

**PENGOLAHAN KRISPY BANDENG DAN BANDENG PRESTO UNTUK
PENINGKATAN EKONOMI RUMAH TANGGADI KECAMATAN BINAMU
KABUPATEN JENEPONTO**

*(Processing Krispy Bandeng and Bandeng Presto to Improve Household Economy In
Binamu District Jeneponto)*

Siti Hadijah¹ dan Bakhtiar Ibrahim²

¹*Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, 90231,
Indonesia*

²*Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, 90231, Indonesia*

Korespondensi: siti.hadijah@umi.ac.id

Diterima; 28 Desember 2022; Disetujui: 30 Januari 2023

ABSTRACT

Jeneponto Regency is known as a producer of nener and milkfish fry which are widely cultivated in South Sulawesi. In 2007 the production of milkfish fry produced was 8529 (thousands of heads) while nener was 10615 (thousands of heads). In 2008, it succeeded in producing milkfish through pond cultivation amounting to 2,904 tons. This potential provides an opportunity for the Jeneponto community to develop the processing of fishery products, especially milkfish, in order to increase their income. Binamu Subdistrict as one of the sub-districts in Jeneponto has the potential to develop milkfish processing into krispy bandeng and presto milkfish. The purpose of this program is to reactivate the activities of the group of housewives in order to improve the family economy. This PKM program will be implemented for approximately eight months, from May to December 2014 in Balang Toa Village and Pa'biringa Village, Binamu District, Jeneponto Regency, South Sulawesi. The method used provides training and mentoring to partner groups. Group determination using purposive sampling method, namely the Lestari group in Balang Toa Village and the Cahaya group in Pa'biringa Village. The results of the activity can reactivate the group of housewives, and be able to produce krispy milkfish and presto milkfish until finally they can be marketed around their homes.

Keywords: *Whitefish, Krispy milkfish, Bandeng Presto, Community group, Processing*

ABSTRAK

Kabupaten Jeneponto dikenal sebagai penghasil nener dan benur ikan bandeng yang banyak dibudidayakan di Sulawesi Selatan. Pada tahun 2007 produksi benur bandeng yang dihasilkan sebesar 8529 (ribuan ekor) sedangkan nener sebesar 10615 (ribuan ekor). Tahun 2008, berhasil memproduksi ikan bandeng melalui budidaya tambak sebesar 2,904 Ton. Potensi ini memberi peluang pada masyarakat Jeneponto untuk mengembangkan pengolahan hasil perikanan utamanya ikan bandeng, dalam rangka meningkatkan pendapatan mereka. Kecamatan Binamu sebagai salah satu kecamatan di Jeneponto mempunyai potensi untuk mengembangkan pengolahan ikan bandeng menjadi krispy bandeng dan bandeng presto. Tujuan program ini adalah mengaktifkan kembali aktifitas kelompok ibu-ibu rumah tangga tersebut dalam rangka peningkatan ekonomi keluarga. Program ini akan dilaksanakan selama kurang lebih delapan bulan, yaitu dari bulan Mei sampai Desember 2014 di Kelurahan Balang Toa dan Kelurahan Pa'biringa, Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada kelompok mitra. Penentuan kelompok menggunakan metode purposive sampling, yaitu kelompok Lestari di Kelurahan Balang Toa dan kelompok Cahaya di Kelurahan Pa'biringa. Hasil kegiatan dapat mengaktifkan kembali kelompok ibu-ibu rumah tangga, dan mampu memproduksi krispy bandeng dan bandeng presto hingga akhirnya dapat dipasarkan di sekitar rumah mereka.

Kata Kunci: *Ikan Bandeng, Krispy bandeng, Bandeng Presto, Kelompok masyarakat, Pengolahan*

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu kabupaten yang terletak di ujung bagian Barat wilayah Propinsi Sulawesi Selatan. Secara geografis terletak pada koordinat antara 5°16'13" sampai 5°39'35" Lintang Selatan dan 120°4'19" sampai 120°7'51" Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten Jeneponto adalah 74,979 ha atau 749,79 km² dan jarak tempuh dari Ibukota Propinsi (Makassar) sepanjang 90 km. Panjang wilayah/zona pantai yang dimiliki Kabupaten Jeneponto adalah 114 km. Kabupaten Jeneponto dikenal sebagai penghasil nener dan benur ikan bandeng yang banyak dibudidayakan di Sulawesi Selatan. Pada tahun 2007 produksi benur bandeng yang dihasilkan sebesar 8529 (ribuan ekor) sedangkan nener sebesar 10615 (ribuan ekor). Tahun 2008, Kabupaten Jeneponto berhasil memproduksi ikan bandeng melalui budidaya tambak sebesar 2,904 Ton. Potensi ini memberi peluang pada masyarakat Jeneponto untuk mengembangkan pengolahan hasil perikanan utamanya ikan bandeng, dalam rangka meningkatkan pendapatan mereka (BPS Kabupaten Jeneponto, 2014)

Kecamatan Binamu sebagai salah satu kecamatan di Jeneponto mempunyai potensi untuk mengembangkan pengolahan ikan bandeng menjadi krispy bandeng dan bandeng presto. Terdapat kelompok ibu-ibu rumah tangga pengolah bandeng di kecamatan ini. Pengolahan ikan bandeng yang mereka lakukan adalah pengeringan. Beberapa orang dalam hal ini ibu-ibu rumah

tangga belakangan ini mencoba alternatif baru mengolah bandeng menjadi krispy bandeng dan bandeng presto. Salah satu yang paling terkenal adalah olahan ikan bandeng presto, karena ikan bandeng termasuk dalam ikan dengan duri yang banyak (Senjaya dan Mustamu, 2013). Permasalahan yang dihadapi kelompok tersebut adalah kegiatan pengolahan ikan yang mereka rintis berlangsung terbatas hanya pada beberapa orang saja dan masih berproduksi secara insidental. Manajemen usaha kelompok tersebut pun belum berlangsung dengan baik. Mereka tidak punya scedul/jadwal produksi yang pasti sehingga usaha yang mereka rintis tidak dapat menjanjikan peningkatan pendapatan mereka.

Secara umum sumberdaya yang tersedia saat ini cukup untuk mengembangkan usaha produksi /pengolahan ikan bandeng. Dalam rangka mengoptimalkan pemanfaatan potensi ikan bandeng yang cukup melimpah, maka pengembangan industri pengolahan ikan bandeng sebagai produk pangan merupakan salah satu alternatif yang perlu diwujudkan. Sebagai *agro-based industry* sebenarnya industri pengolahan ikan bandeng di Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Jeneponto mempunyai prospek yang cukup besar karena ketersediaan sumberdaya dalam hal ini bahan baku ikan bandeng yang melimpah dan peluang pasar sangat potensial. Mempunyai garis pantai sepanjang 114 km, dan dapat memproduksi ikan bandeng yang cukup banyak, produksi ikan bandeng sebesar 2,904 ton (BPS,

Kabupaten Jeneponto, 2014). Sumberdaya yang melimpah ini dapat dimanfaatkan dengan baik untuk peningkatan usaha produksi krispy bandeng dan bandeng presto di Kabupaten Jeneponto, khususnya di kelurahan Balang Toa dan kelurahan Pa'biringa, Kecamatan Binamu. Sumberdaya manusia yang tersedia juga cukup banyak, yang dengan usaha ini ibu-ibu rumahtangga dapat memanfaatkan waktu luangnya untuk mengembangkan usaha ini dan akhirnya akan meningkatkan ekonomi rumah tangga mereka masing-masing sehingga kesejahteraan masyarakat dapat terwujud.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara dengan Kelompok Ibu-ibu rumah tangga di Kabupaten Jeneponto, khususnya di Kelurahan Kelurahan Pa'biringa di Kecamatan Binamu tahun 2013 ini, jumlah kelompok ibu-ibu rumah tangga yang melakukan pengolahan ikan bandeng saat ini masih sangat minim. Hal ini terjadi, karena mereka terkendala pada alat yang akan digunakan. Begitu pula dengan kondisi pemasaran produk ikan bandeng, masih sangat terbatas disekitar tempat tinggal mereka saja. Pengolahan hasil perikanan yang mereka lakukan belum bisa didistribusi secara maksimal baik lokal yaitu disekitar tempat tinggal mereka maupun untuk memasarkannya ke supermarket. Pemasaran ke Supermaket membutuhkan labeling dari Balai Pengawasan Obat dan Makan (BPOM), dan inilah yang menjadi Suatu usaha maju dan legal dalam sistem pemasaran (Hikmat, 2004).

1.2. Permasalahan Mitra

Namun demikian, dari potensi yang dimiliki oleh ibu-ibu rumah tangga dan potensi daya dukung bahan baku yang ada maka pengembangan usaha pengolahan ikan bandeng dapat dilakukan. Salah satu usaha pengolahan ikan bandeng yang telah setuju untuk dikembangkan adalah pengolahan ikan bandeng berupa krispy bandeng dan ikan bandeng presto. Adanya aktifitas pengolahan ini maka akan ada peningkatan penyerapan tenaga kerja yang memang banyak tersedia di daerah ini, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

Justifikasi bersama mitra dalam menagani persoalan prioritas yang dikemukakan diatas, maka kami telah menyepakati bersama dan akan menyelesaikannya selama program PKM pengolahan dan pemasaran ikan berupa krispy bandeng dan bandeng presto adalah kelengkapan peralatan yang digunakan. Mensosialisasikan alat sederhana yang dapat digunakan dalam pembuatan krispy bandeng dan bandeng presto. Mengenalkan kepada Ibu-ibu rumah tangga bagaimana cara mengolah ikan bandeng menjadi bahan setengah jadi dan bahan jadi yang siap di konsumsi seperti pembuatan krispy bandeng dan bandeng presto. Bagaimana meningkatkan daya tahan hasil olahan ikan bandeng tersebut agar mempunyai nilai jual yang nantinya dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan dapat dijadikan

sumber lapangan kerja baru bagi ibu rumah tangga petani/nelayan dan remaja putus sekolah.

Saat ini salah satu strategi pemasaran dalam mix marketing adalah produk. Pengembangan produk bisa dilakukan dengan berbagai cara salah satunya adalah diversifikasi produk. Diversifikasi produk untuk makanan dapat dilakukan dengan pengolahan makanan dengan berbagai macam variasi (Saparianto, 2009). Dengan adanya diversifikasi produk mampu meningkatkan animo penjualan. Diversifikasi produk olahan perikanan dapat menjadi nilai tambah dalam upaya penganekaragam pangan (Agustini dan Swastawati, 2003)

1.3. Tujuan Kegiatan

Tujuan program ini adalah mengaktifkan kembali aktifitas kelompok ibu-ibu rumah tangga tersebut dalam rangka peningkatan ekonomi keluarga.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan tempat kegiatan

Program PKM ini akan dilaksanakan selama kurang lebih delapan bulan, di Kelurahan Balang Toa dan Kelurahan Pa'biringa, Kecamatan Binamu, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan.

2.2. Metode Kegiatan

Metode yang digunakan memberikan pelatihan ipteks dan pendampingan kepada kelompok mitra. Penentuan kelompok menggunakan *metode purposive sampling*, yaitu kelompok Lestari di Kelurahan Balang Toa dan kelompok Cahaya di Kelurahan Pa'biringa. Setiap kelompok terdiri dari 10

anggota ibu-ibu rumah tangga yang diberi pelatihan atau workshop dalam peningkatan wawasan dan pemahaman teori dan dilanjutkan dengan praktek langsung pengolahan krispy bandeng dan bandeng presto.

Metode partisipatif adalah metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung kegiatan program Ipteks bagi masyarakat ini. Metode ini memungkinkan mitra dapat terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan ini, mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Adapun bentuk kegiatannya adalah mengadakan pertemuan melalui diskusi (tanya jawab, dan ceramah), Musyawarah, workshop, demonstrasi, publikasi dan penguatan.

Uraian dari masing-masing metode pendekatan tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Workshop dilakukan untuk mensosialisasikan gambaran nilai ekonomis olahan ikan bandeng yang akan dan telah diproduksi, dan membahas strategi pengembangan kelompok ibu-ibu rumah tangga agar dapat mandiri secara ekonomis sehingga kegiatan ini dapat berkelanjutan. Metode ini akan diimplementasikan pada usaha pengembangan peralatan dan modifikasi teknik pengolahan ikan bandeng dengan melibatkan pemangku kepentingan seperti, Kepala Desa, Camat, pengusaha, Dinas Perikanan dan Kelautan. Dinas Perindustrian. Dinas koperasi, UKM, dan Tokoh Masyarakat

- di daerah tersebut serta tim pelaksana kegiatan PKM
- b. Melakukan demonstrasi pembuatan krispy bandeng dan bandeng presto dengan tujuan untuk pengembangan dan penerapan ilmu dan teknologi
 - c. Melakukan publikasi dari hasil kegiatan kelompok ibu-ibu rumah tangga yang diimplementasikan melalui media publikasi dengan tujuan untuk memperkenalkan dan mempromosikan kegiatan pengolahan ikan bandeng yang telah mengalami modifikasi dan kebaharuan produksi olahan ikan bandeng guna meningkatkan produktifitas dan ekonomi mitra.
 - d. Penguatan kelompok dengan tujuan memberikan dukungan dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi agar kelompok mitra dapat memperoleh manfaat dari perkembangan dan penerapan ilmu dan teknologi yang diperkenalkan pada kelompok ibu-ibu rumah tangga tersebut. Hal ini, nantinya akan meningkatkan keterampilan dan atensi akademisi terhadap kelompok mitra.

2.3. Pelaksanaan Kegiatan

Pengaktifan kelompok dan perekrutan kembali anggota kelompok untuk menjadi peserta pada pelatihan yang akan diadakan, dilakukan bersama ketua kelompok dari kedua Kelurahan yang telah dipilih. Peserta yang dibentuk adalah ibu-ibu rumah tangga sebanyak 10 orang kader setiap kelompok dan akan dibina, dilatih serta melibatkannya secara aktif selama proses kegiatan PKM ini berlangsung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil yang Dicapai

Hasil yang telah dicapai dari kegiatan Ipteks bagi masyarakat di Kabupaten Jeneponto adalah tersedianya lokasi pembinaan kelompok pengolahan ikan. Survey awal pada bulan Mei menunjukkan bahwa Lokasi bahan baku yang digunakan pada kegiatan PKM ini sangat dekat dengan tempat kelompok pengolahan perikanan Cahaya. Pertemuan pertama dengan ketua kelompok pengolahan perikanan sebagai ketua *Focus Grop Discussion* (FGD) di masing-masing kelompoknya dilakukan pada awal Juni 2014. Pada pelaksanaan kegiatan PKM ini, ibu-ibu rumah tangga yang terlibat sangat antusias dan senang mengikuti kegiatan ini. Terlihat kegembiraan terpancar dari wajah ibu-ibu rumah tangga tersebut, dan kesungguhan dalam mengikuti kegiatan PKM ini. Kesungguhan ini betul-betul terlihat saat pelaksanaan workshop dan demonstrasi pembuatan krispy bandeng dan bandeng presto, hingga seorang ibu hamil yang tinggal menunggu hari untuk melahirkan pun masih bersemangat mengikuti kegiatan ini. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi dan demonstrasi telah kami lakukan dalam rangka peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha pengolahan krispy bandeng dan bandeng presto ini.

Pada pelaksanaan demonstrasi pengolahan krispy bandeng dan bandeng

presto terlihat bahwa beberapa anggota Kelompok pengolahan perikanan, baik dari kelompok pengolahan perikanan Lestari maupun kelompok pengolahan perikanan Cahaya masih ada yang belum pernah melakukan kegiatan pengolahan seperti yang telah kami lakukan. Hanya ketua kelompok saja yang sering terlibat dalam beberapa kegiatan pengolahan yang diadakan oleh instansi terkait. Melalui kegiatan PKM ini anggota kelompok yang tergabung dalam kelompok pengolahan perikanan Lestari maupun kelompok pengolahan perikanan Cahaya sudah mampu melakukan pengolahan krispy bandeng dan bandeng presto.

Produk olahan yang dihasilkan dikemas dalam plastik yang siap untuk dipasarkan. Pada pelaksanaan kegiatan PKM ini, kemasan di press dengan menggunakan mesin press (kuller) sehingga hasil olahan dapat bertahan lebih lama. Kendala yang dihadapi adalah hasil olahan yang sudah dikemas belum diberi merek/label dagang sehingga belum bisa dipasarkan di supermarket atau swalayan. Untuk itu pelaksanaan selanjutnya adalah melakukan proses uji coba daya tahan produk. Dengan diketahuinya daya tahan produk ini mudah-mudahan nantinya dapat didaftar di BPPOM sehingga dapat dipasarkan pada wilayah yang lebih luas lagi.



Gambar 1. Olahan Bandeng Krispy



Gambar 2. Olahan Bandeng Krispy yang telah dikemas



Gambar 3. Olahan Bandeng Presto



Gambar 4. Olahan Bandeng Presto dalam kemasan

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan Ipteks bagi masyarakat di kecamatan Binamu adalah :

1. Mitra kelompok pengolahan ikan Lestari dan Cahaya telah aktif kembali memproduksi krispi bandeng dan bandeng presto. Masing-masing kelompok beranggotakan 10 orang.
2. Aktifnya kelompok pengolahan ikan ini, telah menciptakan lapangan kerja bagi ibu – ibu rumah tangga yang dulunya hanya mengeringkan ikan bandeng saja sebagai bentuk olahan, menjadi lebih kreatif dan produktif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) UMI sebagai donatur dan kelompok bahari serta kelompok cahaya sebagai sasaran kegiatan tersebut.

REFERENSI

- [BPS] Badan Pusat Statistik Kabupaten Jeneponto. Kabupaten Jeneponto Dalam Angka 2014.
- Hikmat, H. 2004. *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*, Bandung: Humaniora Utama.
- KKP (Kementerian Kelautan dan Perikanan). 2011. *Pengolahan Ikan Bandeng*. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan, KKP, Jakarta.
- Agustini, T.W dan Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tamba (*Value Added*) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Vol.15, No.1 Hal : 331-341.
- Saparianto, C. 2009. *Bandeng Tanpa Duri Dan Cara Pengolahannya*. Semarang. Dahara Prize
- Senjaya, K. dan Mustamu, R.H. 2013. *Pengolahan Dan Pengembangan Usaha Pada Perusahaan Pengolahan Ikan Bandeng Di Sidoarjo*. Agora. Vol.1, No.1