

## PEMBUATAN OTAK – OTAK BANDENG DI DESA LOMULI KABUPATEN POHUWATO

**Ria Megasari<sup>1)</sup>, Nur Fitriyanti Bulotio<sup>2)</sup>**

<sup>1,2)</sup> Dosen Program Studi Agroteknologi, Universitas Pohuwato

Email: elfega406@gmail.com<sup>1)</sup>

Asal Negara: Indonesia

### ABSTRAK

Ikan herbivore yang paling sering dibudidayakan dan diperjual belikan oleh masyarakat salah satunya adalah ikan bandeng. Bagi sebagian masyarakat ada yang tidak menyukai ikan bandeng karena terlalu banyak duri, padahal nilai gizi dalam ikan bandeng lebih tinggi dari pada daging ayam. Untuk mengatasi masalah itu maka dilakukanlah pengembangan pengolahan ikan bandeng menjadi otak-otak bandeng. Masyarakat Pohuwato khususnya kelompok IKM Sinar Lomuli di Desa Lomuli mengkonsumsi ikan bandeng hanya sebagai lauk pendamping nasi biasanya di masak atau dibakar. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk meningkatkan keahlian dan keterampilan SDM serta pemasaran produk. Tim PKM yang telah melakukan observasi dan wawancara dengan mitra, menemukan beberapa masalah yang ada, antara lain; 1) SDM tidak memiliki keterampilan untuk mengolah ikan bandeng menjadi produk olahan; dan 2) Produk belum memiliki pasar. Tim PKM menawarkan beberapa solusi ke mitra sebagai berikut; 1) Memberikan pelatihan dalam olahan bandeng dan 2) IKM sinar Lomuli dapat mempromosikan dan menjual produknya secara offline dan online.

**Kata kunci: bandeng; olahan ikan; otak-otak bandeng**

### ABSTRACT

*The herbivore fish most often cultivated and traded by the community is milkfish. Some people don't like milkfish because it has too many spines, even though the nutritional value of milkfish is higher than chicken. To overcome this problem, the development of processing milkfish into milkfish brains was carried out. The people of Pohuwato, especially the Sinar Lomuli IKM group in Lomuli Village, consume milkfish only as a side dish for rice, usually cooked or grilled. This PKM activity aims to improve the expertise and skills of human resources and product marketing. The PKM team, which has conducted observations and interviews with partners, found several existing problems, including; 1) HR does not have the skills to process milkfish into processed products; and 2) The product does not yet have a market. The PKM team offers several solutions to partners as follows; 1) Provide training in milkfish processing, and 2) IKM Sinar Lomuli can promote and sell their products offline and online*

**Keywords: milkfish; processed fish; otak-otak**

### 1. PENDAHULUAN

Ikan herbivore yang paling sering dibudidayakan dan diperjual belikan oleh masyarakat salah satunya adalah ikan bandeng. Dengan ketersediaan kandungan protein serta asam amino yang tinggi membuat ikan bandeng semakin digandrungi (Alyani, dkk., 2016). Kandungan protein yang tinggi inilah yang menyebabkan ikan bandeng senang dikonsumsi oleh masyarakat. Daging yang disokong oleh duri dalam daging membuat tekstur daging ikan bandeng menjadi lembut. Namun muncul permasalahan dalam mengkonsumsi daging ikan bandeng tersebut dikarenakan duri yang banyak. Beberapa usaha yang telah dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut salah satunya dengan mengeluarkan duri (Nursantari, dkk., 2017). Bahkan beberapa produk ikan bandeng yang telah dikomersilkan untuk menarik masyarakat mengkonsumsi ikan bandeng antara lain; Ikan bandeng duri lunak (Riyadi, 2018); abon ikan bandeng (Haryati & Munandar, 2012)); dendeng ikan

bandeng (Syarafina dkk., 2014), bakso ikan bandeng (Liu et.al., 2017), nugget (Suradi, dkk., 2017), otak-otak (Khoriyah, dkk., 2019).

Produksi bandeng provinsi Gorontalo tahun 2019 sebesar 20.409 ton. Kabupaten Pohuwato mencapai 3.873,49 ton pada tahun 2015 dengan luas sebesar tambah seluas 7.679.94 Ha. (BPS, 2015; BPS, 2019).

Masyarakat di Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato mengkonsumsi bandeng dengan cara memasak ikan kuah ataupun dibakar sebagai lauk pendamping nasi, bukan dalam bentuk olahan. Padahal produksi bandeng di daerah tersebut melimpah sehingga membuat masyarakat bosan dengan olahan yang itu itu saja. Hal ini dikarenakan mereka belum menemukan inovasi olahan ikan bandeng yang bisa saja menjadi lahan bisnis masyarakat desa lemito. Salah satu olahan bandeng yang bernilai ekonomis adalah otak-otak bandeng dan krupuk tulang ikan bandeng. Masyarakat lebih menyukai produk otak-otak karena tidak perlu

memilah-milah duri dalam daging.. sehingga masyarakat yang kurang suka dengan ikan bandeng karena banyaknya duri, bisa ikut menikmatinya.

Kegiatan meningkatkan keterampilan ibu-ibu IKM Sinar Lomuli dalam mengelolah bahan baku bandeng menjadi otak-otak yang bernilai ekonomis dianggap sangatlah penting. Mengingat hasil panen bandeng yang sebagian besar hanya dijual keluar daerah. Maka dari itu Tim PKM memberikan pelatihan pembuatan otak-otak bandeng dan cara pemasarannya di Desa Lomuli, Kec. Lemito, Kab. Pohuwato.

## **2. SOLUSI DAN TARGET LUARAN**

### **2.1. Permasalahan Mitra**

Kelompok IKM Sinar Lomuli merupakan masyarakat yang dapat dipercaya untuk membuat berbagai macam produk inovasi turunan ikan bandeng, yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat lomuli. Namun mereka belum memiliki keahlian dan wawasan mengenai terobosan olahan baru dibidang pangan. Wawasan mereka tentang olahan masih sangat sedikit sehingga diperlukan adanya pelatihan untuk menciptakan terobosan baru terutama dalam pengembangan produk pangan.

### **2.2. Solusi dan target**

Tim PKM memberikan solusi atas permasalahan mitra antara lain yaitu; pengembangan diversifikasi olahan dari bandeng. Sehingga diharapkan dengan adanya pelatihan tersebut anggota kelompok IKM Sinar Lomuli dapat memiliki keterampilan dalam mengolah bandeng menjadi otak-otak.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pelayihan ini secara terperinci adalah meningkatkan nilai ekonomis bandeng dan olahan otak-otak bandeng dapat menjadi sebuah usaha mandiri selain untuk konsumsi rumah tangga, sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat lomuli.

### **2.3. Luaran yang di harapkan**

Kegiatan ini diharapkan menghasilkan luaran SDM yang terampil dan lebih produktif dalam mengolah produk pangan.

## **3. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Kecamatan Lemito Kabupaten Pohuwato pada bulan Februari 2022 selama 1 minggu.

### **3.1. Bahan dan Alat yang digunakan dalam pelatihan**

Bahan –bahan yang digunakan adalah ikan bandeng, bawang merah, bawang putih, tahu, santan, garam, telur, merica bubuk, penyedap rasa dan minyak goreng. Sedangkan Alat yang digunakan adalah, kompor, pisau, panci kukusan, alat pukul-pukul kepala ikan, baskom, blender, spatula, sendok wajan.

### **3.2. Proses Pembuatan Otak-Otak bandeng**

- Membersihkan bandeng, membuang sisik, sirip serta isi perut melalui lubang dekat leher, kemudian cuci bersih dan tiriskan. Agar daging bandeng mudah terlepas maka pukul-pukul badan ikan hingga lembek.
- Tulang ekor ditekuk kearah kepala hingga tulang tengahnya patah sehingga tulang tengahnyadapat dikeluarkan melalui kepala
- Gunakan sendok untuk mengeluarkan daging bandeng hingga bersih dari kulitnya.kemudian kulitnya disisihkan. Selanjutnya sangrai daging ikan sampai agak hancur hingga memudahkan mengeluarkan duri-durinya.
- Siapkan wajan dan minyak goreng untuk menumis bumbu halus hingga wangi, kemudian angkat dan sisihkan. Selanjutnya campurkan bumbu yang telah digoreng tadi dengan tahu, daging ikan, telur dan santan.
- Selanjutnya masukkan adonan yang telah dicampur tadi ke dalam kulit yang disisihkan tadi melalui leher sampai penuh dan satukan kembali dengan kepalanya, kemudian bungkus dengan daun pisang.
- Kemudian olesi badan ikan sebelum dimasukkan ke panci kukusan, selanjutnya kukus selama 15-20 menit hingga ikanya matang.
- Setelah dikukus selanjutnya dapat dipanggang dengan oven atau digoreng hingga matang. Angkat dan sajikan.

## **4. HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN**

### **4.1. Kegiatan dan Partisipasi Mitra dalam Pelatihan**

Kegiatan dan partisipasi dari kelompok IKM Sinar Lomuli sangat diperlukan, agar pelaksanaan kemitraan Masyarakat ini dapat terlaksanan dengan baik dan lancar. Adapun hasil dari pelaksanaan PKM adalah sebagai berikut:

1. Jumlah peserta pelatihan adalah 16 orang yang berasal dari dua desa di Kec. Lemito
2. Peserta pelatihan sangat tertarik dan memberikan tanggapan yang sangat baik terhadap pelatihan yang diberikan. Dari hasil pelatihan ini diharapkan masyarakat dapat mengembangkan produk olahan ikan bandeng dalam industry rumah tangga maupun berwirausaha.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini Tim PKM mengadakan evaluasi yang diarahkan kepada beberapa aspek yaitu:

1. Perencanaan  
Keberhasilan dari aspek perencanaan, meliputi:
  - a) Koordinasi dalam perencanaan PKM berjalan dengan baik
  - b) Tim PKM dan Mitra paham dengan tanggung jawab masing-masing

- c) Tim PKM membuat komposisi resep, kemasan hingga pemasaran sesuai dengan permasalahan mitra
2. Pelaksanaan
  - a) Pelaksanaan PKM sesuai jadwal yang disepakati antara kedua belah pihak
  - b) Mitra mampu memahami cara pembuatan olahan otak-otak bandeng
  - c) Mitra paham dan mengerti tentang pemasaran baik offline maupun online.



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Otak-otak bandeng

3. Hasil
  - a) Masyarakat lomuli dapat membuat olahan otak-otak bandeng
  - b) Meningkatkan daya saing prosuk olahan bandeng khususnya otak-otak bandeng
  - c) Jangkauan pemasaran diharapkan lebih luas



**Gambar 2.** Otak-otak bandeng

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah: produk otak-otak bandeng diperkenalkan kepada masyarakat Pohuwato

IKM Sinar Lomuli memperkenalkan dan menjual produknya melalui offline maupun online.

Pelaksanaan evaluasi PKM ini meliputi 3 aspek yaitu aspek perencanaan, aspek pelaksanaan dan aspek hasil.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alyani, F., Ma'ruf, W. F., & Anggo, A. D. (2016). Pengaruh lama perebusan ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk) pindang goreng terhadap kandungan lisin dan protein terlarut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 88-93.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Pohuwato, (2015). <https://pohuwatokab.bps.go.id/> [diakses 4 Oktober 2022]
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). <https://www.bps.go.id/indicator/56/1513/1/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama.html> [diakses 4 Oktober 2022]
- Haryati, S., & Munandar, A. (2012). Penerapan konsep zero waste pada pengolahan abon ikan bandeng (*Chanos chanos*). *J. Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 127-130
- Khoiriyah, N., Saad, M., Prihatini, E. S., & Rahayu, A. P. (2019). Analisis pendapatan dan nilai tambah otak-otak ikan bandeng *Chanos chanos* di Kecamatan Lamongan Kota, Kabupaten Lamongan. *Grouper Jurnal Ilmiah Fakultas Perikanan Universitas Islam Lamongan*, 10(2), 31-39.
- Liu, H, C Chen, Z. Gao, J. Min, Y. Gu, J. Jian, X. Jiang, H. Cai, I. Ebersberger, M.Xu, X. Zhang, J. Chen, W.i Luo, B. hen, J.Chen, H. Liu, J.Li, R. Lai, M Bai, J Wei, S Yi, H. Wang, X. Cao, X. Zhou, Y. Zhao, K. Wei, R. Yang, B. Liu, S. Zhao, X. Fang, M.Schartl, X. Qian, W. Wang (2017) The draft genome of blunt snout bream (*Megalobrama amblycephala*) reveals the development of intermuscular bone and adaptation to herbivorous diet. *GigaScience*, 2017, 6 (7):113
- Nusantari, E., Abdul, A., & Harmain, R. M. (2017). Ikan Bandeng Tanpa Duri (*Chanos chanos*) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 78-87.

- Riyadi, P. H. (2018). Aplikasi Metode TTSR (Tekanan Tinggi Suhu Rendah) Dalam Pengolahan Bandeng Duri Lunak. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 13-24.
- Suradi, S., Haslindah, A., & Jamilah, J. (2017). Analisis kelayakan pendirian usaha nugget ikan bandeng dengan metode NVP di Kabupaten Maros. *Jurnal Teknologi*, 12(02), 1751-1754.
- Syarafina, I. L., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2014). Pengaruh Daya Serap Asap Cair Dan Lam Perendaman Yang Berbeda Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Dan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus SP*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*,