PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat)
Volume 2 Halaman 52-57 Maret 2020
p-ISSN 2656-5021
e-ISSN 2657-1579

INTRODUKSI "SEBLAK" *INSTAN* UNTUK DASA WISMA 10 BERLINA JAYA 3 LANDASAN ULIN, BANJARBARU

Introduction Of Instan "Seblak" For Dasa Wisma 10 Berlina Jaya Landasan Ulin, Banjarbaru

Sofarini Dini*, Candra
Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat,
Jalan A. Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia
*Corresponding author: candra1077@ulm.ac.id

Abstract. Dasa Wisma 10 Berlina Jaya Group has a business processing meatballs and eel fish sausages as a result of the Community Service (PKM) ULM. The processing business activities in the first 2 months of the production and sales process are still running smoothly. When entering the third month, production activities have a problem that is a decrease in sales results because meatballs and sausages are very dependent on frozen storage. Most stalls and meatball and sausage shops do not have a fridge / freezer. To overcome these problems, an instant "seblak" processing is carried out containing side dishes from meatballs and fried sausages. So that it takes the introduction of instant seblak processing activities that are packaged in paper cups to become fast food. The composition of instant seblak consists of prawn crackers, instant noodles, fried eel meatballs and sausages, and instant seasonings. The impact of the activity affects the increase in group knowledge and ways of processing instant seblak, because most group members do not yet know seblak processing technology and have never consumed it.

Keywords: *instan seblak*, fish ball, sausages, eel, paper cup packaging

Abstrak. Kelompok Dasa Wisma 10 Berlina Jaya mempunyai usaha pengolahan bakso dan sosis ikan belut hasil dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ULM. Kegiatan usaha pengolahan tersebut pada 2 bulan pertama proses produksi dan penjualan masih berjalan lancar. Pada saat memasuki bulan ketiga, kegiatan produksi mempunyai permasalahan yaitu terjadi penurunan hasil penjualan karena bakso dan sosis sangat tergantung pada penyimpanan beku. Kios dan warung tempat penjualan bakso dan sosis sebagian besar tidak memiliki lemari es/*freezer*. Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka dilakukan pengolahan "seblak" instan yang berisi lauk dari bakso dan sosis goreng. Sehingga diperlukan kegiatan introduksi pengolahan seblak instan yang dikemas dalam cup kertas agar menjadi makanan siap saji. Komposisi seblak instan terdiri atas kerupuk udang, mie instan, bakso dan sosis ikan belut goreng, serta bumbu instan. Dampak kegiatan berpengaruh pada bertambahnya pengetahuan dan cara kelompok dalam mengolah seblak instan, karena sebagian besar anggota kelompok belum mengetahui teknologi pengolahan seblak dan belum pernah mengkonsumsinya.

Kata kunci: Seblak instan, Bakso, sosis, ikan belut, kemasan cup kertas

1. PENDAHULUAN

Kelurahan Guntung Manggis termasuk dalam wilayah Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru, Propinsi Kalimantan Selatan. Kelurahan Guntung Manggis mempuyai 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 khususnya 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 sekitas kelompok. Kualitas dari produk bakso yang diolah juga masih rendah, tanpa adanya jaminan keamanan produk dan kemasan yang sederhana.

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

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

Pada Tahun 2018 telah dilaksanakan Program Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM ULM tentang introduksi pengolahan bakso, sosis dan nuget dari ikan belut. Hasilnya mendapat respon yang bagus dari kelompok Dasa Wisma ini. Respon yang baik dari kelompok ini harus ditindaklanjuti dengan penganekaragaman produk lanjutan dari produk yang sudah ada, yaitu sosis dan bakso (Candra & Rahmawati, 2018).

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 tindaklanjut dari pengolahan yang sudah ada adalah mengolah sosis dan bakso ikan belut menjadi produk makanan instan sebagai sumber proteinnya. Sarwono (2003) mengemukakan bahwa 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). 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).

Salah produk makanan populer saat ini adalah "seblak", yang merupakan makanan khas dari Sunda Jawa Barat yang bercita rasa gurih dan pedas, yang terbuat dari kerupuk basah yang dimasak dengan sayuran dan sumber protein seperti telur, ayam, boga bahari atau olahan daging sapi, dimasak dengan bumbu tertentu. Dengan memproduksi seblak instan, diharapkan produksi sosis dan bakso ikan belut dapat meningkat lebih bagus lagi.

2. METODE

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah dalam bentuk alih teknologi kepada Kelompok Pengolahan 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, sosis dan nuget ikan belut, tetapi peningkatan produksi terbatas terkendala penyimpanan beku dan belum mengetahui produk lanjutan untuk peningkatan skala produksi.

Kegiatan alih teknologi terbagi dalam tiga kategori, yaitu: (1) Penguatan Olahan Makanan yang sudah diusahakan, yaitu bakso, sosis dan nuget ikan belut; (2) Pembuatan seblak instan; dan (3) Transfer keahlian managerial skill tentang manajemen usaha, izin usaha, manajemen resiko, etika bisnis dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan.

Selain kegiatan transfer/alih teknologi olahan makanan, juga dilakukan pendampingan teknologi dan pendampingan usaha, sehingga UMKM yang dibina akan mandiri menjalankan teknologi dan menjalankan usaha.

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

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

Bahan baku dijamin selalu tersedia, karena kelompok mitra bisa memproduksi bakso dan sosis belut. Untuk kerupuk udang, mie instan dan bumbu masih tersedia baik di warung disekitar komplek Berlina Jaya III maupun di Pasar Banjarbaru.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil survey awal terhadap permasalah yang ada di kelompok mitra, memerlukan tindak lanjut untuk mengatasinya. Hasil rekapitulasi permasalahan dan usahan perbaikannya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Alternatif usaha diversifikasi olahan makanan instan

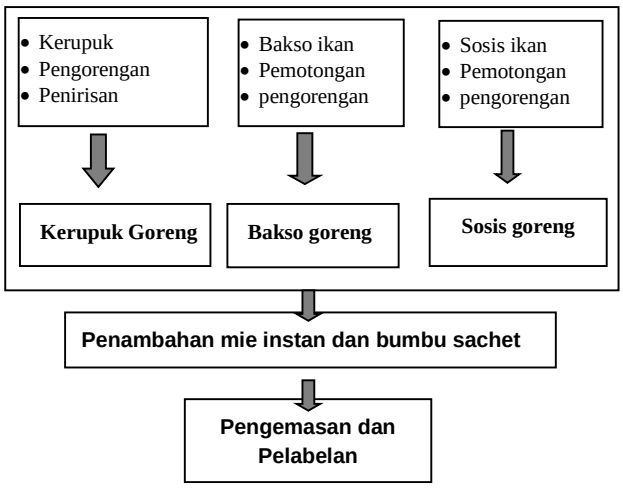
No.	Alternatif/ Cara	Kondisi Saat Ini	Solusi
1.	Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan belut		
	a. Sosis	Sudah dilakukan, peningkatan produksi terkendala penyimpanan dingin/beku	Membuat sosis kering
	b. Bakso	Sudah dilakukan, peningkatan produksi terkendala penyimpanan dingin/beku	Membuat bakso kering
2.	Diversifikasi olahan makanan instan		
	Seblak	Belum dilakukan, bahkan tidak terpikir oleh masyakat	Transfer teknologi olahan seblak isi sosis dan bakso ikan belut
3.	Pengemasan Cup/gelas tahan panas	Belum dilakukan, informasi dan tempat penjual tidak ada di Banjarbaru dan Banjarmasin	Transfer teknologi pengemasan berbasis gelas/cup tahan panas

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

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

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 seblak instan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Seblak Instan

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang menerapkan metode pengolahan seblak dengan lauk tambahan berasal dari hasil produksi kelompok Dasa Wisma yaitu bakso dan sosis ikan belut. Transfer teknologi dimulai dengan penyampaian teori dengan modul, dengan penekanan bagaimana mekanisme pengolahan seblak berbasis ikan belut. Selain menyampaikan teknologi pengolahan seblak instan 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 bakso belut
2. Peningkatan kualitas sosis belut
3. Pembuatan seblak instan
4. Pengemasan dan pelabelan.

Proses pengemasan terdiri atas 2 (dua) tahapan yaitu pengemasan bahan baku seblak dan pengemasan dalam *cup*. Pengemasan tedapat metode yaitu menggunakan pengemasan vakum udara dengan menggunakan alat sealer yang telah dilengkapi dengan penyedot udara yang ada dalam kemasan dan penutupan kemasan *cup* dengan plastik *shrink*. Untuk kemasan vakum digunakan pada produk kerupuk, mie instan, bakso dan sosis setelah kondisi semua produk dalam keadaan sudah digoreng dan ditiriskan.

Bahan baku seblak merupakan hasil pembelian di pasar banjarbaru yaitu kerupuk udang dan mie gelas instan dengan kisaran harga untuk kerupuk Rp.12.000,-/500g dan mie Rp. 1250,-/bungkus. Sedangkan bahan baku bakso dan sosis adalah masing-masing Rp. 40.000,-/500g dan Rp. 45.000,-/500g. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pembuatan seblak ini diharapkan nanti penduduk yang ada pada komplek Berlina Jaya khususnya lebih semangat dan inovatif dalam mengembangkan usaha pengolahan sosis dan bakso belut untuk menyuplai produksi seblak instan. Peralatan dan bahan kemasan yang digunakan pada kegiatan ini ditampilkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Peralatan dan bahan kemasan kegiatan pengolahan seblak instan

No.	Nama Peralatan dan Bahan Kemasan	Jumlah	Kegunaan
1.	*Spiner*	1 unit	Meniriskan minyak
2.	Wajan	1 unit	Menggoreng
3.	Mesin vakum sealer	1 unit	Mesin meseal kemasan
4.	Timbangan kapasitas 2 kg	1 buah	Untuk mengukur berat bahan dengan skala 0– 2 kg
5.	*Heater gun/spray dryer*	1 unit	Pemanas plastik shrink
6.	Plastik PP	1 paket	Untuk mengemas bahan seblak instan
7.	Plastik shrink	1 paket	Kemasan segel pelindung cup
8.	Kemasan *Cup*/gelas kertas	1 paket	Wadah bahan baku seblak instan

Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdi adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan: (3) Kelompok mitra mempraktikan, dibimbing oleh Tim Pengabdi dan (4) Kelompok mitra mempraktikannya sendiri; (5) Tim pengabdi 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 mengetahui tentang produk seblak, tetapi yang lainnya tidak mengetahui bahkan belum pernah makan seblak tersebut. Pengolahan seblak kering dan basah telah ada di kawasan Kecamatan Guntung Manggis, tetapi penjualan dalam bentuk seblak instan masih belum ada.

Alternatif terbaik dan sangat strategis dalam mengatasi masalah ini, adalah dengan cara menjadikan produk-produk bakso dan sosis belut yang telah diproduksi kelompok Dasa Wisma untuk dijadikan

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

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

seblak yang siap saji dan dapat dikonsumsi dimana saja, hanya dengan diseduh air panas sudah bisa langsung dikonsumsi. Pengolahan seblak instan sangat mudah dan praktis, secara garis besar hanya dengan mengemas kembali produk kerupuk, bakso dan sosis goreng, ditambah mie gelas yang sudah ada bumbu sachetnya. Kemasan yang digunakan adalah dalam bentuk cup/gelas berbahan dasar kertas.

Kemasan cup/gelas kertas ini dipilih bersama oleh kelompok Dasa Wisma dan Tim Pengabdi karena mempunyai harga yang relatif murah (Rp 1.600/buah) dan mudah diperoleh di sekitar wilayah Kota Banjarbaru. Selain itu, kemasan ini aman karena bukan bahan berpotensi karsinogenik dan tahan panas.

Kegiatan transfer teknologi seblak berjalan lancar dan koorporatif karena para ibu kelompok Dasa Wisma sangat antusias apabila ada kegiatan pelatihan yang berhubungan dengan pengolahan pangan. Pada Gambar 2 ditampilkan proses introduksi pengolahan seblak instan.

Gambar 2. Proses introduksi pengolahan berbasis ikan belut

Tim pengusul telah mengidentifikasi beberapa permasalahan, mengapa kelompok belum mau mengolah seblak instan, yaitu:

- terbatasnya pengetahuan kelompok Dasa Wisma tentang teknologi dan jenis seblak.
- terbatasnya pengetahuan tentang teknologi alat yang akan digunakan.
- masyarakat belum menerapkan secara intensif tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam setiap produk olahan khususnya produk perikanan.
- belum terampil melakukan pengemasan dalam sistem kemasan vakum.
- Perizinan produk terkendala waktu dan biaya pendaftaran, karena untuk proses penerbitan Nomor PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) anggota kelompok harus mengikuti pelatihan terlebih dahulu.
- pemasaran yang terbatas

Potensi pasar produk olahan makanan seblak instan sangat besar, karena belum ada yang mengolah produk ini untuk daerah Kalimantan. Sehingga berpotensi besar dalam pemasaran, selain itu jangkauan pasar produk lebih luas dibandingkan dengan produk bakso dan sosis yang telah diproduksi kelompok Dasa Wisma. Seblak instan lama penyimpannya bisa mencapai 7 sampai 8 bulan, sehingga sangat berprotensi 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.

Peningkatan cakupan pemasaran produk seblak instan diharapkan mampu menunjang tingkat keberhasilan UKM Dasa Wisma. Rizal *dkk* (2014) menyebutkan kenaikan tingkat keberhasilan UKM akan memiliki efek domino dalam menciptakan perubahan sosial yang positif dengan meningkatkan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan penjualan, meningkatkan penerimaan pajak, dan mengurangi tingkat pengangguran.

3.2 Hasil Pengolahan Berbasis Ikan Belut

Tahapan awal dari kegiatan ini adalah mengenalkan makanan seblak kepada kelompok Dasa Wisma. Para ibu sangat menikmati rasa enak pada makanan seblak yang dibuat sendiri oleh mereka dalam bimbingan Tim Pengabdi. Pada Gambar 3 disajikan proses pengolahan seblak yang dilakukan oleh para ibu Kelompok Dasa Wisma.

Gambar 3. Proses pengolahan seblak

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

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

Tahapan kedua adalah mendesain stiker kemasan bersama-sama antara Tim Pengabdi dengan kelompok Dasa Wisma, agar desain stiker lebih bagus dan disukai para ibu karena mereka ikut medesain secara langsung. Gambar desain stiker kemasan seblak instan dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 4. Desain Stiker Seblak Instan

Kegiatan pengemasan dimulai dengan pembungkusan bahan baku seblak instan, pemasangan stiker pada *cup* sampai dengan penyegelan *cup* menggunakan plastik shrink. Kegiatan pengemasan dapat dilihat pada Gambar 5.

Gambar 5. Kegiatan pengemasan seblak instan

Hasil perhitungan bersama terhadap usaha pembuatan seblak instan diperoleh, modal untuk satu *cup* seblak instan adalah Rp 5.000,-. Produk seblak instan dapat dijual dengan kisaran harga Rp. 7.000,- sampai dengan Rp. 8.000,-.

Faktor pendukung kegiatan ini adalah

1. Kelompok mitra sudah memiliki usaha bakso dan sosis belut yang merupakan hasil PKM Tim Pengabdi Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM yang berasal dari pendanaan LPPM ULM.
2. Produksi bakso dan sosis belut yang awalnya terbatas karena permasalahan jangkauan pemasaran, dapat ditingkatkan sebagai sumber bahan baku pembuatan seblak instan.
3. Bahan baku seblak instan seperti kerupuk udang, mie instan, plastik PP dan kemasan *cup* kertas mudah diperoleh karena letak posisi masyarakat Dasa Wisma khususnya dan Komplek Berlina Jaya berada ditengah-tengah pasar Banjarbaru dan Landasan Ulin
4. Seblak instan merupakan produk kering dan terlindung dalam dua kemasan yaitu kemasan bahan yang disatukan dalam kemasan *cup* gelas. Sehingga lebih tahan lama dan dapat menjangkau pasar yang lebih jauh lagi.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

1. Masyarakat Dasa Wisma masih kurang pengetahuannya tentang teknologi pengolahan seblak instan serta tentang cara pengoperasian alat-alat pengolahan terutama *spinner* (mesin peniris minyak).
2. Untuk meningkatkan hasil produksi harus menggunakan peralatan besar yang harganya cukup mahal.
3. Teknologi desain kemasan masih terbatas dan bahan baku plastik *shrink* untuk bahan penyegelan kemasan *cup* sulit diperoleh di daerah setempat, untuk memperoleh harus dibeli secara daring (*on-line*).
4. Produk seblak instan masih merupakan produk baru untuk masyarakat Guntung Manggis khususnya dan Banjarbaru umumnya, sehingga masih terkendala pada tahap pengenalan produk.
5. perizinan (PIRT) terkendala program kegiatan diakhir tahun karena permohonan di awal tahun dan diklat hanya 1 tahun 1 kali.

4. SIMPULAN

Simpulan yang dapat diperoleh dari Program pengabdian ini adalah :

1. Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari behasilnya pelatihan pengolahan seblak instan berjalan dengan baik.
2. Pelaksanaan program mampu menghasilkan produk seblak instan sesuai dengan program kerja pengabdian kepada masyarakat, kecuali pendaftaran produk menjadi PIRT terlambat karena di akhir tahun

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

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

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.

6. DAFTAR PUSTAKA

Candra, Rahmawati H., 2018. Introduksi Olahan Makanan Berbasis Ikan Belut Untuk Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 Landasan Ulin, Banjarbaru. *Prossiding Seminar Lahan Basah ULM.*

Kurana. 2008. Sukses Mengembangkan Wirausaha . Jakarta: Grsindo.

Nurudin, 2007. Belut : Dari Lumur Masuk Dapur dalam Trobos, Bumi Memanas Peternakan Waswas. No 98 November 2007 Tahun VIII. PT. Galur Prima Cobb Indonesia. Jakarta

Rizal H, Aziz A, Firmansyah, 2014. Faktor Kunci Sukses Perusahaan Kecil dan Menenganh dalam Menghindari Kegagalan pada Periode Lima Tahun Pertama. *Jurnal Pengkajian KUKM* (9)

Sarwono. 2003. Budidaya Belut dan Sidat. Penebar Swadaya. Jakarta.

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