

PEMANFAATAN IKAN *Chanos chanos* SEBAGAI PRODUK ENTREPRENEUR DI KECAMATAN BALONGAN

Lissa¹, Idah Hamidah², Eva Nurazizah², Nina Lutfiat², Rindi Antika²

^{1,2}Universitas Wiralodra

Email: lissa@unwir.ac.id¹

Abstract. *The purpose of this service is to optimize the potential of natural and human resources so that they have better economic value. In this case, Milkfish in Balongan District. Balongan District is located in Indramayu Regency, West Java. Balongan is a coastal area with the majority of its people's livelihood as fishermen, Milkfish is an abundant commodity, especially when the harvest comes, this makes milkfish have a low selling price. The implementation method uses PRA (Participatory Rural Appraisal) with the object of activity being the community while lecturers and students as facilitators, while the stages of the activities are 1) potential analysis, 2) preparation of activity plans, 3) inauguration, 4) training, and 5) evaluation and follow-up. The entrepreneur product as a result of this service activity is shredded milkfish (BonDeng), the product is made on a small scale then tested organoleptic, After that, together with the Balongan fishing community, the product is made on a medium scale and marketed. The resulting product is still one type and more varied products are needed. Evaluation of Shredded Milkfish (BonDeng) still needs to improve the quality of oil drying and packaging so that a better product will be obtained.*

Keywords: *Chanos chanos, shredded milkfish, Balongan*

Abstrak. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengoptimalkan potensi Sumber Daya Alam dan manusia sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih baik. Dalam hal ini Ikan Bandeng di Kecamatan Balongan. Kecamatan Balongan terletak di Kabupaten Indramayu, Jawa barat. Balongan merupakan daerah pesisir dengan mayoritas pencaharian masyarakatnya sebagai nelayan, ikan bandeng merupakan komoditi yang melimpah apalagi saat panen datang, hal ini menjadikan ikan bandeng memiliki harga jual yang rendah. Metode pelaksanaan menggunakan PRA (*Participatori Rural Appraisal*) dengan pelaku utama atau objek kegiatan adalah masyarakat sedangkan dosen dan mahasiswa sebagai fasilitator, adapun tahapan kegiatannya yaitu 1) analisa potensi, 2) penyusunan perencanaan kegiatan, 3) penyukuhan, 4) pelatihan, dan 5) evaluasi dan tindak lanjut. Produk enterpreneur hasil kegiatan pengabdian ini adalah abon ikan bandeng (BonDeng), produk dibuat dalam skala kecil kemudian diuji organoleptik, setelah itu bersama dengan komunitas nelayan Balongan produk dibuat dalam skala menengah dan dipasarkan. Produk yang dihasilkan masih satu jenis dan dibutuhkan produk yang lebih variatif. Evaluasi abon Bandeng (BonDeng) masih perlu ditingkatkan kualitas pengeringan minyak dan pengemasan sehingga akan didapatkan produk yang lebih baik.

Kata Kunci: Ikan *Chanos chanos*, Abon Bandeng, Balongan

PENDAHULUAN

Balongan merupakan Kecamatan yang berada di Indramayu Jawa Barat dengan mayoritas pencaharian masyarakatnya adalah petani tambak. Masyarakat Desa Balongan dikenal dengan masyarakat agraris karena sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Namun seiring dengan berkembangnya informasi dan kebutuhan dasar harian, maka saat ini pola mata pencaharian bergeser menjadi perdagangan. Hampir semua masyarakat desa pantai memiliki satu pekerjaan utama. Dengan satu pekerjaan, masyarakat menganggap eksistensi waktu untuk memenuhi

kebutuhan hidup sebagai manusia telah tercukupi.

Letak geografis Desa Balongan yang berada di pesisir Pantai Utara menjadikan masyarakat umumnya berprofesi sebagai nelayan (Badan Pusat Statistik, 2018). Dengan kekayaan laut yang beragam, pekerjaan nelayan dianggap yang paling memungkinkan di desa tersebut. Pada umumnya masyarakat memiliki empang dan bekerja di empang. Salah satu komoditi dari empang itu adalah ikan bandeng. Pada saat panen datang, harga jual ikan bandeng akan turun sehingga menyebabkan kerugian bagi nelayan.

Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir Indonesia (Adiputra, 2012; Jaikumar *et al*, 2013). Ikan bandeng dapat hidup di air tawar dan air laut sehingga sering disebut ikan air payau (Susanto, 2010). Pamijiati (2009) menyatakan bahwa ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein yang lengkap dan penting untuk tubuh. Ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berkadar lemak rendah (Susanto, 2010). Menurut United States Department of Agriculture (2009) dalam Untoro (2012), ikan bandeng juga memiliki kolesterol rendah yaitu sekitar 52 mg/100 g. Dengan kandungan gizi yang dimiliki maka ikan bandeng dapat diolah menjadi produk yang digemari oleh semua umur. Namun, masyarakat yang memiliki empang dan bekerja diempang tersebut belum mengetahui cara mengatasi kerugian penurunan harga ikan bandeng pada saat panen. Oleh karena itu, dibutuhkan inovasi produk entrepreneur yang dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Abon ikan bandeng merupakan solusi dari permasalahan tersebut.

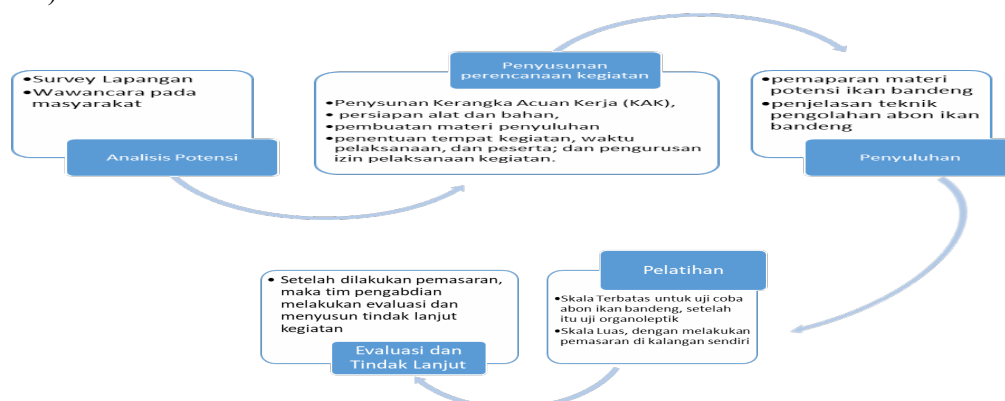
Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Abon adalah salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan (Yasri *et al.*, 2019).

Upaya-upaya yang dilakukan pihak lain/ dari masyarakat Desa Balongan belum ada yang membuat abon ikan bandeng, upaya yang pernah dilakukan masyarakat biasanya mengolah ikan bandeng sebagai masakan seperti bandeng presto, pindang, ikan goreng, dan lainnya. Tapi kelemahan produk tersebut yaitu bisa cepat basi bila dibandingkan dengan abon ikan bandeng. Abon bisa disimpan di suhu ruang saja dan bertahan hingga 1 minggu, sementara jika disimpan di dalam kulkas bisa mencapai 1 bulan.

Target luaran dari pengabdian ini adalah produk entrepreneur berupa abon ikan bandeng (BonDeng) sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditi ikan bandeng dan kesejahteraan masyarakat Balongan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilakukan pada Bulan Januari – Februari 2022, bertempat di sekretariat Komunitas Nelayan Balongan Kecamatan Balongan Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. Jumlah peserta sebanyak 12 orang dengan rincian 10 orang perempuan dan 2 orang laki-laki. Latar belakang peserta homogen sebagai nelayan. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah *Participatori Rural Appraisal (PRA)*. PRA adalah suatu metode pendekatan dalam proses pemberdayaan dan peningkatan partisipasi masyarakat, yang tekanannya pada keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan (Pratiwi, 2007). Pelaku utama atau objek kegiatan adalah masyarakat sedangkan dosen dan mahasiswa sebagai fasilitator. Adapun tahapan kegiatannya disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahap-tahap Kegiatan Pengabdian Pembuatan Abon Ikan Bandeng *Chanos chanos*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Potensi

Kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan Januari sampai Februari 2022. Kegiatan dimulai dari survey lapangan, diskusi tim pengabdian, penyuluhan, pelatihan dan pemasaran produk. Kegiatan survey di daerah pertambakan Kecamatan Balongan pada hari Rabu tanggal 5

Januari 2022, didapatkan hasil bahwa Ikan bandeng adalah salah satu komoditi yang melimpah dan memiliki harga jual yang rendah apabila dibandingkan dengan udang dan yang lainnya. Gambar 1. Menunjukkan kegiatan analisis potensi dengan melakukan survey dan wawancara dengan masyarakat di desa Balongan.



Gambar 2. Survey lapangan ke pertambakan

Hasil survey lapangan didapatkan masalah dan potensi daerah. Masalah pada mitra berupa ikan bandeng sebagai komoditi empang yang melimpah memiliki harga jual yang rendah sehingga dibutuhkan usaha untuk meningkatkan nilai ekonominya. Balongan juga memiliki potensi berupa Komunitas Nelayan Balongan yang dapat menjadi penggerak usaha inovasi peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng.

Penyusunan Perencanaan Kegiatan

Setelah melakukan survey dan wawancara pada masyarakat di desa Balongan menyusun rencana solusi yang didapatkan yaitu melakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon ikan bandeng. Melakukan penyusunan materi

mengenai potensi ikan bandeng, menaikkan harga jual ikan bandeng dengan di buatan abon.

Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 22 Januari 2022 di salah satu rumah anggota Komunitas Nelayan Balongan. Penyuluhan diberikan oleh tim pengabdian unwir dengan materi, pemahaman potensi hasil ikan komoditas empang Kecamatan Balongan, peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng dan kesejahteraan masyarakat, dan teknik pengolahan abon ikan bandeng. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 2. Setelah penyuluhan, peserta diberikan kuesioner dan didapatkan hasil seperti pada Tabel.1.



Gambar 3. Penyuluhan pada Komunitas Nelayan Balongan

Tabel 1. Hasil Penyuluhan

Pernyataan	Kriteria			
	Sangat baik	Baik	Cukup	Kurang
Pemahaman potensi hasil empang	80%	15%	5%	
Upaya peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng	63%	24%	13%	
Upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat	65%	26%	9%	
Teknik pembuatan abon bandeng	76%	22%	2%	

Pemahaman masyarakat tentang potensi dari hasil empang memiliki kriteria yang sangat baik yaitu 80%. Hal ini berarti bahwa masyarakat mengetahui terdapat potensi pada hasil empang mereka, namun karena tidak ada pihak yang membantu menggali potensi tersebut, maka masyarakat cenderung memilih untuk tidak berbuat lebih. Hal ini menurut Sasono, E. & Yuliana (2014) dikarenakan masyarakat terkandung kurang informasi tentang inovasi dan tidak memiliki pengetahuan tentang cara-cara baru untuk meningkatkan kualitas produk.

Masyarakat Balongan memiliki motivasi yang tinggi untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan bandeng komoditas empang mereka, hal tersebut dapat dilihat saat dilakukan penyuluhan dan dari hasil kuesioner yaitu sebanyak 63% masyarakat dapat menjawab pertanyaan dengan sangat baik. Begitupun usaha untuk meningkatkan kesejahteraan kehidupan mereka, usaha yang dibahas saat penyuluhan lebih menekankan pada upaya untuk meningkatkan

nilai ekonomi hasil laut dan empang, sehingga menambah motivasi belajar pada masyarakat. Pemahaman teknik pembuatan abon ikan bandeng juga memiliki kriteria sangat tinggi sebesar 76% yang berarti masyarakat memiliki pemahaman yang baik setelah dilakukan penyuluhan. Berdasarkan hasil kuesioner maka dapat menjadi dasar untuk dilakukannya program lanjutan yaitu pelatihan pembuatan abon ikan bandeng.

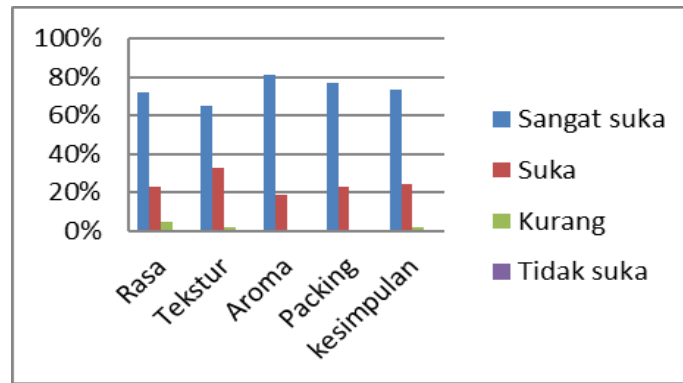
Pelatihan

Pelatihan dilakukan dalam 2 tahapan, yang pertama adalah pelatihan skala kecil dengan jumlah peserta 5 orang. Pelatihan skala kecil dilakukan di rumah salah satu peserta. Bahan-bahan pembuatan abon ikan bandeng pada pelatihan ini digunakan dalam jumlah sedikit, karena tujuannya adalah untuk membuat formasi abon ikan bandeng yang sesuai. Adapun bahan-bahan membuat abon ikan disajikan pada Gambar 3.

**Gambar 4. Bahan-bahan Abon Ikan Bandeng**

Hasil abon ikan bandeng pada tahap skala kecil ini kemudian diuji organoleptik. Hasil uji organoleptik ditunjukkan pada Gambar 5.

Sementara itu untuk hasil dan kemasan abon ikan disajikan pada Gambar 6.



Gambar 5. Hasil Organoleptik



Gambar 6. Abon Ikan Bandeng

Abon ikan bandeng hasil pelatihan skala kecil secara umum disukai oleh peserta uji organoleptik yang berjumlah 10 orang. Peserta uji organoleptik tersebut dipilih dari Komunitas Nelayan Balongan dan aparat desa Balongan. Aroma abon ikan bandeng paling banyak disukai oleh masyarakat karena tidak lagi tercium amis ikan tetapi lebih tercium aromatik rempah. Begitupun untuk rasa dan tekstur juga dominan disukai oleh masyarakat karena dinilai enak dan tidak ada bagian duri yang tertinggal, namun kandungan minyak masih harus dihilangkan dari abon ikan bandeng. Menurut Setyaningsih, et al (2010) menyatakan bahwa rasa suatu bahan makanan merupakan hasil kerjasama indera-indera lain, seperti indera penglihatan, pembauan, pendengaran, dan perabaan. Pengemasan dinilai banyak yang suka, karena sudah menggunakan botol bening dengan label sehingga lebih promotif. Sehingga dengan adanya sosialisasi masyarakat menjadi lebih memahami bagaimana meningkatkan nilai suatu produk. Hal ini sesuai dengan Puyanda et al (2021) bahwa meningkatnya pemahaman karyawan dan pemilik industri.

Hasil organoleptik kemudian menjadi dasar untuk dilakukannya pelatihan skala luas dengan jumlah peserta 15 orang. Tujuan pelatihan tahap dua ini adalah untuk memasarkan abon ikan bandeng ke pasar terbatas, sehingga penggunaan bahan-bahan dalam jumlah yang cukup banyak. Kekurangan produk pada pelatihan tahap skala kecil menjadi perbaikan produk di pelatihan tahap skala luas. Salah satu perbaikannya adalah kandungan minyak yang masih cukup banyak di produk pertama, kemudian pada pelatihan kedua digunakan alat untuk menghilangkan minyak tersebut, sehingga hasil abon lebih kering dan lebih tahan lama.

Evaluasi dan tindak lanjut kegiatan

Pelatihan skala luas dipasarkan pada Komunitas Nelayan Balongan dan Ibu-Ibu PKK Kecamatan Balongan. Hasil perhitungan penjualan didapatkan keuntungan yang lebih banyak dengan menjual abon ikan bandeng dibandingkan menjual ikan bandeng secara langsung. Oleh karena itu perlu ditindaklanjuti dengan program lanjutan, yaitu perencanaan pemasaran abon ikan bandeng dan pemanfaatan hasil empang yang lain menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemanfaatan Ikan *Chanos chanos* (ikan bandeng) menjadi abon ikan sebagai usaha peningkatan nilai ekonomi hasil empang masyarakat Balongan. Kegiatan dimulai dengan survey lapangan di daerah pertambakan Balongan, kemudian penyuluhan dengan materi pemahaman potensi hasil ikan komoditas empang Kecamatan Balongan, peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng dan kesejahteraan masyarakat, dan teknik pengolahan abon ikan bandeng. Terakhir adalah pelatihan pembuatan abon ikan bandeng yang diakhiri pada pemasaran abon ikan bandeng secara terbatas. Kegiatan ini didukung penuh oleh Komunitas Nelayan Balongan dan aparat Desa Balongan sehingga pelaksanaan dan birokrasi perizinannya dimudahkan. Sedangkan kendalanya adalah jumlah peserta dan tempat kegiatan yang masig terbatas.

Setelah kegiatan pengabdian, diharapkan Komunitas Nelayan Balongan lebih mengembangkan pembuatan dan pemasaran abon ikan bandeng sehingga ruang lingkupnya lebih luas. Diharapkan juga dilakukan kegiatan lanjutan untuk mengembangkan produk hasil empang yang lainnya sehingga memiliki nilai ekkonomi yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Adiputra. (2012). Genetic diversity of Indonesia milkfish (*Chanos chanos*) using amplified fragment length polymorphism (AFLP) analysis. *African Journal of Biotechnology*, 11(13), 3055–3060. <https://doi.org/10.5897/ajb10.1985>

Badan Pusat Statistik. (2018). *Kecamatan Balongan Dalam Angka 2018*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Indramayu.

Jaikumar M, Kumar CS, Robin RS, K., & P, N. 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.

Pamijiati. (2009). *Pengaruh ekstrak daun selasih*

(*Ocimum basilicum linn*) terhadap mutu kesegaran ikan bandeng selama penyimpanan dingin (*Chanos chanos Forsk*). Universitas Diponegoro.

Pratiwi, W. D. (2007). *Participatory Rural Appraisal (PRA) SP 6102-Maret 2007* Wiwik D Pratiwi.

Puyanda, I. R., Wulandari, Y. W., Anggraini, M. P. A., & Margareta, L. A. (2021). Pendampingan Proses Pengemasan di Industri Rumah Tangga-Rambak Cakar Mantab Rasa. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(4), 710–714. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v12i4.7051>

Sasono, E. & Yuliana, R. (2014). Manajemen Inovasi pada Usaha Kecil Menengah. *Jurnal STIE Semarang*, 6(3), 74–90. <http://jurnal3.stiesemarang.ac.id/index.p%0Ahp/jurnal/article/view/122/95>

Setyaningsih, D. Apriyantono, A. dan S., & M.P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.

Susanto, E. (2010). Pengolahan Bandeng (*Channos channos Forsk*) Duri Lunak. In *Program Penyuluhan Masyarakat Pesisir*.

Untoro, K. dan S. B. . (2012). Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Cita Rasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 567 – 583. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaaj/article/view/758>

Yasri, B., Hikmah, K. N., & Rosandhi, M. (2019). ISSN : 2407 – 1315 AGRITEPA, Vol. VI, No.1, Juli – Desember 2019. *Agritepa*, VI(1).