



Asawika

jurnal

media sosialisasi abdimas widya karya

**PROGRAM PENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN
BAGI MAHASISWA DAN ALUMNI UNIKA WIDYA MANDALA MADIUN**
Veronika Agustini S, Sri Rustiyansih, Vivi Ariyani, dan L. Anang SW

**PROGRAM PKM BAGI EKSISTENSI USAHA JAHIT PEREMPUAN
DI KOTA MADIUN**
Vivi Ariyani, Dyah Kurniawati, dan Theresia Liris Widyaningrum

**ASPEK LEGAL PRODUK PANGAN OLAHAN
GUNA PENINGKATAN NILAI EKONOMI DI SMKN 3 MALANG**
Celina Tri Swi Kristiyanti dan Handini

**PEMANFAATAN IKAN BANDENG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN BITTERBALLEN IKAN**
(The Use of Milkfish as Arrow Materials for Fish Bitterballen Product Processing)
Ully Wulandari, Sutrisno Adi Prayitno, dan Maria Agustini

**PEMBENTUKAN RUANG TERBUKA BAGI MASYARAKAT KEBANGSREN GG.7
“KAMPUS GO TO KAMPUNG”**
Y.A. Widriyakara S, Josephine Roosandriantini, Desrina Yusi. I, dan Anas Hidayat

**PEMFLITERAN AIR LAYAK KONSUMSI TENAGA LISTRIK *HYBRID*
BAGI MASYARAKAT KELURAHAN SUMENGKO
KECAMATAN WRINGIN ANOM, GRESIK**
Diana Lestariningsih, Rasional Sitepu, dan Adriana Anteng Anggorowati



9 772597 721026

Susunan Redaksi

Penanggung jawab:

Dr. Ir. Anna Catharina S.P. Suswati, M.Si.

Ketua :

Ir. Sri Susilowati, M.S.

Anggota :

1. Prof. Dr. Ir. Hari Purnomo, M.App.Sc.

2. Prof. Dr. J. G. Nirbito

3. Dra. Anni Yudiastuti, M.P.

4. Maria Puri Nurani, S.P., M.P.

5. Danang Murdiyanto, S.T., M.T.

6. Emanuel Raja Damaitu, S.H., M.H.

Sekretariat & Distribusi:

Olyvia Resyana Citra, S.E.

Pengantar Redaksi

Segala puji syukur bagi-Mu Tuhan seru sekalian alam, sebab karena kemurahan Tuhan semata Jurnal ASAWIKA Volume 3, Tahun II ini bisa tertib. Mulai tahun ke-2 ini, jurnal ASAWIKA terbit dua kali dalam 1 tahun. Kiranya kehadiran jurnal ASAWIKA ini mampu menjadi sarana bagi segenap pengabdian dalam mendiseminasikan hasil kegiatannya sehingga bisa menjadi inspirasi bagi pengabdian-pengabdian yang lain dalam ikut berperan membangun negeri ini. Artikel dari para pengabdian di luar UKWK kiranya juga mampu memberi warna tersendiri.

Salam *Scientia ad Laborem*

PETUNJUK PENULISAN NASKAH JURNAL ASAWIKA

PERSYARATAN UMUM

Jurnal Asawika menerima naskah berupa tulisan asli mengenai hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut meliputi implementasi hasil penelitian, aplikasi teknologi tepat guna, diseminasi inovasi, dan pengembangan model pemberdayaan masyarakat. Naskah ditulis dalam bahasa Indonesia dan belum pernah dimuat di dalam jurnal ilmiah internasional maupun nasional. Naskah harus mengikuti format yang ditentukan dalam jurnal ini.

FORMAT TULISAN

Naskah diketik di dalam sebuah luasan print dengan margin 1.2 inch dari atas, 1 inch dari bawah dan kiri kertas. Margin sisi kanan dibuat 0.8 inch. Ukuran paper A4, lebar 8,27 inch, tinggi 11,69 inch. Layout: header 0,5 inch, footer 0,5 inch. Teks tidak perlu diberi nomor halaman. Isi artikel diketik dalam format dua kolom (lebar kolom = 2,98 inch dan spasi kolom = 0,5 inch).

Gambar disisipkan di dalam text box dan figures caption (keterangan gambar) diletakkan di bawah gambar. Keterangan gambar diberi nomor dan gambar harus dirujuk di dalam teks. Keterangan gambar diawali dengan huruf besar. Keterangan gambar yang lebih dari satu baris ditulis menggunakan spasi 1.

Tabel dibuat dengan lebar garis 1 pt dan tables caption (keterangan tabel) diletakkan di atas tabel. Keterangan tabel yang terdiri lebih dari 2 baris ditulis menggunakan spasi 1. Garis-garis tabel diutamakan garis horizontal saja, sedangkan garis vertikal dihilangkan.

Naskah disusun dengan urutan sebagai berikut:

- a) **Judul:** Judul ditulis dalam Bahasa Indonesia dan Bahasa Inggris ringkas, jelas, tidak lebih dari 15 kata menggunakan huruf Times New Roman ukuran 14, capitalized, bold, dan centered.
- b) **Nama Lengkap Penulis:** Nama penulis ditulis menggunakan huruf Times New Roman ukuran 11 tidak disertai gelar.
- c) **Nama Lembaga/Institusi:** nama fakultas, universitas, dan alamat E-mail penulis
- d) **Abstrak:** Abstrak merupakan penjelasan singkat tentang latar belakang kegiatan, metode pelaksanaan, hasil dan pembahasan serta simpulan. Abstrak ditulis dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris menggunakan huruf Times New Roman ukuran 10, spasi 1 dan dengan panjang teks antara maksimal 100—250 kata. Abstrak versi bahasa Indonesia ditulis menggunakan bahasa Indonesia baku. Abstrak versi bahasa Inggris ditulis menggunakan bahasa Inggris dalam bentuk past tense.
- e) **Kata Kunci (keywords):** ditulis dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris terdiri atas tiga sampai lima kata yang diletakkan di bawah abstrak/abstract. Kata kunci dituliskan menurut abjad.
- f) **Pendahuluan:** Pendahuluan memuat tentang latar belakang, masalah, rencana pemecahan masalah dan tujuan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan. Pendahuluan ditulis menggunakan huruf Times New Roman, ukuran 11 dan spasi 1.
- g) **Metode Pelaksanaan:** Metode Pelaksanaan akan memaparkan secara rinci tentang jenis/rancangan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan, metode serta langkah-langkah pelaksanaan sampai dengan evaluasi serta monitoring pelaksanaan pengabdian.
- h) **Hasil dan Pembahasan:** Hasil dan Pembahasan disajikan dalam bentuk teks, Tabel maupun Gambar. Hasil dan pembahasan berisi:
 - a. Peristilahan atau model (untuk jasa, keterampilan baru, dan rekayasa sosial-budaya), dimensi dan spesifikasi (untuk barang/peralatan) yang menjadi keluaran atau fokus utama kegiatan yang digunakan sebagai solusi yang diberikan kepada masyarakat, baik langsung maupun tidak langsung;
 - b. Dokumentasi yang relevan dengan jasa atau barang sebagai keluaran atau fokus utama kegiatan;
 - c. Keunggulan dan kelemahan keluaran atau fokus utama kegiatan
 - d. Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan maupun produksi barang, dan peluangnya
- i) **Simpulan:** Berisi simpulan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Menjabarkan pencapaian tujuan pengabdian yang dijelaskan melalui tulisan esai.
- j) **Ucapan terima kasih:** Ucapan terimakasih perlu disampaikan penyandang dana; partner pelaksana program; para pendukung pelaksanaan program, baik perorangan maupun lembaga
- k) **Referensi:** Penulisan referensi yang digunakan adalah kebaruan pustaka adalah 10 tahun terakhir, pustaka jurnal, sitasi pustaka web dituliskan tanggal aksesnya dan sitasi hasil wawancara dituliskan tanggal wawancara.

ASAWIKA merupakan jurnal publikasi hasil pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh para dosen di lingkungan kampus Unika Widya Karya Malang beserta para dosen di luar lingkungan Unika Widya Karya Malang. Jurnal ini diterbitkan oleh LPPM Unika Widya Karya Malang dua kali dalam satu tahun.



Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM)
Universitas Katolik Widya Karya Malang
Jalan Bondowoso No. 2 Malang 65115
Telepon (0341) 553171 E-mail: lppm@widyakarya.ac.id

Daftar Isi

Program Pengembangan Kewirausahaan bagi Mahasiswa dan Alumni Unika Widya Mandala Madiun	1
Veronika Agustini S, Sri Rustyaningsih, Vivi Ariyani, dan L. Anang SW	
Program PKM bagi Eksistensi Usaha Jahit Perempuan di Kota Madiun	14
Vivi Ariyani, Dyah Kurniawati, dan Theresia Liris Widyaningrum	
Aspek Legal Produk Pangan Olahan Guna Peningkatan Nilai Ekonomi di SMKN 3 Malang	21
Celina Tri Swi Kristiyanti dan Handini	
Pemanfaatan Ikan Bandeng sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan <i>Bitterballen</i> Ikan (<i>The Use of Milkfish as Arrow Materials for Fish Bitterballen Product Processing</i>)	34
Ully Wulandari, Sutrisno Adi Prayitno, dan Maria Agustini	
Pembentukan Ruang Terbuka bagi Masyarakat Kebangsren Gg.7 “Kampus Go To Kampung”	40
Y.A. Widriyakara S, Josephine Roosandriantini, Desrina Yusi. I, dan Anas Hidayat	
Pemfilteran Air Layak Konsumsi Tenaga Listrik Hybrid bagi Masyarakat Kelurahan Sumengko Kecamatan Wringin Anom, Gresik	48
Diana Lestariningsih, Rasional Sitepu, dan Adriana Anteng Anggorowati	

**PEMANFAATAN IKAN BANDENG SEBAGAI BAHAN DASAR
DALAM PEMBUATAN BITTERBALLEN IKAN**
*(The Use of Milkfish as Arrow Materials for Fish Bitterballen Product
Processing)*

Ully Wulandari¹⁾, Sutrisno Adi Prayitno²⁾, Maria Agustini³⁾

¹Fakultas Pertanian Universitas Dr Soetomo Surabaya
email: ulegbulu@gmail.com

²Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya
email: sutrisnoadi2007@gmail.com

³Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya
email: mariaagustini2017@gmail.com

Abstrak

Program Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan pada 6 November 2017 di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Tujuan yang akan dicapai adalah untuk memotivasi masyarakat agar gemar makan ikan dengan memperkenalkan olahan berbahan baku ikan dalam bentuk Bitterballen. Metode yang digunakan adalah dengan metode pendekatan sosial mentalistik dan penyuluhan serta pelatihan yang bersifat masyarakat partisipatif. Program pelatihan yang dilakukan diawali dengan kegiatan mengedukasi pengetahuan dari manfaat ikan sebagai bahan pangan, kemudian dilanjutkan dengan mempraktekkan olahan Bitter Balen Ikan, sehingga masyarakat dapat meniru dan selanjutnya mengembangkan berbagai macam olahan ikan agar dapat meningkatkan minat konsumsi ikan masyarakat melalui usaha olahan ikan sebagai produk siap konsumsi. Capaian yang diperoleh setelah dilakukan pelatihan pengolahan ikan dalam bentuk bitterballen adalah seluruh peserta pelatihan memahami pentingnya mengkonsumsi ikan sehari-hari, dapat membuat olahan ikan dalam bentuk Bitterballen sehingga dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha dalam meningkatkan penghasilan rumah tangga.

Kata kunci: Bitterballen, daging ikan, gemar makan ikan, olahan ikan

Abstract

This Outreach program implemented on November 6, 2017 at the Sumorame village, sub-district of Candi-Sidoarjo Regency. This outreach aims to motivate people for interest in consuming fish by introduced Bitterballen product. The method that used by the social approach and guidance as well as mentalistic training participatory society. The training program begins with the activities of educating knowledge from the benefits of fish as food, then was continued with the Bitterballen fish processed practice as a product, so that the community can imitate and further develop a wide variety of fish processed in order to increase the community interest in fish consumption through the efforts as a product ready to be consumed. The final goal obtained after fish processing training was conducted in the form of Bitterballen were throughout of the trainee understands the importance of fish consumption in daily, can make the fish product in the form of Bitterballen so it can utilized as a business opportunity in increasing household income.

Keywords: Bitterballen, fish meat, fish product, interest in eat fish

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Sidoarjo merupakan daerah delta yang subur karena berada di antara dua sungai besar, pecahan Sungai Brantas yaitu Sungai Mas dan Sungai Porong. Dilihat bentang alam, secara makro, terdiri dari kawasan pantai dan pertambakan di sebelah timur dan daerah pemukiman dan pertanian di bagian tengah dan barat. Wilayah Pesisir dan pantai di Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu wilayah pesisir dan pantai dengan pemanfaatan yang cukup intensif. Kegiatan perikanan menjadi kegiatan dominan dan merupakan kegiatan subsektor pertanian terbesar yang mencapai lebih dari 40% (BPS Kabupaten Sidoarjo, 2016). Kegiatan perikanan di Kabupaten Sidoarjo yang terbesar adalah budidaya perikanan tambak dengan luas area budidaya mencapai 15.531,4 ha (BPS Kabupaten Sidoarjo, 2016). Budidaya perikanan tambak tersebut merupakan kegiatan potensial yang mampu mendukung perekonomian masyarakat pesisir Kabupaten Sidoarjo.

Subsektor perikanan tidak hanya sebagai daya dukung perekonomian di wilayah Sidoarjo, tetapi juga diharapkan mampu menjadi salah satu sumber ketahanan pangan di wilayah yang terkenal dengan hasil perikananannya, dalam kesempatan ini adalah Sidoarjo. Bila dilihat dari logo kabupaten menunjukkan bahwa Udang dan Bandeng merupakan komoditas perikanan yang utama di Sidoarjo, sehingga ketersediaan bahan baku untuk olahan *Bitterballen* ikan bandeng menjadi mudah untuk diperoleh. *Bitterballen* adalah bentuk olahan yang berasal dari Belanda. *Bitterballen* juga dapat dibuat dari berbagai macam bahan baku utama, seperti ayam, udang, daging sapi dan lain-lain. Man (2015) berpendapat bahwa olahan *Bitterballen* dapat diperluas dari berbagai macam bahan baku, mengingat ketahanan pangan saat ini semakin bervariasi. Man (2015) juga menyebutkan, bahkan serangga saat ini juga berpotensi sebagai bahan baku *Bitterballen*.

Pelatihan yang dilakukan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan penghasilan

rumah tangga dengan memberdayakan kemampuan ibu-ibu di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo agar dapat membuat olahan ikan dalam bentuk *Bitterballen*. Kemampuan yang diperoleh dari pelatihan ini diharapkan akan dimanfaatkan secara real untuk program ekonomi kreatif dalam skala industri rumah tangga. Dengan tercapainya tujuan tersebut, diharapkan akan meningkatkan daya konsumsi ikan pada setiap lapisan masyarakat di wilayah Sidoarjo, khususnya di Desa Sumorame Kecamatan Candi.

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Masyarakat yang diundang dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan adalah para ibu pengurus PKK di Desa Sumorame dan kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Sumorame. Berdasarkan hasil pendekatan yang dilakukan, permasalahan yang perlu segera dicari solusi alternatifnya yaitu peningkatan kreativitas dan efisiensi usaha rumah tangga dalam meningkatkan penghasilan rumah tangga.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo dilakukan dengan proses pendekatan sosial mentalistik. Pendekatan sosial mentalistik merupakan suatu metode pendekatan yang menitikberatkan pada perubahan sikap mental sasaran, penerangan, penyuluhan, pelatihan dll. Program pelatihan pada kegiatan ini dilakukan untuk memancing kreativitas dan *soft skill* peserta pelatihan. Pelatihan merupakan bagian dari investasi SDM (*human investment*) untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan kerja (Payaman Simanjuntak, 2005).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan mempertimbangkan atau memperhitungkan kemampuan masyarakat sasaran, dari segi teknik, ekonomi dan sosial. Pelatihan ini bersifat partisipatif, karena partisipasi masyarakat sangat dibutuhkan untuk dapat

mencapai tujuan kegiatan. Metode partisipatif ialah suatu metode yang memosisikan masyarakat sebagai subjek atas program yang diperuntukkan bagi kepentingan mereka sendiri (Sudjana, 2005). Pelibatan tersebut dilakukan dari tahap awal perencanaan-pelaksanaan hingga tahap akhir yaitu evaluasi. Penyelesaian dari permasalahan yang ada dilakukan seperti berikut:

- a. Memberi contoh tentang pembuatan dan prasarana produksi *Bitterballen*
- b. Meningkatkan efisiensi dalam produksi dengan memberikan pendampingan penggunaan peralatan yang lebih efisien sehingga mempermudah teknik pembuatan *Bitterballen*

Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu:

a. Persiapan

Persiapan dilakukan dengan melakukan koordinasi terhadap Ketua PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Koordinasi tersebut meliputi tanya jawab terkait permasalahan yang dihadapi oleh kelompok ibu-ibu PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Selain itu, persiapan teknis juga dilakukan untuk kelangsungan pelatihan. Persiapan tersebut adalah penyediaan fasilitas atau media yang akan digunakan untuk pelatihan, berupa peralatan masak, bahan baku, dan infokus untuk pemaparan materi serta print out prosedur kerja dalam membuat olahan *Bitterballen* ikan bandeng.

b. Pelaksanaan

Pelatihan membuat olahan *Bitterballen* ikan dilakukan dengan metode ceramah, dan praktik secara langsung. Adapun prosedur kerja yang dilakukan untuk membuat olahan *Bitterballen* ikan adalah seperti berikut:

- 1) Mempersiapkan bahan yang dibutuhkan, yaitu:
 - 200 gr kentang
 - 2 sdm margarin

- 100 gr daging ikan bandeng cincang
- 2 butir telur
- 2 sdm susu
- 250 cc air
- Minyak goreng
- 250 gr terigu
- ½ sdt pala bubuk
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

2) Cara membuat adonan pelapis:

Campurkan 2 sdm terigu, 3 sdm tepung beras, 1 sdm tapioca, air dan garam secukupnya hingga menjadi adonan yang agak encer.

3) Cara membuat *Bitterballen* ikan bandeng:

- a) Cairkan margarin diatas wajan dengan kompor, lalu campur dengan terigu sedikit demi sedikit hingga menggumpal, tambahkan susu cair dan aduk rata dan angkat dari kompor.
- b) Campur semua bahan bumbu kemudian aduk rata
- c) Bentuk adonan menjadi bulat-bulat, celupkan dalam adonan pelapis, balur dengan tepung panir
- d) Simpan di dalam kulkas kurang lebih 15 menit, kemudian goreng hingga kecokelatan.

c. Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan dengan melihat hasil olahan *Bitterballen* bandeng peserta pelatihan satu persatu, kemudian melakukan diskusi sekaligus evaluasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta pelatihan yang telah mempraktikkan secara langsung pembuatan olahan *Bitterballen* ikan telah mencapai target sasaran atau tujuan dari program pelatihan yang dilaksanakan. Secara keseluruhan peserta pelatihan, yaitu ibu-ibu PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo telah berhasil mengolah ikan bandeng menjadi makanan siap santap

yang memiliki cita rasa tinggi. *Bitterballen* ikan bandeng yang diajarkan oleh tim pelatih merupakan olahan ikan bandeng yang sehat untuk dikonsumsi seluruh lapisan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa. Proses pembuatan *Bitterballen* yang cukup *simple* dan ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh akan menjadi pertimbangan bagi para peserta pelatihan untuk meluaskan kreativitasnya dalam mengolah menyajikan *Bitterballen* ikan bandeng sebagai jajanan sehat yang memiliki nilai ekonomis.

Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, bahwa permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo adalah kesulitan dalam menciptakan krasi atau kreativitasnya dalam membuka peluang usaha rumah tangga. Pada pelatihan tersebut, solusi yang dapat diberikan oleh tim pelatih atau pelaksana Program Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu Olahan Ikan Bandeng Dalam Bentuk *Bitterballen* Ikan adalah sebagai berikut:

a. Pada Proses Produksi

Solusi alternatif terhadap peningkatan efisiensi usaha diperlukan kecermatan dalam pengadaan prasarana dan sarana, di mana hal ini sangat berkaitan erat dengan efisien usaha. Pengembangan alat khususnya untuk proses produksi tidak lagi secara manual dan memakai alat yang lebih modern sehingga dapat meningkatkan hasil produksi. Hasibuan (1984) mengatakan bahwa efisiensi merupakan perbandingan yang terbaik antara sebuah *input* (masukan) dan *output* (hasil antara keuntungan dengan sumber-sumber yang dipergunakan), seperti halnya juga hasil optimal yang telah dicapai dengan penggunaan sumber yang terbatas.

Misalnya, untuk menghaluskan daging ikan atau mencincang daging ikan bandeng, tidak perlu dilakukan secara manual melainkan menggunakan *blender* dengan kemampuan menggiling kasar. Waktu yang telah dihemat untuk menggiling atau mencincang daging ikan tersebut dapat dimanfaatkan untuk proses produksi dengan jumlah yang lebih banyak tanpa

menghabiskan banyak waktu sehingga lebih efisien.

b. Pada Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produksi

Kualitas makanan yang terbaik tentunya harus dibuat dengan menggunakan bahan-bahan yang terbaik. Sehingga dalam hal ini, pemilihan bahan yang cermat, khususnya daging ikan bandeng dan bahan-bahan (bumbu) yang dipakai dalam proses produksi. Untuk daging ikan bandeng, harus menggunakan daging segar agar rasa dan bau yang dihasilkan dari *Bitterballen* dapat menggugah selera konsumen. Penggunaan daging ikan yang tidak segar akan membuat aroma *Bitterballen* menjadi bau busuk dan tidak layak konsumsi.

Agar tidak salah dalam memilih ikan segar untuk diolah menjadi *Bitterballen* ikan bandeng, tim pelatih atau penyuluh memberikan beberapa tips uji organoleptic sederhana dalam memilih ikan segar. Adapun tips tersebut menurut Soewarlan (2004), yaitu:

1) Insang

Insang pada ikan segar memiliki warna yang merah segar dan tidak kusam serta terdapat lendir jernih yang menutupi insang.

2) Mata

Kondisi mata pada ikan segar cenderung datar atau bahkan cembung, kalau mata ikan sudah cenderung cekung artinya ikan sudah mengalami kemunduran mutu meski bukan berarti sudah busuk. Warna mata pada ikan segar juga terang dan jernih serta tidak kusam. Seperti hanya mata ikan yang sudah cekung, ikan bermata kusam dimungkinkan masih aman dan dapat untuk di konsumsi tetapi ikan tersebut sudah melewati kondisi fresh dimana saat itulah waktu terbaiknya untuk kita konsumsi.

3) Daging

Menentukan kesegaran ikan dengan melihat daging ikan sebenarnya bisa diketahui dengan cara menyayatnya atau memfillet ikan tersebut sehingga dapat diketahui warna dagingnya. Ikan segar dagingnya akan berwarna terang,

teksturnya kenyal dan kokoh. Cara berikutnya adalah dengan menekan daging ikan dengan jari, jika daging tersebut cepat kembali ke kondisi semula setelah ditekan, serta daging itu terasa tidak terlalu keras atau lembek maka ikan tersebut masih segar.

4) Sisik dan Aroma

Indikator kesegaran ikan dengan melihat sisik dapat diketahui jika sisik berkilau, terang dan bersih serta warnanya tidak memudar. Ikan yang masih segar tidak akan mengeluarkan aroma busuk, aroma yang keluar hanya akan amis.

c. Pada Cara Pengemasan Produk

Agar produk olahan *Bitterballen* ikan bandeng tidak mudah rusak atau mengalami kemunduran kualitas produksi, sebaiknya dikemas dengan cara yang tepat. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan ini adalah dengan mengemas *Bitterballen* seperti halnya *nugget*. Kemasan *Bitterballen* mentah atau yang belum digoreng sebaiknya dalam keadaan terbungkus *plastic* dan beku. Sedangkan untuk *Bitterballen* yang sudah digoreng, sebaiknya dikemas dengan menggunakan *plastic* mika berbentuk persegi Panjang atau persegi dan tertutup rapat agar tidak terkontaminasi debu.

d. Penjualan atau Promosi

Penjualan menurut Westwood (2013) mengemukakan bahwa penjualan adalah konsep lugas yang diantaranya berupa usaha membujuk pelanggan untuk membeli sebuah produk. Sedangkan menurut Abdullah dkk (2016) penjualan adalah bagian dari promosi dan promosi adalah salah satu bagian dari keseluruhan sistem pemasaran. Pada zaman yang sudah maju seperti saat ini, segala hal menjadi lebih praktis dengan bantuan teknologi. Beberapa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi para peserta pelatihan terkait dengan promosi dan penjualan, yaitu:

1) Promosi dan penjualan dengan menggunakan jasa PT Gojek Indonesia, yaitu dengan memasukkan produk atau usaha kuliner yang dimiliki pada menu Go Food. Dengan demikian, pembeli

tidak hanya tetangga atau keluarga saja, tetapi bisa menjangkau lebih luas masyarakat di sekitar area layanan Go Food.

2) Promosi dan penjualan di sosial media, seperti Instagram. Saat ini tidak hanya kalangan remaja yang menjadi pengguna aplikasi Instagram, bahkan orang tua dan anak-anak pun sekarang sudah menjadi pengguna dari aplikasi yang populer masa ini. Sudah banyak online shop yang berhasil merintis usahanya dari aplikasi Instagram. Tidak ada salahnya ibu-ibu PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo ikut mencoba keberuntungannya dengan memulai usaha jajanan sehat secara *online*.

Hal-hal tersebut merupakan *alternative* pemecahan masalah yang dimiliki oleh ibu-ibu PKK di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Dengan terlaksananya program pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan olahan *Bitterballen* ikan bandeng, telah menambah pengetahuan para peserta pelatihan tentang peran dan pentingnya menjadikan ikan sebagai bahan pangan sehari-hari. Selain itu, peserta pelatihan juga mendapat satu *soft skill* untuk membuat olahan *Bitterballen* ikan bandeng sebagai makanan sehat dan bergizi serta memiliki nilai ekonomis untuk menambah penghasilan rumah tangga.

4. SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari program pelatihan dan penyuluhan yang telah dilaksanakan di Desa Sumorame Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo adalah menambahnya pengetahuan dan minat konsumsi ikan di kalangan peserta pelatihan, serta kemampuan para peserta pelatihan dalam membuat olahan *Bitterballen* ikan bandeng sangat baik.

5. REFERENSI

Abdullah, Thamrin dan Francis, Tantri. (2012). Manajemen Pemasaran, Jakarta: Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Hasibuan Malayu, S. P. (1984).
Manajemen Dasar dan Suatu
Pengantar. *Jakarta: Haji Masagung.*

Man, C. (2015). Books in Review: The
Third Plate: Field Notes on the Future
of Food.

Simanjuntak, P. J. (2005). Manajemen
dan evaluasi kinerja. *Jakarta: FE UI.*

Soewarlan, L. C. (2004). Kajian Sistem
Pengendalian Mutu Ikan Dan Udang
Segar Di Tempat Pelelangan Ikan,
Pelabuhan Perikanan Samudera
Cilacap. (Disertasi) Program
Pascasarjana Universitas Diponegoro.

Sudjana S. 2005. Metode & Teknik
Pembelajaran Partisipatif Pendidikan
Non Formal. Bandung: Falah
Production

Westwood, J. (2013). How to write a
marketing plan. Kogan Page
Publishers.



