

Bimtek diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi *fish burger* bagi kelompok usaha produktif di Kab. Pangkajene dan Kepulauan

Technical guidance on diversifying processed milkfish into fish burgers for productive business groups in Pangkajene and Islands Regencies

Arham Rusli^{1*}, Sitti Nurmiah², Mursida¹, Amriani³, dan Ananda Sarah Paradiba⁴

¹Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Peranian Negeri Pangkajene Kepulauan

²Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Peranian Negeri Pangkajene Kepulauan

³Mahasiswa Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Peranian Negeri Pangkajene Kepulauan

⁴Program Studi Agroindustri, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Peranian Negeri Pangkajene Kepulauan

Jl. Poros Makassar-Parepare Km.83Mandalle Kab. Pangkajene dan Kepulauan, Sulsel, Indonesia

*Correspondence author: arhamtphp@gmail.com

ABSTRAK

Ikan Bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Dalam rangka mengoptimalkan pemanfaatan komoditas unggulan tersebut, maka pemerintah Kab. Pangkep menggalakkan kegiatan usaha produktif bagi kalangan generasi muda untuk meningkatkan perekonomian daerah dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu kegiatan yang dapat dilakukan untuk merealisasikan program pembinaan tersebut adalah diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi fish burger. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk burger. Kegiatan PkM ini dilaksanakan dalam bentuk bimbingan teknis (bimtek). Kegiatan PkM ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022, dengan kelompok sasaran beberapa kelompok usaha produktif yang ada di Kab. Pangkep. Kegiatan bimtek dilaksanakan di Gedung Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat Kota Pangkajene. Pelaksanaan bimtek diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh perwakilan Bapelitbangda Kab. Pangkep dan UPPM Politani Pangkep. Setelah acara pembukaan kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan bimtek. Pada kegiatan bimtek ini, tim pelaksana memberikan materi secara singkat tentang bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, peralatan yang diperlukan dalam mengolah ikan bandeng menjadi fish burger, formulasi pembuatan fish burger ikan bandeng, dan prosedur pembuatannya. Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan praktik pembuatan fish burger berbahan dasar ikan bandeng. Pada pelaksanaan praktik, peserta didampingi oleh tim pelaksana bersama mahasiswa yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Dari hasil diskusi dengan peserta diperoleh informasi bahwa sebagian besar peserta baru mengetahui bahwa daging ikan bandeng dapat diolah menjadi fish burger. Tambahan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pelaksanaan kegiatan PkM ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam bentuk sebuah kegiatan usaha.

Kata Kunci: bandeng, bimtek, fish burger, Pangkep

ABSTRACT

Milkfish is one of the superior commodities in Pangkajene and Islands (Pangkep) Regency. In order to optimize the utilization of these superior commodities, the Pangkep Regency government promotes productive business activities for the younger generation to improve the regional economy and community welfare. One of the activities that can be done to realize the coaching program is the diversification of processed milkfish into fish burgers. The implementation of community service (PkM) aims to improve the knowledge and skills of the target group in processing milkfish into burger products. This PkM activity is carried out in the form of technical guidance. This PkM activity was carried out in July 2022, with the target group of several productive business groups in Pangkep Regency. The technical guidance activity was carried out at the Great Entrepreneurial Business Incubator Building, Pangkajene City. The implementation of the technical guidance begins with an opening ceremony attended by representatives of Bapelitbangda Kab. Pangkep and UPPM Politani Pangkep. After the opening ceremony, it was continued with the implementation of technical guidance. In this technical guidance activity, the implementing team briefly provided material about the raw materials and additional materials used, the equipment needed to process milkfish into fish burgers, the formulation for making milkfish fish burgers, and the manufacturing procedure. After giving the material, it was continued with the practice of making fish burgers made from milkfish. In the implementation of the practice, participants were accompanied by an implementation team along with students who were involved in this community service activity. From the results of the discussion with the participants, information was obtained that most of the participants just found out that milkfish meat can be processed into fish burgers. The additional knowledge and skills of participants in the implementation of PkM activities are expected to be applied in the form of a business activity.

Keywords: fish burgers, milkfish, Pangkep, technical guidance

PENDAHULUAN

Ikan Bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Data laporan produksi perikanan Dinas Perikanan Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan tahun 2020 menunjukkan bahwa produksi tertinggi diperoleh dari kegiatan budidaya. Empat komoditas hasil perikanan dan kelautan yang memiliki produksi tertinggi dari kegiatan budidaya meliputi rumput laut, ikan bandeng, udang vaname, dan udang windu. Produksi ikan bandeng pada tahun 2020 mencapai 14.541 ton.

Dalam rangka memanfaatkan sumberdaya alam yang ada, maka pemerintah Kab. Pangkep menggalakkan kegiatan usaha produktif terutama bagi kalangan generasi muda untuk meningkatkan perekonomian daerah dan kesejahteraan masyarakat. Salah satu upaya yang telah dilakukan oleh Pemda Pangkep untuk

mendukung kegiatan tersebut adalah pembentukan Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat (IBU Hebat) pada tahun 2020. Inkubator bisnis wirausaha tersebut diharapkan menjadi wadah pembinaan bagi generasi milenial dalam pengembangan usaha. Dalam menjalankan programnya, IBU Hebat telah menjalin kerjasama dengan Politani Pangkep, Unhas, dan Balai Industri Hasil Pertanian.

Salah satu program pembinaan generasi muda yang dicanangkan oleh IBU Hebat bekerjasama dengan Politani Pangkep adalah pelatihan atau bimbingan teknis diversifikasi olahan komoditas unggulan yang ada di Kab. Pangkep. Salah satu kegiatan yang dapat dilakukan untuk merealisasikan program pembinaan tersebut adalah diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi *fish burger*.

Burger adalah salah satu makanan siap saji (*fast food*) yang menjadi menu favorit masyarakat, terutama dari kalangan anak-anak, remaja dan kaum muda. Burger yang ada di pasaran umumnya terbuat dari daging sapi yang mengandung lemak jenuh dan merupakan penyebab utama tingginya kolesterol pada orang yang mengkonsumsi makanan tersebut. Selama ini burger dikenal sebagai *junk food* karena tidak mengandung gizi yang memadai bagi tubuh, bahkan bisa menimbulkan berbagai penyakit. Untuk meningkatkan nilai gizi pada burger perlu adanya substitusi bahan pangan yang memiliki kandungan gizi pada burger (Sultia dan Mulyatiningsih, 2020).

Salah satu bentuk diversifikasi pangan bersumber ikan ialah mengolah ikan menjadi produk *fish burger*. Produk diversifikasi ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan nutrisi dari daging ikan terutama protein, sekaligus juga kebutuhan karbohidrat serta meningkatkan kesehatan masyarakat, terutama pada kelompok usia anak-anak (Damongilala dan Harikedua, 2020).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk bimbingan teknis, sehingga para peserta dapat melakukan praktik secara langsung pembuatan burger berbahan dasar ikan bandeng. Sehingga setelah kegiatan selesai peserta dapat mengembangkan produk burger berbahan dasar ikan bandeng ini menjadi salah alternatif usaha untuk menambah produk yang dihasilkan. Peserta bimbingan teknis yang akan dilibatkan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kelompok usaha produktif atau UMKM yang merupakan tenant dari IBU Hebat.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta atau kelompok sasaran dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk burger. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pemanfaatan komoditas unggulan Kab. Pangkep dalam hal ini adalah ikan bandeng dan memberikan salah satu pilihan bagi pengembangan usaha berbasis ikan bandeng.

METODOLOGI

Waktu dan Tempat

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juli 2022. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dipusatkan di Gedung Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat Kab. Pangkep yang berlokasi di Kota Pangkajene.

Mitra/Kelompok Sasaran

Pelaksanaan kegiatan PkM ini melibatkan mitra Badan Perencanaan, Penelitian dan Pengembangan Daerah (Bapelitbangda) Kab. Pangkep yang menyiapkan tempat pelaksanaan kegiatan dan mengkoordinir peserta bimtek. Kelompok sasaran pelaksanaan bimtek ini adalah kelompok usaha produktif bidang pengolahan makanan yang ada di Kab. Pangkep. Jumlah peserta yang terlibat secara aktif pada kegiatan ini terdiri dari 20 orang

Langkah-Langkah Strategis Pelaksanaan Kegiatan PkM

Beberapa langkah strategis yang diambil dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu:

- Koordinasi dengan Badan Perencanaan, Penelitian dan Pengembangan Daerah (Bapelitbangda) Kab. Pangkep terkait penyiapan tempat dan peserta kegiatan.
- Koordinasi dengan pihak kampus dalam pemberian surat tugas untuk melakukan kegiatan di luar kampus dan peminjaman peralatan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini.

- Koordinasi dengan tim pelaksana dan mahasiswa dalam rangka pembagian tugas dalam pelaksanaan kegiatan PkM.
- Penyusunan materi kegiatan bimbingan teknis.
- Penyusunan materi uji untuk kegiatan pre-test dan post-test.
- Pelaksanaan kegiatan bimbingan teknis
- Evaluasi pelaksanaan kegiatan bimbingan teknis.

Rancangan untuk Mengukur dan Mengevaluasi Hasil Kegiatan

Keberhasilan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dinilai berdasarkan perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah pelaksanaan kegiatan bimbingan teknis. Pengukuran dan evaluasi keberhasilan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui pre-test dan post-test kepada peserta bimtek. Pre-test dan post-test dilakukan secara lisan dan wawancara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan bimtek ini diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh perwakilan Bapelitbangda Kab. Pangkep dan UPPM Politani Pangkep. Setelah acara pembukaan kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan bimtek.



Gambar 1. Pemberian materi bimtek

Pada kegiatan bimtek ini, tim pelaksana memberikan materi secara singkat tentang ruang lingkup *fish burger*, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan,

peralatan yang diperlukan dalam mengolah ikan bandeng menjadi *fish burger*, formulasi pembuatan *fish burger* ikan bandeng, dan prosedur pembuatannya.

Fish burger merupakan jenis olahan berupa campuran daging ikan tanpa duri dari berbagai jenis ikan yang dicincang dan dilumatkan dengan ditambah pati dan bumbu-bumbu berupa lada, garam, bawang bombai, telur, dan tepung, kemudian dibentuk bulat dan secara spesifik berukuran sebesar roti bulat. Setelah itu, *fish burger* disimpan pada *freezer* hingga beku. Setelah produk beku dapat diambil kapan saja untuk siap digoreng hingga warnanya kekuning-kuningan/keemasan. Cara penyajian *fish burger* adalah dimasukkan dalam belahan roti bersama sayuran segar dan bumbu. Produk *fish burger* mengutamakan tekstur sebagai parameter mutu utama. Tekstur *fish burger* yang diharapkan yaitu tidak keras atau bantat, kenyal dan elastis (Yovanda et al., 2015; Damongilala & Harikedua, 2020).

Pada pengolahan *fish burger* pemilihan bahan baku dan bahan tambahan sangat penting untuk diperhatikan, karena bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan akan mempengaruhi kandungan nutrisi *fish burger*. Amura et al.(2021) telah melaporkan bahwa kandungan karbohidrat *fish burger* surimi ikan tuna cenderung meningkat dengan semakin tingginya tepung roti yang ditambahkan, hal ini disebabkan oleh komponen penyusun adonan *fish burger* surimi ikan tuna yaitu tepung roti yang memiliki kadar karbohidrat yang tinggi dan juga didukung oleh komponen bahan pendukung lain yang sebagian besar adalah karbohidrat, sehingga penambahan formulasi tepung roti berbanding lurus dengan kadar karbohidrat. Demikian pula hasil penelitian yang dilakukan oleh Jaya & Sari (2017) melaporkan bahwa kadar protein burger surimi ikan Lele Dumbo cenderung meningkat dengan semakin tingginya surimi ikan Lele Dumbo yang ditambahkan, hal ini dikarenakan ikan Lele Dumbo mengandung protein yang tinggi. Selain itu proporsi penggunaan tepung terigu semakin berkurang dengan meningkatnya jumlah surimi ikan Lele Dumbo yang ditambahkan menyebabkan kadar protein burger surimi ikan Lele Dumbo menjadi semakin meningkat.

Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan praktik pengolahan ikan bandeng menjadi *fish burger*. Pada pelaksanaan praktik ini, para peserta didampingi oleh tim

Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022)
“Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security”

pelaksana bersama mahasiswa yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.



Gambar 2. Pelaksanaan praktik pengolahan fish burger ikan bandeng

Pengolahan *fish burger* diawali dengan pelumatan daging ikan, kemudian pencampuran dengan bumbu-bumbu berupa bawang putih, bawang bombay, garam,

merica, gula, dan bumbu penyedap yang telah digiling halus. Setelah daging ikan dan bumbu tercampur rata dilanjutkan dengan penambahan bahan tambahan berupa tepung tapioka atau tepung maizena. Setelah adonan tercampur rata, adonan dicetak berbentuk pipih kemudian dikukus. Adonan yang sudah dikukus tersebut kemudian digulingkan dalam tepung pelapis, selanjutnya dimasukkan dalam larutan perekat dengan cara dicelup. Setelah itu, adonan dilapisi dengan tepung roti dengan cara ditekan secara perlahan agar tepung roti melengket. *Fish burger* yang telah dibaluri tepung roti diatur dalam loyang dan masukan kedalam *freezer* selama 6-7 jam. *Fish burger* yang telah jadi diolah lebih lanjut dengan cara penggorengan (Sumarlin, 2018; Amura et al., 2021).

Selama pelaksanaan kegiatan, para peserta sangat antusias dan bersemangat dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil diskusi dengan peserta menunjukkan bahwa mereka sangat senang mengikuti kegiatan seperti ini, karena selain materi bimtek yang diberikan termasuk baru diketahui, juga karena kegiatan bimtek ini dilaksanakan tidak hanya berupa pemaparan materi tetapi juga disertai dengan pelaksanaan praktik. Dengan demikian para peserta dapat secara langsung melakukan pengolahan fish burger dan hasil akhirnya dapat dilihat.

Hasil pre-test dan post-test secara lisan diperoleh informasi bahwa sebagian besar peserta baru mengetahui bahwa daging ikan khususnya ikan bandeng dapat diolah menjadi *fish burger*. Tambahan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pelaksanaan kegiatan PkM ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam bentuk sebuah kegiatan usaha.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan para peserta dalam mengolah daging ikan bandeng menjadi produk *fish burger*. Tambahan pengetahuan dan keterampilan ini memberikan suatu peluang usaha yang dikembangkan oleh kelompok usaha produktif bidang pengolahan makanan yang ada di Kab. Pangkep selaku kelompok sasaran pada kegiatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Bapak Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan beserta jajarannya dan Ketua Unit Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan ini melalui pendanaan Pengabdian Kepada Masyarakat Anggaran PNBK Tahun 2022. Terima kasih juga diucapkan kepada Badan Perencanaan, Penelitian dan Pengembangan Daerah (Bapelitbangda) Kab. Pangkep yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amura, D., Saimima, N.A., Manuhutu, D.N. dan Ura, S. 2021. Analisis *fish burger* dengan penambahan surimi ikan tuna (*Thunnus sp.*) dengan komposisi tepung roti yang berbeda. *Journal of Aceh Aquatic Science* Vol. 5(1): 1-8.
- Damongilala, L.J. dan Harikedua, S.D. 2020. Diversifikasi produk perikanan: *fish burger*. *Techno Science Journal* Vol. 2(2): 61-68.
- Jaya, F.M. dan Sari, D.I. 2018. Analisis kimia burger ikan dengan penambahan surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan tepung terigu dengan komposisi yang berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* Vol. 12(2): 42-49.
- Sultia, B.N. dan Mulyatiningsih, E. 2020. Substitusi tepung rumput laut (*Eucheuma cottoni*) pada pembuatan burger dengan patty ikan nila bumbu taliwang sebagai one dish meal. *Jurnal Penelitian*: 1-7.
- Sumarlin. 2018. Pemanfaatan hasil samping pengolahan tuna loin menjadi *fish burger*. *Agrokompleks* Vol. 17(2): 51-58.
- Yovanda, A.G., Dewi, E.N., dan Amalia, U. 2015. Karakteristik fish burger dari surimi ikan lele (*Clarias sp.*) dengan penambahan egg white powder. *Prosiding Seminar Nasional PATPI 2015*: 831-848.