Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat | SENAMA
Website: https://ejournal.unsera.ac.id/index.php/senama
E-ISSN : 3063-4849
UNIVERSITAS SERANG RAYA, 3 Juli 2024

MEMBANGUN UMKM DENDENG BANDENG YANG TANGGUH DAN KOMPETITIF: PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN PELESTARIAN KULINER LOKAL

Anggit Yoebrilianti[1], Syifa Aulia[2], Rika Anggaraini[3]
Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Univerasitas Serang Raya Banten
Akutansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis , Universitas Serang Raya Banten
Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis,Universitas Serang Raya Banten

anggit@unsera.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan terkait inovasi pembuatan dendeng bandeng,kemasan bagi masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga terhadap pelatihan pembuatan dendneg bandeng kemasan. Adapun metode kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ceramah, demonstrasi, metode tanya jawab dan latihan dalam pembuatan dendeng bandeng kemasan. Pelatihan ini melibatkan para anggota mahasiswa Kuliah Kerja Nyata dan ibu rumah tangga Kel. Unyur. Terdapat hasil dari pelatihan pembuatan dendeng bandeng yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga adalah (1) hasil evaluasi terhadap olahan dendeng bandeng kemasan yang dibuat peserta pelatihan secara umum termasuk kategori baik dengan rata-rata keberhasilan 75%, (2) respon dari ibu-ibu PKK terhadap pelaksanaan pelatihan pembuatan olahan bandeng ini sangat baik, dilihat dari kehadiran mencapai 100% dan mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir

Kata kunci: dendeng bandeng kemasan, UMKM, pemberdayaan Masyarakat,

ABSTRACT

This Community Service Activity aims to provide training related to innovations in making packaged milkfish jerky for the community, especially housewives, regarding training in making packaged milkfish jerky. The method of this community service activity uses lecture methods, demonstrations, question and answer methods and exercises in making packaged milkfish jerky. This training involved members of the Real Work College students and housewives Kel. Unyur. There are results from the training in making milkfish jerky which was carried out by housewives, namely (1) the results of the evaluation of the packaged milkfish jerky preparations made by the training participants were generally in the good category with an average success of 75%, (2) responses from the mothers. PKK mothers regarding the implementation of the training in making processed milkfish was very good, seen from the attendance reaching 100% and participating in the activity from start to finish

Keywords*: packaged milkfish jerky, SMEs, community empowerment*

1. PENDAHULUAN

Kota Serang adalah ibu kota provinsi Banten. Sebagai ibu kota propinsi membuat Kota Serang dikunjungi banyak pihak baik dari Banten maupun dari luar Banten. Hal ini sehubungan dengan Kota Serang terkenal dengan wisata religi. Selain terkenal dengan wisata religi, Banten juga terkenal dengan olahan bandengnya. Desa Unyur merupakan salah satu Desa yang masuk dalam Kecamatan Serang Kota. Masyarakat Serang telah banyak yang mengelola bandeng menjadi makan makanan olahan yang khas dan memiliki cita rasa yang tinggi.

Ikan bandeng (*Chanos*) merupakan salah satu ikan konsumsi yang populer di Indonesia. Ikan bandeng merupakan sumber protein yang baik. Di dalam 100 gram ikan bandeng terkandung sekitar 20gram protein dan beragam nutrisi antara lain fostor,kalium, natrium, kalsium, zat besi ,vitamin A , vitamin B12 serta asam lemak omega-3 (EPA dan DHA). Permintaan akan ikan bandeng terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun,dikarenakan masyarat sudah mulai mengetahui kandungan nutri didalam ikan baik untuk kesehatan manusia. Ikan bandeng juga mengandung protein yang diperlukan untuk pembentukan sel otak dalam peningkatan intelegensia,mengkonsumsi ikan bandeng selain sehat juga meningkatkan kemampuan otak untuk mencapai prestasi belajar optimal (Zulaihah,2006).

Ikan bandeng memiliki tekstur daging yang enak tetapi memiliki banyak sekali durinya sehingga terkadang ada sebagian orang yang kurang menyukai mengkonsumsi daging bandeng tersebut.
Jenis olahan bandeng yang sering ditemui antara lain Otak-Otak, Bandeng presto ,bontot, sate bandeng, dan lain-lain.
Seiring berjalannya waktu dan keinginan masyarakat terhadap produk yang berbeda-beda, inovasi semakin di pandang penting agar pelaku usaha tetap kompetitif.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian karena mampu menyediakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Hafni, 2017).

Pengembangan Usaha Mikro,Kecil dan Menengah (UMKM) dendeng bandeng perlu dioptimalkan. Hal ini tidak hanya berdampak pada peningkatan ekonomi lokal,tetapi juga memberdayakan masyarakat dan melestarikan kuliner khas daerah. Untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Unyur haruslah mengedepankan inovasi baik dari segi pemasaran ataupun packeging serta pengolahan produknya agar memiliki nilai jual yang lebih dibandingkan hanya konsumsi begitu saja. Sehingga dibutuhkan suatu pemberdayaan melalui pelatihan agar dapat meningkatkan nilai jual produk baik di pemasaran lokal,nasional maupun internasional.

Permasalahan utama yang sering dihadapi oleh UMKM dendeng bandeng antara lain keterbatasan akses terhadap modal, kurangnya pengetahuan dan keterampilan manjerial serta terbatasnya akses ke pasar yang lebih luas. Banyak pelaku UMKM yang mengalami kesulitan dalam mendapatkan modal usaha yang memadai untuk mengembangkan bisnis mereka. Selain itu kurangnya pendidikan dan pelatihan dalam aspek manajemen bisnis membuat pelaku UMKM kurang mampu megelola usaha mereka secara efektif dan efisien.

Salah satu kegiatan pelatihan terkait dengan olahan dendeng ikan bandeng kemasan yang dilakukan oleh mahasiswa, sebagai fasilisator,motivator dan dinamisator didampingi oleh dosen pembimbing bersama dengan ibu-ibu PKK dan ibu- ibu rumah tangga.

Tujuan diberikan PKM bagi mahasiswa tentang *enterpreneurship* adalah menumbuhkan sikap *enterprenur* sehingga mahasiswa tidak hanya memiliki pola pikir mendapatkan pekerjaan setelah selesai jenjang pendidikan tetapi bagaimana membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat atau sekitar mereka

dengan pengetahuan yang didapat dibangku kuliah.

Pelestarian kuliner lokal melalui promosi dan pengembangan produk yang inovatif juga perlu dilakukan untuk memastikan bahwa kuliner khas seperti dendeng bandeng tetap lestari dan dapat dinikmati oleh generasi mendatang.

Dengan jiwa berwirausaha yang bersifat kreatif dan inovatif mampu menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda, mampu memulai usaha, mampu mencari peluang, berani mengambil resiko dan mampu mengembangkan ide dan meramu sumber daya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan pada Pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pelatihan kepada warga desa Unyur Kec. Serang Kota antara lain sosialisasi program, pemberian materi, dan pelatihan serta pendampingan. Ada beberapa tahapan kegiatan yang dilakukan guna mendukung realisasi program yang diinginkan berupa:

a. Melakukan observasi awal yang dilakukan guna mengetahui dan menganalisis permasalahan yang sering dihadapi oleh masyarakat terkait pengelolaan dan pemasaran dendeng bandeng secara offline maupun online guna meningkatkan perekonomian masyarakat Unyur.
b. Merancang persiapan program yang meliputi penyusuna jadwal kegiatan yang telah disepakati bersama dan susuna acara pelatihan, menyiapkan perlengkapan penyelenggaran pelatihan.
c. Rapat pemanatapan materi dan pengecekan kebutuhan bersama tim pengabdian
d. Pelaksanaan kegiatan inti, kegiatan dilakukan dalam 1 hari. Adapun kegiatan ini terdiri atas beberapa bagian yaitu:
    1) Pembukaan yaitu meliputi kegiatan sambutan dan pemberian materi tentang pembuatan dendeng bandeng kemasan.
    2) Pelatihan pembuatan dendeng badneng kemasan merupak kegiatan prktek dari materi yang telah diberikan
    3) Pendampingan merupakan kegiatan dalam menghasilkan produk berbahan dasar bandeng menjadi dendeng dengan packeging yang menarik.



Gambar 1 Tahapan Kegiatan Pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatiah membuat dendeng bandeng kemasantelah dilaksana pada bukan Mei 2024 bertempat di Unyur. Tujuan dari kegiatan ini bagaiman masyarakt sekitar khususnya ibu-ibu dapat memanfaatkan dan menjual dendeng bandeng kemasan dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual secara mentah. Dalam kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK dan ibu-ibu rumah tangga lainnya. Adapun respon masyarakat sangat antusias dalam membuat dendeng bandeng kemudian

dikemas dalam kemasan supaya lebih praktis ketika mudah dibawa ketika berpergian.



Gambar 2 Sosialisasi



Gambar 3 Ikan Bandeng



Gambar 4 ikan bandeng yang sudah dibumbuin



Gambar 5 proses penjemuran dendeng



Gambar 6 Proses packing

Secara keseluruhan semua kegiatan ini pendampingan bagi masyarakat dan pelaku UMKM di Kelurahan Unyur berjalan dengan baik dan lancar. Pengabdian dapat dikatakan berhasil jika mendapatkan sambutan dan respon yang baik bagi masyarakat sekitar serta dapat memberikan manfaar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya pelaku UMKM.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat mewujudkan pemberdayaan masyarakat, inovasi dan yang pasti melestarika kuliner lokal.

Kelompok PKK dan pelaku UMKM Unyur telah memahami konsep kewirausahaan.

Saran untuk pengabian kepada masyarakat ini adalahh pendapingan kepada masyarakat secara insentif. Selain itu pelatihan unuk branding dan penyusunan laporan keuangan untuk UMKM perlu diadakan sebagai pelatihan selanjutnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapkan terimakasih kepada Bapak Lurah Unyur, Ibu-ibu kader kel. Unyur, bapak dan ibu mitra UMKM dan LPPM Universitas Serang Raya

DAFTAR PUSTAKA

Alodokter. 2020. Di Balik Rasanya yang Nikmat, Inilah 7 Manfaat Ikan Bandeng bagi Tubuh. Diakses melalui

Hafni R, Rozali A, et al. Analisis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia. Muhammadiyah University North Sumatra; 2015.

Husaini, 1989. Nilai Gizi Ikan dan Manfaatnya untuk Kesehatan dalam Mukadar dkk., Perbandingan Komposisi Asam Lemak Ikan Air Tawar dan Ikan Air Laut di Perairan Indonesia. Jurnal Pasca Panen Perikanan Vol IX BPPMPHP, Jakart

Rusyadi, R. 2020. Pemberdayaan Masyarakat Desa Batuphat Timur Melalui Keterampilan Pengolahan Dendeng Ikan Bandeng. Universitas Malikussaleh, Aceh Utara, Indonesia

Purwanti E, Rosyidah A, Murwani IK, Ediati R. Peningkatan kualitas aneka olahan bandeng: UMKM di Kelurahan Keputih. IPTEK Journal of Proceedings Series 2019;(4):18–20