



Pemanfaatan Tulang Ikan Sebagai Bahan Baku Sup Krim Instan Untuk Binaan Jakpreneur Di Kepulaun Seribu, Jakarta

Rike Tri Kumala Dewi¹, Anastasia Ary Noviyanti², Arief Budiman³

¹) Program Studi Teknologi Pangan, School of STEM, Universitas Prasetya Mulya

²) Program Studi Desain Produk, Sekolah STEM, Universitas Prasetya Mulya

³) Program Studi Manajemen, Sekolah Bisnis dan Ekonomi, Universitas Prasetya Mulya

*Rike Tri Kumala Dewi
Email : rike.dewi@pmb.ac.id
HP : 081319120994

Abstrak

Kepulauan Seribu memiliki lautan yang luas sehingga biota lautnya sangat berlimpah, khususnya ikan. Keberlimpahan ikan di Kepulauan Seribu menyebabkan angka limbah tulang ikan ikut berlimpah. Perlu adanya pemberdayaan masyarakat dalam mengelola limbah tulang ikan menjadi produk pangan bernilai. Tujuan dari kegiatan pemberdayaan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kepulauan Seribu mengenai pengolahan tulang ikan menjadi produk pangan bernilai seperti sup krim instan. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 23-24 November 2023 di Aula Suku Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian (Sudin KPKP), Pulau Pramuka, Kepulauan Seribu, Jakarta dan dihadiri oleh 16 peserta dari kelompok binaan Jakpreneur dibawah bimbingan Sudin KPKP. Kegiatan meliputi pelatihan pembuatan tepung tulang ikan dan sup krim instan; pengemasan produk pangan yang aman, menarik, dan sesuai regulasi; serta pemasaran strategis untuk produk sup krim instan berbahan tulang ikan. Evaluasi terhadap pengetahuan peserta dilakukan menggunakan pre-test dan post-test. Dari kegiatan ini, pengetahuan peserta terhadap pelatihan pengolahan tulang ikan bertambah 10% menjadi 65.38, pelatihan pengemasan produk bertambah 30% menjadi 53.84, dan pelatihan pemasaran strategis bertambah 9% menjadi 64.09. Secara keseluruhan kegiatan pelatihan berjalan lancar.

Kata kunci: Jakpreneur, Kepulauan Seribu, Pemberdayaan, Tulang Ikan

Abstract

The Thousand Islands have a vast ocean, leading to abundant marine life, especially fish. The abundance of fish in the Thousand Islands results in a significant increase in fishbone waste. There is a need for empowering the community to manage fishbone waste and turn it into valuable food products. The goal of this empowerment activity is to enhance the knowledge and skills of the Thousand Islands community in processing fish bones into value-added food products, such as instant cream soup. The activity took place on November 23-24, 2023, at the Community Resilience and Agriculture Department Hall (Sudin KPKP) on Pramuka Island, Thousand Islands, Jakarta, and was attended by 16 participants from Jakpreneur mentorship groups under the guidance of Sudin KPKP. The activity included training on making fishbone flour and instant cream soup, safe and appealing packaging of food products that comply with regulations, and strategic marketing for instant cream soup made from fish bones. The evaluation of participants' knowledge was conducted using pre-tests and post-tests. From this activity, participants' knowledge of fishbone processing training increased by 10% to 65.38, packaging training increased by 30% to 53.84, and strategic marketing training increased by 9% to 64.09. Overall, the training activity ran smoothly.

Keywords: Empowerment; Fish Bone; Jakpreneur; Thousand Island

© 2024 Penerbit PKN STAN Press. All rights reserved