Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah

Solehatin Ika Putri*, Diqbal Satyanegara, Widya Nur Bhakti Pertiwi
Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Banten
E-mail: putri.solehatin@untirta.ac.id*

ABSTRAK

Persaingan olahan bandeng yang beragam dan terbatasnya keterampilan para pekerjanya, menjadikan usaha sate bandeng berjalan mengalir saja tanpa ada inovasi dan perubahan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan inovasi produk olahan bandeng melalui pengembangan produk bandeng menjadi nugget bandeng. Kegiatan ini berbentuk pelatihan pengembangan olahan bandeng menjadi nugget bandeng dan peningkatan keterampilan dalam pengembangan produk bagi masyarakat dan pelaku usaha secara efektif dan efisien untuk keberlangsungan usaha. Hasil pelaksanaan pengabdian ini adalah kesadaran peserta pelatihan untuk menambah wawasan ragamnya olahan dari suatu komoditas, pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam mengolah bandeng, Inovasi dalam olahan bandeng, yaitu nugget bandeng. Nugget ini nantinya dapat dijadikan produk sampingan, guna menambah nilai ekonomi dari bandeng itu sendiri, dan juga dapat menjadi daya tarik UMKM pengolah bandeng dalam berjualan.

Kata Kunci*: pengembangan produk, nugget bandeng, desa sukamanah*

ABSTRACT

The variety of bandeng processed competition and the limited skills of its workers, makes the sate bandeng business run just without innovation and change. The purpose of this community service activity is to increase the innovation of bandeng processed products through the development of bandeng products into bandeng nuggets. This activity takes the form of training on the development of processed bandeng to become bandeng nuggets and to increase skills in product development for the community and businesses effectively and efficiently for business continuity. The results of the implementation of this service are the awareness of the training participants to add insight into the variety of processed commodities, the knowledge and skills of the trainees in processing bandeng, bandeng processed nuggets. This Nugget can later be used as a byproduct, in order to add to the economic value of the bandeng itself, and also can be an attraction for milk processing SMEs in selling.

Keywords*: product development, bandeng nuggets, sukamanah village*

PENDAHULUAN

Kabupaten Serang sebagai kabupaten dengan jumlah Usaha Mikro Kecil terbanyak memiliki komoditas unggulan diantaranya ikan bandeng dan rumput laut. Sebagai salah satu komoditas yang memiliki nilai tinggi, dan merupakan salah satu komoditas unggulan kabupaten Serang. Menurut Pinkan Octavia (2012) Ikan bandeng merupakan salah satu hasil perikanan budidaya sekaligus bahan konsumsi masyarakat. Bandeng telah menjadi ikon kabupaten Serang yang mencirikan sumber daya unggulan kabupaten Serang. Hal tersebut, dapat dijadikan indikator bahwa kegiatan masyarakat yang berkaitan dengan bandeng merupakan upaya dalam mengembangkan ekonomi di wilayah tersebut.

Produk olahan ikan bandeng menjadi usaka mikro kecil yang menjamur khususnya di kabupaten Serang. Tahun 2013 setidaknya terdapat 23 pengusaha sate bandeng yang saling bersaing dalam menjalankan usahanya. (Gita Gustiana, 2013). Maka untuk terus meningkatkan keuntungan dan keberlangsungan usaha perbaikan baik dari kualitas, pelayanan ataupun inovasi produk sangat dibutuhkan. Hal ini sejalan dengan pendapat Camgöz-Akdağ,Hatice dkk, (2016) persaingan yang meningkat mempengaruhi kebutuhan perbaikan yang terus – menerus khususnya terkait kualitas. Selain itu menurut Khorshidi dkk. (2016) banyak industri memusatkan perhatiannya pada pelayanan untuk mendapatkan keunggulan bersaing.

Persaingan usaha olahan bandeng mendorong pelaku usaha untuk terus berinovasi demi keberlangsungan usahanya, berdasarkan data dari BPS provinsi Banten terdapat beberapa kendala atau kesulitan yang dihadapi pelaku usaha mikro kecil bidang makanan seperti yang disajikan pada tabel 1. Kesulitan dalam hal pemasaran menjadi tingkat kesulitan tertinggi dan tidak kalah pentingya masalah keterampilan yang akan menunjang usaha.

Tabel 1. Jenis kesulitan Usaha Makanan Industri Mikro Kecil di Provinsi Banten

Jenis Kesulitan	Jumlah Usaha
Bahan Baku	6.684
Pemasaran	15.733
Modal	4.732
Bbm/Energi	4.141
Transportasi	755
Keterampilan	1.015
Upah Buruh	2.059
Lainnya	582

Sumber: BPS Provinsi Banten, 2017

Usaha olahan bandeng di desa Sukamanah salah satunya yaitu Sate bandeng Ibu Mamah selama ini bertahan dengan hanya menghasilkan sate bandeng dengan variasi ukuran dan rasa. Persaingan olahan bandeng yang beragam dan terbatasnya keterampilan para pekerjanya, menjadikan usahanya berjalan mengalir saja tanpa ada inovasi dan perubahan. Padahal bandeng merupakan salahsatu komoditas besar yang dihasilkan oleh kabupaten Serang. Begitupun dengan kondisi usaha Sate Bandeng Ibu Mamah, dengan banyaknya komoditas ikan bandeng usaha pengolahannya terbatas hanya mengolah ikan bandeng menjadi sate bandeng, hal tersebut diindikasikan karena terbatasnya kemampuan untuk mengolah ikan bandeng menjadi olahan lain. Melalui penambahan kemampuan mengolah ikan bandeng diharapkan pula dapat menambah konsumen, dimana Sate Bandeng Ibu Mamah sendiri konsumennya tergolonh orang dewasa. Maka olahan ikan bandeng lainnya diharapkan dapat menyasar konsumen anak – anak atau konsumen yang tidak suka makan ikan khususnya ikan bandeng.

Berdasarkan fenomena diatas maka kami berinisiatif untuk membantu pengusaha olahan bandeng di desa Sukamanah agar tetap mampu bersaing dan merealisasikannya dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema “Pengembangan Produk Olahan Bandeng di Desa Sukamanah Kabupaten Serang”. Pengembangan produk meliputi inovasi olahan bandeng menjadi *nugget* bandeng yang melibatkan pemilik usaha sate bandeng Ibu Mamah dan pekerjanya di Desa Sukamanah. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan inovasi produk olahan bandeng melalui pengembangan produk bandeng menjadi *nugget* bandeng.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran yang strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, oleh karena selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan

penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. (Amalia, Alfi, dkk. 2014). Usaha kecil dan menengah (UKM) memainkan peran penting dalam ekonomi modern. Menurut Pletnev dan Barkhatov (2016) saat ini UKM sedang berkembang, dan pemerintah mendukung sebagai elemen tambahan dan belum menetapkan diri sebagai agen ekonomi mandiri.

Alam, Khorshed dkk, (2019) menyatakan bahwa usaha kecil dan menengah perlu meningkatkan inovasi untuk meningkatkan kinerja. Proses pengembangan produk makanan yang sukses menyarankan untuk berevolusi dari berorientasi pasar dominan ke pendekatan yang berorientasi produk. (Khan, Rao Sanaullah dkk, 2014). Kemampuan inovasi dalam usaha khususnya UKM menurut Odoom, Raphael dan Priscilla Mensah, (2018) sejalan dengan kinerja yang akan didapat demi kemajuan usaha. Pengembangan produk diperlukan untuk keberlangsungan usaha dan terus mendorong kemajuan dalam persaingan khususnya bagi para UKM.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini berbentuk pelatihan pengembangan olahan bandeng menjadi *nugget* bandeng dan peningkatan keterampilan dalam pengembangan produk bagi masyarakat dan pelaku usaha secara efektif dan efisien untuk keberlangsungan usaha. Materi dalam pelatihan ini meliputi cara pengolahan bandeng menjadi *nugget* bandeng seperti yang terlihat pada table 2.

Tabel 2. Materi Pelatihan

Sesi	Materi	Uraian Kegiatan
I	Materi Pengolahan Bandeng Menjadi *Nugget*	Narasumber Menjelaskan Tahapan Cara Pengolahan Bandeng Menjadi *Nugget*
II	Praktik Pengolahan Bandeng Menjadi *Nugget*	Narasumber Dan Peserta Praktik Mengolah Bandeng Menjadi *Nugget*

Pelatihan dilaksanakan di tempat usaha Sate bandeng Ibu Mamah di Desa Sukamanah, Kecamatan Baros, Kabupaten Serang selama 2 sesi. Sesi pertama dialokasikan waktu selama 60 menit dan sesi kedua selama 120 menit dengan perincian sebagai berikut:

- Sesi I:
  30 Menit: Materi Pelatihan
  30 Menit: Diskusi, dan tanya jawab
- Sesi II
  120 Menit: Praktik, Diskusi dan tanya jawab

Peserta pelatihan merupakan pekerja di usaha Sate Bandeng Ibu Mamah sebanyak 4 orang dan 6 orang lainnya adalah masyarakat sekitar yang langsung dipilih oleh mitra karena pada saat ramai produksi usaha Sate Bandeng Ibu Mamah memberdayakan masyarakat sekitar. 10 orang peserta pelatihan memiliki level pemberdayaan yang berbeda dimana 4 orang yang merupakan pekerja di Sate Bandeng Ibu Mamah lebih sering terlibat langsung dan memiliki tingkatan kemampuan lebih tinggi terutama dalam memisahkan ikan bandeng dengan durinya.

Terget pelatihan ini yaitu bertambahnya kemampuan peserta pelatihan dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk lain selain sate bandeng dalam rangka diferensiasi produk dan menampah konsumen dalam jangka Panjang. Para peserta berpartisipasi aktif terutama pada saat praktik mengolah ikan bandeng menjadi *nugget* bandeng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan pengabdian ini luaran yang diperoleh adalah:

a. Bertambahnya kemampuan peserta pelatihan dalam mengolah ikan bandeng menjadi *nugget* bandeng
b. Bertambahnya pengetahuan peserta pelatihan dalam mengolah bandeng selain ikan bandeng. Dan menambah pangsa konsumen yang dapat mengkonsumsinya misalnya anak–anak.

Nugget ini nantinya dapat dijadikan produk sampingan, guna menambah nilai ekonomi dari bandeng itu sendiri, dan juga dapat menjadi daya tarik UMKM pengolah bandeng dalam berjualan.

Pengembangan produk olahan bandeng menjadi *nugget* bandeng menggunakan bahan baku berupa ikan bandeng sebagai bahan utama, dan bahan baku tambahan lainnya sepertu telur dan tepung. Adapun kebutuhan ikan bandeng pada kegiatan pengabdian ini sebanyak 18 kg yang diperoleh dari mitra yaitu sate bandeng ibu mamah. Ikan bandeng bukan hanya enak namun juga kaya gizi.

Produk olahan bandeng yang selama ini diproduksi di sebagian besar wilayah banten terutama oleh Sate Bandeng Ibu Mamah terbatas pada olahan sate dengan 2 varian rasa yaitu original dan pedas. Seperti yang telah dikemukakan bahwa ikan bandeng yan kaya akan gizi menjadi minim dikonsumsi karena kurang beragamnya olahan produk dari ikan bandeng tersebut. Adapun dalam kegiatan ini bandeng diolah menjadi *nugget* bandeng sebagai pengembangan produk bandeng. Adapun tata cara dalam melakukan pelatihan pengembangan produk olahan bandeng terdiri beberapa tahapan, yaitu;

1. Memisahkan ikan bandeng dari durinya
2. Mencuci ikan bandeng yang telah dipisahkan dengan duri
3. Menggiling/ menghaluskan daging ikan bandeng
4. Mencampurkan bumbu seperti bawang merah dan bawang putih
5. Ikan bandeng yang sudah siap diolah selanjutnya dicampurkan dengan telur dan tepung terigu, garam dan bumbu tambahan lain
6. Masukan adonan ikan bandeng tersebut dalam sebuah Loyang
7. Kukus sekitar 45 menit
8. Potong-potong dan bentuk bandeng yang telah dikukus sesuai selera
9. Siapkan kocokan telur, tepung terigu dan tepung roti
10. Masukan potongan bandeng ke dalam kocokan telur dan tepung

Gambar 1. Proses Pembersihan dan Penggilingan Daging Ikan Bandeng

Gambar 2. Pembuatan Adonan *nugget* Bandeng dan penuangan ke dalam cetakan

Gambar 3. Adonan *nugget* Bandeng Siap Dikukus dan Produk *Nugget* Bandeng Siap Disajikan

Proses pelatihan dan praktik serta Tanya jawab dengan peserta berlangsung efektif dan penuh antusias dengan adanya pelatihan pengembahan produk olahan bandeng ini dikarenakan akan berdampak pada peningkatan kualitas produksi sate bandeng. Adanya pelatihan olahan produk bandeng ini diharapkan dapat menambah serta meningkatkan nilai ekonomi yang lebih baik dibandingkan sebelumnya yang sempat mengalami kendala terhadap persoalan pengembangan produk.

Setelah pelatihan selesai, peserta pelatihan dapat mengetahui bahan, komposisi dan cara mengolah ikan bandeng selain dijadikan sate bandeng. Selain mengetahui, peserta pun terampil membuat *nugget* bandeng untuk kemudian dipraktikan di tempat masing – masing. Pengolahan ikan bandeng menjadi *nugget* bandeng menjadi salah satu ilmu baru yang memecah kebuntuan produksi ikan bandeng yang itu – itu saja. Peserta pelatihanpun semakin sadar bahwa dengan olahan *nugget* bandeng ini, anak-anak khususnya dapat mengkonsumsi ikan dalam bentuk yang lebih menarik. Selain itu hal ini dapat menjadikan usaha Sate Bandeng Ibu Mamah untuk menambah konsumennya.

Gambar 7. Foto Bersama Peserta Pelatihan

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditulis secara singkat yang ditunjukan antara lain:

1. Universitas Ultan Ageng Tirtayasa sebagai penyandang dana kegiatan
2. Sate Bandeng Ibu Mamah sebagai Mitra kegiatan
3. Masyarakat Desa Sukamanah

KESIMPULAN

Kesimpulan diperoleh dari hasil pengamatan dan proses pelatihan yaitu Sate Bandeng Ibu Mamah tidak harus terpaku pada satu jenis olahan produk bandeng. Mereka dituntut untuk berinovasi mengembangkan produk olahan bandeng dengan tidak hanya memproduksi sate bandeng saja, namun dapat pula memproduksi *nugget* bandeng sebagai alternatif olahan bandeng yang dapat ditawarkan ke masyarakat luas.

Pengolahan ikan bandeng menjadi *nugget* bandeng menjadi salah satu ilmu baru yang memecah kebuntuan produksi ikan bandeng yang itu – itu saja. Peserta pelatihanpun semakin sadar bahwa dengan olahan *nugget* bandeng ini, anak-anak khususnya dapat mengkonsumsi ikan dalam bentuk yang lebih menarik. Selain itu hal ini dapat menjadikan usaha Sate Bandeng Ibu Mamah untuk menambah konsumennya.

DAFTAR PUSTAKA

Alam, Khorshed dkk, 2019. Smaller businesses and e-innovation: a winning combination in Australia", Journal of Business Strategy, ttps://doi.org/10.1108/JBS-11-2018-0186

Amalia, Alfi, dkk. 2014. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada Ukm Batik Semarangan di Kota Semarang. Semantik Vol 4, No 1.

BPS Provinsi Banten. 2017a. Profil Industri Mikro dan Kecil Provinsi Banten 2017. https://www.bps.go.id/subject/170/industri-mikro-dan-kecil.html

BPS Provinsi Banten. 2017b. https://banten.bps.go.id/publication.html

Camgöz-Akdağ,Hatice dkk, 2016, Internal Customer Satisfaction Improvement with QFD Technique. Business Process Management Journal. Vol. 22 Iss 5 pp. 957 – 968.

Gita Gustiana, 2013. Pengaruh Perilaku Kewirausahaan Terhadap Keberhasilan Usaha Pengusaha Sate Bandeng. Universitas Pendidikan Indonesia

Khan, Rao Sanaullah dkk, 2014, Differentiating aspects of product innovation processes in the food industry, British Food Journal, Vol. 116 Iss 8 pp. 1346 – 1368

Khorshidi dkk. 2016, Statistical Process Control Application on Service Quality using SERVQUAL and QFD with a Case Study in Trains' Services. The TQM Journal, Vol. 28 Iss 2 pp. 195 – 215.

Odoom, Raphael dan Priscilla Mensah, 2018, Brand orientation and brand performance in SMEs: The moderating effects of social media and innovation capabilities, Management Research Review.

Pinkan Octavia, 2012. Strategi Pengembangan Usaha Sate Bandeng UKM Awal Putra Mandiri di Kota Serang Banten. Institut Pertanian Bogor.

Pletnev dan Barkhatov, 2016. Business Success of Small and Medium Sized Enterprises in Russia and Social Responsibility of Managers