

## **INTRODUKSI OLAHAN MAKANAN BERBASIS IKAN BELUT UNTUK DASA WISMA 10 BERLINA JAYA 3 LANDASAN ULIN, BANJARBARU**

### **Introduction of Food Processing Based on Eel Fish for Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3, Landasan Ulin, Banjarbaru**

**Candra \*, Hafni Rahmawati**

Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM Banjarbaru

\*candra1077@ulm.ac.id

#### **Abstract**

The purpose of this activity was to transfer science and technology of fish meatballs processing to members of Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 in the Guntung Manggis Village, Landasan Ulin, Banjarbaru, in order to increase the quality and quantity of fish products, so they can be obtained higher profits. The target of this activity was to improve the quality of fish meatballs and to introduced fish nugget and sausages processing. The impact of activities affects knowledge and methods of fish processing into various eel-based products, but in the technology transfer process must always be accompanied and there are improvements to the spices to match the tastes of consumers. The members of groups was very slow response to used vacuum system packaging because they have never done it before. Factors supporting of the activities of PKM, that has processed the meatballs and the source of eel fish are easily to found. The inhibiting factor is that the group does not yet know the technology of processing nuggets and sausages and how to packing a product with vacuum systems.

**Keywords:** fish ball, nuggets, sausages, eel fish, vacuum packaging

#### **1. PENDAHULUAN**

Kelurahan Guntung Manggis termasuk dalam wilayah Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru, Propinsi Kalimantan Selatan. Kelurahan Guntung Manggis mempunyai destinasi wisata terbanyak di Kota Banjarbaru, seperti Danau Seran, Danau Caramin, Aquatic Waterpark dan lain sebagainya. Potensi destinasi wisata ini mempunyai peluang untuk memasarkan produk olahan hasil perikanan, karena pada saat waktu liburan dan akhir pekan, pengunjung wisata jumlahnya akan bertambah banyak.

Salah satu peluang bisnis ini harus ditanggapi secara positif oleh masyarakat setempat khusus yang yang berdomisili di wilayah Kelurahan Guntung Manggis. Kelompok Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 merupakan kelompok ibu-ibu di komplek Berlina Jaya mulai berdiri tahun 2001 dan selama 2 tahun yaitu mulai 2016 telah melakukan usaha pengolahan bakso ikan. Produksi bakso ikan dilakukan tidak setiap hari, sehingga jumlah produksi sangat sedikit dan pemasaran produk hanya untuk para tetangga sekita kelompok. Kualitas dari produk bakso yang

diolah juga masih rendah, tanpa adanya jaminan keamanan produk dan kemasan yang sederhana. Kondisi ini disebabkan oleh masyarakat kurang mengetahui tentang teknologi pengolahan, produk perikanan yang disukai oleh masyarakat saat ini dan prosedur pembuatan perizinan produk karena kurangnya pembinaan khusus dibidang pengolahan hasil perikanan.

Di sisi lain, keanekaragaman produk olahan perikanan sangat diperlukan saat ini untuk menanggapi keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis sehingga membutuhkan makanan yang siap saji. Beberapa produk yang digemari seperti nugget ikan, sosis ikan, kaki naga dan kamaboko yang dijual di usaha ritel Banjarbaru dan Banjarmasin, kebutuhannya akan produk-produk tersebut sekitar lebih dari 15 ton per bulannya dan saat ini hanya perusahaan dari Jakarta saja yang menyuplai seluruh kebutuhan.

Apabila kita melihat potensi pasar dan keinginan untuk berkembang dari masyarakat Kelurahan Guntung Manggis, maka diperlukan transfer teknologi pengolahan ikan kepada masyarakat yang dapat memenuhi keinginan pasar. Salah satu pengolahan ikan yang tepat guna adalah

mengolah ikan menjadi produk yang berbasis ikan belut seperti nugget dan sosis. Ikan belut nilai protein (18,49 gram/100 gram) setara dengan protein daging sapi (18,89 gram/100 gram), lebih tinggi dari protein telur (12,89 gram/100 gram) (Sarwono, 2003). Seperti jenis ikan lainnya, nilai cerna protein pada belut juga sangat tinggi, sehingga sangat cocok untuk sumber protein bagi semua kelompok usia, dari bayi hingga usia lanjut. Belut kaya akan zat besi (20mg/100 gram), lebih tinggi dibandingkan zat besi pada telur dan daging (2,28 mg/100 gram) (Nurudin, 2007).

Berdasarkan analisis permasalahan yang dihadapi oleh mitra seperti di atas, beberapa cara yang dapat ditempuh untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Kelurahan Guntung Manggis.

## 2. METODE

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah dalam bentuk alih teknologi kepada Kelompok Pengolahan Bakso Ikan, yaitu Kelompok Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 di Kelurahan Guntung Manggis, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru. Kelompok ini telah memproduksi atau usaha bisnis bakso ikan, tetapi dengan usaha yang terbatas dan belum menggunakan peralatan mutakhir untuk peningkatan skala produksi.

Kegiatan alih teknologi terbagi dalam dua katagori, yaitu: (1) Penguatan Olahan Makanan yang sudah diusahakan, yaitu bakso ikan dengan cara meningkatkan kualitas baik rasa, tekstur, sanitasi dan kemasannya dan pengolahan nugget dan sosis ikan (2) Transfer keahlian managerial skill tentang manajemen usaha, izin usaha, manajemen resiko, etika bisnis dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan.

Selain memberikan pelatihan keterampilan (alih teknologi) tentang peningkatan mutu produk juga dilakukan kegiatan berupa:

- Memberikan pelatihan pengemasan, memfasilitasi dalam proses pembuatan izin BPOM dan setifikat halal produk dan kiat-kiat dalam pemasaran produk.
- Memberikan pendampingan selama proses pelatihan produksi sampai 2 bulan
- Melakukan evaluasi pemantauan dan evaluasi dari awal, pertengahan dan akhir pelaksanaan program.

Bahan baku dijamin selalu tersedia, karena di pasar Banjarbaru selalu tersedia ikan belut dalam jumlah yang mencukupi. Selain wilayah mitra,

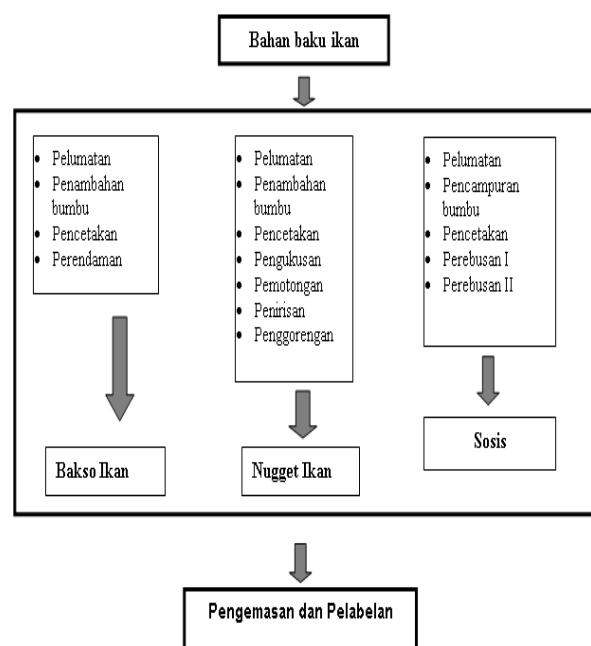
apabila pasokan bahan baku kurang maka dapat mendatangkan

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM adalah Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 memiliki anggota 10 orang diketuai oleh Ibu Siti Maryam. Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 mulai terbentuk tahun 2001. Kelompok UMKM ini mampu memproduksi rata-rata 5 kg bakso ikan per harinya akan tetapi proses produksi tidak setiap hari. bakso ikan dijual dengan dua jenis kuantitas yaitu 250 g dan 500 g dengan harga masing-masing berturut-turut rp 15.000,- dan rp 30.000,-.

### 3.1 Teknologi Proses Produksi

Proses transfer teknologi melalui penyampaian teori menggunakan modul dan praktek bersama-sama antara pemateri dengan anggota kelompok. Untuk alur proses pembuatan produk berbahan dasar ikan belut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pembuatan berbagai olahan makanan berbahan baku ikan belut

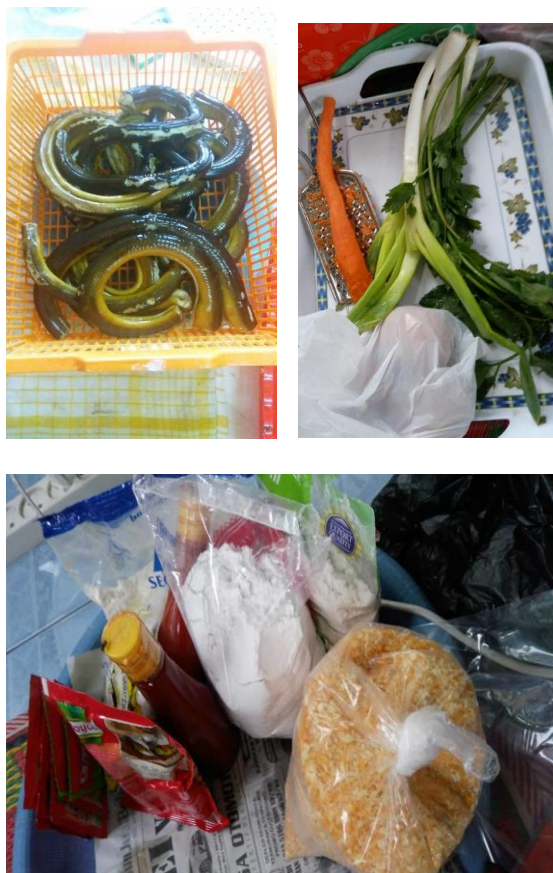
Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengolahan ikan berbasis ikan belut yang merupakan teknologi tepat guna yang diterapkan dalam pasca panen pemanfaatan ikan belut. Transfer teknologi pengolahan ikan berbasis ikan belut dilakukan pada kelompok mitra, yaitu Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 Landasan Ulin. Transfer teknologi dimulai dengan penyampaian teori dengan modul, dengan

penekanan bagaimana mekanisme pengolahan ikan berbasis ikan belut. Selain menyampaikan teknologi pengolahan ikan berbasis ikan belut juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.

Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan pada kelompok Dasa Wisma adalah :

1. Peningkatan kualitas pengolahan bakso
2. pembuatan nugget dan sosis
3. Pengemasan dan pelabelan dilakukan pada tahapan terakhir. Metode pengemasan yang digunakan adalah pengemasan vakum udara dengan menggunakan alat sealer yang telah dilengkapi dengan penyedot udara yang ada dalam kemasan. Untuk kemasan vakum digunakan pada produk bakso, nugget dan sosis setelah kondisi semua produk dingin atau siap simpan di lemari es atau *cold box*.

Bahan baku belut (Gambar 2) dibeli di Pasar Banjarbaru yang kisaran harganya Rp36.000 - Rp40.000. Dengan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan nanti penduduk di komplek Berlina Jaya khususnya tertarik untuk mengembangkan usaha budidaya belut, agar harga bahan baku belut dapat diminimalisir atau lebih murah.



Gambar 2. Belut dan rempah/bumbu yang digunakan

Peralatan yang digunakan pada kegiatan ini ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Peralatan kegiatan pengolahan berbasis ikan belut

| No. | Nama Peralatan            | Jumlah | Kegunaan                                       |
|-----|---------------------------|--------|------------------------------------------------|
| 1.  | Penggiling daging/grinder | 1 unit | Menggiling daging ikan                         |
| 2.  | Panci pemasak             | 1 unit | Memasak bakso ikan                             |
| 3.  | Panci pengukus            | 1 unit | Mengukus nugget dan sosis                      |
| 4.  | Stuffer                   | 4 unit | Mencetak sosis                                 |
| 5.  | Mesin vakum sealer        | 1 unit | Mesin meseal kemasan                           |
| 6.  | Insect killer             | 2 buah | Sanitasi terhadap serangga                     |
| 7.  | Timbangan kapasitas 2 kg  | 1 buah | Untuk mengukur berat bahan dengan skala 0–2 kg |

Transfer teknologi yang dilakukan Tim pelaksana pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut.

1. Penyampaian teori dan diskusi oleh Tim.
2. Pendemonstrasian teknologi yang disampaikan oleh Tim.
3. Praktik oleh mitra di bawa bimbingan Tim pelaksana pengabdian.
4. Praktik mandiri oleh mitra.
5. Tim pelaksana pengabdian terus mendampingi dari pengolahan produk sampai dengan perizinan dan pemasaran

Beberapa ibu-ibu dari kelompok Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 di Kelurahan Guntung Manggis telah mencoba mengolah ikan menjadi bakso. Akan tetapi kelihatannya produksi dan pemasarannya tidak maksimal, di mana diolah hanya dengan teknologi tradisional seadanya dan dipasarkan hanya untuk kalangan sendiri di Kelurahan tersebut. Hal ini tidak memecahkan masalah, karena tidak adanya sentuhan teknologi dalam mengolah makanan berbasis ikan tersebut.

Alternatif terbaik dan sangat strategis dalam mengatasi masalah ini, adalah dengan cara menjadikan produk-produk ikan (terutama ikan belut) untuk dijadikan berbagai olahan-olahan makanan yang berkelas, seperti nugget dan sosis ikan. Hal ini akan sangat meningkatkan nilai jual (*added value*) bagi produk-produk olahan makanan berbasis ikan belut tersebut. Pada Gambar 3 ditampilkan proses introduksi pengolahan berbasis ikan belut.



Gambar 3. Proses introduksi pengolahan berbasis ikan belut

Tim pelaksana pengabdian telah mengidentifikasi permasalahan terkait dengan alasan kelompok tidak mau mengolah ikan menjadi olahan makanan.

1. Pengetahuan kelompok mitra tentang diversifikasi hasil perikanan relatif terbatas.
2. Masyarakat menganggap bahwa modal besar adalah jalan keluar usaha, padahal ini bukan solusi yang membantu.
3. Pengetahuan tentang teknologi alat yang akan digunakan relatif terbatas.
4. Masyarakat belum menerapkan secara intensif tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam setiap produk olahan khususnya produk perikanan.
5. Masyarakat belum tahu dan belum mampu melakukan pengemasan dalam sistem kemasan vakum.
6. Masyarakat tidak mengetahui prosedur pembuatan perizinan produk guna sebagai penjamin makanan yang berstandar dan aman dikonsumsi.
7. Pemasaran produk yang terbatas

Potensi pasar produk olahan makanan ikan belut meliputi pasar modern (swalayan) dan pasar tradisional, destinasi wisata di kelurahan gantung manggis, kota banjarbaru, kota martapura (10 km) dan ibukota propinsi Banjarmasin (30 km). Selain itu juga sangat berpotensi besar untuk dipasarkan di kota-kota propinsi terdekat seperti kota kapuas, pulang pisau dan palangkaraya (kalteng) serta kota balikpapan (kaltim). Cara memasarkannya adalah dengan “menitipkan” nya di warung-warung tradisional, tempat-tempat wisata (danau seran, danau caramin, aquatic waterpark, martapura), di outlet-outlet sentra oleh-oleh dan di pasar swalayan.

Julisar dan Miranda (2013) menyebutkan bahwa salah satu kunci keberhasilan UMKM adalah tersedianya pasar yang jelas bagi produk UMKM. Sementara itu kelemahan mendasar

UMKM dalam bidang pemasaran adalah orientasi pasar rendah, lemah dalam persaingan yang kompleks dan tajam serta tidak memadainya infrastruktur pemasaran.

### 3.2 Hasil Pengolahan Berbasis Ikan Belut

Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa masyarakat anggota kelompok Dasa Wisma cukup cepat menyerap teknologi pengolahan berbasis belut ini. Salah satu indikasinya formulasi bumbu telah dimodifikasi sendiri oleh anggota Dasa Wisma, berdasarkan pengalaman. Pada Gambar 4 disajikan produk-produk yang dihasilkan Kelompok Dasa Wisma.



Gambar 4. Produk-produk yang dihasilkan Kelompok Dasa Wisma

Faktor pendukung kegiatan ini adalah

1. Kelompok mitra adalah kelompok yang sudah terbiasa dan antusias apabila diadakan pelatihan salah satunya pengolahan hasil perikanan, sehingga teknologi pengolahan ikan berbasis ikan belut ini mudah mereka serap dan aplikasikan.
2. Bahan baku utama yaitu ikan belut mudah diperoleh karena letak posisi masyarakat Dasa Wisma khususnya dan Komplek Berlina Jaya berada ditengah-tengah pasar Banjarbaru dan Landasan Ulin
3. Ikan belut mulai merupakan ikan komersil dan komoditi ekspor, sehingga harga produk olahannya relatif tinggi dan pemasaran tidak menjadi masalah.

Faktor penghambat adalah:

1. Masyarakat Dasa Wisma masih kurang pengetahuannya tentang teknologi pengolahan ikan terutama pengolahan berbasis ikan belut serta tentang cara pengoperasian alat-alat pengolahan.
2. Untuk meningkatkan hasil produksi harus menggunakan peralatan besar yang harganya cukup mahal.
3. Teknologi desain kemasan masih terbatas dan bahan baku plastik kemasan sulit diperoleh di daerah setempat, untuk memperoleh harus mencari ke kota Banjarmasin maupun Banjarbaru
4. Belum ada sistem penyimpanan dingin maupun beku untuk menunjang apabila produksi produk bakso, nugget dan sosis melimpah dan sistem pemasaran untuk toko-toko makanan yang masih kecil belum terdapat sistem pendingin khusus produk-produk tersebut.
5. Perizinan (PIRT) terkendala program kegiatan pada akhir tahun karena permohonan di awal

tahun. Pendidikan dan pelatihan pun hanya dilaksanakan setahun sekali.

#### 4. SIMPULAN

Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari pelatihan proses pengolahan berbasis ikan belut, dapat berjalan dengan baik.

Pelaksanaan program mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan oleh program pengabdian kepada masyarakat, kecuali pendaftaran produk menjadi PIRT terlambat karena di akhir tahun

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat ini dengan Surat Perjanjian Nomor: 477.2/UN8.2/PM/2018 Tanggal 27 September 2018.

#### 6. DAFTAR PUSTAKA

- Julisar, Miranda E. 2013. Pemakaian *e-commerce* untuk usaha kecil dan menengah guna meningkatkan daya saing. *Jurnal ComTech*. 4 (2)
- Kurana. 2008. *Sukses Mengembangkan Wirausaha*. Grsindo, Jakarta.
- Nurudin. 2007. Belut: Dari Lumpur Masuk Dapur dalam Trobos, Bumi Memanas Peternakan Waswas. No 98 November 2007 Tahun VIII. PT. Galur Prima Cobb Indonesia, Jakarta
- Sarwono. 2003. *Budidaya Belut dan Sidat*. Penebar Swadaya. Jakarta.

-----