

Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa Duri Di Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar

Hasnidar dan Andi Tamsil

*Jurusan Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Muslim Indonesia, Jl. Urip Sumoharjo Km. 05, Makassar 90231.*

Email: hasnidar.yasin@umi.ac.id

Abstrak - Ikan bandeng (*Chanos chanos Forskall*) adalah ikan konsumsi yang cukup digemari di Indonesia. Bandeng tanpa duri merupakan produk perikanan setengah jadi berupa bandeng mentah segar yang telah dibuang tulangnya. Kelebihannya adalah tidak mengurangi kandungan gizinya karena pengolahannya hanya menghilangkan duri. Kegiatan ini bertujuan untuk mentransfer teknologi pengolahan ikan bandeng tanpa duri kepada ibu-ibu dan remaja putri yang tergabung dalam kelompok Cahaya Lakkang dan Jaya Lakkang di Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar. Kegiatan yang ditawarkan adalah berupa penyuluhan, pelatihan dan praktek lapangan. Metode pendekatan yang diterapkan adalah pendekatan partisipatoris. Materi Pelatihan terdiri dari : (1) pengenalan ciri ikan bandeng segar; (2) susunan dan jumlah duri yang terdapat pada ikan bandeng; (3) teknik menarik duri ikan; (4) praktek packing. Hasil pelaksanaan pengolahan ikan bandeng tanpa duri menunjukkan bahwa: 1) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan khayalak sasaran dalam mengolah ikan bandeng tanpa duri; 2) Rendemen pengolahan ikan bandeng tanpa duri sekitar 80-700%.

Kata Kunci: ikan bandeng, tanpa duri, pelatihan, pengolahan

Abstract - Milkfish (*Chanos chanos Forskall*) is a consumption fish that is quite popular in Indonesia. Thornless milkfish is a semi-finished fishery product in the form of fresh raw milkfish which has been removed from the bone. The advantage is not reducing the nutritional content because the processing only removes thorns. This activity aims to transfer the technology of thornless milkfish processing to mothers and young women in the Cahaya Lakkang and Jaya Lakkang groups in Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar. The activities offered are in the form of counseling, training and field practice. The method of approach adopted is a participatory approach. Training material consists of: (1) introduction of the characteristics of fresh milk fish; (2) arrangement and number of thorns found in milkfish; (3) interesting techniques for fish spines; (4) packing practice. The results of the implementation of thornless milkfish processing indicate that: 1) increased knowledge and skills of the target audience in processing milkfish without thorns; 2) Approximate 80-70% yield of milkfish without spines.

Keywords: milkfish, thornless, training, processing

1. PENDAHULUAN

Ikan bandeng mempunyai kadar protein tinggi, memiliki rasa yang enak dan gurih, harganya yang terjangkau sehingga sangat digemari masyarakat [1,2]. Permintaan terhadap produk ini semakin meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kesadaran masyarakat terhadap pemenuhan gizi makanan yang rendah kolesterol [3]. Ikan bandeng umumnya dipasarkan dalam bentuk segar, setelah dipanen diberi es batu kemudian dijual ke konsumen. Umumnya pembudidaya ikan bandeng belum mempunyai alternatif untuk mengolah hasil budidayanya yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Dalam rangka peningkatan pemanfaatan ikan bandeng untuk konsumsi masyarakat dan mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi maka dibutuhkan keterampilan untuk mengolahnya. Salah satu

bentuk pengolahan ikan bandeng adalah ikan bandeng tanpa duri. Bandeng tanpa duri merupakan produk perikanan setengah jadi berupa bandeng mentah segar yang telah dibuang tulang dan durinya. Kelebihan dari bandeng tanpa duri yaitu tidak mengurangi atau menghilangkan kandungan gizi yang terdapat pada bandeng mentah, karena pengolahannya hanya menghilangkan duri yang ada pada bandeng, daging ikan masih dalam kondisi segar. Selain itu mudah untuk mengkonsumsinya karena tidak perlu lagi memisahkan duri dari dagingnya dan yang tidak kalah pentingnya adalah mempunyai harga lebih tinggi. Kegiatan pengolahan dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga atau remaja putri keluarga pembudidaya. Prosedur pengolahannya relatif mudah dan biaya yang minim, sehingga dapat mendukung penciptaan

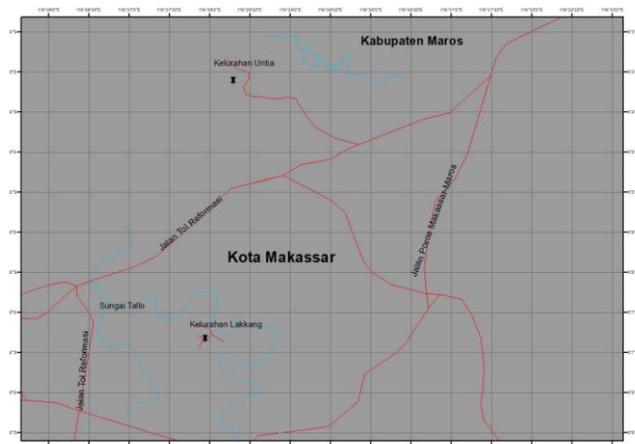
lapangan kerja dan membentuk masyarakat untuk terbiasa berwirausaha.

Bandeng tanpa duri memang belum dikenal banyak oleh masyarakat, banyak yang mengira bandeng tanpa duri ini sama dengan bandeng presto yang lebih dulu dikenal oleh masyarakat, sehingga produksi bandeng tanpa duri ini masih sangat kecil bila dibandingkan dengan bandeng presto. Alasan sedikitnya produksi bandeng tanpa duri ini yaitu proses produksi yang relatif sulit bagi pemula (meskipun setelah mahir, proses ini menjadi sederhana) serta membutuhkan ketekunan serta ketelitian tinggi, khususnya pada saat mencabut duri ikan bandeng tersebut. Seseorang yang telah mahir membutuhkan waktu 2-3 menit untuk melakukan pencabutan tulang dan duri bandeng. Tetapi bila belum mahir maka mengerjakannya bisa mencapai waktu 15-20 menit untuk setiap ekor bandeng.

Lakkang merupakan nama sebuah pulau yang terbentuk dari delta dominasi Sungai Tallo. Secara administratif, pulau ini merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Tallo Kota Makassar dengan luas daratan sekitar 195 Ha. Kelurahan ini berpenduduk \pm 1000 jiwa dengan 300 KK. Mayoritas penduduknya berprofesi sebagai pembudidaya ikan di tambak dan nelayan [4]. Luas lahan tambak di kelurahan ini adalah \pm 122 Ha, umumnya membudidayakan ikan bandeng dan udang [5]. Hasil perikanan tersebut sebahagian besar dipasarkan dalam bentuk segar. Upaya pengolahan ikan bandeng di kelurahan ini adalah bandeng presto, bandeng tanpa duri dan pembuatan abon. Namun pada kenyataannya upaya pengolahannya belum berkembang optimal dibandingkan daerah lain. Pengolahan ikan bandeng tanpa duri memerlukan pengetahuan tentang kesegaran ikan dan teknik menarik duri ikan. Apabila hal tersebut kurang mendapat perhatian maka akan menyebabkan kualitas produk kurang baik. Selain itu packing produk dan jaringan pasar menjadi faktor yang tidak kalah pentingnya dalam menunjang perkembangan usaha ini.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan (Gambar 1). Kegiatan telah dilaksanakan pada bulan Juli – Oktober 2017. Khalayak sasaran adalah 2 UKM yang menjadi mitra yaitu Kelompok Cahaya Lakkang dan Jaya Lakkang. Kedua UKM tersebut terdiri dari istri-istri pembudidaya ikan bandeng dan remaja puteri mereka sebanyak 25 orang. Kegiatan ini dirancang menggunakan metode penyuluhan; demonstrasi dan pelatihan



Gambar 1. Lokasi kegiatan Kelurahan Lakkang, Kecamatan Tallo, Kota Makassar.

Penyuluhan

Tim pengabdian memberikan penjelasan singkat kepada khalayak sasaran, materi yang disampaikan meliputi : (1) Pengetahuan tentang susunan duri (letak duri) dan jumlah duri yang terdapat pada ikan bandeng; (2) Pengetahuan mengenai rantai dingin karena selama pengolahan kesegaran ikan sangat diutamakan; (3) pengetahuan tentang cara mencabut duri ikan bandeng; (4) Pengetahuan pengemasan/packing produk olahan bandeng tanpa duri. Media Penyuluhan: (1) Materi tertulis (Modul); (2) Bahan tayang Power Point; (3) Peragaan bahan baku dan produk.

Demonstrasi dan Pelatihan

Teknologi pengolahan bandeng tanpa duri dilakukan dengan teknik mencabut seluruh tulang dan duri yang ditemukan menyebar pada daging ikan bandeng. Pengolahan ikan bandeng tanpa duri membutuhkan beberapa bahan dan peralatan yaitu: ikan bandeng segar, air bersih untuk mencuci ikan, kantong plastik, talenan, pisau, pinset, bak pencucian, alat pembuang sisik, dan timbangan (Gambar 2). Cara pengolahannya adalah sebagai berikut:

a. Pembuangan sisik

Pembuangan sisik dilakukan apabila pengolahan lanjutan bandeng tanpa duri tidak memerlukan adanya sisik. Cara pembuangan sisik dengan dikerok dari pangkal ekor menuju ke bagian kepala dengan menggunakan alat pembuang sisik (khusus) atau pisau. Sedangkan untuk kepentingan pengolahan lanjutan yang masih memerlukan adanya sisik, maka pembuangan sisik tidak dilakukan.

b. Pembelahan

Teknik pembelahan dengan cara menyayat bagian punggung ikan dengan menggunakan pisau. Penyayatan dimulai dari pangkal ekor sampai

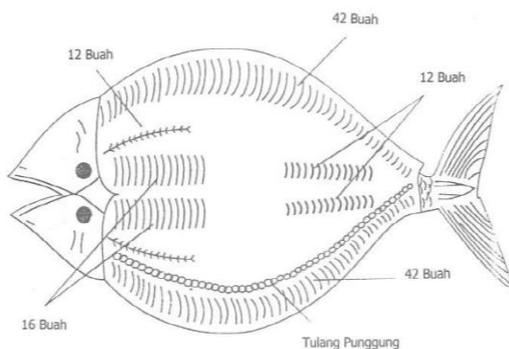
kepala dan selanjutnya pembuangan isi perut serta insang.

c. Pencucian

Ikan yang telah dibelah selanjutnya dibersihkan dengan menggunakan air untuk menghilangkan sisa darah, lemak maupun kotoran yang masih menempel. Untuk mendapatkan hasil dan rasa yang lebih gurih ikan bandeng direndam pada air garam 3%.

d. Pembuangan duri

- o Tulang punggung dibuang dengan menggunakan pisau dari bagian ekor hingga bagian kepala
- o Tulang-tulang dicabut dari permukaan dinding perut, pada bagian perut terdapat 16 pasang tulang besar. Pada guratan daging punggung bagian tengah dan bagian perut dibuat irisan memanjang dengan menggunakan ujung pisau. Irisan dilakukan dengan hati-hati agar duri-duri tidak terputus, selanjutnya pencabutan duri dilakukan dengan cara memasukkan ujung pinset pada bagian irisan tersebut, kemudian dilakukan pencabutan satu persatu, pada bagian punggung terdapat 42 pasang duri bercabang yang berada di dalam daging dekat kulit luar. Sepanjang *lateral line* terdapat 12 pasang duri cabang, sedangkan di bagian perut terdapat 12 pasang duri (Gambar 2)



Gambar 2. Susunan, letak dan jumlah duri pada tubuh ikan bandeng

- o Rendemen pengolahan ikan bandeng tanpa duri, perhitungan renemen dilakukan berdasarkan bobot bersih setelah sisik, isi perut, tulang/duri, insang kotoran lainnya dibagi dengan bobot ikan awal ikan [6].
 - o Agar mempunyai daya awet yang lebih lama maka ikan bandeng sesegera mungkin didinginkan dengan menyimpan ke dalam wadah dan diberi es. Untuk menjaga agar ikan tidak berkontak langsung dengan es dan tidak saling melengkat satu sama lain maka ikan dimasukkan ke dalam kantong plastik yang ditutup dengan sealer1 ekor/plastik.
- e. Pengemasan

Teknologi pengemasan yang digunakan adalah teknologi vacuum sealer yang bertujuan agar produk bandeng tanpa duri menjadi hampa udara dan tidak menjadi cepat rusak. Dengan mesin Vacuum Sealer ini, produk bandeng tanpa duri akan lebih tahan lama, hampa udara, packaging lebih rapi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan di pondok informasi yang berlokasi di Kelurahan Lakkang Kecamatan Tallo Kota Makassar. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 25 orang. Tim pengabdian memberikan ceramah atau penyuluhan dengan materi: Teknologi pengolahan ikan bandeng tanpa duri. Penyuluhan dilakukan sedemikian rupa sehingga terkesan tidak menggurui dan santai dengan bahasa-bahasa yang mudah dimengerti. Dalam penyuluhan ini juga tim menghindari istilah-istilah asing yang akan sulit dipahami oleh khalayak sasaran. Selama proses penyampaian materi, khalayak sasaran bebas bertanya sewaktu-waktu tanpa harus menunggu berakhirnya penjelasan teori (Gambar 3).



Gambar 3. Suasana kegiatan penyuluhan pengolahan ikan bandeng tanpa duri

Demonstrasi pengolahan ikan bandeng tanpa duri

Setelah selesai penyuluhan, tim pengabdian melanjutkan demonstrasi pengolahan ikan bandeng tanpa duri dengan mencontohkan satu ekor ikan bandeng langsung di hadapan peserta. Seluruh peserta selanjutnya dipersilahkan untuk mencoba melakukannya hingga mereka merasa sudah terampil melakukan produksi ikan bandeng tanpa duri (gambar 4).



Gambar 4. Suasana kegiatan demonstrasi pengolahan ikan bandeng tanpa duri

Pengemasan

Ikan bandeng segar yang telah diolah menjadi ikan bandeng tanpa duri dikemas dalam plastik untuk menjamin agar produk lebih awet dan higienis (Gambar 5).



Gambar 5. Ikan bandeng tanpa duri hasil olahan peserta siap untuk dikemas

Tingkat keberhasilan transfer teknologi

Untuk mengukur tingkat keberhasilan transfer teknologinya, tim pengabdian melakukan penilaian hasil kerja peserta pengolahan ikan bandeng tanpa duri. Evaluasi dilakukan dengan mempertimbangkan beberapa kriteria antara lain: 1) duri ikan dipastikan telah tercabut semua (dengan cara meraba); 2) kebersihan ikan hasil olahan; 3) kerapian hasil olahan; 4) pengemasan/packing (Gambar 6). Peserta yang memenuhi kriteria tersebut diskoring, dan peserta yang memiliki nilai tertinggi dinyatakan pemenang kegiatan dan diberi penghargaan. Bagi 10 pemenang mendapatkan hadiah berupa: talenan, celemek, pisau. Semua peserta mendapatkan hadiah hiburan berupa pinset dan baskon (Gambar 7).

Rendemen pengolahan ikan bandeng tanpa duri

Rendemen adalah persentase bagian bahan baku yang dapat dimanfaatkan. Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian ini maka didapatkan

rendemen hasil pengolahan ikan bandeng tanpa duri dapat dilihat pada tabel 1.

Berdasarkan tabel 1 terlihat bahwa dari 30 sampel ikan yang diamati rata-rata persentase bagian yang terbuang pada saat pengolahan sekitar $\pm 30\%$ jadi berat bersih ikan yang sudah mengalami pengolahan adalah $\pm 70\%$. Nilai rendemen yang diperoleh tersebut lebih kecil dari nilai rendemen yang dilaporkan pada ikan hasil pengolahan bandeng tanpa duri yaitu sebesar 80-90% [7]. Hal tersebut diduga karena ikan bandeng yang digunakan dalam pengabdian ini mempunyai isi perut yang banyak (ikan baru saja selesai makan kemudian dipanen).



Gambar 6. Suasana dewan juri menilai hasil kerja peserta



Gambar 7. Peserta mendapatkan penghargaan dari tim pengabdian

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pengolahan ikan bandeng tanpa duri disambut dengan penuh suka cita oleh peserta pelatihan. Kegiatan ini dapat dilakukan disela-sela kegiatan mengurus rumahtangnya dan dapat menjadi alternatif usaha. Rendemen ikan bandeng tanpa duri setelah dibuang sisik, isi perut, insang, duri/tulang serta kotoran lainnya diperoleh sekitar 80-70%.

Tabel 1. Rendemen dari hasil pengolahan ikan bandeng tanpa duri

No.	Berat awal (g)	Berat akhir (g)	Rendemen (%)
1.	425,5	288,3	67,8
2.	479,4	328,0	68,4
3.	369,0	270,0	73,2
4.	456,2	315,0	69,1
5.	360,3	240,3	66,7
6.	287,0	213,3	74,2
7.	327,3	268,0	81,9
8.	380,7	259,8	68,2
9.	349,2	287,0	82,2
10.	437,0	304,6	69,7
11.	409,1	245,6	60,1
12.	299,8	188,2	62,8
13.	356,6	247,3	69,4
14.	249,5	210,0	84,2
15.	245,0	168,1	68,6
16.	325,0	206,1	63,4
17.	258,1	178,1	69,0
18.	320,0	242,6	75,8
19.	260,0	194,1	74,7
20.	405,5	270,3	66,7
21.	470,4	319,0	67,8
22.	269,0	196,0	72,9
23.	456,2	296,0	64,9
24.	365,3	245,3	67,2
25.	280,0	210,3	75,1
26.	337,3	217,0	64,3
27.	385,7	264,8	68,7
28.	359,2	227,0	63,2
29.	447,0	314,6	70,4
30.	419,1	285,6	68,1
Rata-rata berat bersih (rendemen)			69,9%

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Muslim Indonesia melalui Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat dan Da'wah (LPMD) yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dan kepada ibu-ibu dan remaja puteri yang tergabung dalam kelompok Cahaya Lakkang dan

Jaya lakkang di Kelurahan Lakkang yang telah berpartisipasi mengikuti kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Saparianto, C. 2007. *Membuat Aneka Olahan Bandeng*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [2] Suryawati, A., Meikawati, W., Astuti, R. 2011. Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng. *Jurnal Unimus*, 7(1):71-79.
- [3] Nugroho, M. 2011. Pengujian beberapa variabel yang menentukan kesukaan konsumen membeli bandeng presto (*chanos chanos fork*) gresik. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1):96-122.
- [4] Anonim, 2014. *Pulau Lakkang, nuansa desa di tengah Kota Makassar*. Warta Timur.com (Diakses 20 Maret 2017)
- [5] Anonim, 2011. *Lakkang pulau dalam kota*. Koran Tempo.
- [6] Jacob A. M., P. Suptijah, W. A. Kristantina, 2015. Komposisi asam lemak, kolesterol, dan deskripsi jaringan fillet ikan kakap merah segar dan goreng. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1):98-107.
- [7] Kudsiah, H., J. Tresnati, S.A. Ali, 2018. IbM Kelompok Usaha Bandeng Segar Tanpa Duri di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*. 2 (1): 55-63.