

NASKAH ORISINAL

Aneka Olahan Bandeng dan Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kelurahan Keputih

Afifah Rosyidah^{1,*} | Ratna Ediati¹ | Irmira Kris Murwani¹

Departemen Kimia, Institut Teknologi
Sepuluh Nopember, Surabaya, Indonesia

Korespondensi

*Afifah Rosyidah, Departemen Kimia,
Institut Teknologi Sepuluh Nopember,
Surabaya, Indonesia. Alamat e-mail:
afifah@chem.its.ac.id

Alamat

Laboratorium Kimia Material dan Energi,
Departemen Kimia, Institut
Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya,
Indonesia

Abstrak

Tambak yang ada di Kelurahan Keputih Kecamatan Sukolilo Wilayah Surabaya Timur mencapai luas 1.278 ha. Kelurahan Keputih merupakan salah satu tempat dari 7 kelurahan yang masuk dalam kawasan konservasi. Area ini merupakan daerah tambak yang mempunyai peluang besar untuk dikembangkan menjadi kawasan produk bandeng organik. Hasil tambak Kelurahan Keputih tersebut sangat besar manfaatnya bagi masyarakat sekitar sebagai lahan penghasil dan sekaligus sumber gizi yang sangat baik. Selama ini, sebagian besar petambak langsung menjual hasil tangkapannya ke pasar dan pengepul di sekitarnya. Melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini, dilakukan upaya peningkatan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan tambak selain bandeng presto maupun bandeng asap. Teknologi pengolahan yang dimaksud adalah pengolahan bandeng yang ditingkatkan kualitas simpannya serta pengolahannya. Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini dilakukan pelatihan aneka olahan bandeng, juga ditularkan ilmu tentang manfaat bandeng, kandungan gizi serta cara pengolahan bandeng yang sehat dan higienis. Pengabdian berusaha berkontribusi melalui sektor usaha Pengembangan dan Peningkatan Kualitas Aneka Olahan Bandeng: Upaya Peningkatan Daya Saing Lokal Melalui Penguatan UMKM Di Kelurahan Keputih.

Kata Kunci:

Diversifikasi Olahan Bandeng, Peningkatan Daya Saing Produk Lokal, Pelatihan Olahan Bandeng, UMKM, Kelurahan Keputih

1 | PENDAHULUAN

Ikan merupakan sumber pangan serta sumber gizi yang sangat baik bagi masyarakat. Kebutuhan ikan sebagai konsumsi terus meningkat dari tahun ke tahun seiring dengan berkembangnya pengetahuan terkait pentingnya kandungan gizi ikan bagi kesehatan manusia. Salah satu jenis ikan yang banyak digemari adalah jenis Ikan Bandeng. Ikan Bandeng merupakan ikan yang hidup di air payau, yang banyak dibudidayakan di Asia Tenggara terutama pesisir Indonesia (Adipura, 2012)^[1]. Selain digemari karena kandungan gizi dan rasanya, Ikan Bandeng juga mudah dijangkau oleh masyarakat. Olahan Ikan Bandeng yang sering ditemui masyarakat adalah jenis olahan seperti Otak-Otak, Bandeng Presto, dan sebagainya. Seiring dengan berkembangnya zaman dan meningkatnya keinginan masyarakat terhadap suatu produk yang berbeda, maka inovasi semakin dirasa penting agar suatu usaha tetap mampu bersaing. Hal ini masih menjadi tantangan bagi usaha-usaha kecil menengah. Kesulitan dalam menghadapi perubahan dan peluang pasar, keterampilan sumber daya manusia yang masih rendah, minimnya informasi dan teknologi produksi merupakan tantangan yang sedang dihadapi oleh UMKM di Indonesia saat ini (Jatmika, 2020)^[2].

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian karena mampu menyediakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat (Hafni, 2017)^[3]. UMKM perlu mengembangkan usaha guna meningkatkan perekonomian masyarakatnya. Berkaitan dengan produk olahan Ikan Bandeng, UMKM dengan bidang olahan Bandeng perlu memahami pengolahan Ikan Bandeng yang baik sehingga mampu menciptakan cita rasa kualitas yang baik dan olahan produk berbeda dengan yang lainnya. Hal ini bertujuan agar dengan adanya inovasi dari olahan Ikan Bandeng tersebut, UMKM dapat menghasilkan olahan yang berdaya saing. Berkaitan dengan daya saing dan inovasi, Ikan Bandeng dapat diolah menjadi produk-produk yang unik, seperti dengan memanfaatkan bagian-bagian ikan yang jarang orang ketahui bisa diolah seperti kulit ikan, tulang ikan, dan sebagainya. Pengolahan Ikan Bandeng menjadi berbagai macam produk tersebut dapat meningkatkan nilai tambah produk. Aneka olahan dari Ikan Bandeng ini kemudian diharapkan dapat menjadi salah satu potensi untuk pengembangan daya saing lokal dalam rangka membantu UMKM dalam meningkatkan perekonomian.

1.1 | Perumusan Konsep dan Strategi Kegiatan

Produksi hasil tambak, terutama bandeng di Kelurahan Keputih masih dipasarkan sebagian besar dalam bentuk basah, sehingga pendapatan yang diperoleh dari pemasaran ini masih relatif rendah. Belum adanya diversifikasi pemasaran ini disebabkan karena pengetahuan teknologi pengolahan yang masih relatif sederhana, sehingga perlu pengetahuan tambahan mengenai cara pengolahan hasil tambak tersebut agar pendapatan hasil penjualan meningkat. Adanya keadaan ini perlu diberikan sosialisasi dan modifikasi teknologi pengolahan sebagai bagian kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk menuju penguatan Teknologi dan Kemampuan SDM UMKM untuk Menciptakan Kampung Cerdas Teknologi Sejahtera.

Ikan Bandeng (Chanos-chanos) merupakan salah satu hasil tambak di Kelurahan Keputih. Namun produk tambak jenis ini memiliki daya tahan dan daya simpan yang cukup rendah, untuk itu sangat perlu upaya memperlambat terjadinya penurunan mutu yaitu dengan memberikan kondisi produksi dan penanganan pasca produksi serta kemasan yang tepat sebagai pelindung dan suhu penyimpanan yang optimum.

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini, diberikan sosialisasi teknologi pengolahan hasil tambak di kawasan Kelurahan Keputih agar nilai jual hasil tambak meningkat yang otomatis juga meningkatkan kesejahteraan petani tambak.

Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini sudah diawali dengan (i) serangkaian penelitian di laboratorium tentang diversifikasi, identifikasi dan analisis bandeng saat masih segar maupun yang terkandung dalam hasil olahan yang sudah jadi, meliputi pembuatan pereaksi, perlakuan awal terhadap sampel serta identifikasi dan analisis semikuantitatif, kemudian (ii) peningkatan kualitas produksi melalui serangkaian kegiatan analisis angka kecukupan gizi (iii) membuat kemasan yang sesuai sehingga kegunaan dan manfaat bagi kesehatan akan semakin jelas. Kegiatan selanjutnya adalah (iv) melakukan sosialisasi kepada UMKM termasuk cara pengemasan dan pemasarannya. Pada kegiatan pengabdian ini, ada 10 orang mahasiswa yang membantu sekaligus melaksanakannya pada kegiatan KKN yang merupakan bagian dari matakuliah Wawasan Teknologi.

1.2 | Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini bertujuan meningkatkan pengetahuan petani tambak mengenai gizi dan manfaat bandeng, disertai dengan penambahan ketrampilan petani tambak dalam diversifikasi pengolahan hasil tambak terutama bandeng. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah meningkatnya kemampuan petani tambak dalam pengolahan hasil tambak dalam bentuk olahan beku yang tahan lama dan higienis. Dampak langsung yang akan dirasakan petambak, pengrajin hasil tangkapan tambak serta ibu-ibu rumah tangga apabila olahan tambak ini mempunyai kualitas tinggi, maka dapat meningkatkan pendapatannya yang secara otomatis akan berdampak pada peningkatan ekonomi kawasan.

Agar tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini dapat tercapai, selain pelatihan dan pendampingan maka telah dibuatkan modul untuk kegiatan menunjang pelaksanaannya yaitu:

- Kandungan gizi dan manfaat kesehatan bandeng
- Aneka olahan bandeng
- Pengemasan hasil olahan bandeng

2 | TINJAUAN PUSTAKA

Ikan Bandeng merupakan ikan yang hidup di percampuran air asin dan air tawar atau yang biasa disebut dengan air payau. Ikan Bandeng merupakan jenis hasil perikanan yang banyak digemari masyarakat di Indonesia. Ikan ini memiliki kandungan protein yang tinggi serta kandungan lemak yang rendah. Macam-macam kandungan gizi dalam 100 gram Ikan Bandeng hasil tambak Kelurahan Keputih mempunyai kandungan gizi yang sangat baik; meliputi 21 gram protein, 22 mg kalsium, 2,1 miligram zat besi, 145 gram fosfor, 2,8 gram lemak serta vitamin A, B1 dan B2 (Endang, 2019)^[4]. Karena kandungan gizi yang sangat baik dan rasanya yang enak, membuat Ikan Bandeng banyak diminati oleh masyarakat. Ikan Bandeng kini telah banyak diolah oleh masyarakat untuk dikonsumsi pribadi dan juga untuk dibuat usaha. Ada beberapa jenis olahan Ikan Bandeng yang biasa dikonsumsi masyarakat, yakni: abon, bakso, nugget, kerupuk dan camilan yang berbahan dasar Ikan Bandeng.

Secara umum, proses aneka olahan ikan bandeng cukup sederhana. Bahan yang diperlukan adalah ikan bandeng dan bumbu-bumbu. Tepung tapioka dan tepung panir ditambahkan dalam olahan ini, jika diperlukan seperti dalam olahan nugget, bakso dan kerupuk. Ikan Bandeng yang digunakan, dalam keadaan segar baru diambil dari tambak. Mutu yang baik serta penanganan yang benar sangat berpengaruh terhadap hasil olahan. Bumbu-bumbu yang biasa digunakan dalam pembuatan olahan ikan bandeng ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, garam, gula pasir, santan kelapa, daun salam dan daun sereh. Rasa olahan ikan bandeng ini pada dasarnya dapat diubah-ubah sesuai selera dengan mengubah komposisi bumbu yang digunakan. Komposisi kimia hasil olahan ikan bandeng di Kelurahan Keputih, menurut Endang (2019) adalah sebagai berikut: Kadar Air 7,25% Kadar Abu 1,39% Protein 26,41% Lemak 0,91% dan Karbohidrat 1,05%. Mutu Olahan Ikan Berdasarkan SNI Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain:

1. Kadar Air

Berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.

2. Kadar Abu

Menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.

3. Kadar Protein

Sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon.

4. Kadar Lemak

Berhubungan dengan bahan baku yang digunakan, ada tidaknya menggunakan minyak goreng dalam penggorengan.

Pembuatan abon sesuai dengan Standar Industri Indonesia (SII). Standar Industri Indonesia untuk Abon No 0368-80,0368-85; menyatakan Komponen Nilai Lemak (Maksimum) 30%, Gula (Maksimum) 30%, Protein 20%, Air (Maksimum) 10%, Abu (Maksimum) 9%, Aroma, Warna dan Rasa Khas Logam Berbahaya (Cu, Pb, Mg, Zn dan As) Negatif, Jumlah Bakteri (Maksimum) 3000/g, Bakteri bentuk Koli Negatif, Jamur Negatif.

Secara keseluruhan dari hasil analisa yang telah dilakukan, menunjukkan kualitas hasil olahan bandeng di Kelurahan Keputih ini telah memenuhi standar SII.

3 | METODE PELAKSANAAN

Pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Produk ini, dilakukan analisis sifat fisik dan kimia terhadap bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan bandeng beku. Langkah berikutnya adalah memberikan sosialisasi teknologi pengolahan hasil tambak di daerah Kelurahan Keputih. Setelah itu, dilakukan uji kembali terhadap sifat fisik dan kimia hasil olahan bandeng, terutama difokuskan pada nilai gizinya.

Pengabdian membantu masyarakat Kelurahan Keputih dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Melakukan survey sekaligus analisis sifat fisik dan kimia bahan baku
2. Membuat modul untuk pelatihan:
 - Kandungan gizi dan komposisi bandeng
 - Manfaat bandeng bagi kesehatan
 - Aneka olahan bandeng
 - Pengemasan hasil olahan bandeng
3. Sosialisasi materi program pelatihan
 - Mengenalkan cara-cara pengolahan bandeng yang benar, higienis dan bergizi
 - Memberi penuliran teknologi pengolahan bahan baku menjadi nugget, bakso, abon, dan kerupuk bandeng.
4. Pelatihan pengolahan bahan baku bandeng tersebut menjadi olahan yang tahan lama dan higienis
5. Analisis sifat fisik dan kimia terhadap hasil olahan bandeng
6. Pengemasan hasil olahan beku, abon dan kerupuk yang tahan lama dan higienis

Pada tahap ini, tim pengabdian juga melakukan monitoring dan evaluasi terhadap masyarakat setelah diberi pelatihan dengan cara memantau dan mengadakan kunjungan ke daerah Kelurahan Keputih di Surabaya Timur. Pemantauan kinerja terhadap masyarakat dan UMKM dalam pengolahan produk nugget dan bakso bandeng beku, abon bandeng dan kerupuk bandeng. Pembinaan secara intensif juga dilakukan terhadap kader-kader dari kelompok produksi maupun manajemen pemasaran produksi hasil olahan tambak. Keterampilan petani tambak dalam diversifikasi pengolahan hasil panen tambak berupa bandeng, dapat meningkatkan pendapatannya sekaligus peningkatan ekonomi kawasan menuju Kampung Cerdas Sejahtera.

4 | HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Analisa yang telah dilakukan terhadap bahan baku Bandeng, produk tambak di Kelurahan Keputih ini terbukti mempunyai kandungan gizi dan kualitas yang sangat bagus (Endang, 2019) Dengan demikian tidak diragukan lagi apabila dilakukan upaya komersialisasi produk olahan bandeng ini menjadi kerupuk, abon, bakso serta nugget Bandeng; yang secara gizi dan ekonomis mengalami peningkatan. Penuliran dan pendampingan terus menerus dilakukan kepada pelaku UMKM di wilayah Kelurahan Keputih ini. Gambar 1 berikut merupakan bagian kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat untuk menghasilkan kerupuk



Gambar 1 Pembuatan aneka olahan Bandeng menjadi kerupuk, abon, bakso serta nugget Bandeng

Bandeng. Sosialisasi dan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini juga melibatkan mahasiswa yang membantu menu-larkan teknologi, terutama yang terkait dengan pengemasan serta pemasaran; seperti tampak pada Gambar 2. Adapun Gambar 3 berikut adalah proses pembuatan aneka olahan Bandeng dan produk-produk yang dihasilkan. Hasil Analisa yang telah dilakukan (Endang 2019) menunjukkan bahwa ikan bandeng mempunyai banyak khasiat dan kelebihan, diantaranya adalah:

1. Efektif, Hemat dan Tahan Lama

Manfaat dan keunggulan terpenting dari aneka olahan bandeng ialah bentuk produk olahan yang efektif, hemat dan tidak susah. Aneka olahan bandeng ini lazimnya dibungkus dalam bentuk plastik yang divakum atau aluminium foil dan bisa langsung di konsumsi, dengan atau tanpa nasi. Oleh karena itu, aneka olahan bandeng ini sangatlah efisien terutama bagi yang tinggal di tempat kos atau bagi yang lagi berpergian jarak jauh. Karena sangat praktis untuk asupan energi. Aneka olahan bandeng juga merupakan makanan praktis yang banyak menyimpan protein dari hewani bagi tubuh.

2. Asupan Bergizi Tinggi

Selain dapat dikonsumsi tanpa menggunakan nasi, abon juga bisa menjadi lauk dan camilan yang bergizi dan berguna buat kesehatan. Akibat tingginya kadar gizi yang dimiliki aneka olahan ini.

3. Asupan Energi yang Baik

Meskipun mempunyai wujud fisik yang berserat dan bisa sebagai camilan, aneka olahan bandeng ini memiliki kandungan energi yang tergolong dalam satuan kkal yang tinggi. Hal ini menopang dalam memaksimalkan asupan energi seharian penuh.

4. Mengandung Lemak Baik

Aneka olahan Bandeng ini mengandung lemak baik yang tidak akan menimbulkan obesitas. Muatan lemak pada olahan bandeng ini sangat baik untuk menjaga rasa kenyang di dalam tubuh.

5. Mendukung Pembentukan Sel Darah



Gambar 2 Sosialisasi dan pendampingan pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Hampir seluruh produk olahan daging memiliki kandungan zat besi yang cukup tinggi. Kandungan zat besi ini penting untuk aliran darah dan juga pembuatan sel darah. Dengan asupan zat besi yang terpenuhi, maka aliran darah dan pembuatan sel darah menjadi lebih optimal, yang bisa terhindar dari:

- Gejala anemia
- Kelelahan
- Infeksi pada luka

6. Baik untuk Kesehatan Tulang

Aneka olahan bandeng ini juga memiliki kandungan fosfor, kalsium dan vitamin D yang banyak. Khasiat dari vitamin ini tidak lain dan tidak bukan ialah bisa memelihara kesehatan tulang. Dengan mengkonsumsi aneka olahan bandeng, maka kesehatan tulang mampu terjaga dengan baik dan akan bermanfaat untuk:

- Mencegah pengeroposan tulang
- Menjaga struktur tulang
- Memulihkan posisi tulang
- Memaksimalkan fungsi dari perkembangan tulang

7. Memelihara Daya Tahan dan Imunitas Tubuh



Gambar 3 Hasil aneka olahan bandeng: kerupuk, abon, bakso, nugget

Bahan baku daging, baik daging merah maupun daging ikan, memiliki kandungan selenium yang sangat bagus untuk menjaga dan menumbuhkan daya tahan tubuh. Hal ini sangat bermanfaat karena dapat menjaga dari tertular beraneka macam penyakit dan menjadikan selalu fit dalam menjalani aktivitas sehari-hari.

8. Menjaga Fokus dan Konsentrasi

Dengan memakan aneka olahan bandeng, maka peredaran darah yang berada di dalam tubuh bisa menjadi lebih mudah. Lancarnya perputaran darah di dalam tubuh ini bisa berpengaruh terhadap maksimalnya persediaan darah dan oksigen ke bagian-bagian tubuh, salah satunya ialah otak yang dapat meningkatkan konsentrasi dan lebih fokus.

9. Bagus untuk Kesehatan Jantung

Aneka olahan bandeng juga memiliki khasiat yang sangat bagus bagi kesehatan jantung. Dengan suplai darah yang lebih lancar dan juga maksimal, maka kesehatan jantung akan terpelihara dengan baik dan mampu membendung dari terserang berbagai jenis gangguan kesehatan jantung. Semacam jantung koroner dan juga gagal jantung.

10. Dapat Mengatur Pembuatan Hormon

Khasiat aneka olahan bandeng lainnya ialah terdapat kandungan protein yang menyimpan manfaat yang sangat baik untuk tubuh. Protein dapat membantu tubuh dalam menghasilkan dan menyeimbangkan kadar hormon dan juga membuat hormon di dalam tubuh. Bila kadar hormon tidak terpelihara dengan baik, maka tubuh akan mengalami banyak sekali gangguan kesehatan.

11. Bagus untuk Pertumbuhan dan Pembentukan Otot



Gambar 4 Aneka kemasan olahan bandeng di Kelurahan Keputih

Selain bisa mengatur pembuatan dan juga keseimbangan hormon, kandungan protein yang ada pada aneka olahan bandeng ini bisa membantu proses pertumbuhan dan pembentukan otot. Terutama bagi yang sedang mencoba rencana diet khusus menaikkan massa otot.

Penyimpanan hasil olahan, dalam ini berupa kemasan; mempunyai peran penting dalam menjaga kadar gizi makanan. Menurut Louw dan Kimber (2007)^[5], kemasan mempunyai beberapa tujuan, yaitu:

1. Physical Production

Melindungi objek dari suhu, getaran, guncangan, tekanan dan sebagainya.

2. Barrier Protection

Melindungi dari hambatan oksigen uap air, debu, dan sebagainya.

3. Containment or Agglomeration

Benda-benda kecil biasanya dikelompokkan bersama dalam satu paket untuk efisiensi transportasi dan penanganan.

4. Information Transmission

Informasi tentang cara menggunakan transportasi, daur ulang, atau membuang paket produk yang sering terdapat pada kemasan atau label.

5. Reducing Theft

Kemasan yang tidak dapat ditutup kembali atau akan rusak secara fisik (menunjukkan tanda-tanda pembukaan) sangat membantu dalam pencegahan tindak kecurangan.

6. Convenience

Fitur yang menambah kenyamanan dalam distribusi, penanganan, penjualan, tampilan, pembukaan, kembali penutup, penggunaan dan digunakan kembali.

7. Marketing

Kemasan dan label dapat digunakan oleh pemasar untuk mendorong calon pembeli untuk membeli produk.

Dalam kegiatan pengabdian kali ini, dipilih kemasan yang sesuai dengan produk olahan yang dihasilkan, seperti dalam Gambar 4.

5 | KESIMPULAN

Hasil olahan Ikan Bandeng banyak digemari oleh masyarakat, terjangkau dan harganya yang relatif murah. Selain itu kandungan gizi pada Ikan Bandeng sangat tinggi dan tidak mengandung kolesterol. Varian produk olahan dari Ikan Bandeng yang telah dihasilkan sangat banyak, diantaranya: produk nugget, bakso bandeng beku, abon bandeng dan kerupuk serta camilan berbahan dasar bandeng. Varian olahan Ikan Bandeng yang bermacam-macam ini menjadikan Ikan Bandeng memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat membantu UMKM meningkatkan perekonomian warga.

Pengembangan dan peningkatan UMKM produk olahan Ikan Bandeng yang dilakukan terdiri dari beberapa kegiatan diantaranya yaitu pemaparan materi mengenai macam-macam olahan Ikan Bandeng yang dilakukan oleh para Pengabdian. Selain itu juga ada pemaparan materi dari para mahasiswa tentang penggunaan teknologi dan sosial media dalam memasarkan produk yang dijual secara online sehingga sangat membantu para UMKM memperluas pangsa pasarnya. Pemaparan materi yang dilakukan oleh mahasiswa selain tentang penggunaan teknologi dan sosial media juga ada pemaparan materi tentang penggunaan Software Microsoft Excel yang dapat digunakan oleh UMKM untuk membuat pembukuan secara sederhana.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan manfaat yang sangat besar bagi para pengolah hasil tambak sekaligus dapat meningkatkan penghasilan. Sebelumnya, hasil tambak ini langsung dijual pada saat panen dengan harga yang relatif murah.

Keberlanjutan kegiatan ini berupa pendampingan selama proses pembuatan aneka olahan bandeng, pengemasan bahkan pemasaran akan terus dilakukan sehingga peningkatan pendapatan tercapai; apalagi kesadaran masyarakat akan kualitas makanan yang bergizi, sehat dan higienis semakin terbangun sehingga prospek aneka olahan Bandeng ini semakin menjanjikan di masa depan.

6 | UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian masyarakat ini didukung oleh Pusat Kajian Potensi Daerah dan Pemberdayaan Masyarakat (PDPM)-DRPM ITS; Sesuai Surat Perjanjian Pelaksanaan Pengabdian No: 1037/PKS/ITS/2020, 2 April 2020.

Referensi

1. Adiputra YT, Chuang JL, Gwo JC. Genetic diversity of Indonesia milkfish (*Chanos chanos*) using amplified fragment length polymorphism (AFLP) analysis. *African Journal of Biotechnology* 2012;11(13):3055–3060.
2. Taufiq R, Jatmika D, Kunci K, Ukm, Usaha, Jatmika R. Masalah yang dihadapi Usaha Kecil Menengah di Indonesia 2017 10;.
3. Hafni R, Rozali A, et al. Analisis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia. Muhammadiyah University North Sumatra; 2015.
4. 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.
5. Louw A, Kimber M. The power of packaging. The Customer Equity Company 2007;.

Cara mengutip artikel ini: Afifah Rosyidah* , Ratna Ediati, Irmina Kris Murwani, (2021), Aneka Olahan Bandeng dan Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kelurahan Keputih, *Sewagati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3):269–277.