan masyarakat di desa tersebut bisa lebih meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan adalah penyuluhan, pelatihan serta pembimbingan dan pendampingan. Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng.

1. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan pada kelompok mitra yang bertujuan untuk menambah wawasan kelompok mitra khususnya pada wanita kelompok petambak ikan bandeng bahwa ikan bandeng dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan (produk) yang bernilai ekonomi dan mempunyai nilai

tambah yang lebih baik. Materi penyuluhan yang telah diberikan, yaitu:

- a. Penyuluhan paket teknologi pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra bagaimana teknis pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai jenis produk olahan.
- b. Teknik pengemasan produk olahan ikan bandeng, yaitu: bandeng presto dan abon ikan bandeng. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan bagaimana mengemas produk yang baik.
- c. Penyuluhan tentang pengelolaan manajemen usaha. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan bagaimana mengelola suatu usaha dengan pengelolaan manajemen yang baik, pencatatan dan pengarsipan dokumen usaha, serta perencanaan usaha.

2. Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan telah diformulasikan dalam beberapa materi serta metode penyampaian kepada peserta (mitra) dengan ceramah, diskusi dan demonstrasi. Adapun materi pelatihan yang telah diberikan, yaitu: materi teknik pengolahan bandeng presto dan materi teknik pengolahan abon ikan bandeng dengan metode pengolahan sebagai berikut:

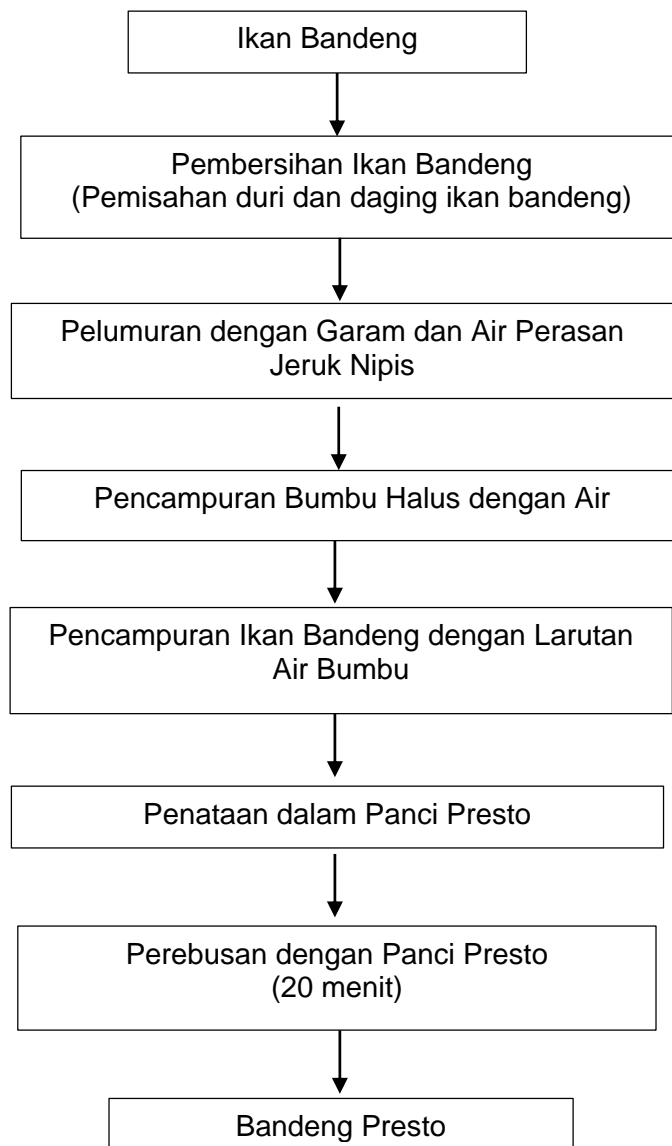
A. Pengolahan Bandeng Presto

- I. **Bahan:** Ikan bandeng 10 ekor, garam 2 sendok makan, jeruk nipis 2 butir, lengkuas 2 bongkah besar (diiris tipis), daun salam 20 lembar, daun pandan 1 lembar (potong-potong 2 cm), kunyit 3 batang (iris tipis), serai 4 batang (ambil bagian putihnya lalu iris tipis), daun jeruk 10 lembar (robek kasar), air 2 liter, air asam jawa 3 sendok dan daun pisang (digunakan untuk alas panci presto).
- II. **Bumbu Halus:** Bawang putih 8 siung, bawang merah 6 butir, kunyit 4 cm, jahe 3 cm, ketumbar 2 sendok makan (disangrai) dan garam 1 sendok makan.

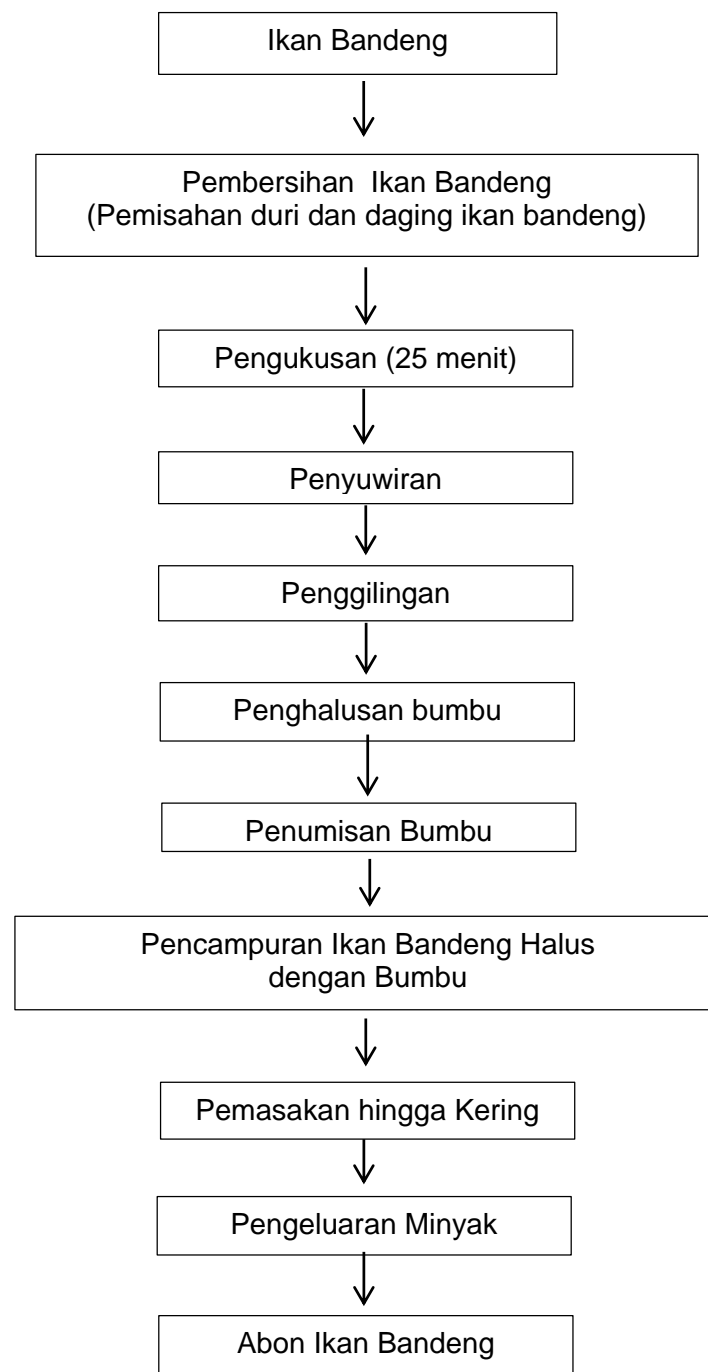
III. Cara Pengolahan

- a. Siapkan ikan bandeng, siangi ikan dengan membuang insang, isi perut dan sisiknya, kemudian lumuri ikan dengan 2 sendok makan garam dan air perasan jeruk nipis dari 2 butir jeruk, aduk hingga rata. Selanjutnya masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam wadah besar, tambahkan 2 liter air, aduk rata, tambahkan garam bila dirasa kurang asin, sisihkan.
- b. Setelah itu, siapkan irisan rempah-rempah, tata selebar daun pisang di dasar panci, taburi permukaannya dengan sebagian rempah-rempah, tata ikan di atasnya, tutup dengan daun pisang lalu taburi dengan rempah-rempah kembali, lakukan kegiatan ini hingga ikan habis. Siram bandeng dengan larutan air bumbu, lalu tutupi permukaan ikan

- dengan daun pisang, pastikan bandeng tertutup air.
- c. Tutup panci presto (pressure cooker) dengan benar, pastikan penutup tertutup rapat dan terdengar bunyi klik. Rebus dengan menggunakan api besar hingga terdengar desisan, kecilkan api, dan teruskan merebus selama 20 menit. Matikan apinya, lalu diamkan panci hingga uap air benar-benar habis dan tidak terdengar suara desisan. Buka penutup panci, biarkan hingga semua uap hilang, buang sisa air rebusan, diamkan ikan dipanci sampai benar-benar dingin, lalu angkat.
- d. Bandeng presto sudah siap diolah lebih lanjut (digoreng atau olahan lainnya). Diagram alir pengolahan bandeng presto dapat dilihat pada Gambar 1 (Prahasta dan Hasanawi, 2008).



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Bandeng Presto



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan Bandeng

B. Pengolahan Abon Ikan Bandeng

I. **Bahan:** Ikan bandeng segar 10 ekor,
bawang putih 25 siung, ketumbar

10 sendok teh, jintan 5 sendok teh,
serai 10 batang, garam secukupnya
dan gula pasir secukupnya.

II. Cara Membuat Abon Ikan:

- a. Bersihkan bagian luar dan dalam ikan bandeng, belah ikan bandeng dan bersihkan durinya. Kukus ikan bandeng yang telah dibersihkan selama 25 menit.
- b. Suwir-suwir ikan bandeng, giling daging ikan bandeng dalam alat giling hingga halus.
- c. Haluskan bawang putih, ketumbar, dan jintan. Tumis bumbu yang telah dihaluskan dengan menggunakan minyak hingga harum dan bumbu matang.
- d. Masukkan ikan bandeng yang telah dihaluskan sambil terus diaduk hingga rata. Tambahkan serai, garam dan gula. Masak hingga kering, angkat dan dinginkan.
- e. Masukkan abon ikan bandeng yang telah matang dalam spinner agar kadar air yang masih terkandung benar-benar habis.
- f. Abon ikan bandeng siap untuk disajikan. Diagram alir pembuatan abon ikan bandeng dapat dilihat pada Gambar 2 (Ishak, dkk., 1985).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil diskusi, peserta memiliki minat cukup tinggi untuk mengetahui cara pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng serta teknik pengemasannya. Keterlibatan

peserta dari kedua kelompok mitra dalam melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng dapat dilihat dari berbagai foto-foto kegiatan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut.

Pada kegiatan demonstrasi, tim pelaksana memberikan contoh: cara pengolahan bandeng presto dan abon ikan bandeng.

a. Teknik pengolahan bandeng presto

Dalam kegiatan ini, peserta secara langsung melakukan pembuatan bandeng presto mulai dari pembersihan dan penghilangan duri, pembuatan bumbu-bumbu hingga perebusan dengan panci presto yang akhirnya diperoleh produk bandeng presto.

Pengolahan bandeng presto menggunakan ikan bandeng segar yang diperoleh dari tambak mitra. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan sisiknya, kemudian dilakukan pencucian hingga bersih. Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dibelah dua dan langsung dilakukan pengolahan menjadi bandeng presto tanpa dilakukan pencabutan duri. Bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua. Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu

kemudian dimasukkan dalam panci presto dan dilakukan perebusan selama 20 menit. Bandeng presto siap disantap langsung atau bisa diolah lagi

menjadi bandeng presto goreng, bandeng presto kriuk, atau olahan lainnya.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Bandeng Presto

b. Teknik pengolahan abon ikan bandeng

Dalam kegiatan ini, peserta secara langsung melakukan pembuatan abon ikan bandeng mulai dari pembersihan dan penghilangan duri hingga ke proses pengeluaran minyak dan akhirnya diperoleh produk abon ikan bandeng.

Pengolahan abon ikan bandeng menggunakan ikan bandeng tanpa duri yang telah dibuat sebelumnya. Ikan bandeng tanpa duri tersebut dilakukan pemasakan untuk melunakkan daging ikan bandeng. Setelah

masak kemudian dilakukan penyuwiran daging ikan bandeng. Hasil suwiran daging ikan bandeng tersebut kemudian diberi bumbu-bumbu dan dilakukan penggorengan hingga kering selama dua jam sambil terus dilakukan pengadukan. Setelah kering, kemudian abon ikan bandeng dimasukkan dalam spinner untuk mengeluarkan minyak yang terserap kedalam abon ikan bandeng. Abon ikan bandeng siap dikemas dan disantap.



Gambar 4. Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Bandeng

3. Pembimbingan dan Pendampingan Kelompok Mitra

Tahap pendampingan dilakukan dengan pendekatan kelembagaan, yaitu proses pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan pada kelompok mitra dalam hal penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan produk olahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng.

Dalam pendampingan tersebut, kelompok mitra diajarkan tentang pengelolaan manajemen usaha, manajemen keuangan serta cara memasarkan produk yang baik.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan lbM pada kelompok mitra di desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan produk olahan ikan bandeng menjadi bandeng presto dan abon ikan bandeng pada kelompok mitra.
 2. Produk bandeng presto dan abon ikan bandeng yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian, sudah cukup baik dan mempunyai potensi untuk pengembangan usaha produk olahan ikan bandeng.
 3. Mengaktifkan masyarakat untuk mengembangkan penganekaragaman produk olahan ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomi dengan memahami teknologi yang telah diberikan dalam penyuluhan, pelatihan serta pendampingan.
- kegiatan ini melalui dana Hibah Pengabdian Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Tahun Anggaran 2017, LPPM Universitas Bosowa, dan masyarakat di Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros. Ucapan terima kasih terkhusus disampaikan pada kelompok mitra atas partisipasi dan kerjasama yang baik dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Fatimah, Wardah. 2008. Peningkatan Mutu Produk Olahan Hasil Perikanan Di Sulawesi Selatan. Departemen Perindustrian Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Makassar.
- Ishak, Elly; H. Pakasi K; S. Berhimpon, CH. Nanere L dan Soenaryanto. 1985. Pengolahan Hasil Perikanan. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.
- Prahasta, Arief dan Hasanawi Masturi. 2008. Budidaya-Usaha-Pengolahan Agribisnis Bandeng. CV. Pustaka Grafika. Bandung.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada DP2M Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai