



**BADURI (BANDENG TANPA DURI) ,
DARI TAMBAK BUDIDAYA KE KEMASAN RUMAHAN
(Olahan Poklarsar Pada Idi di Kec. Takalalla, Kab. Wajo).**

Penulis : Vivi Alfahira, Muhammad Ikbal H

Mayoritas komoditas di Kecamatan Takalalla adalah ikan bandeng, yang menjadi salah satu mata pencarian masyarakat setempat. Melihat potensi yang besar namun belum sepenuhnya dimanfaatkan. Ibu-ibu anggota Poklarsar Pada Idi berinisiatif mengolah bandeng menjadi abon. Sebuah inovasi sederhana yang bernilai tinggi. Awalnya, olahan ini hanya digunakan sebagai lauk sehari-hari bagi para petambak dan keluarga mereka. Namun, karena rasanya yang gurih, segar, bebas duri, dan tahan lama abon ini mulai dikenal dari mulut ke mulut. Tidak jarang, para ibu membuatnya sebagai bekal lauk untuk anak-anak mereka yang sedang merantau, bahkan saat acara keluarga maupun acara pemerintahan.



Namanya Abon Baduri, olahan khas dari ikan bandeng tanpa duri yang diolah secara rumahan oleh Poklarsar Pada idi. Meski masih berada di skala rumahan, Baduri membawa angin segar bagi pengembangan produk perikanan lokal yang bernilai tambah tinggi dan siap menembus pasar yang lebih luas.

Nama Baduri sendiri merupakan akronim dari "Bandeng Tanpa Duri", sebuah inovasi cerdas untuk mengatasi salah satu hambatan utama konsumsi ikan bandeng: banyaknya duri kecil yang menyulitkan, terutama bagi anak-anak dan lansia. Dengan proses pengolahan yang teliti, duri-duri halus dihilangkan secara manual, lalu daging bandeng dibakar dan di goreng hingga menjadi abon gurih yang lezat, tahan lama, dan praktis dikonsumsi.



Doc.proses pembuatann abon skala rumahaan

Proses produksi Abon Baduri dilakukan secara tradisional di dapur-dapur rumahan oleh para ibu anggota Poklarsar. Ikan bandeng segar dari tambak lokal dibakar, dikupas dagingnya, dihilangkan durinya satu per satu, lalu ditumbuk halus dan ditumis bersama bumbu alami seperti bawang merah, bawang putih, jahe, dan gula. Hasilnya adalah abon berwarna kecoklatan, beraroma harum, dan bertekstur lembut. Produk ini tidak hanya lezat, tetapi juga kaya protein dan bergizi tinggi.

Keunggulan Abon Baduri terletak pada kesegarannya, karena bahan bakunya langsung diambil dari tambak dan segera diolah tanpa bahan pengawet. Proses produksi yang masih dilakukan secara rumahan menjadikan produk ini sangat ekonomis dan terjangkau. Namun, hingga kini pemasarannya masih terbatas. Produk belum bisa menjangkau pasar yang lebih luas karena terkendala sumber daya manusia maupun kemasan yang belum ada dan lokasi produksi yang berada di daerah pelosok, jauh dari akses distribusi dan fasilitas digital. Padahal, potensi Abon Baduri sangat besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah. Dengan dukungan kemasan yang lebih baik, sertifikasi pangan, dan pendampingan pemasaran, abon khas Takalalla ini bisa menjadi kebanggaan Wajo — bukan hanya sebagai lauk keluarga, tapi sebagai oleh-oleh khas yang dikenal di tingkat provinsi bahkan nasional."

