

ANALISIS PENGOLAHAN IKAN BANDENG OLEH MASYARAKAT DI DESA DUKUNANYAR

Umar¹, Viqrul Nadia Nur Laily², Yusuf Hariyoko³

¹²³Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Abstract

Dukunanyar is a village which is located in the capital of Dukun Region. It consists 1,574 citizens. In this village, there are several organizations such as residence organization, family empowerment and prosperity, and religious groups. Prior to the program, the headman of Dukunanyar Village asked if the students could maximize the local potential and empower the women there. Milkfish is one of the local potentials in Dukunanyar Village. A milkfish contains 14,2% of omega-3 and 20% of protein. Unfortunately the percentage of children's milkfish consumption in Dukunanyar Village is low due to its spine. Therefore we trained the women (mother) to cook new varieties of milkfish namely Abon and Sempol of Milkfish. Abon are usually made of beef, while Sempol are made of chicken. The result of our program is the women in Desa Dukunanyar were enthusiast and are driven to cook milkfish for their family. Furthermore they are going to build their own business. It is proved by "Abon Bandeng" product which made by the women of family empowerment and prosperity in the second neighborhood in Dukunanyar Village.

Keywords: *Dukunanyar Village, Milkfish; Abon; Sempol.*

1. PENDAHULUAN

Desa Dukunanyar adalah sebuah desa yang terletak di ibukota Kecamatan Dukun, Kabupaten Gresik, Provinsi Jawa Timur. Desa Dukunanyar mempunyai luas tanah 50,76 hektar dengan 30,00 tanah tambak, lebih luas dibandingkan tanah kering yang hanya 2,41 hektar. Jumlah penduduk Desa Dukunanyar adalah 1.574 jiwa dengan laki-laki berjumlah 789 jiwa dan perempuan berjumlah 785 jiwa. Dengan kepadatan 3.086/km² per rumah tangga di Desa Dukunanyar dihuni oleh 6 orang. Mayoritas pencaharian masyarakat di Desa Dukunanyar adalah pedagang dengan persentasi 11,89% atau 187 orang.

Desa Dukunanyar dipimpin oleh seorang Kepala Desa bernama Firman Susanto Noor dengan dibantu oleh 8 perangkat desa lainnya. Posisi Kepala Desa menjadi sangat strategis seiring banyaknya limpahan tugas desa kepada aparat ini. Dalam rangka memaksimalkan fungsi pelayanan terhadap masyarakat Desa Dukunanyar terbagi menjadi 5 Rukun Tetangga (RT) dan 2 Rukun warga (RW). Di Desa Dukunanyar terdapat kepengurusan seperti Pemberdayaan

dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Karang Taruna.

Masyarakat Dukunanyar didominasi oleh penduduk asli jadi interaksi antar warganya sangat baik. Hal itu terbukti dengan kekompakan masyarakat disana, misalnya Ibu PKK. Tiap warga memberikan sumbangsuhnya sesuai dengan kemampuan yang mereka miliki, tetapi bukan berarti mereka tidak mau menerima orang luar. Mayoritas penduduk Desa Dukunanyar menganut agama Islam, yang bisa dibilang 100% dari jumlah penduduk 1.574 jiwa ini merupakan penganut agama yang dibawa oleh Nabi Muhammad SAW.

Nuansa Islam yang kental dibuktikan dengan adanya kepengurusan islami seperti Fatayat, Muslimat, Muhammadiyah, dan Aisyiyah. Di desa ini berdiri sebuah pondok pesantren yang cukup besar dan berusia tua yang bernama Pondok Pesantren Ihyaul Ulum yang sudah memasuki kepengurusan di generasi ketiga. Kondisi msyarakat Islam di Desa Dukunanyar sangat dan kompak dalam menjalankan rutinitas keagamaan setiap minggunya. Misalnya menghadiri pengajian yang rutin digelar setiap harinya. Hal ini

menunjukkan persatuan masyarakat Dukunanyar yang menegaskan tidak lagi ada perbedaan di antara mereka meskipun berbeda kepengurusan.

Divisi Kewirausahaan Kelompok KKN Reguler UNTAG Surabaya melihat Ikan Bandeng di Desa Dukunanyar yang melimpah dan memiliki potensi wirausaha jika dijadikan inovasi olahan produk. Sayangnya Ikan Bandeng disana kebanyakan disajikan sebagai Bandeng Presto yang sudah tidak asing di telinga. Kami pun menemui jarang nya anak kecil yang memakan Ikan Bandeng. Padahal Selain mempunyai rasa yang enak, ikan ini mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali terutama kandungan protein yang cukup tinggi dan sangat bermanfaat bagi tubuh kita. Ikan Bandeng dengan kandungan gizi yang sedemikian lengkap tersebut jarang menjadi pilihan makanan bagi anak-anak mengingat banyaknya duri di dalam Ikan Bandeng.

Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) merupakan salah satu komoditas unggulan Desa Dukunanyar. Hal ini didukung oleh rasa daging yang enak dan nilai gizi yang tinggi sehingga memiliki tingkat konsumsi yang tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi ikan bandeng juga dipakai sebagai ikan umpan hidup pada usaha penangkapan ikan tuna (Syamsuddin, 2010). Ikan bandeng yang dalam bahasa latin adalah *Chanos chanos*, bahasa Inggris Milkfish, dan dalam bahasa Bugis Makassar Bale Bolu, pertama kali ditemukan oleh seseorang yang bernama Dane Forsskal pada Tahun 1925 di laut merah. Ikan Bandeng memiliki kelebihan nutrisi yang tinggi terutama asam lemak tak jenuh omega-3 ($\omega 3$) mencapai 14,2% dan kandungan protein 20%. Sehubungan dengan itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan nilai jual ikan bandeng

Menurut penelitian Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan (2004), kandungan Omega-3 ($\omega 3$) pada ikan bandeng sebesar 14,2%, melebihi kandungan $\omega 3$ pada ikan salmon (2,6%), tuna (0,2%), dan sardenes–mackerel (3,9%). Berdasarkan hasil penelitian tersebut, ikan bandeng sangat bagus untuk dikonsumsi terutama anak-anak di masa pertumbuhan.

Karena itu untuk meningkatkan kualitas dan varian olahan makanan berbahan

dasar Ikan Bandeng serta menjadikan Ikan Bandeng sebagai makanan bagi semua usia, Divisi Kewirausahaan KKN UNTAG Surabaya Kelompok Desa Dukunanyar akan mengadakan kegiatan Demo Masak Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng. Selain untuk menambah varian olahan produk bandeng yang kreatif dan bergizi serta bernilai jual, produk ini juga bisa menjadi camilan alternatif bagi anak-anak dan keluarga.

Tujuan yang diharapkan dari program kerja Demo Masak Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng yang dilaksanakan di Balai Desa Dukunanyar adalah memberikan motivasi kepada warga Desa Dukunanyar agar bisa lebih berinovasi dalam mengolah Ikan Bandeng menjadi peluang usaha. Dengan varian olahan baru kami memberikan inspirasi dalam inovasi olahan Ikan Bandeng yang memunculkan skill dalam hal inovasi olahan Ikan Bandeng. Sehingga Ikan Bandeng bisa dikonsumsi oleh semua usia. Di samping itu melalui sebuah alat bernama Spinner kami ingin mengubah gaya hidup sehat warga Desa Dukunanyar melalui penirisan minyak hasil penggorengan inovasi olahan Ikan Bandeng.

Di samping Produk, luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah Rekayasa Sosial dimana kami menjadikan Ikan Bandeng sebagai makanan bagi semua usia. Selain itu ada Buku Panduan Memasak yang bermanfaat bagi para Ibu. Adapun Publikasi dari kegiatan ini adalah berupa berita yang diunggah ke laman www.untag-sby.ac.id dan www.warta17agustus.com.



Gambar 1. Peta Lokasi KKN



Gambar 2. Peta Desa Dukunanyar

2. METODE PENELITIAN

Perencanaan

Sebelum program ini dilaksanakan maka di lakukan terlebih dahulu dilakukan beberapa perencanaan, yaitu:

a. Peninjauan Lokasi

Peninjauan lokasi yaitu untuk mencari dan menggali masalah yang ada dalam pengolahan dan konsumsi Ikan Bandeng di Desa Dukunanyar. Mencari aspek penunjang dan kerjasama di tempat penyelenggaraan program dilakukan dengan kunjungan dan observasi langsung kepada warga Dukunanyar dan Ibu PKK.

b. Diskusi dengan Kepala Desa Dukunanyar

Di samping meninjau lokasi kami melakukan diskusi dengan Kepala Desa Dukunanyar mengenai program Kewirausahaan akan kami jalankan di Balai Desa Dukunanyar. Hal ini guna mendapatkan informasi tentang potensi lokal Desa Dukunanyar.

c. Persiapan Pelaksanaan

Persiapan seperti membeli bahan-bahan dan mengumpulkan peralatan yang akan digunakan untuk Demo Masak Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng penting untuk dilakukan guna mendukung program.

Pelaksanaan

Dalam melaksanakan kegiatan ini dibagi beberapa tahapan pelaksanaan berupa:

a. Demo Masak

Ada 2 Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng yaitu Abon Bandeng dan Sempol Bandeng. Sempol bandeng dibuat dengan mencampurkan daging bandeng yang telah digiling dengan

semua bahan (tepung tapioka, tepung terigu, telur, wortel, daun bawang, garam, merica). Bentuk lonjong dengan tusuk sate lalu masukkan ke dalam air yang hampir mendidih, lakukan semua hingga adonan habis. Setelah mengapung, angkat dan tiriskan serta dinginkan. Balur sempol dengan kocokan telur. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan. Sajikan dengan cocolan saus sambal atau tomat.

Abon bandeng dibuat dengan daging bandeng mencincang yang telah direbus kemudian tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, lengkuas dan serai hingga harum di atas api kecil. Tambahkan air, santan, dan gula merah. Aduk rata dan didihkan hingga kuah susut. Masukkan suwiran bandeng. Aduk terus hingga kering. Taburi garam dan merica. Cicip dan koreksi rasa. Setelah dingin, taburi bawang merah goreng. Aduk rata. Jika tidak habis dikonsumsi, bisa disimpan di lemari pendingin (bisa awet hingga 1 bulan).

b. Pengenalan Mesin Spinner

Segaimana tujuan kami untuk mengubah gaya hidup warga Desa Dukunanyar yang suka makan gorengan, maka kami bekerjasama dengan Divisi Teknologi Tepat Guna dengan mengenalkan Mesin Spinner. Melalui mesin ini minyak hasil penggorengan inovasi olahan Ikan Bandeng dapat ditiriskan tanpa mengubah tekstur.

c. Mengadakan Lomba Memasak

Sebagai aksi nyata dari program ini, kami mengadakan Lomba Memasak bagi Ibu PKK Desa Dukunanyar pada Sabtu, (4/8) yang mewajibkan mereka untuk menampilkan hasil masakan mereka berupa inovasi olahan Ikan Bandeng.

d. Kerjasama dan Publikasi

Publikasi dari kegiatan ini adalah berupa berita yang diunggah ke laman www.untag-sby.ac.id dan www.warta17agustus.com. Tak lupa kami menggunakan Instagram resmi @kkndukunanyar2018 untuk

mengunggah foto-foto kegiatan. Pun untuk mempromosikan produk dari Ibu PKK kami menggunakan whatsapp.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelaksanaan kami melakukan survei ke Kantor Desa Dukunanyar dengan menemui Firman Susanto Noor-Kepala Desa Dukunanyar dan Nur Hayati-Perwakilan PKK Desa Dukunanyar Hasil yang telah dicapai dari survei program ini adalah Kepala Desa menginginkan program yang bisa mendukung potensi lokal di Desa Dukunanyar, salah satunya Ikan Bandeng sekaligus mbedayakan Ibu PKK. Di samping itu perwakilan PKK Desa Dukunanyar meminta agar kegiatan lebih ditonjolkan dalam bentuk praktek memasak. Dari survei selama beberapa kali ini kami mendapatkan fakta bahwa Ikan Bandeng jarang menjadi makanan untuk anak kecil karena duri pada ikan tersebut.

Kegiatan ini berkaitan dengan proker pertama dan terakhir kami, yaitu Penyuluhan Kewirausahaan serta Penyuluhan Kemasan dan *Tagline*. Kegiatan pengolahan bandeng ini dilakukan untuk menunjukkan ide baru pengolahan ikan bandeng yang dapat digunakan sebagai menu untuk berwirausaha di bidang kuliner. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada tanggal 28 Juli 2018. Yang diawali dengan persiapan oleh divisi Kewirausahaan dan koordinasi dengan ibu-ibu PKK. Pembukaan acara dilakukan pada pukul 09.00 WIB yang dibuka oleh saudara Umar. Pada pukul 09.30 dilanjutkan dengan penyuluhan potensi dan gizi ikan bandeng dan pada pukul 09.45 WIB dilakukan Workshop pengolahan bandeng, yaitu tentang praktik pembuatan makanan dari ikan bandeng. Setelah dilakukan demo masak pengolahan bandeng dilanjutkan dengan penyuluhan tentang Mesin Spinner oleh divisi Teknologi Tepat Guna. Setelah acara selesai dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan ditutup dengan foto bersama.

Kami menyediakan modul (buku pedoman) bagi Ibu PKK sehingga mereka bisa memasak kembali (menerapkan) apa yang telah diajarkan oleh Mahasiswa UNTAG Surabaya di rumah mereka. Di samping itu kami mengawali kegiatan demo masak

dengan penyuluhan Kewirausahaan dan mengakhirinya dengan penyuluhan tentang Kemasan dan *Tagline*. Sehingga para Ibu PKK memiliki referensi untuk membuka wirausaha di bidang kuliner khususnya dalam olahan ikan bandeng. Rencana keberlanjutan untuk kegiatan ini adalah

Dalam memberdayakan Ibu PKK kami pun memberikan pengetahuan kepada mereka metode Pengemasan dan pemberian *Tagline* yang unik. Hasilnya, pada saat Lomba Memasak para Ibu PKK sangat kreatif dalam menyajikan produk mereka. Bahkan Ibu PKK RT. 02 menciptakan produk wirausaha “Abon Bandeng” lengkap dengan kemasan. Di Malam Perpisahan kami pada 3 Agustus 2018, seroang Ibu di Desa Dukunanyar bernama Ibu Abdi menghampiri kami sebelum acara dengan membawa Abon Bandeng. Dia meminta kami untuk menyicipinya. Menurutnya, olahan Abon Bandeng ini menyehatkan dan bisa menjadi lauk alternatif bagi anaknya yang masih bayi. 2 fakta di atas menjadi bukti bahwa program kami sudah bisa dikatakan berhasil mengingat hal tersebut terinspirasi dari program kami.

Melihat antusiasme para Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang bertanya mengenai alur dalam memproses produk baru di Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Lailatul Rochmawati-Ketua Divisi Kewirausahaan berjanji suatu saat mendatangkan narasumber dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk membantu para Ibu PKK dan warga Desa Dukunanyar dalam membentuk usaha/membuat produk baru mereka atau berkonsultasi tentang usaha atau produk yang mereka miliki. Apalagi, pasca demo masak RT. 02 memproduksi Abon Bandeng mereka sendiri yang terinspirasi dari kegiatan kami.

Program kerja Demo Masak Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng ini merupakan implementasi dari pasal 33 UUD 1945 ayat (3) yang berbunyi: “Bumi, air dan kekayaan alam yang terkandung didalamnya dikuasai oleh Negara dan dipergunakan untuk sebesar-besarnya kemakmuran rakyat”.



Gambar 3. Penyuluhan Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng



Gambar 4. Penjelasan Bahan dan Resep



Gambar 5. Ibu PKK yang Hadir dalam Demo Masak



Gambar 6. Ibu PKK Mencicipi Abon Bandeng Karya Mahasiswa KKN



Gambar 7. Olahan Bandeng (Abon dan Sempol) Karya Ibu PKK saat Lomba Memasak



Gambar 8. Abon Karya RT. 02

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan Demo Masak Inovasi Olahan Berbahan Dasar Ikan Bandeng ini maka dapat disimpulkan, bahwa dengan adanya kepedulian dari mahasiswa terhadap potensi lokal di Desa Dukunyar dapat membangkitkan semangat Ibu PKK disana untuk mengolah Ikan Bandeng baik sebagai lauk maupun cemilan. Banyaknya varian olahan ikan bandeng membuat para Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) antusias dalam mengikuti demo masak. Beberapa Ibu PKK mengatakan bahwa beberapa inovasi olahan udang yang dihasilkan oleh Mahasiswa UNTAG Surabaya sangat enak dan menjadi snack yang cocok untuk dinikmati khususnya bagi anak-anak

mereka. Mereka mengaku akan memasak inovasi olahan udang yang diajarkan oleh Mahasiswa UNTAG Surabaya di rumah mereka.

Banyaknya varian olahan Ikan Bandeng yaitu Abon Bandeng dan Sempol Bandeng membuat para Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) antusias dalam mengikuti demo masak. Beberapa Ibu PKK mengatakan bahwa beberapa inovasi olahan Ikan Bandeng yang dihasilkan oleh Mahasiswa UNTAG Surabaya sangat enak dan ramah untuk dinikmati khususnya bagi anak-anak mereka. Pasalnya konsumsi Ikan Bandeng sangat merepotkan akibat durinya. Mereka mengaku akan memasak inovasi olahan Ikan Bandeng yang diajarkan oleh Mahasiswa UNTAG Surabaya di rumah mereka.

Dalam memberdayakan Ibu PKK kami pun memberikan pengetahuan kepada mereka metode Pengemasan dan pemberian Tagline yang unik. Hasilnya, pada saat Lomba Memasak para Ibu PKK sangat kreatif dalam menyajikan produk mereka, misalnya Ibu PKK RT. 02 yang menciptakan produk wirausaha “Abon Bandeng” lengkap dengan kemasan. Di Malam Perpisahan, seroang Ibu di Desa Dukunanyar menghampiri dan meminta kami mencicipi Abon Bandeng buatannya. Menurutnya, olahan Abon Bandeng ini menyehatkan dan bisa menjadi lauk alternatif bagi anaknya yang masih bayi. 2 fakta tersebut menjadi bukti bahwa program kami sudah bisa dikatakan berhasil mengingat hal tersebut terinspirasi dari program kami.

Di antara Ibu PKK ada yang akan segera merambah ke dunia wirausaha di bidang kuliner yang kami ajarkan. Melihat antusiasme para Ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Laillatul Rochmawati-Ketua Divisi Kewirausahaan berjanji akan mendatangkan narasumber dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan untuk memberikan materi terkait alur memproses produk baru di Dinas Perindustrian dan Perdagangan sekaligus untuk membantu para Ibu PKK dan warga Desa Dukunanyar dalam membentuk usaha/membuat produk baru mereka atau berkonsultasi tentang produk yang mereka miliki atau bagi mereka yang ingin segera berwirausaha.

5. REFERENSI

Syamsuddin, R. (2010). Sektor Perikanan Kawasan Indonesia Timur: Potensi, Permasalahan, dan Prospek. PT Perca, Jakarta

Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. (2004). Ikan bandeng dan Produk Diversifikasinya. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.