GSS, Vol.1, No.1 Januari-Juni 2019, Hal 25-30
ISSN 2655-3414 (*print*)

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK BANDENG PRESTO DI DESA KUALA GEULUMPANG KECAMATAN JULOK ACEH TIMUR

Hanafiah[1], Rini Mastuti[2], T. Muhammad Sahudra[1]
[1]Program Studi Sejarah, FKIP, Universitas Samudra
[2]Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Samudra
hanafiahfkip@unsam.ac.id

ABSTRAK

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan kegiatan melatih masyarakat membuat produk Bandeng Presto "Julok" yang sehat, higienis serta layak dijual sebagai produk olahan ikan. Kontribusi mendasar yang diperoleh dengan adanya pelatihan ini adalah ikan bandeng akan mempunyai masa simpan yang lebih panjang dalam bentuk bandeng presto, menampung kelebihan produksi ikan dengan mengolahnya menjadi produk yang tahan lama, memberikan nilai tambah pada harga jual ikan, serta menyediakan sumber pendapatan yang berkelanjutan pada masyarakat. Mitra sasaran program adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK. Berdasarkan penelusuran awal ibu-ibu tersebut belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan membuat produk olahan bandeng presto. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi sosialisasi dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk bandeng presto. Luaran program PKM ini adalah Publikasi Ilmiah pada Jurnal Pengabdian IPB "Agrokreatif", Publikasi pada media massa cetak "SERAMBI" dan Produk "Bandeng Presto Julok".

Kata kunci : *Pengabdian, pelatihan, bandeng, presto.*

ABSTRACT

The Community Service Program is an activity to train the community to make Bandeng Presto "Julok" products that are healthy, hygienic and suitable for sale as processed fish products. The fundamental contribution obtained by this training is that milkfish will have a longer shelf life in presto milkfish, accommodating excess fish production by processing it into durable products, providing added value to fish selling prices, and providing sustainable sources of society. The program target partners are housewives who are members of the PKK group. Based on preliminary searches, the mothers did not have the knowledge and skills to make milkfish presto processed products. The output of this PKM program is Scientific Publication on the "Agrokreatif" IPB Service Journal, Publication on "SERAMBI" printed mass media and "Milkfish Presto Julok" Products.

Key words: *Service, training, milkfish, prestige.*

PENDAHULUAN

Sebagai negara yang maritime, Indonesia mempunyai potensi yang besar dalam perikanan, baik perikanan air tawar, air payau, maupun air laut. Menurut Saparinto (2007), potensi akuakultur air payau, yakni dengan sistem tambak diperkirakan mencapai 931.000 ha dan hampir telah dimanfaatkan potensinya hingga 100% dan sebagian besar digunakan untuk memelihara ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) dan udang (*Pennaeus* sp.).

Salah satu produk perikanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah ikan bandeng. Bandeng duri lunak merupakan salah satu jenis diversifikasi pengolahan hasil perikanan terutama sebagai modifikasi pemindangan yang memiliki kelebihan yaitu tulang dan duri dari ekor sampai kepala lunak sehingga dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan duri pada mulut (Arifudin, 1988).

Menurut SNI No: 4106.1-2009, bandeng presto/duri lunak adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, penyiangan, pencucian, perendaman, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengepakan, pengemasan, penandaan, dan penyimpanan. Secara modern, pengolahan bandeng duri lunak menggunakan *autoclave* untuk memasak. Prinsip penggunaan *autoclave* pada pemasakan bandeng duri lunak adalah dengan cara menggunakan tekanan tinggi, sekitar 1 atmosfer. Dengan tekanan yang tinggi proses pemasakan bandeng duri lunak dengan *autoclave* akan lebih cepat matang dengan lama sekitar 2 jam dan tulang ikan dapat segera lunak daripada menggunakan drum atau dandang.

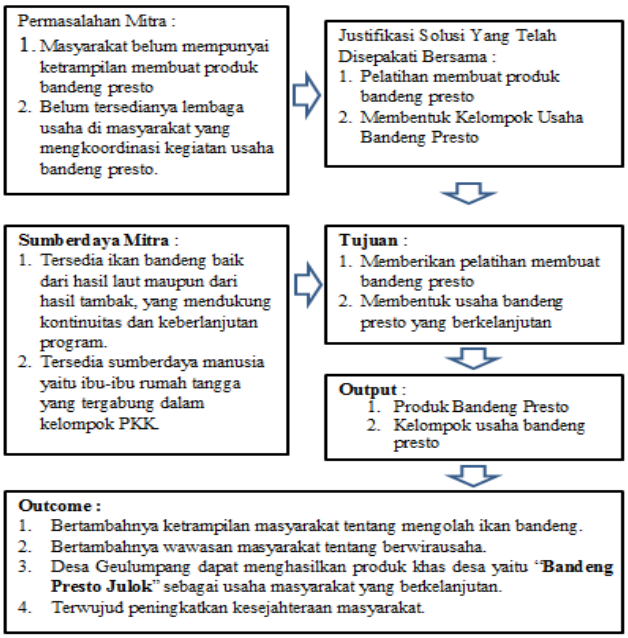
Proses pengolahan bandeng duri lunak dengan uap air panas bertekanan tinggi menyebabkan tulang dan duri menjadi lunak. Selain itu uap air panas yang bertekanan tinggi ini sekaligus berfungsi menghentikan aktifitas mikroorganisme pembusuk ikan, kerasnya tulang ikan disebabkan adanya bahan organik dan anorganik pada tulang. Bahan anorganik meliputi unsur-unsur kalsium, phosphor, magnesium, khlor dan flour sedangkan bahan organik adalah serabut-serabut kolagen. Tulang menjadi rapuh dan mudah hancur bila bahan organik yang terkandung di dalamnya larut (Soesetiadi, 1977).

Hasil survei menunjukkan bahwa di Desa Kuala Geulumpang tersedia ikan bandeng baik dari hasil laut maupun dari hasil tambak, yang mendukung kontinuitas dan keberlanjutan program pengabdian serta sumberdaya manusia yaitu ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak mitra, permasalahan prioritas yang dihadapi mitra adalah masyarakat masih belum mempunyai ketrampilan serta teknologi, alat dan bahan untuk membuat produk bandeng presto. Belum tersedianya lembaga usaha di masyarakat yang mengkoordinasi kegiatan usaha bandeng presto.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan maka solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pembuatan bandeng presto yang bertujuan untuk mengolah sekaligus memberikan nilai tambah pada ikan bandeng dengan mengolahnya menjadi produk baru yaitu “Bandeng Pesto Julok” yang akan memberikan kontribusi pada nelayan, untuk memperpanjang masa simpan ikan, menampung kelebihan tangkapan serta menyediakan sumber pendapatan, saat tangkapan ikan sedikit. Karena tujuan dari program ini adalah untuk mengamankan pendapatan peternak secara berkelanjutan.

Luaran yang dicapai dari kegiatan PKM ini yaitu draf artikel ilmiah yang proses submit pada jurnal nasional pengabdian di IPB dan produk bandeng presto"Julok". Kerangka konsep dari kegiatan pengabdian ini disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Konsep Pengabdian Masyarakat

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi
2. Pelatihan :
   a. Penyuluhan
   b. Praktek

Sosialisasi dilakukan team pengabdian kepada ibu-ibu PKK yang difasilitasi oleh Geuchik. Tujuan sosialisasi tersebut adalah untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan diskusi.

Penyuluhan dilakukan sebelum praktek pembuatan produk bandeng tentang cara pembuatannya, manfaat, bahan-bahan, serta peralatan yang diperlukan/digunakan dalam proses pembuatan bandeng presto.

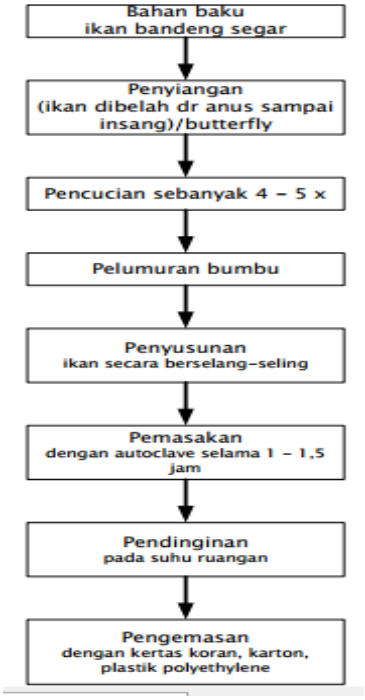
Praktek pembuatan bandeng dilakukan dengan metode partisipatif. Ibu-ibu PKK diminta berpartisipasi secara aktif dalam proses pembuatan produk mulai penyiapan bahan-bahan seperti penyiapan bumbu-bumbu, membersihkan ikan bandeng, proses memasak sampai pada penyajian produk sesudah dimasak.



Gambar 2. Sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Praktek pembuatan bandeng presto dimulai dengan membersihkan ikan dan menyiapkan bumbu-bumbunya dilanjutkan dengan memasak (mempresto), menggoreng dan menyajikannya.



Gambar 3. Prosedur praktek pembuatan bandeng presto



Gambar 4. Bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan bandeng presto



Gambar 5. Bandeng sesudah dipresto



Gambar 6. Bandeng presto siap disajikan

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pemahaman awal ibu-ibu PKK mengenai pembuatan bandeng presto masih terbatas. Namun, dengan nya pengabdian kepada masyarakat ini,ibu-ibu PKK mengetahui baha-bahan, bumbu-bumbu yang diperlukan, serta cara meraciknya sehingga menghasilkan produk yang enak, sehat dan higienis.

Ibu-ibu Pkk di Desa Kuala Geulumpang juga termotivasi untuk berpartisipasi aktif membuat sendiri bandeng presto untuk dikembangkan menjadi produk khas desa dan berpotensi menigkatkan pendapatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Afrianto dan Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Arifudin, R. 1983. Bandeng duri lunak dalam Kumpulan Hasil Penelitian Teknologi Pasca Panen Perikanan. BPTP. Jakarta.

Astawan, M. 2003. Bandeng Presto. Makanan Masa Mendatang. http:www.Kompas.com/kesehatan/news/0305/01/104518.htm.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Idonesia No. 4106.1-2006 Bandeng Presto Bagian I. Jakarta.