



PPDM OLAHAN IKAN BANDENG DI KECAMATAN KEERA KABUPATEN WAJO, SULAWESI SELATAN

Lendri¹, Husniati¹, Erna¹

¹Dosen PS. Penangkapan Ikan Politani Pangkep

Email: mlendri@gmail.com ; andi_husniati@yahoo.com ; ernasyahid@yahoo.com

Abstract

The village Partnertship Development Diagram (PPDB) is a second year activities focusing for development of guidefish. Problem focus by a partner. (1) Milk fish processing is still in small scale and not using modern technology of milk fish processed, (2) Milk fish process produced was not meet standard issued by the healthy ministry, (3) partner can not yet compete with other competitors, (4) partner have not yet home production in accordance with SNI. The activities of PPDM on second year namely: first stage, meeting with the government of Keera District, fishing trainer, partner and PPDM team. Second stage, meeting for discussing location of house production for partner. Third stage, training about processing of milk fish product. Production house developed 8 X 4 m in size. There are two types of product milk fish processing teached namely milk fish boneless and fish bond crackers. Another activity was packing of product by using vacuum scleare.

Keywords: PPDM, *milk fish, processed*

A. PENDAHULUAN

Letak geografi Desa Keera sangat memungkinkan untuk pengembangan usaha olahan ikan bandeng, hal ini dikarenakan letak Desa Keera merupakan daerah yang dilewati jalur transportasi antar kabupaten/kota di Provinsi Sulawesi Selatan, kecamatan Keera merupakan daerah transit dengan akses penghubung ke daerah lain seperti Sidrap, kabupaten Luwu, Kota Pare-pare dan kabupaten Toraja, selain itu merupakan gerbang penghubung dengan Sulawesi Tenggara melalui transportasi Laut, selain itu luas tambak yang terdapat di Desa Keera kisaran 1,077 Ha (BPS Kab. Wajo 2015) dan rata-rata petambak membudidayakan ikan bandeng

Kegiatan PPDM 2019 merupakan lanjutan kegiatan 2018, hanya saja di tahun 2019, kami fokus ke pembinaan olahan ikan bandeng. Olahan ikan bandeng sangat baik untuk dijadikan salah satu sumber pendapatan para ibu rumah tangga di Desa Keera, dikarenakan persediaan bahan baku (ikan Bandeng) sangat banyak, mudah



diperoleh dan harganya sangat murah. Berdasarkan informasi dari mitra, mereka saat ini hanya memproduksi olahan ikan bandeng ketika mereka (mitra) menerima pesanan dari tetangga/warga desa Keera, sehingga pergerakan perekonomian mitra juga ikut berkurang.

1. PERMASALAHAN DAN SOLUSI

Permasalahan yang dihadapi mitra untuk saat ini merupakan persoalan atau permasalahan yang telah didiskusikan dan telah disimpulkan oleh tim PPDM, pemerintah desa dan mitra. Persoalan yang telah ditentukan tersebut akan dipecahkan atau dicarikan solusi sehingga mitra dapat melakukan kegiatan bisnis olahan ikan bandeng. Adapun permasalahan tersebut sebagai berikut ; 1). Usaha olahan ikan bandeng masih berskala kecil dan belum sepenuhnya menerapkan teknologi maju, 2). Posisi petambak hanya sebatas sebagai produsen komoditi sehingga kurang menghasilkan nilai tambah, 3). Pemasaran produk olahan ikan bandeng masih menggunakan system *offline*, dan 4). Jaminan akan kesehatan dan ke higienisan produk belum ada. Persoalan tersebut harus segera di atasi untuk mendukung kelancaran mitra berproduksi olahan ikan Bandeng, adapun bentuk permasalahan dan solusinya dapat dilihat pada tabel di bawah ini ;

Tabel 1. Permasalahan dan solusi yang ditawarkan kepada mitra

No	Permasalahan yang dihadapi	Penerapan Teknologi	Hasil yang diperoleh
1	Usaha olahan ikan bandeng masih berskala kecil dan belum sepenuhnya menerapkan teknologi maju	Alat pengolahan ikan bandeng	Terciptanya produk olahan ikan bandeng
2	Posisi petambak hanya sebatas sebagai produsen komoditi sehingga kurang menghasilkan nilai tambah,	Teknologi pemanfaatan hasil tambak	Terciptanya produk olahan dari hasil tambak
3	Pemasaran produk olahan ikan bandeng masih menggunakan system <i>offline</i> ,	Bimbingan pemasaran yang sesuai zaman saat ini	Terciptanya system pemasaran yang mengikuti zaman
4	Keamanan produk dari segi kesehatan belum ada	Penggunaan teknologi terbaru	Adanya no P-Irt
5	peningkatan penerapan teknologi olahan ikan bandeng	Penerapan teknologi modern dibidang olahan ikan bandeng	Pengalihan penggunaan teknologi tua beralih ke penggunaan teknologi modern



B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PPDM tahun 2019 meliputi berbagai metode pelaksanaan, yaitu ;

1. Metode Penyuluhan

Metode penyuluhan meliputi sosialisasi kegiatan PPDM, penyuluhan tentang rumah produksi, penyuluhan tentang kas keuangan sederhana, penyuluhan tentang pembuatan produk yang layak dikonsumsi.

2. Metode observasi/praktek

Metode observasi/praktek meliputi ; praktek pembuatan produk bandeng tanpa duri, praktek pembuatan produk kripik tulang ikan, praktek pembuatan laporan keuangan sederhana

C. HASIL DAN URAIAN KEGIATAN

1. Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan PPDM tahun 2019 merupakan lanjutan dari kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) tahun 2018 dan akan berakhir pada tahun 2020. Tahun 2019 kegiatan PPDM berfokus pada mitra yang bergerak pada olahan ikan bandeng. Kegiatan diawali dengan kegiatan sosialisasi kepada mitra, Pemerintahan Kecamatan, Pemerintahan Desa dan Penyuluh perikanan, koordinasi/sosialisasi tersebut dilakukan untuk menyampaikan bahwa kegiatan PPDM 2019 tetap berjalan dan tim PPDM Politani Pangkep ingin mendengarkan secara langsung keinginan pemerintah setempat dan mitra pada kegiatan PPDM 2019, kegiatan tersebut dilaksanakan pada hari Kamis, 06 Juni 2019 yang dihadiri oleh Pak Camat, Tim PPDM, Penyuluh Perikanan dan tim.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi di Balai Pertemuan Kecamatan Keera

2. Pembangunan Rumah Produksi

Kegiatan PPDM 2019 juga membangun rumah produksi yang sesuai dengan standar dinas Kesehatan Kabupaten Wajo. Ukuran rumah produksi yaitu 4x8 meter yang diperuntukkan untuk kelompok rumput laut dan kelompok ikan bandeng. Bahan dari rumah produksi yaitu kayu besi Kalimantan, beratap spandek dan dindingnya terbuat dari spandek. Pemilihan lokasi pembangunan rumah produksi berdasarkan rekomendasi dari Kepala Desa hal ini dilakukan untuk mencegah konflik dan memperpendek jarak antara rumah mitra dengan rumah produksi. Pembangunan rumah produksi diharapkan digunakan oleh mitra dalam pembuatan produk ikan bandeng dan rumput laut.



Gambar 2. Proses peninjauan lokasi pendirian rumah produksi



Gambar 3. Proses Pembangunan Rumah Produksi

3. Hasil Produk Olahan

Tahun 2019 kami berikan jenis pelatihan olahan ikan bandeng sesuai dengan permintaan mitra, permintaan tersebut adalah pembuatan ikan bandeng tanpa duri dan kripik tulang ikan. Adapun metode ikan bandeng tanpa duri sangat mudah cukup siapkan ikan bandeng, penjepit, anatomi ikan yang akan diolah, dan latihan terus menerus akhirnya menjadi Ahli dalam bidangnya. Pembuatan olahan kripik tulang ikan terdiri dari ;



Bahan

1. Terigu 1 kg
2. Kuning telur 4 butir
3. Foks 2 bungkus
4. Gula 2 sendok makan
5. Obat garing 1 gram
6. Mentega
7. Bawang merah
8. Bawang putih
9. Lombok besar
10. Garam secukupnya
11. Minyak kecap
12. Daun kenal
13. Mentega 100 gr

Proses Kerja

Tulang ikan yang telah dipisahkan dibersihkan, selanjutnya dimasukkan di dalam panci presto, tulang tersebut dipresto selama 1-2 jam



Gambar 4. Proses Pembuatan ikan bandeng tanpa duri



Gambar 5. Peralatan yang telah diberikan kepada mitra



D. KESIMPULAN

Peralatan yang dibutuhkan adalah peralatan yang dapat digunakan dalam pembuatan Bandeng presto, vacuum, bandeng tanpa duri, dan kripik tulang ikan, Produk yang dihasilkan oleh mitra adalah bandeng tanpa duri dan kripik tulang ikan

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (**DRPM**) Kemenristek-Dikti yang telah membiayai sepenuhnya kegiatan PPDM di Desa Keera, dan ucapan terimakasih kepada Pemerintah Kecamatan Keera, Kepala Desa Keera, Bapak Bachtiar sebagai penyuluhan perikanan di Desa Keera sekaligus sebagai tenaga lapangan, dan mitra yang membantu kegiatan PPDM tahun 2019

F. DAFTAR PUSTAKA

- Kecamatan Keera. 2015. Keera dalam angka. Kecamatan Keera Kabupaten Wajo Sulawesi Selatan
- Nina. 2019. Petunjuk Teknis pembuatan olahan kripik tulang ikan. Bone Sulawesi Selatan