ASHA PUBLISHING

JURNAL LAMELLONG

PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Volume 1, Nomor 1, 2024



E-ISSN: 3047-6860

Jurnal Lamellong: Pengabdian Kepada Masyarakat
https://journal.ashapublishing.co.id/index.php/jlpm
Volume 1, Nomor 1, 2024, Halaman: 40–46

Peningkatan Keterampilan Warga Binaan Pemasyarakatan Lapas Takalar Melalui Pelatihan Pengolahan Bandeng Tanpa Duri

Harianti[1], Husni Angreni[1], Zul Khairiyah[1], Jawiana Saokani Sofyan[1], Mutemainna Karim[1], dan Mesalina Tri Hidayani[1]
[1]Institut Teknologi dan Bisnis Maritim Balik Diwa
Email: harianti_mansur@yahoo.co.id

Abstrak. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan dan pengemasan pada Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) Lapas Takalar dalam pengolahan Bandeng Tanpa Duri (BATARI), (2) meningkatkan nilai konsumsi ikan bandeng karena produk ini dibuat khusus untuk menghilangkan duri yang banyak terdapat pada daging ikan bandeng, (3) menciptakan peluang bisnis dan pendapatan baru bagi WBP Lapas Takalar melalui keterampilan yang didapat dalam pelatihan tersebut. Pencapaian tujuan pelatihan tersebut dilakukan melalui pelatihan dengan metode ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan evaluasi kegiatan. Setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan monitoring atau evaluasi oleh tim PKM untuk melihat dan menilai pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dalam pelatihan pengolahan Bandeng Tanpa Duri. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa pelatihan pada program Pengabdian Kepada Masyarakat tersebut berjalan lancar dan sukses. Program pelatihan ini mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk Bandeng Tanpa Duri dan dapat memberikan peluang bisnis dan pendapatan baru bagi WBP lapas Takalar. Adapun saran yang dapat diajukan dari hasil program Pengabdian Kepada Masyarakat, bagi mitra Lapas Takalar untuk melanjutkan kegiatan ini yakni pengolahan berbagai produk olahan lainnya berbahan baku Bandeng Tanpa Duri.

Kata kunci: pelatihan; pengolahan; bandeng tanpa duri; keterampilan WBP; Lapas Takalar

Abstract. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of inmates at Takalar Prison in selecting raw materials, processing, and packaging boneless milkfish; increase the consumption value of milkfish by removing the numerous bones in its flesh; and create new business and income opportunities through the skills acquired during training. The training used lectures, demonstrations, question-and-answer sessions, and activity evaluation. After the training, the community service team conducted monitoring and evaluation to assess the participants' knowledge and skills in boneless milkfish processing. The results showed that the training proceeded smoothly and successfully. The program equipped participants with knowledge and skills in producing boneless milkfish and could create new business and income opportunities for inmates at Takalar Prison. It is recommended that the prison continue the activity by developing other processed products using boneless milkfish as the raw material.

Keywords: training; processing; boneless milkfish; inmate skills; Takalar Prison

Pendahuluan

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapat dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Sifat ikan yang mudah mengalami proses pembusukan (*Perishabel food*) sehingga perlu adanya pengolahan. Teknologi pengolahan ikan bertujuan untuk mempertinggi daya tahan dan daya simpan ikan agar kualitas ikan dapat dipertahankan tetap dalam kondisi baik. Selain itu, pengolahan juga bertujuan mendiversifikasikan produk olahan hasil perikanan. Diversifikasi atau penganekaragaman produk olahan hasil perikanan perlu dikembangkan dan dapat dijadikan alternatif cara meningkatkan kebiasaan mengonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia. Mengonsumsi produk olahan ikan adalah salah satu upaya meningkatkan gizi masyarakat melalui protein ikan.

Ikan bandeng memiliki cita rasa yang spesifik dan banyak digemari oleh masyarakat

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445

baik dalam bentuk segar maupun olahan. Namun banyak juga yang tidak menyukai dengan alasan banyaknya duri yang tersebar di seluruh bagian daging ikan. Solusi untuk mengatasi banyaknya duri dalam daging ikan dan meningkatkan konsumsi ikan bandeng di masyarakat maka dilakukan pengolahan Bandeng Tanpa Duri.

Bandeng Tanpa Duri merupakan salah satu upaya untuk melakukan upaya diversifikasi olahan hasil perikanan. Bandeng Tanpa Duri secara khusus diproduksi untuk mengatasi banyaknya duri pada daging ikan bandeng. Banyaknya duri menjadi alasan utama masyarakat enggan mengkonsumsi ikan bandeng. Pengolahan Bandeng Tanpa Duri juga dapat menciptakan nilai jual yang lebih tinggi terhadap ikan bandeng (Karim dan Susilowati, 2020).

Warga Binaan Pemasyarakatan atau lebih dikenal Narapidana adalah terpidana yang menjalani pidana di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas). Lapas adalah tempat untuk melaksanakan pembinaan narapidana dan anak didik pemasyarakatan. Sistem Pemasyarakatan yang sedang dibangun saat ini Warga Binaan Pemasyarakatan dengan menetapkan pendidikan pelatihan serta keterampilan dan kegiatan kerja sebagai program pembinaan di Lapas. Dalam mendukung program revitalisasi penyelenggaraan Pemasyarakatan maka Direktorat Jenderal Pemastakatan mengadakan pelaksanaan pendidikan dan pelatihan keterampilan di Lapas. Berkaitan dengan hal ini, kami Dosen-dosen ITBM Balik Diwa bekerjasama dengan Lapas Takalar dalam melaksanakan pelatihan keterampilan di bidang perikanan, antara lain mengenai pengolahan Bandeng Tanpa Duri (BATARI).

Masalah utama yang ada adalah kurangnya pengetahuan dan minimnya keterampilan Warga Binaan Pemasyarakatan melakukan diversifikasi (penganekaragaman) pengolahan hasil perikanan. Potensi bahan baku di daerah sekitar mereka melimpah antara lain ikan bandeng. Ikan bandeng biasanya langsung dijual dalam bentuk segar dan tidak dalam bentuk produk olahan. Ikan bandeng juga memiliki banyak duri pada dagingnya sehingga sebagian masyarakat seperti anak-anak enggan mengkonsumsinya. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilakukan tim Dosen Institut Teknologi dan Bisnis Maritim Balik Diwa ini, potensi ikan bandeng dapat didiversifikasi menjadi bandeng tanpa duri yang orientasinya menuju pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan Warga Binaan Pemasyarakatan Lapas Takalar.

Metode

Adapun pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan melalui metode ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan evaluasi kegiatan, terdapat beberapa tahapan:

1. Persiapan dan Koordinasi

Persiapan rencana program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, rapat tim pelaksana kegiatan, dan pembagian tugas masing-masing anggota tim pelaksana kegiatan. Kemudian melakukan koordinasi dengan mitra yaitu Lapas Takalar terkait tujuan dan waktu pelaksanaan kegiatan.

2. Penyuluhan dan Pelatihan

Pelatihan diawali dengan penyuluhan berupa materi informasi dan pelatihan dilakukan untuk meningkatkan keterampilan kepada mitra tentang penanganan bahan baku ikan bandeng segar, proses pengolahan BATARI, manfaat produk BATARI dapat diolah menjadi aneka olahan ikan dan meningkatkan nilai jual, serta teknik pengemasan produk.

3. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan PKM ditutup dengan kegiatan monitoring dan evaluasi. Semua peserta masing-masing mendemonstrasikan ulang cara pengolahan BATARI yang baik. Selanjutnya dilakukan evaluasi oleh tim pelaksana PKM.

Hasil dan Pembahasan

1. Pemilihan Bahan Baku

Ikan merupakan sumber protein yang umumnya terjangkau harganya, mudah diperoleh dan halal untuk semua golongan ditinjau dari segi kesehatan maupun dari segi

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445

agama. Namun Ikan mempunyai sifat mudah busuk. ikan sudah mulai mengalami kemunduran mutu atau busuk, kandungan nutrisinya termasuk protein akan menurun mutunya dan lama-kelamaan akan menjadi rusak sehingga tidak layak diolah dan dikonsumsi (Effendi, 2012). Prinsip dasar penanganan ikan yang tepat untuk memperoleh tingkat kesegaran ikan yang maksimal, meliputi : (1). Menurunkan dan memelihara suhu dingin sekitar 0oC, (2). Bekerja cepat dalam penanganan ikan segar, mengingat sifat ikan yang cepat membusuk. Ikan segera disiangi dengan dengan cara mengeluarkan sisik, sirip, insang dan isi perut. Kemudian Dicuci bersih dengan air yang mengalir dan ditiriskan, (3). Penanganan ikan segar dilakukan secara hati-hati agar tidak menimbulkan kerusakan fisik pada ikan, (4). Memperhatikan faktor kebersihan dalam setiap langkah penanganan ikan untuk mencegah kontaminasi silang. Jika prinsip-prinsip penanganan ikan segar ini dilakukan dengan baik maka akan diperoeh ikan segar, lezat dan nikmat. Ikan yang demikian dijamin mutu protein dan nutrisi lainnya masih bagus.

Perlu diperhatikan dalam pembuatan produk olahan ikan adalah tingkat kesegaran dari ikan yang akan digunakan. Ciri-ciri ikan segar adalah mata cerah, kulit elastis artinya jika ditekan tidak menimbulkan bekas, insang warna merah cerah dan mempunyai bau khas ikan segar. Dalam penanganan perlu dilakukan secepatnya, tepat dan saniter agar selama pengolahan tidak terjadi kemunduran mutu. Bahan baku yang digunakan saat PKM ini adalah ikan bandeng segar dapat dilihat pada Gambar 1:



Gambar 1. Ikan bandeng segar yang digunakan

2. Cara Pengolahan Bandeng Tanpa Duri (BATARI)

Sebelum dilakukan pengolahan Bandeng Tanpa Duri maka perlu disiapkan alat dan bahan yang digunakan. Alat yang digunakan adalah meja kerja berbahan stainless, pisau, talenan, pinset, pisau atau sikat pembuang sisik, baskom, ember, gunting, nampan plastik, timbangan, kertas karton, kantong plastik, *vacuum sealer* dan freezer. Sedangkan bahan-bahan yang diperlukan adalah ikan andeng segar dan air es.

Cara pengolahan Bandeng Tanpa Duri adalah sebagai berikut : (1). Pembuangan sisik, sisik ikan bandeng dikerik dari pangkal ekor sampai ke kepala menggunakan sikat pembuang sisik atau pisau. Pembuangan sisik boleh juga tidak dilakukan tergantung permintaan konsumen. (2). Pembelahan/fillet, sayat daging ikan bandeng menggunakan pisau. Penyayatan dimulai dari bagian ekor hingga membelah kepala, lalu isi perut dan insang dibuang dan ikan dicuci sampai bersih dari kotoran dan lemak yang menempel. (3). Pembuangan duri dilakukan beberapa tahap, yaitu (a) tulang punggung ikan dibuang dengan menggunakan pisau, dari bagian ekor hingga kepala. (b). cabut tulang-tulang dari permukaan dinding, pada bagian dinding perut terdapat 16 pasang tulang besar. (c). Bagian guratan daging punggung bagain tengah dan bagian perut dibuat irisan memanjang menggunakan ujung pisau. Pengirisan dilakukan dengan hati-hati agar duri tidak terputus. Selanjutnya dilakukan pencabutan duri dengan cara memasukkan ujung pinset pada bagian irisan. Kemudian dilakukan pencabutan satu per satu. Pada bagian punggung terdapat 42 buah pasang duri bercabang yang berada di dalam daging dekat kulit luar. Sepanjang lateraline terdapat 12 pasang duri cabang dan di bagian perut terdapat 12 pasang duri. Pencabutan tulang halus dan ekor dilakukan pada tiga alur utama, yaitu bagian tengah sebelah kiri dan kanan tulang punggung serta bagian tengah dan atas alur tengah. Posisi pinset tegak pada saat pencabutan tulang di alur tengah dan sedangkan di alur lainnya posisi pinset tidur. Setelah tulang sudah tercabut semua, daging

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445

ikan dirapikan dan ikan dilipat kembali seperti ikan utuh. Untuk mengembalikan kekompakan daging ikan setelah pencabutan, sebaiknya ikan segera disimpan dalam freezer. Beberapa saat kemudian dilakukan pengemasan dan pengepakan (Karim dan Susilowati, 2020). Proses pencabutan duri oleh WBP dalam pengolahan BATARI pada Gambar 2.



Gambar 2: Proses pencabutan duri oleh WBP dalam pengolahan BATARI

3. Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan dan pendampingan dilakukan setelah Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) Lapas Takalar mengikuti dan mendengarkan dengan seksama materi penyuluhan yang disampaikan. Pada waktu penyuluhan, para WBP sangat antusias dan semangat untuk mengikuti penyuluhan, sehingga ada banyak pertanyaan yang diajukan dari WBP tentang materi yang disampaikan. Mereka baru menyadari bahwa pengolahan BATARI adalah salah satu upaya diversifikasi olahan hasil perikanan. Selain itu, WBP juga menyadari sangat diperlukan dalam meningkatkan konsumsi dan nilai jual ikan bandeng. Produk BATARI ini dapat diolah menjadi berbagai variasi makanan sesuai dengan selera, antara lain bandeng bakar, bandeng goreng tepung, bandeng goreng mentega, nugget bandeng, bandeng asam manis, bakso, empek-empek dan sebagainya. Pada waktu pelatihan dan pendampingan, semua WBP ikut mendemonstrasikan cara pengolahan BATARI. Bukti keseriusan WBP Lapas Takalar dalam mengikuti pelatihan dan pendampingan dapat dilihat pada Gambar 3:

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445



Gambar 3: Peserta melakukan pengolahan BATARI dengan antusias



Gambar 4. Produk BATARI hasil pelatihan

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445



Gambar 5. Perwakilan pemateri dan peserta menampilkan produk BATARI

4. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan oleh Tim PKM setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan. Warga Binaan Pemasyarakatan sebagai peserta masing-masing mendemonstrasikan ulang cara pengolahan BATARI yang baik sesuai petunjuk dan prosedur yang disampaikan oleh pemateri dari tim PKM. Selanjutnya dilakukan evaluasi oleh tim pelaksana PKM. Kegiatan monitoring dan evaluasi bertujuan untuk menilai keterampilan yang diperoleh WBP setelah pelatihan. Hasil yang diperoleh adalah WBP telah terampil dalam mengolah produk BATARI yang baik sesuai materi dan pelatihan yang diberikan.

Kesimpulan dan Saran

Kegiatan PKM pada Warga Binaan Pemasyarakatan Lapas Takalar dapat meningkatkan minat, pengetahuan dan keterampilan WBP Lapas Takalar mengenai Pengolahan Bandeng Tanpa Duri. Produk Bandeng Tanpa Duri dibuat dengan tujuan untuk mengatasi banyaknya duri pada daging ikan bandeng. Banyaknya duri tersebut menjadi alasan utama masyarakat enggan mengkonsumsi ikan bandeng. Produk ini dapat meningkatkan nilai konsumsi terhadap ikan bandeng. Produk Bandeng Tanpa Duri dapat diolah menjadi berbagai variasi makanan sehingga dapat menciptakan nilai jual yang lebih tinggi terhadap ikan bandeng. Produk ini harganya lebih mahal dibandingkan dengan ikan bandeng yang dijual dalam bentuk segar. Produk Bandeng Tanpa Duri dapat dijadikan bisnis dan pendapatan baru bagi WBP saat masih di Lapas dan setelah selesai masa pidananya atau kembali dalam kehidupan bermasyarakat.

Kegiatan PKM ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan diversifikasi pengolahan hasil perikanan berbahan baku produk BATARI. Evaluasi berlanjut perlu dilakukan untuk mengetahui efektivitas pelatihan pengolahan BATARI yang diberikan terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta.

Daftar Pustaka

Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara.* Jakarta.

Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan dan Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.

Karim, M. dan A.Susilowati. 2020. *Buku Panduan bagi Peserta Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Lapas Kelas IIA Takalar*. Modul. Kerjasama Stitek Balik Diwa dan Lapas Kelas IIA Takalar.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. *Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pasca panen Perikanan. Edisi revisi.* Balai Besar Penelitian

DOI: https://doi.org/10.70188/kv18n445

dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Saparinto, C. 2011. *Fishpreneurship*. Variasi Olahan Produk Perikanan Skala industri dan Rumah Tangga. Lily Publisher. Yogyakarta.

Wonggo, J. dan A.R. Reo. 2018. Diversifikasi produk olahan ikan di kelurahan Tongkena kecamatan Binaken kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, Volume 6, No. 3.