

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Ikan Bandeng Di Kelurahan Anrong Appaka Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep

Marhawati¹, Sri Astuty², Nur Fauzan³

Universitas Negeri Makassar, Indonesia^{1,2,3}

Email: marhawati@unm.ac.id

Abstrak. Kelurahan Anrong Appaka Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep memiliki jumlah penduduk 6.119 jiwa. Jumlah petani tambak sebanyak 220 orang yang mengelolah lahan tambak seluas 869,28 ha. Dengan lahan tambak yang luas, petani tambak memelihara dan memproduksi bandeng. Namun demikian jika panen tiba, harga ikan bandeng merosot tajam. Tim pengabdian bermaksud memberikan penyuluhan dan pelatihan dalam diversifikasi olahan ikan bandeng kepada masyarakat utamanya ibu-ibu rumah tangga. Permasalahannya mereka hanya tahu mengolah ikan bandeng menjadi menu konsumsi sehari-hari, seperti ikan kuah, goreng atau pun ikan bakar. Karena minimnya pengetahuan dan tidak adanya keterampilan dalam mengolah ikan bandeng dengan produk olahan yang memiliki nilai gizi tinggi berupa nugget dan otak-otak. Metode yang dilakukan adalah demonstrasi dan peragaan melalui pelatihan, praktek dan pendampingan untuk meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan ikan bandeng. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan ikan bandeng sebagai tambahan pendapatan maupun tambahan gizi pada keluarga mereka.

Kata Kunci: Ikan Bandeng, Nugget, Otak-otak, Diversifikasi

PENDAHULUAN

Hasil perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang berpotensi dikembangkan, hal ini karena ikan mengandung zat gizi yang tinggi terutama protein. Ikan selain sebagai sumber protein juga dikenal sebagai pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (didalamnya mengandung EPA dan DHA) yang cukup populer dapat menjaga dan menurunkan kolesterol, mengandung vitamin dan mineral.

Ikan bandeng merupakan komoditas potensial, sebagai komoditas hasil tambak, tidak hanya dikonsumsi dalam negeri tetapi diluar dan di ekspor untuk negara lain. Ikan ini memiliki karakteristik rasa yang sangat khas, rasa daging yang enak, sangat gurih dan lezat, sehingga sangat digemari oleh masyarakat (KKP,2016). Di samping sebagai sumber protein hewan yang kurang atau tidak mempunyai resiko kolestrol, ikan bandeng juga mempunyai sumber lemak, mineral dan vitamin yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan kesehatan. Ikan bandeng tidak hanya diperlukan untuk konsumsi, tetapi juga digunakan sebagai ikan umpan atau usaha penangkapan ikan tuna dengan rawa tuna. Menurut Saparianto (2009), dalam 100 gram ikan bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 gram protein, 4.8 gram lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi dan 150 SI vitamin A serta

0.05 mgram vitamin B1. Kandungan Omega 3 dalam ikan bandeng melebihi kandungan omega pada ikan salmon sebesar 2.6%, pada tuna 0,2%, dan pada ikan sarden sebesar 3.9% (Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan, 2004).

Kelurahan Anrong Appaka memiliki keunggulan specific dalam bidang perikanan tambak, namun belum mampu dikembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Kendala umum yang dirasakan adalah minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan produksi perikanan. Mereka belum pernah mendapatkan pelatihan atau pun memperoleh pengetahuan tentang bagaimana cara mengolah ikan bandeng dengan produk olahan yang memiliki nilai gizi tinggi. Ibu-ibu hanya tahu mengolah ikan bandeng menjadi menu konsumsi sehari-hari, seperti ikan kuah, goreng atau pun ikan bakar.

Salah satu cara untuk membantu meningkatkan daya jual ikan bandeng adalah dengan mengolahnya menjadi berbagai macam olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi seperti nugget dan otak-otak. Peningkatan keterampilan masyarakat melalui pelatihan pengolahan produk ikan bandeng, diharapkan mampu mendorong kemajuan perekonomian masyarakat kelurahan Anrong Appaka Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian yaitu melalui penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan ini merupakan cara untuk menyampaikan pengetahuan kepada Ibu-ibu rumah tangga tentang manfaat, kandungan gizi serta potensi ikan bandeng. Pelatihan dengan praktek pembuatan nugget dan otak-otak, dimaksudkan untuk meningkatkan nilai jual ikan bandeng dari bahan mentah menjadi produk olahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bandeng dilaksanakan melalui pelatihan teknis dengan metode praktek demonstrasi. Peserta kegiatan adalah Ibu-ibu rumah tangga serta ibu PKK di Kelurahan Anrong Appaka.



Gambar 1. Peserta pelatihan yang terdiri dari Ibu-ibu Rumah Tangga

3 PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Vol.1, No.2 (2020)

Tahap pelaksanaan dari kegiatan tersebut dimulai dengan mentrasfer pengetahuan kepada Ibu-ibu mengenai bahan baku yang baik, bahan dan bumbu yang digunakan serta bagaimana cara membuat produk olahan nugget dan otak-otak.



Gambar 2. Peralatan, Bahan serta Bumbu yang akan digunakan dalam praktek

Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan adalah pembuatan nugget dan otak-otak (gambar 3). Demonstrasi pembuatan produk olahan ini dilakukan Bersama dengan peserta. Tampak peserta yang membantu menggoreng nugget.



Gambar 3. Pembuatan nugget serta otak-otak

Kegiatan pengabdian ini mendapat respon yang sangat baik, peserta antusias mengikuti penyuluhan dan pelatihan praktek pembuatan nugget dan otak-otak. Antusiasme tersebut terlihat dari aktifnya ibu-ibu bertanya dan bahkan terlibat dan turut membantu dalam kegiatan praktek. Pelatihan diakhiri dengan diskusi mengenai proses pelatihan dan produk yang telah dibuat. Semua peserta mendapat produk hasil praktek yang telah dikemas dalam suatu wadah.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di Kelurahan Anrong Appaka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan keluarga dan masyarakat dalam pengolahan produk nugget dan otak-otak.
2. Terpenuhinya kebutuhan protein dan gizi keluarga serta variasi dalam olahan ikan bandeng bagi masyarakat dalam wilayah kelurahan.
3. Meningkatnya nilai tambah ikan bandeng berbasis rumah tangga yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan ekonomi produktif.
4. Tumbuhnya jiwa kewirausahaan bagi para ibu-ibu rumah tangga setempat serta melatih kreatifitas masyarakat desa dalam beri inovasi dengan menghasilkan produk baru yang memiliki nilai jual ekonomi

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini didanai oleh Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Pangkajene dan Kepulauan. (2018). Laporan Tahunan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan 2018. Pangkajene dan Kepulauan
- Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan (2015). Bantuan Untuk Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Hafiludin, Perwitasari, Y. dan Budiarto, S. (2014). Analisis Kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng dari lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. Vol 7, No 1, hal: 33-44.
- Senjaya, K. dan Mustamu, R.H. (2013). Pengolahan dan Pengembangan Usaha pada perusahaan pengolahan ikan bandeng di Sidoarjo. *Agora*. Vol.1, No.1.
- Saprianto, C. (2009). *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang: Dahara Prize.
- Performance Report of the Ministry of Marine Affairs and Fisheries Year (2016). Kementerian Kelautan Dan Perikanan (KKP), 1-57.
- Widiarti. (2010). *Warta Pasar Ikan*. Edisi Januari 2010 Vol 77 Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.