

PENGOLAHAN KERIPIK SEPAT RAWA MULTI RASA UNTUK NELAYAN DI DESA SIMPANG EMPAT KECAMATAN KERTAK HANYAR KABUPATEN BANJAR

Candra ^{1*}, Purnomo¹, Ahmad Rujani¹, Eko Prayugo¹

¹ Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM, Jl A. Yani km 36,5, Banjarbaru, KalSel, Indonesia

*Corresponding author: candra1077@ulm.ac.id

Abstrak. Kelompok Maju Bersama di Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar sudah mendapatkan pendampingan dan pelatihan tentang pengolahan sosis melalui program PkM LPPM ULM tahun 2021, tetapi terkendala dalam hal pengembangan usaha. Kendala yang utama yaitu produk sosis sangat tergantung pada rantai dingin yang diterapkan saat penyimpanan, distribusi dan pemasaran. Pada saat diskusi tahap akhir, kelompok mengutarakan bahwa alat yang sudah ada pada program sebelumnya tetap dioperasikan oleh anggota lain (masyarakat sekitar dengan pembukuan peminjaman), tetapi tetap memerlukan kegiatan lain untuk menghasilkan produk dalam bentuk kering agar lebih mudah dalam penyimpanan dan distribusi. Sehingga pada kegiatan PkM LPPM ULM 2022 dalam bentuk PDWA adalah mengolah sepat rawa menjadi keripik ikan. Proses pengolahan keripik sepat rawa dilakukan dengan memasak ikan sepat rawa secara presto setelah itu digoreng dan ditiriskan menggunakan spinner. Keripik sepat rawa kemudian ditaburi bumbu instan dengan 3 rasa berbeda. Antusias tinggi dari anggota kelompok dalam mengembangkan usaha pengolahan keripik sepat rawa membuat program PKM terselenggara lancar dan memberikan manfaat

Kata kunci: keripik, presto, spinner, sepat rawa presto, vakum sealer

1. PENDAHULUAN

Desa Simpang Empat termasuk dalam wilayah Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar, Propinsi Kalimantan Selatan. Desa Simpang Empat terletak diantara kota Banjarbaru dengan Banjarmasin dengan jarak desa terhadap jalan propinsi adalah 2,3 km. Jarak desa ini ke daerah ibukota Kalimantan Selatan Banjarbaru adalah 15 km, dan untuk jarak ke kota Banjarmasin yaitu 6,4 km. Sumber pendapatan utama masyarakat Desa Simpang Empat adalah nelayan dan petani rawa pasang surut. Ikan hasil tangkapan dijual melalui tengkulak/pengumpul yang mendatangi masing-masing nelayan dengan taksiran harga ditentukan oleh tengkulak tersebut, seperti ikan gabus, sepat rawa, sepat siam, patin, nila dan sebagainya. Hasil wawancara dengan masyarakat setempat, apabila saat musim ikan melimpah, tangkapan nelayan bisa mencapai 1 ton per hari. Kondisi ini akan berakibat pada penurunan harga ikan dan beberapa nelayan tidak dapat menjual hasil tangkapannya.

Kelompok sudah mendapatkan pendampingan dan pelatihan tentang pengolahan sosis melalui program PkM LPPM ULM tahun 2021 (Gambar 1.1), tetapi terkendala dalam hal pengembangan usaha. Kendala yang utama yaitu produk sosis sangat tergantung pada rantai dingin yang diterapkan saat penyimpanan, distribusi dan pemasaran. Sosis merupakan produk semi basah dengan kandungan air maksimum 68%. Kondisi ini rentan terhadap penurunan mutu atau pembusukan apabila penyimpanan sosis pada suhu ruang (Candra dan Rahmawati, 2018).

Hasil evaluasi pada program PkM LPPM di kelompok maju bersama menunjukkan bahwa program kegiatan tergolong berhasil karena kelompok mitra sudah terampil dalam pengolahan sosis berbahan baku ikan rawa dan mereka masih memproduksi dalam jumlah terbatas (Purnomo dkk, 2022). Seluruh anggota tidak mempunyai box freezer, sehingga tidak bisa memproduksi untuk pengolahan skala besar karena keterbatasan penyimpanan stok produk. Pada saat diskusi tahap akhir, kelompok mengutarakan bahwa alat yang sudah ada pada program sebelumnya tetap dioperasikan oleh anggota lain (masyarakat sekitar dengan pembukuan peminjaman), tetapi tetap memerlukan kegiatan lain untuk menghasilkan produk dalam bentuk kering agar lebih mudah dalam penyimpanan dan distribusi.





Gambar 1.1. Berita pelaksanaan PkM Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar

Diversifikasi ikan rawa menjadi produk kering yang siap saji salah satunya adalah mengolah sepat rawa menjadi keripik ikan. Produk keripik ikan pada dasarnya sering di olah dengan penambahan tepung terigu atau tepung bumbu untuk menambah cita rasa yang gurih pada ikan. Keripik ikan mempunyai tekstur renyah sehingga mudah dikonsumsi langsung untuk segala umur. Untuk menambah cita rasa, maka perlu ditambahkan bumbu tabur dengan aneka rasa sesuai dengan perkembangan keinginan konsumen.

Keinginan besar dari masyarakat Desa Simpang Empat dalam mengembangkan usaha ditanggapi positif sehingga perlu diberikan wadah dalam bentuk Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) agar dapat membantu dan mengakomodir potensi sumberdaya alam dan manusia yang sudah tersedia. Program PDWA ini akan dilaksanakan dengan beberapa kegiatan diantaranya sosialisasi/penyuluhan, praktik pengolahan keripik sepat rawa, pengemasan produk, dan perbaikan sanitasi higienis pengolahan.

2. METODE

2.1. Waktu Dan Tempat

Program PDWA ini dilaksanakan mulai bulan Mei sampai dengan November 2022 yang meliputi persiapan, penyuluhan, pendampingan produksi, evaluasi kegiatan dan pelaporan kegiatan. Kegiatan PDWA bertempat di RT 3 Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan (Gambar 2.1).

2.2. Khalayak Sasaran.

PDWA keripik sepat rawa diterapkan pada kelompok Maju Bersama yang terdiri dari para nelayan dan istri. Kelompok Maju Bersama beranggotakan 10 orang. Kelompok mitra selain sebagai nelayan, juga berprofesi sebagai buruh tani di daerah desa mereka.

2.2. Metode PDWA.

Kegiatan PDWA terbagi dalam dua katagori, yaitu: (1) Pengolahan keripik sepat rawa multirasas (2) 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 kelompok mitra yang dibina akan mandiri menjalankan teknologi dan menjalankan usaha.

2.3. Indikator Keberhasilan.

Pencapaian keberhasilan dari kegiatan PDWA di Kelompok Maju Bersama Desa Simpang Empat adalah sebagai berikut:

1. Pengetahuan dari kelompok Maju Bersama tentang pengolahan keripik sepat rawa minimal 75% dari materi dan pendampingan yang diberikan tim PDWA LPPM ULM.
2. Peningkatan pengetahuan tentang manajemen usaha perikanan khususnya usaha keripik sepat rawa dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan minimal 65%.



Gambar 2.1. Peta lokasi pelaksanaan PDWA

2.4. Metode evaluasi.

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan pada 3 (tiga) tahapan yang dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian. Hasil dari monitoring dan evaluasi akan didiskusikan dengan kelompok mitra agar ada tindakan perbaikan di mulai kegiatan proses produksi sampai dengan proses pemasaran. Manajemen produksi dan keuangan selalu dipantau perkembangannya selama kegiatan untuk memastikan kelompok dapat mandiri menjalankan produksi keripik sepat rawa yang berkelanjutan dan dapat meningkatkan taraf ekonomi anggota kelompok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

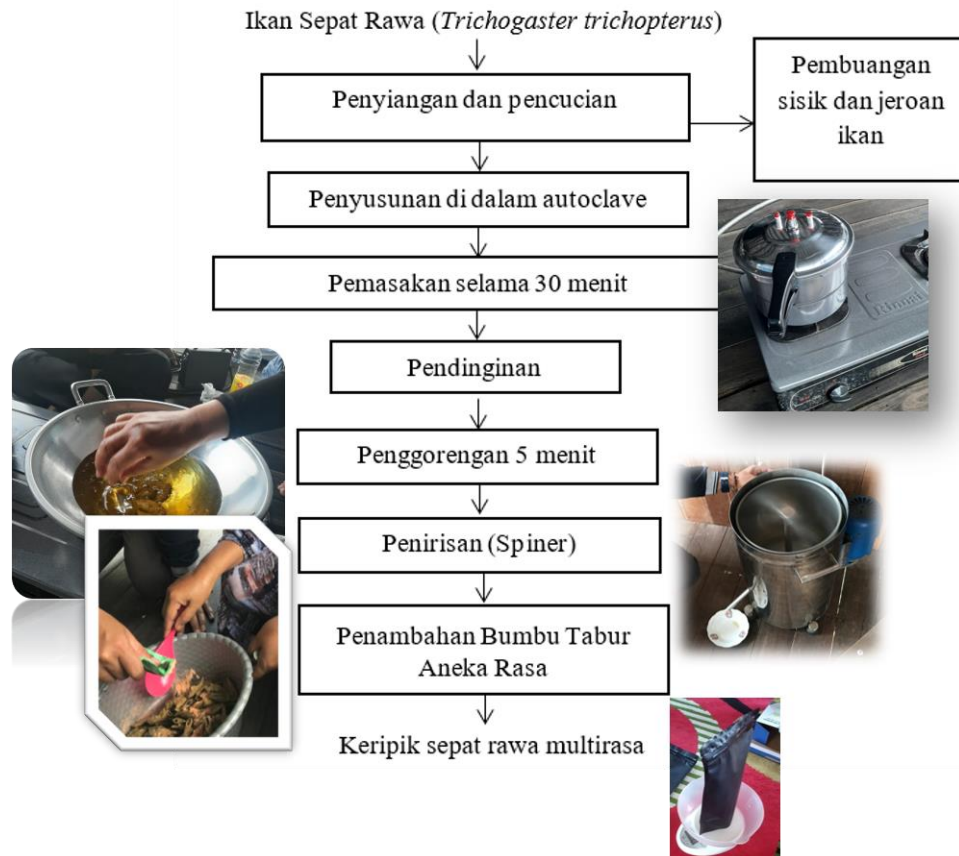
3.1 Penyuluhan pengolahan keripik sepat rawa

Hasil evaluasi tahap awal menunjukkan data bahwa Kelompok Maju Bersama mengetahui pengolahan sepat rawa goreng, akan tetapi tidak mengetahui teknik/metode agar sepat rawa goreng menjadi renyah dan rendah minyak. Penyuluhan difokuskan pada teknik/metode pemasakan hingga pengemasan dengan tujuan mitra menjadi terampil dalam meoperasikan peralatan produksi. Diagram alir proses pengolahan keripik sepat rawa dapat dilihat pada Gambar 3.1.

Metode pengolahan keripik sepat rawa merupakan implementasi dari hasil penelitian Purnomo dkk (2022) yang merupakan teknologi tepat guna. Penyuluhan berisikan teknologi pengolahan keripik sepat rawa dengan prosedur sebagai berikut:

1. Ikan sepat rawa segar dibersihkan dengan cara penyiangan dengan tujuan menghilangkan kotoran seperti lendir, sisik, darah dan jeroan ikan.
2. Cuci ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) dengan air sampai bersih dan tiriskan.
3. Selanjutnya ikan disusun didalam panci presto, setiap lapisan dialasi dengan daun pisang agar tidak lengket, kemudian ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) di presto selama 30 menit bertujuan melunakan tulang ikan agar menjadi renyah setelah digoreng.

4. Ikan yang sudah selesai di presto selanjutnya dilakukan penirisan.
5. Setelah ikan dingin dilakukan proses penggorengan kemudian ditiriskan menggunakan spiner.
6. Ikan yang sudah ditiriskan kemudian ditambahkan bumbu tabur masing-masing dengan rasa berbeda (balado, barbeku dan pedas manis)



Gambar 3.1. Diagram alir pengolahan keripik sepat rawa

Bahan baku utama yaitu ikan sepat rawa merupakan hasil tangkapan anggota mitra dengan harga jual berkisar antara Rp. 15.000,- sampai dengan Rp. 18.000,- per kilogram. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan keripik sepat rawa ditampilkan pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1. Daftar alat pengolahan keripik sepat rawa

No.	Nama Peralatan	Jumlah	Kegunaan
1.	Spiner (peniris minyak)	1 unit	Meniriskan minyak
2.	Panci presto	1 unit	Memasak ikan sepat menjadi tulang lunak
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.	Baskom	2 buah	Pencucian ikan dan pencampuran bumbu instan
6.	Wajan	1 buah	Penggorengan
7.	Kompor	1 Unit	Pengapian pemasakans

Tahapan alih teknologi pengolahan keripik sepat rawa adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan teori pengolahan keripik sepat rawa dan diskusi
2. Tim PDWA melakukan praktik/demonstrasi mengolah sepat rawa menjadi keripik
3. Kelompok mitra mempraktekan sendiri pembuatan keripik sepat rawa
4. Tim mendampingi mitra mengolah keripik sepat rawa sampai dengan pengemasan (Gambar 3.2).



Gambar 3.2. Kegiatan alih teknologi keripik sepat rawa

3.2. Penyediaan bahan baku keripik sepat rawa

Bahan baku dijamin selalu tersedia, karena seluruh anggota kelompok merupakan nelayan yang setiap hari melakukan penangkapan ikan di daerah rawa di desa dan sekitarnya. Selain wilayah mitra, apabila pasokan bahan baku kurang maka dapat mendatangkan pasokan dari daerah Kurau, Gambut, Martapura dan Banjarmasin. Pada Gambar 3.3. disajikan tempat penangkapan sepat rawa di Desa Simpang Empat.



Gambar 3.3. Wilayah penangkapan ikan sepat rawa Desa Simpang Empat

3.3. Keberhasilan PDWA keripik sepat rawa

Indikator keberhasilan kegiatan PDWA meliputi proses penyuluhan (transfer teknologi) dan pendampingan pengolahan keripik sepat rawa. Instrumen pengukuran tingkat keberhasilan penyuluhan berupa kuisioner yang diisi oleh mitra sebelum dan sesudah penyuluhan. Sedangkan untuk evaluasi pendampingan meliputi proses hingga hasil pemasaran dari produk.

Data hasil evaluasi menunjukkan ada peningkatan pemahaman dari mitra terkait keterampilan pengolahan keripik sepat rawa adalah sebesar 90%, kemudian untuk tingkat pemahaman manajerial usaha adalah sebesar 75%. Data yang dihasilkan sudah melampaui dari target yang ditetapkan oleh Tim PDWA. Pencapaian dari data-data tersebut didukung oleh beberapa faktor yaitu :

- 1) Desa simpang empat merupakan daerah penghasil ikan rawa khususnya ikan sepat
- 2) Bahan baku pendukung mudah ditemukan dan harganya sangat terjangkau
- 3) Mitra sudah lama mendapatkan beberapa penyuluhan terkait pengolahan ikan sehingga mudah meadopsi teknologi baru.
- 4) Teknologi pengolahan keripik sepat rawa merupakan teknologi tepat guna yang sederhana dan mudah untuk diimplementasikan
- 5) Produk keripik sepat rawa merupakan produk kering sehingga mempunyai umur simpan relatif lama
- 6) Sepat rawa salah satu ikan lokal yang digemari masyarakat

Pelaksanaan alih teknologi dalam bentuk PDWA tidak terlepas dari pengaruh negatif yang menjadi penghambat dalam pelaksanaan program kegiatan ini, diantaranya yaitu:

- 1) Pada tahun 2022 masyarakat Desa Simpang Empat khususnya kelompok mitra mengalami masa gagal panen padi sehingga secara langsung berpengaruh pada pendapatan
- 2) Tingginya permukaan air sungai dan rawa, mengurangi jumlah produksi ikan sepat rawa
- 3) Ketersediaan alat utama pengolahan keripik sepat rawa hanya terdapat 1 unit, sehingga produksi sangat terbatas
- 4) Program pemerintahan desa masih fokus pada produksi hasil pertanian

4. SIMPULAN

Kegiatan PDWA pada Desa Simpang Empat mempunyai tingkat keberhasilan melampaui target yang telah ditetapkan oleh tim pelaksana meliputi pengetahuan pengolahan produk dan manajerial usaha. Sehingga perlu ditindaklanjuti dengan program peningkatan kapasitas produksi dan desain kemasan serta perizinan produk, untuk menunjang produk keripik sepat rawa dari Kelompok Maju Bersama, memasuki pasar modern.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai Program Dosen Wajib Mengabdikan (PDWA) ini dengan nomor kontrak 537.253/UN8.2/PG/2022.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Candra., H Rahmawati. 2018. *Introduksi Olahan Makanan Berbasis Ikan Belut Untuk Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 Landasan Ulin, Banjarbaru. Prosiding Prosejahtera_Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Lambung Mangkurat.*
- Purnomo, S Dafiuddin , SK Diah, A Allfina, H Uswatun, KI Khusnul, S Aisyah, A Rabiatal, Candra. 2022. Three-Spot Gourami (*Trichogaster trichopterus*) Chips With Different And Duration Cooking Method. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*. 8(128): 189 – 194
- Purnomo, U Amri, NR Putri. 2022. Pemberdayaan Nelayan Melalui Pengolahan Sosis Berbasis Ikan Rawa Di Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten. *Prosiding Prosejahtera_Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Lambung Mangkurat.*

