

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Isi Tanpa Tulang Bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Meugah Raya

Rossy Azhar^{1*}, Irfannur¹, Yusrizal Akmal¹, Asmaul Husna¹, Nuraida²,
Diah Fridayati³, Syahirman Hakim⁴

¹Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

³Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

⁴Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

*) email: rossyazhar5@gmail.com

DOI:
[10.51179/ajce.v2i3.2416](https://doi.org/10.51179/ajce.v2i3.2416)

Article history

Received:
Dec 20, 2023

Revised:
Dec 21, 2023

Accepted:
Dec 22, 2023

Key Word:
milkfish,
processing,
innovation



© 2023
Oleh authors. Aceh Journal
of Community Engagement
(AJCE). Artikel ini bersifat
open access yang didistri-
busikan di bawah syarat dan
ketentuan Creative Commons
Attribution-ShareAlike 4.0
International License

ABSTRACT: *Field Lectures and Community Service activities with the theme "Training on Processing Boneless Stuffed Milkfish with the Meugah Raya Women Farmers Group (KWT)". Activities are carried out in 4 stages, namely preparation of activity proposals, preparation of tools and materials for activities, implementation of activities and preparation of activity reports. The results achieved from this service are: Conduct training to the community about milkfish processing; Increase public awareness of the importance of fish processing if fish production is abundant; Create the latest ways of processing fish in farm women's groups; Increase economic value for farm women's groups in processing fish; Motivate students and the community to be more innovative and productive in processing fish; Sustainability of activities carried out with continuity by Lecturers and Students of the Faculty of Agriculture, Almuslim University.*

ABSTRAK. Kegiatan Kuliah Lapangan dan Pengabdian Masyarakat dengan tema "Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Isi Tanpa Tulang Bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Meugah Raya". Kegiatan dilaksanakan dalam 4 tahapan yaitu penyusunan proposal kegiatan, persiapan alat dan bahan kegiatan, pelaksanaan kegiatan dan penyusunan laporan kegiatan. Hasil yang dicapai dari pengabdian ini adalah : Melakukan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan ikan bandeng ; Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan ikan jika hasil peoduksi ikan melimpah ; Menciptakan cara terbaru tentang pengolahan ikan pada kelompok wanita tani ; Meningkatkan nilai ekonomi bagi kelompok wanita tani dalam mengolah ikan ; Memotivasi mahasiswa dan masyarakat agar lebih inofatif dan produktif dalam mengolah ikan ; Keberlanjutan kegiatan dilaksanakan dengan kontinuitas oleh Dosen dan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Almuslim.

PENDAHULUAN

Ikan bandeng adalah salah satu ikan yang favorit karena mempunyai rasa yang enak 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 tulang yang daging ikan dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai jenis aneka makanan seperti bandeng presto, abon ikan, bakso ikan, bandeng isi dan lain sebagainya (Ishak, 1985). Ikan bandeng (*Chanos chanos*) adalah ikan populer di Asia Tenggara. Ikan

ini merupakan satu-satunya spesies yang masih ada dalam suku Chanidae (Indriastuti *et al*, 2018). Jumlah produksi ikan bandeng berpengaruh signifikan terhadap pendapatan petani tambak (Saipal *et al*, 2019). Pendapatan merupakan salah satu faktor yang menentukan pola konsumsi rumah tangga (Praza dan Shamadiyah, 2020).

Bandeng mempunyai cita rasa yang spesifik dan banyak digemari oleh masyarakat banyak namun dibalik prospek tersebut ikan bandeng mempunyai kelemahan yaitu terdapatnya duri-duri yang banyak yang tersebar diseluruh bagian daging. Untuk mengantisipasi dari kendala-kendala diatas maka proses pengolahan bandeng tanpa duri merupakan alternatif yang sangat tepat (Kasmawati *et al*, 2022). Tim pengabdian membuat suatu rangkaian kegiatan pengabdian pendampingan pengolahan perikanan yang ada di daerah tersebut, dengan memanfaatkan hasil perikanan yang ada yaitu pengolahan ikan bandeng. Seperti pendampingan masyarakat dalam meningkatkan perekonomian melalui inovasi pengolahan ikan bandeng yang dipelopori oleh ibu-ibu (Wahyuni, 2021). Pentingnya peningkatan nilai ekonomi pada kelompok masyarakat perikanan (Akmal *et al*, 2021).

Kabupaten Aceh Utara merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi perikanan khususnya perikanan air payau di Provinsi Aceh. Desa Geulumpang Sulu Timur salah satu desa yang terletak di Kecamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara dengan luas wilayah 3.236,86 km² dengan jumlah penduduk berdasarkan data Kecamatan Dewantara tahun 2020 sejumlah 1.542 orang dengan jumlah rumah tangga 402 dan berjarak ± 5 km dari Ibukota Kecamatan, Krueng Geukueh dan masuk kedalam desa binaan Balai Penyuluh Pertanian (BPP) Dewantara, sehingga kelompok wanita tani berstatus aktif. Desa Geulumpang Sulu Timur masuk ke dalam salah satu wilayah Kecamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara dan merupakan kawasan budidaya tambak yang dikembangkan di Kabupaten Aceh Utara meliputi udang, mujair dan bandeng.

Masyarakat di Desa Geulumpang Sulu Timur Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara memiliki pekerjaan bergerak dalam kegiatan budidaya bandeng, baik sebagai pemilik, pekerja ataupun menjaga tambak bandeng. Masalah kemiskinan masyarakat nelayan merupakan masalah yang bersifat multidimensi karena cukup beragam sehingga untuk menyelesaikannya diperlukan solusi yang menyeluruh (Suryadi dan Sufi, 2019). Tingkat perekonomian dengan pekerjaan penjaga tambak dan nelayan kecil relatif rendah, sehingga diperlukan alternatif sumber pendapatan tambahan dengan mengoptimalkan peran ibu rumah tangganya. Pemanfaatan hasil panen tambak ikan bandeng isi tanpa tulang menjadi peluang yang baik untuk dimanfaatkan sebagai upaya sumber alternatif pendapatan tambahan.

METODE

Program ini merupakan pengabdian kepada masyarakat bagi mahasiswa dan dosen pada Fakultas Pertanian Universitas Almuslim dengan masyarakat Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Geulumpang Sulu Timur sehingga meningkatkan pemahaman mahasiswa dan masyarakat melalui pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan dilakukan pada bulan Oktober tahun 2023. Berikut pada Gambar 1, alat dan bahan yang digunakan. Metode pelatihan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap perencanaan serta pelaksanaan kegiatan, tahap pengamatan kegiatan (observasi), dan evaluasi kegiatan (Irfannur *et al*, 2023).

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian adalah sebagai berikut:

1. Meninjau lokasi serta menganalisis permasalahan nya
2. Mengumpulkan bahan tentang pengolahan ikan bandeng
3. Menyusun rencana kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng
4. Melakukan koordinasi dengan Kepala Desa serta tokoh masyarakat di Desa Geulumpang Sulu Timur mengenai rencana pelaksanaan kegiatan agar sesuai dengan keinginan masyarakat
5. Melaksanakan pelatihan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Meugah Raya dengan tahapan sebagai berikut:
 - a. Mengumpulkan ikan bandeng
 - b. Membersihkan ikan bandeng
 - c. Mencabut tulang ikan bandeng, dan mengeluarkan daging ikan
 - d. Membuat isian ikan dengan campuran daging bandeng, kentang dan bumbu

- e. Mengisi kembali isian kedalam ikan bandeng, sehingga ikan bandeng kembali utuh dengan isian baru
- f. Selanjutnya diolah sesuai selera, bisa dibakar, digoreng atau dikukus.



Gambar 1. Alat dan bahan

Jadwal pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

Tabel 1. *Schedule* Pelaksanaan Pelatihan

No	Jenis Kegiatan	Oktober			
		Minggu			
		1	2	3	4
1	Penyusunan rangkaian kegiatan				
2	Persiapan alat dan bahan kegiatan				
3	Pelaksanaan kegiatan				
4	Penyusunan laporan kegiatan				
5	Penyusunan naskah artikel untuk Jurnal				

HASIL DAN PEMBAHASAN

Target peserta pelatihan seperti direncanakan sebelumnya adalah paling tidak melibatkan seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Meugah Raya desa Geulumpang Sulu Timur. Dalam pelaksanaannya, kegiatan ini diikuti oleh 15 orang peserta. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/ sukses.

Hasil yang dicapai dari pengabdian ini adalah melakukan pelatihan kepada masyarakat tentang pengolahan ikan bandeng, meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan ikan jika hasil peoduksi ikan melimpah, menciptakan cara terbaru tentang pengolahan ikan pada kelompok wanita tani, meningkatkan nilai ekonomi bagi kelompok wanita tani dalam mengolah ikan, memotivasi mahasiswa dan masyarakat agar lebih inofatif dan produktif dalam mengolah ikan, keberlanjutan kegiatan dilaksanakan dengan kontinyuitas oleh Dosen dan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Almuslim.

Produk olahan ikan bandeng masih sedikit karena kesulitan memisahkan duri dan daging. Upaya menghilangkan tulang duri ikan bandeng telah banyak dilakukan antara lain dengan teknologi presto

sehingga durinya menjadi lunak dan pencabutan satu persatu duri tulang ikan dengan teknik khusus biasanya menggunakan pingset. Salah satu olahan lainnya yang dapat digunakan adalah pencabutan tulang serta memisahkan duri, sehingga pengolahan ikan dapat langsung dilakukan dengan cara pengisian kembali daging ikan kedalam kulit ikan. Gambar 2, pengolahan ikan bandeng sampai proses memasak.

Oleh karena itu, pelatihan ini perlu disosialisasikan kepada masyarakat agar memudahkan dalam kegiatan pengolahan ikan bandeng di Kelompok Wanita Tani (KWT) Meugah Raya. Adanya kemudahan dalam pengolahan ikan dapat membuka kesempatan meningkatkan social ekonomi bagi masyarakat di desa Geulumpang Sulu Timur.



Gambar 2. Pengolahan ikan bandeng, A: Proses pengeluaran daging ikan, B: Proses pengisian ikan bandeng, C: Proses memasak (kukus/bakar), D: Proses memasak (goreng)

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pengolahan ikan bandeng isi tanpa tulang yaitu: penyiangan ikan bandeng, pencabutan tulang, pengolahan isi, dan metode cara memasak. Adapun lebih jelasnya sebagai berikut:

a. Penyiangan Ikan Bandeng

Siangi bandeng, buang sisik dan siripnya. Buang insang dan isi perut melalui lubang dekat leher, cuci bersih, keringkan. Pukul-pukul badan ikan agar daging terlepas dari kulitnya.

b. Pencabutan Tulang Ikan Bandeng

Tulang ekor ditekuk ke arah kepala hingga tulang tengahnya patah. Keluarkan tulang tengahnya melalui kepala. Daging ikan dikeluarkan menggunakan sendok, sisihkan kulitnya. Sangrai sebentar daging ikan hingga agak hancur, dan duri-durinya tampak, kemudian dibuang.

c. Pengolahan Isi

Kentang dan daging ikan bandeng diolah seperti adonan perkedel sebagai isian kembali dalam kulit ikan bandeng. Adonan isi ke dalam kulit ikan melalui lubang leher hingga penuh, rapatkan kepalanya. Bungkus rapat dengan daun pisang.

d. Cara Masak Ikan Bandeng

Dapat dimasak dengan cara digoreng, dikukus, atau dipanggang.

Hasil pengolahan ikan bandeng isi tanpa tulang yang dilakukan tim pengabdian beserta Kelompok Wanita Tani (KWT) dapat dilihat pada Gambar 3. Bahan baku utama yang digunakan dalam usaha bandeng adalah ikan bandeng segar (Mulyadi *et al*, 2019). Ikan bandeng memiliki kandungan gizi yang kompleks (Handoko *et al*, 2022). Proses pengolahan ikan bandeng dengan suhu tinggi (goreng, kukus dan presto) dapat menurunkan kualitas protein dan lemak (Dewi *et al*, 2019). Ikan bandeng tanpa duri memiliki peluang bisnis yang menguntungkan dengan kenaikan harga jual (Nusantari *et al*, 2017).



Gambar 3. Hasil pengolahan ikan bandeng isi tanpa tulang

SIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan ini adalah pelatihan dapat diselenggarakan dengan baik dan berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun. Kegiatan ini mendapat sambutan sangat baik terbukti dengan keaktifan peserta mengikuti pelatihan dan mempraktekkan pengolahan ikan bandeng secara langsung sehingga dapat menjadi cara baru dalam pengolahan ikan bandeng dengan hasil yang melimpah di desa Geulumpang Sulu Timur, Kecamatan Dewantara, Kabupaten Aceh Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021). Produk olahan ikan bandeng (bandeng cabut duri, abon ikan bandeng dan bakso ikan bandeng) di desa borimasunggu kabupaten maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(2), 273-283.
- Afrianto, E., Evi, L. (2011). *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta (ID): Kanisius.
- Akmal, Y., Humairani, R., Muliari, M., & Zulfahmi, I. (2021). Peningkatan Nilai Ekonomi Pada Kelompok Pembudidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Laut Mina Budidaya Kabupaten Bireuen, Aceh. *Jurnal Solma*, 10(2), 275-286.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. (2004). *Ikan bandeng dan Produk Diversifikasinya*. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) dengan Berbagai Pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 41-49.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37-43.
- Handoko, Y. P., Apriani, D. A. K., & Amrizal, S. N. (2022). Karakteristik Proses Pengolahan Bandeng (*Chanos chanos*) Presto Skala Umkm di Kecamatan Juwana, Kabupaten Pati. *Marinade*, 5(02), 157-165.

- Indriastuti, D. S., & Hardaningtyas, D. (2018). Pengembangan dan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya (Development and Improvement of Business of Processed Milkfish Products in Pakal District of Surabaya). *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 3(1).
- Irfannur, I., Akmal, Y., Muliari, M., Hakim, S., & Rinaldi, R. (2023). Pelatihan Peningkatan Akreditasi Jurnal Berbasis OJS 3 (Open Journal System) di Lingkungan Universitas Almuslim Kabupaten Bireuen. *Aceh Journal of Community Engagement (AJCE)*, 2(1), 22-27.
- Ishak, Elly, H., Pakasi, K. S., Berhimpon, C. H., Nanere, L., Soenaryanto. (1985). Pengolahan Hasil Perikanan (Processing of Fisheries Products). Cooperation Agency for Eastern Indonesian State University.
- Kasmawati, K., Hasrun, H., Ernarningsih, E., & Wamnebo, M. I. (2022). Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri dan Strategi Pemasaran untuk Peningkatan Penjualan pada Kelompok Wanita Tani di Desa Tamangapa, Kec. Ma'rang, Kab. Pangkep. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (Joint-Fish): Jurnal Akuakultur, Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap dan Ilmu Kelautan*, 5(1), 51-61.
- Mulyadi, M., Aprilia, N., Suyoto, S., & Masud, F. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Bandeng Presto Skala Rumah Tangga di Kecamatan Pakal Kota Surabaya. *Grouper: Jurnal Ilmiah Perikanan*, 10(2), 40-51.
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87.
- Praza, R., & Shamadiyah, N. (2020). Analisis Hubungan Pengeluaran dengan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Petani di Kabupaten Aceh Utara. *AgriFo: Jurnal Agribisnis Universitas Malikussaleh*, 5(1), 23-34.
- Saipal, M., Surullah, M., & Mustafa, S. W. (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan petani tambak ikan bandeng di Desa Salekoe Kecamatan Malangke Kabupaten Luwu Utara. *Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo*, 5(1), 31-41.
- Suryadi, A. M., & Sufi, S. (2019). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Dalam Peningkatan Kesejahteraan Nelayan (Studi di Kantor Camat Muara Batu Kabupaten Aceh Utara). *Negotium: Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 2(2), 118-140.
- Wahyuni, D. (2021). Pengorganisasian Petani Tambak dalam Meningkatkan Perekonomian Melalui Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng di Dusun Ujung Timur Gresik. *Journal of Islamic Community Development*, 1(1), 17-27.
- Widarmanto, N. (2018). Kearifan lokal dalam Pengelolaan Sumberdaya perikanan. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 13(1), 18-26.