

Pemberdayaan Masyarakat Membuat Bakso Bandeng di Kelurahan Unyur, Serang, Banten

Dabella Yunia¹, Chandra Prasadhita², Dien Muhammad Salam³

¹Prodi D3 Akuntansi, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

²Prodi D3 Akuntansi, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

³Jurusan Ekonomi Syariah, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Email: [1dabellayunia@untirta.ac.id](mailto:dabellayunia@untirta.ac.id), [2 chandraprasadhita8@gmail.com](mailto:chandraprasadhita8@gmail.com),
[3dienmuhammad.salam@gmail.com](mailto:dienmuhammad.salam@gmail.com)

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat yang memberikan nilai tambah ekonomis ikan bandeng. Kegiatan ini dilakukan dengan mengundang masyarakat untuk diberikan pemaparan kewirausahaan, kemudian memberikan pelatihan membuat bakso bandeng. Bakso bandeng diberi nilai tambah dengan kemasan kekinian, yaitu dalam kemasan cup. Ini merupakan salah satu strategis bisnis dan sekaligus mengangkat sumberdaya lokal

Kata Kunci: Ikan Bandeng, Bakso Bandeng,

Abstract

This society aims to increase community creativity which provides economic added value for milkfish. This activity is carried out by inviting the community to be given an entrepreneurial presentation, then providing training to make milkfish milkfish. Milkfish meatballs are added value with contemporary packaging, namely in cup packaging. This is a strategic business and at the same time raised local resources.

Kata Kunci: *Milkfish, Milkfish Meatballs,*

PENDAHULUAN

Kota Serang merupakan ibu kota propinsi Banten. Predikat sebagai ibu kota propinsi ini menjadikan Serang dikunjungi banyak pihak dari berbagai daerah baik Banten maupun luar Banten. Kunjungan ini dilakukan terkait dengan predikat Kota serang sebagai kota administratif di Banten bahkan Kota Serang juga terkenal dengan kota wisata religi. Kota wisata religi semakin ramai dikunjungi setelah Banten Lama direvitalisasi.

Selain terkenal dengan wisata religi, Kota Serang dikenal kota yang memiliki berbagai macam olahan

bandeng. Wajar jika setiap pelancong yang ke Serang membawa oleh-oleh bandeng. Hal ini tidak lain karena mudahnya diperoleh bahan baku bandeng di Kota Serang. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik tahun 2013 sumber daya ikan berasal dari Kota Serang sebanyak 809.74 ton, dan jumlah ini merupakan jumlah tertinggi diantara daerah Serang yang lain.

Bandeng memiliki kandungan vitamin yang bermanfaat untuk tubuh. Berdasarkan penelitian Halifudin (2015) Ikan bandeng merupakan ikan yang kaya akan

sumber protein (20-24%), lemak, asam amino, asam lemak, mineral dan vitamin dengan rendemen daging sekitar 12% (air tawar) dan 50.8% (air payau). Komposisi asam amino tertinggi yaitu gulatamat, sedangkan asam lemak tidak jenuh tertinggi oleat 31-32%, mineral makro pada daging ikan bandeng yaitu: Ca, Mg, Na dan K. Sedangkan mineral mikronya Fe, Zn, Cu, Mn. Kandungan vitamin daging ikan bandeng meliputi vitamin A, B1 dan B12. Hal ini memungkinkan bandeng untuk diolah menjadi makan yang sehat.

Masyarakat Serang telah banyak yang mengolah bandeng menjadi makanan olahan yang khas dan memiliki cita rasa yang tinggi. Makanan olahan tersebut berupa sate bandeng pecak bandeng, bandeng bakar, dan bandeng goreng. Dari berbagai macam oleh-oleh khas serang berbahan dasar bandeng, belum ada bakso berbahan bandeng. Hal ini merupakan peluang bagi masyarakat untuk menciptakan bakso bandeng. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS, 2008) yang dikutip dalam paguyuban pedagang mi dan bakso megapolitan Indonesia (Paguyuban Miso Indonesia), pada tahun 2006 dari 48,7 juta UKM di Indonesia, 20 persen atau sekitar 10 juta diantaranya adaah pedagang usaha mi bakso. Dapat diartikan bahwa sebagian besar UKM adalah pedagang bakso. Banyaknya pedagang bakso ini tentunya akibat dari banyaknya permintaan bakso dari konsumen (Sembiring, 2010). Hal ini mengingat bahwa konsumen bakso banyak, namun dengan banyaknya konsumen tersebut, pedagang harus melakukan inovasi, salah satunya dengan membuat bakso berbahan dasar bandeng.

Dengan latar belakang seperti itu maka pengabdian kepada masyarakat Pemberdayaan Masyarakat Membuat Bakso Bandeng yang dilakukan Di Kelurahan Unyur, Kec Serang, Kota Serang, Banten adalah memberikan pelatihan keahlian dalam mengolah bandeng menjadi bakso bandeng serta meningkatkan kemampuan bisnis masyarakat supaya bisa menjadi ekonomi mandiri dengan komoditas bakso bandeng.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan pada pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pelatihan kepada warga RT 2 RW 11 Kel Unyur Kec Serang Kota Serang- Banten. Kegiatan pengarahannya dilakukan pada minggu keempat bulan Juli 2019. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan membuat bakso bandeng pada minggu keempat bulan Agustus 2019. Setelah itu dilakukan pengenalan produk kepada calon konsumen. Kegiatan tersebut dihadiri 30 peserta dilaksanakan di kediaman Bapak Irfan di Kelurahan Unyur, Serang. Langkah-langkah yang dilakukan oleh peneliti adalah

1. Melakukan pengarahannya kepada masyarakat
2. Melakukan kegiatan pelatihan membuat bakso bandeng
3. Membuat Laporan Kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Serang merupakan Ibukota Provinsi Banten yang memiliki luas wilayah 266,74Km². Luas wilayah tersebut terbagi atas 6 kecamatan, 20 kelurahan dan 46 desa. Kelurahan Unyur itu berada di Kecamatan Serang dengan luas wilayah 4,39Km².

Wilayah Unyur merupakan wilayah pembangunan tengah kota sebagai pusat pelayanan kota dan diarahkan agar mempunyai fungsi utama sebagai *central Business District (CBD)*, pusat pemerintahan, pusat kegiatan perdagangan dan jasa di kota Serang skla regional, kawasan pariwisata buatan, kawasan kegiatan pendidikan, dan kawasan permukiman dan perumahan dengan intensitas tinggi.

Pelatihan pembuatan bakso bandeng dilaksanakan pada Minggu, 25 Agustus 2019 di RT 2 Kel Unyur Kec serang Kota Serang. Kegiatan ini diisi oleh tim pengabdian masyarakat dari FEB Untirta yang dihadiri peserta sekitar 30 warga. Sebelum dilakukan penelitian, tim pengabdian kepadamasyarakat memberikan gambaran tentang gizi yang terkandung dalam bandeng dan makan olahan apa saja yang bisa dibuat dengan bahan dasar bandeng. Selain itu, pemateri juga memaparkan penting berwirausaha sehingga dapat membantu perekonomian keluarga. Setelah diberikan pemaparan, warga diajak bersama-sama untuk membuat bakso bandeng.

Pelatihan membuat bakso bandeng dimulai pada pukul 9.00-15.00. Semua alat dan bahan membuat bakso disediakan oleh panitia kegiatan. Tujuan dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat membuat bakso dan mengemas bakso kekinian, dimana hasilnya adalah bakso instant.

Alat-alat yang diperlukan antara lain:

1. Pisau
2. Blender
3. Baskom
4. Mangkok
5. Sendok
6. Panci
7. Kompor
8. Tabung Gas
9. Centong
10. Plastik

Bahan-bahan yang diperlukan antara lain:

1. Bandeng Segar
2. Tepung Terigu
3. Tepung Sagu/Tapioka/Aci/Kanji
4. Tahu
5. Garam
6. Merica
7. Kaldu
8. Bawang Putih
9. Air

Pelengkap

1. Bawang Goreng
2. Saus
3. Kecap

Cara membuat

1. Pisahkan Dagung Bandeng dengan durinya kemudian bender hingga halus
2. Campurkan daging bandeng yang telah dihaluskan dengan tepung terigu dan tepung sagu. Tambahkan garam, merica, dan bawang putih yang telah dihaluskan. Aduk adonan hingga merata. Jika membuat bakso tahu, maka

adonan dimasukkan kedalam tahu yang sudah disiapkan.

3. Rebus air hingga mendidih, masukkan cetakan bakso ke dalam air mendidih. Rebus hingga matang, jangan terlalu lama. Angkat bakso yang sudah jadi, masukkan kedalam air es supaya bakso renyah, setelah itu angkat kemudian tiriskan.



Gambar1. Branding



Gambar2. Bakso Bandeng dalam kemasan



Gambar3. Pelengkap Bakso Bandeng



Gambar5. Kemasan Bakso Bandeng



Gambar 6. Pengenalan Produk

Bakso bandeng berhasil dibuat oleh warga RT2 RW 11 Kel Unyur Kec Serang Kota Serang, Banten. Hal ini menunjukkan bahwa bandeng memiliki potensi nilai tambah dan warga RT 2 RW 11 Kel Unyur mampu menjadi wirausaha. Hal ini ditunjukkan warga RT/RW 2/11 mampu mengubah ikan bandeng menjadi barang lain yang dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi. Hasil penelitian ini mendukung penelitian yang dilakukan oleh Martati, Indah., dkk, 2013 bahwa sektor usaha industry rumah tangga memiliki potensi mengolah sumberdaya lokal sehingga mampu meningkatkan perekonomian daerah (Martati, Indah., dkk, 2013).

Produk yang dihasilkan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah bakso bandeng kemasan cup. Kemasan cup dipilih karena memudahkan dalam hal melakukan penjualan. Bakso dijual dalam bentuk instan, dikemas dalam palstik sealer, kemudian dimasukkan dalam cup. Jika ingin memakannya, maka konsumen tinggal menyeduhnya dengan air panas, setelah makan bakso, konsumen bisa langsung membuang kemasannya. Kemasan

cup dipilih pemateri karena target konsumen bakso bandeng bukan hanya masyarakat sekitar, namun juga para wisatawan. Bakso bandeng dapat menjadi komoditas oleh-oleh khas Banten yang kekinian. Hal ini mengingatkan bahwa Kota Serang Banten sering dikunjungi wisatawan dari luar daerah.

Namun yang tidak kalah penting adalah tentang ketahanan bakso bandeng. Bakso bandeng dalam bentuk cup merupakan makanan tanpa bahan pengawet jadi daya tahannya juga terbatas. Bakso bandeng cup mampu bertahan sekitar 7-10 hari dengan penyimpanan di lemari es, dan sekitar 4 hari di suhu ruang. Produksi bakso bandeng cup harus tepat antara permintaan dan penawaran. Hal ini untuk memperkecil risiko makanan kadaluarsa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kelompok warga Unyur, Serang Banten telah memahami konsep kewirausahaan. Kewirausahaan yang diangkat disini adalah sumberdaya lokal yang berpotensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, yaitu bandeng. Bandeng diolah menjadi bakso bandeng. Bakso bandeng dikemas secara menarik untuk dapat memberikan nilai tambah dan penyebarannya semakin luas. Dengan bekal pengetahuan dan ketrampilan berwirausahaan diharapkan dapat memberi tambah untuk perekonomian masyarakat.

Saran

Saran untuk pengabdian kepada masyarakat ini adalah pendampingan kepada masyarakat secara intensif. Selain itu, pelatihan untuk *branding* dan pemasaran, penyusunan laporan keuangan untuk umkm perlu diadakan sebagai pelatihan berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis "Pengabdian kepada masyarakat untuk membuat bakso bandeng di Kel Unyur, Serang, Banten " ditujukan kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah mendanai program ini.

DAFTAR REFERENSI

- Darwanto. 2012. Peran Entrepreneurship dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi dan Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Administrasi Bisnis*.
- Martati, Indah., Suminto & Syarifuddin, Andi. 2013. Model Penciptaan Lapangan Kerja Melelui Pengembangan Ekonomi Lokal PAda Kecamatan Samarinda Ilir. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*. Vol.15 (No.2), 123-130. doi: <https://doi.org/10.9744/jmk.15.2.123-130>.
- Puspitaningsih, Flora. 2014. Pengaruh Efikasi Diri dan Pengetahuan Kewirausahaan Terhadap Minat Berwirausaha Melalui Motivasi. *Jurnal Ekonomi Pendidikan dan Kewirausahaan* Vol.2 (No.2)
- Saiman, Leonardus. 2015. *Kewirausahaan, teori, praktik, dan kasus-kasus edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat.