

## Pelatihan dan Penyuluhan Pemanfaatan Potensi Ikan Bandeng di Desa Semampir Kabupaten Gresik Sebagai Produk Bernilai

Prihatin Effendi<sup>1</sup>, Dara Puspitasari<sup>2</sup>, Moh. Nasichin<sup>3</sup>, Dwi Wachidiyah Ningsih<sup>4</sup>, Yati Vitria<sup>5</sup>, Mashudi<sup>6</sup>.

1, 2, 3, 4, 5, 6. Fakultas Hukum Universitas gresik

[prihatineffendi@unigres.ac.id](mailto:prihatineffendi@unigres.ac.id)<sup>1</sup>, [darapuspitasari@unigres.ac.id](mailto:darapuspitasari@unigres.ac.id)<sup>2</sup>, [nasichin@unigres.ac.id](mailto:nasichin@unigres.ac.id)<sup>3</sup>, [dwiwachidiyah@unigres.ac.id](mailto:dwiwachidiyah@unigres.ac.id)<sup>4</sup>, [yativitria31@gmail.com](mailto:yativitria31@gmail.com)<sup>5</sup>, [mashudi@unigres.ac.id](mailto:mashudi@unigres.ac.id)<sup>6</sup>.

### Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat telah dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan pemanfaatan potensi wilayah Desa Semampir berupa pengolahan ikan bandeng menghasilkan Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri. Ikan bandeng sebagai komoditi utama Desa Semampir dijual dengan harga rendah terutama pada masa panenraya, sehingga keuntungan petani tambak sangat terbatas. Adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dan pengetahuan masyarakat mengenai cara pengolahan ikan bandeng menjadi produk Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri dengan nilai gizi tinggi, serta memberikan pengetahuan bagi masyarakat cara pengemasan produk dengan mengedepankan kebersihan dan pemasaran produk melalui media sosial. Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian ini adalah tercapainya peningkatan nilai ekonomi komoditi wilayah Desa Semampir berupa ikan bandeng dan peningkatan ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi PKK dalam mengolah, mengemas dan memasarkan produk yang di hasilkan.

**Kata Kunci :** Pelatihan dan Penyuluhan, Ikan Bandeng, Desa Semampir.

### Abstract

Community service activities have been carried out in the form of training and counseling on the utilization of the potential of the Semampir Village area in the form of processing milkfish to produce milkfish brains, presto milkfish and thornless milkfish. Milkfish as the main commodity of Semampir Village is sold at low prices, especially during the harvest season, so that the profits of pond farmers are very limited. The existence of this service activity is expected to increase the ability and knowledge of the community regarding how to process milkfish into milkfish otak-otak products, presto milkfish and tanpa thorn milkfish with high nutritional value, as well as provide knowledge for the community on how to package products by prioritizing hygiene and product marketing through the media. social. The results obtained from this service activity are the achievement of an increase in the economic value of the commodity in the Semampir Village area in the form of milkfish and an increase in housewives who are members of the PKK organization in processing, packaging and marketing the products produced.

**Keywords:** Training and Counseling, Milkfish, Semampir Village.

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah Negara maritim yang mempunyai potensi besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Ikan Bandeng merupakan ikan bernilai ekonomis tinggi dan salah satu komoditas budidaya ikan yang penting. Ikan Bandeng (Latin: *chanoschanos* atau Inggris : Milkfish) merupakan jenis ikan yang memiliki rasa spesifik dan telah dikenal di Indonesia bahkan diluar negeri.

Salah satu wilayah yang banyak mengembangkan ikan bandeng untuk budidaya adalah Gresik. Beberapa lokasi pengembangan ikan bandeng untuk wilayah Gresik diantaranya adalah desa Gumeno, Mengare, Semampir, Sidayu dan Bungah. Kualitas ikan

bandeng yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah kadar garam pada air (derajat salinitas), suhu, kandungan oksigen terlarut dalam air, derajat keasaman, batas minimum adanya zat toksik pada wilayah budidaya (T, 1991)

Desa Semampir sebagai salah satu penghasil ikan bandeng memiliki luas wilayah sekitar 349,9 ha yang digunakan sebagai tambak budidaya ikan bandeng. Jumlah petani ikan bandeng yang masih produktif hingga saat ini diperkirakan mencapai 150 orang. Produksi bandeng selama 1 tahun mencapai 300 ton, dengan periode panen 2 kali dalam satu tahun. Periode panen ikan bandeng di desa Semampir dilakukan sekitar bulan Februari, Maret dan Juni. Harga jual ikan bandeng di wilayah Desa Semampir ketika masa panen dapat mencapai Rp 25.000,00 per  $\frac{1}{4}$  kg, namun harga ini dapat mengalami penurunan hingga Rp 20.000,00 per

$\frac{1}{4}$  kg. Hal tersebut dikarenakan pada bulan panen ikan bandeng, beberapa daerah seperti Mengare, Bungah, Duduk, Gumeno dan Semampir melakukan kegiatan panen ikan yang hampir bersamaan sehingga menyebabkan melimpahnya jumlah bandeng pada masa panen, namun juga disertai dengan penurunan harga jual ikan bandeng.

Keterbatasan masyarakat dalam mengelola hasil panen ikan bandeng dan kompetisi daerah lain penghasil ikan bandeng menjadikan harga jual ikan bandeng cenderung tidak stabil dan jatuh. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan suatu upaya pengendalian harga jual ikan bandeng. Salah satu upaya yang dapat digunakan adalah dengan melakukan pengolahan pada ikan bandeng untuk meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Pengolahan ikan bandeng dapat dilakukan dengan cara mengolah ikan bandeng menjadi beberapa produk yang bernilai tinggi seperti Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri. Pengolahan ikan bandeng menjadi abon diharapkan dapat menambah nilai jual ikan tersebut, terutama pada waktu dekat dengan masa panen. Selain itu, program pemberian pelatihan pembuatan Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri di desa Semampir dapat memberikan suatu sumber pemasukan bagi warga sekitar desa terutama para istri petani tambak ikan bandeng atau ibu PKK. Rangkaian kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan tim penulis meliputi pelatihan pembuatan Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri ikan bandeng dan pembekalan strategi pemasaran produk ikan bandeng bandeng yang sudah di olah.

Profil mitra usaha dalam pengusulan pengabdian Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) ini adalah pengusaha mikro di Desa Semampir Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik yang sudah aktif produksi ikan bandeng dalam kondisi mentah.

Tabel 1.  
Skema dan Rencana Pemecahan Masalah

Permasalahan	Akar Masalah	Metode Pendekatan yang ditawarkan untuk Pemecahan Masalah
Aspek Produksi		
Kemampuan Produksi Terbatas	Tenaga kerja terampil yang menguasai teknik Cabut Duri Ikan Bandeng terbatas	Pelatihan dan workshop keterampilan teknis cabut duri untuk menciptakan tenaga terampil baru

Harga produk bervariasi	Pasokan Ikan Bandeng Segar yang bersifat musiman	Pelatihan tentang praktis manajemen persediaan (inventory manajemen berbasis ABC) mengatasi pasokan bahan baku ikan bandeng segar yang musiman, penyebab harga produk bervariasi
Daya tahan ikan Bandeng tanpa Duri terbatas	Pengemasan dan kemasan masih manual	Introduksi teknologi pengemasan dengan mesin vacuum sealer
Pemborosan waktu dan tenaga	Peralatan yang digunakan masih tradisional	Pembaharuan alat-alat produksi untuk efisiensi dan efektifitas
Aspek Manajemen		
Arus kas dan modal tidak jelas	Tidak memiliki keahlian dalam pengelolaan keuangan dan manajemen usaha	Pelatihan keuangan dan administrasi usaha

## 2. METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan melalui pelatihan untuk meningkatkan kemampuan ibu rumah tangga yang tergabung dalam organisasi PKK Desa Semampir mengenai pengolahan bandeng menjadi produk Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri disertai dengan pendampingan dalam hal pemasaran produk hasil olahan. Tahapan kegiatan yang dilakukan di Desa Semampir dengan peserta kelompok petani ikan bandeng dan masyarakat sekitar sebagai berikut.

- a. Tahap persiapan: pada tahapan ini dilakukan proses koordinasi, survei kondisi lapangan dan pendekatan dengan pihak petani ikan bandeng dan masyarakat sekitar wilayah Semampir terkait pemanfaatan hasil panen ikan bandeng. Selain itu pada tahapan ini, tim pelaksana kegiatan pengabdian melakukan percobaan pengolahan ikan bandeng untuk menjadi produk olahan yang lebih bernilai yaitu Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri.



Gambar 1. Tahap persiapan

- b. Tahap koordinasi: pada tahapan ini dilakukan proses penetapan wilayah, waktu dan peserta untuk kegiatan pengabdian pada masyarakat pengolahan Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri.



Gambar 2. Tahap koordinasi

- c. Tahap pelatihan: proses pembekalan pada masyarakat Semampir terkait pengolahan ikan bandeng menjadi Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri dilakukan dengan pemberian pelatihan pada beberapa tahapan, diantaranya pelatihan dan demonstrasi pengolahan bandeng menjadi produk Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri (sistem manajemen produksi), pelatihan strategi pemasaran produk Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri dan pengembangan produk.

**Desa Semampir**

Gambar 3. Tahap pelatihan

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata Universitas Gresik di Desa Semampir pada tanggal 07 Agustus 2022 memiliki tema "Pelatihan dan Penyuluhan Pemanfaatan Potensi Ikan Bandeng di Desa Semampir sebagai Produk Bernilai". Dalam program kerja tersebut telah dipaparkan kepada masyarakat Desa Semampir untuk bagaimana mengolah ikan bandeng menjadi beberapa olahan. Dan berikut beberapa macam pengolahan dari ikan bandeng yaitu Bandeng Presto, Otak-Otak Bandeng dan Bandeng Tanpa Duri.

#### a. Pengolahan Bandeng Presto

Kegiatan pengolahan bandeng presto dilakukan dengan peserta secara langsung membuat bandeng presto mulai dari pembersihan dan pembuatan bumbu-bumbu hingga perebusan dengan panci presto yang akhirnya diperoleh produk bandeng presto. Pengolahan bandeng presto menggunakan ikan bandeng segar. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perut dan sisiknya, kemudian dilakukan pencucian hingga bersih. Ikan bandeng yang telah dibersihkan kemudian dibelah dua dan langsung diolah menjadi bandeng presto tanpa dilakukan pencabutan duri.

Bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dibalurkan pada seluruh permukaan ikan bandeng yang telah dibelah dua. Setelah seluruh permukaan ikan bandeng dibalur dengan bumbu-bumbu kemudian dimasukkan dalam panci presto maka dilakukan perebusan selama 20 menit. Bandeng presto siap disantap langsung atau bisa diolah lagi menjadi bandeng presto goreng, bandeng presto kriuk, atau olahan lainnya. Bandeng presto memiliki kelebihan dimana tulang dan duri menjadi lunak dan aman saat. Hasil olahan yang diperoleh adalah duri yang terdapat pada ikan sudah tidak ada lagi dan terlihat jelas jika diraba tidak terasa lagi ada duri pada ikan bandeng yang diolah.

#### b. Pengolahan Otak-otak Bandeng

Kegiatan pengolahan bandeng presto dilaksanakan dimana peserta secara langsung mempragakan proses tersebut. Pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng dilakukan dengan menggunakan ikan bandeng segar. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya, insang dan menghilangkan sisiknya. Setelah dibersihkan, kemudian pukul-pukul dengan pelan ikan bandeng menggunakan ulekan sampai dagingnya terasa lembek, jangan sampai merusak kulitnya. Lalu patahkan ekornya dengan cara dilipat kesisi kanan dan kiri sampai terasa tulangnya patah.

Kemudian buka bagian insang dan tarik durinya melalui bagian insang. Kemudian keluarkan dagingnya dengan sendok kecil serta buang duri-duri yang masih ada pada daging yang telah diambil. Setelah itu giling/pukul-pukul daging ikan serta bumbu-bumbu sampai halus. Selanjutnya masukkan kembali daging yang telah halus tersebut ke dalam kulit ikan dan rapikan. Kemudian kukus bandeng dengan alas daun pisang ±30 menit.

#### c. Pengolahan Bandeng Tanpa Duri

Kegiatan pengolahan bandeng tanpa duri dilaksanakan dimana peserta secara langsung mempragakan proses tersebut. Tujuan pelatihan ini agar peserta benar-benar terampil dalam kegiatan pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng tanpa duri. Pengolahan bandeng tanpa duri dilakukan dengan menggunakan ikan bandeng segar.

Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan menghilangkan sisiknya. Setelah dibersihkan, kemudian ikan bandeng dibelah dua, selanjutnya dilakukan pencabutan duri dengan terlebih dahulu membuat jalur pencabutan yang terdiri dari empat jalur, yaitu dua jalur disisi sebelah kiri dan dua jalur disisi sebelah kanan. Pencabutan duri dilakukan dengan menggunakan pinset yang terbuat dari logam anti karat (stainlesssteel). Pencabutan duri dilakukan dengan hati-hati agar semua duri dapat tercabut dan ikan bandeng tidak mengalami kerusakan. Setelah dilakukan pencabutan semua duri pada ikan bandeng, maka akan terlihat dengan jelas perbedaannya dengan ikan bandeng yang tidak dilakukan pencabutan duri. Pencabutan duri sebaiknya dilakukan dengan hati-hati agar ikan bandeng tidak rusak.

Untuk pengemasan olahan ikan bandeng bisa dengan mengemas dan memberi label nama usaha atau pemilik dan asal daerah serta dikemas dengan cara yang unik dan kreatif agar menarik bagi konsumen.



Gambar 3. Hasil olahan bandeng

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Komoditi lokal Kabupaten Gresik berupa ikan bandeng selama ini hanya dijual pada pengepul dengan harga murah, terutama pasca panen.
2. Nilai ekonomi ikan bandeng ditingkatkan melalui pengolahan menjadi Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri pada kegiatan pelatihan dan penyuluhan pembuatan Otak-otak bandeng, bandeng presto dan bandeng tanpa duri.
3. Kemampuan dan keterampilan ibu-ibu PKK desa Semampir meningkat dalam hal pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk olahan ikan bandeng.

Bagi para pengusaha harus lebih bisa memanfaatkan peluang yang ada dengan maksimal dan Lebih meningkatkan meningkatkan kualitas usaha serta memperbanyak produk dari olahan ikan bandeng supaya bisa bersaing di pasaran dan merubah bentuk kemasan agar penampilan menarik dan menambah label produk supaya bisa dikenal banyak orang masyarakat Kota Surabaya maupun dari luar kota.

**DAFTAR PUSTAKA**

- B. Vatria, "Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos chanos Forks) Tanpa Duri". Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa, pp. 18-23, 2010.
- C. Saparinto, "Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya". Semarang (ID): Dahara Prize, 2009.
- E. Nusantari, A. Abdul, R. Marsuci, Harmain, "Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo". Agrokreatif, Vol 3 (1): 78087, 2016.
- Susanto, E. 2010. Pengolahan Bandeng Presto (chanos-chanos forsk) Duri Lunak. Seri Penyuluhan bagi Masyarakat Pesisir. Hal 1-19.
- Prahasta, Arief dan Hasanawi Masturi. 2008. Budidaya-Usaha-Pengolahan Agribisnis Bandeng. CV. Pustaka Grafika. Bandung.
- Sanaji, M. 2013. 25 Resep Makanan Daerah Makassar dan Sekitarnya. Gramedia Pustaka Utama.
- Primyastanto dan Firdaus. 2011. IbM Pengembangan Agribisnis Ikan Bandeng Pada Kelompok Usaha Otak-Otak Dan Pengasapan Bandeng di Sidoarjo. Laporan akhir Program Ipteks bagi Masyarakat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Brawijaya.