

Pemberdayaan wirausaha muda Kabupaten Pangkep dengan pelatihan teknologi pengolahan *Dimsum* pelangi ikan bandeng

Empowering young entrepreneurs in Pangkep Regency with training on Dimsum pelangi fish processing technology

Sri Udayana Tartar^{1*} dan Muhammad Fitri¹

¹Prodi Agroindustri, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
Jl. Poros Makassar-Parepare Km. 83, Kec. Mandalle, Kab. Pangkajene dan Kepulauan

*Korespondensi: sriudayanatartar@gmail.com

Diterima: 08 November 2022/ Revisi: 25 November 2022/ Disetujui: 30 November 2022

ABSTRAK

Diversifikasi olahan produk bandeng merupakan upaya untuk mencukupi selera masyarakat dalam mengonsumsi ikan sebagai sumber protein. Salah satu olahan ikan bandeng adalah bandeng tanpa duri dan aplikasi olahannya adalah Dimsum. Produk ini mempunyai cita rasa yang spesifik, digemari banyak orang. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberdayakan kelompok masyarakat melalui pelatihan pengolahan dimsum ikan bandeng. Kegiatan telah dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2022 di Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat Kota Pangkajene Kabupaten Pangkep. Sasaran utama pengabdian kepada masyarakat ini adalah Wirausaha Muda Kabupaten Pangkep. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode pelatihan pembuatan produk Dimsum pelangi. Kegiatan tersebut dilakukan melalui tahapan-tahapan yaitu; survey lokasi kegiatan dan mitra, sosialisasi pelaksanaan kegiatan dan pelaksanaan kegiatan. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam pengolahan hasil perikanan khususnya dimsum pelangi ikan bandeng bertambah dengan mengikuti kegiatan ini. Pembuatan dimsum ini dengan bahan baku komoditas unggulan Kabupaten Pangkep yaitu ikan bandeng dan memberikan variasi warna dimsum pada kulit yang digunakan dengan penambahan pewarna alami dari tanaman lokal yang ada di Kabupaten Pangkep sebagai inovasi dan keterbaruan produk yang dihasilkan yaitu dimsum pelangi.

Kata kunci: bandeng, dimsum, diversifikasi, inovasi

ABSTRACT

Diversification of processed milkfish products is an effort to satisfy people's tastes in consuming fish as a source of protein. One of the processed milkfish is boneless milkfish, and the processed application is Dimsum. This product has a specific taste, favored by many people. The purpose of this community service activity is to empower community groups through training in milkfish dimsum processing. The activity was carried out in June 2022 at the Great Entrepreneurial Business Incubator, Pangkajene City, Pangkep Regency. The main target of this community service is the Young Entrepreneurs of Pangkep Regency. This activity was carried out using the training method for making Dimsum Pelangi products. The activity is carried out through the stages: a survey of activity locations and partners, socialization of activity implementation, and activity implementation. The activity's results showed that the target group's knowledge and skills in processing fishery products, especially dimsum rainbow milkfish, increased by participating in this activity. The production of this dimsum uses the primary commodity of Pangkep Regency, namely milkfish, and provides dimsum color variations on the skin

used with the addition of natural dyes from local plants in Pangkep Regency as innovation and renewal of the resulting product, namely dimsum pelangi.

Keywords: milkfish, dimsum, diversification, innovation

PENDAHULUAN

Ikan bandeng, mempunyai cita rasa yang spesifik, digemari banyak orang dan dikenal luas oleh masyarakat baik domestik maupun internasional. Badan Pusat Statistik (2020) menjelaskan Provinsi Sulawesi Selatan memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup tinggi dan memiliki keragaman jenis ikannya. Produksi ikan bandeng Sulawesi Selatan merupakan yang tertinggi di Indonesia. Adapun capaian produksi bandeng tahun 2018, yakni untuk bandeng sebesar 127.434,1 ton, atau setara dengan 18,9 persen dari produksi nasional. Ikan bandeng merupakan komoditas perikanan di Kabupaten Pangkep Provinsi Sulawesi Selatan pada tahun 2017 mengalami peningkatan sebanyak 28,759 ton, ini menunjukkan produksi ikan bandeng meningkat dari tahun ke tahun nilai yang cukup tajam dengan kenaikan 13,9 persen.

Keunggulan ikan bandeng dari segi kandungan gizi dan cita rasa yang gurih sehingga dikatakan ikan susu (*milkfish*). Komposisi gizi per 100 gram daging bandeng adalah energi 129 kkal, protein 20 g, lemak 4,8 g, kalsium 20 mg, fosfor 150 mg, besi 2 mg, vitamin A 150 SI, dan vitamin B1 0,05 mg, ikan bandeng juga mengandung asam lemak tak jenuh yaitu asam lemak Omega-3 dan Omega-6. ikan bandeng merupakan salah satu sumber pangan yang sangat bergizi. Secara kualitatif, protein ikan mengandung asam amino yang lebih banyak jenisnya dibandingkan dengan protein telur ayam. Hampir semua jenis asam amino essensial dapat kita peroleh dari ikan, yaitu; *isoleusine, leusine, lysine, methionine, phenylalamine, threonine, tryptophan* dan *valin* (BPPMHP, 2004). Disamping kelebihan ikan bandeng juga mempunyai kekurangan yaitu ikan bandeng mempunyai tulang dan duri yang banyak sehingga masyarakat kurang menyukai.

Diversifikasi produk hasil perikanan diharapkan dapat meningkatkan pendayagunaan dan usaha pengolahan hasil perikanan untuk diolah menjadi produk pangan yang bergizi tinggi, enak, murah, dan mudah didapat. Salah satu produk perikanan adalah ikan bandeng. Diversifikasi olahan produk bandeng merupakan upaya untuk mencukupi selera masyarakat dalam mengkonsumsi ikan sebagai sumber protein. Dengan demikian, pengembangan produk ikan bandeng akan mendorong

minat petambak untuk melakukan peningkatan produksi dan tentunya akan mendorong peningkatan olahan ikan bandeng (Istihastuti *et al*, 1997).

Dimsum merupakan makanan khas Tiongkok yang banyak diminati di Indonesia. Dimsum biasanya dinikmati dengan saus sambal. Adonan dimsum biasanya di buata dari daging ayam, daging udang, maupun fillet ikan. Salah satu jenis dimsum yang banyak diminati adalah dimsum ikan. Dimsum ikan dapat dibuat dengan menggunakan ikan tenggiri, tuna, maupun ikan dori sebagai *topping* (Soechan, 2006)

Penerapan teknologi pengolahan ikan bandeng melalui pelatihan yang berorientasi pada kegiatan diversifikasi olahan dimsum untuk memberikan inovasi, maka dilakukan pembuatan dimsum pelangi sehingga diharapkan dapat memberikan variasi produk dimsum dan meningkatkan nilai tambah produk. Olehnya itu tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberdayakan kelompok masyarakat melalui pelatihan pengolahan dimsum pelangi ikan bandeng

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Juni tahun 2022 di Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat Kota Pangkajene Kabupaten Pangkep.

Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran utama pengabdian pada masyarakat ini adalah Wirausaha Muda, Kabupaten Pangkep

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan metode pelatihan dan praktek pembuatan produk *Dimsum* pelangi. Pelatihan diikuti oleh anggota dari kelompok masyarakat mitra wirausaha muda. Kegiatan tersebut dilakukan melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Survey

Melakukan survey lapangan ke lokasi pengabdian untuk diskusi dan wawancara bersama pemerintahan kabupaten Pangkep untuk menentukan tempat kegiatan

dan mengidentifikasi kebutuhan para masyarakat.

2. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi mengenai produksi yang baik dan benar terdiri dari berbagai macam persyaratan yang secara umum meliputi: persyaratan mutu dan keamanan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk.

3. Tahap Pelaksanaan

Bahan

- 500 gr surimi
- 100- 200 gr tepung tapioka
- 1 buah telur ayam
- 50 gr buah bawang Bombay (diiris tipis)
- 50 gr daun bawang (diiris tipis)
- 100 gr wortel (diiris tipis)
- 1 sdt bawang putih bubuk/3 siung
- ½ sdt garam/kecap asin
- 1 sdt lada bubuk
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt penguat rasa
- 2 sdm minyak wijen
- 5 sdm santan kara/maxcreamer

Bahan pelengkap:

- Mayonnaise
- Saus sambal

Cara Kerja (Suherlan. 2022)

1. Surimi ikan dimasukkan ke dalam food prosessor kemudian dimasukkan bahan tambahan lada penguat rasa telur, garam, gula pasir, bawang putih, saus tiram, santan/ maxcreamer digiling sampai terbentuk gel

2. Setelah adonan tercampur dengan bumbu dan terbentuk gel dimasukkan tepung tapioka, daun bawang, wortel dan bawang bombai
3. Adonan yang sudah dicampur dibungkus dengan kulit dimsum kemudian dikukus dengan suhu 80°C selama 10 -20 menit dengan panci yang dandanannya sudah diolesi minyak
4. Dimsum yang sudah matang, kemudian disajikan dengan bahan pelengkap

Analisis Data

Data pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dianalisis secara deskriptif untuk menguraikan proses pelaksanaan kegiatan dan tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Data disajikan dalam bentuk narasi dan gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program ketahanan pangan yang diarahkan pada kemandirian masyarakat yang berbasis sumber daya lokal yang dilakukan secara operasional untuk meningkatkan produksi, merupakan program yang sangat baik dikembangkan. Sumber daya lokal setiap daerah tidak semuanya sama, setiap daerah memiliki sumber daya alam yang berbeda. Sehingga untuk memenuhi keseimbangan gizi pada daerah rawan pangan sangat sulit. Pada umumnya daerah rawan pangan selalu diasumsikan dengan daerah miskin yang pasokan berasnya kurang diakibatkan keadaan lingkungannya.

Penanganan rawan gizi, tidak bisa dipecahkan hanya mengkonsumsi sumber karbohidrat saja, tetapi harus mengandalkan penyempurnaan gizi seimbang yaitu “Empat Sehat Lima Sempurna”. Pembangunan jangka panjang memerlukan sumber daya manusia yang sehat, untuk mencapai hal tersebut asupan gizi sangat diperlukan.

Pembangunan manusia yang berkualitas salah satunya adalah melalui peningkatan keseimbangan pangan dan gizi. Upaya perbaikan gizi masyarakat hendaknya didukung oleh upaya swasembada pangan, peningkatan penganekaragaman pangan, peningkatan mutu gizi berbagai jenis pangan. Peningkatan penganekaragaman dan mutu gizi berbagai jenis pangan, salah satunya bersumber dari ikan. Menurut Hadiwiyoto (1993), kandungan protein ikan sangat berguna untuk pertumbuhan dan pembentukan energi, hasil analisa proksimat ikan yaitu protein 16 – 20 persen, lemak 2 – 22 persen, air 56 – 80 persen dan mineral (Ca, Na, K, J, Mn) , vitamin (A,B,D) 2

½ - 4 ½ . Ikan bergizi tinggi sebagai sumber DHA dan EPA yang dapat meningkatkan nilai gizi masyarakat. Mengonsumsi ikan memberikan keuntungan bagi kita yaitu meningkatkan daya tahan tubuh terhadap berbagai macam penyakit, asam lemak tak jenuh dan termasuk *omega-3*, yang terkandung dalam ikan, sangat membantu perkembangan sel otak yang dapat meningkatkan kecerdasan (IQ) manusia.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang di tujukan kepada para wirausaha muda di Kabupaten Pangkep adalah untuk meningkatkan peran putra-putri melalui berbagai aspek diantaranya; aspek penanganan dengan rantai dingin, aspek sanitasi dan hygiene dan diversifikasi olahan ikan bandeng. Tujuan khusus kegiatan ini agar kelompok sasaran (mitra) membekali diri dengan pengetahuan-pengetahuan praktis mengenai penganekaragaman pengolahan ikan bandeng menjadi makanan siap saji antara lain produk dimsum.



Gambar 1. Pelatihan wirausaha muda Kabupaten Pangkep

Tahap kegiatan pengabdian pada masyarakat untuk mencapai target maka dilakukan tahap sosialisasi dimana tujuan dilakukan sosialisasi adalah menjelaskan program kerja yang akan dilakukan. Sosialisasi ini dilakukan tidak terlepas dengan campur tangan pemerintah setempat yang mengetahui dan mengarahkan kegiatan pelatihan ini akan dilakukan. Hasil sosialisasi pemerintah setempat diarahkan agar kegiatan ini diarahkan ke pembinaan pada wirausaha muda di kabupaten Pangkep. Pemerintah setempat menyediakan tempat di Pusat Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat Kabupaten Pangkep dimana kegiatannya diikuti oleh peserta wirausaha muda.

Pelatihan diberikan pada kelompok masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan dan menyamakan persepsi tentang bagaimana menangani atau mengolah ikan bandeng tanpa duri secara tepat sesuai dengan standar mutu. Adapun materi pelatihan berupa penanganan bahan baku dengan penerapan metode rantai dingin dan pengolahan ikan bandeng tanpa duri.

Pelaksanaan pelatihan dengan metode pemberian materi dan praktek langsung. Penanganan baku merupakan aspek penting dalam pengolahan ikan karena ikan termasuk bahan yang mudah rusak atau busuk kalau tidak ditangani dengan benar dan tepat. Dengan penanganan yang tepat menjamin mutu kesegaran ikan melalui penerapan rantai dingin pada setiap tahapan penanganan/pengolahan bahan baku. Pada penanganan bahan baku dijelaskan oleh tim pengabdian yaitu:

- (a) Ikan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir agar kotoran yang melekat pada permukaan kulit dapat terikut bersamaan dengan aliran air dan mengurangi jumlah mikroorganisme;
- (b) Ikan bandeng dibelah pada bagian punggung (bentuk kupu-kupu) dari mulai kepala sampai pada pangkal ekor, diusahakan pengirisan tidak memotong tulang punggung;
- (c) Ikan bandeng dibersihkan dengan cara membuang isi perut, kotoran, dan insang;
- (d) Ikan bandeng dicuci kedua kali agar bandeng juga bersih dari sisa-sisa darah. Terdapat tiga pusat konsentrasi bakteri pada ikan, yaitu pada isi perut, insang, dan kulit, teknik yang paling baik adalah dengan cara menyemprot ikan terutama bagian dalam ikan.



Gambar 2. Pelatihan Pengolahan Produk Dimsum Pelangi

Pelatihan olahan ikan bandeng tim mengarahkan ke kelompok wirausaha muda mengembangkan produk dimsum yang saat ini sangat di gemari oleh kaula muda. Tim pengabdian mengarahkan pembuatan dimsum ini dengan bahan baku produk lokal kabupaten Pangkep yaitu dari ikan bandeng dan memberikan variasi warna dimsum pada kulit yang digunakan dengan penambahan pewarna alami dari tanaman lokal yang ada di kabupaten Pangkep sebagai inovasi dan keterbaharuan produk yang di hasilkan yaitu dimsum pelangi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini menunjukkan bahwa kelompok wirausaha yang terlibat sebagai peserta pelatihan sangat antusias mengikuti kegiatan mulai dari pemaparan materi pelatihan sampai praktik pembuatan produk *dimsum* pelangi. Setelah melakukan demonstrasi pengolahan hasil perikanan, diberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan sendiri proses pembuatan diversifikasi pengolahan ikan bandeng yaitu produk dimsum pelangi yang dibimbing oleh tim pelaksana pengabdian. Selama kegiatan ini berlangsung seringkali peserta mengajukan pertanyaan-pertanyaan. Hal ini menandakan minat yang besar bagi peserta untuk mengetahui lebih lanjut proses pengolahannya.

Evaluasi keberhasilan tim pengabdian dimana dalam pelatihan yang dilakukan terhadap mitra yang menjadi khalayak sasaran kegiatan, mulai pelatihan penanganan bahan baku, proses pengolahan dapat dipahami oleh mitra. Indikator dan tolak ukur keberhasilan adalah dengan mengetahui peningkatan pengetahuan, keterampilan, motivasi dari khalayak sasaran. Kriteria keberhasilan apabila $\geq 60\%$ khalayak sasaran mau dan mampu menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan percontohan yang diberikan.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan untuk dapat mengolah bahan lokal dalam menanggulangi kebutuhan gizi. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam pengolahan hasil perikanan khususnya dimsum pelangi ikan bandeng bertambah dengan mengikuti kegiatan ini. Pembuatan dimsum ini menggunakan bahan baku komoditas unggulan Kabupaten Pangkep yaitu ikan bandeng dan memberikan variasi

warna dimsum pada kulit yang digunakan dengan penambahan pewarna alami dari tanaman lokal yang ada di Kabupaten Pangkep sebagai inovasi dan keterbaharuan produk yang dihasilkan yaitu dimsum pelangi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan dan Ketua PPPM beserta jajarannya yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini melalui pendanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat PNBK Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan Tahun Anggaran 2022 dengan nomor kontrak Nomor: 090/PL.22.7.1/SP-PG/2022

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik [BPS]. (2020). *Sulawesi dalam Angka*. Biro Pusat Statistik, Makassar.
- Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan [BPPMHP]. (2004). *Ikan Bandeng dan Produk Diversifikasinya*. Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Istihastuti, Djazuli, N. & Ratnawati (1997). *Teknologi Pengolahan Surimi dan produk Fish Jelly*. Balai Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Soechan. (2006). *Seri Usaha Boga Variasi Dimsum*. Penertbit PT Gramedia Pustaka. Jakarta
- Suherlan, R. (2022). *Resep dan Cara Membuat Dimsum Ayam Udang, Cocok untuk Camilan Imlek 2022*. Online. Diakses 22 November 2022. <https://kiaton.kontan.co.id/news/resep-dan-cara-membuat-dimsum-ayam-udang-cocok-untuk-camilan-imlek-2022?page=all>