

Pelatihan Pengolahan Bandeng Presto untuk Meningkatkan Nilai Jual Bandeng di Kabupaten Kutai Timur

Presto Milkfish Processing Training to increase the Selling Value of Milkfish in East Kutai

Eny Heriyati¹⁾ Endang Prihatiningsih²⁾, Jainuddin²⁾, Tri Gunarti Ningrum²⁾

¹⁾Ilmu Kelautan, Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur, Sangata, Kutai Timur, Kalimantan Timur, Indonesia

²⁾Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nusantara Kutai Timur, Sangata, Kutai Timur Kalimantan Timur, Indonesia

*Corresponding author: enystiper70@gmail.com; Telp: +6281253459874

Received October 2022, Accepted December 2022

ABSTRAK. Tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah melaksanakan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian kepada Masyarakat, menumbuhkan kepedulian sosial dalam masyarakat, dan menumbuhkan wawasan dalam berkreasi usaha pengolahan bandeng presto untuk ibu-ibu PKK (Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) Kecamatan Sangata Utara, Kabupaten Kutai Timur. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari penyuluhan dan praktek pengolahan bandeng presto, serta analisis pendapatan usaha mikro. Berbekal keterampilan dalam mengolah bandeng presto diharapkan dapat dijadikan usaha mikro dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Pengolahan bandeng presto dipilih sebagai salah satu upaya usaha mikro, karena ikan jenis ini keberadaannya cukup melimpah di Kabupaten Kutai Timur. Namun demikian beberapa masyarakat enggan mengkonsumsi bandeng dikarenakan dagingnya terdapat duri halus yang cukup banyak. Untuk mengatasi hal tersebut maka pengolahan bandeng presto dapat menjadi salah satu pilihan cara pengolahan yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Target kegiatan pengabdian ini adalah membantu masyarakat dalam berwirausaha memproduksi bandeng presto dan dapat menghitung keuntungannya.

Kata kunci: Bandeng presto; keuntungan; nilai jual; pelatihan

ABSTRACT. *The purpose of this training activity is to carry out one of the Three Pillars of Higher Education, namely Community Service, fostering social awareness in the community, and fostering insight into creating a milkfish processing business for the Family Welfare Empowerment Group, North Sangata District, East Kutai Regency. The implementation of this activity consists of counseling and the practice of presto milkfish processing, as well as an analysis of micro business income. Armed with skills in processing presto milkfish is expected to be used as a micro business in order to increase family income. Milkfish presto processing was chosen as one of the micro business efforts, because this type of fish is quite abundant in East Kutai Regency. However, some people are reluctant to consume milkfish because the meat has quite a lot of fine thorns. To overcome this, presto milkfish processing can be an option for processing which is expected to increase the selling value of milkfish. The target of this community service activity is to help the community in entrepreneurship in producing presto milkfish and to be able to calculate the profits.*

Keywords: Milkfish presto; profit; selling value; training

PENDAHULUAN

Bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dikenal dan digemari untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Hafiludin, 2015). Hal ini disebabkan bandeng mempunyai rasa daging yang lezat, dagingnya padat dan harga yang terjangkau (Pasaribu, 2004). Selain itu bandeng juga mengandung omega 3 yang tidak kalah dengan kandungan gizi ikan lainnya (Malle, et al. 2019). Namun demikian masih banyak masyarakat yang lebih memilih ikan lainnya, dikarenakan ikan bandeng banyak duri halusnnya. Oleh karena itu

untuk mengatasi hal tersebut maka diperlukan cara pengolahan bandeng menjadi ikan duri lunak atau biasa disebut bandeng presto.

Pengolahan bandeng presto dapat dijadikan industri rumah tangga sebagai usaha mikro bagi masyarakat Kutai Timur, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produksi bandeng. Usaha pengolahan ini diharapkan dapat menjadi oleh-oleh khas seperti yang terdapat di kota Semarang. Kota Semarang merupakan kota yang sudah lama terkenal produksi bandeng prestonya. Selain itu, bandeng merupakan ikan laut penting di Asia Tenggara dan beberapa Kepulauan Pasifik. Di Filipina sering dibuat olahan bandeng tanpa tulang, yang disebut "bangs tanpa tulang" yang populer di toko-toko dan pasar (Atbp, 2017).

Kabupaten Kutai Timur mempunyai produksi bandeng yang cukup melimpah. Namun sangat disayangkan produksinya tidak terserap secara keseluruhan di Kabupaten Kutai Timur, sehingga nelayan menjual sampai ke Kota Bontang (DKP Kutim, 2021). Hal ini menyebabkan biaya produksi meningkat dan keuntungan menurun. Untuk mengantisipasi hal tersebut, maka salah satu cara mencegah penurunan produksi atau kerugian adalah melakukan produksi pengolahan ikan. Dalam kegiatan ini juga dilakukan perhitungan analisa keuntungan sederhana sehingga dapat menentukan harga jual bandeng presto, di Kabupaten Kutai Timur.

Tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat dari STIPER Kutai Timur dalam mengantisipasi produksi bandeng yang melimpah menjadi produk olahan yang mudah dilakukan oleh masyarakat setempat. Selain itu memberikan pengetahuan mengenai metode pengolahan bandeng presto menjadi produk yang layak jual. Berdasarkan tujuan tersebut diharapkan dapat membantu masyarakat membuka peluang usaha mikro produksi bandeng presto.

Industri mikro adalah bagian dari Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Industri Mikro Kecil Menengah (IMKM) mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, karena selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan (Amalia et al. 2012). Usaha kecil mikro memiliki peran strategis dalam upaya pemerintah dalam memerangi kemiskinan melalui penciptaan lapangan kerja" (Murtiasri & Eka, 2012). Dari dua pernyataan tersebut dapat dikatakan UMKM/IMKM mempunyai kedudukan, potensi serta peranan sangat penting dalam perekonomian untuk mewujudkan tujuan pembangunan nasional, tidak terkecuali industri mikro Bandeng Presto di Kabupaten Kutai Timur.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah penyuluhan dan praktek pembuatan bandeng presto. Obyek pengabdian untuk masyarakat adalah ibu-ibu PKK Kecamatan Sangata Utara. Pelaksanaannya dilakukan pada tanggal 31 Agustus 2022 dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Nusantara di Sangata Kutai Timur. Selanjutnya dilakukan perhitungan analisa keuntungan untuk memotivasi peserta dalam melakukan usaha bisnis skala mikro. Guna menyebarkan motivasi UMKM pengolahan bandeng presto, Hasil pengabdian masyarakat ini ditampilkan dalam bentuk dokumentasi kegiatan.

Bahan yang digunakan: adalah bandeng segar, daun pisang, kunyit, bawang putih, ketumbar, salam, laos, asam jawa, sereh, daun jeruk, garam, gula dan penyedap rasa. Alat yang digunakan adalah, talenan, baskom, blender, pisau, 1 set kompor gas, panci presto. Cara pembuatan bandeng presto adalah sebagai berikut:

1. Bandeng segar dibersihkan selanjutnya dicuci bersih
2. Bumbu garam, gula, kunyit, ketumbar dan bawang putih diblender halus diberi air secukupnya.
3. Bahan yang dipotong potong kasar adalah sereh dan laos.
4. bandeng dibalut daun salam ditata dalam panci presto

Proses pemasakan bandeng presto diawali dengan menggunakan api besar sampai keluar suara ces selama 1/2 jam pertama, selanjutnya api dikecilkan, dan ditunggu hingga 1-2 jam. Setelah praktek pengolahan dilakukan perhitungan analisa keuntungan.

Pada kegiatan PKM ini dilakukan Indikator keberhasilan yang meliputi :

- a. Tingkat Partisipasi Peserta: indikatornya adalah keseriusan peserta selama mengikuti pelatihan, berdasarkan pertanyaan yang diajukan.

- b. Tingkat kemampuan peserta: diukur dengan menggunakan standar kompetensi kognitif oleh Anderson & Krathwohl (2001), yang terdiri dari *remember*, *understand*, *apply*, *analyze*, *evaluate* dan *create*.
- c. Instrumen yang digunakan dalam pelatihan : melakukan tanya jawab dengan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dihadiri oleh ibu-ibu PKK Kecamatan Sangata Utara dan difasilitasi oleh mahasiswa KKN STIE Nusantara dan Kepala Desa Sangata Utara. Kegiatan ini diawali dengan beberapa pertanyaan mengenai motivasi peserta mengikuti pelatihan. Secara umum jawaban peserta adalah ingin menambah wawasan dan keterampilan dalam pengolahan bandeng. Selanjutnya pemberian penyuluhan tentang pentingnya gizi ikan dan cara pengolahan bandeng agar mudah dikonsumsi, mengingat bandeng adalah ikan yang banyak mengandung duri.



Gambar 1. Penjelasan materi yang akan dipraktikkan

Pada penjelasan materi tentang nutrisi dan gizi, dijelaskan bahwa bandeng mengandung antioksidan yang bermanfaat untuk kesehatan jantung, mendukung perkembangan otak, kulit, mencegah penuaan dini dan anemia serta bermanfaat meningkatkan daya tahan tubuh (Mahmudah, 2022). Kelebihan lainnya adalah kandungan protein bandeng yang cukup tinggi yaitu 24 % dan mengandung asam lemak tak jenuh sebesar 50,74% (Murthy et al. 2016). Selain itu bandeng termasuk ikan yang secara umum tidak berdampak alergi terhadap manusia jika dibandingkan dengan ikan laut lainnya seperti salmon, tuna, dan halibut (Silva et al., 2021). Meskipun mempunyai banyak kelebihan dan manfaat, namun ada dua hal yang kurang disukai orang dari ikan bandeng yaitu: dagingnya 'berduri' dan kadang-kadang berbau 'lumpur'/'tanah'. Alasan ini menyebabkan sebagian masyarakat enggan mengkonsumsinya. Penyebab bandeng bau tanah adalah berhubungan dengan habitat bandeng tersebut dibudidayakan. Untuk mengatasi bau tanah disarankan kepada peserta pelatihan sebelum membeli bandeng, sebaiknya mencium aromanya terlebih dahulu, dan memilih aroma bandeng yang khas ikan tanpa bau tanah. Namun sekiranya mendapatkan bandeng yang bau tanah bisa diatasi salah satunya dengan pemberian cuka pada seluruh tubuh bandeng dan didiamkan kurang lebih 20 menit kemudian dicuci Kembali.

Selanjutnya dalam mengatasi banyaknya duri halus pada bandeng dapat dilakukan pengolahan menggunakan panci bertekanan tinggi (*presto* atau *autoklaf*) dalam waktu tertentu (1-3 jam). Duri bandeng sebenarnya adalah tulang, namun karena duri dalam bandeng cukup banyak maka sangat mengganggu kenikmatan saat memakan dagingnya.

Tema pengolahan bandeng presto dipilih mengingat ketersediaan bandeng di Kabupaten Kutai Timur cukup melimpah. Hal ini karena Kutai Timur mempunyai garis pantai cukup panjang yaitu 152 km (Perda Kutim Nomor 1 Tahun 2016) sehingga mempunyai potensi besar dalam penangkapan ikan oleh nelayan. Ditambah lagi adanya pembudidaya bandeng dalam tambak di pesisir pantai Kabupaten Kutai Timur. Selain itu bandeng adalah ikan yang harganya terjangkau, dagingnya padat dan rasanya sangat gurih.

Sebelum dilakukan pengolahan, ikan dibersihkan dengan cara membuang insang, bagian dalam perut dan sisiknya. Ikan dicuci bersih selanjutnya dibalut daun salam. Bumbu yang telah dihaluskan dan bumbu yang dipotong kasar dipersiapkan untuk dimasukkan ke dalam panci presto bersama ikan bandeng (Gambar 2).



Gambar 2. Persiapan meramu bumbu bandeng presto



Gambar 3. Penataan Bumbu di dalam Panci presto.

Setelah bumbu siap, maka dilakukan penataan ikan ke dalam panci yang bagian bawahnya dilapisi daun pisang (Gambar 3). Fungsi dari daun pisang ini adalah untuk mencegah pelengketan ikan pada panci maupun dengan ikan lapisan di atasnya.

Setelah bagian bawah diberi daun pisang dan bumbu yang dipotong kasar, bandeng ditata sedemikian rupa dan antara lapisan satu dengan tumpukan bandeng di atasnya diberi daun pisang kembali serta bumbu-bumbu yang dipotong kasar maupun yang dihaluskan (Gambar 4) dan diberi air secukupnya.



Gambar 4. Penataan bandeng dalam panci dan pemberian bumbu yang dihaluskan

Selanjutnya bandeng siap dimasak, panci presto ditutup sampai berbunyi klik. Pemasakan menggunakan api besar pada setengah jam pertama, selanjutnya dikecilkan hingga 1-2 jam, tergantung jenis pancinya.



Gambar 5. Hasil pengolahan bandeng presto

Hasil pengolahan bandeng presto ditampilkan dalam Gambar 5. Selanjutnya untuk kepentingan penjualan harus dilakukan pengemasan dan pemberian merk dagang. Namun dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini tidak dilakukan demo cara membungkus produk. Semua hasil pengolahan diberikan kepada seluruh peserta. Dalam kegiatan ini dilakukan perhitungan sederhana untuk analisa keuntungan, guna memotivasi peserta dalam melakukan usaha pengolahan bandeng presto.

Tabel 1. Perhitungan Biaya Tetap/ Penyusutan

Nama barang	Harga (Rp)	Nilai sisa (Rp)	UT (tahun)	Penyusutan (Rp) /minggu
Panci presto	240.000	10.000	7	685
Kompor	150.000	10.000	7	586
Tabung gas	100.000	10.000	7	375
Baskom	20.000	0	5	83
Pisau	20.000	0	5	83
Talenan	20.000	0	5	83
				Total 1.893

Tabel 2. Perhitungan Biaya Tidak Tetap/ Produksi (per minggu)

Nama barang	Volume	Harga (Rp)
Ikan Bandeng	5 kg (20 ekor)	175.000
Bumbu	1 paket	30.000
Gas	1 tabung	20.000
Tenaga Kerja	1 orang	60.000
Kemasan	1 paket	20.000
Total		305.000

Tabel 3. Perhitungan penerimaan

Uraian	Volume (ekor)	Harga jual perekor (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Ikan Bandeng	20	30.000	600.000
Total			600.000

Tabel 4. Perhitungan keuntungan

Uraian	Nilai (Rp.)
Penerimaan	600.000
Total Biaya	306.893
Keuntungan	293.107

Berdasarkan hasil perhitungan (Tabel 1. sampai Tabel 4), maka untuk mendapatkan keuntungan, harga bandeng presto ukuran 250 g yang ditawarkan adalah Rp. 30.000. Harga ini relatif sama dengan harga bandeng presto di beberapa daerah lainnya di Jawa. Dalam pemasarannya disarankan metode pemasaran secara online, karena wirausaha yang tidak bisa beradaptasi dengan perkembangan zaman seringkali tidak kompetitif (Mahliza et al., 2020). Metode pemasaran online sudah sangat berkembang di kalangan masyarakat. Hal ini pun sudah dikuasai oleh para peserta pelatihan.



Gambar 5. Foto Bersama peserta PKM

Hasil Indikator keberhasilan menunjukkan bahwa pada tingkat partisipasi, peserta kegiatan pengolahan bandeng presto ini sangat responsive dan antusias yang ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan, serta semua peserta mengikuti sampai selesai. Sementara pada tingkat kemampuan, terdapat tiga capaian pembelajaran yang diamati dan hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan yang terkait dengan penguasaan pengetahuan, sikap yang terkait dengan penguasaan sikap dan perilaku, serta ketrampilan yang terkait dengan penguasaan keterampilan menunjukkan nilai yang positif, artinya semua peserta menguasai metode yang diberikan. Selanjutnya penggunaan instrument wawancara sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung, hasilnya menunjukkan bahwa ibu-ibu mampu melakukan pengolahan juga termotivasi untuk melakukan usaha pengolahan, karena bahan baku cukup tersedia dan metode pengolahan sangat sederhana serta dapat melakukan perhitungan keuntungan dengan mudah.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pengabdian kepada masyarakat yang bertema pengolahan bandeng presto sangat dikuasai dan diterima oleh peserta mengingat bahan baku yang cukup melimpah dan pengolahannya yang sederhana. Hasil pengolahan bandeng presto dalam pelatihan ini menunjukkan produk yang layak jual. Saran dalam kegiatan ini adalah perlu pelatihan lanjutan dalam pengemasan yang layak dan uji coba ketahanan hasil olahan sampai menentukan tanggal kadaluarsa produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa KKN STIE Nusantara dan kepala Desa Sangata utara yang telah membantu memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, alfi, W. Hidayat & Budiarmo, A. (2012). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada UKM Batik Semarang di Kota Semarang : *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*. 1 (1). 1-12.
- Anderson, L. W., & Krathwohl, D. R. ((2001). A Taxonomy for Learning, Teaching and Assessing: A Revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives: Complete Edition. New York: Longman.
- Atbp. (2017). "Kilawin na Bangus (Milkfish Ceviche)". Retrieved from: <https://www.atbp.ph/2017/01/20/kilawin-na-bangus-milkfishcevice/>. Diakses 20 September 2022
- DKP (Dinas Kelautan dan Perikanan) Kutai Timur. (2021). Pulihkan Ekonomi Masyarakat, DKP Kutim Fokus Pengembangan Ikan Bandeng. Retrieved from: <https://www.rumahkaryabersama.com/2021/11/pulihkan-ekonomi-masyarakat-dkp-kutim-fokus-pengembangan-ikan-bandeng/>Diakses 18 September 2022.
- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. ISSN: 1907-9931: *Jurnal Kelautan*, 8. (1). 1-43.
- Mahliza, I., A. Husein & Gunawan, T. (2020). Analisa Strategi Pemasaran Online. Al-Sharf : *Jurnal Ekonomi Islam*. 1, (3). 250-264
- Mahmudah, L. (2022). Kandungan Nutrisi Ikan Bandeng, Hidangan Khas Imlek. Setiawan, B (Editor). Tempo.co. Retrieved from :<https://gaya.tempo.co/read/1556252/kandung-an-nutrisi-ikan-bandeng-hidangan-khas-imlek>. Diakses 6 Oktober 2022.
- Malle, S., A. B. Tawali, M.M. Tahir & Bilang, M. (2019). Nutrient composition of milkfish (*Chanos chanos*, Forskal) from Pangkep, South Sulawesi, Indonesia: *Malaysian Journal of Nutrition*. 25. (1). 155-162. DOI:10.31246/mjn-2018-0105
- Murthy, L.N., P. A. Padiyar, B. M. Rao, K. K. Asha, D. Jesmi, P. G. Girija, M. M. Prasad & Ravishankar, C.N. (2016). Nutritional Profile and Heavy Metal Content of Cultured Milkfish (*Chanos chanos*): *Fishery Technology*. 53. 245 -249.
- Murtiasri & Eka. (2012). Kontribusi Usaha Kecil dan Menengah dalam Penyerapan Tenaga Kerja Berdasar Perhitungan Concentration Index di Kabupaten Semarang: *TEKNIS*. 7. (1). 50-57.
- Pasaribu, A. M. (2004). Kajian sistem modular pada usaha tani ikan bandeng (*Chanos chanos*, Forskal) di Sulawesi Selatan: *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 7. 187-192.
- Peraturan Daerah (PERDA) Kabupaten Kutai Timur Nomor 01 Tahun 2016. (2016). Rencana Tata Ruang Wilayah Kabupaten Kutai Timur Tahun 2015-2035. Database Peraturan. Retrieved from:<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/73609/perda-kab-kutai-timur-no-01-tahun-2016>. Diakses 9 September 2022.
- Silva, A.J., R.S. Hellberg & Hanner, R.H. (2021). Chapter 7 - Seafood fraud. Food Fraud A Global Threat With Public Health and Economic Consequences(pp.109-137). Chapman University, Orange, CA, United States. Academic press.