

Pelatihan Makanan Sehat Diversifikasi Produk Olahan Bandeng

Training on Healthy Food Diversification of Milkfish Processed Products

Dian Yulie Reindrawati¹

¹Program Studi Manajemen Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga
Jalan Dharmawangsa Dalam Selatan No. 28-30, Airlangga, Surabaya

**Corresponding author:*

E-mail: dian.reindrawati@vokasi.unair.ac.id

Submission April 2020, Revised December 2020, Accepted December 2020

ABSTRAK

Praktek diversifikasi olahan Bandeng dapat memberikan variasi dan nilai tambah pada pengolahan yang sudah biasa petani tambak lakukan. Variasi ini bisa digunakan untuk lebih menyehatkan keluarga dan lebih lagi di kemudian hari dapat digunakan sebagai variasi menu yang mungkin mempunyai nilai jual bagi petani tambak. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan kemampuan komunitas petani tambak dalam mengolah hasil tangkapannya (yakni Bandeng). Selanjutnya diharapkan tentu saja mereka mampu untuk mempraktekannya. Dari diskusi awal dengan mitra diperoleh permasalahan bahwa para petani tambak tersebut, dalam hal ini Komunitas Perempuan Petani Tambak (KPPT) Sumber Rejo, merasa bahwa Bandeng hanya bisa diolah yang seperti mereka lakukan saja. Oleh karena itu perlu pelatihan berupa pemberian terobosan ide baru untuk membuka wawasan dan pengetahuan tentang variasi pengolahan Bandeng tersebut mutlak diperlukan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan beberapa metode mulai dari Ceramah, Praktek, Pembuatan Handout Resep, Kunjungan dan Evaluasi. Kegiatan berlangsung secara efektif yang diikuti tidak hanya dari anggota KPPT saja, akan tetapi juga dari masyarakat umum yang menunjukkan tingginya antusias masyarakat untuk mengenal lebih jauh berbagai macam diversifikasi olahan ikan Bandeng.

Kata kunci: pelatihan, diversifikasi, diversifikasi produk, pengolahan Bandeng

ABSTRACT

The purpose of this activity is to provide knowledge and improve the ability of the farming community in processing their catch (ie milkfish). Furthermore, it is hoped that of course they will be able to practice it. The practice of milkfish diversification can provide variety and added value to the processing they are used to. This variation can be used to make the family healthier and moreover in the future it can be used as a menu variation that may have a selling value for the farmer. From the initial discussion with partners, it was found that the fish farmers, in this case the Sumber Rejo Women's Farmers Community, felt that milkfish could only be processed as they did. Therefore training is needed in the form of providing new breakthrough ideas to open up insights and knowledge about the variation of milkfish processing that is absolutely necessary.

Keywords: training, diversification, product diversification, Bandeng processing

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memiliki wilayah perairan yang luas. Ada banyak jenis ikan yang menghuni laut Indonesia dimana salah satunya adalah ikan Bandeng. Bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan di Indonesia yang telah diekspor ke luar negeri dalam jumlah yang tidak sedikit. Beberapa negara tujuannya adalah Amerika, Eropa, Jepang,

Korea, Rusia dan Timur Tengah untuk konsumsi, sedangkan Sri Lanka, Ghana, Tiongkok, Vietnam dan Afrika Selatan untuk umpan menangkap ikan Tuna. Permintaan dalam negeri pun juga tidak kalah tinggi dengan luar negeri, sehingga hingga saat ini telah banyak dilakukan budidaya ikan Bandeng demi memenuhi permintaan baik dalam negeri maupun luar negeri. Salah satu wilayah dengan produksi ikan Bandeng terbesar

How to cite:

Reindrawati DY (2020) Pelatihan Makanan Sehat Diversifikasi Produk Olahan Bandeng. Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia 3 (1): 5-12. doi: 10.11594/bjpmi.03.01.02.

adalah Jawa Timur dengan nilai produksi ikan Bandeng sebesar 311.666 Ton pada tahun 2017 dan angka ini terus mengalami peningkatan dari tahun-tahun sebelumnya dimana pada tahun 2013 hanya sebesar 177.063 Ton (BPS, 2018).

Disamping merupakan salah satu komoditas unggulan, Bandeng juga merupakan jenis ikan dengan banyak kandungan yang bermanfaat. Diantaranya ada kandungan Omega-3 yang jauh lebih banyak dibandingkan dengan ikan Salmon yang selalu diunggulkan terkait kandungan gizinya. Selain tinggi akan Omega-3, Bandeng juga tinggi akan asam folat yang penting bagi pertumbuhan janin, serta vitamin B6 dan B12 (Susanto, 2010). Tingginya kandungan vitamin di ikan Bandeng menjadikan masyarakat sangat menggemari mngkonsumsinya. Rasanya yang enak dan gurih serta harganya yang terjangkau menjadi salah satu alasan semakin digemarinya ikan Bandeng di pasaran (Susanto, 2010).

Sebagai komoditas unggulan, berbagai macam budidaya ikan Bandeng telah banyak dilakukan baik menggunakan alat dan cara tradisional bahkan memanfaatkan teknologi terkini. Tidak dapat dipungkiri lagi bahwa potensi dan peluang usaha ikan Bandeng terbuka lebar. Bahkan ada beberapa pelatihan yang ditujukan kepada masyarakat pesisir terkait diversifikasi olahan ikan Bandeng guna meningkatkan nilai jualnya ke konsumen. Dengan memberdayakan para petani tambak melalui pelatihan-pelatihan diversifikasi olah ikan Bandeng diharapkan juga mampu meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat pesisir.

Kelurahan Bulak Banteng, Kenjeran, Surabaya merupakan salah satu wilayah yang membudidayakan ikan Bandeng. Tercatat sebanyak rata-rata sekitar 78 ton ikan Bandeng dihasilkan dari kelurahan Bulak Banteng setiap tahunnya (BPS Kecamatan Kenjeran, 2013). Untuk hasil dari ikan laut yang lain adalah jenis kepiting/rajungan, udang, dan tombro. Melimpahnya Bandeng di kelurahan Bulak Banteng ini pada kenyataannya tidak diimbangi dengan kemampuan penduduk dalam mengelola hasil panennya.

Susanto mencatat (2010) bahwa selama ini pengolahan ikan Bandeng hanya terbatas pada pengasapan, penggaraman dan pemindangan saja. Metode mengolah dengan metode yang demikian

memang akan merubah komposisi daging, rasa serta tekstur ikan, tetapi tulang tetap utuh. Senada dengan hal tersebut, dari interview awal dengan salah seorang peserta pengabdian masyarakat disampaikan bahwa selama ini ikan Bandeng diolah dengan cara yang tradisional dan sederhana saja (interview dengan B Samsi, 2016). Padahal, pengolahan makanan yang bervariasi sangatlah penting. Lebih lanjut Astawan (2003) menyatakan bahwa salah satu cara lain dalam mengolah ikan Bandeng adalah dengan membuat Bandeng tanpa duri. Metode ini akan membuat tulang ikan menjadi lunak.

Kelompok perempuan yang berada di wilayah kelurahan Bulak banteng, Kenjeran memiliki latar belakang perempuan pesisir nelayan dan petani tambak Bandeng. Pilihan mereka untuk mengembangkan potensi dan keunikannya adalah melalui isu pengolahan Bandeng. Pilihan isu ini bukan tanpa sebab, hal ini dilakukan karena mereka ingin mengetahui bagaimana varian pengolahan Bandeng di luar cara mengolah yang biasa mereka lakukan.

Berdasarkan hal tersebut diatas maka tim pengabdian masyarakat dari Univ Airlangga ingin membuka cakrawala dan terobosan baru bagi kelompok perempuan ini untuk belajar tentang beraneka ragam olahan Bandeng yang akhirnya diharapkan melahirkan inovasi baru bagi pengembangan diri, baik bagi perempuan itu sendiri maupun bagi keluarga dan masyarakatnya. Kemadirian dan perubahan menjadi prinsip utama bagi mereka untuk mengembangkan potensi yang ada baik pada diri mereka sendiri maupun kelompoknya.

Kelompok perempuan yang berada di wilayah kelurahan Bulak banteng, Kenjeran, Surabaya memiliki latar belakang perempuan pesisir nelayan dan petani tambak bandeng. Pilihan mereka untuk mengembangkan potensi dan keunikannya adalah melalui isu pengolahan Bandeng. Pilihan isu ini bukan tanpa sebab, hal ini dilakukan karena mereka ingin mengetahui bagaimana varian pengolahan Bandeng di luar cara mengolah yang biasa mereka lakukan. Kegiatan pengabdian masyarakat setempat untuk pelatihan makanan sehat dan diverifikasi produk olahan bandeng sebagai aplikasi Hotel Food & Beverage (F&B) pada komunitas perempuan petani tambak. Dari berbagai tempat usaha ternak ikan bandeng di daerah Surabaya dan sekitarnya, salah satu tempat yaitu Desa

Sumberejo Kelurahan Bulak Banteng Kecamatan Surabaya yang dipilih karena mayoritas masyarakat setempat mempunyai lahan usaha ternak ikan bandeng, tidak hanya pria (Bapak-bapak) yang menjadi petani tambak, namun perempuan (Ibu-ibu) juga ikut dalam komunitas petani tambak. Oleh karena itu lokasi pengabdian yang dipilih terletak di Balai Desa tempat tersebut.

Desa Sumber Rejo yang masih dalam wilayah Surabaya memang layak untuk usaha tambak, mengingat lahan yang sangat luas hingga ke pesisir pantai. Adanya lahan yang sangat luas tersebut masyarakat khususnya Perempuan (Ibu-ibu) yang dulunya sebagai ibu rumah tangga akhirnya bersama-sama membuat suatu Komunitas Perempuan Petani Tambak (KPPT). Awal mula pendirian di motori oleh seorang ibu rumah tangga yang merasa jenuh akan pekerjaan setiap harinya di rumah dan mempunyai pola pikir bahwa seorang perempuan juga bisa mengerjakan pekerjaan seorang pria (Bapak-bapak) oleh karena itu sebagian dari masyarakat (perempuan) setempat membuat suatu komunitas KPPT.

KPPT menawarkan hasil dari bertani kepada pasar-pasar setempat dan juga tidak sedikit perusahaan yang berlangganan untuk meyuply ikan dari komunitas tersebut. Namun menjual hasil ternak dalam bentuk asli akan berbeda dengan menjual hasil ternak dengan diolah terlebih dahulu. Oleh karena itu dibutuhkan kegiatan pengabdian masyarakat yang melatih skill dan SDM para anggota komunitas untuk lebih berdaya dalam mengelolah produk olahan ternak ikan bandeng di Desa tersebut.

Oleh karena itu Komunitas Perempuan Petani Ternak perlu adanya inovasi baru dalam mengelolah hasil ternak dengan menyajikan dan menjual hasil ternak dalam bentuk yang lain atau dalam bentuk yang sudah diolah. Karena itu semua mempengaruhi terhadap nilai jual di pasar-pasar besar maupun pasar-pasar kecil.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada dengan beberapa metode mulai dari Ceramah, Praktek, Pembuatan Handout Resep, Kunjungan dan Evaluasi. Peta perencanaan metode kegiatan dipaparkan dalam tabel berikut.

Kegiatan ceramah diisi dengan penjelasan materi tentang apa dan bagaimana makanan sehat dan aneka pengolahan Bandeng. Selain metode ceramah dalam kegiatan pelatihan juga digunakan metode praktek dalam penyampaian materi.

❖ Kegiatan Praktek

Kegiatan praktek ini dilakukan dengan metode two directions, yaitu:

- Ibu-ibu melihat, berdiskusi, mencatat
- Ibu-ibu berkesempatan untuk mempraktekkan

Tabel 1. Perencanaan Metode Kegiatan

Diversifikasi Olahan Bandeng	- Ceramah - Diskusi - Praktek Membuat - Pembuatan Handout Resep - Evaluasi - Sertifikat
Target Program	Metode
Komunitas Perempuan Petani Tambak Sumber Rejo, Bulak Banteng, Surabaya	Metode & Jasa (Peningkatan pengetahuan & kemampuan membuat variasi olahan Bandeng)
Mitra	Luaran Program
Komunitas Perempuan Petani Tambak Sumber Rejo, Bulak Banteng, mampu membuat aneka varian pengolahan Bandeng	
Indikator Keberhasilan	

Hasil Dan Pembahasan

Peserta

Sebanyak 25 peserta yang menghadiri kegiatan pelatihan makanan sehat dan diverifikasi produk olahan bandeng sebagai aplikasi Hotel Food & Beverage (F&B) pada komunitas

perempuan petani tambak. Peserta yang berasal dari warga Desa Sumberejo Kelurahan Bulak Banteng Kecamatan Kenjeran tersebut tidak lain adalah dari komunitas perempuan petani tambak, mereka tampak sangat antusias dalam menghadiri dan mengikuti pelatihan pengolahan bandeng di Balai Desa setempat yang tidak kalah rasa dan penyajian dengan restoran - restoran maupun hotel berbintang di Surabaya.

Materi dan Jadwal Acara

Jadwal acara yang dilakukan untuk kegiatan tersebut adalah sebagai berikut.

Jadwal Acara

No	Waktu (WIB)	Kegiatan	Penanggung jawab
1	08.30- 09.00	Persiapan peserta	Panitia
2	09.00- 09.30	Pembukaan 1. Sambutan ketua panitia 2. Perkenalan tim 3. Sambutan mitra	Moderator
3	09.30- 10.00	Menjelaskan alat dan bahan untuk memasak	Pemateri
4	10.00- 11.00	Praktik memasak bandeng	Pemateri
5	11.00- 12.00	Peserta diberi kesempatan untuk mencoba memasak	Panitia
6	12.00- 12.15	Istirahat/break	

7	12.15- 12.45	Sesi Tanya jawab	Pemateri
8	12.45- 13.00	penutupan	Panitia

Gambaran Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan pada tanggal 30 Agustus 2016. Memilih tanggal tersebut berdasarkan kesepakatan bersama antara tim pelaksana dari Unair dan Tim mitra. Karena sudah melakukan kesepakatan bersama jauh hari sebelum hari pelaksanaan, maka dari tim Unair bisa meluangkan waktu untuk mengadakan penyuluhan dilokasi tersebut.

Persiapan pelaksanaan sangatlah penting, Selain itu diperhatikan pula materi power point dan layar LCD guna menghindari maslaah pada saat acar berlangsung sehingga dapat berjalan secara efektif dan efisien. Hal yang paling penting yaitu alat dan bahan-bahan yang digunakan untuk praktikum pada saat pelatihan dilokasi, alatnya berupa kompor, teflon, panci, pisau, muk, telenan, piring dll, sedangkan untuk bahannya yaitu yang utama adalah ikan bandeng, karena merupakan objek yang digunakan sebagai peroduk olahan dengan diberi inovasi baru, juga tak kalah pentingnya bahan lainnya seperti garam, penyedap, saos, mie, tepung crispy dll.

Tepat pada pukul 07.30 WIB, tim dari pelaksana dan 3 orang mahasiswa berangkat dari kampus Unair D3 Vokasi. Sementara itu ada 2 orang yang terlebih dahulu datang untuk memastikan dan menata tempat lokasi sebelum acara pelaksanaan.

Pada pukul 08.45 tim dari Unair tiba dilokasi kegiatan. Setelah disambut oleh beberapa perangkat Desa Sumberejo, tim dipersilahkan untuk memasuki Balai Desa lokasi untuk kegiatan pelatihan. Selang beberapa menit para KPPT berduyun-duyun mendatangi Balai Desa. Tidak hanya para anggota KPPT saja, namun banyak dari masyarakat umum yang juga ikut serta dalam kegiatan ini. Banyaknya peserta yang melebihi perkiraan menunjukan bahwa antuasiamе masyarakat terhadap kegiatan pelatihan serta keingintahuan yang besar untuk belajar bersama mengelola ikan bandeng menjadi makanan yang mempunyai nilai tinggi yakni setara dengan rasa ikan pada hotel berbintang. Karena kegiatan pelatihan diajarkan agar

masyarakat tahu bagaimana cara mengolah makanan sehingga bagi masyarakat yang bukan anggota KPPT diperbolehkan untuk mengikuti jalannya acara sampai selesai

Dalam kegiatan ini dilakukan tiga sesi, yang pertama adalah menyiapkan alat dan bahan untuk memasak yang dilakukan oleh Bapak Dibyo, selaku narasumber kegiatan. Sesi ke dua adalah praktikum memasak yang dilakukan oleh Bapak Dibyo serta ibu juga dibantu oleh dua mahasiswa yang juga ikut mempraktikkan di depan masyarakat setempat, yang ketiga yaitu masyarakat diberi kesempatan untuk mencoba memasak sendiri tapi tetap dengan bimbingan pemateri supaya bisa mengetahui mana yang salah dan mana yang benar, jika memang salah bisa untuk diperbaharui.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Penjabaran materi awal diperlukan berupa alat dan bahan untuk memasak seperti resep, bahan-bahan kecil lainnya. Begitu juga nama-nama alat yang diperlukan di dalam memberi demo(contoh) mengolah makanan, oleh karena itu masyarakat diberi materi yang sudah dicetak untuk bahan ajar pembuatan, contohnya resep-resep yang sudah ditulis dan contoh-contoh yang lain. Dari kasak-kusuk peserta didapatkan masih ada beberapa peserta yang datang karena “terpaksa” misalnya datang karena dihibung oleh pengurusnya untuk datang atau diundang oleh perangkat desa. Pola pikir yang tradisional membuat mereka memiliki pemikiran yang tradisional dalam pengolahan makanan. Sehingga mereka merasa sudah cukup dan tidak perlu untuk melakukan hal-hal lain di luar apa saja

yang sudah dilakukannya saat ini. Oleh karena itu dengan menyadari pentingnya mengelola makanan dalam menyajikan bentuk olahan yang mempunyai nilai jual tinggi dan menyadari pentingnya mengikuti pelatihan kegiatan tersebut. Dengan kesadaran penuh dan motivasi yang kuat diharapkan materi maupun praktik yang disampaikan akan dipahami secara efisien dan efektif. Harapan ke depan tentu saja peserta dalam mempraktekan dalam kegiatan pengelolaan makanan.

Dalam sesi pengenalan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk mengolah makanan dilakukan secara dialogis atau dua arah. Apabila ada peserta yang ingin menanyakannya pertanyaan terkait dengan pengenalan bahan-bahan dan alat-alat maka mereka pun diberi kesempatan untuk bertanya. Dengan metode ini maka pesertapun terlihat bersemangat mengikuti jalannya acara karena merasa terlibat dalam dialog-dialog di sesi pengenalan bahan-bahan dan alat-alat mengolah makanan.

Inti yang sebenarnya dalam pengabdian desa ini yaitu mempraktikkan bagaimana cara mengolah makanan yang memiliki nilai standar menjadi olahan makanan bernilai jual yang tinggi. Dalam praktik ini kegiatan dilakukan langsung dengan Pemateri yang mempunyai latar belakang sebagai chef di beberapa restoran-restoran besar maupun di hotel-hotel di Surabaya. Pemateri yang juga sebagai dosen di D3 Manajemen Perhotelan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga memulai mempraktikkan cara mengelola makanan ikan Bandeng dengan teliti dan perlahan dimaksudkan agar peserta mengerti dan memahami langkah demi langkah. Adapun ikan bandeng diolah dengan dua cara, yaitu Cabut Duri Bandeng dan Bandeng Crispy. Kegiatan cabut duri memang cukup mudah dilakukan jika melihat pemateri yang melakukan, namun tidaklah mudah untuk dikerjakan dengan sendiri. Pemateri dalam melakukan halnya dibantu oleh seorang asistent dan dua orang mahasiswa untuk menyiapkan bahan yang diminta oleh pemateri. Dalam cabut duri dengan Perlahan-lahan pemateri mengiris bagian atas tengah dari ikan bandeng tersebut menjadi dua bagian yaitu sisi kanan maupun sisi kiri, namun tidak sampai terpisah kedua bagian tersebut, jika sudah menjadi dua bagian maka kegiatan yang ditunggu peserta, yaitu cabut duri karena bandeng salah satu ikan yang mempunyai duri terbanyak dari

berbagai sisinya. Tidak hanya harus teliti untuk mengiris durinya untuk di buang, namun juga harus pelahan-lahan karena duri utama juga terbilang tajam meskipun durinya kecil. Bandeng Crispy adalah salah satu makanan ringan yang peserta bahkan masyarakat dimanapun masih asing dengan kata tersebut. Yang biasanya objek seperti ayam, jamur dan tahu yang dibuat dalam bentuk penyajian bertekstur crispy, ini bandeng yang digunakan bahan untuk diolah dalam bentuk crispy dengan dibuat dalam bentuk yang kecil-kecil. Dalam hal ini duri-duri yang ada disetiap sisi harus benar-benar dipastikan tidak ada. Tidaklah kalah dengan ayam crispy maupun jamur crispy, bandeng crispy ternyata hanya ada di restoran-restoran maupun hotel-hotel besar saja, karena ikan bandeng sudah mempunyai nilai jual yang tinggi ditambah dengan diolah menjadi bandeng crispy maka harga jual juga makin tinggi.



Gambar 2. Praktek Pengolahan Bandeng

Selain itu dalam praktikum ini tidak hanya pemateri hanya diam dengan melakukan suatu contoh pragaan mengelolah ikan bandeng, namun pemateri juga memberitahukan step by step yang dilakukannya, misalnya dalam pengirisan bentuk, pemateri juga menunjukan seberapa ukuran untuk membuat potongan-potongan dari bandeng tersebut. Peserta juga diberi kesempatan langsung untuk bertanya apabila terdapat suatu peragaan yang tidak dimengerti, jelas suatu peragaan yang belum dimengerti akan diulang oleh pemateri. Sebagai salah satu contoh peserta yang didapati belum

mengerti bagaimana caranya dari bentuk potongan-potongan kecil tersebut menjadi tekstur yang crispy. Kemudian pemateri memberikan peragaan ulang bagaimana menjadikan bandeng menjadi crispy, peragaan dilakukan hingga peserta benar-benar mengerti dan memahami langkah-langkahnya. Bentuk praktikum oleh pemateri jelas sangat penting bagi peserta, karena merasa pengolahan makanan ini penting, maka rasa bosan atau mengantukpun yang kerap terjadi itu bisa dihindari oleh peserta. Hal ini penting agar pengetahuan peserta tidak hanya sebatas itu saja, tetapi peserta bisa mempraktekan hal tersebut di rumah atau dimanapun.

Acara pengolahan makanan sehat dan diverifikasi produk olahan bandeng sebagai aplikasi Hotel Food & Beverage pun berjalan dengan santai namun dapat dipahami dan dimengerti oleh peserta KPPT. Terlihat antusiasme peserta mengikuti dalam jalannya acara ini, pemateri yang tak hentinya memperagakan juga menjelaskan apa yang dilakukan, juga peserta yang silir bergantian menanyakan kegunaan langkah tersebut.

Selang beberapa saat dari ikan bandeng yang diolah oleh pemateripun membuahkan hasil yaitu bandeng tanpa duri dan bandeng crispy, tidaklah lengkap jika penyajian hasil makanan tanpa dihiasi garnish dipiring yang disajikan kepada peserta, hasil olahan yang sudah siap disantap, diberikan kepada peserta untuk mencicipi dan mencoba bagaimana rasa dan bentuk tekstur dari praktik olahan makanan sehat tersebut, satu persatu peserta dengan rasa keinginan dan penasaran saling bergantian mencicipi hasil olahan tersebut, peserta yang sudah mencicipi mulai mengomentari hasil olahan tersebut dengan tidak sengaja, tidaklah diragukan dengan rasa maupun tekstur yang disajikan, peserta mulai heran bagaimana rasa tersebut berbeda dengan kebiasaan peserta yang membuat ikan bandeng dengan resep yang alakadarnya. Duripun juga lenyap dari sisi-sisi ikan tersebut, para peserta mulai salut dengan adanya penyuluhan ini, sehingga peserta tahu langsung bagaimana cara menyiapkan, membuat dan menyajikan olahan makanan sehat yang diverifikasi sebagai Hotel Food & Beverage (F&B).

Masuk kedalam sesi ketiga yakni peserta diminta untuk membuat bandeng dengan resep-resep dan langkah-langkah yang telah diajarkan

oleh pemateri. Dari sekian banyak peserta, hanya tiga orang yang mau berpartisipasi ikut membuat olahan makanan bandeng tersebut, karena memang tatakan untuk mengiris ikan bandeng hanya membawa tiga buah. Disini banyak gelak tawa terjadi karena banyak ibu-ibu yang kadang salah dalam mempraktekannya. Menghadapi hal ini maka tim pelaksana dengan sabar dan detail mengarahkan peserta untuk memperbaiki kegiatan dalam mempraktekannya. Peserta nampak serius dalam mempraktekkan kegiatan ini, saling tidak mau kalah dengan peserta lain, para peserta perlahan-lahan dalam mengerjakannya. Dalam sesi ini peserta yang sedang menunggu hasilnya tidak sabar untuk mencicipi hasil olahannya sendiri yang jelas masih di arahkan oleh pemateri. Juga dalam sesi tanya jawab, peserta banyak sekali yang berkeluh kesah untuk membeli bahan-bahan terlebih lebih alat untuk membuat olahan makanan tersebut. Namun pertanyaan tersebut dipatahkan oleh pemateri, karena bisa dengan mudah peserta mencari bahan-bahan untuk resep dipasar-pasar tradisional. Begitu dengan alat-alat juga dengan mudah bisa menggunakan alat sekadarnya.

Keingintahuan akan kegiatan pengolahan makanan ini menunjukkan keinginan dari pelaku atau peserta KPPT untuk berubah jadi lebih baik, khususnya dalam segi pengolahan, entah itu untuk segi bidang bisnis ataupun disajikan untuk pribadi. Selain itu para peserta yang menyadari pentingnya pengolahan makanan sehat dan diverifikasi pengolahan ikan bandeng sebagai aplikasi Hotel Food & Beverage (F&B), juga menjaga kualitas dari bandeng tersebut dan bagaimana kebersihan dan perawatan bandeng tersebut.



Gambar 3. Tim Pelaksana dan Tim KPPT

Acara diakhiri dengan penutupan yakni berupa pemberian sertifikat bahwa telah mengikuti serangkaian acara pengolahan makanan ikan bandeng tanpa duri, dan kegiatan

bersilahturohmi antara tim pelaksana dan tim dari KPPT tersebut.

Adapun luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

- ❖ Peningkatan pengetahuan akan varian pengolahan Bandeng
- ❖ Peningkatan kemampuan/skill membuat variasi pengolahan Bandeng
- ❖ Sertifikat

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan ini adalah masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga sebagai pelaku atau petani tembak yang bergabung dalam Komunitas Perempuan Petani Tambak (KPPT) di Desa Sumberejo, Kelurahan Bulak Banteng, Kecamatan Kenjeran Surabaya masih perlu pola pikir yang lebih maju dalam hal pengolahan makanan. Oleh karena itu mereka masih membutuhkan informasi dan wawasan yang lebih untuk mengelola makanan yang mempunyai nilai jual yang tinggi dalam berbisnis maupun dikonsumsi secara pribadi. Oleh karenanya, kegiatan pelatihan pengolahan makanan ini penting bagi masyarakat setempat untuk dilakukan agar pengetahuan dan skill untuk mengelola makanan menjadi meningkat dalam segi bentuk penyajian dikonsumsi secara pribadi maupun dari segi bisnis.

Saran

Saran yang dapat disampaikan dalam dari kegiatan pelatihan ini adalah bahwasannya kegiatan pelatihan tidak dilakukan pada hari Selasa mengingat hari tersebut adalah hari kerja. Meskipun hari tersebut merupakan kesepakatan bersama dari kedua belah pihak (tim Unair dan tim KPPT). Sehingga kegiatan pelatihan tidak banyak terinterupsi dengan beberapa hal, misalnya perangkat Desa yang sedang melakukan pelayanan administratif Desa, memang tidak mengganggu jalannya acara tersebut, namun hal non teknis dapat memecahkan konsentrasi peserta yang sebagian menjadi perangkat Desa. Oleh karena itu masalah waktu pelaksanaan juga akan menjadi bahan pertimbangan untuk melakukan kegiatan di masa mendatang.

Disamping itu, perlunya di adakan setiap berapa bulan sekali kegiatan penyuluhan makanan sehat dan diverifikasi sebagai Hotel Food & Beverage (F&B) agar masyarakat tidak tertinggal dengan adanya menu-menu dan cara baru dalam

pengolahan makanan yang hanya ada di hotel-hotel maupun restoran-restoran besar saja. Hal ini sangat diperlukan supaya pola pikir masyarakat juga ikut maju, dan ikut serta memajukan olahan-olahan makanan yang mempunyai nilai jual. Kesempatan bekerjasama dengan berbagai pihak juga penting untuk dijamin demi terselenggarakannya kegiatan pelatihan yang lebih optimal.

Ucapan Terimakasih

Saya ucapkan terimakasih kepada Dekan Fakultas Vokasi Universitas Airlangga yang telah mendukung acara pengabdian masyarakat ini. Saya sampaikan terimakasih pula kepada tim KPPT yang telah berkerjasama menjadi mitra dalam acara ini. Tak lupa saya sampaikan terimakasih kepada dosen dan mahasiswa yang telah mendukung kelangsungan acara ini

Daftar Pustaka

1. Astawan, M (2003) Bandeng Presto. Makanan Masa Mendatang. <http://www.Kompas.com/kesehatan/news/0305/01/104518.htm>.
2. BPS (2018) Produksi Perikanan Budidaya Tambak Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2010-2017 (Ton). <https://jatim.bps.go.id/statistictable/2018/11/14/1411/produksi-perikanan-budidaya-tambak-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-timur-ton-2010-2017.html>
3. Nadya, C (2018) Perempuan dan Pendidikan: Implementasi Pemikiran Kartini. <https://medium.com/lingkaran-solidaritas/perempuan-dan-pendidikan-implementasi-pemikiran-kartini-603fa062b87a>, Accessed on 21 March 2018
4. Susanto, E (2010) Pengolahan Bandeng Duri Lunak, Seri materi penyuluhan bagi masyarakat pesisir. https://www.researchgate.net/publication/278000982_PENGOLAHAN_BANDENG_Channos_channos_Forsk_DURI_LUNAK. Accessed on 10 December 2020