

Usaha Bandeng Presto Di Desa Babelan Kota Menghadapi Permasalahan Dalam Meningkatkan Motivasi Dan Inovasi Sumber Daya Manusia

Retno Purwani Setyaningrum*, Indra Permana
Universitas Pelita Bangsa

E-mail korespondensi: retno.purwani.setyaningrum@pelitabangsa.ac.id

Abstrak— Babelan adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Babelan berbatasan dengan Tarumajaya di sebelah barat, Laut Jawa di sebelah Barat Laut, Muara Gembong di sebelah utara, Sukawangi di sebelah timur, Tambun Utara di sebelah tenggara, dan Bekasi Utara di sebelah selatan. Desa Babelan Kota terletak di kecamatan Babelan dimana lokasinya dekat dengan pantai, sehingga mudah untuk memperoleh ikan bandeng yang berkualitas. Dalam pengolahan ikan bandeng presto, memang pada awalnya tidak mudah memberdayakan masyarakat sekitar untuk mau berusaha, namun dengan dorongan salah satu pelopor di desa tersebut untuk mengolah bandeng presto akhirnya ada beberapa orang yang mau diajak bersama-sama mengolah ikan bandeng presto. Usaha bandeng presto desa Babelan kota, Kec. Babelan, Kabupaten Bekasi awalnya dimulai oleh satu keluarga yaitu Bpk Sodikin beserta Istri. Kebetulan suami istri ini adalah seorang guru yang mempunyai jiwa entrepreneur dan sebagai seorang guru mampu dan telaten untuk mengajari masyarakat sekitarnya untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan kemudahan yang di peroleh di desa Babelan kota yang dekat dengan pantai yaitu mengolah ikan menjadi bandeng presto. Team LPPM Universitas Pelita Bangsa bekerjasama dengan Bapak Sodikin dimana beliau sebagai tokoh masyarakat yang disegani dan mempunyai kemampuan dalam membina masyarakat di desa Babelan kota serta seorang wirausaha yang ulet. Dalam memulai pembinaan, kami melakukan survey. Untuk meningkatkan penjualan bandeng prestonya dengan melakukan pemasaran bekerjasama dengan tukang-tukang sayur yang biasa keliling di komplek perumahan di sekitar Kecamatan babelan, dengan tetap melakukan penjualan di pasar Babelan, kemudian diajak untuk mengikuti bazar-bazar baik yang diselenggarakan Pemerintah Daerah Bekasi, Perguruan Tinggi, Haryono Suyono Center dlsb serta perhotelan. Termasuk juga kita masukkan ke blok spot wirausaha LPPM Universitas Pelita Bangsa atau yang lebih dikenal dengan penjualan via online di belanjaukm.com. Dari langkah inilah usaha Pengolahan Bandeng Presto ini sudah mulai kelihatan hasilnya. Tingkat keberhasilan program kegiatan ini akan diukur dari: 1. Terwujudnya komunitas industri rumah tangga kecil bandeng presto di desa Babelan melalui terbentuknya koperasi 2. Bandeng presto dibuat dengan beberapa variasi rasa, bentuk dan olahan ikan bandeng.

Kata kunci—*variasi bandeng presto; inovasi; entrepreneur; ekonomi kreatif.*

I. PENDAHULUAN

Babelan adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Bekasi, Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Babelan berbatasan dengan Tarumajaya di sebelah barat, Laut Jawa di sebelah Barat Laut, Muara Gembong di sebelah utara, Sukawangi di sebelah timur, Tambun Utara di sebelah tenggara, dan Bekasi Utara di sebelah selatan.

Desa Babelan Kota Kecamatan Babelan Kab. Bekasi, Prov Jawa Barat Sebagai Ibu kota Kecamatan Babelan, dengan jumlah penduduk 30.741 jiwa, 7.608 KK, Mata pencaharian masyarakatnya mayoritas adalah Buruh harian lepas, Buruh tani, perdagangan, industri rumah tangga serta karyawan swasta dan negeri.

Luas wilayah Desa Babelan Kota adalah 667,82.ha , yang terbagi menjadi 3 Dusun, 15 Rukun Warga dan 86 Rukun Tetangga serta berbatasan langsung dengan sebelah Utara Desa Kd. Jaya dan Desa Kd. Pengawas sebelah Timur Kali Bekasi sebelah Selatan Kel. Bahagia dan Kel. Kebalen dan sebelah Barat Desa Setia Asih Kec. Taruma Jaya Pusat.

Hasil utama masyarakat desa Babelan kota antara lain mempunyai kontrakan rumah, namun dengan semakin bertambah tahun, tanah mereka makin terbatas karena keluarga semakin bertambah, beranak cucu, dimana masyarakatnya kebanyakan setelah berkeluarga juga masih tetap tinggal di desa tersebut, sehingga makin lama tanah mereka berkurang. Untuk mencukup keluarga ada yang jadi pedagang ada sebagian yang menjadi tukang ojek. Namun hal ini tidak bisa meningkatkan perekonomian keluarga.

Desa Babelan Kota juga sering mengalami banjir, sehingga LPPM Universitas Pelita Bangsa memilih untuk melakukan pengabdian masyarakat disana. Team LPPM Universitas Pelita Bangsa adalah mahasiswa dan dosen. Selain membantu ketika mengalami musibah banjir, salah satu bentuk peran aktif adalah dengan diadakannya Pengabdian Masyarakat melalui lokakarya, pelatihan dan pendampingan yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pelita Bangsa di desa Babelan Kota, Kec. Babelan, Kab.Bekasi.

LPPM Universitas Pelita Bangsa tergerak untuk turut andil meningkatkan pendapatan keluarga di masyarakat Babelan Kota. Untuk memudahkan dalam pendekatan ke masyarakat,

bekerjasama dengan Bapak Sodikin untuk bersama sama mengajari masyarakat untuk mulai berwirausaha yang mudah mendapatkan bahan bakunya, salah satunya adalah mengolah ikan bandeng menjadi bandeng presto.

Pada tahun 2017 juga mulai dibentuk koperasi untuk memudahkan dalam pengelolaan manajemennya. LPPM Universitas Pelita Bangsa melakukan pendampingan dengan melakukan pelatihan manajemen, motivasi dan mengajarkan untuk berinovasi dalam produksi. Mulai tahun 2019 tidak saja mengolah Ikan Bandeng Presto saja, tetapi melakukan pengembangan usaha dengan mengolah ikan bandeng menjadi Pindang Bandeng, Bandeng Isi atau Otak-otak Bandeng, Sosis Bandeng, dan mulai tahun 2019 dengan support dan pembinaan dari LPPM Universitas Pelita Bangsa mengembangkan produksi dengan memproduksi Sarden Bandeng dan krupuk ikan.

Usaha industri kecil rumah tangga di desa Babelan Kota ini dahulu memiliki 3 tenaga kerja yaitu anggota keluarganya sendiri, saat ini berkembang dan telah mempekerjakan 7 orang tenaga kerja dan 2 orang tenaga pemasaran dan karyawannya diambil dari keluarga sendiri dan tetangga sekitar. Proses produksi yang berlokasi di rumah Bpk. Sodikin selaku ketua koperasi. Mereka bekerja mulai dari jam 7.00 hingga jam 12.00 siang. Tenaga pemasaran tersebut bekerjasama dengan para pedagang keliling dengan membagi daerah pemasarannya di lokasi sekitar Kecamatan Babelan.

Mulai tahun 2018 diajarkan bagaimana memasarkan di luar lokasi Kecamatan Babelan dengan mengikuti bazar bazar, serta dilakukan pembinaan di klinik bisnis dari Universitas Pelita Bangsa dengan melakukan penjualan via online (belanjaukm.com), sehingga sudah mulai dikenal di kabupaten Bekasi, pemerintah kota Bekasi dan DKI Jakarta dan sudah masuk ke supermarket bahkan ke hotel – hotel di Bekasi maupun di DKI Jakarta diantaranya menjadi penyuplai untuk Crown Plaza dan Grand Whiz. Seperti diketahui, Crown Plaza yang ada di bilangan Gatot Subroto ini merupakan salah satu hotel bintang lima di Jakarta. Sementara Grand Whiz adalah hotel bintang empat yang beroperasi di bilangan Kelapa Gading, Jakarta Utara. Cuma untuk di supermarket mengalami kendala di sistem pembayaran. Saat ini setiap hari dibutuhkan paling tidak tiga kwintal ikan bandeng. Biasanya mendapat pasokan ikan dari pertambakan di Muara Gembong dan pasar Bekasi.

A. Permasalahan Mitra

Mengacu pada analisis situasi di atas, beberapa kendala permasalahan dalam usaha bandeng presto di Babelan kota, Kec. Babelan, Kabupaten Bekasi dapat diuraikan sebagai berikut:

- Tidak stabilnya kapasitas produksi dengan permintaan pasar
- Jumlah tenaga kerja eksisting 7 orang dan tenaga pemasaran 2 orang, sehingga bapak Sodikin masih terus terjun langsung dalam usaha pemasaran, untuk itu beliau mengajak bermitra dengan LPPM Universitas Pelita Bangsa untuk mendukung pemasaran sekaligus memotivasi masyarakat Babelan Kota untuk berani berwirausaha.
- Proses produksi sedikit sekali memanfaatkan teknologi, saat ini lebih banyak menggunakan system tradisional, mengingat perlengkapan produksi yang masih standard.

- Sistem pemasaran saat ini lebih banyak dilakukan dengan model kerjasama dengan pedagang keliling di sekitar lokasi usaha
- Sistem manajemen produksi dan keuangan dilakukan dengan perkiraan dan kebiasaan
- Diperlukan motivasi dan inovasi kepada masyarakat agar ikut tertarik membuka home industri bandeng presto sehingga mampu melakukan pemasaran lebih luas lagi karena stock produksi mencukupi pangsa pasar.

B. Solusi yang Ditawarkan

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh usaha bandeng presto di Babelan kota tersebut, maka berdasarkan dialog dengan perwakilan Kelompok industri kecil rumah tangga khususnya bandeng presto di Babelan kota disepakati dan disetujui program pengabdian masyarakat ini akan mengatasi permasalahan pendampingan masyarakat berserta pelatihan motivasi dan inovasi kepada masyarakat, sehingga home industri bandeng presto bisa bertambah sehingga dapat memenuhi permintaan pasar, selain itu diajarkan e commerce, entrepreneurship serta manajemen keuangan sederhana.

Disepakati dan disetujui pelatihan dan pendampingan akan dilakukan setiap tahun sekali oleh mahasiswa dengan didampingi dosen pembimbing. LPPM Universitas Pelita Bangsa juga mengajarkan penjualan melalui online dan mengikuti bazar-bazar yang sering dilakukan pemerintah daerah maupun swasta.

II. METODE

A. Survey langsung ke Lokasi

Team dosen yang terpilih oleh team LPPM beserta dengan mahasiswa yang telah ditunjuk melakukan survey ke lokasi, dan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha bandeng presto, pegawainya serta melakukan survey pasar sebagai data primer.

B. Mempelajari literatur

Penulis dalam pengabdian masyarakat mempelajari berbagai literatur untuk menguatkan data sekundernya.

C. Mengolah data kualitatif

Penulis membuat catatan lapangan, melakukan pemilihan data yang sekiranya penting untuk mendukung argumen dalam laporan penelitian, dan melihat hubungan antar data yang sudah dikumpulkan. Penulis melakukan reduksi dan kategorisasi data, yaitu dengan melakukan proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasar yang muncul dari data-data lapangan. Setelah melakukan reduksi data, selanjutnya ke kategorisasi data. Setelah itu melakukan teknik display data yaitu melakukan analisis merancang deretan dan kolom sebuah metriks untuk data kualitatif dan menentukan jenis serta bentuk data yang dimasukkan ke dalam kotak-kotak metriks. Untuk menampilkan data dalam bentuk naratif, bagan, *flow chart*, dan lain-lain. Kemudian dilakukan penarikan kesimpulan.

III. HASIL DAN DISKUSI

A. Solusi Dan Target Luaran

Tujuan utama dari program pengabdian masyarakat ini adalah mewujudkan wirausaha-wirausaha baru di Babelan Kota khususnya bandeng presto untuk memenuhi kebutuhan pangsa pasar melalui pelatihan dan pendampingan masyarakat. Target dan luaran yang ingin dicapai dalam program pengabdian ini diberikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis luaran dan spesifikasinya

No.	Jenis Luaran	Spesifikasi
1	Pelatihan motivasi, inovasi, manajemen keuangan sederhana, pemasaran untuk wirausaha kecil	Pelatihan dilakukan minimal satu tahun sekali dengan urutan sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> • Pengenalan wirausaha • Motivasi • inovasi • Pemasaran • manajemen keuangan sederhana
2	Buku Petunjuk pelatihan	Dibuat secara sederhana
3	Klinik bisnis	Didata kemampuan produksi dalam 1 hari serta 1 bulan.
4	choaching	Pendampingan bagi para wirausaha

1. Langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan :
 - a. Permasalahan dalam bidang produksi
 - Ketersediaan bahan baku
 - Tingkat higienis dan kelezatan bandeng presto.
 - Tingkat keindahan kemasan yang disesuaikan dengan keinginan/kesukaan konsumen.
 - Kekuatan kemasan untuk pengiriman produk yang memerlukan waktu serta mobilitas yang tinggi serta produk yang tetap higienis dan indah walau dikirimkan via jasa kurir atau jasa pengiriman seperti JNE dlsb.
 - Kemampuan pendanaan oleh para industri industri kecil rumah tangga khususnya bandeng presto.
 - b. Permasalahan dalam bidang manajemen perlu diadakan pelatihan agar :
 - Masyarakat mengenal dan mengerti akan dunia wirausaha serta diberikan motivasi dan inovasi untuk meningkatkan usahanya.
 - Masyarakat bisa membuat manajemen keuangan sederhana
 - c. Permasalahan dalam bidang pemasaran dan lain lain
 - Sistem pemasaran yang lebih terstruktur misalnya pemasaran bisa melibatkan kerjasama dengan pihak lainnya : super market, perhotelan, keikutsertaan dalam bazar-bazar yang diadakan

Pemda, Perguruan Tinggi, Haryono Suyono Center dlsb. Jadi tidak hanya secara tradisional cara memasarkan hanya menitipkan bandeng presto ke pasar pasar tradisional, warung dan pedagang keliling.

- Pengenalan akan penjualan system online, dan yang sudah dilakukan di belanjaukm.com dimana dalam platform tersebut ada pembinaan dan pendampingan.

2. Metode pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan masalah dengan melakukan sosialisasi dan pelatihan
 - a. Sosialisasi dan Pelatihan dilakukan untuk memberikan pemahaman mengenai wirausaha, motivasi, inovasi, manajemen keuangan sederhana serta system pemasaran, agar masyarakat dapat mandiri serta menyenangkan berwirausaha.
 - b. Evaluasi hasil produksi
 - Aspek Produksi:
 - Waktu produksi bandeng presto lebih efektif.
 - Aspek Manajemen:
 - Tingkat kepuasan masyarakat untuk berwirausaha
 - Tingkat pemahaman pekerja untuk meningkatkan pendapatan keluarga
 - Tingkat kreatifitas masyarakat dalam memproduksi bandeng presto
3. Partisipasi LPPM Universitas Pelita Bangsa untuk meningkatkan industry kecil rumah tangga bandeng presto desa Babelan Kota :
 - a. Perlunya pelatihan mengenai kewirausahaan, motivasi, inovasi, manajemen keuangan sederhana dan system pemasaran
 - b. Pendampingan industri kecil rumah tangga bandeng presto di desa Babelan Kota serta memberikan choaching kepada masyarakat dalam membina usahanya.
 - c. Mengajarkan dan melatih secara practical system pemasaran dengan mengajak kerjasama dengan pihak lain seperti supermarket, hotel dan keikutsertaan dalam basar basar.
 - d. Memasukkan dalam klinik bisnis LPPM Universitas Pelita Bangsa dengan memasukkan pemasarannya dengan system online dengan pembuatan blok spot.
4. Evaluasi pelaksanaan program dan kelanjutan program setelah selesai kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan.

Usaha industri kecil rumah tangga di desa Babelan Kota ini dahulu memiliki 3 tenaga kerja yaitu anggota keluarganya sendiri, saat ini berkembang dan telah mempekerjakan 7 orang tenaga kerja dan 2 orang tenaga pemasaran dan karyawannya diambil dari keluarga sendiri dan tetangga sekitar. Proses produksi yang berlokasi di rumah Bpk. Sodikin selaku ketua koperasi. Mereka bekerja mulai dari jam 7.00 hingga jam 12.00 siang.

Tenaga pemasaran tersebut bekerjasama dengan para pedagang keliling dengan membagi daerah pemasarannya di lokasi sekitar Kecamatan Babelan. Mulai tahun 2017, mulai diajarkan bagaimana memasarkan di luar lokasi Kecamatan Babelan dengan mengikuti bazar bazar, serta mulai tahun

2017, dilakukan pembinaan di klinik bisnis dari STIE Pelita Bangsa dan sampai sekarang menjadi Universitas Pelita Bangsa dengan melakukan penjualan via online, sehingga sudah mulai dikenal di kabupaten Bekasi dan sudah masuk ke supermarket bahkan ke hotel – hotel di Kab. Bekasi maupun di DKI diantaranya menjadi penyuplai untuk Crown Plaza dan Grand Whiz. Seperti diketahui, Crown Plaza yang ada di bilangan Gatot Subroto ini merupakan salah satu hotel bintang lima di Jakarta. Sementara Grand Whiz adalah hotel bintang empat yang beroperasi di bilangan Kelapa Gading, Jakarta Utara. Cuma untuk di supermarket mengalami kendala di sistem pembayaran. Saat ini setiap hari dibutuh paling tidak tiga kwintal ikan bandeng. Biasanya mendapat pasokan ikan dari pertambakan di Muara Gembong dan pasar Bekasi.

Meningkatnya produksi ikan bandeng setiap tahunnya berkaitan erat dengan meningkatnya tingkat konsumsi bandeng setiap tahun, sehingga meningkatkan permintaan ikan bandeng. Namun beberapa orang enggan mengonsumsi ikan bandeng dikarenakan banyaknya duri. Dengan morfologi ikan bandeng yang memiliki banyak duri, mengindikasikan bahwa meningkatnya konsumsi ikan bandeng seiring dengan meningkatnya volume produksi produk olahan ikan bandeng, salah satunya bandeng presto atau bandeng duri lunak. Menurut SNI No. 4106.1-2009, bandeng presto/duri lunak adalah produk olahan perikanan dengan bahan baku ikan utuh yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan bahan baku, sortasi, penyiangan, pencucian, perendaman, pembungkusan, pengukusan, pendinginan, pengepakan, pengemasan, penandaan, dan penyimpanan.

B. Ikan Bandeng dengan Protein Tinggi

Bandeng, yang dalam bahasa Latin disebut *Chanos Chanos* atau milk fish (bahasa Inggris), Orang yang menemukan ikan bandeng pertama kali yaitu Dane Forsskal pada Tahun 1925 di laut merah. Ikan bandeng memiliki tubuh yang panjang, ramping, padat, pipih, dan oval menyerupai torpedo dengan warna badannya yaitu putih mengkilap. Sekitar 1 : (4,0-5,2) merupakan perbandingan antara total tinggi dengan panjang. Disisi itu, perbandingan total panjang antara kepala dengan panjang total yaitu 1 : (5,2-5,5) (Sudrajat, 2008). Ukuran kepala seimbang dengan ukuran tubuhnya, berbentuk lonjong dan tidak bersisik. Bagian depan kepala (mendekati mulut) semakin runcing (Purnomowati *et al*, 2007). Bandeng merupakan ikan tambak yang banyak dibudidayakan di Indonesia, khususnya di Pulau Jawa, Sumatera Selatan, Aceh, dan Sumatera Utara. Ikan yang masih muda dan baru menetas hidup di air laut selama 2-3 minggu, lalu berpindah ke rawa-rawa bakau yang berair payau, dan kadang kala danau danau berair asin. Bandeng kembali ke laut kalau sudah dewasa dan berkembang baik.

Ikan bandeng merupakan suatu komoditas perikanan yang memiliki rasa cukup enak dan gurih sehingga banyak digemari masyarakat di Indonesia. 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. Berdasarkan komposisi gizi tersebut, bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi dan berlemak rendah. Bandeng termasuk ikan bertulang keras, dagingnya berwarna putih susu, dan strukturnya padat dengan

duri-duri halus. Bandeng dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan, seperti diasap, dipanggang, digoreng, dan dipresto. Salah satu hambatan dalam upaya meningkatkan konsumsi ikan bandeng adalah dagingnya yang berbau lumpur serta duri-duri halus yang tidak mudah dibersihkan. Dengan demikian, bandeng sangat tidak praktis untuk dikonsumsi, terutama oleh anak-anak dan golongan lanjut usia. Salah satu upaya untuk mengatasi hambatan dalam pemanfaatan bandeng adalah dengan mengolahnya secara dipresto.

Ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan bandeng duri lunak / bandeng presto harus memiliki tingkat kesegaran yang tinggi sehingga produk bandeng duri lunak yang dihasilkan memiliki mutu yang lebih baik. Mutu produk yang dihasilkan tergantung dari bahan baku maupun proses pengolahan yang dilakukan. Mengingat lokasi Babelan kota tidak jauh dari pantai, sehingga ikan bandeng masih segar untuk di produksi menjadi bandeng presto.

Pengolahan ikan duri lunak merupakan modifikasi dari pemasakan tradisional (ikan pindang). Dibandingkan dengan cara tradisional, waktu yang dibutuhkan untuk pemasakan bertekanan lebih singkat. Produk akhirnya mempunyai warna, aroma dan rasa yang tidak banyak berubah dibandingkan dengan ikan segarnya, tekstur dagingnya menjadi lebih padat dan kenyal (dibandingkan dengan ikan pindang) dan duri/tulang menjadi lunak sehingga seluruh bagian bubuhikan dapat dikonsumsi. Bahan yang dibutuhkan Ikan segar {jenis yang sama dengan ukuran yang seragam}, garam dapur (NaCl), bumbu-bumbu, daun pisang/aluminium foil.

Bandeng presto memang dikenal sebagai makanan yang berasal dari Kota Semarang, Jawa Tengah. Tapi dalam perkembangannya, jenis makanan ini sudah menjadi makanan khas Indonesia yang dapat kita jumpai di berbagai tempat di seluruh wilayah Indonesia. Produk yang dihasilkan oleh bandeng berupa makanan olahan siap saji berbentuk bandeng isi ini dapat dikatakan sebagai inovasi sebab produk bandeng isi belum pernah ada sebelumnya di Pasaran. Produk yang diciptakan oleh bandeng presto dapat dikonsumsi tanpa harus diolah kembali karena produk ini sudah melalui proses pemanggangan dengan menggunakan oven. Selain itu bandeng isi telah melalui proses pencabutan tulang sehingga konsumen dapat menikmati ikan bandeng tanpa harus terganggu duri bandeng yang dapat mengurangi kenikmatan ikan bandeng.

C. Peralatan Industri bandeng presto

Pengusaha bandeng presto selain membutuhkan bahan baku untuk menjalankan usahanya, juga memerlukan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Alat-alat yang digunakan dalam proses produksi industri bandeng presto di desa Babelan Kota masih sederhana. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi bandeng presto meliputi:

1. Pisau yang di gunakan untuk menyiangi ikan
2. Talenan yang di gunakan untuk alas memotong bahan
3. Panci presto yang di gunakan untuk mengukus bandeng sampai lunak
4. Baskom yang digunakan sebagai wadah untuk mengaduk bumbu dengan bandeng yang sudah di siangi
5. Blender/penghalus bumbu di gunakan untuk menghaluskan bumbu

6. Penggorengan/Wajan yang digunakan untuk menggoreng bandeng presto yang sudah lunak
7. Kompor di gunakan untuk memasak

D. Cara pembuatan Bandeng Presto di Babelan Kota

Untuk ikan berukuran besar, terlebih dahulu buang sisik dan potong insang ikan. Belah bagian perut ikan untuk mengeluarkan isi perut, usahakan agar empedu tidak sampai pecah. Untuk ikan berukuran sedang, terlebih dahulu buang sisiknya. Keluarkan insang dan isi perut dengan menarik insang secara perlahan-lahan sehingga seluruh isi perut dapat tertarik keluar melalui rongga insang. Cuci ikan dengan air bersih, agar semua kotoran yang masih melekat terutama di bagian rongga perut dan sisa pembuluh darah dapat dibersihkan. Sebaiknya menggunakan air mengalir, agar ikan besar-benar bersih. Untuk meniriskan air dari ikan, susun ikan pada wadah dengan posisi bagian perut menghadap ke bawah agar tidak ada air yang menggenang terutama di rongga perut. Setelah agak kering, timbang berat ikan dengan menghitung jumlah bumbu yang dibutuhkan. Siapkan bumbu dengan formula, sbb :

- Bawang putih 10 gram
- Daun jeruk purut 1 lembar
- Jahe 5 gram
- Kemiri 1-2 buah
- Ketumbar 1/2 sendok teh
- Air 1/2 gelas
- Kunyit 5 gram
- Daun salam 2 lembar
- Garam 20 gram
- Cabe, asam (tanpa biji) dan vetsin secukupnya

Giling halus semua formula bumbu yang akan digunakan menjadi adonan bumbu. Lumuri Ran dengan bumbu, sampai permukaan Ikan tertutupi bumbu. Untuk Ikan berukuran besar, masukkan sebagian bumbu ke dalam belahan perut ikan. Bungkus ikan yang telah diberi bumbu dengan daun pisang atau aluminium foil. Susun ikan di dalam pressurecooker atau autoclave. Lakukan pemasakan selama 45 menit. Setelah pemasakan selesai, keluarkan ikan dari pressurecooker atau autoclave, dinginkan, kemas dalam kantong plastik dan simpan di suhu rendah. Mutu produk bandeng presto mempengaruhi terhadap tingkat pemenuhan gizi bagi konsumen maupun dalam harga jual produk bandeng presto. Daya awet bandeng presto juga ditunjang oleh penggunaan bumbu dalam proses pengolahannya. Jenis dan jumlah bumbu yang digunakan sangat beragam antara satu produsen dengan lainnya. Komponen bumbu inilah yang menjadi ciri khas bandeng presto dari setiap daerah atau produsen. Fungsi bumbu sebagai pemberi cita rasa bersifat bakteriostatik dan germisidal, sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan khamir, sekaligus memperpanjang daya awet.

E. Kemasan Vakum

Pengemasan bandeng presto dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu biasa dan vakum. Pada pengemasan biasa, produk diletakkan di atas kertas roti dan karton, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik jenis Low Density Polyethylene (

LDPE). Pada pengemasan vakum, produk diletakkan di atas kertas dan karton, kemudian dimasukkan ke dalam plastik nilon atau polyamida (PA) dan dihampa udarakan dengan mesin vakum untuk membuang sebanyak mungkin oksigen dari dalam kemasan. Akibat proses ini, produk mengalami penyusutan bobot sekitar 10 persen.

Untuk penyimpanannya dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu pada suhu ruang dan dingin (lemari es). Pengemasan vakum dan penyimpanan suhu rendah dapat memperpanjang daya tahan simpan bandeng presto. Daya tahan simpan bandeng presto dengan kemasan biasa mencapai dua hari pada suhu ruang dan 4-7 hari pada suhu lemari es. Dengan kemasan vakum mencapai 20 dan kurang lebih 27 hari. Adanya teknik pengemasan vakum memungkinkan distribusi bandeng presto dapat dilakukan ke berbagai daerah. Gambar 1 memperlihatkan produksi bandeng presto di Babelan Kota serta profil Bpk. Sodikin tokoh masyarakat yang turut andil dalam produksi bandeng presto di Babelan Kota.



UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada :

1. Bapak ibu Pimpinan dan dosen-dosen serta mahasiswa Universitas Pelita Bangsa yang mendukung serta terlibat dalam pengabdian masyarakat untuk pengembangan industri kecil rumah tangga Bandeng Presto di desa Babelan Kota, Kec. Babelan, Kabupaten Bekasi.

2. Bapak ibu pejabat pemerintah daerah Kabupaten Bekasi khususnya Departemen UKM dan Koperasi, P2WKSS, Bapak Camat Babelan serta Bapak Lurah Babelan Kota.
3. Haryono Suyono Center
4. Team dari platform belanjaukm.com
5. Bpk. Sodikin selaku pemilik bandeng presto Babelan Kota tempat penelitian dan pengabdian masyarakat.

- [7] Louhenapessy, M., Tapotubun, A., Nanlohy, E. M. Efek waktu pemasakan. 2008
- [8] terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu
- [9] Kelautan Universitas Pattimura
- [10] Moeljanto, R.. Pendinginan dan Pembekuan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta. 1992.
- [11] Mughtadi, T.R. (1983). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [12] Murtidjo, B. A. Bandeng. Kanisius. Yogyakarta. 2002.
- [13] Nurjanah, T. N., Fatmawati, Z. Karakteristik mutu ikan bandeng (Chanos. 2007.
- [14] Pratama, R. I., Awaluddin, M. Y., dan Ishmayana S.. Analisis Komposisi Asam Lemak yang Terkandung Dalam Ikan Tongkol, Layur dan Tenggiri Dari Pameungpeuk, Garut. Jurnal Akuatika Vol.II No.2. 2011.
- [15] Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. Ragam Olahan Bandeng. Kanisius. Yogyakarta. 2007
- [16] Saanin, H. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta. Bogor. 1984.
- [17] Saparinto, Cahyo. Membuat aneka olahan bandeng. Penebar Swadaya . Jakarta. 2007.
- [18] Susanto, Eko. Pengolahan Bandeng (Channos channos Forsk) Duri Lunak. Program Penyuluhan Masyarakat Pesisir : Batang. 2010

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aditya, F. Pengujian Daya Awet Ikan Bandeng (*Channos channos* Forsk) Duri Lunak Secara Organoleptik di Kota Semarang. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Universitas Diponegoro Semarang. 2008.
- [2] Afrianto E, Liviawaty E. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta. 1989,
- [3] Akhmad Sudrajat. Pengertian Pendekatan, Strategi, Metode, Teknik dan Model Pembelajaran. Bandung : Sinar Baru Algensindo. 2008.
- [4] Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Sedarnawati, dan Budiyanto SPetunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. 1989.
- [5] Badan Pusat Statistik. Tingkat Partisipasi Konsumsi Ikan Utama di Kawasan Jawa, Madura, Sumatera, Bali, dan Sulawesi. Diakses pada tanggal 26 November 2012
- [6] Gusrina.. Budidaya Ikan. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta, 2008.