

Pelatihan Pembuatan BolJelly (Bandeng Jelly): Inovasi Ikan Bandeng Sebagai Camilan Sehat

Fatmawati^{1*}, Enni², Geminastiti Sakkir³, Abdullah⁴, Syarifuddin Dollah⁵
¹⁻⁵Universitas Negeri Makassar

*correspondensi author : [*bipfatma@gmail.com](mailto:bipfatma@gmail.com)

Dikirim: 1 Desember 2025 Diterima : 15 Maret 2026 Dipublikasi: 31 Maret 2026

Abstrak

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di Indonesia. Ikan bandeng kaya akan protein yang sangat baik untuk kesehatan, selain dijual dalam bentuk utuh, masyarakat juga mengolah ikan bandeng menjadi produk olahan seperti keripik. Kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat semakin meningkat di masyarakat, untuk itu Mahasiswa Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM mencari inovasi olahan ikan bandeng sebagai camilan sehat yang cocok untuk semua kalangan mulai dari anak-anak hingga lansia selain dalam bentuk keripik. Oleh karena itu, upaya yang dilakukan adalah Pelatihan Pembuatan BOLJELLY (Jeli Bandeng): Inovasi Ikan Bandeng sebagai Camilan Sehat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada Mahasiswa Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM melalui pelatihan dan pendampingan sehingga mampu membuat olahan ikan bandeng menjadi camilan sehat seperti jeli bandeng. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 26 November 2025 di Kampus Pascasarjana UNM di Jalan Bonto Langkasa, Banta – Bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan dengan peserta dari Mahasiswa Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif yaitu melibatkan mitra dalam kegiatan diskusi, terlibat aktif dalam kegiatan pelatihan pembuatan jeli bandeng. Luaran dari kegiatan ini yaitu mitra atau Mahasiswa Doktor Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM mampu mengolah ikan bandeng menjadi Jeli sebagai camilan sehat, meningkatkan pendapatan keluarga dan kesejahteraan masyarakat sekitar.

Kata Kunci: Pelatihan, Bandeng, Jeli, Camilan Sehat

PENDAHULUAN

Bandeng merupakan salah satu jenis ikan konsumsi yang paling banyak diproduksi dan dikonsumsi di Indonesia. Berkembangnya teknologi budidaya bandeng di masyarakat, tidak terlepas dari keunggulannya karena dapat dibudidayakan di air payau, laut, air tawar, toleran terhadap perubahan mutu lingkungan, teknologi pembesaran dan pembenihannya telah dikuasai masyarakat, serta tahan terhadap serangan penyakit (Syarafina, 2014). Komposisi gizi ikan bandeng cukup beragam yaitu protein, air, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Mineral yang terkandung dalam bandeng adalah mineral seperti Ca, P dan Fe, sedangkan vitamin yang terkandung adalah A, B1 dan C (Hafiludin, 2015). Ikan bandeng selain di jual dalam bentuk utuh, masyarakat juga membuat produk ikan bandeng seperti keripik tulang ikan bandeng. Kesadaran akan pentingnya gaya hidup sehat semakin meningkat di tengah masyarakat, terutama di kota-kota besar. Aktivitas yang padat membuat beberapa orang kesulitan menjaga kesehatan tubuh,

padahal masyarakat zaman sekarang dituntut untuk terus bisa mempertahankan kondisi kesehatan. Salah satu cara untuk menjaga kondisi tubuh, banyak orang kini mengadopsi kebiasaan mengonsumsi suplemen kesehatan, terutama anak-anak dan remaja yang membutuhkan tambahan energi, protein, kalsium, dan zat besi untuk pertumbuhan mereka (Firdaus et al., 2014).

Sistem imun merupakan bagian penting dan harus selalu dijaga agar daya tahan tubuh tetap kuat dan optimal. Tubuh manusia memiliki sistem kekebalan tubuh (imunitas) dalam melawan penyakit yang disebabkan oleh virus dan bakteri. Secara umum, imunitas merupakan respon tubuh terhadap bahan asing baik secara molekuler maupun seluler yang mekanismenya terbagi menjadi innate immunity (nonspesifik) dan adaptive immunity (spesifik). (Kusumo et al., 2020). Daya tahan tubuh non-spesifik melibatkan resistensi terhadap berbagai penyakit tanpa memilih penyakit tertentu sedangkan daya tahan tubuh spesifik khusus untuk penyakit tertentu. Salah satu metode untuk meningkatkan daya tahan tubuh adalah melalui aspek pangan. Pangan fungsional merujuk pada makanan atau minuman yang tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi juga memberikan dampak positif pada kesehatan tubuh (Mustofa & Suhartatik, 2020).

Makanan ringan atau cemilan sekarang ini sangat beragam, tetapi tidak semua orang tau isi kandungan dari makanan ringan tersebut apakah makanan ringan itu layak untuk dikonsumsi atau bahkan sebaliknya. Contoh makanan ringan yang digemari adalah Jelly. Namun kandungan yang terdapat dalam permen jelly yang tersebar di masyarakat belum tentu sehat dan bebas dari zat kimia berbahaya. Untuk itu akan lebih baik jika dapat memaksimalkan pengolahan permen dengan bahan yang sehat dan bebas dari pengawet. (Febriana, 2016) seperti mengolah permen dengan bahan dasar ikan bandeng yang mengandung protein dan albumin tinggi. Selain itu permen jelly ikan bandeng ini juga di jadikan lahan berwirausaha baru. Memproduksi permen jelly ikan bandeng sangat menguntungkan selain biaya produksi yang tidak terlalu mahal juga kualitasnya yang baik dan bisa menjadi cemilan sehat.

METODE PELAKSANAAN

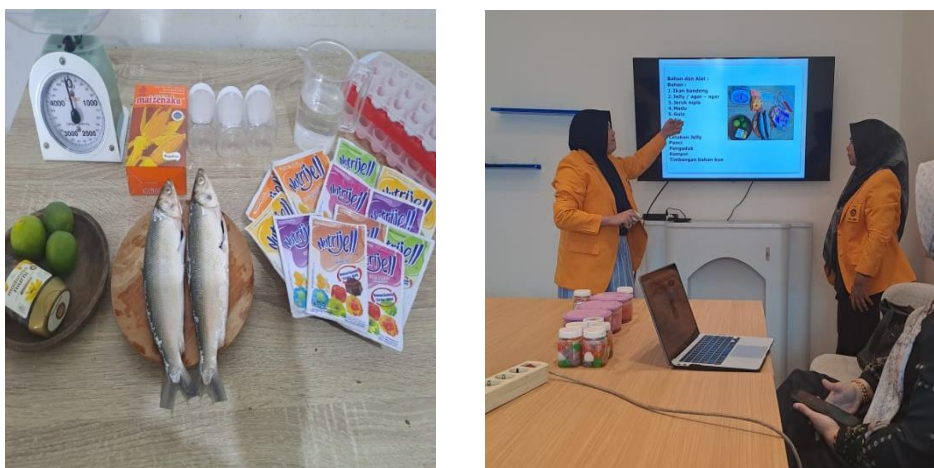
Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan peserta dalam kegiatan diskusi dan tanya jawab proses pembuatan jelly ikan bandeng. Metode yang digunakan dalam PKM ini mengkombinasikan Pelatihan dan demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam pembuatan cemilan sehat.

a. Pelatihan: Metode ini diterapkan pada tahap awal kegiatan melalui sosialisasi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran peserta mengenai: Pentingnya inovasi produk cemilan sehat di era modern, Potensi pasar dan peluang wirausaha dari produk cemilan sehat seperti "Boljelly (Bandeng Jelly)", Pengenalan bahan baku dan peralatan dasar yang dibutuhkan.

b. Demonstrasi: Metode ini merupakan inti dari kegiatan PKM dan bertujuan menghasilkan keterampilan spesifik (Pembuatan Bandeng Jelly) bagi peserta. Penerapannya melalui demonstrasi: Tim pelaksana PKM menjelaskan secara langsung dan rinci setiap langkah dalam proses pembuatan Bandeng Jelly.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan BolJelly (Bandeng Jelly) : Inovasi Ikan Bandeng sebagai Cemilan Sehat telah dilaksanakan pada tanggal 26 November 2025 di Kampus Pascasarjana UNM Jalan Bonto Langkasa, Banta – Bantaeng, Kecamatan Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan dengan peserta dari Mahasiswa S3 Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM. Tingkat kehadiran peserta mencapai 100% dari awal hingga akhir sesi pelatihan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sesi sosialisasi mengenai pentingnya inovasi produk kuliner dan pengenalan potensi pasar cemilan sehat. Sesi ini mendapat respon positif, terlihat dari keaktifan peserta dalam bertanya. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan Bandeng jelly secara langkah-demi-langkah oleh tim pelaksana. Selama demonstrasi, peserta menunjukkan perhatian penuh dan mencatat resep serta teknik teknik pembuatan bandeng jelly yang disampaikan



Gambar 1. Tim Pelaksana Menjelaskan alat dan bahan yang digunakan

Puncak kegiatan adalah sesi demonstrasi pembuatan bandeng jelly , di mana setiap peserta menyaksikan cara pembuatan bandeng jelly yang dijelaskan langsung oleh tim pelaksana pelatihan. Hasil dari sesi demonstrasi ini menunjukkan bahwa: 1. Penguasaan Keterampilan: Mayoritas besar peserta berhasil mengikuti seluruh instruksi dan proses pembuatan bandeng jelly dengan baik. 2. Antusiasme Peserta: Selama seluruh rangkaian kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme yang sangat tinggi. Mereka saling berdiskusi satu sama lain. 3. Peningkatan Pengetahuan: Melalui diskusi informal dan respon terhadap materi pelatihan, terindikasi adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai proses pembuatan bandeng jelly sebagai cemilan sehat dan potensi boljelly (bandeng jelly) sebagai alternatif cemilan sehat yang bernilai ekonomis.



Gambar 2. Tim pelaksana Menjelaskan proses pembuatan bandeng jelly

Keberhasilan peserta dalam menguasai proses pembuatan bandeng jelly tidak lepas dari metode pelatihan yang diterapkan. Kombinasi antara demonstrasi yang jelas dan visual proses pembuatan bandeng jelly terbukti efektif untuk transfer keterampilan (skill transfer). Metode ini memungkinkan peserta belajar melalui visual proses pembuatan bandeng jelly, sehingga pemahaman dan penguasaan materi menjadi lebih mendalam dibandingkan hanya penyampaian teori tanpa ada demonstrasi proses pembuatannya. Hal ini sejalan dengan tujuan utama PKM yaitu memberikan keterampilan praktis yang aplikatif. Peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya inovasi produk dan potensi wirausaha juga merupakan capaian penting. Pengenalan Boljelly (Bandeng Jelly) sebagai produk "cemilan sehat" diharapkan dapat memotivasi peserta untuk tidak hanya bergantung pada produk-produk cemilan siap saji yang sudah ada, tetapi juga berani mencoba variasi baru yang mungkin memiliki daya tarik pasar lebih luas, terutama di semua kalangan konsumen baik anak – anak hingga lansia. Ini relevan dengan konteks tantangan UMKM yang perlu terus beradaptasi dengan selera pasar yang terus berkembang.



Gambar 3. Peserta Pelatihan Pembuatan Boljelly (Bandeng Jelly)

Meskipun demikian, perlu disadari bahwa pelatihan ini merupakan langkah awal. Keberhasilan peserta dalam membuat bandeng jelly dalam pelatihan perlu ditindaklanjuti agar keterampilan tersebut dapat berkembang menjadi usaha yang berkelanjutan.

Tantangan selanjutnya bagi peserta adalah aspek konsistensi kualitas produk, strategi pengemasan yang menarik, teknik pemasaran (termasuk pemanfaatan media digital), dan manajemen usaha dasar. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini telah berhasil memberikan kontribusi positif berupa penambahan keterampilan baru dan wawasan kewirausahaan bagi peserta Mahasiswa S3 Pendidikan bahasa Inggris Pascasarjana UNM. Keterampilan membuat Boljelly (Bandeng Jelly) ini berpotensi menjadi dasar bagi peserta untuk memulai atau mengembangkan usaha rumahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga serta dapat mendukung upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Boljelly (Bandeng Jelly)

SIMPULAN

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Bandeng Jelly sebagai cemilan sehat yang telah dilaksanakan oleh Mahasiswa S3 Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM di Kampus Pascasarjana UNM berjalan dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Adapun hasil yang dicapai adalah Mahasiswa S3 Pendidikan Bahasa Inggris Pascasarjana UNM sudah mampu mengetahui proses pengolahan ikan bandeng (ikan bolu) menjadi boljelly atau cemilan sehat bandeng jelly, Kegiatan PKM ini telah berhasil memberikan kontribusi positif berupa penambahan keterampilan baru dan wawasan kewirausahaan bagi peserta Mahasiswa S3 Pendidikan bahasa Inggris Pascasarjana UNM. Keterampilan membuat Boljelly (Bandeng Jelly) ini berpotensi menjadi dasar bagi peserta untuk memulai atau mengembangkan usaha rumahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga serta dapat mendukung upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal.

Ketercapaian materi yang di sampaikan kepada peserta pelatihan melalui evaluasi berupa perubahan pengetahuan, keterampilan, sikap, atau perilaku tertentu. Perubahan pengetahuan yang dimaksud adalah peserta awalnya tidak mengetahui menjadi tahu dan terampil mengolah ikan bandeng menjadi produk jelly ikan bandeng yang bernilai ekonomis, kontribusi peserta juga terlihat dalam bentuk dukungan kehadiran dan partisipatif dalam pelatihan yang dimulai dari persiapan, proses pelaksanaan dan monitoring. Tantangan selanjutnya bagi peserta adalah aspek konsistensi kualitas produk, strategi pengemasan yang menarik, teknik pemasaran (termasuk pemanfaatan media digital), dan manajemen usaha dasar.

Terjalinnnya kemitraan formal lanjutan (MoA) antara Pascasarjana UNM dengan minimal 1 lembaga atau dinas terkait (Dinas Perikanan, Dinas Koperasi, UMKM), peserta pelatihan telah memproduksi dan menjual produk Bandeng Jelly secara konsisten, serta terbentuknya minimal satu kelompok usaha atau koperasi kecil yang beranggotakan mitra dari peserta yang terlibat dalam proses produksi dan pemasaran Bandeng Jelly menjadi indikator keberlanjutan pelatihan pembuatan bandeng jelly sebagai upaya monitoring dan

evaluasi program pelatihan ini. Sehingga kontribusi dari pelatihan ini konsisten dalam upaya peningkatan penghasilan keluarga dan perekonomian masyarakat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Makassar, Atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Bantuan ini memastikan seluruh rangkaian kegiatan berjalan dengan baik. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kolaborasi untuk meningkatkan kesehatan masyarakat berkat keterlibatan berbagai pihak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardana, S. G., Luqyana, A. S., Ayu, I., Antono, L., & Puspita, R. (2023). pada Era Digitalisasi. *Jurnal Potensial*, 2(2), 167–183.
<https://jurnalilmiah.org/journal/index.php/potensial/article/view/547>
- Damayanti, U. R. ., Nirmala, A. R. ., Nurani, R., & Kuswara, C. N. . (2023). Literasi Sistem Pembayaran Quick Response Code Indonesian Standard (QRIS) pada Siswa Sekolah Menengah Atas di Pekanbaru. *Jurnal Pengembangan Dan Pengabdian Masyarakat Multikultural*, 1(1), 17–21.
<https://doi.org/https://doi.org/10.57152/batik.v1i1.703>
- Dewi, V. I., Detty, R., Iskandarsyah, T., & Barlian, I. (2022). *Peningkatan Produktivitas Anak Muda Indonesia Melalui Pelatihan Financial Life Skills (FLS)*. 6(1), 41–53.
<https://doi.org/https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmo/article/view/34207#:~:text=DOI%3A-,https%3A//doi.org/10.29244/jmo.v12i3.34207,-Keywords%3A%20Financial>
- Giantomi Muhammad, Ayi Sobarna, Safitri A, N., Faujiah, C. S., & Putri, R. V. (2024). Peningkatan Literasi Digital dan Keuangan Siswa SMP Negeri 01 Tangungsiang Menuju Generasi Melek Teknologi dan Finansial. *Beujroh : Jurnal Pemberdayaan Dan Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(3), 423–438.
<https://doi.org/https://doi.org/10.61579/beujroh.v2i3.207>
- Hanggoro, B., Mareta, S., & Santoso, N. (2025). *Analisis Dampak Adopsi Teknologi Finansial E-Wallet terhadap Literasi Keuangan Digital (Studi Kasus pada Masyarakat Kota Depok)*. 6(3), 1337–1346.
<https://doi.org/https://doi.org/10.38035/jafm.v6i3.2052>
- Inawati, W. A., Dinata, R. O., Said, H. S., & Azhar, H. (2023). Pelatihan Dan Edukasi Literasi Keuangan Untuk Anak-Anak Panti Asuhan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(4), 3522–3531.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31764/jmm.v7i4.16133>
- Kristanty, D. N. (2024). *Tren dan Tantangan Keamanan Bertransaksi dengan Qris dalam Era Transformasi Sistem Pembayaran Digital*. 5(10), 3923–3933.
- Mutawali, M., Al-Choir, F., & Sudarso, A. P. (2022). Strategi Pengelolaan Keuangan Pribadi ala Syariah di Masa Pandemi. *Dedikasi Pkm*, 3(2), 230–

238. <https://doi.org/https://doi.org/10.32493/dedikasipkm.v3i2.20190>
Prameswari, N. R., & Setyorini, H. (2025). *terhadap minat investasi generasi z di Surabaya 14*, 2 *Minat*. 14(2), 289–303.
<https://doi.org/10.14414/jbb.v14i2.5097>
- Purba, I. S., Fiyanto, A., Suprpto, H. A., & Vernia, D. M. (2022). Penguatan Literasi Keuangan Untuk Siswa SMP Nurul Hikmah Bekasi. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 1245–1248.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31004/cdj.v3i2.5875>
- Purwanto, H., Yandri, D., & Yoga, M. P. (2022). *Perkembangan dan dampak financial technology (fintech) terhadap perilaku manajemen keuangan di masyarakat*. 11(1), 220.
<https://doi.org/https://doi.org/10.56486/kompleksitas.vol11no1.220>
- Putri, S. & R. (2022). Peluang dan Tantangan Financial Technology (Fintech) dalam Sistem Pembayaran Berbasis QRIS Pada UMKM di Kecamatan Medan Kota. *Jurnal Ekonomi Islam*, 4(2), 148–159.
<https://doi.org/https://doi.org/10.30596/aghniya.v4i2.11734>
- Ratnaningtyas, H., Bilqis, L. D. R., & Swantari, A. (2022). Perencanaan Keuangan Pribadi Untuk Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bisnis Indonesia. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(2), 141–147.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32509/abdimoestopo.v5i2.1770>
- Rusgowanto, F. H., Hidayat, J., Uang, M., & Barat, J. (2024). LITERASI KEUANGAN BERBASIS DIGITAL UNTUK SISWA SMP. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 7250–7254.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31004/cdj.v5i4.32694>
- Sabila, R. (2024). Pengaruh Pengelolaan Keuangan Pribadi dan Teman Sebaya terhadap Perilaku Menabung Siswa SMA Negeri 1 Karangdow. *Al Qalam: Jurnal Ilmiah Keagamaan Dan Kemasyarakatan*, 18(2), 1330–1344.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35931/aq.v18i2.3404>
- Saraswati, A. M., & Nugroho, A. W. (2021). Perencanaan Keuangan dan Pengelolaan Keuangan Generasi Z di Masa Pandemi Covid 19 melalui Penguatan Literasi Keuangan. *Warta LPM*, 24(2), 309–318.
<https://doi.org/https://doi.org/10.23917/warta.v24i2.13481>