



Olahan Getas Bandeng di Desa Samparwadi Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang Provinsi Banten

Ida Nuraida, Syaehurodji, Halimah

Universitas Banten Jaya, Universitas Primagraha, Universitas Surya Kencana
idanuraida@unbaja.ac.id, syaehurodji44@gmail.com, halimahsmart@yahoo.com

Abstrak

Getas bandeng merupakan salah satu panganan yang berbahan dasar ikan yang pembuatannya tidak banyak digeluti oleh masyarakat Samparwadi. Getas bandeng yang umumnya berbahan baku ikan bandeng memiliki harga jual yang cukup terjangkau dibandingkan dengan harga ikan jenis lainnya. Tidak hanya itu masyarakat yang sudah menjadi produsen juga sudah berinisiatif untuk memakai ikan bandeng sebagai bahan baku pengelolaan getas, karena di wilayah serang ikan bandeng cukup banyak ditemui. Dengan adanya pengolahan ikan bandeng sebagai bahan baku getas, dapat meminimalisir biaya bahan baku yang tentunya akan mempengaruhi harga jual getas nantinya serta dapat menciptakan cara baru dalam mengkonsumsi ikan bandeng yang umumnya hanya dikonsumsi sebagai lauk dalam makanan pokok. Tujuan produsen memproduksi makanan ini adalah untuk memaksimalkan produksi makanan olahan berbahan dasar ikan bandeng yang dapat dijadikan sebagai alternatif usaha dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Getas bandeng ini memiliki harga yang relative murah dibandingkan dengan makanan getas lainnya. Produsen juga mampu mengemas produk dengan desain menarik dan higienis, dan menerapkan manajemen usaha yang baik.

Kata Kunci: olahan ikan bandeng, produsen getas, Desa Samparwadi

Pendahuluan

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang Sebagian besar luas wilayahnya merupakan perairan. Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan mudah didapat dengan harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Kandungan protein yang tinggi yaitu 17,00% dan kadar lemak 4,50% yang rendah pada ikan segar sangat bermanfaat bagi Kesehatan tubuh manusia. Karena manfaat yang tinggi tersebut banyak orang mengonsumsi ikan baik berupa daging ikan segar maupun makanan-makanan yang merupakan hasil olahan dari ikan. Seperti penelitian yang penulis lakukan yaitu mengenai olahan getas bandeng (Naomi, Phatalina, Gaol, Anna M. L. dan Toha, 2013)

Usaha getas bandeng merupakan salah satu ide peluang usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat di Desa Samparwadi. Pembuatan getas bandeng berpotensi menjadi salah satu sumber mata pencaharian bagi masyarakat. Usaha getas bandeng ini mulai merintis sejak tahun 2018 dan mulai dapat perizinan dari RT dan Desa pada tahun 2019. Kerupuk getas berbahan baku ikan bandeng memiliki harga yang relatif murah dibandingkan dengan olahan getas lainnya, ciri khas dari getas bandeng adalah teksturnya gurih dan empuk tidak seperti olahan getas lainnya yang memiliki tekstur yang bersifat agak keras. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan masyarakat produsen dan mampu mengemas produk dengan desain yang menarik dan higienis, dan menerapkan manajemen usaha yang baik. (Nudiati & Sudiapermana, 2020) (Irianto & Febrianti, 2017).

Metode Pelaksanaan

Dalam menjalankan program pengabdian ini, kami mengadakan pelatihan kepada masyarakat dan sosialisasi untuk mengolah ikan bandeng menjadi produk makanan yang terbaru. Kami mengambil lokasi pengabdian di Desa Samparwadi Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang Provinsi Banten.

Tujuan utama dalam pengabdian ini adalah Sosialisasi pengolahan ikan bandeng menjadi produk yang mudah dipasarkan dan produk yang di hasilkan merupakan kebaruan dari olahan ikan bandeng. Adapun waktu pelaksanaan program adalah dari tanggal 25 November 2023 sampai dengan 25 Desember 2023.

Dalam pelaksanaan pengabdian, kami melalui tiga tahap, yaitu tahap persiapan sosialisasi produk olahan ikan bandeng menjadi getas, tahap pelatihan pembuatan ikan bandeng menjadi getas, dan tahap sosialisasi memasarkan produk getas bandeng (lihat gambar 1). Pada tahap persiapan, kami melakukan observasi terkait kebutuhan tim pengabdian yang melibatkan mahasiswa Universitas Primagraha yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan sosialisasi untuk pengolahan ikan bandeng menjadi produk baru yaitu getas (Sari, Nila, Eka, 2013).



Gambar 1. Sosialisasi pengolahan ikan bandeng menjadi getas

Dalam tahap persiapan, kami menemukan bahwa masyarakat di Desa Samparwardi sebagian sudah menjadi produsen penjualan ikan bandeng, tetapi belum diolah menjadi camilan atau makanan olahan dari ikan bandeng. Informasi tersebut didapatkan dengan beberapa tahapan yaitu:

1. Observasi

Pada kegiatan observasi, penulis langsung ke lapangan menemui Kepala Desa Samparwadi Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang Provinsi Banten.

2. Wawancara

Pada metode wawancara, penulis menemui beberapa orang untuk di wawancarai mengenai hal yang terkait pengolahan produk yang di hasilkan.

3. Penyuluhan dan Pendampingan

Pada metode ini, penulis melakukan beberapa penyuluhan mengenai pengolahan ikan bandeng.

4. Kegiatan sosialisasi dan musyawarah warga

Sebelum melakukan kegiatan fisik di lapangan, maka kegiatan sosialisasi diadakan sebagai ajang saling mengenal antara tim penulis dan warga masyarakat.

Termasuk dalam kegiatan sosialisasi adalah memfasilitasi warga untuk bermusyawarah dalam menetapkan lokasi pelaksanaan sosialisasi. Tim Penulis juga mengundang narasumber atau lembaga mitra untuk memberikan penjelasan secara terperinci kepada masyarakat.

Kegiatan penyuluhan

Kegiatan penyuluhan ini terdiri dari beberapa penyuluhan yang ditujukan untuk mendidik dan memberikan pemahaman warga mengenai pentingnya pengembangan perekonomian di desa. Metode penyuluhan dilakukan dengan ceramah dan diskusi. Untuk materi penyuluhan di luar keahlian tim penulis, maka narasumber ahli yang dilibatkan dalam kegiatan ini, yaitu dengan pengusaha lokal yang sudah mulai berjalan.

Kegiatan pelatihan

Kegiatan pelatihan ini terdiri dari beberapa pelatihan yang ditujukan untuk memberikan penyuluhan mengenai potensi desa. Metode penyuluhan dilakukan dengan *workshop*. Untuk materi *workshop* di luar keahlian tim penulis, maka narasumber ahli pun dilibatkan. Pelatihan pengelolaan ekonomi untuk pengolahan ikan bandeng menjadi produk yang baru untuk masyarakat desa. Pelatihan ini diperuntukkan bagi aparat desa agar mereka mampu mengelola sumber daya alam berupa ikan bandeng di empang desa, sehingga pemberdayaan hasil pengolahan ikan bandeng dapat dirasakan oleh masyarakat yang ada didesa tersebut untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Dalam hal ini, Tim Penulis bekerja sama dengan dinas dari BAPPEDA Provinsi Banten dan Dinas Pariwisata Provinsi Banten untuk melaksanakan kegiatan pelatihan bagi masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Pada kegiatan pengabdian ini penulis mengangkat makanan khas daerah Banten yaitu getas. Namun getas ini berbeda dengan getas pada umumnya. Proses pengolahan Ikan bandeng menjadi produk getas adalah sebagai berikut.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan getas bandeng adalah ikan bandeng segar, tepung tapioka, telur, bumbu penyedap rasa, minyak goreng, bawang putih, garam, **dan** gula. Adapun alat yang digunakan yaitu alat penghancur ikan (penggiling ikan), baskom, pisau, panci penggorengan, kompor dan gas, mesin pres, serta sendok penggorengan.

Getas bandeng dibuat dengan cara menghaluskan daging ikan bandeng (pisahkan daging dan tulang). Selanjutnya mencampurkan telur, gula, garam, bawang putih yang sudah dihancurkan. Kemudian masukkan ikan yang telah dihaluskan. Campurkan tepung tapioka sedikit demi sedikit hingga terbentuk adonan dan diamkan sebentar.



Gambar 2. Proses pengolahan ikan bandeng menjadi getas

Setelah didiamkan, buat adonan berbentuk bulat. Goreng adonan hingga mengembang. Setelah matang, tiriskan kerupuk hingga tidak ada minyak yang menempel dengan menggunakan alat pengering minyak. Olahan getas bandeng siap dinikmati. Selanjutnya olahan getas bandeng dikemas dalam kemasan plastik dan dipres agar bertahan lama dan tidak melempem.

Simpulan

Berdasarkan program pengabdian yang kami telah lakukan, terdapat beberapa hal menarik yang perlu dilakukan untuk melakukan sosialisasi untuk pemberdayaan sumber daya alam di sekitar desa Samparwadi, dan produk yang di hasilkan setelah melakukan sosialisasi sampai dengan pelatihan yaitu pengolahan ikan bandeng menjadi getas, Kerupuk getas berbahan baku ikan bandeng memiliki harga yang relatif murah dibandingkan dengan olahan getas lainnya, ciri khas dari getas bandeng adalah teksturnya gurih dan empuk tidak seperti olahan getas lainnya yang memiliki tekstur yang bersifat agak keras. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan produsen. Produsen juga mampu mengemas produk dengan desain yang menarik dan higienis, dan menerapkan manajemen usaha yang baik.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Banten Jaya, Universitas Primagraha, Universitas Suryakencana, dan Masyarakat Desa Samparwadi Kecamatan Tirtayasa Kabupaten Serang Provinsi Banten yang telah memfasilitasi kami untuk melakukan program pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Fauziah, Sirajuddin, S., Najamuddin, U. (2013). *Analisis Kadar Asam Lemak Bebas dalam Gorengan dan Minyak Goreng Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan di Workshop*
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Naomi, Phatalina, Gaol, Anna M. L. dan Toha, M. Yusuf. (2013). Pembuatan Sabun Lunak dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau dari Kinetika Reaksi Kimia. *Jurnal Teknik Kimia. Volume 19. No.2. 42-48*
- Nuraida, I., Rd Kania, F. D. (2019). *Jurnal ABDIKARYA, 1(1), 8–16.*
- Oktaviana, F., Nuraida, I. (2019). *Jurnal ABDIKARYA, 1(1), 8–16.*
- Oktaviana, F., Nuraida, I. (2019). *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat (JPM Wikrama Parahita).*
- Sari, Nila, Eka. (2013). *Pembuatan Kerupuk Ikan Bandeng Dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng*. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa Produksi, Fakultas Teknik. Universitas Negri Semarang.