

PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN DAERAH BANDENG CABUT DURI DI KABUPATEN MAROS

Andi Abriana^{*1}, Erni Indrawati², dan Rahmawati Rahman³

**e-mail: andi.abriana510@gmail.com*

¹ Prodi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Bosowa, Makassar

² Prodi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar

³Fakultas Teknik Universitas Bosowa, Makassar

Diserahkan tanggal 10 September 2018, disetujui tanggal 14 Oktober 2018

ABSTRAK

Komoditas ikan bandeng di Kabupaten Maros merupakan produk unggulan yang cukup dikenal dan diminati oleh masyarakat baik konsumen lokal maupun dari berbagai daerah. Ikan bandeng adalah salah satu ikan yang favorit karena mempunyai rasa yang enak sekali jika dimasak dengan bumbu yang pas. Ikan bandeng sangat melimpah namun belum dilakukan pengolahan yang maksimal untuk meningkatkan nilai jualnya. Kelemahan utama dari ikan bandeng adalah durinya yang sangat banyak dan duri-duri kecil yang terdapat diseluruh tubuh ikan bandeng cukup merepotkan apalagi pada ikan bandeng yang kecil. Selain itu, kerusakan akibat proses pembusukan pada ikan bandeng dirasakan sangat menghambat usaha pemasaran ikan bandeng dan menimbulkan kerugian besar bagi petambak ikan bandeng yang menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha untuk mengatasi kelemahan utama dari ikan bandeng yaitu dengan menghilangkan duri-duri yang sangat banyak terdapat diseluruh tubuh ikan bandeng dengan menerapkan teknologi cabut duri. Teknologi cabut duri ini menghasilkan ikan bandeng segar tanpa duri-durinya yang mengganggu.

Kata kunci: Maros, produk unggulan, ikan bandeng, bandeng cabut duri.

ABSTRACT

Milkfish commodities in Maros Regency are excellent products that are well-known and in demand by the public both local consumers and from various regions. Milkfish is one of the favorite fish because it has an excellent taste when cooked with the right spices. Milkfish is very abundant but maximum processing has not been done to increase its selling value. The main disadvantage of milkfish is that its thorns are very large and the small spines found throughout the body of milkfish are quite troublesome especially in small milkfish. In addition, the damage caused by the decay process in milkfish is perceived to greatly hamper milkfish marketing efforts and cause huge losses for milkfish farmers who are partners in this service activity. Therefore, efforts need to be made to overcome the main weaknesses of milkfish, namely by removing the thorns that are very much found throughout the body of milkfish by applying the thorn pull technology. The technology of pulling thorns produces fresh boneless milkfish.

Keywords: Maros, excellent products, milkfish, boneless milkfish.

PENDAHULUAN

Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu kabupaten di wilayah Sulawesi Selatan yang menjadi sentra pengembangan usaha perikanan. Jumlah produksi perikanan tambak yang terbanyak diusahakan di Kabupaten Maros, terutama pada wilayah kecamatan Maros Baru yang memiliki potensi pengusahaan budidaya adalah ikan bandeng.

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 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% (Anonim, 2010).

Ikan bandeng adalah salah satu ikan yang favorit karena mempunyai rasa yang enak sekali jika dimasak dengan bumbu yang pas. Ikan bandeng kebanyakan disajikan dalam bentuk olahan dengan berbagai aneka olahan produknya. Salah satunya adalah diolah menjadi bandeng cabut duri yang dapat diolah lagi lebih lanjut menjadi berbagai jenis aneka makanan seperti bandeng presto, abon ikan, bakso ikan dan lain sebagainya. Meski mempunyai cita rasa yang spesifik dan banyak digemari namun ikan bandeng mempunyai kelemahan banyak duri yang tersebar diseluruh bagian daging (Abriana, 2017).

Kelompok mitra pelaksanaan PPPUD, yaitu: UKM Tegar Mandiri dan petambak ikan bandeng H.M. Amir di Dusun Tekolabbua Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan kegiatan dilakukan berdasarkan jadwal kegiatan yang disusun bersama mitra dengan tim pelaksana program agar pelaksanaannya berjalan sesuai rencana atau jadwal. Jadwal kegiatan yang disusun tersebut relatif keberadaannya dan dilakukan penyesuaian bila memungkinkan demi untuk memperlancar pelaksanaan program, seperti misalnya jam kerja setiap anggota tim dan penetapan waktunya. Beberapa aspek yang menjadi perhatian pada kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Aspek tata kelola usaha: Melakukan pelatihan pengembangan usaha dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan pendampingan dengan prosedur temu konsultasi mitra dengan partisipasi aktif.
2. Aspek kualitas dan kuantitas produk: Melakukan pelatihan pengelolaan tambak ikan bandeng sebagai bahan baku produk dan melakukan proses produksi dengan baik dan benar. Metode pelaksanaan yang diterapkan yaitu menyusun tata cara produksi yang baik dan benar serta standar mutu produk dan desain proses produksi; dengan prosedur kerja penyediaan tenaga kerja baik ditambah maupun proses produksi dan fasilitas produksi dengan partisipasi mitra cukup aktif.
3. Aspek pemasaran: Memperbaiki kemasan produk, melakukan promosi produk, dan menambah saluran pemasaran produk. Metode pelaksanaannya dengan cara menyusun strategi pemasaran melalui hasil riset pemasaran; dengan prosedur kerja menyusun standar operasional prosedur (SOP) pemasaran agar mitra cukup mengerti dan memahami tentang strategi pemasaran.
4. Aspek ketenagakerjaan: Melakukan pelatihan kerja sesuai kebutuhan tugas. Metode pelaksanaannya dengan menyusun deskripsi tugas dan melakukan rotasi

serta promosi jabatan; dengan prosedur kerja mengawali dengan pembagian kerja dan menetapkan pekerjaan khusus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan pada kelompok mitra yang bertujuan untuk menambah wawasan kelompok mitra tentang pengolahan tambak, teknik produksi ikan bandeng, pengolahan bandeng cabut duri serta pengelolaan usaha bandeng cabut duri pada kelompok mitra yaitu UKM Tegar Mandiri dan petambak ikan bandeng. Adapun materi penyuluhan yang telah diberikan, yaitu:

- a) Penyuluhan paket teknologi pengolahan tambak dan produksi ikan bandeng. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra bagaimana teknis pengolahan tambak dan produksi ikan bandeng.
- b) Teknik pengolahan ikan bandeng cabut duri dengan proses produksi yang baik dan benar.
- c) Teknik pengemasan ikan bandeng cabut duri menggunakan alat pengemas vakum. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan bagaimana mengemas produk yang baik dan benar.
- d) 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: a) Materi teknik pengolahan tambak ikan; b) Materi teknik produksi ikan bandeng; c) Materi teknik pengolahan bandeng cabut duri; d) Materi teknik pengemasan vakum ikan bandeng cabut duri; dan d) Materi pengelolaan manajemen usaha. Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan telah diformulasikan dalam beberapa materi serta metode penyampaian kepada kelompok mitra (Tabel 1 dan Gambar 1).

Tabel 1. Materi Pelatihan yang Diberikan kepada Kelompok Mitra

No	Materi	Jampel	Metode	Tempat
1	Teknik pengolahan tambak ikan bandeng	8	- Ceramah - Diskusi - Tanya Jawab - Latihan	Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros
2	Teknik produksi ikan bandeng	8	- Ceramah - Diskusi - Tanya Jawab - Latihan	Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros
3	Teknik pencabutan duri ikan bandeng	8	- Ceramah - Diskusi - Tanya Jawab - Latihan	Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros
3	Teknik pengemasan vakum	8	- Ceramah - Diskusi - Tanya Jawab - Latihan	Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros
4	Bimbingan pengembangan usaha produk ikan bandeng cabut duri	8	- Ceramah - Diskusi - Tanya Jawab	Desa Borimasunggu Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros



Gambar 1. Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Tambak.

3. Teknik Pengolahan Tambak

Bandeng merupakan jenis ikan yang bisa dibudidayakan pada tambak. Agar tambak berfungsi optimal maka tambak harus memenuhi syarat lingkungan biologi. Salah satu cara agar tambak dapat memenuhi syarat lingkungan biologi adalah melakukan pengelolaan tambak (Prahasta dan Hasanawi, 2008). Pengelolaan tambak meliputi pengolahan lahan dan pemberian unsur tambahan serta pengaturan pengairan.

Pengolahan lahan dilakukan setiap habis panen (menjelang masa tebar berikutnya). Pengeringan yang dilakukan tergantung kepada kondisi lahan. Jika lahan dalam kondisi buruk pengeringan bisa dilakukan sampai tanah dasar menjadi pecah-pecah. Jika kondisi lahan normal maka pengeringan dilakukan sampai tanah terbenam 1 cm jika diinjak (Gambar 2). Setelah pengeringan dilakukan pembalikan tanah melalui proses dibalik.



Gambar 2. Proses Pengeringan Air pada Tambak.



Gambar 3. Tambak yang telah siap untuk diisi dengan Nener (Benih Ikan Bandeng).

Kegiatan persiapan lahan yang dilakukan baik terhadap tambak lama maupun tambak baru perlu dilakukan pengolahan tanah untuk memastikan bahwa tanah yang akan digunakan untuk budidaya bandeng tidak lagi mengandung organisme penyakit (Gambar 3). Pengolahan tanah dimulai dengan pencangkulan dan pembalikan dasar tambak sedalam 15-20 cm, perataan kembali, serta pengeringan (Gufran, 2009).

4. Teknik Produksi Ikan Bandeng

Penangkapan harus dilakukan hati-hati agar ikan tidak terkelupas sisiknya ataupun terluka. Ikan yang terluka akan mudah terserang bakteri hingga proses otolisis kemudian terjadi. Ikan dimasukkan dalam wadah yang diberi es dengan suhu 6-7°C. Pada suhu tersebut ikan yang masih hidup akan pingsan dengan cepat dan kemudian

mati tanpa meronta. Jumlah es yang digunakan sebanyak 1/6 volume air (Wardah, 2008).

Wadah pengangkut harus bersih dan tertutup. Untuk pengangkutan jarak dekat, dengan waktu 2-4 jam, dapat digunakan keranjang yang dilapisi daun pisang atau plastik. Namun, untuk pengangkutan jarak jauh sebaiknya menggunakan kotak dari seng atau *fiberglass*. Kapasitas kotak maksimum 50 kg dengan tinggi kotak maksimum 50 cm. Ukuran ini adalah ukuran standar yang dapat menghindarkan ikan dari resiko rusak (Gufran, 2009).

Setelah sampai ditempat pengolahan, ikan bandeng sebaiknya segera diolah (Gambar 4). Bila menunggu beberapa lama, perlu disimpan ditempat bersuhu rendah, baik dengan menggunakan es untuk jangka pendek maupun disimpan dalam freezer untuk

penyimpanan jangka waktu relatif lama. Sebagai bahan baku, ikan bandeng termasuk jenis bahan pangan yang mudah rusak. Oleh karena itu, perlu dijaga kesegarannya, dimulai dari pemanenan hingga pengolahan dengan

cara menggunakan pola penanganan rantai dingin. Ikan bandeng yang diperoleh dari petambak mitra langsung diolah menjadi bandeng cabut duri (Gambar 5).



Gambar 4. Pengolahan Bandeng Cabut Duri



Gambar 5. Proses Pencabutan Duri Ikan Bandeng

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) Bandeng Cabut Duri di Kabupaten Maros, maka dapat disimpulkan bahwa mitra telah memahami teknik pengolahan tambak dan teknik produksi ikan bandeng dengan menghasilkan ikan bandeng yang lebih banyak dan berkualitas. Ikan bandeng yang dihasilkan dari kelompok petambak H.M. Amir inilah yang diolah menjadi bandeng cabut duri oleh UKM Tegar Mandiri. Bantuan yang telah diberikan oleh pelaksana program kepada mitra UKM Tegar Mandiri berupa alat pengemas vakum.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada DP2M Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah mendanai Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) Tahun I Tahun Anggaran 2018. Ucapan terimakasih juga disampaikan pada kelompok mitra atas partisipasi dan kerjasama yang baik dalam kegiatan ini dan semoga bisa berlanjut lagi pada pendanaan Tahun II dan Tahun III.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit CV. SAH MEDIA, Makassar.
- Anonim. 2010. Konsumsi Produk Perikanan di Sulawesi Selatan. Bappeda Provinsi Sulawesi Selatan, Makassar.
- Fatimah, Wardah. 2008. Peningkatan Mutu Produk Olahan Hasil Perikanan Di Sulawesi Selatan. Departemen Perindustrian Badan Penelitian dan Pengembangan Industri, Makassar.
- Ghufuran, M. 2009. Sukses Memproduksi Bandeng Super untuk Umpan, Ekspor, dan Indukan. Edisi I. Penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Prahasta, Arief dan Hasanawi Masturi. 2008. *Agribisnis Bandeng*. CV. PUSTAKA GRAFIKA, Bandung