PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 4 Halaman 16-20 Maret 2022 *e-ISSN 2657-1579*

PEMANFAATAN IKAN GABUS SEBAGAI BAHAN BAKU SOSIS DAN SIOMAY DI DESA SUNGAI BATANG KECAMATAN MARTAPURA BARAT

Siti Aisyah[1,*], Purnomo[1], Hafni Rahmawati[1], Aolia Ramadhani[1], Delia Ermina Anggraini[1]
[1]Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat,
Jalan A. Yani Km. 36,5 Simpang Empat Banjarbaru Indonesia
*Penulis korespondensi: siti.aisyah@ulm.ac.id

Abstrak. Sungai batang terletak di Kabupaten Banjar, dilalui jalan alternatif Martapura-Banjarmasin. Memiliki potensi ikan gabus. Tujuan kegiatan PKM untuk meningkatkan pengetahuan dan pendapatan mitra dengan memanfaatkan ikan gabus menjadi produk sosis dan siomay. Transfer pengetahuan dan teknologi dilakukan dengan cara memberikan penyuluhan tentang produk sosis dan siomay, demonstrasi proses pengolahan sosis dan siomay dengan memperhatikan sanitasi dan higienis serta pengemasan produk. Selain itu dilakukan juga penyuluhan mengenai manajemen dan pemasaran. Evaluasi kegiatan dilakukan sebulan setelahnya dengan hasil bahwa mitra dapat menyerap semua materi yang telah diberikan dan dapat meningkatkan pendapatannya.

Kata kunci: haruan, sosis, siomay, sungai batang, Martapura

1. PENDAHULUAN

Desa Sungai Batang termasuk dalam wilayah Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Keberadaan Desa Sungai Batang sangat strategis karena terletak di jalan akses Martapura (Ibukota Kabupaten Banjar) – Banjarmasin (Ibukota Provinsi Kalimantan Selatan) yang tidak pernah sepi dilalui oleh masyarakat. Selain itu menurut Anonim (2018) Desa Sungai Batang mempunyai destinasi wisata dimana terdapat masjid bersejarah bernama Masjid Jami Syekh Abdul Hamid Abulung al-Banjari. Destinasi wisata ini mempunyai peluang untuk memasarkan produk olahan hasil perikanan dimana saat libur dan akhir pekan pengunjung wisata akan bertambah banyak.

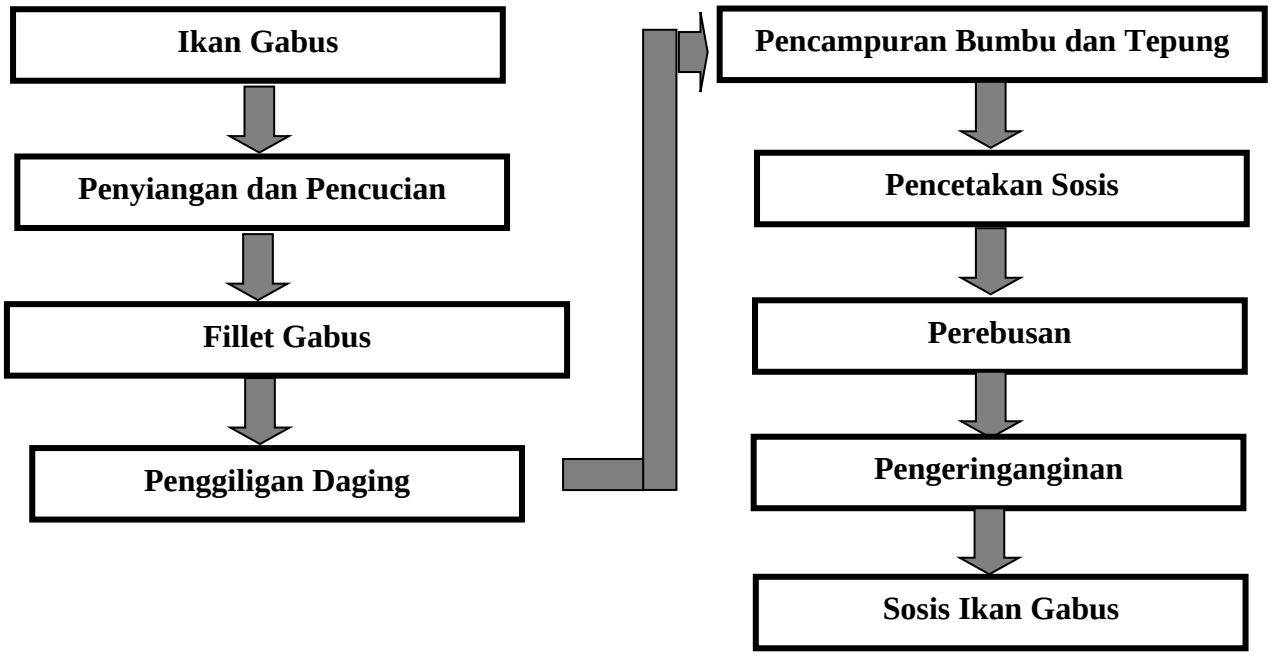
Komoditi perikanan yang banyak terdapat di Desa Sungai Batang yaitu ikan Gabus dan ikan Sepat. Namun pengolahan kedua jenis ikan ini hanya terbatas pada produk tradisional yaitu ikan kering dan ikan fermentasi. Keterbatasan pengetahuan mitra tentang diversifikasi pengolahan produk perikanan menjadikan tidak berkembangnya inovasi olahan di Desa Sungai Batang. Sedangkan selera konsumen mulai berubah pada produk pangan modern dan siap saji seperti sosis dan siomay. Dengan adanya potensi sumberdaya ikan gabus yang masih menjanjikan di Desa Sungai Batang, potensi pasar produk perikanan yang cukup baik untuk produk sosis dan siomay di pasar tradisional dan pasar modern (swalayan), lokasi berada pada destinasi wisata religi, dan ditunjang akses jalan yang baik, maka diperlukan adanya sentuhan teknologi untuk dapat mengolah produk ikan gabus menjadi produk yang lebih modern dan praktis dikonsumsi yaitu sosis dan siomay yang diharapkan dapat dijadikan usaha sampingan selain pengolahan ikan kering terutama di masa pandemi seperti saat ini.

Oleh karena itu diperlukan transfer pengetahuan dan keterampilan serta alih teknologi sederhana produk sosis dan siomay berbasis ikan gabus yang memiliki nilai gizi tinggi kepada Kelompok Pengolah Ikan Mina Barakat, diharapkan dapat menambah penghasilan anggota kelompok.

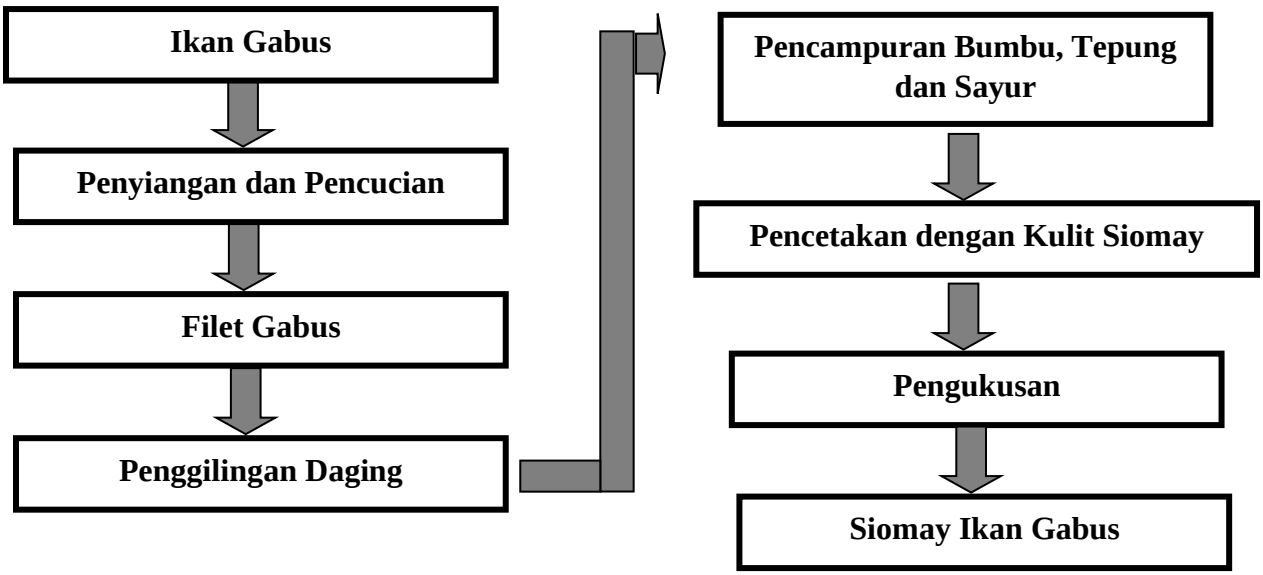
2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat yaitu penyuluhan, demonstrasi dan partisipasi, serta evaluasi kegiatan. Pengetahuan dan keterampilan yang diberikan tentang pengolahan produk sosis dan siomay berbasis ikan gabus, pengemasan produk serta sanitasi dan higienis selama proses produksi. Prosedur pengolahan sosis dan siomay pada Gambar 1 dan 2.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat



Gambar 1. Skema pembuatan sosis ikan gabus



Gambar 2. Skema pembuatan siomay ikan gabus

Berdasarkan analisis permasalahan yang dihadapi mitra maka dapat dilakukan usaha melalui diversifikasi dengan memanfaatkan ikan gabus menjadi produk sosis dan siomay. Lebih jelas dapat dilihat pada Tabel 1.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Tabel 1. alternatif pemecahan masalah yang dihadapi mitra

No.	Alternatif/cara	Kondisi Saat Ini	Solusi
1.	Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan gabus		
	Sosis dan Siomay	Belum dilakukan, bahkan tidak terpikir oleh mitra	Pelatihan teknologi pengolahan produk sosis dan siomay oleh ketua tim
2.	Sanitasi dan higienis	Belum dilakukan, pelaksanaan sulit dilakukan oleh mitra karena harus sesuai standar keamanan pangan	Pelatihan tentang sanitasi dan higienis oleh ketua tim
3.	Pengemasan dan pelabelan seta penyimpanan	Belum dilakukan, dimana pengemasan, pelabelan dan penyimpanan produk semi basah memerlukan teknik khusus dengan suhu rendah	Transfer teknologi pengemasan yang cocok untuk sosis dan siomay dan membuat desain label, informasi yang akan di cantumkan pada label seperti komposisi dan kandungan zat gizi oleh anggota tim

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari kegiatan Pengabdian pada Masyarakat yaitu:

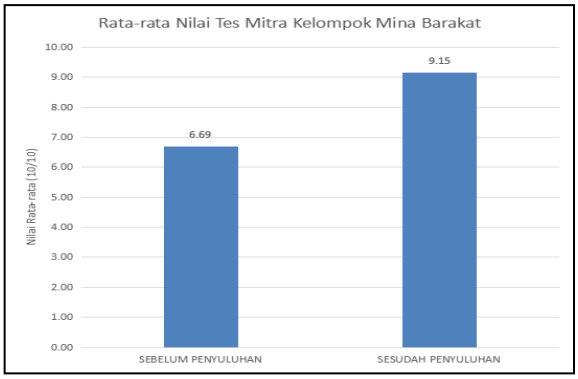
1. Kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan dan berjalan dengan lancar, diikuti oleh seluruh anggota kelompok Mitra Mina Barakat sebanyak 13 orang. Penyuluhan yang diberikan oleh tim pengabdian tentang pengolahan hasil perikanan produk sosis dan siomay, pengemasan produk, dan sanitasi hygien selama proses pengolahan produk.

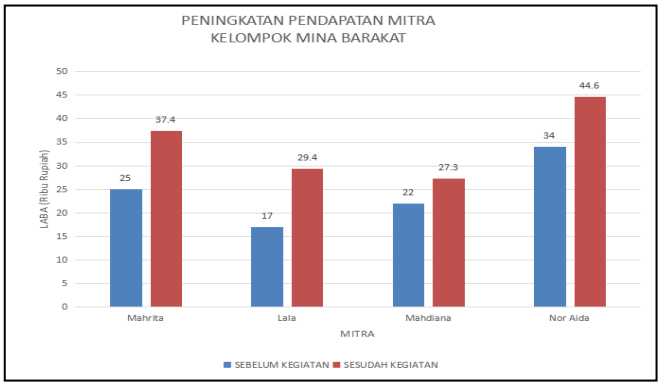
2. Seluruh anggota kelompok Mina Barakat telah mengikuti kegiatan demonstrasi pengolahan produk sosis dan siomay dengan bahan baku ikan gabus serta berpartisipasi aktif hingga mahir mengolah dan mengemas produk tersebut dengan memperhatikan sanitasi dan hygien.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

3. Produk sosis dan siomay yang diproduksi sudah sesuai dengan SNI 7755:2013 dan 7756:2013. Nilai gizi protein sosis ikan gabus 19.4% diatas nilai SNI sosis ikan yaitu minimal 13%. Nilai gizi protein siomay ikan gabus 8.6% diatas nilai SNI siomay ikan yaitu 5%.

4. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta pendapatan kelompok mitra. Nilai *pretest* dan *postest* terlihat bahwa terjadi peningkatan signifikan jawaban benar dari rata-rata 6,69 poin menjadi 9,15 poin. Begitu pula dengan pendapatan meningkat dari laba harian sebelum memproduksi sosis dan siomay rata-rata Rp. 24.500, dan sesudah memproduksi sosis dan siomay menjadi Rp. 34.675 yang artinya pendapatan naik sebesar 41,53%.





5. Luaran kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini salah satunya yaitu sosialisasi kegiatan dalam bentuk : a) artikel yang dimuat pada media massa Tribun Banjar (Senin, 27 September 2021); b) video kegiatan pengabdian yang diupload pada media sosial youtube (Senin, 27 September 2021); c) poster kegiatan pengabdian yang diletakkan di LPPM ULM; d) Artikel Prosiding Lahan Basah ULM tahun 2021.

4. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar diikuti oleh 13 orang anggota Mitra Kelompok Mina Barakat di Desa Sungai Batang, Martapura. Mitra sudah dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan yaitu pengolahan sosis dan siomay dari ikan gabus. Produk yang dihasilkan mitra sudah sesuai

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

dengan SNI terutama nilai gizi proteinnya. Pengetahuan dan keterampilan serta pendapatan mitra meningkat baik menunjukkan kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat bagi masyarakat.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat Sesuai Dengan Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (Dipa) Universitas Lambung Mangkurat Nomor : Sp Dipa - 023.17.2.677518/2020 Tanggal 23 November 2020. No Kontrak : 272.29/UN8.2/AM/2021

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2018). *Sungai Batang, Martapura Barat, Banjar*. Diakses dari http://id.m.wikipedia.org.
Badan Standarisasi Nasional. (2013. SNI 7755:2013 Sosis Ikan. Diakses dari http://bsn.go.id.
Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7755:2013 Siomay Ikan. http://bsn.go.id.

© 2022 Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat