



# PENINGKATAN KAPASITAS KELOMPOK ANNISA KECAMATAN LABAKKANG KABUPATEN PANGKAJENE DAN KEPULAUAN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK IKAN BANDENG

St. Aisjah Farhum<sup>1</sup>, Nursinah Amir<sup>2</sup>, A. Fauziah Yahya<sup>3</sup> dan Ratnawati<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Hasanuddin

<sup>3</sup>Institut Teknologi dan Bisnis Kalla

<sup>4</sup>Universitas Bosowa

## INFO NASKAH

*Diserahkan*

6 November 2025

*Diterima*

10 November 2025

*Diterima dan Disetujui*

30 Desember 2025

### **Kata Kunci:**

Diversifikasi, Ikan Bandeng, Pangkajene dan Kepulauan

### **Keywords:**

*Diversification, Milkfish, Pangkajene dan Kepulauan*

## ABSTRAK

Kelompok Annisa beranggotakan 10 orang, terletak di Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Kelompok Annisa sampai saat ini mengembangkan produk hasil olahan ikan bandeng berupa abon, bandeng tanpa tulang, dan *bolu kambu*. Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep merupakan salah satu kampung perikanan budidaya bandeng di Indonesia yang telah dicanangkan oleh Dirjen Perikanan Budidaya. Total produksi bandeng Kecamatan Labakkang pada tahun 2021 mencapai 1.500 ton. Tujuan pelatihan adalah meningkatkan keterampilan anggota Kelompok Annisa dalam pengolahan hasil perikanan serta melestarikan produk lokal. Metode yang diterapkan adalah penerapan dan praktek menggunakan *vacum sealer*, *deep fryer*, dan *booth* penjualan; pelatihan pengolahan produk, pengemasan yang menarik dan administrasi pembukuan; serta pendampingan dalam pemasaran online dan pendistribusian. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan omset, ada diversifikasi produk, meluasnya pemasaran, dan lestarihnya resep masakan lokal.

**Abstract.** *The Annisa group consists of 10 people, located in Labakkang District, Pangkajene and Islands Regency (Pangkep). The Annisa group is currently developing processed milkfish products in the form of shredded milkfish, boneless milkfish and sponge cake. Labakkang District, Pangkep Regency is one of the milkfish cultivation fishing villages in Indonesia which has been launched by the Director General of Aquaculture. The total production of milkfish in Labakkang District in 2021 will reach 1,500 tons. The aim of the training is to improve the skills of Annisa Group members in processing fishery products and preserving local products. The method applied is application and practice using a vacuum sealer, deep fryer, and sales booth; training in product processing, attractive packaging and bookkeeping administration; as well as assistance in online marketing and distribution. The results obtained show an increase in turnover, product diversification, expanded marketing, and the preservation of local cooking recipes.*

## 1. PENDAHULUAN

Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan merupakan salah satu Kampung Perikanan Budidaya Bandeng di Indonesia yang telah dicanangkan oleh Dirjen Perikanan Budidaya. Luas wilayah Kecamatan Labakkang sebesar 98,46 Km<sup>2</sup> yang terletak antara 400-450 Lintang utara, 400-450 Lintang selatan, 110-120 Bujur Timur dan 110-120 Bujur Barat dengan batas administrasi yaitu Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Ma'rang, Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Bungoro, Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Bungoro, Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Liukang Tupabbiring. Secara administrasi Kecamatan Labakkang di bagi atas tiga belas desa/kelurahan dengan jarak ke Ibu Kota Kabupaten 8 Km. Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dialiri oleh 5 (lima) sungai yang cukup besar yang mengalir dari timur ke barat Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, sungai yang terpanjang adalah sungai Tabo-Tabo yang melintas di kecamatan Pangkajene, Bungoro, Minasate'ne, Labakkang dan semuanya langsung bermuara ke lautan, sehingga airnya masih dipengaruhi oleh kondisi pasang surut. Potensi sumber daya air permukaan pada aliran sungai, selain dapat dimanfaatkan sebagai (Muassirah, 2023).

Total produksi bandeng Kecamatan Labakkang pada tahun 2021 mencapai 1.500 ton. Mata pencaharian utama masyarakat Kecamatan Labakkang diantaranya adalah nelayan, petambak, pengolah hasil perikanan, buruh, dan tukang. Petambak di Kecamatan Labakkang memiliki karakteristik yang bervariasi, baik secara demografi maupun sosial ekonomi, khususnya pada tingkat pendidikan dan pendapatan. Rendahnya tingkat kemandirian merupakan salah satu faktor penghambat keberhasilan petani tambak. Ikan Bandeng atau yang disebut dengan 'milk fish' memiliki kandungan protein, vitamin, dan mineral yang cukup tinggi. Berdasarkan komposisi gizinya, ikan bandeng digolongkan sebagai ikan berprotein tinggi (20,38%) dan berlemak rendah (0,06%). Hafiludin (2015) menuliskan bahwa bandeng sebagai bahan pangan, merupakan sumber zat gizi yang penting bagi proses kelangsungan hidup manusia. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Akhmadi, dkk., (2019) mengemukakan, kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24%, asam amino glutamat 1,39%, asam lemak tidak jenuh 31-32% dan memiliki kandungan mineral makro dan mikro yakni Ca, Mg, Na, K, Fe, Zn, Cu dan Mn. Abriana, dkk. (2021) menambahkan bahwa ikan bandeng mempunyai kandungan gizi yang sangat banyak sekali dan sangat bermanfaat bagi tubuh, yaitu mengandung energi sebesar 129 kilokalori, protein 20 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 4,8 gram, kalsium 20 miligram, fosfor 150 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam ikan bandeng juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU, dan vitamin B1

0,05 miligram.

Daging bandeng sangat mudah dicerna dan baik dikonsumsi oleh semua usia untuk mencukupi kebutuhan protein tubuh. Bandeng juga mengandung asam lemak omega-3. Asam lemak ini bermanfaat mencegah terjadinya penggumpalan keping-keping darah sehingga mengurangi risiko terkena arteriosklerosis dan mencegah jantung koroner. Nusantari, *et al.* (2016) mengemukakan bahwa ikan bandeng memiliki kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak.

Kelompok Annisa terletak di Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep, beranggotakan 10 orang dan mengolah ikan bandeng menjadi berbagai produk. Kelompok ini terbentuk didasari dengan hubungan kekerabatan dan minat yang sama untuk mengolah sumberdaya lokal yang melimpah termasuk ikan bandeng hasil tambak. Usaha produk olahan bandeng dari kelompok Annisa dapat berjalan hingga saat ini karena mendapat respon yang cukup baik dari masyarakat. Namun demikian, seiring berjalannya waktu, kelompok Annisa mengalami beberapa permasalahan dalam menjalankan usahanya, seperti kemasan yang masih memiliki kualitas rendah (cepat rusak) dan kurang menarik sehingga mengurangi minat pembeli. Peralatan produksi yang digunakan masih sangat sederhana sehingga tingkat ketahanan kesegaran ikan juga masih rendah, termasuk kesulitan menghasilkan produk olahan dalam jumlah besar dan dalam waktu yang singkat. Untuk meningkatkan produksi maka diterapkan beberapa peralatan di kelompok Annisa yaitu *Deep Fryer* untuk membantu proses penggorengan agar memperoleh hasil kematangan yang merata serta mempercepat proses produksi; alat pengemas *vacum sealer* untuk membantu pengemasan produk agar lebih tahan lama; *booth* penjualan untuk memudahkan penjualan pada lokasi yang strategis. Selain itu, untuk manajemen diberikan perbaikan sistem pembukuan, administrasi, sistem inventarisasi peralatan, pemasaran produk dengan sistem kerjasama keagenan pada Toko/ Mini Market serta penjualan *online*.

## **2. METODE**

Kegiatan pengabdian yang bermitra dengan Kelompok Annisa dilaksanakan pada bulan April-September Tahun 2023 di lokasi mitra, yaitu Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan, pelatihan, evaluasi/monitoring, dan pendampingan. Justifikasi metode yang dipilih adalah:

1. Penyuluhan: pada metode ini, mitra diberikan pengetahuan/wawasan mengenai ikan bandeng sebagai bahan baku dan beberapa jenis bentuk diversifikasi olahan makanan berbasis ikan bandeng. Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi. Kegiatan ini bertujuan untuk lebih meyakinkan dan memantapkan pengetahuan, wawasan serta semangat mitra tentang usaha olahan makanan berbasis ikan bandeng yang digeluti.
2. Pelatihan: pelatihan yang diberikan berupa teknik produksi dan pengemasan produk

3. Evaluasi/monitoring dan pendampingan secara berkala untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dikembangkan oleh mitra

Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian antara lain pinset, pisau, baskom, panci presto, wajan, alat press, dan timbangan. Bahan yang digunakan antara lain ikan bandeng, kelapa, kunyit, garam, dan batang sereh.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1 Penyuluhan**

Penyuluhan dilakukan di rumah produksi dengan peserta seluruh anggota kelompok Annisa sebagai mitra (Gambar 1). Materi yang diberikan adalah pengetahuan/wawasan mengenai ikan bandeng sebagai bahan baku, beberapa jenis bentuk diversifikasi olahan makanan berbasis ikan bandeng, prospek usaha yang akan mereka kembangkan, serta kiat-kiat manajemen/mengelola usaha.

Pada metode penyuluhan, mitra diajarkan cara memilih ikan bandeng segar. Pengetahuan ini penting, mengingat kualitas bahan baku merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Erdi dan Haryanti (2023), menyatakan bahwa terjadi hubungan positif dan signifikan antara kualitas bahan baku dan kualitas produk. Rahayu dan Sari (2022) juga menambahkan bahwa kualitas bahan baku berpengaruh terhadap kualitas produk. Kualitas dalam bahan baku tidak bisa diabaikan oleh pengolah/produsen, kualitas bahan baku yang tinggi dapat meminimalisir hasil produk yang tidak berkualitas baik.

Ikan yang segar atau memiliki kualitas yang bagus, masih mempunyai sifat yang sama seperti ikan hidup, baik rupa, bau, rasa, maupun teksturnya. Berdasarkan SNI 2729:2013 tentang ikan segar, ikan segar memiliki ciri-ciri: 1) Mata: terlihat jernih, cerah, dan cembung; 2) Sisik: masih melekat kuat dan tidak mudah lepas dari tubuhnya; 3) Insang: warna insang merah cerah dan sedikit lendir; 4) Daging: warna spesifik dan terang, padat, elastis jika ditekan dengan jari maka bekasnya akan segera kembali, lentur apabila dibengkokkan, maka setelah dilepas segera akan kembali lagi ke bentuk semula; 5) Kulit dan lendir: pada permukaan tubuhnya belum terdapat lendir yang menyebabkan kenampakan ikan menjadi kusam dan tidak menarik; dan 6) Aroma: pada ikan segar beraroma segar dan spesifik jenis.



Gambar 1: Penyuluhan pada Kelompok Annisa

Diversifikasi merupakan suatu upaya memvariasikan berbagai jenis produk dari satu jenis bahan baku. Wonggo dan Reo (2018) menuliskan bahwa diversifikasi berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang. Beberapa bentuk diversifikasi produk berbahan dasar ikan bandeng yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan, antara lain abon, bandeng tanpa tulang, bandeng presto, nugget, dan bakso ikan. Produk diversifikasi dari ikan bandeng akan memiliki kandungan gizi yang tinggi karena bandeng mengandung nutrisi yang tinggi dan cukup lengkap. Hafiludin (2015), menuliskan bahwa kandungan protein ikan bandeng berkisar 20-24%, asam amino glutamat 1,39%, asam lemak tidak jenuh 31-32% dan memiliki kandungan mineral makro dan mikro yakni Ca, Mg, Na, K, Fe, Zn, Cu dan Mn.

### **3.2 Pelatihan**

Bentuk pelatihan yang diberikan pada kegiatan pengabdian adalah pengolahan produk *tumpi-tumpi* (Gambar 2) dan *bolu kambu* (Gambar 3) yang merupakan produk yang selama ini diproduksi oleh mitra dengan tujuan untuk melihat bagaimana selama ini proses produksi yang dilakukan oleh mitra mulai dari penyiapan bahan baku sampai penyimpanan. Selain itu, mitra dilatih untuk mengolah bandeng presto (Gambar 4) dan mengemas produk (Gambar 5).

*Tumpi-tumpi* dan *bolu kambu* merupakan produk olahan ikan tradisional dari Sulawesi Selatan, yang umumnya disiapkan pada acara-acara tertentu seperti kawinan, maulid, dan acara adat. *Tumpi-tumpi* dan *bolu kambu* biasanya diolah dari ikan bandeng, kelapa sangrai, dan

bumbu-bumbu. Kelompok annisa selama ini mengolah *tumpi-tumpi* dan *bolu kambu* menggunakan teknologi sederhana dan tanpa memperhatikan sanitasi dan hygiene serta tanpa formulasi yang standar/baku. Dalam menakar bahan juga masih belum menggunakan timbangan. Hal ini menjadi salah satu aspek pengabdian yaitu membiasakan dan melatih kelompok untuk memperhatikan sanitasi dan hygiene selama produksi, serta menggunakan timbangan pada saat menakar bahan, sehingga formulasi yang digunakan tidak berubah-ubah dan kualitas produk akan konsisten.

Proses pengolahan *tumpi-tumpi* (Syahrul, dkk., 2017) dimulai dengan pemilihan bahan baku ikan bandeng yang masih segar, dilanjutkan dengan penyiangan (sisik, insang, isi perut dibuang) dan pencucian. Ikan yang telah bersih, kemudian dikukus sampai matang. Setelah matang, daging dipisahkan dari tulang (suir-suir), kemudian ditambahkan bumbu yang telah dihaluskan dan telah ditumis berupa lengkuas, sereh, bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, dan garam. Campuran daging ikan dan bumbu ditambahkan kelapa sangrai dan telur kemudian dicetak.



Gambar 2. *Tumpi-tumpi*

Pengolahan *bolu kambu* hampir sama dengan *tumpi-tumpi*, bumbu-bumbu yang digunakan juga sama. Pada pengolahan *bolu kambu* ikan bandeng yang telah disiangi, dipotong-potong dan dicuci bersih. Daging pada ikan bandeng yang telah dipotong-potong, dipisahkan dari kulit kemudian dikukus sampai matang. Setelah matang, daging dipisahkan dari tulang kemudian dicampur dengan bumbu halus yang telah ditumis dan kelapa sangrai yang telah dihaluskan. Adonan daging kemudian dimasukkan (diisi) ke dalam kulit ikan yang telah direndam menggunakan air perasan asam jawa, garam dan kunyit.



Gambar 3. *Bolu Kambu*

Pengolahan bandeng presto pada kegiatan pengabdian ini mengacu pada metode yang diterapkan oleh Abriana dan Yohannes (2017) dengan sedikit modifikasi. Ikan bandeng segar disiangi dengan membuang insang, dan isi perut kemudian dilumuri dengan perasan air jeruk nipis dan garam. Bumbu yang telah dihaluskan (bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, dan ketumbar sangrai serta garam), dimasukkan ke dalam wadah dan ditambahkan air, kemudian disisihkan. Ikan bandeng yang telah dilumuri perasan air jeruk nipis dan garam kemudian ditata dalam panci presto yang dasarnya telah dialasi daun pisang dan irisan bumbu (lengkuas, daun salam, dan pandan, kunyit, batang sereh, dan daun jeruk). Ikan yang telah ditata, kemudian dilapisi daun pisang dan irisan bumbu. Ikan kembali ditata di atas daun pisang dan irisan bumbu, hal ini dilakukan sampai ikan bandeng habis. Setelah itu, air yang telah dicampur dengan bumbu halus dituang ke dalam panci. Panci ditutup dan ikan direbus selama 1,5-2 jam terhitung saat panci mulai mengeluarkan suara desisan. Setelah direbus selama 1,5-2 jam, api kompor dimatikan. Panci dibiarkan dingin sampai uap air benar-benar habis dan tidak terdengar suara desisan.



Gambar 4. Bandeng Presto

Setelah mengolah beberapa produk, mitra kemudian dilatih melakukan pengemasan dan pelabelan produk menggunakan kemasan dan label yang lebih menarik. Pengemasan dilakukan jika produk telah dingin. Karena, jika produk dikemas dalam kondisi yang masih panas maka akan terjadi proses kondensasi yang menyebabkan adanya uap air yang melekat di kemasan. Hal ini dapat memicu pertumbuhan mikroorganisme, perubahan bau, rasa, serta kenampakan produk selama penyimpanan.



Gambar 5. Kemasan yang Digunakan pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat

### 3.3 Evaluasi/Monitoring

Evaluasi dilakukan dengan memberikan pre test untuk mengetahui pengetahuan awal mitra tentang pemilihan bahan baku dan bentuk-bentuk diversifikasi produk sebelum dilakukan penyuluhan. Post test dilakukan untuk melihat peningkatan pengetahuan mitra setelah kegiatan pengabdian selesai. Pertanyaan yang diberikan pada pre test sama dengan pertanyaan yang diberikan pada post test. Hasil post test menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan oleh mitra (Tabel 1).

Tabel 1. Nilai Pre dan Post Test Mitra

No.	Nilai Pre Test	Nilai Post Test
1	7	9
2	6	9
3	7	9
4	5	7
5	6	7
6	7	9
7	5	6
8	5	8
9	7	9

10	7	10
----	---	----

#### 4. SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian diketahui bahwa mitra selama ini melakukan kegiatan pengolahan ikan berbahan dasar ikan bandeng menggunakan teknologi sederhana, tanpa formulasi standar, dan belum menerapkan sanitasi dan hygiene. Dan berdasarkan hasil monitoring, diketahui bahwa mitra sudah mulai melakukan penimbangan bahan dalam menakar bahan dan menggunakan perlengkapan kerja seperti sarung tangan dan masker. Sebagai saran, perlu dilakukan pengujian laboratorium komposisi nutrisi produk yang dihasilkan oleh mitra untuk melengkapi label yang dicantumkan pada kemasan..

#### DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., E. Indrawati, R. Rahman, dan H. Mahmud. 2021. Produk Olahan Ikan Bandeng (Bandeng Cabut Duri, Abon Ikan Bandeng dan Bakso Ikan Bandeng) Di Desa Borimasunggu Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian* 6(2):273-283
- Abriana, A. dan E. Yohannes. 2017. Pengolahan Bandeng Presto dan Abon Ikan Bandeng Di Kabupaten Maros. *Jurnal Dinamika Pengabdian* 3(1): 108-117
- Akhmadi, M. F., Imra, dan D. Maulianawati. 2019. Fortifikasi Kalsium dan Fosfor pada Crackers dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 11(1):49-54
- Diskominfo. 2022. *Pemerintah Kabupaten Maros: Potensi Perikanan*. Online <https://maroskab.go.id/potensi-perikanan/> diakses 6 Februari 2022
- Erdi dan D. Haryanti. 2023. Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Di PT Karawang Foods Lestari. *JURNAL IKRAITH-EKONOMIKA* 6(1): 199-206
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan* 8(1):37-43
- Muassirah. 2023. Dampak Lingkungan Sosial Pembangunan Jalur Kereta Api (Studi Kasus Kecamatan Labakkang Kabupaten Pangkep). Tesis. Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar
- Nusantari, E., A. Abdul, dan R. M. Harmain. 2016. Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif* 3(1):78-87
- Rahayu, S. dan C. M. Sari. 2022. Pengaruh Kualitas Bahan Baku, Tenaga Kerja dan Modal Terhadap Tingkat Produksi Industri Kerupuk Rejo Tulungagung. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 1(8): 2560-2570
- Syahrul., R. Syarief, J. Hermanianto, dan B. Nurtama. 2017. Optimasi Proses Penggorengan Tumpi-Tumpi dari Ikan Bandeng Menggunakan Response Surface Methodology. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 432445
- Wonggo, Dj. dan A. R. Reo. 2018. Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 6(3): 264-269