

TRANSFORMASI IKAN BANDENG MENJADI PENTOL: SOLUSI KREATIF PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAN KP.6 RT 11

Nurul Hidayat¹, Jaysilla Ramadhani², Indah Purwaningsih³
nurul.hidayat.8910@gmail.com¹, jaysillaramadhani6@gmail.com²,
indahpurwaningsih2006@gmail.com³
Universitas Borneo Tarakan

ABSTRAK

Diverifikasi produk olahan hasil perikanan menjadi salah satu alternatif bagi ibu-ibu rumah tangga dan pelaku usaha untuk menambah value terhadap ikan tersebut. Umumnya masyarakat mengkonsumsi ikan dengan cara digoreng, dibakar ataupun dimasak kuah dan produk-produk tersebut biasanya lebih dominan hanya disukai oleh orang dewasa. Saat ini sering kita jumpai banyak anak-anak muda hingga orang dewasa menyukai jajanan pentol, dalam kegiatan ini kita mentransformasi olahan ikan bandeng menjadi pentol, yang biasa kita jumpai dengan bahan dasar daging ayam ataupun daging sapi. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Kp.6 RT 11 melalui Inovasi Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Pentol. Kegiatan ini melibatkan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat dalam proses pembuatan pentol dari ikan bandeng, yang diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk dan pendampingan masyarakat.

Kata kunci: Ikan bandeng, Pentol, Pengabdian Masyarakat, Ekonomi lokal, Pelatihan

ABSTRACT

Verified processed fishery products are an alternative for housewives and business people to add value to the fish. Generally, people consume fish by frying, grilling or cooking in sauce and these products are usually preferred only by adults. Nowadays we often see many young children and adults who like pentol snacks. In this activity we transform processed milkfish into pentol, which we usually find with chicken or beef as the basic ingredients. This community service aims to improve the economy of the people of Kp.6 RT 11 through Innovation in Processing Milkfish into Pentol. This activity involves training and assistance to the community in the process of making pentol from milkfish, which is expected to increase the added value of the product and provide assistance to the community.

Keywords: Milkfish, Pentol, Community Service, Local Economy, Training..

PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan ikan yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara, terutama di daerah pesisir Indonesia (Adiputra et al. 2012; Jaikumar et al. 2013), dan jenis ikan bandeng ini sangat digemari oleh masyarakat karena mempunyai kandungan gizi yang baik yakni kandungan protein yang tinggi. Protein ikan sangat diperlukan oleh manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino dengan pola yang hampir sama dengan pola asam amino yang terdapat dalam tubuh manusia (Hafiludin 2015; Prasetyo et al. 2015). Ikan bandeng juga merupakan salah satu komoditas perikanan yang melimpah di daerah Kp.6 RT.

Meskipun demikian, pemanfaatan ikan bandeng masih terbatas, sehingga potensi ekonomi yang ada belum teroptimalkan. Melalui inovasi pengolahan ikan bandeng menjadi pentol, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan nilai jual dan diversifikasi produk. Ikan bandeng adalah ikan laut yang banyak dikonsumsi dan digemari masyarakat karena rasa yang enak, mudah untuk dibudidayakan karena Indonesia memiliki iklim yang tropis dan ikan bandeng di Tarakan berhubungan dengan air laut dan tawar selain itu harganya yang terjangkau lapisan masyarakat Ikan bandeng merupakan ikan dengan

sumber protein yang tinggi dalam 100gr ikan bandeng memiliki 20gr kandungan protein.

Kandungan protein yang tinggi tersebut dapat bermanfaat bagi tubuh, namun pada umumnya masyarakat menghindari mengkonsumsi bandeng karena bandeng memiliki duri atau tulang yang cukup banyak sehingga mengganggu saat dikonsumsi, salah satu upaya untuk meningkatkan konsumsi ikan dapat dilakukan dengan pengolahan yang bertujuan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat dan meningkatkan nilai ekonomis dari suatu bahan, pengolahan yang dapat dilakukan ialah pembuatan Pentol Ikan Bandeng.

METODE PENELITIAN

1. Pelatihan Pembuatan Pentol

Mengadakan workshop untuk mengajarkan teknik pengolahan ikan bandeng menjadi pentol, termasuk cara memilih bahan baku, proses penggilingan, pencampuran bumbu, dan teknik penggorengan.

2. Pendampingan Usaha

Membantu peserta dalam memasarkan produk pentol melalui media sosial dan pasar lokal.

3. Evaluasi dan Umpan Balik

Melakukan evaluasi terhadap proses dan hasil produk serta memberikan umpan balik untuk perbaikan.

4. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan mengolah ikan bandeng menjadi pentol dilaksanakan selama satu hari, yaitu pada tanggal 7 Oktober 2024, bertempat di salah satu rumah warga Kp.6 RT 11.

5. Alat dan Bahan

Alat dan bahan sangat diperlukan guna kelancaran kegiatan pelatihan sehingga kelengkapan sangat amat harus diperhatikan. Alat dan bahan dapat dilihat pada tabel 1 dan 2.

Tabel Alat yang digunakan

NO	Nama Alat	Fungsi
1.	Baskom	Menaruh ikan dan adonan
2.	Pisau	Untuk mengupas bawang
3.	Telenan	Untuk memotong bawang/ikan
4.	Chopper/blender	Untuk menggiling daging ikan
5.	Panci	Untuk merebus pentol
6.	Peralatan dapur lainnya	Untuk memudahkan proses memasak

Tabel 2. Bahan-bahan yang diperlukan

NO	Bahan
1.	5 ekor ikan bandeng yang sudah difiler
2.	300 ml air/ bisa disesuaikan saja
3.	12 sdm tepung tapioka/maizena
4.	10 sdm tepung terigu
5.	3 sct masako sapi/royko ayam
6.	8 siung bawang putih
7.	1 sdm gula pasir
8.	10 siung bawang merah
9.	½ sdt garam
10.	1 sct ladaku/merica bubuk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah proses pengolahan, pentol ikan bandeng memiliki tekstur yang kenyal dengan rasa ikan yang cukup dominan, namun lebih lembut dan mudah dikonsumsi dibandingkan dengan ikan bandeng utuh. Produk ini cocok untuk berbagai kalangan, terutama bagi mereka yang enggan mengonsumsi ikan karena duri pada ikan bandeng. Hasil pengolahan ikan bandeng tidak hanya meningkatkan daya Tarik konsumen, tetapi juga memperpanjang masa simpan ikan bandeng yang segar. Pentol Ikan bandeng dapat disajikan dalam berbagai bentuk, baik digoreng, dipanggang, atau disajikan dengan kuah sambal. Dalam pengolahan ikan bandeng menjadi pentol memiliki beberapa kelebihan dan tantangan yang perlu diperhatikan:

Kelebihan

1. Mengurangi Sampah Ikan

Pengolahan ini membantu mengurangi pemborosan ikan karena duri-duri ikan bandeng dapat dihilangkan dan dagingnya dimanfaatkan sepenuhnya.

2. Meningkatkan Nilai Ekonomi

Pentol Ikan bandeng dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan bandeng segar.

3. Mengatasi Duri Ikan

Salah satu kendala dalam mengonsumsi ikan bandeng adalah banyaknya duri. Dengan pengolahan menjadi pentol, duri-duri tersebut bisa dihilangkan, membuatnya lebih mudah dikonsumsi.

4. Produk yang Fleksibel

Pentol Ikan bandeng dapat digunakan sebagai bahan baku makanan lain atau langsung disajikan sebagai camilan.

Tantangan

1. Proses Produksi yang Memakan Waktu

Proses pengolahan ikan menjadi pentol memerlukan Waktu yang cukup lama, terutama pada tahap pembersihan duri dan pencampuran bahan.

2. Kualitas Bahan Baku

Pengolahan yang buruk dapat menghasilkan pentol dengan tekstur yang tidak optimal. Pemilihan ikan yang segar dan Proses yang geliti sangat memengaruhi hasil produk.

3. Keterbatasan Pasar

Walaupun pentol ikan bandeng memiliki potensi pasar yang luas, edukasi kepada konsumen tentang manfaat dan kelezatannya perlu dilakukan agar produk ini diterima secara lebih luas.

KESIMPULAN

Transformasi ikan bandeng menjadi pentol merupakan solusi kreatif yang efektif dalam meningkatkan ekonomi masyarakat Kp.6 RT 11. Kegiatan ini tidak hanya menambah nilai jual produk, tetapi juga menciptakan lapangan kerja baru. Proses ini menawarkan cara inovatif untuk meningkatkan nilai tambah ikan bandeng. Dengan menggunakan ikan bandeng sebagai bahan baku, yang dicampur dengan bahan lain seperti tepung, bumbu, dan bahan pengikat, pentol ikan bandeng memiliki potensi untuk menjadi produk yang olahan praktis dan bergizi.

Proses pengolahan yang tepat dapat mengurangi bau amis pada ikan bandeng, meningkatkan cita rasa, serta memperpanjang umur simpan produk. Selain itu, pengolahan ikan bandeng menjadi pentol juga dapat membuka peluang bisnis dan memberikan alternatif konsumsi yang menarik bagi masyarakat. Meskipun demikian, tantangan terkait

dengan kualitas bahan baku, proses pengolahan yang memakan waktu, serta penerimaan pasar perlu menjadi perhatian agar produk ini dapat berkembang dengan baik. Diharapkan, kegiatan ini dapat berlanjut dan menjadi contoh bagi desa maupun masyarakatnya dalam untuk bisa memanfaatkan potensi lokal yang mereka miliki.

DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, Andi Tenri, and Zulkifli Maulana. "Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep." *Jurnal Dedikasi Masyarakat* 3.1 (2019):78-86.
- Apriyanto, Agus, et al. "Edukasi Masyarakat Nelayan Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan Bernilai Ekonomis Tinggi." *Jurnal Abdi Masyarakat Saburai (JAMS)* 2.01 (2021): 18-27.
- Effendi, Prihatin, et al. "Pelatihan dan Penyuluhan Pemanfaatan Potensi Ikan Bandeng di Desa Semampir Kabupaten Gresik Sebagai Produk Bernilai." *Jurnal Abdimas Multidisiplin* 3.3 (2024):6-12.
- Khotimah, Khusus, and Ir Mm. "Teknik Pengolahan Ikan Bandeng (Chanos chanos forskal) Segar Tanpa Duri diMalang." (1997)
- Lesmana, Ihwan Satria, et al. "PKM Pendampingan Pembuatan Produk Olahan Ikan Payus (Bakso Ikan Payus) Di Desa Linduk Pontang Serang." *Batara Wisnu, Indonesia Journal of Community Services* 2.3 (2022): 458-466.
- Mushthoza, Dina Amaliyah, et al. "Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Gresik." *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 7.2 (2022): 281-286.
- Pasaribu, Wesly, et al. "Pelatihan Menu Olahan Ikan Hasil Akuakultur untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Lokal di Buraen." *I-Com: Indonesia Community Journal* 3.4 (2023): 1766-1775.
- Patra, I. Ketut, and Asriany Asriany. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan." *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 1.1 (2019): 11-19.
- Prahatama, Alan. "Pengabdian Masyarakat Pengembangan Produk UMKM Olahan Ikan Bandeng." *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. Vol. 1. 2018.
- Pratiwi, Feby Aulianda, and Nara Garini Ayuningrum. "Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng Sebagai Usaha Mandiri Kelompok Tani Dusun Kebontengah." *Prosiding Patriot Mengabdi* 1.02 (2022).
- Putri, Solehatin Ika, Diqbal Satyanegara, and Widya Nur Bhakti Pertiwi. "Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah." *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Iptek* 2.1 (2020): 1-7.
- Sari, Annita, and Tenri Ugi Irianto. "PKM PENGOLAHAN IKAN KEMBUNG MENJADI MAKANAN YANG MENARIK SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN MASYARAKAT." *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT KAUNIAH* 2.1 (2023): 80-88.
- Sari, Cut Putri Mellita, et al. "Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Dalam Upaya Peningkatan Pendaratan Keluarga Di Desa Hagu Selatan Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe." *Jurnal Pengabdian Ekonomi dan Sosial (JPES)* 1.1 (2022): 6-10.
- Syahril, Syahril, Syaiful Anwar, and Moh Kurdi. "Pendampingan Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Di Desa Pagar Batu." *Jurnal Abdiraja* 3.2 (2020): 10-14.
- Zainul, L. M., and Andri Satria Wijaya. "Modifikasi dan Inovasi Ikan Bandeng Menjadi Produk Olahan Basreng." *Abdimas Universal* 6.2 (2024): 362-366.