

Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Ikan Bandeng *Chanos chanos* pada Poklahsar US Family Di Kabupaten Pinrang

Nursinah Amir*¹, Kasri², Yuyu A La Nafie³, Syahrul⁴

¹⁻⁴Fakultas Ilmu kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

e-mail: *¹nursinah.amir@unhas.ac.id, ²kasri@unhas.ac.id, ³yuyu.lanafie@unhas.ac.id, ⁴syahrul@unhas.ac.id

Article History

Received: 13 Januari 2025

Revised: 24 Januari 2025

Accepted: 16 Februari 2025

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v5i1.1251>

Kata Kunci – Diversifikasi, Ikan Bandeng, Us Family, Produk Olahan

Abstract – Poklahsar Us Family, which was pioneered in 2021, is currently producing tuna fish floss. Located on Jalan Bompatue, Lappa-Lappae, Tellumpanua Village, Suppa District, Pinrang Regency. Milkfish production in Pinrang Regency in 2022 reached 1,833 tons from a target of 720 tons. Milkfish commodities in Pinrang Regency are superior products that are quite well-known and in demand by the community, both local consumers and from various regions. The purpose of the training is to improve the skills of Poklahsar Us Family members in processing fishery products and to create an economically independent partner group. The method that will be applied is a combination of several approaches, namely counseling, training, mentoring, and evaluation. The results obtained show an increase in the skills of group members and product diversification.

Abstrak – Poklahsar Us Family yang dirintis tahun 2021, sampai saat ini melakukan produksi abon ikan tuna. Berlokasi di Jalan Bompatue, Lappa-Lappae Kelurahan Tellumpanua, Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. Produksi ikan bandeng Kabupaten Pinrang tahun 2022 mencapai 1.833 ton dari target 720 ton. Komoditas ikan bandeng di Kabupaten Pinrang merupakan produk unggulan yang cukup dikenal dan diminati oleh masyarakat baik konsumen lokal maupun dari berbagai daerah. Tujuan pelatihan adalah meningkatkan keterampilan anggota Poklahsar Us Family dalam pengolahan hasil perikanan serta mewujudkan kelompok mitra yang mandiri secara ekonomi. Metode yang akan diterapkan adalah kombinasi dari beberapa pendekatan yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan keterampilan anggota kelompok dan diversifikasi produk.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Pinrang merupakan salah satu Daerah Tingkat II di Propinsi Sulawesi Selatan, terletak sekitar 185 Km dari Kota Makassar. Kabupaten Pinrang dengan ibu kota Pinrang berada pada posisi 3°19'20" sampai 4°10'30" Lintang Selatan dan 119°26'30" sampai 119°47'20" Bujur Timur. Secara administratif terdiri dari 12 kecamatan, 39 kelurahan dan 65 desa. Batas wilayah kabupaten adalah sebelah utara dengan Kabupaten Tana Toraja, sebelah timur dengan Kabupaten Sidenreng Rappang dan Enrekang, sebelah barat dengan Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat, dan sebelah selatan dengan Kota Parepare. Luas wilayah mencapai ±1.961,77 Km² [1]. Panjang pesisir pantai Kabupaten Pinrang mencapai 101 km, sehingga mempunyai potensi perikanan budidaya sangat besar. Kecamatan Suppa merupakan salah satu kecamatan yang menjadi lokasi budidaya Ikan Bandeng di Kabupaten Pinrang, selain Lanrisang, Cempa, mattiro Sompe, Duampanua, dan Lembang. Budidaya ikan bandeng merupakan potensi investasi sektor perikanan di Kabupaten Pinrang, selain udang windu dan vaname [2]. Produksi ikan bandeng Kabupaten Pinrang tahun 2022 mencapai 1.833 ton dari target 720 ton [3]. Ikan bandeng diekspor ke negara Jepang dan Korea untuk kebutuhan pakan ikan tuna, juga dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga ± Rp.5,000/ekor. Melihat harga jual yang sangat rendah dan tingginya produksi maka alternatif lain yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pada ikan bandeng untuk

meningkatkan nilai jual serta dapat memberikan pendapatan tambahan bagi masyarakat Kabupaten Pinrang khususnya.

Bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral [4]. Kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24%, asam amino glutamat 1,39%, asam lemak tidak jenuh 31-32% dan memiliki kandungan mineral makro dan mikro yakni Ca, Mg, Na, K, Fe, Zn, Cu dan Mn [5]. Ikan bandeng juga kaya akan kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak [6]. [7] menambahkan bahwa ikan bandeng mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali dan sangat bermanfaat bagi tubuh, yaitu mengandung energi sebesar 129 kilokalori, protein 20 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 4,8 gram, kalsium 20 miligram, fosfor 150 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam ikan bandeng juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU, dan vitamin B1 0,05 miligram.

Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan (Poklahsar) Us Family yang dirintis tahun 2021, beranggotakan 8 orang yang bertanggung jawab dalam melakukan produksi abon ikan tuna. Seluruh anggota dari Poklahsar Us Family memiliki hubungan keluarga. Kegiatan produksi biasanya dilakukan tiga kali dalam seminggu dengan jumlah produksi sekitar 80 kg/minggu. Keuntungan kotor per minggu dari produksi abon ikan tuna sekitar Rp. 3.000.000,- belum dikurangi dengan gaji anggota dan bahan tambahan lainnya. Poklahsar US Family yang terletak di Jalan Bompatue, Lappa-Lappae Kelurahan Tellumpanua, Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang merupakan mitra dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat. Permasalahan utama yang menghambat mitra mengembangkan usaha terkait dengan masalah produksi dan manajemen usaha. Permasalahan produksi terkait dengan ketersediaan bahan baku ikan tuna, masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan anggota mitra tentang diversifikasi olahan bandeng dan pengemasan produk, serta belum ada informasi mutu produk yang dihasilkan. Permasalahan yang terkait dengan manajemen adalah pemasaran. Wilayah pemasaran produk abon ikan tuna yang dihasilkan masih sebatas di Kabupaten Pinrang dan berdasarkan pesanan. Mitra juga belum terlalu paham tentang cara mengelola suatu usaha mulai dari penyediaan bahan baku, proses produksi, pemasaran serta pengelolaan keuangan.

Pengabdian masyarakat yang bermitra dengan Poklahsar Us Family penting dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan mitra terkait ketersediaan bahan baku ikan tuna yang bersifat musiman dengan melakukan substitusi menggunakan ikan bandeng. Migrasi ikan tuna menyebabkan keberadaan ikan tuna pada suatu perairan memiliki periode musim penangkapan puncak dan paceklik. Periode musim penangkapan pada ikan tuna, menyebabkan pada musim tertentu, Poklahsar US Family kesulitan terhadap ketersediaan bahan baku sehingga berdampak pada produksi. Ikan bandeng sebagai bahan baku alternatif pengganti ikan tuna, menjamin keberlanjutan usaha atau keberlanjutan produksi dengan melihat fakta bahwa budidaya ikan bandeng merupakan salah satu potensi investasi sektor perikanan di Kabupaten Pinrang dengan jumlah produksi yang terus meningkat setiap tahun (sekitar 6.422 ton pada tahun 2024) [8]. Ikan bandeng tersedia setiap musim. Pengabdian pada masyarakat yang bermitra dengan Poklahsar Us Family bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kelompok mitra dalam melakukan diversifikasi produk berbahan ikan bandeng serta mewujudkan kelompok mitra yang mandiri secara ekonomi.

2. METODE PENGABDIAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan bulan April-Agustus 2024 pada Poklahsar US Family di Jalan Bompatue, Lappa-Lappae Kelurahan Tellumpanua, Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang, dilaksanakan melalui beberapa tahap kegiatan, yaitu:

Penyuluhan

Tahap ini dilakukan dengan memberikan pengetahuan/wawasan mengenai ikan bandeng sebagai alternatif bahan baku pengganti tuna karena ketersediaan yang melimpah dan keberlanjutan serta nutrisi yang kaya protein, beberapa jenis bentuk diversifikasi olahan makanan berbasis ikan bandeng, prospek usaha yang akan dikembangkan, serta kiat-kiat manajemen/mengelola usaha. Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi. Pada Tahap ini juga, dilakukan pre test untuk mengetahui pengetahuan mitra tentang beberapa bentuk diversifikasi produk.

Pelatihan Teknik Produksi dan Pengemasan Produk

Pada tahap ini anggota Poklahsar Us Family dilatih membuat beberapa produk olahan makanan berbahan dasar ikan bandeng. Selama pelatihan, dilakukan kegiatan pembimbingan dan konsultasi sehingga anggota Poklahsar Us Family benar-benar mampu dan terampil memilih bahan baku yang baik dan membuat produk yang berkualitas. Selanjutnya mitra diberikan pelatihan mengenai cara pengemasan produk yang menarik dan memiliki ciri khas Kabupaten Pinrang.

Evaluasi/Monitoring dan Pendampingan

Pada tahap ini, dilakukan evaluasi/monitoring dan pendampingan secara berkala untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dikembangkan oleh Poklhasar Us Family.

Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian antara lain pinset, pisau, talenan, gunting, baskom, blender, panci kukus, wajan, alat press, timbangan, dan kemasan. Bahan yang digunakan antara lain ikan bandeng, roti tawar, telur, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, tepung roti, minyak goreng, dan garam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan

Poklhasar Us Family sejak terbentuknya pada tahun 2021, menggunakan ikan tuna sebagai bahan baku dalam mengolah produk abon yang diperoleh dengan harga Rp.35.000/Kg. Ikan tuna sebagai salah satu jenis ikan laut, memiliki tingkat permintaan yang sangat tinggi dan sebagai salah satu komoditas perikanan andalan Indonesia, bukan hanya karena jumlahnya banyak di perairan Indonesia, tetapi juga karena nilai ekonominya yang tinggi, dan merupakan ekspor andalan Indonesia ke beberapa negara, seperti Jepang, Amerika dan Eropa [9]. Di Sulawesi Selatan sentra utama nelayan Ikan Tuna tersebar di Teluk Bone dan Selat Makassar. *Fishing base* nelayan ikan tuna di Teluk Bone masing-masing di Kabupaten Bulukumba, Kabupaten Sinjai, Kabupaten Bone, dan Kabupaten Luwu. Di Selat Makassar berada di Kabupaten Barru dan Kabupaten Pinrang [10]. Jenis tuna yang selama ini banyak dijumpai di Indonesia adalah tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), tuna mata besar (*Thunnus obesus*), albakora (*Thunnus alalunga*), dan tuna sirip biru (*Thunnus maccoyii*). Selain itu terdapat jenis tuna yang ukurannya relative kecil yang terdiri dari cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan tongkol (*Auxis* sp) [11]. Ikan tuna merupakan spesies yang melakukan migrasi jauh untuk berkembang biak. Ikan tuna akan memilih wilayah tertentu untuk bertelur dan berkembang biak hingga batas tertentu. Setelah dianggap cukup dewasa maka ikan tuna akan melakukan perjalanan jauh dan kemudian akan kembali lagi ke wilayah berkembang biaknya [12]. Migrasi ikan tuna di perairan Indonesia merupakan bagian dari jalur migrasi tuna dunia karena wilayah Indonesia terletak pada lintasan perbatasan perairan antara Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. Migrasi kelompok tuna yang melintasi wilayah perairan pantai dan teritorial terjadi karena perairan Indonesia berhubungan langsung dengan perairan kedua samudera oleh karena itu perairan Indonesia memiliki potensi perikanan yang tinggi [11]. Migrasi ikan tuna menyebabkan keberadaan ikan tuna pada suatu perairan memiliki periode musim penangkapan puncak dan paceklik. Periode musim penangkapan pada ikan tuna, menyebabkan pada musim tertentu, Poklhasar US Family kesulitan terhadap ketersediaan bahan baku sehingga berdampak pada produksi. Pada kegiatan penyuluhan, anggota Poklhasar Us Family diberikan pengetahuan mengenai ikan bandeng sebagai alternatif bahan baku pengganti tuna karena ketersediaan yang melimpah dan keberlanjutan serta nutrisi yang kaya protein.

Kabupaten Pinrang dikenal sebagai penghasil utama ikan bandeng di Sulawesi Selatan, selain Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, Barru, dan Maros. Tidak kurang dari 40% dari total ikan bandeng di Sulawesi Selatan berasal dari Kabupaten Pinrang. Ikan bandeng selama ini dijual segar langsung ke pengumpul atau konsumen dengan harga jual kisaran Rp.5,000/ekor [13]. Melihat dari harga jual yang sangat rendah dan tingginya produksi, serta kandungan nutrisi yang tidak kalah dari ikan tuna, maka salah satu alternatif pemanfaatannya adalah sebagai pengganti ikan tuna sebagai bahan baku abon jika ikan tuna sulit diperoleh, serta pemanfaatannya dalam bentuk produk lain.

Bentuk diversifikasi olahan makanan berbasis ikan bandeng yang disampaikan pada saat penyuluhan adalah bandeng tanpa tulang dan nugget. [14] menuliskan bahwa, beberapa orang enggan mengonsumsi ikan bandeng dikarenakan banyaknya tulang. Oleh karena dilakukan diversifikasi produk melalui pengolahan bandeng tanpa tulang. Menurut [15], ikan bandeng memiliki tulang yang sangat banyak dan tulang-tulang kecil yang terdapat di seluruh tubuh. sehingga menyulitkan dalam konsumsinya. Teknologi cabut tulang ini menghasilkan ikan bandeng segar tanpa tulang yang menggangu.

Nugget ikan adalah salah satu produk olahan ikan yang terdiri atas campuran daging ikan, tepung panir, dan bumbu yang kemudian dilapisi oleh adonan batter mix dan bread crumb [16]. Nugget cukup diminati oleh masyarakat karena harganya yang murah dan persiapannya yang mudah [17].

Pada kegiatan penyuluhan, juga diberikan pengetahuan tentang cara memilih ikan segar. Kualitas produk yang dihasilkan, dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Ciri-ciri ikan segar antara lain adalah daging ikan terasa kenyal dan kembali ke bentuk semula ketika ditekan dengan jari. Sisik ikan yang segar melekat kuat pada kulit ikan. Sisik yang mudah lepas dapat menjadi indikasi bahwa ikan sudah mulai mengalami pembusukan. Ikan segar memiliki aroma laut yang khas dan tidak berbau amis menyengat. Bau amis yang kuat dapat menunjukkan bahwa ikan sudah mulai rusak. Mata ikan yang segar akan terlihat bening, cerah, dan sedikit menonjol. Mata yang keruh atau cekung menandakan bahwa ikan sudah tidak segar lagi. Insang ikan segar

berwarna merah cerah dan basah. Insang yang berwarna kecoklatan atau abu-abu dan kering menandakan ikan sudah lama mati [18].

Pre test dilakukan pada sebelum kegiatan penyuluhan. Pre test diikuti oleh 8 orang anggota Poklhasr Us Family. Pertanyaan yang diberikan terdiri dari enam nomor, yaitu 1) tanda-tanda ikan segar, 2) jenis-jenis diversifikasi produk, 3) pengolahan bandeng tanpa tulang, 4) pengolahan nugget ikan, 5) penerapan sanitasi dan hygiene dalam produksi produk, dan 6) pengemasan produk.

Pelatihan Teknik Produksi dan Pengemasan Produk

Pelatihan produksi diikuti oleh seluruh anggota Us Family (Gambar 1), dan dilakukan dengan memberikan keterampilan pengolahan bandeng tanpa tulang (Gambar 2) dan nugget (Gambar 3) sesuai kesepakatan dengan mitra. Pengolahan bandeng tanpa tulang mengacu pada kegiatan penelitian [19] dan pengabdian [20]. Formulasi produk nugget yang digunakan dalam pengabdian mengacu pada hasil penelitian [21] dan hasil pengabdian [22] yang dimodifikasi. Setelah pelatihan produksi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknik pengemasan produk (Gambar 4).



Gambar 1. Pelatihan Teknik Produksi

Bandeng tanpa tulang adalah ikan bandeng segar yang telah dihilangkan tulang punggung dan tulang halus pada tubuhnya. Secara biologi struktur tubuh ikan bandeng banyak terdapat tulang halus, dan untuk menghilangkan faktor pembatas tulang halus tersebut telah tersedia teknologi tepat guna yang sederhana melalui pengkajian letak dan struktur tulang dan menghilangkannya dengan cara mencabutnya. Ikan bandeng tanpa tulang merupakan produk yang masih mentah dan diharapkan produk tersebut dapat diolah menjadi produk lanjutan seperti nugget atau produk-produk olahan lainnya [19]. Jumlah tulang pada ikan bandeng terdapat pada bagian punggung ada 42 pasang tulang bercabang yang menempel di dalam daging dekat permukaan kulit luar, bagian tengah ada 12 pasang tulang pendek, pada rongga perut ada 16 tulang, dan bagian perut dekat ekor ada 12 pasang tulang kecil. Pencabutan tulang ikan bandeng adalah tahapan pengolahan yang membutuhkan keterampilan dan kesabaran yang tinggi untuk mendapatkan mutu ikan bandeng tanpa tulang yang baik. Disamping itu juga faktor kesegaran ikan dan penanganan yang tepat sangat mempengaruhi mutunya. Pencabutan tulang masih menggunakan cara sederhana atau manual dengan memakai peralatan seperti pinset, pisau dan gunting ikan, talenan [20].



Gambar 2. Bandeng Tanpa Tulang

Pembuatan ikan bandeng tanpa tulang dimulai dengan pencucian ikan bandeng, pembuangan sisik, pembelahan ikan bandeng, pembuangan insang dan isi perut, dan pencucian tulang. Pembelahan ikan dimulai dengan menyayat ikan menggunakan pisau mulai dari bagian ekor hingga membelah kepala [23]. Tulang punggung dibuang dengan mematahkan atau memotong tulang pada bagian kepala kemudian ditarik sampai bagian ekor, atau sebaliknya dari ekor sampai kepala, dilanjutkan dilanjutkan dengan tulang halus lainnya, yaitu dari permukaan dinding perut yang berjumlah 16 pasang tulang besar, dibagian punggung terdapat 42 pasang tulang halus bercabang yang berada dalam daging ikan dekat kulit luar, sepanjang garis *lateral line* terdapat 12 pasang tulang halus cabang, dan di bagian perut 12 pasang tulang [19].

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (battered dan breaded), dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan. Biasanya terbuat dari daging ayam atau daging sapi. Produk ini sangat digemari berbagai kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa [24]. Nugget ikan adalah produk makanan yang berasal dari ikan yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu dan dicetak, yang selanjutnya dilumuri dengan pelapis (coating dan breading), kemudian dilakukan penggorengan. Nugget ikan merupakan salah satu alternatif nugget yang mengandung gizi yang baik. Nugget ikan ini memiliki kandungan protein, lemak dan vitamin yang bermanfaat bagi tubuh dan dapat dijadikan lauk pauk makanan [25].



Gambar 3. Nugget Ikan Bandeng

Pengolahan nugget ikan bandeng meliputi penghalusan daging ikan bandeng (diambil dari ikan bandeng tanpa tulang), pencampuran bumbu dan tepung, pemasukan dalam cetakan, pengukusan, dan pencetakan, pelapisan dengan putih telur, tepung roti dan penggorengan. Nugget setelah dicoating juga bisa disimpan dalam suhu rendah.

Pada kegiatan ini, setelah mengolah beberapa produk, mitra kemudian dilatih melakukan pengemasan dan pelabelan produk menggunakan kemasan dan label yang lebih menarik. Pengemasan dilakukan saat produk telah dingin. Karena, jika produk dikemas dalam kondisi yang masih panas maka akan terjadi proses kondensasi yang menyebabkan adanya uap air yang melekat di kemasan. Hal ini dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme, perubahan bau, rasa, serta kenampakan produk selama penyimpanan.

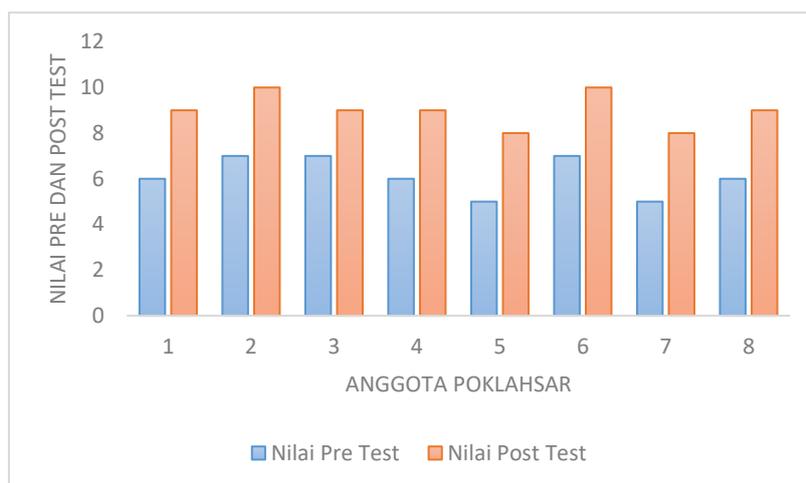


Gambar 4. Pengemasan Produk Nugget Ikan

Pengemasan adalah salah satu hal yang sangat penting. Fungsi kemasan pada suatu produk adalah untuk menjaga produk dari kontaminasi silang dan juga sebagai pengenalan produk. Pada kemasan harus terdapat label. Label merupakan suatu identitas dari suatu produk. Dengan adanya label, konsumen akan mampu membedakan antara produk satu dengan produk lainnya. Labeling adalah upaya memberi informasi. Standar yang digunakan pada pelabelan meliputi nama produk, pembuat produk, alamat pembuat produk, bahan yang digunakan untuk membuat produk, komposisi gizi, masa kadaluarsa dan izin Departemen Kesehatan atau instansi terkait [26][27].

Evaluasi/Monitoring dan Pendampingan

Evaluasi dilakukan dengan memberikan pretest (pada kegiatan penyuluhan) untuk mengetahui pengetahuan awal mitra tentang pemilihan bahan baku dan bentuk-bentuk diversifikasi produk. Post test dilakukan untuk melihat peningkatan pengetahuan mitra setelah kegiatan pengabdian selesai. Pertanyaan yang diberikan pada pretest sama dengan pertanyaan yang diberikan pada posttest, yaitu 1) tanda-tanda ikan segar, 2) jenis-jenis diversifikasi produk, 3) pengolahan bandeng tanpa tulang, 4) pengolahan nugget ikan, 5) penerapan sanitasi dan hygiene dalam produksi produk, dan 6) pengemasan produk. Hasil posttest menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan oleh mitra (Gambar 5). Dari kegiatan monitoring juga diketahui terjadinya peningkatan pendapatan Poklaksar Us Family. Selain memproduksi abon ikan tuna, Poklaksar Us Family juga telah memproduksi dan memasarkan produk ikan bandeng tanpa tulang dan nugget ikan. Poklaksar Us Family juga sudah memproduksi abon ikan bandeng saat jumlah bahan baku ikan tuna tidak tersedia di pasar. Produksi dan pemasaran produk ikan bandeng tanpa tulang, nugget dan abon ikan bandeng masih dilakukan berdasarkan pesanan, namun, dengan adanya diversifikasi produk, pendapatan Poklaksar Us Family mengalami peningkatan setelah ada intervensi dari tim PPMU-PK-M Universitas Hasanuddin.



Gambar 4. Nilai Pre dan Post Test Anggota Poklaksar Us Family

Pendampingan secara berkala dilakukan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dikembangkan oleh Poklaksar Us Family. Pada kegiatan ini juga dilakukan analisis proksimat untuk mengetahui nutrisi abon yang selama ini diolah oleh Poklaksar Us Family.

4. SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian, diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Poklaksar Us Family tentang diversifikasi produk. Anggota Poklaksar Us Family ikan bandeng tanpa tulang dan nugget ikan bandeng untuk menambah jenis produk yang dipasarkan, yang dapat meningkatkan jumlah pendapatan. Produk abon ikan tuna yang selama ini dipasarkan memiliki komposisi proksimat sesuai SNI abon Ikan.

5. SARAN

Agar hasil pengabdian bisa lebih baik, disarankan untuk melakukan pengujian laboratorium komposisi nutrisi produk ikan bandeng tanpa tulang dan nugget ikan bandeng yang dihasilkan oleh Poklaksar Us Family

untuk melengkapi label yang dicantumkan pada kemasan. Perlu juga dilakukan penguatan keterampilan tentang pemasaran untuk memperluas jumlah dan jangkauan pemasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Hasanuddin yang telah memberi dukungan dana dalam menunjang keberhasilan pengabdian ini melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin-Program Kemitraan-Masyarakat (PPMU-PK-M) dengan nomor kontrak 00311/UN4.22/PM.01.01.2024.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pemerintah Kabupaten Pinrang. 2018. Kabupaten Pinrang. Online <https://pinrangkab.go.id/> diakses tanggal 20 Nopember 2023
- [2] Pusat Layanan Publik Kabupaten Pinrang. 2022. Potensi Investasi Sektor Perikanan Kabupaten Pinrang. Online <https://pmpptsp.pinrangkab.go.id/data-dan-informasi/berita/news-668-potensi-investasi-kabupaten-pinrang-di-sektor-perikanan> diakses 23 Nopember 2023
- [3] Dinas Perikanan Kabupaten Pinrang. 2022. Laporan Kinerja Instansi Pemerintah Dinas Perikanan Kabupaten Pinrang. Online <https://drive.google.com/file/d/1hmi17VpznXkZII8o4VWIHTBjybKZpMu/view> diakses 23 Nopember 2023
- [4] Hafiludin. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, vol. 8, no. 1, hal. 37-43, 2015
- [5] Akhmadi, M. F., Imra, dan D. Maulianawati. Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, vol. 11, no. 1, hal. 49-54, 2019
- [6] Nusantari, E., A. Abdul, dan R. M. Harmain. Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif*, vol. 3, no. 1, hal. 78-87, 2016
- [7] Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sulawesi Selatan. 2024. Data Sementara Produksi Perikanan Budidaya Propinsi Sulawesi Selatan. Makassar
- [8] Abriana, A., E. Indrawati, R. Rahman, dan H. Mahmud. Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, vol. 6, no. 2, hal. 273-283, 2021
- [9] Amra, M. F. dan H. Benyamin. Kerjasama Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan Dan Prefektur Ehime Dalam Peningkatan Produksi Ikan Tuna. *Jurnal Dinamika Global*, vol. 8, no. 1, hal. 79-108, 2023
- [10] Sudirman, G. Pagalung, Jusni, A. Aswan, dan Firman. Profil Perikanan Tuna di Sulawesi Selatan. Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2020
- [11] Ekayana, I. M. I. W. G. A. Karang, A. R. As-syakur, I. Jatmiko, dan D. Novianto. Hubungan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Selama Februari-Maret 2016 dengan Konsentrasi Klorofil-a dan SPL dari Data Penginderaan Jauh Di Perairan Selatan Jawa – Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, vol. 3, no. 1, hal. 19-29, 2017
- [12] Widiarso, A. Implementasi Rezim Commission for The Conservation Of Southern Bluefin Tuna (CCSBT) di Indonesia: Ketidakpatuhan Total Allowable Catch Southern Bluefin Tuna. *Journal of International Relations*, vol. 4, no. 2, hal. 225-233, 2018
- [13] Mantasia, Saliruddin, dan H. Jaya. Pemberdayaan kelompok pembudidaya ikan bandeng tanpa duri melalui diversifikasi produk di Kabupaten Pinrang. Prosiding Seminar Nasional Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar, vol. 2018, no. 6, hal. 424-428, 2018
- [14] Faisal, A. B. Patadjai, dan M. S. Sadimantara. Studi Kimia Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forskal) Tanpa Tulang yang Dikemas Menggunakan Metode Kemasan Berbeda pada Penyimpanan Suhu Dingin (5°C). *Jurnal Fish Protech*, vol. 3, no. 2, hal. 1430149, 2020
- [15] Kasmawati, Hasrun, Emaningsih, dan M. I. Wamnebo. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) tanpa Duri dan Strategi Pemasaran Untuk Peningkatan Penjualan Pada Kelompok Wanita Tani Di Desa Tamangapa, Kec. Ma'rang, Kab. Pangkep. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries*, vol. 5, no. 1, hal. 51-61, 2022
- [16] Siburian, G. L., Firlanty, dan Eynaweri. Pengaruh Variasi Jenis Daging Ikan Yang Berbeda Terhadap Mutu Nugget Ikan. *Agrienvi Jurnal Pertanian*, vol. 16, no. 1, hal. 6-20, 2022
- [17] Anam, C., A. Amirah, M. Qibtiyah, A. G. Karina, A. D. Masahid, dan Y. Witono. Formulasi Nugget Ikan Curah Berdasarkan Karakteristik Organoleptik dan Fisik. *Agrointek*, vol. 17, no. 3, hal. 537-548, 2023
- [18] Suprayitno, E. Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. *Journal of Fisheries and Marine Research*, vol. 4, no. 2, hal. 289-295, 2020
- [19] Vatria, B. Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*, hal. 18-23, 2010
- [20] Tartar, S.U., Zaimar, St. Nurmiah, dan Reta. Pelatihan pengolahan ikan bandeng tanpa duri pada masyarakat pesisir di Desa Bulucindea Kabupaten Pangkep. *Kacangegara Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, vol. 4, no. 2, hal. 181-188, 2021
- [21] Aripudin, P.S.T. Panjaitan, L. Soeprijadi, dan E. A. br. Sebayang. Studi Pengolahan Nugget Ikan Tenggiri (*Scombridae commerson*) Skala Rumah Tangga. *PELAGICUS: Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, vol. 2, no. 3, hal. 167-175, 2021
- [22] Darmadi, N. M., I. G. S. Pandit, dan I. G. N. Sugiana. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Journal (CSJ)*, vol. 2, no. 1, hal. 18-22, 2019
- [23] Syahrul, N. Amir, dan M. H. Rahmi. Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Bandeng Tanpa Tulang Untuk Peningkatan Ekonomi Di Desa Sanrobone. *Bambu Laut: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol.1, no. 2, hal. 56-60, 2024
- [24] Saparin, E. S. Wijianti, Y. Setiawan, dan S. Zaini. Pembuatan Nugget Berbahan Ikan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Terentang III Kabupaten Bangka Tengah. *Prosiding Seminar Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, hal. 153-156, 2020
- [25] Rosselinda, B. E., Y. A. Widanti, dan A. Mustofa. Karakteristik Kimia dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius SP*) – Ampas Tahu Dengan Pewarna Buah Bit. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 3, no. 1, hal. 49-54, 2018
- [26] Giartama, P. D. dan L. Sulmartiwi. Pengemasan Ikan Bandeng Presto di CV. Fania Food Yogyakarta. *Journal of Marine and Coastal Science*, vol. 10, no. 3, hal. 124-128, 2021