



PAPER – OPEN ACCESS

Peningkatan Keterampilan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Belanak Presto Di Desa Lubuk Kertang, Langkat

Author : Astrid Fauzia Dewinta dkk.,
DOI : 10.32734/lwsa.v4i1.1155
Electronic ISSN : 2654-7066
Print ISSN : 2654-7058

Volume 4 Issue 2 – 2020 TALENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts (LWSA)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Peningkatan Keterampilan Masyarakat Pesisir Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Belanak Presto Di Desa Lubuk Kertang, Langkat

Astrid Fauzia Dewinta^{a,*}, Mohammad Basyuni^b, Ipanna Enggar Susetya^a, Desrita^a, Arida Susilowati^b, Rizky Febriansyah Siregar^a

^aProgram Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara

^bFakultas Kehutanan Universitas Sumatera Utara, Medan 20155, Indonesia

E-mail: astridfd@usu.ac.id

Abstrak

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan kegiatan melatih masyarakat membuat produk Belanak Presto “Beluker” yang sehat, higienis serta layak dijual sebagai produk olahan ikan. Kontribusi mendasar yang diperoleh dengan adanya pelatihan ini adalah ikan belanak yang merupakan ikan hasil tangkapan di wilayah perairan muara sungai ekosistem mangrove, akan mempunyai masa simpan yang lebih panjang dalam bentuk belanak presto. Selain itu juga dapat memberikan nilai tambah pada harga jual ikan, serta menyediakan sumber pendapatan yang berkelanjutan pada masyarakat. Mitra sasaran adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di desa Lubuk Kertang. Berdasarkan penelusuran awal ibu-ibu tersebut belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan membuat produk olahan belanak presto. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi survey, penyuluhan, pemberian leaflet serta alat pendukung pengolahan belanak presto dan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk belanak presto. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra pengabdian tentang bentuk olahan berbahan dasar ikan belanak yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Kata Kunci: Belanak, pengabdian, pelatihan, presto

1. Pendahuluan

Sebagai daerah yang memiliki vegetasi mangrove yang luas, desa Lubuk Kertang memiliki potensi besar dalam perikanan, baik perikanan air payau maupun air laut. Menurut [1], potensi perikanan yang ada di Lubuk Kertang antara lain *Gymnothorax tile*, *Epinephelus coioides*, *Plotosus canius*, *Johnius trachycephalus*, *Valamugil engeli*, *Scatophagus argus*, *Carangoides praeustus*, *Gerres filamentosus*, *Lutjanus fulviflamma*, *Leiognathus equulus*, *Lutjanus johnii*, *Hemaloptera ocellata*, *Butis amboinensis*, *Batrachomoeus trispinosus*, *Bodianus izuensis*, dan *Pomadasys argenteus*.

Persebaran Ikan Belanak (*Valamugil* sp.) di perairan mangrove cukup luas, mulai dari awal zonasi mangrove hingga ke laut. Ikan Belanak memanfaatkan ekosistem mangrove sebagai tempat pemijahan (*spawning ground*), asuhan (*nursery ground*), mencari makan (*feeding ground*). Oleh sebab itu ikan belanak banyak ditemukan di perairan yang memiliki ekosistem mangrove. Ikan belanak di desa Lubuk Kertang tergolong ikan ekonomis rendah. Selain itu ikan belanak memiliki duri-duri kecil yang cukup banyak mirip dengan bandeng, sehingga kurang diminati dan dimanfaatkan oleh penduduk setempat.

Menurut SNI Nomor 4106.1-2006 [2], mengacu pada standar produk bandeng presto/duri lunak, belanak presto adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan utuh. Secara modern, pengolahan ikan presto menggunakan autoclave untuk memasak. Prinsip penggunaan autoclave pada pemasakan produk presto adalah dengan menggunakan tekanan tinggi, sekitar 1 atm. Dengan tekanan yang tinggi proses pemasakan akan lebih cepat matang dengan lama sekitar 2 jam dan tulang ikan dapat segera lunak.

Hasil survei menunjukkan bahwa di Desa Lubuk Kertang tersedia ikan belanak dari hasil laut sesuai musim, walaupun musiman produksi tangkapan belanak dapat mendukung kontinuitas dan keberlanjutan program pengabdian serta sumber daya manusia yaitu ibu-ibu rumah tangga yang berada di wilayah pesisir Lubuk Kertang.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak mitra, permasalahan inti yang dihadapi adalah mitra belum mengenal produk belanak presto, belum mempunyai keterampilan mengolah belanak presto serta teknologi, alat dan bahan untuk membuat produk tersebut. Selain itu belum adanya lembaga usaha di Desa Lubuk Kertang yang merangkul kegiatan pengolahan hasil ikan terutama kegiatan usaha belanak presto.

Merujuk pada permasalahan tersebut, maka solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pengolahan belanak presto yang bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada ikan belanak dengan mengolahnya menjadi produk baru yaitu “Beluker Presto” yang dapat memberikan kontribusi pada nelayan, untuk memperpanjang masa simpan ikan, menampung kelebihan tangkapan serta menyediakan sumber pendapatan saat tangkapan ikan sedikit.

2. Metode Penelitian

2.1. Waktu dan Lokasi

Pelaksanaan pengabdian Desa Binaan tahun 2020 dengan tema peningkatan keterampilan masyarakat melalui pengolahan ikan belanak presto dilakukan pada bulan Juli-September tahun 2020. Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Lubuk Kertang, Kecamatan Brandan Barat, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara.

2.2. Prosedur Kerja

2.2.1. Survei

Kegiatan survei dilakukan tim pengabdian kepada mitra pengabdian yang difasilitasi oleh Bapak Kepala Desa Lubuk Kertang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan diskusi tentang keberlanjutan dan pelaksanaan kegiatan selanjutnya yaitu penyuluhan.

2.2.2. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan sebelum praktek pengolahan produk ikan belanak tentang cara pembuatannya, manfaat, bahan-bahan, serta peralatan yang diperlukan dalam proses pengolahan belanak presto. Dalam kegiatan penyuluhan dilakukan juga kegiatan serah terima alat yang akan digunakan mitra pengabdian dalam mengolah ikan belanak presto.

2.2.3. Praktek Pengolahan Belanak Presto

Praktek dilakukan dengan metode partisipatif. Ibu-ibu diminta untuk berpartisipasi secara aktif dalam proses pembuatan produk mulai penyiapan bahan-bahan seperti penyediaan bumbu-bumbu, membersihkan ikan belanak, proses memasak sampai pada penyajian produk dalam kemasan sesudah dimasak.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Survei

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan penawaran kerjasama dengan mitra pengabdian di Desa Lubuk Kertang melalui Bapak Kepala Desa saat kegiatan survei. Hasil dari penawaran kerjasama tersebut adalah sambutan baik dari Kepala Desa Lubuk Kertang Bapak Zul Insani dan mitra pengabdian yang diketuai oleh Ibu Riana.



Gambar 1. Survei

3.2. Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh tim kegiatan pengabdian masyarakat dan mitra pengabdian masyarakat yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di Desa Lubuk Kertang yang dengan Ibu Riana selaku ketua kelompok. Pelaksanaan penyuluhan dilakukan di rumah salah satu mitra pengabdian. Materi disampaikan oleh tim pengabdian masyarakat melalui media informasi berbentuk leaflet yang berkaitan tentang latar belakang pengolahan belanak presto, pemilihan ikan belanak segar, bahan-bahan yang digunakan, dan tahapan proses pengolahan belanak presto. Kegiatan ini bermanfaat untuk menyampaikan informasi tentang

produk belanak presto dan penyerahan alat pendukung pengolahan. Alat-alat yang diberikan terdiri dari panci presto 20 liter, chopper, wajan, kompor, regulator, tabung gas 3 kg, spatula, baskom, plastik kemasan dan stiker merk.



Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan (a) penyuluhan dan (b) serah terima alat.

3.3. *Praktek Pengolahan Belanak Presto*

3.3.1. *Persiapan Alat Bahan*

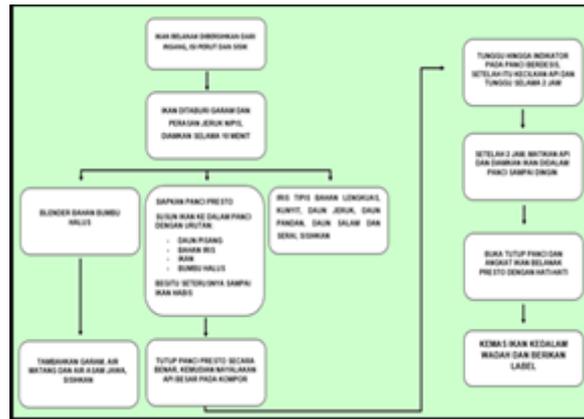
Alat yang digunakan pada pengolahan ikan belanak adalah kompor, panci presto, chopper dan baskom. Bahan-bahan yang disiapkan disesuaikan takarannya untuk ikan belanak segar seberat 2 kg yang terdiri dari dua kelompok bahan yaitu bahan yang diiris dan bahan yang dihaluskan. Bahan-bahan yang diiris antara lain 2 kg ikan belanak, 2 buah jeruk nipis, 2 bonggol lengkuas, 7 batang serai, 2 buah kunyit, 4 lembar daun pisang, 1 lembar daun pandan, 10 lembar daun jeruk dan 20 lembar daun salam. Sedangkan bahan yang dihaluskan antara lain 7 siung bawang merah, 10 siung bawang putih, 2 sdm ketumbar, 2 sdm garam, 2 ruas jahe, 3 ruas kunyit, 3 sdm air asam jawa dan 2 liter air.



Gambar 3. Alat dan bahan yang digunakan

3.3.2. *Proses Pengolahan Belanak Presto*

Tahapan proses pengolahan belanak presto disusun dalam bentuk diagram alir agar mudah dipahami dan diikuti prosesnya.



Gambar 4. Diagram alir pengolahan belanak presto

Pengolahan ikan belanak dalam panci presto perlu disusun dengan susunan tertentu agar bumbu meresap dan ikan belanak tidak saling menempel. Hal ini dilakukan untuk memudahkan saat proses pengangkatan ikan belanak yang sudah matang. Susunan ikan dalam panci terdapat pada diagram alir Gambar 4 dan bentuk penyusunan ikan belanak terdapat pada Gambar 5.



Gambar 5. Penataan belanak dalam panci presto

Ikan Belanak yang sudah matang dan diangkat dari panci presto, kemudian dimasukkan dalam plastik kemasan yang sudah diberi merk "BELUKAR PRESTO" yang merupakan kepanjangan dari Belanak Lubuk Kertang Presto.



Gambar 6. Produk belanak presto dalam kemasan

4. Kesimpulan dan Saran

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pemahaman awal ibu-ibu di Desa Lubuk Kertang mengenai pengolahan belanak presto masih terbatas. Namun, dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, ibu-ibu di Desa tersebut mengetahui bahan-bahan, bumbu yang diperlukan, serta cara meraciknya sehingga menghasilkan produk yang enak, sehat dan higienis.

Ibu-ibu di Desa Lubuk Kertang juga termotivasi untuk berpartisipasi aktif membuat sendiri belanak presto untuk dikembangkan menjadi produk khas desa dan berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat.

4.2. *Saran*

Kegiatan pengenalan proses pengolahan produk belanak presto diharapkan dapat ditularkan kepada lebih banyak mitra ibu-ibu rumah tangga di Desa Lubuk Kertang. Selain itu, diperlukan juga perhitungan analisis dan kelayakan usaha untuk produk belanak presto, agar tujuan produk belanak presto sebagai oleh-oleh khas Desa Lubuk Kertang dapat terwujud.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada Universitas Sumatera Utara yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui dana NON PNBP Universitas Sumatera Utara dengan program Desa Binaan tahun 2020. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Lubuk Kertang, mitra kegiatan pengabdian masyarakat program Desa Binaan dan semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Referensi

- [1] Tarigan, R.R. (2017) Analisis Vegetasi dan Keanekaragaman Ikan di Perairan Kawasan Mangrove Desa Lubuk Kertang, Kabupaten Langkat Sumatera Utara, Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian Provinsi Sumatera Utara.
- [2] Badan Standarisasi Nasional (2006) Standar Nasional Indonesia Nomor 4106.1-2006 Bandeng Presto Bagian I, Jakarta.