

## PKM PENDAMPINGAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN IKAN PAYUS (BAKSO IKAN PAYUS) DI DESA LINDUK PONTANG SERANG

Ihwan Satria Lesmana<sup>1</sup>, Reza Aditya Dermawan<sup>2</sup>, Yuliana Rahayu<sup>3</sup>, Rahmat Hidayat<sup>4</sup>, Diniyatul Jaliyah<sup>5</sup>, Anisa Nurulaini<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Bina Bangsa, Banten

Email: ihwansatrialesmana@gmail.com

### ABSTRAK

Salah satu usaha diverifikasi produk perikanan yang dapat dikembangkan dan berpeluang menambah nilai tambah adalah bakso ikan. Pengembangan berbagai produk olahan hasil perikanan dapat dijadikan alternatif menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Indonesia, sekaligus merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi masyarakat. Salah satu bentuk dari produk olahan ikan tersebut adalah bakso ikan. Bakso merupakan produk olahan dari daging yang cukup digemari masyarakat. Pada umumnya bakso dibuat dari daging sapi tetapi akhir-akhir ini banyak dijumpai di pasaran bakso dibuat dari daging ikan. Hampir semua jenis ikan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bakso termasuk ikan payus dengan cara pengolahan yang tepat.

Ikan payus (*Elops hawaiiensis*) merupakan hama bagi ikan bandeng pada tambak tradisional. Ikan ini terkenal sebagai pemangsa benih ikan bandeng dengan ciri bentuk tubuh yang lebih ramping dibandingkan dengan ikan bandeng, biasanya disebut dengan bandeng laki. Ikan payus menjadi komoditas perikanan air tawar yang sangat penting di perairan utara Provinsi Banten.

**Kata Kunci:** Pendampingan, Olahan Ikan, Bakso

### ABSTRACT

*One of the verified fishery products that can be developed and has the opportunity to add added value is fish balls. The development of various processed fishery products can be used as an alternative to fostering the habit of consuming fish for the people of Indonesia, as well as an effort to increase the nutritional value of the community. One form of processed fish products is fish balls. Meatballs are processed products from meat that are quite popular with the public. In general, meatballs are made from beef but lately many are found in the market meatballs made from fish meat. Almost all types of fish can be used as ingredients for making meatballs including payus fish with proper processing.*

*Payus fish (*Elops hawaiiensis*) is a pest for whitefish in traditional ponds. This fish is famous as a predator of whitefish fry with a characteristic slimmer body shape compared to whitefish, usually called male milkfish. Payus fish is a very important freshwater fishery commodity in the northern waters of Banten Province.*

**Keywords:** Accompaniment, Processed Fish, Meatballs

### PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang besar, baik perikanan laut maupun perikanan daratan. Sektor perikanan merupakan bagian dari sumber daya alam yang bisa diperbarui. Namun demikian, bukan berarti sumber daya alam yang bisa diperbarui ini akan terus ada hasilnya bila tidak dilakukan pengelolaan secara lestari dan berkelanjutan (Sulaiman, 2010).

Kecamatan Pontang Provinsi Banten merupakan salah satu kecamatan di wilayah Banten yang menjadi sentra pengembangan usaha perikanan. Kecamatan Pontang sebagai daerah pesisir pantai dan laut memiliki potensi pengembangan perikanan darat dan laut yang cukup besar.

Ikan payus (*Elops hawaiiensis*) merupakan hama bagi ikan air tawar pada tambak tradisional. Ikan ini terkenal sebagai pemangsa benih ikan bandeng, dibandingkan dengan ikan bandeng biasanya payus memiliki ciri bentuk tubuh yang lebih ramping, masyarakat setempat menyebutnya dengan bandeng laki. Ikan payus menjadi komoditas perikanan air tawar yang sangat berlimpah di perairan utara Provinsi Banten. Ikan ini digemari oleh masyarakat Desa Linduk untuk dijadikan olahan pangan berupa bakso ikan. Daging ikan payus mengandung protein yang tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk menunjang proses metabolismenya. Zat gizi lain yang dibutuhkan oleh tubuh, yaitu asam amino dan mineral.

Ada 3 perlakuan yang dilakukan yaitu segar, kukus dan rebus. Analisis proksimat menunjukkan bahwa kadar air dan lemak serta kadar abu (perebusan) pada daging ikan payus mengalami penurunan setelah perebusan dan pengukusan. Sedangkan kadar protein dan abu mengalami peningkatan setelah perebusan dan pengukusan. Daging ikan payus mengandung 15 macam asam amino, 9 asam amino esensial dan 6 asam amino non esensial. Asam amino esensial tertinggi, yaitu leusin dan lisin. Asam amino non esensial tertinggi, yaitu asam glutamat dan asam aspartat. Mineral makro kalium memiliki kandungan yang tertinggi pada daging ikan payus sebesar 10692,69 mg/Kg (segar), 9284,27 mg/Kg (rebus) dan 8408,24 mg/Kg (kukus). Kandungan mineral mikro tertinggi pada daging ikan payus adalah mineral besi sebesar 23,01 mg/Kg (segar), 20,49 mg/Kg (rebus) dan 26,80 mg/Kg (kukus) (Dhiska Amoriyana Sari, 2019).

Tujuan mengembangkan produk olahan ikan payus, yaitu bakso ikan payus memperbaiki kualitas produk bakso ikan payus, meningkatkan kapasitas bakso ikan payus, memperbaiki kemasan bakso ikan payus, memasarkan produk hasil olahan mitra dan pendampingan pengurusan dokumen sertifikasi halal.

## **METODE PELAKSANAAN**

Produk olahan ikan payus menjadi produk bakso ikan payus merupakan upaya untuk dapat lebih meningkatkan produksi ikan payus yang secara tidak langsung juga akan meningkatkan keuntungan dari penjualan berbagai jenis produk yang dihasilkan. Pendekatan dan penerapan iptek yang telah dilakukan untuk menyelesaikan masalah ikan payus, yaitu dengan cara pendekatan penyuluhan, pelatihan dan praktek serta pendampingan dilakukan dengan langkah, sebagai berikut:

a. Penyuluhan

Merupakan kegiatan pembelajaran tentang hal yang menjadi masalah pokok bagi UKM. Metode ini berbentuk pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat kelompok UKM.

b. Pelatihan

Meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktek anggota pada kelompok. Pada kegiatan pelatihan ini, tim pelaksana telah mengundang beberapa ahli (pakar) terkait untuk memberikan pengetahuan tentang hal-hal yang spesifik.

c. Pendampingan

Dilakukan dengan pendekatan kelembagaan, yaitu proses pendampingan yang terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan kelompok UKM untuk menghasilkan produk bakso ikan payus yang berkualitas dan memenuhi standar untuk mendapatkan sertifikasi halal.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN**

Kegiatan survey, identifikasi, dan pendampingan UMKM yang dimaksudkan untuk mengetahui potensi UMKM yang ada di Desa Linduk. Program kerja yang terlebih dahulu dilakukan adalah wawancara kelompok tani dan pihak terkait di desa Linduk. Dalam memenuhi kebutuhan ekonomi, masyarakat desa Linduk sebagian besar berprofesi sebagai petani, peternak, buruh, pedagang, pembudidaya ikan, dll.

Dari pengamatan dan identifikasi yang telah dilakukan didapati beberapa masalah, salah satunya UMKM yang telah cukup lama berhenti berjalan akibat dari kurangnya modal, dan terbatasnya permintaan pembeli, yang di mana pemicu utamanya adalah faktor pandemi covid-19. Sebagai upaya dalam mengatasi berhentinya UMKM di desa Linduk, maka didoronglah pembentukan BUMdes sebagai pendukung pemulihan UMKM desa, serta melakukan pendampingan terhadap pelaku UMKM seperti memberikan arahan atau gambaran tentang pemasaran produk.

Selain itu, situasi yang dialami oleh masyarakat di Desa Linduk cukup pelik akibat dari adanya covid-19 dan revitalisasi yang dilakukan belum stabil untuk memulihkan kegiatan ekonomi di desa linduk.

- Identifikasi Perikanan



Identifikasi sektor perikanan yang kami lakukan adalah mendatangi langsung empang yang menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat desa linduk yang dikelola khusus oleh para pembudidaya ikan, di mana empang tersebut menghasilkan hasil perikanan seperti, ikan payus, bandeng, udang, mujaer, dll.

- Kegiatan Membuat Olahan Dari Ikan (Bakso Ikan)



UMKM yang terdapat di desa Linduk salah satunya adalah UMKM bakso ikan khas Linduk, bahan utamanya berasal ikan payus, yang di mana ikan payus diambil langsung dari pengelola pembudidaya ikan di desa Linduk. Dan kegiatan yang kami lakukan adalah melihat dan melakukan proses pembuatan bakso ikan yang masih diproduksi secara *homemade*.

Teknologi yang telah diterapkan berupa teknologi pengolahan bakso ikan payus pada Desa Linduk Kecamatan Pontang Kabupaten Serang Banten dapat mendorong pengembangan usaha produk bakso ikan payus yang bermutu sesuai standar. Produk bakso ikan payus yang dihasilkan sudah baik dengan cita rasa yang khas dari ikan payus serta warna bakso ikan yang cukup menarik karena berwarna keputihan dengan teksturnya yang lunak. Jika dilihat dari kenampakan bakso ikan payus, maka sekilas tidak ada bedanya dengan bakso daging dengan warna khas dari daging, tetapi nanti jika dikonsumsi barulah terasa ada bedanya, yaitu terasa cita rasa ikan payusnya. Produk bakso ikan payus yang diperjual belikan dalam bentuk kemasan plastik vacuum per 500 gram.

#### A. Bahan

Bahan yang harus disediakan dalam pembuatan olahan bakso ikan payus, antara lain terdiri dari:

1. Ikan payus segar
2. Tepung tapioka/kanji
3. Bawang merah, bawang putih, merica bubuk, jahe, gula dan garam
4. Putih telur
5. Larutan garam dingin/es

#### B. Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan olahan bakso ikan payus, antara lain terdiri dari:

1. Penggiling dan Mixer

Alat ini terdiri dari bagian penggiling bakso berupa extruder dan pencampur adonan (*mixer*). Pencampur adonan berupa piring baja yang dilengkapi pengaduk sentrifugal yang dipasang mendatar. Pengaduk tersebut berputar dengan kecepatan tinggi, sehingga bahan-bahan yang tidak liat dan tidak keras akan dihancurkan.

2. Ketel Perebus

Alat ini digunakan untuk merebus bakso mentah menjadi matang. Pengusaha bakso biasanya menggunakan panci sebagai ketel perebus

#### C. Cara Pembuatan Bakso Ikan

1. Proses Pendahuluan. Proses ini dilakukan untuk penyiangan dan filleting

- a. Penyiangan

Mula-mula sisik disikat dari ekor mengarah ke kepala dengan sikat ikan tanpa melukai dagingnya. Kemudian ikan dicuci, dan sisik yang tertinggal dibuang. Bagian di bawah insang dipotong tanpa menyebabkan kepala ikan terpotong. Kemudian perut ikan dibelah dari anus ke arah insang tanpa melukai jeroannya. Perut yang sudah terbelah dibuka. Jeroan dan insang dibuang. Bagian dalam perut disikat dengan ujung pisau untuk membuang sisa-sisa darah setelah itu, ikan dicuci sampai bersih.

- b. Filleting

Daging rusuk disayat dari arah kepala ke ekor, sehingga diperoleh fillet. Daging yang tersisa pada tulang dikerok dengan pisau dan dicampurkan dengan fillet. Kulit pada fillet dikelupas dan dipisahkan. Kulit ini tidak digunakan untuk membuat bakso.

c. Pembekuan fillet

Fillet dibekukan secara cepat. Kemudian digiling sampai halus menjadi bubur ikan.

Fillet tidak harus dibekukan, dan dapat langsung digiling

2. Penyusunan Bahan Bakso

Komposisi bahan penyusun bakso tergantung kepada rasa bakso yang diinginkan. Semakin banyak kandungan ikan, semakin enak rasa baksonya.

3. Penggilingan Ikan Menjadi Adonan Bakso

Bubur ikan diaduk dan lebih dihaluskan di dalam bagian alat pencampur adonan. Setelah bubur ikan benar-benar rata dan halus ditambahkan bumbu dan tepung sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan kecepatan tinggi. Selama pengadukan, ditambahkan butiran atau bongkahan es. Pengadukan dianggap selesai jika terbentuk adonan yang rata, halus dan dapat dibulatkan bila diremas dengan tangan, kemudian dikeluarkan melalui lubang yang dibentuk oleh telunjuk dan ibu jari.

4. Pembuatan Bulatan Bakso Mentah dan Perebusan

Adonan diremas-remas dengan telapak tangan, kemudian dibuat bulatan dengan meremas-remas adonan, kemudian dikeluarkan melalui lubang yang dibentuk oleh telunjuk dan ibu jari. Dengan bantuan ujung sendok terbalik, bulatan adonan secara cepat dimasukkan ke dalam air mendidih. Bila sudah matang, bakso akan mengapung. Bakso ini dibiarkan mengapung selama 5 menit, kemudian diangkat untuk ditiriskan. Hasil yang diperoleh disebut bakso ikan.

5. Penyimpanan Bakso

Merupakan bahan basah yang mudah rusak. Agar dapat tahan lama, bakso harus disimpan di dalam ruang pembeku (*freezer*) dalam kemasan plastic tertutup rapat. Suhu freezer hendaknya di bawah -180C.

D. Pembuatan Kuah Bakso

Kuah bakso merupakan kaldu daging yang dibumbui untuk memakan bakso. Kebanyakan kuah bakso berupa kaldu yang sangat encer karena sangat sedikit menggunakan daging. Kuah bakso seperti ini biasanya ditambah monosodium glutamat (MSG) dalam jumlah tinggi (sampai 2% atau 20gram perliter kuah). Agar kuah bakso terasa enak, daging digunakan untuk membuat bakso sekurang-kurangnya 10% dari jumlah kuah bakso yang dihasilkan. Kuah bakso seperti itu tidak perlu ditambah MSG.

#### 1. Bahan

- a. Air (4 liter)
- b. Bawang putih digiling halus (150 gram)
- c. Bawang merah digiling halus (150 gram)
- d. Merica halus (25 gram)
- e. Seledri segar (5 tangkai)
- f. Garam (secukupnya)

#### 2. Cara Pengolahan

Bawang putih, bawang merah dan merica yang telah digiling halus ditumis dengan sedikit minyak sampai harum. Semua bumbu, kecuali seledri dimasukkan ke dalam rebusan air yang mendidih. Sepuluh menit kemudian ditambahkan irisan seledri, dan kuah bakso tetap dibiarkan mendidih sebentar, kemudian diangkat. Hasil yang diperoleh adalah kuah bakso yang enak dan gurih tanpa bahan kimia tambahan.

Segmentasi pemasaran bakso ikan adalah masyarakat yang memiliki keterbatasan alat masak, aktivitas yang cukup padat, dan tidak memiliki banyak waktu untuk menyajikan makanan, sehingga memilih memasak bahan makanan yang cepat saji, praktis, dan bergizi.

Upaya untuk mengembangkan produk bakso ikan dibutuhkan inovasi baru, salah satunya dengan menggabungkan bakso ikan dengan sayur atau buah. Sayur atau buah dapat menambah nilai gizi serta memberikan warna yang berbeda pada produk.

Strategi pemasaran produk dengan menjual produk diberbagai *market place* dan juga membuka toko *offline*. Produk juga dijual dengan cara dititipkan ke beberapa *store frozen food* di sekitar Kota Serang untuk memperluas pemasaran.

Pemasaran produk juga dibantu oleh media sosial, seperti facebook dan Instagram. Strategi pemasaran produk yang dilakukan sejauh ini efektif, karena di era digital seperti saat ini lebih mudah memasarkan produk melalui media sosial karena sebagian besar masyarakat menggunakan media sosial dalam kesehariannya.

## KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa cara pembuatan bakso ikan dimulai dari proses penyiangan, yaitu pembuangan sisik ikan dan jeroannya, kemudian di fillet atau dipisahkan antara daging dengan tulang, lalu dilakukan penggilingan daging ikan beserta bumbu-bumbu kemudian dicetak menggunakan tangan dan direbus dalam air mendidih sampai bakso mengapung. Setelah itu, disimpan dalam *freezer* dengan suhu  $-180^{\circ}\text{C}$  atau dapat langsung dikonsumsi dengan penambahan kuah bakso.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan (*Technology for Processing and Preserving Fish*). Publisher: CV. SAH MEDIA Makassar.
- Indriastuti, Dewi Suprobawati, Dwi Hardaningtyas. 2018. Pengembangan dan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya (*Development and Improvement of Business of Processed Milkfish Products in Pakal District of Surabaya*). AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (e-ISSN: 2477- 0574; p-ISSN: 2477-3824) Volume. 03, Issue. 01, January 2018.
- Widarmanto, N. 2018. Kearifan Lokal Dalam Pengelolaan Sumberdaya Perikanan (Local Wisdom in Management of Fisheries Resources). Sabda Volume 13, Nomor 1, Juni 2018 ISSN 1410–7910 E-ISSN 2549-1628.