



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN BANDENG CABUT DURI DI DESA LIPUNGAN KABUPATEN PANGKEP

Nur Wahyuni Munir^{1*}, Wa Ode Sri Asnaniar¹, Syahrul²

¹Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia, Jl. Urip Sumoharjo, Makassar, Sulawesi Selatan 90231, Indonesia

²RS Universitas Hasanuddin, Jl. Perintis Kemerdekaan No.Km. 10, Tamalanrea, Makassar, Sulawesi Selatan 90245, Indonesia

*nurwahyuni.munir@umi.ac.id

ABSTRAK

Teknologi cabut duri yang telah diterapkan pada komoditas ikan bandeng yang merupakan produk unggulan dari Kabupaten Pangkep menghasilkan ikan bandeng segar tanpa duri. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng segar tanpa duri sehingga siap diolah menjadi produk-produk ikan bandeng dengan nilai tambah seperti bakso dan abon. Metode yang digunakan yaitu penyuluhan dan praktik. Produk bandeng cabut duri yang dihasilkan dengan terlihat sudah cukup baik dan semua duri yang banyak terdapat pada ikan bandeng jika dikonsumsi sudah tidak mengganggu lagi dan jika diraba tidak terasa lagi ada durinya.

Kata kunci: cabut duri; ikan bandeng; pelatihan pengolahan ikan

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH TRAINING IN THE PROCESSING OF BLACK MILK FISH PULLED DURI IN LIPUNGAN VILLAGE, PANGKEP DISTRICT

ABSTRACT

The thorn removal technology that has been applied to the milkfish commodity, which is a superior product from Pangkep Regency, produces fresh milkfish without thorns. The aim of this community service activity is to increase the community's ability to process fresh milkfish without spines so that it is ready to be processed into milkfish products with added value such as meatballs and shredded meatballs. The methods used are counseling and practice. The resulting thorn-pulled milkfish product looks quite good and all the thorns that are often found in milkfish when consumed are no longer bothersome and if you touch them you can no longer feel the thorns.

Keywords: remove thorns; milkfish; training in the processing of fish

PENDAHULUAN

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir Indonesia (Jaikumar *et al.* 2013). Pengolahan ikan bandeng selalu mengalami peningkatan, sehingga meningkatkan permintaan ikan bandeng dari tahun ke tahun. Produksi ikan bandeng di Indonesia pada tahun 2017 mencapai 537.845 ton (Soebjakto 2018). Tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan bandeng adalah 1,9 kg/kapita (Muliawan *et al.* 2016). Kabupaten Pangkep adalah salah satu kabupaten yang terletak di Sulawesi Selatan yang dikenal sebagai “Kota Bandeng”. Hal ini disebabkan sebagian wilayahnya adalah berupa perairan dan penghasil ikan bandeng terbesar di Sulawesi Selatan.

Permintaan ikan bandeng meningkat salah satunya disebabkan oleh rasa daging ikan yang gurih (Salam dan Darmawati 2017). Rasa gurih pada ikan bandeng disebabkan oleh tingginya kandungan protein. Ikan bandeng merupakan ikan yang digemari masyarakat karena harganya relatif murah dan mempunyai kandungan protein sekitar 20-24% yang terdiri dari asam amino glutamat 1,23% dan lisin 2,25% (Hafiludin 2015; Prasetyo et al. 2015), selain kandungan protein, ikan bandeng juga kaya akan kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak (Nusantari et al. 2016). Sehingga ikan bandeng sangat cocok dikonsumsi untuk segala usia, baik bayi dan anak hingga usia dewasa serta lansia.

Pengolahan bandeng tanpa duri merupakan salah satu proses pengolahan diversifikasi produk perikanan, terutama produk perikanan dari bahan baku ikan bandeng. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan bandeng sehingga dapat menghasilkan produk-produk dengan nilai tambah. Hasil penjualan produk-produk nilai tambah tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan yang pada akhirnya meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat di Desa Lipungan, Kab. Pangkep.

METODE

Metode yang digunakan, yaitu penyuluhan dan praktik. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari pada hari Minggu tanggal 3 Desember 2023 di Desa Lipungan, Kab. Pangkep. Peserta yang hadir pada kegiatan ini sebanyak 11 orang yang terdiri dari kelompok tani dan ibu rumah tangga. Adapun prosedur pengolahan bandeng cabut duri sebagai berikut (Abriana et al., 2021):

- a. Pembuangan Sisik: cara pembuangan sisik dengan dikerok dari pangkal ekornya menuju ke bagian kepala dengan alat pisau atau buang sisik (khusus).
- b. Pembelahan (*Fillet*): teknik pembelahan dengan cara menyayat bagian punggung ikan dengan menggunakan alat pisau. Penyayatan dimulai dari bagian ekor sampai dengan membelah kepala dan selanjutnya pembuangan isi perut serta insang.
- c. Pencucian: ikan yang telah difillet dicuci bersih dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa darah, lemak maupun kotoran yang masih menempel.
- d. Pembuangan duri: tulang punggung di-buang dengan menggunakan pisau dari bagian ekor hingga bagian kepala. Tulang-tulang dicabut dari permukaan dinding perut, pada bagian perut terdapat 16 pasang tulang besar. Buat irisan memanjang pada guratan daging punggung bagian tengah dan bagian perut 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. Rendemen ikan bandeng yang telah dibuang durinya sebesar 70-80%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan bandeng cabut duri dilakukan dengan menggunakan ikan bandeng segar. Ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan menghilangkan sisiknya. Setelah dibersihkan, ikan bandeng dibelah dua kemudian dilakukanlah pencabutan duri dengan terlebih dahulu membuat jalur pencabutan yang terdiri dari empat jalur, yaitu dua jalur disisi sebelah kiri dan dua jalur disisi sebelah kanan. Pencabutan duri ikan bandeng dilakukan secara berurutan sesuai tahapan metode pencabutan duri ikan bandeng dimana ikan bandeng yang akan dikeluarkan tulang dan durinya dicabut diatas talenan yang bersih. Kemudian pencabutan dimulai dari bagian yang

dianggap paling mudah sampai ke bagian yang dirasa paling sulit. Proses pencabutan diawali dari tulang punggung terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan duriduri halus lainnya. Pertama dibuang tulang punggung atau tulang belakang ditarik dari bagian ekor hingga kepala, daging ikan ditekan agar tidak ikut tertarik keatas sampai ke bagian kepala. Selanjutnya dilakukan pencabutan duri di daerah dada dekat kepala (jumlah duri 12 pasang), duri bagian perut sebanyak 16 duri, duri punggung berjumlah 42 duri bercabang yang berada dalam daging ikan dekat kulit luar di sisi kiri dan 42 duri di sisi kanan. Pencabutan duri dilakukan dengan menggunakan pinset yang terbuat dari logam anti karat (*stainles steel*). Pencabutan duri dilakukan dengan hati-hati agar semua duri dapat tercabut dan ikan bandeng tidak mengalami kerusakan. Setelah dilakukan pencabutan semua duri pada ikan bandeng, maka akan terlihat dengan jelas perbedaannya dengan ikan bandeng yang tidak dilakukan pencabutan duri. Setelah duri tercabut semua bandeng cabut duri siap dikemas. Kegiatan mencabut duri dari satu ekor ikan bandeng ini berlangsung selama 15 menit, dan bisa lebih cepat jika telah dilakukan berulang kali.



Gambar 1. Pengolahan Bandeng Cabut Duri (Pembuangan Sisik, Pembelahan, Pencucian, Cabut Duri)



Gambar 2. Praktik Pengolahan Bandeng Cabut Duri oleh Peserta

Pertanyaan pasien saat sesi tanya jawab di akhir penyuluhan terkait buah yang baik untuk pasien kemoterapi dan konsumsi makanan yang berlemak. Narasumber kemudian menjelaskan bahwa kemoterapi sering kali menyebabkan mulut kering sehingga buah yang kaya akan air seperti jeruk dan lemon dapat membantu memproduksi air liur lebih banyak. Selain itu, dianjurkan mengkonsumsi makanan yang rendah lemak.



Gambar 3. Foto Bersama Peserta Kegiatan

Secara umum, kegiatan penyuluhan kesehatan berlangsung dengan lancar. Peserta dapat mengikuti rangkaian kegiatan hingga akhir. Berdasarkan hasil evaluasi, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Peserta terlihat antusias dan aktif bertanya serta merespon ketika diberikan pertanyaan oleh narasumber. Seluruh peserta yang hadir juga mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir kegiatan berlangsung.

SIMPULAN

Produk bandeng cabut duri yang dihasilkan dengan kenampakan yang sudah cukup baik dan semua duri yang banyak terdapat pada ikan bandeng sudah tidak terlalu mengganggu saat dikonsumsi dan jika diraba tidak terasa lagi ada durinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan penghargaan yang tiada terhingga kepada semua pihak yang telah membantu sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik, khususnya kepada kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Muslim Indonesia atas bantuan dana kegiatan, dan juga kepada peserta kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Indrawati, E., Rahman., & Mahmud, H. (2021). Produk olahan ikan bandeng (bandeng cabut duri, abon ikan bandeng dan bakso ikan bandeng) di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 273-283.
- Hafiludin. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1): 37-43.
- Jaikumar, M., Kumar, C. S., Robin, R. S., Karthikeyan, P., Nagarjuna, A. (2013). Milkfish culture: alternative revenue for Mandapam fisherfolk, Palk Bay, Southeast Coast of India. *International Journal of Fisheries and Aquaculture Sciences*. 3(1): 31-43.
- Muliawan, I., Zamroni, A., Priyatna FN. (2016). Kajian keberlanjutan pengelolaan budidaya ikan bandeng di Gresik. *Jurnal Kebijakan Sosek KP*. 6(1): 25-35.
- Nusantari, E., Abdul, A., Harmain, R. M. (2016). Ikan bandeng tanpa duri (*Chanos chanos*) sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*. 3(1): 78-87.

- Prasetyo, D. Y, Darmanto, Y. S., Swastawati, F. (2015). Efek perbedaan suhu dan lama pengasapan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) cabut Duri asap. *Jurnal Aplikasi dan Teknologi Pangan*, 4(3): 94-98.
- Salam, N. I., Darmawati. (2017). Pengaruh pemberian pakan berbeda dengan bahan baku limbah pertanian terhadap pertumbuhan dan efisiensi pakan ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Balik Diwa*. 8(1): 36-40
- Soebjakto S. (2018). *Laporan kinerja 2017 Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya*. www.djpb.kkp.go.id.