



Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Bandeng Menjadi Ide UMKM

Ahmad Syifa¹, Indra Zuaimu Syihab², Syifa'ul Marwah³, Maburrrosi⁴

^{1,2,3}Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan, Indonesia

⁴ STAI Darul Ulum Banyuwangi Pamekasan, Indonesia

*Email koresponden: Sifaka547@gmail.com¹, Indrazuaimu44@gmail.com², syifaulmarwah2@gmail.com³, maburrrosi91@gmail.com⁴

No HP: 08537522357

ARTIKEL INFO

Article history

Received: 08 April 2025

Accepted: 10 Mei 2025

Published: 30 Mei 2025

Kata kunci:

Pelatihan

Ikan Bandeng; UMKM

Keywords:

Training

Milkfish; UMKM

ABSTRAK

Ikan bandeng (*Chanos-chanos*) merupakan salah satu jenis ikan yang kaya akan manfaat dan kandungannya. Ikan bandeng mempunyai kandungan gizi yang tinggi bahkan melebihi kandungan pada ikan salmon, tuna, dan sarden. Kandungan gizi yang ada pada ikan bandeng sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan Kesehatan. Dalam penelitian ini selain memaparkan kandungan dan khasiat yang ada pada ikan bandeng terhadap kesehatan. Pelaksanaan kegiatan ini juga bertujuan untuk memberikan informasi bagaimana ikan bandeng bisa diolah menjadi bahan pangan seperti nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng crysipi. Yang dimana bahan pangan tersebut juga bisa menjadi untuk UMKM di daerah Dusun Cempleng. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode dekriptif kualitatif, yang mana Teknik pengumpulan data dilakukan dengan partisipasi, riset, dan aksi. Data yang terkumpulkan baik dari sumber online maupun offline. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwasannya ikan bandeng dapat dijadikan sebagai bahan pangan yang kaya akan gizi dan khasiatnya, dan dapat berpeluang untuk meningkatkan perekonomian dan UMKM masyarakat Dusun Cempleng.

ABSTRACT

The Milkfish (*Chanos-chanos*) is a type of fish that is rich in benefits and ingredients. Milkfish has high nutritional content, even exceeding that of salmon, tuna and sardines. The nutritional content of milkfish is very necessary for growth and health. In this research, apart from explaining the contents and benefits of milkfish for health. The implementation of this activity also aims to provide information on how milkfish can be processed into food ingredients such as milkfish nuggets, milkfish sempol, and milkfish crysipi. This food can also be used for MSMEs in the Cumleng Hamlet area. The method used in this research is a qualitative descriptive method, where data collection techniques are carried out using participation, research and action. Data collected from both online and offline sources. The results of this research show that milkfish can be used as a food ingredient that is rich in nutrition and benefits, and has the opportunity to improve the economy and MSMEs of the Cumleng Hamlet community.



PENDAHULUAN

Ikan Bandeng (Latin: *Chanos-chanos* atau Inggris: Milkfish) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki rasa yang spesifik. Beberapa daerah di Indonesia khususnya di daerah Jawa, ikan bandeng memiliki tingkat preferensi konsumsi yang tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi, ikan bandeng juga banyak dicari untuk digunakan sebagai bahan umpan bagi para pengusaha penangkapan ikan tuna dan cakalang. Sehingga ikan bandeng sekarang merupakan ikan yang mempunyai nilai pasaran yang sangat besar.

Ikan ini dikenal masyarakat umum hidup di air payau dan asin. Ikan bandeng termasuk ikan pemakan plankton, yang bersifat euryhaline sehingga, dapat hidup di air tawar maupun asin. Ikan bandeng dikenal oleh masyarakat sebagai ikan yang berasal dari tambak. Dan termasuk jenis ikan yang ekonomis karena permintaan pasokan domestik yang cukup tinggi, disamping kandungan gizinya yang tinggi. Bandeng juga telah menjadi komoditas yang memiliki tingkat konsumsi tinggi terutama di daerah Jawa, sehingga meningkatkan kontribusi cukup besar bagi peningkatan gizi masyarakat. Ikan bandeng sangat digemari masyarakat karena mempunyai komposisi gizi yang sangat tinggi khususnya kandungan proteinnya. Protei dari ikan bandeng sangat penting bagi manusia karena selain lebih mudah dicerna juga mengandung asam amino yang sangat mirip dengan asam amino yang ada dalam tubuh manusia.

Pada pelaksanaan KKN (Kuliah Kerja Nyata) kelompok 18 yang bertempat di Dusun Cumpleng, Desa Brengkok, Kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan. Peneliti kerap menemui berbagai macam tambak ikan, salah satunya adalah ikan bandeng. Ikan bandeng atau *Chanos chanos* merupakan salah satu jenis ikan yang mudah di temui di Dusun Cumpleng, akan tetapi tidak begitu diperhatikan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan jarang masyarakat yang faham secara mendetail mengenai kandungan dan juga manfaat ikan bandeng serta kurangnya pemahaman masyarakat mengenai olahan bahan pangan dari ikan bandeng.

Ikan bandeng (*chanos chanos*) merupakan sumber protein hewani yang sangat penting. Ikan bandeng memiliki nilai protein hewani lebih tinggi di dibandingkan dengan protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Disamping sebagai sumber protein hewani yang kurang atau tidak mempunyai resiko kolesterol, ikan bandeng juga sebagai sumber lemak, mineral dan vitamin yang di butuhkan untuk pertumbuhan dan kesehatan.

Ikan bandeng mengandung protein tinggi sebesar 20-24%, asam amino, vitamin, dan mineral. Olahan ikan bandeng sangat bervariasi. Salah satunya adalah olahan ikan bandeng presto, karena ikan bandeng termasuk dalam ikan dengan duri yang banyak. Olahan ikan bandeng sangat digemari oleh masyarakat selain kandungan yang ada pada ikan bandeng juga pada harga yang terjangkau dan rasanya yang gurih dan lezat. Salah satu penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan adalah tingkat kepraktisan ketika mengkonsumsi ikan.

Dalam 100 gram ikan bandeng mengandung 129 kkal energi, 20 gram protein, 4.8 gram lemak, 150 mg fosfor, 20 mg kalsium, 2 mg zat besi, dan 150 SI vitamin A serta 0.05 mg vitamin B1, vitamin B12, dan folat. 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%. 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.



Wilayah Dusun Cumpleng yang dekat dengan laut atau disebut sebagai pesisir dimanfaatkan sebagai lahan-lahan tambak. Oleh karena itu, dusun ini memiliki persebaran wilayah yang beragam baik untuk pertanian padi maupun tambak. Beragamnya bentuk permukaan daerah, beragam pula mata pencaharian penduduknya seperti nelayan, petani padi, dan petani tambak. Dengan begitu beragam pula potensi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sekitarnya. Untuk sektor pertanian didominasi oleh padi, jagung, sayur-sayuran, buah-buahan, dan lain sebagainya. Sementara, potensi dari hasil budidaya di tambak yaitu udang dan ikan bandeng. Dari berbagai potensi yang telah disebutkan, potensi yang paling menonjol yaitu ikan bandeng. Masyarakat sekitar biasanya mengonsumsi ikan bandeng dengan cara digoreng, dibakar, atau pun disayur. Petani tambak ikan bandeng menjual hasil budidaya ikan bandeng ke berbagai daerah sampai ke luar kota. Panenan ikan bandeng yang melimpah dipasarkan dalam keadaan segar. Tentunya hasil penjualannya belum maksimal.

Penjualan akan lebih maksimal jika masyarakat Dusun Cumpleng mampu mengolah menjadi barang jadi. Keterbatasan pengetahuan dan wawasan warga masyarakat Dusun Cumpleng memerlukan adanya sedikit bantuan untuk memaksimalkan potensi dusun sehingga dapat dioptimalkan. Dalam hal ini, mahasiswa tim KKN INSUD Kelompok 18 Dusun Cumpleng memberikan ide berupa inovasi pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi makanan cepat saji berupa nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi yang dapat menambah nilai jual ikan bandeng itu sendiri. Dengan demikian pemasaran dapat dimaksimalkan dalam dua bentuk, baik mentah maupun makanan jadi.

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. Salah satunya cara untuk menjadikan ikan bandeng menjadi meningkat dalam penjualannya adalah dengan menjadikannya produk olahan perikanan menjadi olahan makanan cepat saji, seperti nugget, sempol, dan cryspi yang pasti banyak digemari baik dari kalangan anak-anak, remaja, ataupun lansia sekaligus.

Nugget, sempol, dan cryspi salah satu bentuk dari sekian banyaknya makanan beku siap saji yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang yang selanjutnya dibekukan. Nugget berasal dari olahan daging yang dikukus, lalu ditutupi dengan perekat tepung basah, yang kemudian dibalut dengan tepung panir. Setelah dibalut dengan tepung panir, nugget dibekukan guna tetap terjaga pada saat proses penyimpanan. Untuk pengolahan sempol sama seperti nugget, tapi untuk adonan sempol sendiri tidak dikukus melainkan di rebus dengan air panas sampai matang. Setelah di rebus dan di tiriskan sempol dibekukan untuk proses penyimpanan. Dan untuk cryspi biasanya setelah ikan di unkep dengan bumbu-bumbu. Bandeng cryspi akan digoreng setengah matang, dan setelah digoreng akan di bekukan. Untuk proses pembekuan biasanya dikemas paket plastic vakum baru dibekukan, agar tetap terjaga saat proses penyimpanannya. Ikan bandeng mengandung vitamin B12, folat, dan juga zat besi yang memiliki peran dalam pembentukan sel darah merah. Oleh karena itu, olahan seperti nugget, sempol, dan cryspi ini juga baik dikonsumsi oleh penderita anemia yang kekurangan nutrisi.

kegiatan ini diperlukan untuk mengubah image masyarakat mengenai ikan bandeng yang dapat dimodifikasi menjadi berbagai produk olahan yang cukup trendy bercitarasa dan bergizi. Usaha kecil atau menengah yang biasa disebut UMKM merupakan usaha ekonomi produktif yang dibentuk perorangan atau badan usaha. UMKM dapat meningkatkan perekonomian masyarakat,



menambah pendapatan per kapita masyarakat dan membuka lapangan pekerjaan sehingga perlu di dorong untuk memajukan UMKM saat ini. Nugget, sempol, dan cryspi merupakan salah satu jenis makanan yang umumnya terbuat dari bahan hewani. Mulai anak-anak hingga orang tua menggemari sebagai salah satu makanan favorit. Tingginya penggemar menjadikan peluang bisnis yang menguntungkan. Peluang bisnis terutama makanan memerlukan ide-ide kreatif salah satunya modifikasi makanan. Modifikasi makanan bertujuan untuk memberikan varian rasa baru dan bentuk yang baru dan mendapatkan cita rasa yang di gemari masyarakat.

MASALAH

Melimpahnya ikan bandeng yang belum dimanfaatkan dengan maksimal oleh warga masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa sosialisasi mengenai pengolahan ikan bandeng untuk menjadi ide umkm pada masyarakat dan beserta manfaatnya. Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Cumpleng, Desa Brengkok, kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan. Secara umum, suatu kegiatan pengabdian dapat dilakukan dengan berbagai metode. Dalam pelaksanaannya, tim Pengabdian Masyarakat Institut Pesantren Sunan Drajat Kelompok 18 Tahun 2023 melaksanakan kegiatan dengan beberapa metode, yakni partisipasi, riset dan aksi. Kegiatan diawali dengan partisipasi yang dilakukan pada Rabu, 02 Agustus 2023 dalam rangka pengenalan lingkungan, baik itu secara fisik, aktivitas harian, maupun aset-aset yang ada di lingkungan tersebut yang mungkin bisa dikembangkan. Hal ini sejalan dengan metode pendekatan yang digunakan oleh tim Pengabdian Masyarakat Institut Pesantren Sunan Drajat Kelompok 18 Tahun 2023 yakni pendekatan PAR atau Participatory Action Research. Dimana metode tersebut menghasilkan berbagai produk olahan ikan bandeng seperti, nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi.

N0	Hari, Tanggal	Waktu	Kegiatan
1.	Rabu, 02 Agustus 2023 – Sabtu, 19 Agustus 2023	07.30 - Selesai	Persiapan: survai lapangan, mengumpulkan informasi, mencatat dan mendokumentasikan permasalahan atau hal-hal yang terkait dengan ssekitar dan masyarakat dusun cumpleng. Percobaan atau uji coba pembuatan produk olahan dari ikan bandeng.
2.	Selasa, 22 Agustus 2023	08.30 - Selesai	Sosialisasi tentang cara mencabut duri pada ikan bandeng dengan benar. Dan pengolahan iikan bandeng menjadi nugget, sempol, dan cryspi untuk ide umkm di dusun cumpleng.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan mulai tanggal 31 Juli 2023 sampai tanggal 02 September 2023. Kegiatan ini dilakukan di Dusun Cumpleng, Desa Brengkok, Kecamatan Brondong, Kabupaten Lamongan. Kegiatan ini dilaksanakan pada Selasa, 22 Agustus 2023 bertempat di rumahnya Bapak Mutholik (Ketua PHBN) pada pukul 08.30 – Selesai.

Dalam kegiatan tahap awal dimulai dengan melakukan pertemuan dengan masyarakat yang juga di hadari oleh Bapak Kepala Dusun, panitia PHBN, dan ibu PKK dengan tujuan untuk melakukan koordinasi dan mensosialisasikan rencana kegiatan yang akan dilakukan kepada masyarakat Dusun Cumpleng. Rencana kegiatan ini mendapatkan support dan sambutan yang baik dari Bapak Kepala Dusun dan panitia PHBN yang bahkan dari mereka semangat untuk mensosialisasikan kegiatan tersebut kepada masyarakat sekitar dusun cumpleng.

Dalam kegiatan ini masyarakat Dusun Cumpleng bisa membuat inovasi atau variasi dari ikan bandeng yaitu nuggert bandeng, sempol bandeng, bandeng cryspi. Kegiatan ini juga dapat memberikan edukasi dalam meningkatkan perekonomian dan memberikan peluang untuk berwirausaha. Karna ikan bandeng kerap dijumpai di Dusun Cumpleng maka dari itu bisa dimanfaatkan menjadi varian olahan untuk dapat meningkatkan perekonomian dan peluang untuk berusaha.

Pemanfaatan Pengolahan Ikan Bandeng Sebagai Bahan Pangan

Untuk tahapan ini menjelaskan kepada peserta terkait tujuan kegiatan ini terlaksana, dan emberikan pemahaman kepada peserta atau masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi ikan baik dalam keadaan utuh maupun sudah jadi produk. Ikan bandeng memiliki manfaat yang bagus untuk tubuh kita bahkan kandungan vitaminnya bisa melebihi kandungan vitamin yang ada pada ikan tuna, salmon, bahkan sarden. Ikan bandeng juga memilki nilai ekonomis yang tinggi ketika diolah menjadi produk olahan makanan yang beragam. Karena pada dasarnya ikan bandeng mengandung vitamindan sangat bermanfaat bagi Kesehatan. Oleh karena itu, peneliti ini akan memberikan pemahaman dan sosialisasi tentang pemanfaatan ikan bandeng menjadi olahan produk camilan, dimana hal ini nanti diharapkan bisa salah satu sumber perekonomian masyarakat dusun Cumpleng. Untuk mencapai hasil yang maksimal dalam pengolahan ikan bandeng menjadi olahan produk, maka upaya yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengadakan sosialisasi kepada ibu pkk Dusun Cumpleng tentang pelatihan pengolahan produk ikan bandeng.
2. Melakukan diskusi dan praktek pengolahan produk ikan bandeng menjadi produk nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi.

Kegiatan Pengolahan Ikan Bandeng

Untuk kegiatan yang pertama para peserta diberi sosialisasi tentang bagaimana cara mencabut duri yang benar dan tepat pada ikan bandeng. Untuk semua pengolahan, ikan bandeng dibersihkan dengan mengeluarkan isi perutnya dan menghilangkan sisiknya. Setelah dibersihkan,



ikan bandeng dibelah dua kemudian dilakukanlah pencabutan duri dengan terlebih dahulu membuat jalur pencabutan yang terdiri dari empat jalur, yaitu dua jalur disisi sebelah kiri dan dua jalur disisi sebelah kanan. Pencabutan ikan bandeng dilakukan secara berurutan sesuai tahapan metode pencabutan duri ikan bandeng dimana ikan bandeng yang akan dikeluarkan tulang dan durinya dicabut diatas talenan yang bersih dan dilaksanakan diatas meja.

Kemudian pencabutan dimulai dari bagian yang dianggap paling mudah sampai ke bagian yang dirasa paling sulit. Proses pencabutan diawali dari tulang punggung terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan duri-duri halus lainnya. Pertama dibuang tulang punggung atau tulang belakang ditarik dari bagian ekor hingga kepala, daging ikan ditekan agar tidak ikut tertarik keatas sampai ke bagian kepala. Selanjutnya dilakukan pencabutan duri di daerah dada dekat kepala (jumlah duri 12 pasang), duri bagian perut sebanyak 16 duri, duri punggung berjumlah 42 duri bercabang yang berada dalam daging ikan dekat kulit luar di sisi kiri dan 42 duri di sisi kanan.

Pencabutan duri dilakukan dengan menggunakan pinset yang terbuat dari logam anti karat (stainles steel). Pencabutan duri dilakukan dengan hati-hati agar semua duri dapat tercabut dan ikan bandeng tidak mengalami kerusakan. Setelah dilakukan pencabutan semua duri pada ikan bandeng, maka akan terlihat dengan jelas perbedaannya dengan ikan bandeng yang tidak dilakukan pencabutan duri. Lihat gambar 1.1-1.29

Untuk produk yang pertama yaitu nugget bandeng. Pertama-tama siapkan bahan untuk membuat nugget bandeng, yaitu: adonan utama dan adonan butter mix (perekat), Penambahan bahan pengikat terhadap adonan nugget berpengaruh pada tekstur nugget yang dihasilkan. Bahan pengikat adalah bahan yang digunakan dalam makanan untuk mengikat air yang terdapat dalam adonan. Untuk adonan utama terdiri dari, daging bandeng 500g, tepung tapioca 50g, roti tawar (2 lembar), bawang putih 5 siung, bawang daun 2, wortel 1, lada halus 2g, pala 0,5g, penyedap rasa 8g, garam 10g, gula 15g, telur 1 butir, tepung panir 500g, air es (secukupnya), minyak goreng 1 liter, saos sambal (secukupnya). Adonan butter mix (perekat), tepung terigu 40g, tepung maizena 25g, lada halus 1g, garam 1g, penyedap rasa 4g, telur 1 butir, air es (secukupnya), soda kue 0,5g. Liat gambar 1.1-1.29

Setelah bahan-bahan terkumpul dilanjutkan dalam proses pengolahan nugget bandeng. Pertama siapkan bandeng yang masih segar. Haluskan semua bumbu-bumbu kecuali garam, telur, tepung taipoka, tepung terigu, bawang daun dan wortel. Lalu giling daging ikan bandeng bersama garam dan es curia, masukkan telur dan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan aduk sampai homogen, masukkan potongan dawang daun, wortel, tepung tapioka dan tepung terigu, aduk sampai homogen. Masukkan kedalam loyang yang sudah diolesi minyak dan dilapisi plastic dan kukus adonan nugget selama kurang lebih 30 menit, angkat dan dinginkan adonan nugget selama kurang lebih 10 menit. Setelah itu potog-potong adonan nugget sesuai selera dan masukkan potongan nugget kedalam adonan butter mix (perekat), lalu lumuri potongan nugget dengan tepung panir, lalu tekan-tekan sedikit hingga lengket. Dan masukkan kedalam freezer selama 10 menit, nugget ikan bandeng siap dikemas atau digoreng sampai matang.

Produk yang kedua sempol bandeng, untuk bahan-bahannya tidak jauh beda dengan nugget bandeng. Terdiri dari, daging bandeng 500g, tepung tapioca 400g, tepung terigu 100g,



bawang putih 5 siung, lada halus 2g, penyedap rasa 8g (secukupnya), telur 2 butir, soda kue 1g, saos tiram 5g (secukupnya), garam 15g, gula 20g, air panas 50ml (secukupnya), minyak goreng 1 liter (secukupnya), dan saos sambal. Untuk proses pengolahannya, pertama siapkan daging ikan bandeng, haluskan bumbu-bumbu (bawang putih, lada halus, dan penyedap rasa) dan haluskan daging ikan bersama dengan garam dan telur. Setelah itu tambahkan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan, aduk hingga homogen, tambahkan tepung tapioka, terigu dan saos tiram, aduk hingga rata serta tambahkan air panas sedikit demi sedikit sampai adonan kalis. Setelah itu olesi tangan dengan minyak goreng lalu siapkan tusuk sate, lalu bentuk adonan sempol sesuai selera. Setelah itu rebus sempol dengan air panas sampai matang selama kurang lebih 10-15 menit lalu angkat dan dinginkan sempol. Siapkan perekat sempol (kocokan telur+ tepung terigu+ air+garam), dan penggorengan sempol dengan minyak yang banyak. Lumuri sempol dengan adonan perekat, lalu digoreng sampai matang sempol ikan bandeng siap disajikan.

Dan untuk produk yang ketiga atau yang terakhir yaitu bandeng cryspi, bahan-bahannya adalah ada bahan untuk bumbu rendaman dan bahan tepung cryspi. Untuk bahan bumbu rendaman terdiri dari bawang putih 5 siung, garam 10g, kunyit 2 cm, daun jeruk 3 lembar, jeruk nipis 1 buah, air 50 ml (secukupnya). Dan untuk bahan tepung cryspi ada tepung terigu 1000g, tepung tapioca 50g, tepung maezena 40g, garam 15g, lada 2g, ketumbar 1g, penyedap rasa 10g, soda kue 1g, minyak goreng 1 liter (secukupnya), saos sambel secukupnya. Untuk proses pengolahannya, siapkan ikan bandeng segar tanpa duri, potong menggunakan pisau yang tajam, dan biasanya 1 ekor dipotong-potong menjadi 10-12 potong. Lalu menghaluskan bumbu-bumbu rendaman (bawang putih, garam, kunyit, daun jeruk, jeruk nipis) tambahkan air dan rendam potongan ikan bandeng selama kurang lebih 10-15 menit. Kemudian menyiapkan adonan tepung cryspi yang sudah jadi menjadi 2 bagian, dan menyiapkan adonan perekat 1 telur dikocok bersama air 150 ml dan tepung cryspi 1 sdm. Setelah itu masukkan daging ikan bandeng kedalam adonan tepung 1 aduk rata, lalu masukan ke adonan perekat setelah itu ke adonan tepung 2. Siapkan penggorengan bandeng cryspi dengan minyak banyak dan menggunakan api sedang, lalu digoreng sampai matang bandeng cryspi siap disajikan.

Dalam pengolahan ikan bandeng menjadi nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi menjadi salah satu alternatif usaha yang dapat ditekuni dan berpotensi bagi masyarakat Dusun Cumpleng. Nugget, sempol, dan cryspi ini memiliki cita rasa yang unik manis, gurih, asin dan pastinya lezat, dapat dinikmati berbagai kalangan dan dapat kapan saja untuk di nikmati karena tidak mengandung pengawet dan juga sangat bagus untuk Kesehatan karena terdapat ikan bandeng didalamnya. Berdasarkan review dari masyarakat sekitar suka dengan olahan dari ikan bandeng ini. Bahkan apabila pengolahan nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi ini menjadi industri rumahan maka masyarakat akan memperoleh penghasilan agar dapat menambah nilai ekonomi.

Dengan dilaksanakan kegiatan pengabdian terhadap masyarakat yaitu pelatihan pengolahan produk ikan bandeng yaitu nugget, sempol, dan cryspi bersama dengan masyarakat Dusun Cumpleng, diharapkan dapat membantu masyarakat untuk memanfaatkan ikan bandeng dalam pembuatan berbagai produk olahan dan dapat membantu umkm di Dusun Cumpleng. Pada saat kegiatan tim melakukan pemberian materi kepada masyarakat tentang pengolahan ikan bandeng yang bisa dijadikan berbagai olahan makanan siap jadi. Selain itu juga dalam tahapan ini

menjelaskan dan menumbuhkan kembali semangat berwirausaha dan meningkatkan kreatifitas ibu-ibu rumah tangga. Memberikan pengetahuan dan pengalaman kepada masyarakat mengenai produk olahan ikan di wilayah sumber daya ikan yang melimpah. Yang dimana wirausaha dapat dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga dengan melalui ide-ide kreatif dalam melakukan usaha. Pelatihan dan pendampingan bertujuan untuk mendorong perekonomian masyarakat. Agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan untuk memajukan UMKM saat ini dan dapat pula dijadikan peluang bisnis yang menguntungkan. Baik itu peseorangan ataupun badan usaha. Berikut gambar pengolahan ikan bandeng :



KESIMPULAN

Ikan Bandeng (Latin: *Chanos-chanos* atau Inggris: Milkfish) merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki rasa yang spesifik. Ikan ini dikenal masyarakat umum hidup di air payau dan asin. Ikan bandeng termasuk ikan pemakan plankton, yang bersifat euryhaline sehingga, dapat hidup di air tawar maupun asin. Ikan bandeng dikenal oleh masyarakat sebagai ikan yang berasal dari tambak. Ikan bandeng (*chanos chanos*) merupakan sumber protein hewani yang sangat penting. Ikan bandeng memiliki nilai protein hewani lebih tinggi di bandingkan dengan protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan. Disamping sebagai sumber protein hewani yang kurang atau tidak mempunyai resiko kolesterol, ikan bandeng juga sebagai sumber lemak, mineral dan vitamin yang di butuhkan untuk pertumbuhan dan Kesehatan. Dan masih banyal lagi keunggulannya.

Pada pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan nugget bandeng, sempol bandeng, dan bandeng cryspi bisa menjadi salah satu alternatif bagi warga masyarakat dusun cumpleng untuk mengelolah ikan bandeng dengan berbagai varian olahan. Dari berbagai varian olahan data situ juga bisa menjadi ide UMKM warga di dusun cumpleng untuk berwirausaha.



UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur KKN kelompok 18 panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat dan karunia-Nya yang memberikan Kesehatan dan kesempatan kepada KKN kelompok 18 sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan baik. Terima kasih kami haturkan kepada Bapak Mudiono selaku Kepala Dusun, Bapak Sholihuddin, S. Ag., MA. selaku Dosen Pembimbing Lapangan kelompok 18, dan pada masyarakat Dusun Cumpleng yang turut berpartisipasi dalam kegiatan ini, teman-teman KKN kelompok 18, juga kepada berbagai pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu yang telah mendukung jalannya program kerja ini. Dalam penyelesaian program ini banyak kendala yang dihadapi dan dapat diselesaikan berkat bimbingan dan dorongan dari berbagai pihak yang akhirnya penulisan pelaporan ini dapat diselesaikan dengan sebagaimana adanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. jurusan ilmu kelautan universitas trunojoyo madura. Jurnal kelautan vol 8 nomor 1 hal: 40
- Purnowati, I., Hidyati, D., dan Suparinto, C. 2007. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius, Yogyakarta.
- Senjaya, K. dan Mustamu, R.H. 2013. Pengolahan dan Pengembangan Usaha pada perusahaan pengolahan ikan bandeng di Sidoarjo. Agora. Vol.1, No.1.
- Widiarti. 2010. Warta Pasar Ikan. Edisi Januari 2010 Vol 77 Direktorat Pemasaran Dalam Negeri. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Saparianto, C. 2009. Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya. Semarang: Dahara Prize.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2004. Ikan bandeng dan produk diversifikasinya. Jakarta: departemen Kelautan dan perikanan.
- 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.
- Saparianto, C. 2009. Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya. Semarang: Dahara Prize.
- Anjarsari, B. (2010). Pangan Hewani: Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badriyah, N. (2019). Pendampingan Revitalisasi Manajemen Waktu Dalam Wirausaha Makanan Mudah Saji Sehat Halal Pada Kalompok Pengajian Ibu-Ibu Naudhatul Ulama Ranting Oro-Oro Dowo Kota Malang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 25(1), 29–35.
- Gentari, R. E., Dewi, L. M., Hasanah, S. E., MAkt, A. N., & Suhartini. (2020). Upaya Peningkatan Penjualan dan Kemandirian Wirausaha Golok Kecamatan Baros Kabupaten Serang. Kaibon Abhinaya: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 16-22.