

ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI : <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v6i2.490>

Received: 10-06-2024

Accepted: 13-07-2024

Modifikasi dan Inovasi Ikan Bandeng Menjadi Produk Olahan Basreng

La Ode Muhammad Zainul¹; Andri Satria Wijaya^{2*}

¹Fakultas Vokasi, Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Universitas Balikpapan

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Manajemen, Universitas Balikpapan

^{2*}E-mail: andrisatriawijaya@gmail.com

Abstrak

Pengabdian masyarakat dalam bentuk pembuatan produk olahan basreng dari ikan bandeng ini dilakukan pada kelompok ibu-ibu RT 01 dan kelompok ibu-ibu kader di Kelurahan Gersik, Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara, Provinsi Kalimantan Timur. Dalam kegiatan ini, produsen mempunyai tujuan yaitu memberikan ide bisnis baru bagi UMKM atau sebagian masyarakat dengan memanfaatkan hasil budidaya ikan bandeng sekitar menjadi sebuah produk olahan berupa basreng, yang menjadi sebuah inovasi baru bagi pelaku usaha sekitar dan bisa menjadi ide bisnis yang baru. Pembuatan olahan basreng ini dilaksanakan di PAUD yang tidak gunakan di RT 01. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari pada hari Senin, 19 Febuari 2024. Dalam kegiatan ini, tim pengabdian menyampaikan bagaimana cara membuat produk basreng ini dengan menggunakan bahan ikan bandeng dan juga *sharing* bersama dengan ibu-ibu mengenai produk ini. Hal ini dilakukan agar produk yang dibuat dapat menjadi sebuah inovasi bisnis baru yang belum ada di wilayah kelurahan Gersik. Hasil dari pembuatan produk ini adalah memberikan sebuah ide baru dan dapat merasakan produk dari basreng itu sendiri agar bisa dijual kembali dan dapat memajukan perekonomian lingkungan sekitar.

Kata Kunci: basreng, ikan bandeng, kelurahan Gersik.

Abstract

Community service in the form of making processed basreng products from milkfish was carried out by the RT 01 women's group and the cadre women's group in Gersik Village, Penajam District, North Penajam Paser Regency, East Kalimantan Province. In this activity, the producer's aim is to provide new business ideas for MSMEs or some communities by utilizing the results of local milkfish cultivation into a processed product in the form of basreng, which is a new innovation for local business actors and can become a new business idea. The making of processed basreng was carried out in PAUD which is not used in RT 01. This activity was carried out for 1 day on Monday, 19 February 2024. In this activity, the service team explained how to make this basreng product using milkfish as ingredients and also shared together. with mothers about this product. This is done so that the product created can become a new business innovation that does not yet exist in the Gersik sub-district area. The result of making this product is to provide a new idea and be able to taste the basreng product itself so that it can be resold and can advance the economy of the surrounding environment.

Keywords: basreng, milkfish, Gersik village

1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang memiliki jumlah penduduk terbanyak setelah negara Tiongkok, Amerika Serikat, dan India. Jumlah penduduk yang berjumlah 279.960.061 jiwa menurut penjabaran Worldometer(Winarsih et al., 2024). Dengan tingginya jumlah penduduk, dapat menimbulkan permasalahan perekonomian di Indonesia antara lain tingginya angka kemiskinan akibat kurangnya lapangan pekerjaan. Dengan adanya usaha baru seperti UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan salah satu cara untuk mengurangi angka kemiskinan dan meningkatkan perekonomian. Di Indonesia, UMKM menjadi pilar penting dalam meningkatkan perekonomian dan pengembangan Sumber Daya Manusia (Utomo et al., 2024). Disini, tim

peneliti/pengabdian dilibatkan dalam pemecahan masalah dan memberikan solusi (Dwijayanti, Gema Putri Alam, & Rheina Intan Permata, 2024).

Usaha Micro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu jenis usaha perekonomian yang dimiliki perorangan atau badan usaha yang memiliki manfaat yang positif. Banyak pelaku usaha yang berlomba-lomba dalam melakukan inovasi pada produk mereka agar dapat bersaing dengan kompetitor lain (Saputra & Rahmawati, 2024). Untuk potensi UMKM di kelurahan Gersik sendiri sangat beragam, kebanyakan masyarakatnya fokus pada bidang pertanian dan juga usaha tambak ikan dan udang, sebagian kecil sebagai pedagang.

Bakso merupakan makanan yang terbuat dari bahan daging ayam, daging sapi, dan ikan yang

dibentuk menjadi bola-bola, namun kali ini tim pengabdian membuatnya menjadi keripik basreng. Bakso juga menjadi makanan yang digemari masyarakat karena rasanya yang enak dan disantap oleh berbagai kalangan (Mahfadillah et al., 2021). Selain itu, cara membuat bakso sangat mudah dan bergizi. Umumnya bakso diolah menjadi berbagai macam masakan seperti bakso kuah, bakso bakar, sate bakso, bakso goreng, dan masakan bakso lainnya. Namun bakso yang digunakan pada produk yang dilakukan tim pengabdian ini adalah membuat keripik basreng.

Basreng adalah bakso ikan bandeng yang telah diolah menjadi keripik basreng (Ramadani et al., 2024). Basreng ini terbuat dari olahan ikan bandeng yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng hingga kering dan ditaburi bumbu pedas dan gurih. Berdasarkan penelitian terdahulu, basreng ini dibuat dari olahan daging ayam, jarang yang memanfaatkan daging ikan sebagai bahan dasar pembuatan basreng ini (Ahmad Jupri et al., 2021). Untuk itu, mahasiswa KKN Universitas Balikpapan mencoba menciptakan inovasi terbaru di Kelurahan Gersik dengan memanfaatkan salah satu potensi desa berupa ikan bandeng yang diolah menjadi "Keripik Basreng (Bakso Goreng)". Dengan adanya inovasi baru berupa Keripik Basreng dari ikan bandeng ini yang kaya rasa dan nikmat, ikan bandeng tersebut tidak hanya dijual secara mentah saja, tetapi bisa dimanfaatkan menjadi cemilan basreng yang bisa dijual ke masyarakat umum (Jens B Marewa, Elim Febrianty Bintan, 2021).

Adapun tujuan dari membuat produk makanan olahan basreng ini diharapkan dapat memberikan ide dan inovasi baru terhadap masyarakat kelurahan Gersik dalam memanfaatkan potensi desanya untuk dijadikan sebuah inovasi produk baru yang lebih modern sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakatnya (Azizah & Safar, 2024). Tujuan lainnya berupa meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan profit yang besar dengan modal yang minim (Ahmad Jupri et al., 2021).

2. Bahan dan Metode

Kegiatan pembuatan produk olahan basreng ini dilaksanakan menggunakan metode produksi dan tanya jawab audiens. Metode produksi dan tanya jawab ini dilaksanakan pada saat kegiatan produksi itu dimulai. Pada saat proses produksi berjalan, maka melibatkan tanya jawab dari audiens ke pelaksana produksi.

Proses Produksi

Bahan-Bahan Pembuatan Basreng:

- 250 gram ikan bandeng
- 4 siung bawang putih/1 sendok makan bawang putih goreng
- 1 sendok makan bawang merah goreng
- 1 sendok makan garam
- $\frac{1}{2}$ sendok royco
- $\frac{1}{2}$ sendok merica bubuk

- $\frac{1}{4}$ sendok teh micin
- 1 sendok teh gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sendok teh *baking powder*
- 150 gram tapioka cap petani
- 50 gram terigu
- 1 sendok teh pemutih adonan
- 1 butir telur
- 1 sendok makan margarin
- 200 ml air es dan es batu

Sesi Tanya Jawab

Pada sesi ini, audiens berupa kelompok ibu-ibu mulai bertanya mengenai pembuatan basreng ini, dari takaran bahan-bahan, rasio tepung yang digunakan, jenis tepung, jenis ikan yang dipakai, dan lain sebagainya. Pada sesi ini, tim pengabdian menjawab satu per satu pertanyaan yang diberikan oleh ibu-ibu mengenai produk basreng ini. Tidak hanya menjawab pertanyaan saja, tetapi di sesi ini juga tim pengabdian mengajak kelompok ibu-ibu di PAUD RT 01 ini untuk mulai memanfaatkan potensi desa yang ada seperti tambak dan empang ikan bandeng untuk menguji coba membuat basreng sendiri di rumah.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pembuatan produk olahan basreng dari ikan bandeng ini dilaksanakan di ruang PAUD RT 01 dengan sekelompok ibu-ibu di wilayah kelurahan Gersik, Penajam Paser Utara yang dilaksanakan pada tanggal 19 Februari 2024.

Berikut beberapa dokumentasi kegiatan pembuatan produk olahan basreng dari ikan bandeng.



Gambar 1. Sesi Proses Pembuatan Basreng dari Ikan Bandeng Didampingi Ibu RT 01

Pada gambar tersebut, menjelaskan mengenai proses pembuatan olahan basreng ikan bandeng dimana tim pengabdian didampingi oleh Ibu RT 01. Disini, tim pengabdian dan Ibu RT 01 menjelaskan alur pembuatan basreng ikan bandeng ini, mulai dari bahan-bahan yang disediakan hingga ke proses pembuatannya.



Gambar 2. Sesi Diskusi Mengenai Produk Basreng Bersama Ibu Kader, Staf Kelurahan, dan Ibu RT 02

Pada Gambar 2 tersebut, tim pengabdian menjelaskan dan berdiskusi mengenai sebuah produk basreng ke kelompok ibu-ibu kader, staf kelurahan, dan Ibu RT 02. Antusias dari ibu-ibu tersebut sangatlah luar biasa dan banyak pertanyaan yang ditanyakan kepada tim pengabdian mengenai produk basreng ini. Mulai dari jenis ikan yang cocok dibuat basreng, jumlah takaran bahan, hingga jumlah modal yang digunakan untuk membuat basreng tersebut.



Gambar 3. Sesi Proses Pembuatan Basreng dari Ikan Bandeng

Pada Gambar 3 tersebut, dijelaskan bagaimana proses dari pembuatan produk olahan basreng ini. Pada tahap pertama proses ini, sebelum masuk tahap penggorengan basreng ini. Basreng ini terlebih dahulu masuk pada proses perebusan adonan basreng dengan tujuan untuk mematangkan adonannya terlebih dahulu. Proses selanjutnya adalah pemotongan adonan basreng yang telah matang selama perebusan menjadi irisan tipis dan didinginkan sebelum masuk proses penggorengan. Terakhir, proses penggorengan basreng ini dengan tujuan untuk mematangkan secara keseluruhan dan menjadikan basreng ini siap dijual maupun siap untuk dikonsumsi.



Gambar 5. Sesi Foto Produk Basreng Bersama dengan Ibu-ibu Dasawisma, Kader, dan Ibu-ibu RT, serta Kelompok P10-A dan P10-B

Pada Gambar 5, sesi ini merupakan sesi foto bersama dengan kelompok ibu Dasawisma, Kader, Ibu-ibu RT, serta Kelompok KKN P10A dan P10B. Disini tim pengabdian juga menunjukkan contoh hasil inovasi produk yang telah dibuat dengan memanfaatkan potensi sumber daya alamnya berupa ikan bandeng yang diolah menjadi cemilan keripik basreng siap jual.

Pada penelitian sebelumnya bahan dari basreng ini berupa daging ayam, jarang ada yang

memanfaatkan ikan. Oleh karena itu, tim pengabdian hadir untuk melakukan inovasi baru terhadap ikan bandeng sebagai bahan proses produksi keripik basreng ini (Nurjannah & Hamid, 2023).

4. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan yang dapat disampaikan dari hasil pengabdian ke masyarakat ini berupa kegiatan pembuatan produk olahan basreng dari ikan bandeng yang dilaksanakan di PAUD RT 01, Kelurahan Gersik, Penajam Paser Utara. Pertama, kegiatan ini merupakan kegiatan yang pertama kali dengan menghadirkan sebuah ide bisnis baru berupa pemanfaatan dari kegiatan tambak atau empang ikan bandeng yang diolah menjadi camilan basreng. Dengan adanya kegiatan ini, ibu-ibu yang hadir pada kegiatan tersebut mulai mengolah sendiri ikan bandengnya menjadi basreng karena terinspirasi dari ide produk yang tim pengabdian lakukan selama kegiatan pengabdian masyarakat. Ide bisnis ini juga hadir di kalangan masyarakat agar bisa memanfaatkan potensi di daerah sekitarnya menjadi sebuah produk bisnis yang dapat meningkatkan perekonomian.

5. Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan banyak terima kasih yang kepada pihak Universitas Balikpapan, Pembina Yapenti-DWK, Bapak Dr. Rendi Susiswo Ismail, S.E., S.H., M.H. Bapak Rektor Universitas Balikpapan, Dr. Ir. M. Isradi Zainal, M.T., M.H., M.M., DESS., M.K.K.K., IPU, Bapak Dewan Pembimbing Lapangan (DPL), La Ode Muhammad Zainul, M.Sc., Bapak Kepala LPPM Universitas Balikpapan, C. Prihandoyo, S.E., M.M. Terima kasih juga kepada kepala kelurahan Gersik, Ommar Mildat, S.Sos., Bapak LPM Kelurahan Gersik, Edy Sud, dan Ketua RT 01 Kelurahan Gersik, Subarianto, serta Karang Taruna, Bapak Syahril Talagar. Tim pengabdian yang juga rekan rekan KKN P-10A mengucapkan banyak terima kasih telah membantu baik dari fisik maupun finansial, dan juga terima kasih telah menerima tim ini dengan sepenuh hati untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Gersik Kabupaten Penajam Kecamatan Paser Utara. Semoga bapak dan ibu sekalian selalu diberikan kesehatan dan ganjaran yang baik dari Tuhan Yang Maha Esa. Aamiin.

6. Daftar Rujukan

- Ahmad Jupri, Adilah Putri, Fransiska Prisilia Lingking, Tapaul Rozi, & Eka S Prasedya. (2021). Inovasi Olahan Produk Masyarakat berupa cilok menjadi Keripik Basreng. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2), 105–108. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v5i2.1579>.
- Azizah, U. M., & Safar, M. P. (2024). Analisis Manajemen Pemasaran Berbasis Syariah

- Produk UMKM Melalui Penggunaan Marketplace: Studi Kasus Tiktok Shop Raja Ngemil Tahun 2021-2022. *As-Syirkah: Islamic Economic & Financial Journal*, 3(2), 885–898. <https://doi.org/10.56672/assyirkah.v3i2.212>
- Dwijayanti, Gema Putri Alam, Rheina Intan Permata, A. D. (2024). PENGEMBANGAN KERIPIK TORTILLA, PENTOL DAN BASRENG BERBAHAN BAKU IKAN TENGGERI SEBAGAI INOVASI PENJUALAN DARI UMKM SINGO JOYO. *Prosiding Patriot Mengabdi*, 3(1), 440–451.
- Jens B Marewa, Elim Febrianty Bintan, S. I. M. (2021). Pendampingan Pembuatan Basreng Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Lembang Pitung Penanian. *Journal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 37–42.
- Mahfadillah, A., Sitorus, N. J., Mustofarudin, & Nurbaiti. (2021). STRATEGI PEMANFAATAN E-COMMERCE DALAM MEMASARKAN CEMILAN DI MEDAN (Studi Kasus : Basreng). *Ekonomi Bisnis Manajemen Dan Akuntansi (EBMA)*, 2(2), 220–224.
- Nurjannah, A., & Hamid, N. (2023). Analisis Penyebab Ketidakberlanjutan Program Pelatihan (Studi Kasus Pelatihan Bakso Desa Bumirejo, Kecamatan Puring, Kabupaten Kebumen). *Journal Dakawah Dan Pemberdayaan Masyarakat Desa AT-Taghyir*, 6(1), 113–128.
- Ramadani, N., Afilah, N., & Samsinar, S. (2024). Modifikasi Dan Inovasi Olahan Ringan Bakso Ayam Menjadi Keripik Basreng. *Journal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 1885–1891.
- Saputra, B. P., & Rahmawati, A. (2024). Re-Desain Kemasan Produk Makanan Ringan Bakso Goreng (Basreng) “ Zea Snack ” sebagai Upaya Peningkatan Strategi Pemasaran. *Journal Teknik Informatika Dan Desain Komunikasi Visual*, 3(1), 27–33.
- Utomo, S. B., Pujowati, Y., & Utami, E. Y. (2024). Analisis Kebijakan Pemerintah, Bantuan Modal, dan Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Pertumbuhan Bisnis pada Komunitas UMKM di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan West Science*, 2(02), 146–156. <https://doi.org/10.58812/jekws.v2i02.1110>.
- Winarsih, T., Abadi, M. D., Setyawati, S. M., & Amaliya, A. (2024). Menumbuhkan

Literasi Kewirausahaan Menuju
Kemandirian Pemuda Karang Taruna Desa
Jatidrojog. *Menumbuhkan Literasi
Kewirausahaan Menuju Kemandirian
Pemuda Karang Taruna Desa Jatidrojog*,
02(1), 71–78.