

**PKM PENGOLAHAN ABON TULANG IKAN BANDENG PADA KELOMPOK
WANITA TAMBAK DI DESA TAMANGAPA KECAMATAN MA'RANG
KABUPATEN PANGKEP**

*(PKM Processing Shredded Milkfish Bones in Pond Women's Group in Tamangapa
Village, Ma'rang District, Pangkep Regency)*

Ernaningsih¹⁾, Kasmawati¹⁾, dan Ilmiah²⁾

¹⁾ *Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas
Muslim Indonesia, Makassar, 90231, Indonesia*

²⁾ *Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia,
Makassar, 90231, Indonesia*

Korespondensi: kasmasaleh@gmail.com

Diterima: 27 Desember 2022; Disetujui: 30 Januari 2023

ABSTRACT

Tamangapa Village, Pangkep Sul-Sel Regency, is the center of the milkfish producing area. Besides being sold in whole form, milkfish is also made by the community to make milkfish products without thorns or what is known as BATARI. The pond farmer group together with the community partnership program team from the Indonesian Muslim University (UMI) are looking for a solution to the problems mentioned above, so the efforts made are the Utilization of Milkfish bones (Chanos Chanos) into Shredded Products of High Economic Value. Service activities are intended to provide knowledge and skills of members of the Pond Women's Group through counseling or training and mentoring to be able to produce shredded to the packaging stage. Community service activities were carried out on November 18, 2022 in Tamangapa Village with group partners "Tani Tambak. The method used in the training is a participatory training method, which involves partners in discussion activities, is actively involved in milkfish bone shredding activities. The output of this activity partners can be able to process milkfish spines into shredded to packaging, understand strategies in marketing and promotion as well as the legality of pirt business and Halal Certificates.

Keywords: Whitefishbone, Shredded whitefish, packaging and labeling

ABSTRAK

Desa Tamangapa Kab. Pangkep Sul-Sel merupakan sentral kawasan penghasil ikan bandeng. Ikan bandeng selain di jual dalam bentuk utuh juga masyarakat membuat produk ikan bandeng tanpa duri atau yang di kenal dengan BATARI. Kelompok tani tambak bersama Tim program kemitraan masyarakat dari Universitas Muslim Indonesia (UMI) mencari solusi dari permasalahan tersebut di atas maka upaya yang dilakukan adalah Pemanfaatan tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Menjadi Produk abon Bernilai Ekonomis Tinggi. Kegiatan pengabdian dimaksudkan untuk memberi pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tambak melalui penyuluhan atau pelatihan dan pendampingan agar mampu memproduksi abon sampai tahap pengemasan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan pada tanggal 18 November 2022 di Desa Tamangapa dengan mitra kelompok "Tani Tambak. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan mitra dalam kegiatan diskusi, terlibat aktif dalam kegiatan pembuatan abon tulang ikan bandeng. Hasil luaran kegiatan ini mitra dapat mampu mengolah duri bandeng menjadi abon hingga pengemasan, mengetahui strategi dalam pemasaran dan promosi serta legalitas usaha PIRT dan Sertifikat Halal.

Kata Kunci: Tulang Ikan bandeng, Abon, pengemasan dan Labeling

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kabupaten Pangkep merupakan wilayah yang berbatasan langsung dengan ibukota Propinsi Sulawesi Selatan, Letak wilayah yang strategis merupakan salah satu kawasan pertumbuhan ekonomi di Sulawesi Selatan, telah memberikan keunggulan komperatif terhadap perkembangan Kabupaten Pangkep Posisi kawasan yang sangat strategis ini juga menjadi semakin penting karena berada pada jalur perdagangan international, regional dan antara daerah yaitu Selat Makassar.

Kabupaten Pangkep memiliki potensi budidaya tambak yang cukup luas yaitu mencapai 5.120,90 ha (Mustafa *et al.*, 2006), dimana jenis ikan yang dibudidayakan diantara adalah ikan bandeng. Menurut Ghufran (2015), saat ini tambak-tambak di Sulawesi Selatan masih didominasi oleh ikan bandeng karena mudah dipelihara. Ikan bandeng dalam bahasa latin *Chanos chanos*, dalam perdagangan internasional disebut *milkfish*, sedangkan di Indonesia khususnya Sulawesi Selatan lebih dikenal dengan ikan bandeng atau bolu. Ikan ini mempunyai prospek yang cukup baik banyak digemari dikalangan masyarakat.

Menurut Purnomowati (2006), ikan bandeng banyak diminati karena memiliki rasa yang enak, gurih, rasa daging netral (tidak asin seperti ikan laut) dan tidak mudah hancur jika dimasak. Ikan bandeng adalah salah satu hasil perikanan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Zat-zat

makanan yang terdapat dalam daging ikan adalah protein, lemak, karbohidrat, garam mineral, vitamin dan air.

Diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi beberapa produk telah di lakukan, oleh masyarakat Tamangapa diantaranya adalah Batari atau di kenal dengan ikan bandeng tanpa duri. Olahan batari adalah memisahkan tulang atau duri ikan dari daging sehingga di hasilkan Batari.

Produk ikan bandeng tanpa duri adalah dengan memisahkan duri - duri ikan dari badan ikan bandeng yang terdiri atas duri ikan halus dan tulang ikan keras. Jenis duri halus ikan bandeng bercirikan memiliki tekstur lunak yang berasal dari daging ikan.

Limbah tulang ikan bandeng, apabila di Kelola dengan baik masih dapat menghasilkan produk yang bernilai ekonomis. Jumlah tulang ikan bandeng ada 82, belum termasuk kepala, sirip dan ekor. limbah yang terdapat pada ikan seperti tulang, kepala dan ekor dapat diolah kembali dan memiliki nilai gizi tambah pada produk olahan makanan yaitu kalsium (Sari & Nila, 2013). Menurut Kasmawati (2022) nilai gisi abon tulang ikan bandeng adalah kadar 9,71 %, kadar Protein 23,92 % dan kadar kalsium sebesar 12946 ug/g (uji Lab. Kesehatan Makassar). Selanjutnya di katakana bahwa berdasarkan uji hedonic atau tingkat kesukaan maka abon ikan bandeng yang berasal dari tulang ikan bandeng lebih di senangi karena rasa krispi serta tidak lama di kunyak.

1.2 Permasalahan Mitra

- a. Pengetahuan tentang cara Penanganan limbah tulang Ikan Bandeng masih sangat minim
- b. Belum termanfaatkan limbah tulang ikan bandeng agar bernilai jual tinggi
- c. Belum diketahui komposisi rempah abon ikan
- d. Proses pengemasan dan *labeling* yang belum layak pada sebuah produk perikanan.
- e. Pemahaman mengenai pemasaran secara *online* masih kurang.
- f. Pemahaman legalitas usaha seperti PIRT dan sertifikasi halal.
- g. Kurang mendapat pendampingan secara khusus

Menyikapi permasalahan tersebut diatas, maka diperlukan upaya-upaya yang terpadu sebagai solusi untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat khususnya mitra Kelompok Keluarga Wanita Tambak ibu-ibu pengolah limbah tulang ikan bandeng melalui peningkatan pemahaman tentang pengolahan pasca panen Bandeng. Dengan kegiatan tersebut diharapkan petani budidaya Bandeng dan mitra Kelompok Keluarga Wanita Tambak semakin bersemangat dan meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus dapat mensejahterakan masyarakat Desa Tamangapa.

1.3. Tujuan kegiatan

Kegiatan pengabdian dimaksudkan untuk memberi pengetahuan dan keterampilan anggota Kelompok Wanita Tambak melalui penyuluhan atau pelatihan dan pendampingan agar mampu

memproduksi abon sampai tahap pengemasan.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat

Program PKM ini dilakukan pada tanggal 18 November 2022 di desa Tamangapa kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep.

2.2. Metode Pendekatan

Pertimbangan pemilihan kelompok Wanita tambak, karena kelompok ini berorientasi sebagai Kelompok usaha desa dimana lokasi produksi berdekatan dengan usaha budidaya Bandeng dan pengolahan bandeng tanpa duri, sehingga pasokan bahan baku senantiasa tersedia.

Anggota kelompok dipilih lima belas orang untuk diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan cara pengolahan tulang ikan bandeng menjadi abon hingga proses pemasaran. Untuk mengetahui efektivitas pelatihan dan pendampingan yang dilakukan, sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan dan pendampingan diberikan pre-test dan post-test kepada peserta dengan cara diskusi dan tanya jawab

Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan mitra dalam kegiatan diskusi, terlibat aktif dalam kegiatan pembuatan abon tulang ikan bandeng. Program yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Pengolahan tulang ikan bandeng menjadi abon (*production*).
2. Proses pengemasan (*packing*).

3. Strategi pemasaran dan promosi produk secara online (*promosing*).
4. Cara pengurusan PIRT dan sertifikasi halal (*legality*).

2.3. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan PKM dilakukan dengan cara:

a. Penyuluhan

Sebelum demonstrasi dilakukan maka terlebih dahulu tim menjelaskan tentang Teknik kerja dan tahapan-tahapan pelaksanaan dengan membagikan kertas kerja kepada setiap peserta. Selama proses penyuluhan maka peserta di perkenankan untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan agar dapat memperoleh pengetahuan yang terkait dengan produk olahan ikan bandeng secara luas. Materi yang disampaikan menyangkut tehnik cabut duri ikan bandeng, jenis duri ikan bandeng yang digunakan sebagai bahan baku abon, komposisi rempah atau bumbu abon serta alat dan bahan yang di gunakan dalam proses pembuatan abon. Bentuk sosialisasi ini akan memberikan pemahaman kepada kelompok Wanita tambak bahwa tulang ikan bandeng yang merupakan limbah dapat dimanfaatkan menjadi produk abon bernilai ekonomis dan akan menjadi peluang bisnis bila di lakukan diversifikasi produk. Setelah materi penyuluhan selesai, selanjutnya dilakukan diskusi berupa tanya jawab antara pemateri dengan mitra .

b. Pelatihan

Pelatihan dilakukan sebagai upaya untuk peningkatan SDM (Sumberdaya Manusia), sehingga dapat mengakses potensi local menjadi produk yang bernilai ekonomis. Bentuk pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM adalah pelatihan tehnik pembuatan produk abon ikan bandeng dan proses pengemasan dan pelabelan produk yang memiliki legalistas usaha yaitu PIRT dan label halal.

c. Monitoring dan evaluasi

Ketercapaian materi yang di sampaikan ke pada mitra melalui evaluasi berupa perubahan pengetahuan, keterampilan, sikap, atau perilaku tertentu. Perubahan pengetahuan yang dimaksud adalah mitra awalnya tidak mengetahui menjadi tahu dan terampil mengolah limbah tulang ikan bandeng menjadi produk abon yang bernilai ekonomis., kontribusi mitra terlihat dalam bentuk dukungan kehadiran dan keinginan yang kuat untuk mengetahui yang dimulai dari persiapan, proses pelaksanaan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Bentuk Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode partisipatif dimana mitra Kelompok Wanita Tambak terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan bersama dengan tim pengabdian FPIK UMI.



Gambar 1. Tim Dosen FPIK UMI Pada Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat di Desa Tamangapa Kabupaten Pangkep.

Kegiatan ini di hadiri langsung oleh anggota Kelompok Wanita Tambak Ketua Kelompok ibu Hj. Syarifah, dan sebanyak 15 orang (Gambar 2).



Gambar 2. Pemaparan alat dan bahan produk abon ikan bandeng

Ketua kelompok tani tambak ibu Syarifah mengatakan dengan adanya PkM ini maka kelompok Wanita memiliki pengetahuan baru, dan keterampilan mengelolah bandeng menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis, sehingga masyakat akan mendapatkan pekerjaan baru, sesuai dengan potensi sumberdaya alam dan profesi masyarakat petani tambak bandeng yang

nantinya meningkatkan pendapatan rumah tangga dan masyarakat.

Ketua Tim PKM Dr. Ir. Ernaningsih, MP juga menyampaikan harapan, semoga ilmu yang di peroleh jangan hanya di manfaat saat melakukan pengabdian, tetapi di lanjutkan sampai ke penjualan secara berkelanjutan berkelanjutan hingga dapat memberikan frofit atau keuntungan.

Kegiatan pelatihan PkM yang telah lakukan membuahkan hasil sesuai dengan tujuan dari kegiatan PkM tersebut dimana kelompok sudah bisa melakukan pengolahan abon tulang bandeng, yang dimulai dari pengolahan rempah, pelunakan duri ikan, penggorengan hingga pengemasan. Anggota kelompok sangat antusias dan senang dengan adanya tambahan pengetahuan dan pengalaman baru dalam pengolahan bandeng yang banyak manfaatnya untuk meningkatkan sumber pendapatan. Beberapa anggota kelompok yang dulunya tidak mengetahui bahwa tulang ikan yang merupakan limbah dari produk ikan bandeng tanpa duri, ternyata dapat dimanfaatkan menjadi abon yang bernilai yang bernilai jual.

3.2. Evaluasi Kegiatan

Salah satu indikator keberhasilan dari kegiatan PkM ini adalah tingkat partisipasi kelompok, selama kegiatan berlangsung kualitas atau respon dari peserta dan kehadiran setiap peserta mulai dari sosialisasi sampai pelaksanaan kegiatan mencapai 95%. Kelompok antusias dan bersemangat mengikuti kegiatan ini. Ketua Kelompok Ibu Hj. Syarifah berharap kegiatan pengabdian ini sering di lakukan agar berkelanjutan, demikian juga dengan harapan para peserta kelompok Wanita tambak dan berjanji bahwa bila ada kegiatan desa maka salah satu lauknya adalah abon tulang ikan bandeng dan juga menjadi oleh-oleh khas desa Tamangapa secara khusus dan kabupaten Pangkep secara luas.



Gambar 3. Foto Bersama Dengan Kelompok Wanita Tambak Desa Tamangapa.

3.3. Permasalahan dan Hambatan

Setiap kegiatan PkM tentunya tidak terlepas dari permasalahan ataupun hambatan yang dihadapi di lapangan. Permasalahan dan hambatan yang dihadapi

yaitu proses pengeringan abon duri ikan bandeng yang membutuhkan alat Spinner untuk mengurangi kandungannya. Kami berharap semoga pihak pemerintah Desa Tamangapa mampu memfasilitasi dan

menyediakan alat spinner serta peralatan pendukung lainnya dalam proses produksi abon tulang ikan bandeng yang dilakukan Kelompok Wanita Tambak.

4. KESIMPULAN

Kegiatan PkM Kelompok Wanita Tambak di Desa Tamangapa Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep berjalan dengan baik dan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Adapun hasil yang telah dicapai adalah kelompok sudah mampu mengetahui proses pengolahan duri bandeng menjadi abon hingga pengemasan, mengetahui strategi dalam pemasaran dan promosi serta legalitas usaha PIRT dan Sertifikat Halal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih kepada ketua LPkM atas nama Rektor Universitas Muslim Indonesia yang membiayai PKM ini dan masyarakat nelayan Desa Tamangapa Kecamatan Marang Kabupaten Pangkep.

REFERENSI

Badan Standar Nasional, 2006. tentang Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar

Protein dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan SNI 01-2354.4-2006

Ghufran, H.K.K.2015. Pengelolaan Perikanan Indonesia. Pustaka Baru Press. Yogyakarta

Kasmawati. 2022. Analisis Kimia Dan Tingkat Kesukaan erhadap Abon Tulang Ikan Bandeng (Chanos-Chanos). Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Muslim Indonesia.

Mustafa A., Utojo, Hasnawi, & Rachmansyah. 2006. Validasi data luas lahan budidaya tambak di Kabupaten Maros dan Pangkep Provinsi Sulawesi Selatan dengan menggunakan teknologi penginderaan jauh dan sistem informasi geografis. Pusat Riset Perikanan Budidaya, Jakarta. J. Ris. Akuakultur, 3(1): 419-430.

Purnomowati, I. 2006. Bandeng Duri Lunak. Kanisius. Yogyakarta

Sari, & Nila, E. 2013. Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.