



## Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Gresik

Dina Amaliyah Mushthoza<sup>1</sup>, Anik Rufaidah<sup>2</sup>, Ririn Rosyidi<sup>3</sup>, Narto<sup>4</sup>, Nailul Izzah<sup>5</sup>

<sup>1, 2, 3, 4, 5</sup> Universitas Qomaruddin

### ABSTRACT

DEVELOPMENT OF MILKFISH PROCESSED PRODUCTS TO IMPROVE THE GRESIK COMMUNITY'S ECONOMY. Gresik is one of the districts in East Java Province, with the majority of its coastal communities producing milkfish. As in Tanggulrejo Village, Manyar District is a potential that must be developed, therefore, Lecturer of Industrial Engineering, Qomaruddin Gresik University conducts Community Service as a form of Tridharma of Higher Education. The theme of service is processed milkfish into ice cendol fish milkfish (CEIBAN) with the aim to improve the economy for the people of Tanggulrejo through mothers of PKK Family Welfare Empowerment. The method of service carried out in the form of a workshop on how to make CEIBAN up to the way of packaging so that it can be sold in the market with a large profit. While the results of the workshop received a good reception from the residents of Tanggulrejo, especially the mothers of the pkk local village.

**Keywords:** Ceiban, Ice Cendol, Milkfish.

Received:	Revised:	Accepted:	Available online:
17.02.2022	15.04.2022	12.05.2022	31.05.2022

### Suggested citation:

Mushthoza, D.A., Rufaidah, A., Rosyidi, R., Narto, Izzah, N. (2022). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Gresik. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 281-286. DOI: 10.30653/002.202272.66

Open Access | URL: <http://jurnal.unmabanten.ac.id/index.php/jppm/>

<sup>4</sup> Corresponding Author: Narto, Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Qomaruddin, Gresik; Area Sawah/Kebun, Bungah, Kec. Bungah, Kabupaten Gresik, Jawa Timur 61152 Email: [nartonazriel@gmail.com](mailto:nartonazriel@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Gresik merupakan kota industri terbesar setelah Kota Surabaya, yang menjadi salah satu kabupaten penghasil produksi ikan bandeng (*chanos chanos*) di Indonesia. Ikan Bandeng banyak di budidayakan di air payau, dengan letak geografis dekat dengan aliran air dari laut (Aziz et al. 2015). Ikan bandeng banyak tersebar di wilayah Indonesia, merupakan peninggalan suku Chanidae (Ridloudin et al., 2019). Secara geografis, kabupaten Gresik merupakan kawasan timur laut Jawa yang mampu menghasilkan ikan bandeng sekitar 39.545 ton per tahun. Luas lahan yang dimiliki untuk tambak mencapai 32.000 hektar, sekitar 46 persen total luas tambak di Provinsi Jawa Timur. Mayoritas jenis usaha yang dimiliki warga Desa Tanggurejo adalah usaha pertanian yang berupa tambak ikan karena dipengaruhi oleh letak geografis desa yang berdekatan dengan lautan, di mana keberadaan air tawar sulit diperoleh pada saat musim tanam tiba, yang ada hanya air payau yang didapat dari sungai. Sedangkan air hujan datangnya bersamaan dengan air laut rob masuk ke sungai sekitar desa.

Ikan merupakan makanan bergizi, mampu memenuhi kebutuhan gizi hidup bagi manusia di negara berkembang (Gandrota et al., 2012). Ikan juga mengandung asam lemak tidak jenuh jamak (PUFA), protein, mineral serta vitamin. Kandungan Protein ikan bandeng sangat tinggi, mampu memberikan asam amino sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Abriana et al., 2018). Ikan bandeng mempunyai cita rasa dan aroma yang khas dibandingkan dengan jenis ikan lainnya, akan tetapi memiliki tekstur duri hampir di seluruh tubuhnya (Abriana, 2017). Akan tetapi, dari sekian banyaknya kelebihan dan kandungan gizi yang dimiliki ikan bandeng ternyata ikan jenis ini cepat sekali menjadi busuk. Oleh karena itu dibutuhkan pengolahan yang cepat dan tepat sehingga dapat menjadi makanan yang tahan lama. Produk hasil olahan ikan bandeng banyak macamnya, olahan produk kering dan olahan produk basah banyak di jumpai di pasar (Rahim et al. 2019). Beragam jenis produk hasil olahan ikan bandeng menjadikan potensi industri kreatif daerah (Darmawangsyah & Kadirman, 2016).

Pengabdian pada masyarakat (PPM) yang dilakukan didasari atas kondisi desa Tanggurejo yang merupakan sentra budidaya dan penghasil ikan bandeng di Gresik. Olahan ikan bandeng mampu mendorong pelaku usaha untuk menciptakan dan berinovasi mengembangkan produk baru, demi keberlangsungan usaha dimasa pandemi Covid-19 (Putri et al., 2020). Pemberdayaan masyarakat sebagai usaha dalam peningkatan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil budidaya potensi lokal masyarakat (Anggraeni et al., 2020). Adanya pengabdian Pada Masyarakat ini menjadi stimulus bagi masyarakat untuk mengenalkan hasil pengembangan produk baru yang berbahan dasar ikan bandeng (Sugito et al., 2018). Tujuan kegiatan PPM ini menghasilkan produk olahan dari ikan bandeng yang akan dijadikan cendol ikan bandeng (CEIBAN), untuk sasarnya penduduk sekitarnya bagaimana memprosesnya dari awal proses sampai menjadi hasil produk yang siap untuk di konsumsi/dijual kepada konsumen. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keunggulan potensi daerah sebagai salah satu penghasil ikan bandeng di Jawa Timur.

## METODE

Metode pendekatan melalui pelatihan dengan metode pendekatan *participatory learning*. Menekankan prinsip *learning by doing* melalui penyuluhan, demonstrasi yang

dilakukan oleh dosen, mahasiswa bersama peserta kader PKK mengolah bandeng menjadi produk cendol. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan diantaranya:

1. Melakukan survey tentang kondisi dan *problem solving* yang dihadapi.
2. Koordinasi dengan pihak desa untuk mengetahui potensi hasil tambak, kemudian dilanjutkan perijinan untuk pelaksanaan kegiatan.
3. Mahasiswa dalam praktek CEIBAN membantu melakukan simulasi dan seluruh rangkaian tahapan kegiatan.
4. Melakukan sosialisasi kepada peserta tentang cara pembuatan CEIBAN, Pelatihan dan penyuluhan mengenai pengenalan tentang struktur ikan bandeng. materi disampaikan dengan metode ceramah, tanya jawab, dan juga proses pembuatan CEIBAN.
5. Memberikan penjelasan kepada peserta kader PKK tentang cara pengemasan dan perhitungan nilai jual produk CEIBAN tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung terhadap kelompok PKK, diperoleh informasi bahwa masyarakat desa Tanggurejo membutuhkan bantuan tentang pengembangan dan pengolahan hasil budidaya ikan bandeng untuk diolah menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Untuk menindaklanjuti hal tersebut, maka diselenggarakan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang memanfaatkan hasil tambak ikan bandeng menjadi produk olahan yang baru.

### **Proses Pembuatan Es Cendol Ikan Bandeng**

Pada tahap awal kegiatan PPM melakukan pemaparan dan demonstrasi secara langsung cara pembuatan CEIBAN dan langkah-langkah pengemasan dimulai dengan membersihkan bandeng sampai bersih. Sisihkan ikan dan perut bandeng (Ambil dagingnya  $\pm$  150 gram), dipotong-potong dan diblender sampai menjadi adonan yang lembut. Pemberian warna hijau pada adonan cendol menggunakan daun pandan yang dipotong kemudian diblender, sehingga menghasilkan warna hijau alami. Adonan yang sudah siap, kemudian di campur dengan tepung kanji, tepung beras dipanaskan diatas kompor dengan nyala api sedang sampai adonan menjadi kental membentuk pasta. Langkah selanjutnya yaitu adonan yang masih panas kemudian dicetak menggunakan saringan kawat, wadah dibawahnya diberi es batu untuk menghasilkan bentuk dan tekstur cendol yang sesuai. Tahap berikutnya merebus cendol dengan air  $\pm$  400 ml ditambah dengan gula merah 500 gram. Setelah adonan cendol matang, selanjutnya dikemas dalam gelas plastik ukuran 14 os dengan perbandingan 3 sendok makan adonan cendol, air gula 50 mL ditambah susu UHT 82 mL.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Kegiatan**

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dengan melakukan koordinasi pada pihak terkait pelaksanaan kegiatan, melatih 5 asisten yang merupakan mahasiswa Teknik Industri Universitas Qomaruddin Gresik, mensosialisasi mitra yang akan mengikuti program, dan koordinasi pelaksanaan kegiatan PPM. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa kegiatan antara lain pada Tabel 1. Kegiatan ini meliputi pelatihan dan

penyuluhan, pengenalan struktur anatomi ikan bandeng yang dilanjutkan dengan praktek pembuatan CEIBAN untuk seluruh peserta. Selanjutnya disampaikan penyuluhan mengenai manajemen usaha kecil hasil pengembangan produk bandeng CEIBAN. Perbaikan pengemasan untuk meningkatkan harga jual.

**Tabel 1. Rekapitulasi kegiatan**

Kegiatan	Sasaran	Hasil
Meminta ijin melakukan PPM	Kepala desa	Kegiatan dilaksanakan pada 20 September 2021 Sasaran calon peserta pelatihan adalah ibuibu kader PKK
Pemberian bekal kepada mahasiswa tentang tahapan acara dan cara pembuatan CEIBAN	Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan	Mahasiswa terampil dalam praktek Produksi CEIBAN. Mahasiswa memahami tahapan pelaksanaan acara
Koordinasi lanjutan	Penanggungjawab dalam pelaksanaan kegiatan	Kegiatan tepat dilaksanakan sesuai dengan jadwal semula
Menyusun bahan dan materi pelatihan	Narasumber	Materi pelatihan berupa PPT mengenai teknis pembuatan dan analisis usaha CEIBAN, pemutaran video tentang teknis pembuatan CEIBAN
Koordinasi penentuan jumlah peserta dan penyebaran undangan kepada calon peserta.	Penanggungjawab dalam pelaksanaan kegiatan	Penetapan kegiatan Jumlah 30 peserta dari kader PKK Kab. Gresik
Penyuluhan mengenai struktur anatomi ikan bandeng	Kader PKK	Peserta memahami anatomi ikan bandeng
Penyuluhan mengenai tata cara pembuatan CEIBAN	Kader PKK	Peserta memahami dan memperagakan langsung cara pembuatan CEIBAN
Penyuluhan tentang manajemen usaha CEIBAN	Kader PKK	Peserta memahami manajemen usaha CEIBAN
Cara membuat <i>Packaging</i> CEIBAN	Kader PKK	Peserta memahami dan memperagakan cara pengemasan CEIBAN

Dalam pelaksanaan kegiatan, peserta mengikuti setiap tahapan sesuai dengan arahan yang diberikan oleh pemateri. Proses pembuatan CEIBAN di pandu oleh tim mahasiswa yang telah dilatih sebelumnya oleh dosen untuk memberikan penjelasan sekaligus memperagakan secara langsung diikuti oleh peserta. Hal ini dilakukan agar peserta memahami secara langsung tahapan demi tahapan serta kendala yang dihadapi selama proses pembuatan cendol, seperti ditunjukkan pada gambar 1. Sedangkan hasil dari proses pembuatan cendol ikan bandeng ditunjukkan pada gambar 2 dibawah ini.



Gambar 1. Foto penyuluhan pembuatan CEIBAN



Gambar 2. Hasil olahan cendol ikan bandeng (CEIBAN)

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, dapat diambil kesimpulan dari kegiatan PPM ini adalah Pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam pengolahan bandeng menjadi cendol (CEIBAN) meningkat. Kegiatan pelatihan pembuatan cendol ikan bandeng tersebut diharapkan mampu memberikan motivasi bagi peserta pelatihan untuk memanfaatkan keterampilan yang telah diperoleh untuk mengembangkan olahan produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. *Workshop* yang diadakan merupakan bentuk pengenalan dan pelatihan tahap awal dari sebuah proses pengembangan produk yang berbasis olahan hasil tambak dengan jenis ikan bandeng. Rekomendasi untuk program selanjutnya yaitu *workshop* untuk melakukan pendampingan dalam membuat label produk dan cara mendapatkan nomor registrasi P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari Dinas koperasi Kabupaten Gresik serta cara pemasaran produk melalui *digital marketing*.

## REFERENSI

- Abriana, A. (2017). *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Makasar: CV. SAH MEDIA.
- Abriana, A., Indrawati, E., Rahmawati R. (2018). Pengembangan Produk Unggulan Daerah

- Bandeng Cabut Duri Di Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian* 4(K): 1–8.
- Anggraeni, N., Hakim, L., Fadhilah, F.W. (2020). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Untuk Gemar Makan Ikan: Pelatihan Pembuatan Es Dawet Belut Manis. *Magistrorum Et Scholarium: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 130–39.
- Aziz, R., Nirmala, K., Affandi, R., Prihadi, T. (2015). Kelimpahan Plankton Penyebab Bau Lumpur Pada Budidaya Ikan Bandeng Menggunakan Pupuk N:P Berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*. 14(1): 58–68.
- Darmawangsyah, Jamaluddin P., Kadirman. (2016). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(1): 149–56.
- Gandrota, R., Meenakshi, K., Gupta, S., Sharma, S. (2012). Change In Proximate Composition And Microbial Count By Low Temperaturepreservation In Fish Muscle Of Labeo Rohita(Ham-Buch). *IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences (IOSRJPBS)*. 2(1): 13–17.
- Putri, S.I., Satyanegara, I., Pertiwi, W.N.B. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng Di Desa Sukamanah. *Jasintek*. 2(1): 1–7.
- Rahim, Rahmad, A., Bela, N.D., Mutmainnah, M., Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*. 1(1): 1–10.
- Ridloudin, Ahmad, Raharja, S., Suryahadi. (2019). Strategi Peningkatan Daya Saing Ikan Bandeng Olahan Di Kota Serang Banten. *Manajemen IKM2*. 14(1): 76–82.
- Sugito, Prahutama, A., Tarno. (2018). Pengabdian Masyarakat Pengembangan Produk UMKM Olahan Ikan Bandeng. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. 738–42.

#### Copyright and License



This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

© 2022 Dina Amaliyah Mushthoza, Anik Rufaidah, Ririn Rosyidi, Narto, Nailul Izzah

Published by LPPM of Universitas Mathla'ul Anwar Banten in collaboration with the Asosiasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (AJPKM)