

Pelatihan Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng di Desa Pitue Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep

Andi Nursiah¹, Ilmiah², Arwaty³, Lina Mariana⁴, Masmarulan R⁵, St. Hatidja⁶

¹Universitas Islam Makassar

²Universitas Muslim Indonesia

³Universitas Pejuang Republik Indonesia

⁴Politeknik LP3I Makassar

⁵STIE Tri Dharma Nusantara Makassar

⁶STIE AMKOP Makassar

*Email korespondensi: linamariana90@yahoo.co.id

Abstrak

Desa Pitue Kecamatan Ma'rang merupakan sentra pengolahan ikan di Kabupaten Pangkep. Salah satu upaya pemerintah memaksimalkan potensi tersebut adalah dengan mendirikan sentra pengolahan ikan di desa Pitue Kecamatan Ma'rang. Salah satu jenis pengolahan ikan bandeng adalah abon ikan. Meskipun masyarakat di sentra ini telah lama memanfaatkan ikan bandeng sebagai sumber penghasilan utama, namun pendapatan dan kesejahteraannya masih sangat rendah. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada kelompok usaha untuk meningkatkan pengetahuan tentang manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan secara sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, tanggal 26 Agustus 2023 bertempat di salah satu rumah warga di desa Pitue Kecamatan Ma'rang. Metode kegiatan ini adalah pelatihan inovasi produk ikan bandeng. Peserta pada kegiatan ini adalah kelompok usaha ikan bandeng yang berjumlah 15 orang. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan terkait cara produksi ikan bandeng sesuai dengan standarisasi sehingga ikan bandeng yang akan diproduksi memiliki kualitas yang baik. Produk inovasi selain abon ikan, adalah bakso dari ikan bandeng serta ikan bandeng tanpa tulang (fillet). Kelompok usaha juga memperoleh pengetahuan terkait manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

Kata kunci: Inovasi Pengolahan Ikan, Ikan Bandeng, Pengabdian

Article Info

Received date: 30 November 2023

Revised date: 12 December 2023

Accepted date: 25 December 2023

PENDAHULUAN

Kabupaten Pangkep merupakan salah satu sentra produksi ikan bandeng di Sulawesi Selatan dengan total produksi 472,963.10 ton yang tersebar di enam Kecamatan meliputi Kecamatan, Pangkajene, Bungoro, Labakkang, Ma'rang, Segeri, dan Mandalle. Berdasarkan hasil observasi awal di lapangan, diperoleh bahwa di Desa Pitue kecamatan Ma'rang mayoritas penduduknya bekerja dengan membudidayakan ikan bandeng.

Tabel 1 Data Produksi Perikanan Budidaya menurut Kecamatan dan Jenis Budidaya (Ton) di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan 2022

No	Kecamatan	Budidaya Laut	Tambak	Kolam	Karamba	Jaring Apung	Sawah	Jumlah
1.	Pangkajene	585.00	7,135.71	-	-	-	-	7,720.71
2.	Minasatene	-	2,108.17	53.84	-	-	-	2,162.01
3.	Bungoro	-	6,067.91	-	-	-	-	6,067.91
4.	Labakkang	110,351.00	7,325.81	-	-	-	-	117,676.81
5.	Ma'rang	98,760.00	7,750.93	22.88	-	-	-	106,533.81
6.	Segeri	60,540.00	4,047.61	40.38	-	-	-	64,627.99
7.	Mandalle	27,888.00	1,123.67	17.50	-	-	-	29,029.17
8.	Balocci	-	-	-	-	-	-	-
9.	Tondong Tallasa	-	-	-	-	-	-	-
10.	LK Tupabbiring Utara	13,500.00	424.31	-	-	-	-	13,924.31
11.	LK Tupabbiring	2,192.00	-	-	-	3.40	-	2,195.40
12.	LK Kalmas	47,870.00	-	-	-	-	-	47,870.00
13.	LK Tangaya	75,155.00	-	-	-	-	-	75,155.00
Jumlah		436,841.00	35,984.10	134.60	-	3.40	-	472,963.10

Sumber Data Dinas Perikanan

Ikan bandeng merupakan hasil budidaya Kabupaten Pangkep. Selain itu, ikan bandeng potensial dikembangkan menjadi produk olahan unggulan daerah, salah satunya adalah produk abon ikan dan turunannya. Ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk*) mengandung protein yang tinggi terutama asam amino esensial lisin, dan mengandung PUFA (*Polyunsaturated Fatty Acid*). Proses pengolahan ikan bandeng dengan suhu tinggi (goreng, kukus dan presto) dapat menurunkan kualitas protein dan lemak (Dewi et al., 2019).

Ikan bandeng memiliki cukup banyak duri yang mengganggu apabila dikonsumsi. Maka pengolahan biasa mengatasinya dengan cara mencabuti durinya secara manual atau dipresto (memasak menggunakan suhu tinggi dengan atau tanpa tekanan yang tinggi), sehingga duri-durinya menjadi lunak (Salampessy, 2022). Menurut Astawan dalam (Anandito et al., 2020) salah satu upaya untuk mengatasi hambatan dalam pemanfaatan ikan bandeng adalah mengolah ikan bandeng secara duri lunak.

Sebagai upaya pemanfaatan ikan bandeng yang jumlahnya melimpah namun belum banyak dimanfaatkan, serta untuk meningkatkan nilai ekonomisnya, maka ikan bandeng dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pengolahan kerupuk ikan. Hal ini didukung pula dengan tulang halus yang dimiliki ikan bandeng sehingga tulang tersebut dapat ikut dimanfaatkan dalam pengolahan kerupuk ikan. (Sumadi & Ansar, 2021)

Saat ini masyarakat desa Pitue mengolah ikan bandeng menjadi abon ikan dan bakso ikan. Untuk mengolah ikan bandeng menjadi ikan bandeng tanpa tulang diperlukan pengetahuan dan pelatihan. (abna & Netty Syam, 2018)

Pengasapan merupakan salah satu metode pengolahan alternatif pada ikan yang dapat menghasilkan nilai tambah, memperpanjang daya awet, anti bakteri, memberikan rasa dan aroma yang khas serta kandungan gizi yang cukup baik (Abolagba & Melle, 2008). Sudah lama masyarakat desa Pitue Kecamatan Ma'Rang telah bekerja dan berprofesi sebagai pengolah ikan namun pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di daerah ini masih terbilang masih sangat rendah.

Permasalahan utama mitra adalah masih kurangnya pengetahuan tentang inovasi pengolahan ikan bandeng termasuk proses produksi yang belum terstandar, pemasaran yang masih konvensional. Olehnya dibutuhkan upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut, salah satunya adalah dengan melakukan pelatihan inovasi ikan bandeng.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga untuk berinovasi dalam pengolahan ikan bandeng untuk meningkatkan pengetahuan tentang tata cara berproduksi yang baik dan benar, manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah diharapkan para mitra dapat meningkatkan kualitas produksinya sehingga pendapatannya juga meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Peserta pada kegiatan ini adalah Kelompok usaha yang berjumlah 15 orang anggota kelompok.

Lokasi kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, tanggal 26 Agustus 2023 bertempat di rumah ketua kelompok usaha. Kegiatan ini terbagi menjadi dua kegiatan yaitu pembukaan dan pelatihan manajemen inovasi produk, manajemen produksi kelompok dan manajemen pemasaran.

Metode yang digunakan

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyuluhan kepada masyarakat tentang proses Produksi Ikan bandeng yang sesuai standar dan manajemen usaha, meliputi manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pembukaan. Pada kegiatan pertama tim pengabdian memberikan materi pelatihan inovasi produk, manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat meningkatkan kapasitas usaha, inovasi usaha dan kualitas produk ikan bandeng.



Gambar 1. Kegiatan Pengolahan Ikan

Materi pelatihan inovasi ikan bandeng mencakup berbagai aspek, mulai dari peningkatan produksi hingga pengembangan produk berbasis ikan bandeng. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil dalam pelatihan inovasi ikan bandeng:

1. Pemahaman Terhadap Industri Ikan Bandeng yaitu dengan cara Menyelidiki tren pasar terkini untuk ikan bandeng dan menganalisis kendala yang mungkin dihadapi dalam produksi dan distribusi.
2. Teknologi Pembenihan dan Budidaya yaitu dengan melibatkan petani ikan bandeng dalam teknik pembenihan dan budidaya terkini dan mempromosikan praktik-praktik budidaya yang berkelanjutan dan ramah lingkungan.
3. Pengolahan dan Pengawetan yaitu Mengembangkan metode pengolahan yang inovatif untuk meningkatkan nilai tambah ikan bandeng dan Melibatkan ahli pangan untuk menciptakan produk turunan dari ikan bandeng.
4. Pemasaran dan Branding yaitu Melatih para pelaku industri dalam strategi pemasaran yang efektif dan Membangun merek yang kuat untuk produk-produk ikan bandeng.
5. Inovasi Produk yaitu Mendorong riset dan pengembangan untuk menciptakan produk baru dari ikan bandeng dan melibatkan koki atau ahli kuliner dalam menciptakan resep baru.
6. Manajemen Usaha yaitu Memberikan pelatihan dalam manajemen usaha untuk meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan usaha ikan bandeng.
7. Kemitraan Industri yaitu Membangun kemitraan dengan lembaga riset, perguruan tinggi, dan pihak terkait lainnya untuk mendukung inovasi.
8. Sertifikasi dan Standarisasi yaitu Menyediakan pelatihan untuk pemenuhan standar kualitas dan sertifikasi yang diperlukan dan Memastikan kepatuhan terhadap peraturan dan norma industri.
9. Pelatihan Keberlanjutan yaitu dengan memberikan pelatihan berkala untuk menjaga para pelaku industri tetap update dengan perkembangan terbaru.
10. Pendekatan Partisipatif yaitu Melibatkan komunitas lokal, petani, dan pelaku industri dalam proses pengambilan keputusan dan perencanaan inovasi.
11. Penggunaan Teknologi Digital yaitu dengan Mempromosikan penggunaan teknologi digital dalam manajemen usaha, pemasaran, dan monitoring produksi.
12. Sosialisasi Hasil Inovasi yaitu Mengorganisir pameran atau acara sosialisasi untuk memperkenalkan hasil-hasil inovasi kepada masyarakat luas.

Penting untuk memastikan bahwa pelatihan ini berkelanjutan dan melibatkan berbagai pemangku kepentingan dalam industri ikan bandeng. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, daya saing, dan keberlanjutan industri ikan bandeng.

Pelatihan inovasi ikan bandeng ini agar masyarakat nelayan di desa Pitue Kecamatan Ma' Rang menjadi lebih maju dan sejahtera. Produk-produk yang dihasilkan memiliki daya saing dan memiliki kualitas yang baik sehingga menembus pasar yang lebih jauh. Dengan Adanya inovasi semoga bisa meningkatkan ekonomi masyarakat di wilayah kami. Kegiatan ini sangat baik dan sangat membantu menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat.

Memasuki kegiatan pelatihan. Materi kedua adalah proses Produksi Ikan bandeng yang sesuai standar. Dalam membuat produk harus memperhatikan *Standar Operating Procedur* (SOP) agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas dan nilai jualnya bertambah.

Lebih lanjut dijelaskan bahwa mengapa harus dibuat prosedur monitoring SOP yaitu untuk mengembangkan budaya kerja yang dapat mengontrol sanitasi secara efektif di Unit Pengolahan Ikan. Prosedur Kontrol Sanitasi merupakan prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang berkaitan dengan semua sarana pengolahan, sarana kebersihan, personil dan lingkungan di usaha dan dituangkan dalam rancangan SOP.

Tujuan SOP adalah memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan, meminimalisir kontaminasi. Terdapat delapan Kunci SOP yaitu keamanan air dan es, kondisi alat dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, pengawasan kondisi kesehatan personil dan pengendalian pest (Amin *et al.*, 2018; Singapurwa *et al.*, 2023).

Materi selanjutnya yaitu penyampaian materi manajemen usaha, meliputi manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Dengan memberikan materi terkait dengan manajemen produksi dan manajemen pemasaran dapat membuat usaha yang lebih baik dalam meningkatkan produksi dan dapat meningkatkan jumlah penjualan. Selain itu, kelompok pengasapan juga dapat membuat membuat strategi pemasaran yang tepat sehingga produksinya semakin meningkat kedepanya.

Selanjutnya adalah kegiatan pelatihan pembuatan inovasi produk ikan badeng. Pada kegiatan ini, kelompok usaha di latih membuat bakso ikan dan inovasi ikan bandeng tanpa tulang.



Gambar 2 Hasil inovasi ikan bandeng berupa abon ikan dan ikan bandeng tanpa tulang

Para peserta sangat antusias mengikuti pelatihan ini, terutama pelatihan mengenai manajemen produksi dan SOP. Para peserta secara pengetahuan mengalami peningkatan.

SIMPULAN

Pelatihan ini memberikan banyak manfaat, bagi kelompok pengasapan ikan bandeng diantaranya peningkatan keterampilan dan pengetahuan terkait cara produksi ikan bandeng asap sesuai dengan *Standar Operating Procedur* (SOP) sehingga ikan bandeng yang akan di produksi memiliki kualitas yang baik. Produk inovasi yang dihasilkan adalah abon ikan, bakso ikan dan ikan bandeng tanpa tulang. Kelompok usaha juga mengalami peningkatan pengetahuan dalam manajemen produksi dan manajemen pemasaran. Peserta berharap kegiatan seperti ini bisa sering dilakukan, terutama pendampingan usaha agar usaha bisa menghasilkan lebih banyak produk dan bisa dipasarkan secara luas.

REFERENSI

- Abna, N., & Netty Syam, Dan. (2018). *Pengolahan Ikan Bandeng Presto Melalui Pemberdayaan Majelis Taklim Di Desa Borikamase*. 3(1).
- Abolagba, O. J., & Melle, O. O. (2008). Chemical Composition And Keeping Qualities Of A Scaly Fish Tilapia , *Oreochromis Niloticus* Smoked With Two Energy Sources. *African Journal Of*

- General Agriculture*, 4(2), 113–117.
- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Purnamayati, L., & Yudhistira, B. (2020). Perbaikan Sanitasi Dan Hygiene Produk Bandeng Presto Ar Putra Maju Jaya Di Desa Tegal Arum, Mojosongo, Surakarta. *Jurnal Kewirausahaan Dan Bisnis*, 24(14), 109. <https://doi.org/10.20961/jkb.v24i14.35202>
- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). The Quality Changes Of Milkfish (*Chanos Chanos Forsk.*) As Influenced By Different Heat Processing Methods. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 41. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.25875>
- Salampessy, R. B. . (2022). Pengolahan Bandeng Presto Di Ukm Mandala Presto, Sukaraja, Kab. Bogor - Jawa Barat. *Marlin*, 3(1), 217. <https://doi.org/10.15578/Marlin.V3.I1.2022.217-228>
- Sumadi, I. G. H., & Ansar, N. M. S. (2021). Pengolahan Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Sp*) Dengan Penambahan Pasta Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 28–34. <https://doi.org/10.31970/Pangan.V6i1.47>