

Pemberdayaan Masyarakat Non Produktif Melalui Pengelolaan Bandeng Cabut Duri

Surya Bintarti^{1*}, Retno Purwani Setyaningrum², Nasrun Baldah³, Fajri Anshori⁴, Selvia Zahro⁴

^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Bangsa
Email: surya.bintarti@pelitabangsa.ac.id

Received : 02-07-2026 Revised : 20-07-2026; 29-07-2026 Accepted : 04-08-2026 Published : 10-08-2026

Abstrak

Kegiatan PkM ini dilaksanakan dalam bidang kegiatan UKM Ikan Bandeng Cabut Duri yang merupakan UKM unggulan di wilayah Desa Pantai Bahagia Kec. Muara Gembong, namun permasalahannya masyarakat kurang berminat atas produk ikan bandeng cabut duri adalah jumlah duri bandeng yang sangat banyak, sehingga teknologi mencabut duri bandeng merupakan salah satu solusi yang dapat memecahkan masalah. Selain daripada itu kegiatan pemasaran yang dilakukan oleh para pelaku UMKM juga sangat terbatas, sehingga dibutuhkan beberapa kegiatan pemasara. Kondisi ini menunjukkan bahwa lemahnya penguasaan dalam proses produksi dan pemasaran menunjukkan bahwa terdapat adanya permasalahan sumber daya manusia, maka diberikan pelatihan pengetahuan tentang produk bahan baku ikan bandeng dan inovasi produk serta menerapkan strategi pemasaran dengan cara berpromosi yang tepat efektif dan efisien. Hal ini sangat penting sebab produk ikan bandeng cabut duri harus bersaing dengan bandeng presto yang sudah berkembang di daerah lain. Namun demikian peluang pasar untuk produk bandeng tanpa duri ini masih sangat besar, karena selain itu, bandeng tanpa duri tidak memiliki risiko hilangnya kandungan gizi yang terdapat pada bandeng tersebut dan lebih bervariasi dalam penyajiannya karena dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan.

Kata Kunci: pemberdayaan masyarakat, umkm pesisir, bandeng cabut duri, inovasi produk, pemasaran digital

Abstract

*This Community Service (PkM) activity focuses on a local SME specializing in deboned milkfish a flagship enterprise in Pantai Bahagia Village, Muara Gembong District. However, consumer interest has been limited due to the fish's naturally high number of bones; consequently, deboning technology offers a viable solution to this issue. Furthermore, the marketing efforts undertaken by the SME operators have been restricted, necessitating the implementation of improved marketing activities. These challenges stemming from limited mastery of both production and marketing processes highlight underlying human resource issues. To address this, training was provided on milkfish raw materials and product innovation, alongside the implementation of effective and efficient promotional strategies. Such measures are crucial, as the deboned milkfish product must compete with pressure-cooked milkfish (*bandeng presto*) already established in other regions. Nevertheless, the*

412

market potential for deboned milkfish remains substantial; unlike other processing methods, deboning preserves the fish's nutritional value and offers greater versatility, allowing the product to be transformed into a wide variety of dishes.

Keywords: *community empowerment, coastal msme, deboned milkfish, product innovation, digital marketing*

Pendahuluan

Desa Pantai Bahagia berada di wilayah Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, adalah wilayah pesisir utara Jawa berjarak 80 km dari pusat Kabupaten Bekasi, yang dikenal sebagai kampung nelayan dan penambak ikan. Wilayah ini berbatasan dengan Laut Jawa dan memiliki potensi ekowisata mangrove serta konservasi Lutung Jawa, meski saat ini menghadapi tantangan serius berupa abrasi parah sejak 1980 hingga saat ini (*BEKASI – Mangrove Tag*, n.d.). Kondisi Geografis dan Kondisi Lingkungan desa Pantai Bahagia terletak di pesisir utara Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Desa ini rentan terhadap abrasi pantai, dengan hilangnya ribuan hektar daratan sejak tahun 1980 hingga 2023. Mayoritas penduduk bekerja sebagai nelayan dan pembudidaya tambak ikan/udang, dengan hasil laut utama meliputi udang, cumi, dan kepiting. Potensi Wisata dan Ekologi yang dimiliki oleh Desa Pantai Bahagia ini terdapat kawasan ekowisata mangrove (bakau) yang mencakup sekitar 23 jenis tanaman bakau, serta menjadi habitat konservasi Lutung Jawa. Meskipun memiliki kawasan mangrove yang luas, sebagian besar telah beralih fungsi menjadi tambak, pemukiman, dan lahan pertanian, sehingga menyisakan tutupan mangrove yang terus diupayakan restorasi. Infrastruktur dan Lokasi walaupun berada di wilayah Kabupaten Bekasi namun desa ini relative lebih dekat dengan DKI Jakarta namun akses ke beberapa titik.

Berdasarkan hasil survei diawal menunjukkan bahwa hasil produk unggulan Desa Pantai Bahagia, Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, berfokus pada pemanfaatan potensi alam pesisir, khususnya mangrove dan hasil tambak seperti udang, cumi, kepiting dan ikan bandeng. Melalui kreativitas UMKM lokal buah dan daun mangrove diolah menjadi produk kuliner bernilai jual tinggi begitu juga ikan bandeng sudah banyak diolah menjadi kerupuk ikan bandeng dan abon ikan bandeng. Hasil perikanan berupa ikan bandeng dapat diolah menjadi produk olahan perikanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dan berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga (Hendrawan et al., 2022). Kondisi ini menunjukkan bahwa Usaha pengolahan berbasis ikan bandeng mempunyai prospek yang sangat bagus dan dapat terus dikembangkan. Hal ini didukung dengan beberapa aspek berikut: a) potensi bahan baku ikan bandeng segar cukup besar dan melimpah; b) bandeng umumnya sudah dikenal dan disukai oleh masyarakat; c) teknologi dan peralatan pengolahan bandeng tanpa duri relatif sederhana sehingga tidak membutuhkan investasi yang besar dan; d) memiliki nilai tambah yang cukup besar jika dibandingkan dengan nilai jual yang hanya dalam bentuk biasa. Peluang pasar untuk produk bandeng tanpa duri ini sangat besar. Kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi ikan juga dapat mendorong peningkatan permintaan akan ikan. Oleh karena itu pelatihan teknologi tepat guna mengenai pengolahan ikan bandeng terutama bandeng tanpa duri sangat tepat di lakukan di Desa Pantai Bahagia Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. Pengolahan bandeng cabut duri pun juga dapat digunakan

sebagai alternative peningkatan nilai ekonomis bandeng yang berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga bila ditekuni sebagai jalur bisnis. Tumbuhnya keinginan untuk memanfaatkan olahan bandeng cabut duri sebagai sumber protein keluarga. Selain itu hasil analisis usaha olahan bandeng cabut duri juga menunjukkan adanya peluang yang potensial sebagai alternative usaha dalam rangka penguatan ekonomi keluarga(Sijabat et al., 2020).

Tujuan daripada kegiatan PkM ini diharapkan dengan terlaksananya kegiatan ini masyarakat di desa Pantai Bahagia kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bahagia ini mampu menghasilkan ikan bandeng yang lebih berkualitas tinggi dan juga mampu membuat inovasi-inovasi produk olahan berbahan baku ikan bandeng. Keaktifan usaha-usaha masyarakat seperti ini akan dapat lebih berkembang yang kemudian mampu memberikan peningkatan pada nilai penjualan dan meningkatkan pendapatan Masyarakat(Fahrul et al., 2024).

Sementara target luaran dari kegiatan PkM adalah dapat menerbitkan artikel PkM pada publikasi ilmiah dari proses pelaksanaan pengabdian ini ke dalam jurnal ilmiah pengabdian masyarakat yang terakreditasi sinta 5, pada akhir tahun 2026. Kegiatan PkM ini masuk pada Tingkat Kesiapan Teknologi (TKT) yang merupakan prinsip dasar dari teknologi riset ilmiah pada TKT 1.

Pelaksanaan pengabdian ini, kedepannya mempunyai keberlanjutan yang memiliki tujuan agar di 5 tahun mendatang dapat terbentuk mitra usaha antara Perguruan Tinggi, Pemerintah, dan UMKM di daerah pesisir dengan mengupayakan konsep pemberdayaan ekonomi yang inklusif. Dalam beberapa tahun terakhir, konsep pemberdayaan ekonomi yang inklusif semakin mendapat perhatian dalam berbagai kebijakan pembangunan, baik di tingkat nasional maupun global. Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals/SDGs) yang dicanangkan oleh Perserikatan Bangsa-Bangsa (PBB) menekankan pentingnya pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan berkeadilan. Khususnya, SDG 8 mengenai "Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi" serta SDG 10 mengenai "Mengurangi Ketimpangan" menyoroti perlunya upaya untuk menciptakan peluang ekonomi bagi kelompok rentan.

Indikator Kinerja Utama (IKU) termasuk pada IKU 3 yaitu tenaga pendidik yaitu dosen harus bisa mengamalkan ilmu wawasannya secara praktek pada masyarakat dan lingkungan sesuai keterampilannya. Pengabdian ini juga dapat termasuk IKU 2 yaitu dengan melibatkan tiga dosen dan 2 mahasiswa, dengan harapan agar mahasiswa akan mendapat pengalaman di luar kampus. Dimana hal ini berarti bahwa mahasiswa dilibatkan dalam pengabdian ini agar dapat mengenal dunia kerja nyata di luar kampus. Kemudian Asta Cita yang terkait dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah memperkuat pembangunan sumber daya manusia (SDM), sains, teknologi, pendidikan, kesehatan, prestasi olahraga, kesetaraan gender, serta penguatan peran perempuan, pemuda, dan penyandang disabilitas. Dimana ini adalah upaya dalam membantu para pelaku UKM di daerah pesisir untuk menghasilkan design produk yang kreatif dan inovatif, strategi branding yang optimal dan segmen pasar untuk dapat berdaya saing tinggi dan tetap terjaga sustainability.

Adapun untuk SDGs yang terdapat dalam pelaksanaan pengabdian ini tersaji dalam gambar dibawah ini



Gambar 1. Sustainability Development Goals (SDGs) Pengabdian 2025-2026

Informasi teknologi tepat guna pada Era sekarang ini sebenarnya mudah didapatkan dari berbagai sumber, misalnya buku, majalah dan bahkan internet yang sudah tidak asing bagi manusia di jaman sekarang yang serba digital (Mukhlis et al., 2026). Ketrampilan tidak dapat diperoleh jika hanya membaca atau melihat saja. Namun demikian ketrampilan merupakan *hardskill* yang hanya dapat ditingkatkan dengan melakukan praktek yang berulang sehingga seseorang akan memiliki ketrampilan tertentu. Praktek ketrampilan dalam membangun sebuah bisnis harus benar-benar dijaga sesuai dengan syariah-syariah nilai agama khususnya agama Islam, supaya menghasilkan produk yang dijamin kehalannya, baik dalam prosesnya sampai dengan cara berjualannya (*KEWIRAUSAHAAN DALAM PERSPEKTIF ISLAM – Lentera Ilmu Nusantara*, n.d.)

Proses produksi ikan bandeng cabut duri membutuhkan ketelitian dan waktu pengerjaan yang relatif panjang. Oleh karena itu, kegiatan ini dinilai sesuai untuk dikembangkan oleh kelompok ibu rumah tangga yang memiliki waktu luang di luar aktivitas domestik. Waktu tersebut dapat dimanfaatkan untuk menjalankan kegiatan produktif berbasis sumber daya lokal, khususnya ikan bandeng yang tersedia di wilayah pesisir. Melalui pembentukan kelompok usaha yang dikelola secara terarah dan profesional, kegiatan pengolahan bandeng cabut duri diharapkan tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk perikanan, tetapi juga menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

Berdasarkan hasil koordinasi dan analisis bersama mitra, ditemukan beberapa permasalahan utama. Dari aspek kinerja sumber daya manusia, sebagian besar pelaku usaha belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam mengolah ikan bandeng cabut duri. Proses pengolahan masih dilakukan secara sederhana berdasarkan kebiasaan, tanpa didukung pemahaman mengenai struktur, kandungan, manfaat, serta karakteristik ikan bandeng. Pelaku usaha juga belum memahami berbagai alternatif pengolahan yang sesuai untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas, dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Oleh karena itu, calon peserta perlu memperoleh pelatihan mengenai karakteristik bahan baku, teknik pencabutan duri, penanganan ikan yang higienis, serta beragam bentuk pengolahan produk bandeng.

Pada aspek produksi, mitra masih mengolah bandeng cabut duri secara konvensional dan belum memiliki standar proses produksi yang jelas. Kemampuan dalam mengembangkan inovasi produk juga masih rendah sehingga ikan bandeng belum diolah menjadi berbagai variasi sajian yang menarik dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Kondisi tersebut

menyebabkan produk yang dihasilkan kurang memiliki keunikan dan nilai tambah. Dengan demikian, diperlukan pendampingan mengenai standardisasi proses produksi, peningkatan kualitas dan kebersihan produk, pengembangan variasi olahan, serta penyajian dan pengemasan produk yang lebih menarik.

Permasalahan lainnya terdapat pada aspek pemasaran. Lokasi mitra yang berada di wilayah ujung Kabupaten Bekasi menyebabkan jangkauan pemasaran menjadi terbatas. Produk juga belum memiliki merek atau identitas usaha yang dapat membedakannya dari produk sejenis. Keterbatasan tersebut menghambat pengenalan produk kepada konsumen yang lebih luas. Oleh karena itu, mitra memerlukan pendampingan dalam membangun merek, mendesain kemasan, menyusun informasi produk, serta memanfaatkan media sosial dan platform digital sebagai sarana promosi dan pemasaran. Integrasi peningkatan keterampilan sumber daya manusia, inovasi produk, standardisasi produksi, dan pemasaran digital diharapkan dapat memperkuat kemandirian serta keberlanjutan usaha kelompok ibu rumah tangga pengolah bandeng cabut duri.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Pantai Bahagia, Kecamatan Muara Gembong, Kabupaten Bekasi, selama kurang lebih satu bulan, yaitu pada Mei-Juni 2026. Peserta kegiatan terdiri atas pelaku UMKM pengolahan ikan bandeng]. Peserta dipilih secara purposif dengan kriteria berdomisili atau menjalankan usaha di Desa Pantai Bahagia, memiliki minat dalam pengolahan ikan bandeng, bersedia mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, serta berkomitmen mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi lima tahapan sebagai berikut.

Identifikasi Kebutuhan Mitra

Tahap pertama dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan mitra untuk mengidentifikasi kondisi awal peserta. Observasi diarahkan pada pengetahuan mengenai struktur ikan bandeng, keterampilan mencabut duri, kebersihan proses produksi, variasi produk, bentuk kemasan, kepemilikan merek, perhitungan biaya produksi, serta jangkauan pemasaran. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memperoleh informasi mengenai kendala produksi, kebutuhan pelatihan, ketersediaan peralatan, pengalaman usaha, dan peluang pengembangan pasar. Hasil identifikasi kebutuhan digunakan sebagai dasar penyusunan materi dan bentuk pendampingan.

Penyusunan Materi dan Persiapan Peralatan

Tahap kedua mencakup penyusunan modul pelatihan dan persiapan peralatan yang diperlukan. Materi disusun berdasarkan permasalahan mitra, meliputi pengenalan struktur dan manfaat ikan bandeng, teknik pencabutan duri, kebersihan dan keamanan pangan, diversifikasi olahan, pengemasan, perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, pembangunan merek, serta pemasaran digital. Peralatan praktik yang dipersiapkan antara lain ikan bandeng segar, pinset pencabut duri, pisau, talenan, wadah atau loyang, sarung tangan, perlengkapan sanitasi, bahan pengolahan, kemasan, label produk, dan perangkat pendukung pemasaran digital.

Pelaksanaan Pelatihan

Tahap ketiga dilaksanakan melalui penyampaian materi secara interaktif. Peserta terlebih dahulu diberikan pengetahuan mengenai struktur tubuh ikan bandeng dan posisi duri agar proses pencabutan dapat dilakukan secara tepat. Materi berikutnya membahas teknik pencabutan duri, pemilihan bahan baku, kebersihan alat dan tempat produksi, keamanan pangan, serta penanganan produk setelah pengolahan.

Pelatihan juga mencakup diversifikasi produk ikan bandeng menjadi beberapa olahan bernilai jual, seperti bandeng cabut duri, pepes bandeng, nugget, bakso, dan bandeng krispi. Pada aspek manajemen usaha, peserta diberikan materi mengenai pencatatan biaya bahan baku, biaya pengolahan, biaya kemasan, harga pokok produksi, penentuan harga jual, dan perkiraan keuntungan. Selanjutnya, peserta memperoleh pelatihan mengenai pembuatan merek, desain label dan kemasan, pengambilan foto produk, penyusunan kalimat promosi, serta penggunaan WhatsApp Business dan media sosial sebagai sarana pemasaran.

Praktik Langsung dan Pendampingan

Tahap keempat dilakukan melalui praktik langsung pencabutan duri dan pembuatan produk olahan. Peserta mempraktikkan proses pembelahan ikan, pengenalan posisi duri, pencabutan duri menggunakan pinset, pemeriksaan kembali duri yang tersisa, pencucian, pengolahan, dan pengemasan produk. Tim pelaksana memberikan demonstrasi terlebih dahulu, kemudian peserta melakukan praktik secara mandiri atau berkelompok dengan pendampingan.

Keterampilan peserta diamati menggunakan lembar observasi yang mencakup ketepatan teknik, waktu pencabutan duri, jumlah duri yang masih tersisa, kebersihan proses, kerapian bentuk ikan, dan kualitas produk akhir. Pendampingan juga dilakukan dalam pengembangan variasi produk, penyusunan identitas merek, pembuatan desain kemasan, penyusunan perhitungan biaya sederhana, serta pembuatan akun atau media pemasaran digital.

Hasil

Informasi teknologi tepat guna pada Era sekarang ini sebenarnya mudah didapatkan dari berbagai sumber, misalnya buku, majalah dan bahkan internet yang sudah tidak asing bagi manusia di jaman sekarang yang serba digital (Mukhlis et al., 2026). Keterampilan tidak dapat diperoleh jika hanya membaca atau melihat saja. Namun demikian keterampilan merupakan *hardskill* yang hanya dapat ditingkatkan dengan melakukan praktek yang berulang sehingga seseorang akan memiliki keterampilan tertentu. Praktek keterampilan dalam membangun sebuah bisnis harus benar-benar dijaga sesuai dengan syariah-syariah nilai agama khususnya agama Islam, supaya menghasilkan produk yang dijamin kehalalnya, baik dalam prosesnya sampai dengan cara berjualannya (KEWIRAUSAHAAN DALAM PERSPEKTIF ISLAM – Lentera Ilmu Nusantara, n.d.). Proses produksi untuk mengolah ikan bandeng tanpa duri membutuhkan waktu yang relatif cukup lumayan memakan waktu, oleh karena itu usaha ini akan cocok dilakukan oleh para ibu-ibu rumah tangga, yang memiliki waktu senggang yang lumayan. Waktu luang tersebut bisa digunakan untuk kegiatan

produktif dengan pemanfaatan sumberdaya lokal dalam hal ini ikan bandeng. Kondisi ini membentuk kelompok ibu-ibu tersebut dapat menjadi kelompok usaha yang dikelola secara profesional dan memiliki tambahan finansial.

Berdasarkan koordinasi dengan mitra dan setelah di analisis maka diidentifikasi yang dihadapi oleh mitra, yaitu sebagai berikut : 1) Permasalahan Kinerja SDM, dimana rata-rata pelaku usaha belum memiliki ketrampilan secara baik, mereka rata-rata mengerjakan dengan apa adanya saja tanpa mengetahui pengetahuan struktur dan manfaat serta inovasi pengolahan atas ikan bandeng cabut duri tersebut. Dibutuhkan sebelum melakukan pengolahan ikan bandeng tanpa duri ini, sebaiknya kita harus mengenal struktur dan manfaat daripada ikan bandeng. Hal lain yang tak kalah penting adalah proses pengolahan apa saja yang cocok untuk ikan bandeng, hal-hal tersebut harus terlebih dahulu dipahami oleh calon peserta pelatihan. 2) Permasalahan Proses Produksi, dimana permasalahannya yang muncul adalah para pelaku usaha terutama ibu-ibu tersebut hanya mengerjakan apa adanya atas proses produksi ikan bandeng cabut duri. Selain daripada itu kemampuan dalam pengeloaan inovasi produk. Rendahnya kemampuan para pelaku UMKM ikan bandeng untuk bisa mengolah nya dalam berbagai inovasi sajian produk ikan bandeng 3) Permasalahan Pemasaran, dimana posisi daerah yang jauh diujung Kabupaten Bekasi, sangat menghambat kegiatan pemasarandan dan produk tidak memiliki brand atau merek.

Untuk mewujudkan kemandirian ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan bagi para pelaku usaha kecil dan menengah, diperlukan pendekatan yang holistik dan berbasis kebutuhan nyata komunitas. Para pelaku usaha kecil menghadapi berbagai tantangan dalam aspek manajemen usaha, pemasaran, dan akses pasar. Minimnya keterampilan kewirausahaan, kurangnya pemanfaatan teknologi dalam bisnis, serta terbatasnya jaringan distribusi menjadi kendala utama yang menghambat pertumbuhan usaha dan kesejahteraan anggota komunitas. Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan pendampingan komprehensif dalam aspek manajemen usaha, penguatan pemasaran digital, serta akses kemitraan strategis. Pendekatan ini bertujuan untuk membekali para pelaku usaha dengan keterampilan dan strategi yang diperlukan agar usaha mereka dapat berkembang secara mandiri dan berkelanjutan.

Beberapa kegiatan yang dilakukan sebagai Solusi yang dilakukan dalam program ini meliputi beberapa aspek utama berikut: Pertama, dalam permasalahan kinerja SDM yaitu kualitas sumber daya pelaku UMKM cabut duri, solusinya adalah dengan menyediakan peralatan untuk mendukung kegiatan produksi. Solusi ini menghasilkan solusi dengan tersedianya peralatan yang layak pakai sehingga menjamin proses produksi lebih cepat dengan hasil produk yang lebih berkualitas. Kedua, permasalahan kinerja sumber daya manusia pelaku UMKM Cabut duri, solusi nya dengan diberikan pembelajaran organisasional dan manajemen waktu sehingga dengan adanya pelatihan ini dapat meningkatkan.

Hasil dari kegiatan ini adalah kinerja para pelaku usaha di daerah pesisir mampu memiliki pengetahuan khususnya tentang struktur ikan bandeng dan juga memiliki semangat untuk lebih mengembangkan usahanya dengan lebih baik sehingga mampu meningkat dari omzet penjualan. Target tercapai dengan meningkatnya kemampuan atas pengetahuan tentang struktur produk ikan bandeng dan tingkat disiplin dan motivasi dari diri para pelaku usaha ikan

bandeng. Ketiga, Permasalahan pemasaran, solusi yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan dan ide-ide inovasi serta kreativitas produk UMKM kekinian yang memiliki value dan harga jual. Hasil dan solusi ini adalah para pelaku UMKM Cabut duri mampu meningkatkan produk yang berdaya saing tinggi dan sustainability, dengan a)menghasilkan produk yang lebih berkualitas ; b)menghasilkan inovasi produk ;memiliki brand atas produk ikan bandeng cabut duri. Targer tercapai nilai post test minimal 80, dengan menghasilkan produk ikan bandeng yang berkualitas, inovatif dan memiliki band yang dikenal oleh masyarakat umum.

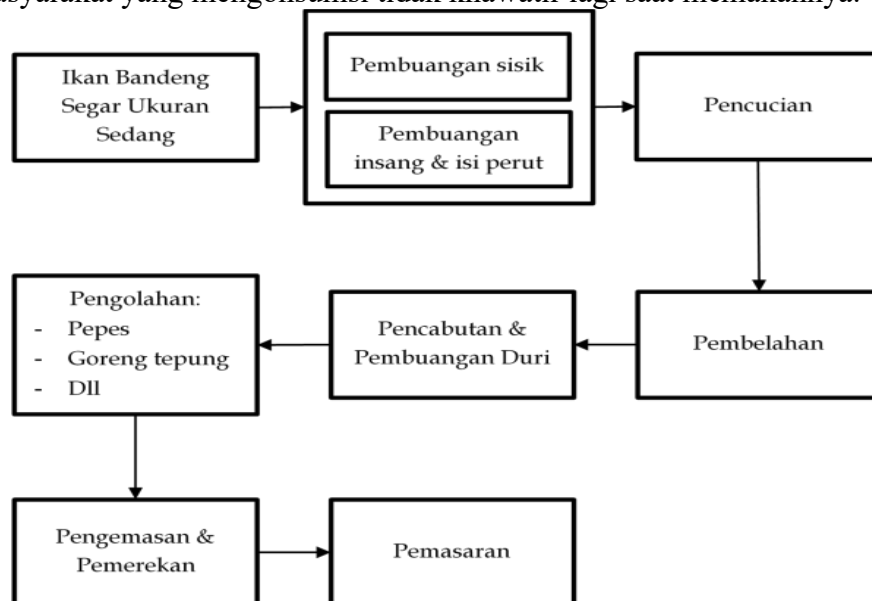
Pembahasan.

Pembahasan pertama yang disampaikan adalah tentang kinerja sumber daya manusia pelaku UMKM Cabut duri dan pengetahuan tentang proses produksinya. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan pengetahuan kepada para pelaku UMKM cabut duru ikan bandeng tentang komposisi gizi ikan bandeng, dimana ikan bandeng merupakan salah satu hasil komoditi perikanan budi daya yang memiliki nilai gizi tinggi. Kandungan gizi tinggi ini dalam setiap 100 daging ikan bandeng terdapat energy sebesar 129 kkal, protein 20 g, lemak 4,8 g, fosfor 150 mg, kalsium 20 mg, zat besi 2 mg, vitamin A sebesar 150 SI, serta vitamin B1 sebanyak 0,05 mg menurut (Saparinto,2009). Tidak hanya kandungan gizi tersebut, penelitian dan kajian yang dilakukan oleh Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (2004) menyebutkan bahwa ikan bandeng juga mengandung 14,2% omega-3 dimana kandungan ini melebihi kandungan omega-3 pada ikan salmon yang hanya sebesar 2,6%, ikan tuna sebesar 0,2% dan sardenes-mackerel sebesar 3,9%. Mencermati kandungan gizi yang terdapat pada ikan bandeng maka ikan bandeng tergolong ikan dengan kandungan lemak rendah dan protein tinggi sehingga sangat baik bila dikonsumsi oleh anak-anak yang sedang berada pada masa pertumbuhan.

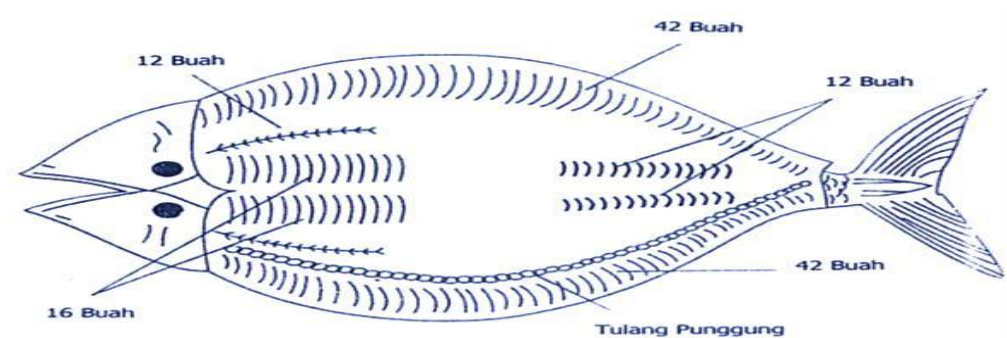
Bukan hanya hanya nilai gizi yang kaya, ikan bandeng relative lebih mudah di dapat dan harganya jauh lebih murah dan terjangkau bila dibandingkan dengan ikan salmon, tuna dan sardenes-mackerel (Nusantari et al., 2017). Lebih lanjut, ikanbandeng memiliki tekstur daging yang kenyal dengan cita rasa yang gurih serta daging yang tidak mudah hancur bila diolah. Metode pengolahan Bandeng Cabut Duri: Seperti telah diuraikan sebelumnya, ikan bandeng memiliki banyak kelebihan jika dibandingkan dengan ikan lainnya, yaitu kandungan gizi, cita rasa, serta tekstrur dagingnya. Namun, dibalik kelebihan-kelebihan yang dimiliki, ikan bandeng memiliki jumlah duri (tulang) yang banyak. Dalam satu ekor ikan bandeng terdapat 42 pasang duri yang bercabang yang terdapat pada bagian punggung yang menempel pada daging yang letaknya dekat permukaan kulit luar, 12 pasang duri pendek yang melekat di bagian dada, 16 pasang duri yang terdapat pada bagian rongga perut serta 12 pasang duri kecil yang terdapat pada bagian perut di dekat ekor (Nusantari et al., 2017).

Banyaknya duri tersebut menjadi keterbatasan yang menyebabkan masyarakat enggan mengkonsumsi ikan bandeng karena menimbulkan gangguan saat mengkonsumsinya. Berangkat dari keterbatasan tersebut, saat ini telah ada metode atau cara pengolahan bandeng yang biasa disebut dengan bandeng cabut duri. Kelebihan metode ini dibandingkan dengan metode pengolahan bandeng yang lainnya adalah tidak berubahnya nilai gizi yang terkandung dalam daging ikan bandeng. Hal ini karena proses pencabutan atau pengambilan duri

dilakukan sebelum bandeng diolah. Adapun metode atau cara pengolahan bandeng cabut duri ini cukup sederhana hanya menggunakan alat utama pinset yang berguna untuk mencabut duri-duri ikan bandeng. Alat pendukung lainnya pun sangat mudah ditemukan, yaitu kantung plastik wadah atau loyang, pisau, dan talenan. Tahapan pengolahan bandeng cabut duri disajikan pada Gambar 2. Hasil pengolahan ikan berupa bandeng tanpa duri selanjutnya dapat dipasok ke rumah-rumah makan untuk diolah dengan berbagai menu. Masyarakat dilatih dan didampingi mengolah bandeng tanpa duri menjadi nugget, bakso, ikan bandeng krispy sehingga masyarakat yang mengonsumsi tidak khawatir lagi saat memakannya.



Gambar 2. Tahap Pengolahan Bandeng Cabut Duri



Gambar 3. Fillet/Kupu-Kupu Ikan Bandeng dan Posisi Duri pada Bandeng

Kegiatan pelatihan bandeng cabut duri meliputi berbagai kegiatan, yaitu diversifikasi produk ikan bandeng cabut duri menjadi produk yang bernilai jual melalui berbagai menu olahan, strategi pengemasan, pemerekan, halal food, dan pemasaran serta analisis usaha.

Melalui kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual ikan bandeng sehingga dapat menjadi alternatif peluang usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga. Analisis usaha sederhana untuk produksi bandeng cabut duri disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Usaha Sederhana Bandeng Cabut Duri

PEPES BANDENG CABUT DURI	
Bandeng segar 1 kg (Asumsi ukuran sedang isi 3)	Rp. 30.000,-
Biaya bahan baku pengolahan:	
- Cabai merah	Rp. 5.000,-
- Bawang merah, bawang putih, kemiri, dll	Rp. 5.000,-
- Daun pisang untuk pembungkus	Rp. 3.000,-
Total modal usaha	Rp. 43.000,-
Harga jual pepes ikan bandeng @ Rp. 20.000,-	Rp. 60.000,-
Keuntungan Usaha	Rp. 17.000,-

Pembahasan berikut ini berkenaan dengan strategi pemasaran, yaitu salah satu hasil olahan bandeng cabut duri adalah pepes bandeng cabut duri. Pepes bandeng cabut duri ini memiliki cita rasa yang pedas dan gurih yang relative mudah diterima semua kalangan. Dengan cita rasa yang universal ini membuat pepes bandeng cabut duri relatif mudah untuk dipasarkan. Namun karena olahan masih dilakukan secara sederhana dan tanpa menggunakan bahan pengawet maka pemasaran untuk sementara dilakukan secara langsung ke konsumen. Salah satu strategi pemasaran yang dapat digunakan adalah dengan memasarkan langsung ke rumah tangga. Pemasaran langsung ke kantor-kantor juga dapat dilakukan dengan menitipkan produk olahan ke kantin atau koperasi kantor atau perusahaan. Strategi pemasaran yang juga harus dilakukan saat ini bisa dilakukan secara online sederhana, misalnya dengan melalui group-group WhattApp dan promosi melalui media-media sosial dengan pemesanan free order.



Gambar 4 Produk Ikan Bandeng Cabut Duri sebelum pembinaan



Gambar 5. Produk Ikan Bandeng Cabut Duri setelah pembinaan PkM, ada

pengembangan inovasi produk

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat di Desa Pantai Bahagia, Kecamatan Muara Gembong, telah meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengenali struktur ikan bandeng, menerapkan teknik pencabutan duri, menjaga kebersihan proses produksi, serta mengembangkan produk olahan berbahan baku ikan bandeng. Peserta tidak hanya mampu menghasilkan bandeng cabut duri dengan kualitas yang lebih baik, tetapi juga mulai mengembangkan variasi produk yang memiliki nilai tambah dan lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Luaran kegiatan meliputi produk bandeng cabut duri dan olahan turunannya, rancangan merek dan kemasan, perhitungan biaya usaha sederhana, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi. Capaian tersebut menunjukkan bahwa pelatihan produksi, inovasi produk, pengemasan, dan pemasaran dapat memperkuat kesiapan kelompok usaha pesisir dalam mengembangkan sumber daya lokal menjadi kegiatan ekonomi produktif.

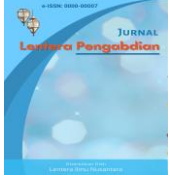
Meskipun demikian, program ini masih memiliki keterbatasan berupa durasi pendampingan yang relatif singkat, belum optimalnya standardisasi proses produksi, terbatasnya jangkauan pemasaran, serta belum dilakukannya evaluasi terhadap perkembangan penjualan dalam jangka menengah. Program juga belum mencakup penyelesaian seluruh aspek legalitas dan sertifikasi produk. Oleh karena itu, keberlanjutan kegiatan perlu diarahkan pada pendampingan berkala, penyusunan standar operasional produksi, penguatan kualitas dan desain kemasan, serta pengurusan Nomor Induk Berusaha, izin Pangan Industri Rumah Tangga, dan sertifikasi halal. Saluran pemasaran juga perlu diperluas melalui WhatsApp Business, media sosial, marketplace, jaringan rumah makan, koperasi, dan pasar lokal. Evaluasi perkembangan produksi, jangkauan pasar, omzet, dan keuntungan sebaiknya dilakukan setelah tiga hingga enam bulan untuk menilai keberlanjutan dan dampak ekonomi program terhadap peserta.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada para pelaku UMKM cabut duri ikan bandeng di wilayah desa Pantai Bahagia desa Muara Gembong Kabupaten Bekasi beserta seluruh pihak-pihak terkait. Tak lupa pula kami sampaikan kepada pihak Universitas Pelita Bangsa yang memberikan bantuan sport materiel dan non material sehingga kegiatan pengabdian ini bisa berjalan dengan maksimal.

Daftar Pustaka

- Bekasi – Mangrove Tag. (2026). Retrieved April 29, 2026, from <https://mangrovetag.com/bekasi/>
- Fahrul, F., Nur Rezki Fitriani, Ahmad Dani, Gebi Massing, Maria Cecelia Peni, Yenni Cahya Sikala, Sulfina Abrianti, Syafiqah Mangkawani Caneng, Rendy Nugraha Bidanghan, & Marcellino Eliah Minanga. (2024). Produk Olahan dari Ikan Bandeng Fillet. *Bambu Laut: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 52–55. <https://doi.org/10.35911/BAMBULAUT.V1I2.37009>
- Hendrawan, R. F., Yulianti, Y., & Hanafi, I. H. (2022). Peningkatan Keterampilan dalam

	JLP : Jurnal Lentera Pengabdian Volume 04 No 03 Juli 2026 E ISSN:2985-6140 https://lenteranusa.id/	
---	---	---

- Pengolahan Variasi Olahan Ikan dengan Teknik Pengeringan di Desa Pantai Mekar Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. *Sarwahita*, 19(03), 387–405. <https://doi.org/10.21009/SARWAHITA.193.3>
- Kewirausahaan Dalam Perspektif Islam – Lentera Ilmu Nusantara*. (n.d.). Retrieved May 2, 2026, from <https://lenteranusa.id/book/kewirausahaan-dalam-perspektif-islam/>
- Mukhlis, M., Mualafina, R. F., Budiawan, R. Y. S., Sunarya, S., & Ulfiyanti, S. (2026). Pelatihan Public Speaking Berbasis Teknologi untuk Meningkatkan Keterampilan Presentasi di SMA Negeri 2 Semarang. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(4). <https://doi.org/10.33084/PENGABDIANMU.V11I4.11717>
- Nusantari, E., Abdul, A., Harmain, R.M. 2017. Ikan Bandeng Tanpa Duri (Chanos chanos) sebagai Peluang Bisnis Masyarakat Desa Mootinelo, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 3 (1): 78-87. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.1.78-87>
- Saparinto, C. 2009. *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang: Dahara Prize
- Sijabat, R., Hesty, R., Puspitasari, U., Kunci, K., Cabut, B., Ekonomis, N., & Usaha, P. (2020). Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Manajemen Usaha Bandeng Cabut Duri: Increasing Family Income through the Management of the Milkfish Pulled Thorns. *Journal.Umpr.Ac.IdR Sijabat, RHU Puspitasari**PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2020•*journal.Umpr.Ac.Id*, 6(1), 23–28. <https://doi.org/10.33084/PENGABDIANMU.V6I1.1342>