PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 2 Halaman 6-9 Maret 2020 *e-ISSN 2657-1579*

PENINGKATAN DAYA SAING PRODUK REMPEYEK IKAN TERI DAN REMPEYEK UDANG "DENOK" DI KELURAHAN LOKTABAT UTARA DENGAN PERBAIKAN KEMASAN DAN ANEKA VARIAN RASA

Increased the competitiveness of Anchovy and Shrimp Rempeyek "Denok" by Improving it's Packaging and Flavor Variants in The Loktabat Utara Village

Findya Puspitasari*, Rabiatul Adawyah
Fish Product Technology Lambung Mangkurat University, Jl A. Yani km 36, Banjarbaru, Kalimantan Selatan, Indonesia
*Corresponding author: findya.puspitasari@ulm.ac.id

Abstract. Rempeyek or peyek is a kind of complementary food from the fried group, where in general the peanut brittle in fried rice flour mixed with water to form a thick dough, made from spices and given fillers that can typically be beans, ebi, small shrimp or anchovy. One of the producers of the peanut brittle is "Denok". The packaging carried out on "Denok" rempeyek is very simple, while labeling has not been done and the flavor variants are still not developed. The target of this activity is to produce products that can to compete in the market by adding flavor variants, improving packaging and labeling the products of anchovy and shrimp rempeyek "Denok". The target of the activity was Anchovy and Shrimp Rempeyek "Denok" Entrepreneur in Loktabat Utara Village, Banjarbaru City, South Kalimantan. To overcome these problems is that packaging repairs have been carried out by labeling rempeyek "Denok" which contains addresses, phone and WA numbers that are easily contacted by consumers as well as making new products with spicy flavor variants. The collaborator is welcome and hopes for further activities to improve their products.

Keywords: Rempeyek. packaging, label, flavor

1. PENDAHULUAN

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan, dimana secara umum rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu dan diberi bahan pengisi yang khas seperti kacang, ebi, udang kecil dan ikan teri. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai pelengkap makan atau camilan. Produk rempeyek sangat disukai masyarakat sehingga banyak pengolah yang memproduksinya yang dijual di berbagai tempat mulai pasar tradisional maupun pasar modern.

Salah satu produsen pengolah rempeyek adalah Produk Rempeyek "Denok' yang mengolah rempeyek dengan bahan pengisi selain menggunakan kacang juga diberi pengisi ikan teri dan udang. Pengolah rempeyek "Denok' berlokasi di Kelurahan Loktabat Utara Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Pengemasan yang dilakukan pada rempeyek "Denok" masih sangat sederhana, sedangkan labelling juga belum dilakukan.

Produk olahan rempeyek "Denok" dipasarkan hanya pada kalangan sendiri dan masyarakat sekitar. Kualitas dari produk sudah bagus, masa kadaluarsa dan kemasan yang sederhana. Kondisi ini disebabkan oleh mitra kurang mengetahui tentang teknologi kemasan yang baik dan pentingnya pemakaian labelling. Apabila kita melihat potensi pasar dan keinginan mitra pengolah rempeyek "Denok' untuk berkembang, maka diperlukan transfer teknologi pengolahan ikan kepada produsen tersebut yang dapat memenuhi keinginan pasar.

Produk rempeyek adalah salah satu makanan kelompok gorengan yang sangat digemari masyarakat, dimana produknya mudah ditemukan dimana-dimana dengan harga yang terjangkau. Mengingat dan melihat fakta di atas maka produk rempeyek berpeluang unuk dikembangkan. Potensi pasar yang besar dan kemauan keras dari mitra dalam pengembangan usaha rempeyek "Denok", maka optimalisasi pemanfaatan potensi tersebut adalah melalui pengembangan produk bernilai tambah dalam bentuk penambahan variasi rasa olahan, perbaikan teknologi dan perbaikan kemasan.

Kurangnya pengetahuan mitra terhadap teknologi sehingga diperlukan upaya sosialisasi tentang informasi mengenai varian rasa baru yaitu rempeyek

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

ikan teri dengan rasa pedas dan rempeyek udang rasa pedas. Adanya kegiatan penerapan IPTEK tentang teknologi pengolahan diharapkan nantinya dapat diadopsi dengan baik oleh mitra dan produk yang dihasilkan akan bervariasi serta memiliki kemasan yang berlabel. Oleh karena itu perlu dilakukan kegiatan pengabdian pada msyarakat untuk Peningkatan Daya Saing Produk Rempeyek Ikan Teri dan Rempeyek Udang 'Denok". Di Kelurahan Loktabat Utara dengan perbaikan kemasan dan aneka varian rasa.

2. METODE

2.1 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Pengabdian ini bertempat di Pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang "Denok" Kelurahan Loktabat Utara Banjarbaru Kalimantan Selatan. Waktu yang diperlukan kegiatan ini adalah kurang lebih 1 (satu) bulan.

2.2 Persiapan

2.2.1 Pertemuan dan identifikasi masalah

Melakukan pertemuan dengan pihak mitra (khususnya pihak pengurusnya) untuk menggali permasalahan yang sedang dihadapi, khususnya dalam usaha pengolahan hasil perikanan. Bersama mitra menetapkan skala priorotas dari permasalah yang perlu untuk segera ditangani.

2.2.2 Menentukan solusi

Berdasarkan skala prioritas dari permasalah yang perlu segera ditangani, maka tim pengabdi memberikan pandangan berupa usulan cara yang mungkin dapat dilaksanakan, sehingga mitra nantinya dapat menetapkan sendiri solusi mana yang dipilih.

2.3. Pelaksanaan program

Memberikan pelatihan produksi dalam bidang: (1) evaluasi dan perbaikan pengolahan dan penambahan varian rasa pada produk. (2) Memberikan pelatihan pengemasan dan labelling produk dan kiat-kiat dalam pemasaran produk.

2.4. Rancangan Evaluasi

Hasil kegiatan pengabdian ini dalam pelaksanaannya dilakukan evaluasi, agar diperoleh gambaran tingkat keberhasilan kegiatan. Evaluasi dilaksanakan sebelum, sedang, dan sesudah proses kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan kelompok binaan yang mengikuti kegiatan ini sejak awal sampai dengan selesainya kegiatan ini. Di samping itu dilakukan monitoring terhadap pengolahan pada saat praktik pengolahan rempeyek ikan teri dan rempeyek udang rasa pedas.

Indikator yang digunakan dalam evaluasi terhadap pelaksanaan dan keberhasilan program ini adalah respon para peserta dalam kegiatan ini, jumlah peserta yang mengikuti dan memanfaatkan program ini, peningkatan kualitas dan pengetahuan peserta tentang pengolahan rempeyek teri dan udang pedas. Serta masyarakat dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan pengemasan yang dapat diterima oleh masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode perbaikan kemasan yaitu dengan pemberian label yang memuat merek "Denok", alamat dan no HP/WA dan penambahan varian rasa baru yaitu rasa pedes pada rempeyek ikan teri dan rempeyek udang. Transfer teknologi ini dilakukan pada mitra pengolah rempeyek "Denok" yang berlokasi di Loktabat Utara Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Meningkatkan daya saing rempeyek "Denok" dengan perbaikan kemasan dan penambahan varian rasa rempeyek yang sudah ada. Selain menyampaikan teknologi perbaikan kemasan dan penambahan varian rasa yang baru juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan Rempeyek produksi "Denok" selama ini diproduksi tujuan utamanya hanya sebagai bahan pelengkap penyajian nasi pecel bu Denok, tetapi pembeli banyak yang menyukainya dan biasa dijual dengan kemasan sederhana tanpa label.

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

Gambar 1. Rempeyek "DENOK"

Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikan, dibimbing oleh Tim Pengabdi; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri. Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi perbaikan kualitas rempeyek "Denok" yaitu dengan pemberian label yang memuat merek, alamat dan no HP/WA yang bisa dihubungi dan penambahan varian rasa rempeyek pedas berdampak pada semangan dan kepercayaan diri mereka untuk bersaing pada produk sejenis yang ada di pasaran. Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan kemasan rempeyek "Denok".

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra di sini yaitu pengolah rempeyek "Denok" cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mengembangkan usahanya dengan perbaikan-perbaikan yang bertujuan untuk dapat meningkatkan kualitas produk dalam upaya meningkatkan daya saing pada produk sejenis lainnya.

Gambar 2. Kemasan Rempeyek "DENOK"

Faktor Pendukung dalam kegiatan pengabdian ini yaitu: (1) Mitra memiliki pendidikan yang tinggi sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya. (2) Rempeyek olahan Denok sudah sangat digemari terutama pelanggan warung nasi pecel bu Denok. (3) Harga rempeyek Denok relatif murah sehingga terjangkau untuk dibeli bagi segenap lapisan masyarakat. (4) Rempeyek merupakan makanan camilan yang banyak disukai oleh masyarakat. (5) Lokasi penjualan rempeyek dilokasi strategis sehingga memiliki prosfek yang bagus untuk pengembangannya. Sedangkan faktor penghambat dalam kegiatan pengabdian ini yaitu: (1) Mitra pengolah rempeyek "DENOK" masih kurang pengetahuannya tentang teknologi pengemasan yang harus diterapkan pada produk rempeyek yang dihasilkan. (2) Rempeyek hasil produksi "DENOK" hanya dijual untuk keperluan pelengkap pada nasi pecal di warung makan bu "DENOK". (3) Rempeyek "DENOK" masih dikemas dalam kemasan sederhana tanpa label yang belum ada merek alamat, juga no HP yang dihubungi. (4) Belum ada inovasi untuk penambahan atau variasi rasa yang baru untuk rempeyek yang dihasilkan.

Gambar 3. Kegiatan di Pengolah Rempeyek Ikan Teri dan Rempeyek Udang "Denok"

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada Mitra pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang "DENOK" berpengaruh pada pengatahuan penambahan penambahan varian rasa dan pemberi label pada produk mereka yang mencantumkam merek, alamat dan no HP/WA yang bisa dihubungi.

Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang "DENOK" keterbukaan dan penerimaan yang sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa perbaikan kemasan dengan pemberian label dan penambahan varian cita rasa pedas untuk produk ikan teri dan rempeyek udang produksi mereka.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai pengabdian ini dan pada mitra kegiatan pengabdian Pengolah rempeyek ikan teri dan rempeyek udang "DENOK" Kelurahan Loktabat Utara Banjarbaru Kalimantan Selatan.

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim_____, Statistik Perikanan Budidaya Provinsi Kalimantan Selatan, 2010.Banjarbaru tahun 2010. 151 halaman.

Aisyah, A., Adawyah, R., Rahmawati, H., 2013. Perbaikan Kualitas Bakso Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersonni) dengan Penambahan Tepung Ubi Ungu (Ipomoea batatas). Laporan Penelitian. Unlam. Banjarbaru

Demuningrum, A.A. 2002. Mempelajari Karakteristik Bakso Ikan Nila (Oreochromis nilotiais) dengan Penambahan Bubuk Flavor Dari Ekstrak Kepala Udang Windu (Penaeus monodon). Skripsi IPB. Bogor.

Low J, Kinyae P, Gichuki S, Oyunga MA. Hagenimana V, Kabira J. 1997. Combating Vitamin A Deficiency through The Use of Sweetpotato. Peru. Central International Potato Press.

Paramida.N.R., Terip, n. Dan Yusriani 2013. Studi Pembuatan Rempeyek Bercita Rasa Kayu Manis. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 1) :4

Reviana. T., Manulang dan Meirazi. 2017. Peningkatan Daya Saing Produk Repeyek Kelompok UPPKS Lestari Di Kelurahan Sungai Kambing C Kota Medan . Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat . (23) :3

Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi. 2003. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta tahun 89 halaman.

Sutanmuda, 2008.Klafikasi ikan Nila.Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 1 – 7 halaman.

Syarif dan Irawati. 1986. Pengetahuan Badan Untuk Industri Pertanian. PT Masitama Sarana Perkasa. Jakarta. 217 halaman.

Tazwir, 1992.Pembuatan sosis dan bakso ikan.Dalam : Kumpulan Hasil-hasil Penelitian Pascapanen Perikanan. Balitbang Pertanian– USAID/FRDP. Jakarta.

Yuniarti, T; Alvi Yudistira; Hendria Suhrawardhan dan Heru Sumaryanto. 2011. Bakso ikan lele (Clarias sp.) aneka warna sebagai alternatif jajanan anak sekolah. Prosiding seminar nasional pengolahan produk dan bioteknologi kelautan dan perikanan

Bass, B.M. & Ryterband, E.C. (1965). Organizational Psychology. Boston: Allyn and Bacon Boston

© 2020 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat