

Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018

Sugito¹, Alan Prahutama², Tarno³, Abdul Hoyyi⁴

^{1,2,3,4}Departemen Statistika, FSM, Universitas Diponegoro, Jl. Prof Soedharto SH Tembalang, Semarang
¹sugitostat@gmail.com

Received: 6 September 2018; Revised: 21 Desember 2018; Accepted: 15 Februari 2019

Abstract

Milkfish is a food that is high in protein, vitamins and minerals. One way to improve marketing is mix marketing, one of which is product marketing mix. Product mix marketing that can be done is by product diversification. Processed milkfish is famous in Pati district. UKM Primadona is an UKM that is engaged in processed milkfish and is one of the assisted SMEs from Diponegoro University in the 2016-2018 Export Products (IBPE) service program. In this program, one of the programs is the diversification of SME products. Product diversification carried out by UKM Primadona for the development of service teams is skin chips and shredded milkfish thorns. Milkfish skin is the result of filet from milkfish meat. Milkfish skin mixed with rice flour, tapioka flour and other spices to be processed into crispy skin chips. The texture of milkfish skin chips is crispy, has a pattern of fish scales. The protein content, vitamins and minerals of milkfish skin chips are also quite high. For shredded milkfish thorns are very effective because the calcium content is quite high.

Keywords: *UKM Primadona, Milkfish Skin, Shredded Milkfish Thorns*

Abstrak

Ikan bandeng merupakan bahan makanan yang tinggi akan protein, vitamin dan mineral. Salah satu cara untuk meningkatkan pemasaran adalah mix marketing, salah satunya adalah mix marketing produk. Mix marketing produk yang dapat dilakukan adalah dengan diversifikasi produk. Olahan ikan bandeng yang terkenal adalah di kabupaten Pati. UKM Primadona merupakan UKM yang bergerak pada olahan ikan bandeng dan merupakan salah satu UKM binaan dari Universitas Diponegoro dalam program pengabdian Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE) 2016-2018. Dalam binaan tersebut, yang menjadi salah satu program adalah diversifikasi produk UKM Diversifikasi produk yang dilakukan oleh UKM Primadona atas binaan tim pengabdian adalah keripik kulit dan abon duri ikan bandeng. Kulit ikan bandeng merupakan hasil filet dari daging ikan bandeng. Kulit ikan bandeng dicampur dengan tepung beras, tepung tapiokan dan rempah-rempah lainnya untuk diolah menjadi keripik kulit yang renyah. Tekstur keripik kulit ikan bandeng adalah renyah, mempunyai pola sisik ikan. Kandungan protein, vitamin dan mineral keripik kulit ikan bandeng juga cukup tinggi. Untuk abon duri ikan bandeng sangat berkhasiat karena kandungan kalsiumnya cukup tinggi.

Kata Kunci: *UKM Primadona, Kulit ikan bandeng, abon duri ikan bandeng*

Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018

Sugito, Alan Prahutama, Tarno, Abdul Hoyyi

A. PENDAHULUAN

Hasil laut berupa ikan merupakan sumber gizi dan pangan bagi suatu negara. Bandeng merupakan jenis ikan air payau ataupun air tawar yang dibudidaya sebagai lapangan pekerjaan. Ikan bandeng

mengandung protein tinggi sebesar 20-24%, asam amino, vitamin, dan mineral. Olahan ikan bandeng sangat bermacam-macam. Salah satu yang paling terkenal adalah olahan ikan bandeng presto, karena ikan bandeng termasuk dalam ikan dengan duri yang banyak (Senjaya dan Mustamu, 2013). Olahan ikan bandeng sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki protein yang tinggi, harga terjangkau, dan mudah didapatkan. Produk olahan tentunya tidak terbatas pada olahan ikan yang berupa bentuk ikan, tetapi juga produk olahan berbasis ikan yang mempunyai kandungan cukup tinggi. Salah satu penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan adalah tingkat

kepraktisan ketika mengkonsumsi ikan (Widiarti, 2010). Oleh karena itu, perlu usaha diversifikasi produk olahan hasil perikanan. Menurut Saparianto (2009), dalam 100 gram ikan bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 gram protein, 4.8 gram lemak, 150 mgram fosfor, 20 mgram kalsium, 2 mgram zat besi dan 150 SI vitamin A serta 0.05 mgram vitamin B1. Kandungan Omega 3 dalam ikan bandeng melebihi kandungan omega pada ikan salmon sebesar 2.6%, pada tuna 0,2%, dan pada ikan sarden sebesar 3.9% (Balai Pengembangan dan Penelitian Mutu Perikanan, 2004). Akan tetapi, menurut habitatnya, kandungan gizi ikan bandeng air tawar berbeda dengan air payau. Bau lumpur pada ikan bandeng juga dipengaruhi oleh lokasi yang berbeda-beda (Hafiludin, 2015)

Saat ini salah satu strategi pemasaran dalam mix marketing adalah produk. Pengembangan produk bisa dilakukan dengan berbagai cara salah satunya adalah diversifikasi produk. Diversifikasi produk untuk makanan dapat dilakukan dengan pengolahan makanan dengan berbagai macam variasi (Saparianto, 2009). Dengan adanya diversifikasi produk mampu

meningkatkan animo penjualan. Diversifikasi produk olahan perikanan dapat menjadi nilai tambah dalam upaya penganekaragaman pangan (Agustini dan Swastawati, 2003)

Kabupaten Pati merupakan kabupaten yang ada di provinsi Jawa Tengah, berada pada pesisir utara pulau Jawa. Salah satu produk unggulan kabupaten Pati adalah Ikan bandeng, dikarenakan batas pesisir kabupaten Pati berbatasan dengan laut Jawa sehingga budidaya ikan bandeng air payau cukup banyak. Banyak Usaha Kecil Menengah (UKM) olahan ikan bandeng yang berada di kabupaten Pati. UKM Primadona merupakan UKM yang berada di desa Doropayung, kecamatan Juwana, kabupaten Pati yang mengolah ikan bandeng menjadi berbagai macam variasi makanan. UKM Primadona berdiri sejak tahun 2006 dengan pemiliknya adalah bapak Sunarso. UKM Primadona merupakan UKM dengan olahan unggulnya adalah bandeng cabut duri. Bandeng cabut duri berbeda dengan bandeng presto. Bandeng presto merupakan olahan bandeng duri lunak yang aman untuk dimakan. Sedangkan bandeng cabut duri merupakan olahan bandeng tanpa duri.

UKM Primadona menjadi UKM Mitra pengabdian masyarakat DRPM Kemenristek Dikti melalui Universitas Diponegoro untuk skim Pengabdian Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE) tahun 2016-2018. Oleh karena itu UKM ini dibina dengan baik untuk menghasilkan kualitas produk ekspor. Ada beberapa program dalam pengabdian IbPE salah satunya adalah diversifikasi produk. Hal ini bertujuan untuk UKM Primadona mengembangkan olahan ikan bandeng yang berbeda dengan UKM olahan bandeng lainnya.

Fokus pada jurnal ini adalah pembahasan proses diversifikasi produk yang dilakukan tim pengabdian dari Undip untuk UKM Primadona. Beberapa penelitian mengenai diversifikasi olahan ikan bandeng antara lain kerupuk kulit ikan bandeng dan kerupuk duri ikan bandeng telah dikembangkan oleh Sari (2013). Selain itu, tulang ikan bandeng bisa dibuat sebagai

campuran adonan kue kering (Darmawangsyah dkk, 2016). Tulang ikan bandeng bisa menjadi bahan campuran adonan bakso (Aninda dkk, 2010).

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Metode pelaksanaan dalam program pengabdian ini adalah didasarkan pada identifikasi masalah. Identifikasi masalah dilakukan dengan cara *indept interview* dengan UKM. Kemudian, penyelesaian masalahnya melalui diskusi tim ahli. Untuk metode pelaksanaan diversifikasi produk dilakukan dengan mencari referensi kemudian dilakukan training dan pendampingan terhadap UKM tersebut.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bandeng duri lunak atau bandeng presto saat ini digemari oleh masyarakat Indonesia. Bandeng presto merupakan olahan ikan bandeng, dikarenakan jenis ikan ini sangat mempunyai banyak duri (Sudrajat, 2008). Olahan ikan bandeng berupa bandeng presto merupakan salah satu bisnis yang sangat berkembang di daerah payau khususnya kabupaten Pati, kota Semarang, Demak dan sekitar pesisir utara pulau Jawa (Nusantari dkk, 2016). Oleh karena itu, pengembangan UKM olahan ikan bandeng perlu dikelola dengan baik sehingga menghasilkan produk olahan ikan bandeng yang unggul (Riana, 2014). Daya saing antar UKM olahan ikan bandeng pun sangat beragam sehingga UKM perlu menciptakan keunggulan produknya masing-masing guna meningkatkan penjualan. Banyak faktor yang perlu dipertimbangkan dalam peningkatan usaha UKM, diantaranya faktor eksternal dan internal. Faktor eksternal meliputi daya saing, bahan baku, permintaan pasar, dan daya beli masyarakat. Sedangkan faktor internal antarai lain produk, pendistribusian, harga serta promosi dari UKM tersebut (Anggraini dkk, 2017).

UKM Primadona merupakan UKM yang terletak di desa Doropayung, kecamatan Juwana, kabupaten Pati. UKM Primadona berdiri sejak tahun 2006 dengan pendirinya

adalah bapak Sunarso SH. Olahan umum ikan bandeng yang diolah UKM adalah bandeng presto. UKM Primadona mengembangkan olahan ikan bandeng cabut duri. Bandeng cabut duri berbeda dengan bandeng presto. Bandeng cabut duri merupakan olahan ikan bandeng dengan cara menghilangkan duri ikan bandeng melalui pencabutan duri menggunakan pinset. Secara kuantitas daging, bandeng cabut duri mempunyai banyak daging dibandingkan dengan cara dipresto. Setelah bandeng dibersihkan dan dicabut durinya, bandeng digoreng seperti biasanya menggunakan tepung dan rempah-rempah.

Untuk meningkatkan pemasaran, UKM Primadona menggunakan strategi mix marketing produk. Peningkatan pemasaran dilakukan melalui diversifikasi produk. Menurut Kottler (2008) diversifikasi produk merupakan usaha penjualan bisnis baru untuk meningkatkan usaha utama. Dengan diversifikasi produk, penjualan tidak hanya bergantung pada satu produk saja, akan tetapi dengan produk lainnya. Dengan didampingi oleh tim pengabdian dari Undip melalui program IbPE DRPM Kemenristek DIKTI, UKM Primadona telah melakukan diversifikasi produk untuk olahan ikan bandeng antara lain bandeng goreng cabut duri, bandeng kentucky, otak-otak bandeng, abon ikan bandeng, abon duri ikan bandeng, keripik kulit ikan bandeng, keripik kepala ikan bandeng, keripik sirip ikan bandeng, serta keripik insang ikan bandeng serta keripik usus ikan bandeng.

Diversifikasi produk UKM Primadona sangat banyak sehingga perlu ditingkatkan manajemen produksinya. Hal ini dikarenakan fokus utama UKM Primadona adalah terhadap bandeng cabut duri sehingga hasil olahan lainnya dari bandeng cabut duri cukup banyak. Sebagai contoh hasil olahan dari bandeng cabut duri diambil sirip dan kepalanya, serta durinya. Sirip dan kepala ikan bandeng tersebut diolah menjadi keripik sirip dan kepala ikan bandeng. Sementara duri dari hasil cabut duri, diolah dengan cara dipresto untuk dijadikan abon duri ikan

Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018

Sugito, Alan Prahutama, Tarno, Abdul Hoyyi

bandeng. Manfaat dari duri ikan bandeng adalah mampu mencegah osteoporosis. Menurut Adawiyah dan Selviastuti (2014), tulang ikan yang dapat dimanfaatkan adalah ikan bandeng. Tulang ikan bandeng mengandung kalsium 4%, fosfor 3% dan protein 32%. Jumlah duri pada ikan bandeng adalah bagian punggung terdapat 42 pasang duri bercabang yang menempel di dalam daging, dekat dengan permukaan kulit luar, bagian dada ada 12 pasang duri pendek, pada rongga perut ada 16 pasang duri, dan bagian perut dekat ekor ada 12 pasang duri kecil (Nusamtari dkk, 2016). UKM Primadona sudah memanfaatkan olahan duri ikan bandeng untuk dijadikan abon yang enak untuk dikonsumsi masyarakat. Sementara untuk mengolah abon ikan bandeng, hanya mengambil daging ikan bandeng saja, untuk kulitnya dijadikan keripik kulit ikan bandeng.



Gambar 1. Penampakan Ikan Bandeng Setelah Proses Cabut Duri

Gambar 1 merupakan penampakan ikan bandeng yang sudah dicabut durinya. Terlihat bahwa daging ikan bandeng lebih besar dan tebal dibandingkan dengan bandeng presto.



Gambar 2. Kemasan Keripik Kulit

Gambar 2 menunjukkan kemasan keripik kulit ikan bandeng. Kemasan yang digunakan adalah ziplock, sehingga sewaktu-waktu konsumen tidak habis dalam sekali makan maka konsumen bisa tetap menyimpannya dalam keadaan renyah.

Selain keripik kulit ikan bandeng, olahan ikan bandeng dapat menjadi keripik usus ikan bandeng. Usus ikan bandeng dibuat adonan dicampur dengan telur dan tepung. Kemudian dibuat memanjang seperti usus, lalu dipotong kecil-kecil selanjutnya digoreng.

Kulit ikan bandeng diolah, kemudian dijadikan keripik. Kandungan gizi ikan bandeng sangat kaya akan manfaat (Sudrajat, 2008). Adapun prosesnya adalah ikan bandeng difillet, kemudian kulit dibersihkan sisiknya. Kulit ditiriskan sehingga kandungan airnya tidak banyak saat digoreng. Jika kulit tersebut dijemur terlalu lama, menyebabkan kulit mempunyai aroma yang tak sedap. Kulit diberi bumbu, kemudian diberi tepung beras dan tepung terigu. Kemudian, digoreng hingga kering, ditiriskan hingga tidak berminyak.

Keripik kulit ikan bandeng mempunyai tekstur yang renyah dan tidak berbau tanah. Itulah yang menjadi keunggulan komoditas ikan bandeng yang ada di kabupaten Pati. Keripik kulit bandeng dari UKM Primadona pun bisa awet hingga empat bulan. Sertifikasi produk dari PIRT dan halal MUI pun sudah terpenuhi. Hal itu pulalah yang menjadi kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsi keripik kulit ikan bandeng dari UKM Primadona. Dalam satu hari UKM Primadona mampu memproduksi 50 kg ikan bandeng per harinya.

D. PENUTUP

Simpulan

Untuk meningkatkan penjualan perlu dilakukan strategi pemasaran. Strategi pemasaran yang dilakukan adalah dengan mix marketing produk. Salah satu cara dalam mix marketing produk adalah dengan diversifikasi produk. UKM Primadona merupakan salah satu UKM di kecamatan Juwana Kabupaten Pati yang melakukan pengolahan ikan bandeng. Dengan didampingi tim pengabdian IbPE dari Undip, UKM Primadona melakukan diversifikasi produk olahan ikan bandeng antara lain bandeng presto, bandeng crispy cabut duri,

otak-otak bandeng, bandeng kentucky, keripik kulit bandeng, abon ikan bandeng, abon duri ikan bandeng serta keripik usus ikan bandeng.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih kepada Kemenristek Dikti DRPM Penelitian dan pengabdian kepada masyarakat untuk skim IbPE (Ipteks bagi Produk Ekspor) tahun 2016-2018. Terima kasih kepada Universitas Diponegoro untuk dukungan dan bantuannya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A.R. dan Selviastuti, R. 2004, Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat untuk mencegah osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*. Vol 4, No 1, hal: 53-59.
- Agustini, T.W. dan Swastawati, F. 2003. Pemanfaat hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (value added) dalam upaya penganekaragaman pangan. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 15, No 1, hal: 74-81.
- Anggraini, S.K. Maarif, M.S., Sukardi, Raharja, S. 2017. Strategi peningkatan daya saing usaha kecil menengah berbasis olahan ikan di Indonesia: Suatu Tinjauan. *Journal Industrial Services*. Vol. 3c, No.1, hal: 331-341.
- Aninda, R.A., Siti, N.K, dan Nikmatun, R. 2010. *Program Kreativitas Mahasiswa Pemanfaatan Lomba tulang Ikan Bandeng sebagai bakso berkalsium tinggi*. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2004. *Ikan bandeng dan produk diversifikasinya*. Jakarta: departemen Kelautan dan perikanan.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman. 2016. Fortifikasi Tepung Tulang ikan bandeng dalam Pembuatan Kue kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 2, hal:149-156.
- Hafiludin, Perwitasari, Y. dan Budiarto, S. 2014. Analisis Kandungan gizi dan bau lumpur ikan bandeng dari lokasi yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. Vol 7, No 1, hal: 33-44.
- Kottler, P. 2008. *Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*. Jakarta: Indeks.
- Nusantari, E. Abdul, A., dan Harmain, R.M. 2016. Ikan bandeng tanpa duri sebagai peluang bisnis masyarakat desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. Vol 3, No1, hal 778-87.
- Riana, I.G. 2014. Master Plan UMKM berbasis perikanan untuk meningkatkan pengolahan produk ikan yang memiliki nilai tambah tinggi. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*. Vol 7 No.2, hal: 102-119.
- Saparianto, C. 2009. *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang: Dahara Prize.
- Sari, E.N. 2013. *Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan bandeng*, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Senjaya, K. dan Mustamu, R.H. 2013. Pengolahan dan Pengembangan Usaha pada perusahaan pengolahan ikan bandeng di Sidoarjo. *Agora*. Vol.1, No.1.
- Sudrajat, C. 2008. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Widiarti. 2010. *Warta Pasar Ikan*. Edisi Januari 2010 Vol 77 Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.