
**PEMBERDAYAAN EKONOMI PRODUKTIF BERBASIS POTENSI
LOKAL MELALUI PELATIHAN TEKNIS PENGOLAHAN BANDENG
CABUT DURI DI DESA ANALAHAMBUTI KECAMATAN
ANGGABERI**

Rasni¹, Samsinar², Arnani³, Wa Ode Intiyani Mangurana^{4*}

^{1,2,3}Penyuluh Perikanan Kabupaten Konawe, Dinas Perikanan Kabupaten Konawe

⁴Dosen Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo

Email: wimangurana@uho.ac.id

ABSTRAK

Perikanan budidaya, khususnya komoditas bandeng, merupakan salah satu potensi lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi di Desa Analahambuti, Kecamatan Anggaberri. Namun demikian, pemanfaatan hasil budidaya tersebut masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar dengan nilai tambah yang relatif rendah. Salah satu kendala utama adalah kurangnya keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan, khususnya teknik pengolahan bandeng tanpa duri yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan diminati pasar. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bandeng cabut duri sebagai upaya pemberdayaan ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat mampu mengolah produk perikanan menjadi produk bernilai tambah sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terdiri atas tiga tahap, yaitu: (1) tahap koordinasi dengan pemerintah desa dan kelompok masyarakat sasaran, (2) penyampaian materi terkait teknik pengolahan bandeng cabut duri, higienitas, dan peluang usaha, serta (3) pendampingan praktik langsung pengolahan bandeng cabut duri. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bandeng cabut duri sesuai standar yang baik dan benar. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya minat berwirausaha berbasis produk olahan perikanan lokal. Dengan demikian, pengabdian ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan ekonomi produktif masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Ekonomi, Bandeng, Pengolahan, Perikanan

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar dan beragam, baik dari sektor perikanan tangkap maupun budidaya. Potensi ini menjadi salah satu pilar penting dalam mendukung pembangunan ekonomi masyarakat, khususnya di wilayah pesisir dan pedesaan. Namun demikian, pemanfaatan sumber daya tersebut masih belum optimal, terutama dalam hal peningkatan nilai tambah produk perikanan melalui kegiatan pengolahan (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022).

Salah satu komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*). Ikan bandeng dikenal luas sebagai sumber protein yang terjangkau dan memiliki potensi pasar yang besar, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Akan tetapi, kendala utama dalam konsumsi bandeng adalah banyaknya duri halus yang dapat mengurangi minat konsumen. Oleh karena itu, inovasi pengolahan seperti teknik cabut duri menjadi solusi untuk meningkatkan daya saing dan nilai jual produk bandeng di pasaran (Suryaningrum et al., 2018).

Desa Analahambuti, Kecamatan Anggaberu, merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi lokal di bidang perikanan, khususnya perairan darat dalam pemanfaatan ikan bandeng. Namun, masyarakat setempat umumnya masih menjual hasil perikanan dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknis dalam pengolahan hasil perikanan, serta minimnya akses terhadap pelatihan dan pendampingan usaha (BPS Kabupaten Konawe, 2023).

Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengembangan potensi lokal menjadi strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan. Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah melalui pelatihan teknis pengolahan produk perikanan, seperti bandeng cabut duri. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan masyarakat, tetapi juga membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga yang berkelanjutan (Hadi, 2019). Selain itu, pengolahan hasil perikanan yang baik juga harus memperhatikan aspek higienitas dan mutu produk agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Dengan demikian, kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan teknis pengolahan bandeng cabut duri di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberu menjadi sangat penting untuk dilaksanakan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas sumber daya manusia dalam mengelola potensi lokal secara optimal, menciptakan produk bernilai tambah, serta mendorong tumbuhnya ekonomi produktif masyarakat secara berkelanjutan.

METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini dikhususkan kepada masyarakat Kelurahan Toriki, Kecamatan Anggaberu, Kabupaten Konawe, yang memiliki potensi dalam pengembangan usaha berbasis perikanan, khususnya pengolahan ikan bandeng. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 06 November 2025 dan bertempat di Desa Analahambuti, Kecamatan Anggaberu. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh tim penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Konawe yang memiliki kompetensi dalam bidang pengolahan hasil perikanan dan pemberdayaan masyarakat.

Tahap persiapan

Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pemerintah desa Analahambuti serta kelompok masyarakat sasaran untuk menentukan waktu, tempat, dan teknis pelaksanaan kegiatan. Selain itu, dilakukan identifikasi kebutuhan peserta serta penyediaan alat dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan pengolahan bandeng cabut duri.

Tahap Penyampaian Materi Edukasi Teknik Pengolahan Bandeng Cabut Duri

Tahap kedua yaitu penyampaian materi edukasi yang mencakup pengenalan potensi ekonomi ikan bandeng, teknik pengolahan bandeng cabut duri, prinsip higienitas dan sanitasi dalam pengolahan pangan, serta peluang usaha berbasis produk olahan perikanan. Materi disampaikan secara interaktif agar peserta dapat memahami dengan baik konsep dan teknik yang diberikan.

Tahap pendampingan

Tahap pelaksanaan kegiatan ini melibatkan tim penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Konawe yang memiliki kompetensi di bidang pengolahan hasil perikanan, khususnya teknik pengolahan bandeng cabut duri. Tim pelaksana terdiri atas dua (2) orang instruktur utama yang berpengalaman dalam pengolahan produk perikanan, dua (2) orang asisten lapangan yang membantu proses pelatihan, serta tiga (3) anggota tim lainnya yang mendukung kelancaran kegiatan pengabdian.

Peserta dalam kegiatan ini diikuti oleh sekitar 15 orang masyarakat Desa Analahambuti yang tergabung dalam kelompok usaha atau masyarakat yang memiliki minat dalam pengolahan hasil perikanan dan merupakan bagian dari usaha mikro kecil Desa Analahambuti. Seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan secara aktif, mulai dari penyampaian materi hingga praktik langsung pengolahan bandeng cabut duri.

Melalui kegiatan ini, peserta diberikan pemahaman dan keterampilan teknis terkait proses pengolahan bandeng cabut duri yang baik dan benar, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pencabutan duri, hingga penanganan produk yang higienis dan siap dipasarkan. Dengan mengikuti pelatihan ini, peserta diharapkan memiliki kemampuan yang memadai untuk mengembangkan usaha pengolahan bandeng secara mandiri, sehingga dapat meningkatkan nilai tambah produk serta mendukung pemberdayaan ekonomi produktif berbasis potensi lokal di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan bandeng cabut duri ini dilaksanakan kepada masyarakat Desa Analahambuti, Kecamatan Anggaberri, Kabupaten Konawe sebagai upaya pemberdayaan ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Lokasi kegiatan dipilih di Desa Analahambuti karena wilayah ini memiliki potensi pengembangan UMKM yang diikuti oleh ibu rumah tangga, agar dapat dimanfaatkan secara optimal melalui kegiatan pengolahan bernilai tambah.

Pengolahan hasil perikanan, khususnya bandeng cabut duri, merupakan salah satu inovasi yang telah banyak dikembangkan di masyarakat dan memiliki prospek pasar yang baik karena dapat meningkatkan minat konsumsi serta nilai jual produk. Berbagai lembaga dan instansi terkait, termasuk Dinas Perikanan, telah banyak menyelenggarakan pelatihan teknis dan pendampingan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan secara profesional dan berkelanjutan.

Dalam kegiatan ini, tim penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Konawe memberikan edukasi dasar mengenai teknik pengolahan bandeng cabut duri yang baik dan benar kepada peserta. Materi yang diberikan mencakup pemilihan bahan baku, teknik pencabutan duri, prinsip higienitas dan sanitasi, serta penanganan produk agar memiliki kualitas yang layak konsumsi dan bernilai jual tinggi.

Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan dasar yang memadai untuk mengembangkan usaha pengolahan bandeng secara mandiri, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Kegiatan pelatihan diawali dengan pemberian penjelasan secara demonstratif mengenai alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan bandeng cabut duri. Pengenalan ini bertujuan agar peserta memahami fungsi serta cara penggunaan setiap peralatan sehingga dapat mendukung proses pengolahan secara efektif, efisien, dan higienis. Beberapa alat yang diperkenalkan antara lain pisau fillet, pinset atau alat pencabut duri, talenan, wadah penampung, serta perlengkapan pendukung lainnya.

Pengolahan bandeng cabut duri merupakan suatu aktivitas yang memerlukan ketelitian dan keterampilan khusus, terutama dalam proses pencabutan duri halus yang tersebar di seluruh bagian daging ikan. Oleh karena itu, peserta diberikan pemahaman mengenai teknik dasar penanganan bahan baku, mulai dari pembersihan ikan, pemisahan bagian tubuh, hingga proses pencabutan duri secara sistematis agar menghasilkan produk yang aman dikonsumsi dan memiliki nilai jual tinggi (Suryaningrum et al., 2018). Teknik pengolahan yang tepat dapat meningkatkan kualitas produk perikanan serta memperpanjang daya simpan dan daya tarik konsumen (Irianto dan Giyatmi, 2015).

Selain itu, peserta juga diperkenalkan pada prinsip sanitasi dan higienitas dalam pengolahan hasil perikanan, seperti penggunaan sarung tangan, menjaga kebersihan alat, serta penanganan produk setelah pengolahan. Penerapan sanitasi yang baik sangat penting untuk menjamin mutu dan keamanan pangan hasil perikanan sehingga dapat bersaing di pasar yang lebih luas (Rumondor, 2021). Dengan memahami fungsi alat dan tahapan proses secara menyeluruh, diharapkan peserta mampu melakukan pengolahan bandeng cabut duri secara mandiri dan berkelanjutan sebagai upaya meningkatkan ekonomi produktif berbasis potensi lokal di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberu. Kegiatan pelatihan pengolahan bandeng cabut duri di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberu merupakan salah satu upaya pemberdayaan ekonomi produktif masyarakat berbasis potensi lokal, khususnya di sektor perikanan. Produk bandeng tanpa duri merupakan bentuk diversifikasi hasil perikanan yang memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan bandeng segar, karena lebih praktis dikonsumsi dan memiliki daya tarik pasar yang lebih luas.

Proses pengolahan ini memerlukan keterampilan khusus, sehingga pelatihan yang diberikan oleh tim penyuluh dari Dinas Perikanan Kabupaten Konawe menjadi sangat penting untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil perikanan secara optimal .

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan intensif. Tahap awal dimulai dengan persiapan alat dan bahan, di mana peserta diperkenalkan dengan berbagai peralatan seperti pinset, pisau, talenan, baskom, timbangan, serta wadah penyimpanan. Pengenalan ini bertujuan agar peserta memahami fungsi dan cara penggunaan alat secara benar dan higienis, sehingga dapat mendukung kelancaran proses pengolahan. Selain itu, pemilihan bahan baku berupa ikan bandeng segar menjadi faktor penting dalam menentukan kualitas produk akhir.

Tahap selanjutnya adalah proses penyiangan dan pembelahan ikan bandeng. Pada tahap ini, peserta diajarkan teknik pembersihan sisik, pembuangan isi perut dan insang, serta pembelahan ikan menjadi bentuk kupu-kupu. Proses ini dilakukan secara hati-hati agar tidak merusak tekstur daging ikan. Setelah itu, dilakukan pelepasan tulang utama dengan teknik yang benar, yaitu menarik tulang dari arah ekor menuju kepala sambil menahan daging agar tidak ikut terangkat. Tahapan ini sangat penting karena akan mempermudah proses pencabutan duri pada tahap berikutnya .

Tahap inti dari kegiatan ini adalah proses pencabutan duri. Sebelum duri dicabut, peserta terlebih dahulu membuat alur pada daging ikan menggunakan ujung pinset untuk mempermudah identifikasi posisi duri. Pembuatan alur dilakukan secara hati-hati agar tidak merusak daging ikan. Selanjutnya, pencabutan duri dilakukan secara sistematis berdasarkan letaknya, dimulai dari bagian ekor, punggung, perut, hingga bagian dada. Proses ini membutuhkan ketelitian dan kesabaran karena jumlah duri pada ikan bandeng cukup banyak dan tersebar di seluruh bagian tubuh. Dengan pendampingan langsung dari penyuluh, peserta dapat memahami teknik pencabutan duri yang efektif sehingga menghasilkan produk yang benar-benar bebas duri.

Tahap akhir adalah penanganan pascapanen, yaitu penutupan kembali ikan yang telah diproses serta pengemasan produk. Ikan yang telah dicabut durinya dilipat kembali seperti bentuk semula, kemudian dikemas dengan rapi untuk menjaga kualitas dan kebersihannya. Pengemasan yang baik tidak hanya berfungsi melindungi produk, tetapi juga meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya penyimpanan pada suhu dingin untuk menjaga kesegaran produk.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan bandeng cabut duri. Peserta tidak hanya mampu memahami teknik pengolahan secara teoritis, tetapi juga terampil dalam praktik langsung. Hal ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya usaha berbasis olahan perikanan di tingkat rumah tangga, sehingga mampu meningkatkan nilai tambah produk, pendapatan masyarakat, serta mendukung pemberdayaan ekonomi produktif berbasis potensi lokal di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberri.





Gambar 1. (A). Kegiatan Penyampaian Materi Teknik pengolahan bandeng cabut duri kepada peserta. (B) Pemateri dalam pengolahan bandeng cabut duri oleh Penyuluh Perikanan Kabupaten Konawe (C) dan (D) Kegiatan Pendampingan Pengolahan Ikan Bandeng

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Analahambuti, Kecamatan Anggaberri dalam pengolahan hasil perikanan, khususnya bandeng cabut duri. Hal ini dapat dilihat dari kemampuan peserta dalam mengenali dan menggunakan alat pengolahan secara mandiri, serta keterampilan dalam melakukan setiap tahapan proses pengolahan, mulai dari penyiangan ikan, pembelahan, pencabutan duri secara sistematis, hingga pengemasan produk. Selain itu, peningkatan pemahaman peserta juga tercermin dari penerapan prinsip higienitas dan sanitasi selama proses pengolahan. Dibandingkan sebelum mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan peningkatan keterampilan yang signifikan, sehingga diharapkan mampu mengembangkan usaha pengolahan bandeng cabut duri secara mandiri sebagai upaya peningkatan ekonomi produktif berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian ini adalah bahwa pelatihan teknis pengolahan bandeng cabut duri di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberu mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan secara tepat dan bernilai tambah. Peningkatan tersebut terlihat dari kemampuan peserta dalam memahami tahapan pengolahan, mulai dari penyiangan, pembelahan, pencabutan duri, hingga pengemasan produk secara higienis dan sesuai prosedur.

Pelaksanaan kegiatan ini memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat, khususnya dalam mendukung pengembangan ekonomi produktif berbasis potensi lokal. Masyarakat yang telah mendapatkan pelatihan memiliki peluang untuk mengembangkan usaha pengolahan bandeng cabut duri secara mandiri maupun kelompok, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk dan pendapatan. Selain itu, keterampilan yang diperoleh dapat ditularkan kepada masyarakat lainnya, sehingga memperluas dampak pemberdayaan dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan adalah agar kegiatan pelatihan teknis pengolahan bandeng cabut duri ini dapat dilaksanakan secara rutin dan berkelanjutan guna semakin meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan. Selain itu, perlu adanya pendampingan lanjutan, khususnya dalam aspek pengemasan, pemasaran, dan pengembangan usaha, sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar. Dukungan dari pemerintah daerah dan instansi terkait juga diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan program ini, sehingga mampu mendorong pertumbuhan ekonomi produktif berbasis potensi lokal di Desa Analahambuti Kecamatan Anggaberu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Konawe. 2023. *Kabupaten Konawe dalam Angka 2023*. Konawe: BPS Kabupaten Konawe.
- Hadi, S. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal dalam Meningkatkan Ekonomi Produktif. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 45–53.
- Irianto, H.E., dan Giyatmi. 2015. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2022. *Statistik Kelautan dan Perikanan Indonesia 2022*. Jakarta: KKP.
- Rumondor, 2021. Sanitasi dan Keamanan Pangan (Panganan Higienis Produk Olahan Hasil Ternak). Unsrat Press
- Suryaningrum, T.D., dkk. 2018. Pengolahan Bandeng Tanpa Duri sebagai Produk Bernilai Tambah. Jakarta.
- Suryaningrum, T.D., Ikasari, D., & Murniyati. 2018. Pengolahan Bandeng Tanpa Duri sebagai Produk Bernilai Tambah. Jakarta: Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.