



DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN SEPAT RAWA (*Trichogaster trichopterus* PALL) SEBAGAI SUBSTITUSI KUE KERING DI DESA SUNGAI BATANG, KECAMATAN MARTAPURA BARAT, KABUPATEN BANJAR

DIVERSIFICATION OF SEPAT RAWA (*Trichogaster trichopterus* PALL) PROCESSING AS A PASTRY SUBSTITUTION IN SUNGAI BATANG VILLAGE, WEST MARTAPURA DISTRICT, BANJAR REGENCY

Siti Aisyah¹
Findya Puspitasari^{1*}
Purnomo¹
Juhana Suhanda¹

¹ Prodi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan
Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km 36 Banjarbaru
Kalimantan Selatan 70713
Telp. 0511-4772124
Faximili 0511-4772124

***Korespondensi:**
findya.puspitasari@ulm.ac.id

ABSTRAK. Pengolahan tepung ikan merupakan salah satu bentuk penganeekaragaman hasil olahan perikanan dan termasuk produk setengah jadi yang dapat ditambahkan pada pembuatan suatu produk. Tepung memiliki beberapa keunggulan antara lain mempunyai masa simpan lebih lama, lebih praktis dalam proses distribusi dan lebih fleksibel pemanfaatannya untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang digemari masyarakat. Kue kering yang dijual dipasaran pada umumnya kaya akan karbohidrat, maka pada pembuatan kue kering ini akan dicoba dengan penambahan tepung ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) dan diharapkan akan menambah aneka ragam pengolahan produk hasil perikanan, sehingga didapatkan kue kering yang mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok UMKM pengolah ikan kering sepat rawa Desa Sungai Batang, Kabupaten Banjar, Martapura. Ada 4 kegiatan yang ditawarkan sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan mitra, yang akan dilaksanakan pada kegiatan program kemitraan masyarakat ini, yaitu : 1) Pembuatan Tepung Ikan Sepat Rawa, 2) Pembuatan Kue Kering, 3) Pengemasan dan pelabelan yang bisa menembus pasar ritel modern, 4) Transfer keahlian managerial skill tentang manajemen usaha, izin usaha, manajemen resiko, etika bisnis dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan.

Kata kunci : tepung ikan, sepat rawa, kue kering

ABSTRACT. Fish flour processing is one form of diversification of processed fishery products and includes semi-finished products that can be added to the manufacture of a product. Flour has several advantages, including having a longer shelf life, being more practical in the distribution process and being more flexible in its use to be processed into various food products that are popular with the community. Pastries sold in the market are generally rich in carbohydrates, so in the manufacture of these pastries, we will try the addition of sepat rawa fish flour (*Trichogaster trichopterus* Pall) and it is hoped that it will add to the variety of processing of fishery products, so that we get pastries that have high nutritional value. especially high in protein and calcium. The target of this activity is a group of MSMEs processing dried fish from Sepat Rawa Sungai Batang Village, Banjar Regency, Martapura. There are 4 activities offered as solutions to overcome partner problems, which will be carried out in this community partnership program activity, namely: 1) Making Sepat Rawa Fish Flour, 2) Making Pastries, 3) Packaging and labeling that can penetrate the modern retail market, 4) Transfer of managerial skills regarding business management, business licenses, risk management, business ethics and how to apply for credit to financial institutions/banks.

Keywords: fish flour, sepat rawa, pastries.

PENDAHULUAN

Diversifikasi produk olahan perikanan sangat diperlukan saat ini untuk menanggapi keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis hingga membutuhkan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan adanya inovasi rasa baru dari produk original yang sudah ada. Ikan kering sepat yang ada dipasaran hanya produk mentah dan sehingga tidak dapat dikonsumsi langsung, selain itu rasanya yang original dan terlalu asin kurang menarik bagi konsumen terutama masyarakat luar daerah Banjar. Penganekaragaman suatu komoditi diperlukan agar dapat memberikan pilihan bagi konsumen. Kue kering merupakan salah satu cemilan yang digemari oleh hampir seluruh masyarakat baik di pedesaan maupun di perkotaan. Bahan baku pembuatan kue kering yang masih digunakan sampai saat ini yaitu tepung terigu, selain itu digunakan juga bahan tambahan seperti gula, telur, mentega yang berperan sebagai pembentuk tekstur dan kenampakan dari kue kering yang dikehendaki.

Pengolahan tepung ikan merupakan salah satu bentuk penganekaragaman hasil olahan perikanan dan termasuk produk setengah jadi yang dapat ditambahkan pada pembuatan suatu produk. Tepung memiliki beberapa keunggulan antara lain mempunyai masa simpan lebih lama, lebih praktis dalam proses distribusi dan lebih fleksibel pemanfaatannya untuk diolah menjadi berbagai produk pangan yang digemari masyarakat. Kue kering yang dijual dipasaran pada umumnya kaya akan karbohidrat, maka pada pembuatan kue kering ini akan dicoba dengan penambahan tepung ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) dan diharapkan akan menambah aneka ragam pengolahan produk hasil perikanan, sehingga didapatkan kue kering yang mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium. Kue kering adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercia rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue kering kali diartikan sebagai makanan ringan

yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka ataupun terigu.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan ini akan dilaksanakan kepada kelompok Mina Barakat Desa Sungai Batang, Martapura. Waktu yang diperlukan kegiatan ini adalah kurang lebih 5 (lima) bulan pada bulan Agustus 2020.

Solusi yang Ditawarkan

Kue kering yang dijual dipasaran pada umumnya kaya akan karbohidrat, maka pada pembuatan kue kering ini akan dicoba dengan penambahan tepung ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) dan diharapkan akan menambah aneka ragam pengolahan produk hasil perikanan, sehingga didapatkan kue kering yang mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama protein dan kalsium. Kue kering adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercia rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue kering kali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka ataupun terigu.

Sebagian ibu-ibu dari kelompok Mina Barakat Desa Sungai Batang, kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar telah mendapatkan program pengabdian kepada masyarakat DPRM ULM tahun 2018. Hasil kegiatan menunjukkan respon yang baik dari kelompok ini, mereka menginginkan ada olahan/produk baru dari ikan sepat rawa.

Salah satu alternative dan strategis yang bisa membantu mereka, adalah dengan memperkenalkan produk yang sudah tidak ada lagi bentuk ikan nya, yaitu kue kering dengan substitusi tepung ikan sepat rawa. Diharapkan produk ini dapat dijadikan usaha yang menjanjikan, sehingga usaha mereka bervariasi, selain ikan kering sepat. Diharapkan akan dapat meningkatkan perekonomian mitra.

Tim Pengusul telah mengidentifikasi beberapa permasalahan, yaitu:

- Terbatasnya pengetahuan kelompok mitra tentang diversifikasi hasil perikanan, terutama kue kering dengan substitusi tepung ikan sepat rawa.
- Terbatasnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan tepung ikan sepat rawa dan alat yang digunakan
- Masyarakat belum menerapkan secara intensif tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam pengolahan khususnya produk perikanan
- Belum mampu melakukan pengemasan terlebih terlebih kemasan kue kering dan membuat label yang menarik
- Kurang mampu menerapkan manajemen usaha
- Pemasaran yang terbatas

Potensi pasar cukup baik, destinasi wisata religi, akses jalan yang baik, pasar-pasar tradisional, pasar modern (swalayan) dan pemasaran secara online, mengingat situasi pandemi covid-19 yang belum berakhir. Beberapa tahapan metode kegiatan yang akan diterapkan demi berhasilnya kegiatan pengabdian tersebut antara lain:

1. Persiapan

a. Pertemuan dan identifikasi masalah

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

b. Menentukan Solusi

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

2. Pelaksanaan program

- a. Memberikan pelatihan produksi dalam bidang: 1) Pembuatan Tepung Ikan Sepat Rawa.
- b. mentransfer Ipteks (alih teknologi) pengolahan kue kering ikan dengan varian rasa dengan memanfaatkan ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus pall*) dijadikan tepung sebagai substitusi.
- c. Memberikan pelatihan pengemasan dan pelabelan yang bisa menembus pasar ritel modern dalam pemasaran produk.
- d. Transfer keahlian managerial skill tentang manajemen usaha, izin usaha, manajemen resiko etika bisnis dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan.

Rancangan Evaluasi

Hasil kegiatan IbM 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. Disamping itu dilakukan monitoring terhadap pengolahan pada saat praktik pengolahan Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus Pall*) Sebagai Substitusi Kue Kering.

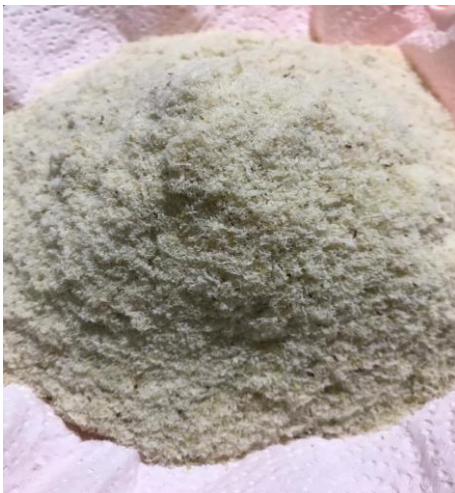
Indikator yang digunakan dalam evaluasi terhadap pelaksanaan dan keberhasilan program ini adalah respon para peserta dalam kegiatan ini, jumlah peserta yang mengikuti dan memanfaatkan program ini, peningkatan kualitas dan pengetahuan peserta tentang pengolahan hasil perikanan berbasis ikan sepat rawa. Serta masyarakat dapat menghasilkan produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dengan pengemasan yang dapat diterima oleh masyarakat konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat mentransfer Ipteks (alih teknologi) pengolahan kue kering ikan dengan varian rasa dengan memanfaatkan ikan sepat

rawa (*Trichogester trichopterus PALL*) dijadikan tepung sebagai substitusi, kepada UMKM Mina Barakat, Sungai Batang dalam rangka menambah variasi produk ikan tersebut, sehingga dapat diperoleh keuntungan yang lebih tinggi.

Target luaran kegiatan ini adalah membuat kue kering ikan dengan varian rasa jeruk dan rasa coklat. Transfer teknologi ini dilakukan pada UMKM Mina Barakat yang berlokasi di Desa Sungai Batang termasuk dalam wilayah Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, provinsi Kalimantan Selatan. Selain menyampaikan pengolahan Ikan Sepat Rawa dan penambahan varian rasa yang baru juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.



Gambar 1. Tepung ikan Sepat Rawa

Kue Kering selama ini diproduksi tujuan utamanya hanya sebagai cemilan yang memiliki protein tidak terlalu tinggi. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi disisi lain, diversifikasi produk olahan perikanan sangat diperlukan

saat ini untuk menanggapi keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis hingga membutuhkan makanan yang dapat langsung dikonsumsi dan adanya inovasi rasa baru dari produk original yang sudah ada. Namun ikan kering sepat yang ada dipasaran hanya produk mentah dan sehingga tidak dapat dikonsumsi langsung, selain itu rasanya yang original dan terlalu asin kurang menarik bagi konsumen terutama masyarakat luar daerah Banjar.



Gambar 2. Kue kering berbahan tepung ikan Sepat Rawa

Ada pula produk ikan sepat balado yang dapat langsung dikonsumsi namun masih memiliki kekurangan yaitu tidak renyah karena masih basah akibat penambahan bumbu balado dan tulang ikan yang masih keras sehingga kurang nyaman untuk dikonsumsi.



Gambar 3. Ikan Sepat Rawa

Penganekaragaman suatu komoditi diperlukan agar dapat memberikan pilihan bagi konsumen. Kue kering merupakan salah satu cemilan yang digemari oleh hampir seluruh masyarakat baik di pedesaan maupun di perkotaan. Bahan baku pembuatan kue kering yang masih digunakan sampai saat ini yaitu tepung terigu, selain itu digunakan juga bahan tambahan seperti gula, telur, mentega yang berperan sebagai pembentuk tekstur dan kenampakan dari kue kering yang dikehendaki.

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan ikan, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu pengolah Diversifikasi Pengolahan Ikan Sepat Rawa (*Trichogester trichopterus PALL*) Sebagai Substitusi Kue Kering, 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.

A. Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

1. Mitra memiliki pendidikan yang tinggi sehingga memudahkan dalam hal transformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
2. Olahan kue kering sudah sangat digemari Masyarakat terutama anak-anak seusia dini.
3. Teknologi pengolahan, pengemasan dan penyimpanan produk yang sederhana, mudah dan murah yang ditransfer dari tim pengabdian kepada tim mitra, dapat diadopsi oleh masyarakat dengan baik, karena tidak memerlukan teknologi yang rumit dan biaya yang mahal.
4. Kue kering merupakan makanan camilan yang banyak disukai oleh masyarakat.

5. Memperhatikan sanitasi dan hygiene serta tata letak ruang pengolahan akan diperoleh produk yang berkualitas prima sehingga dapat diterima masyarakat luas.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

1. UMKM Mina Barakat masih kurang pengetahuannya tentang Pembuatan Tepung Ikan Sepat Rawa.
2. UMKM Mina Barakat masih kurang pengetahuannya tentang Pembuatan Kue Kering.
3. UMKM Mina Barakat belum memiliki keterampilan Pengemasan dan pelabelan yang bisa menembus pasar ritel modern.

KESIMPULAN

1. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Sungai Batang yang telah dilakukan mencapai 100%. Kegiatan ini diperoleh luaran berupa dua produk siap saji berbahan dasar ikan sepat yaitu tepung ikan sepat rawa dan kue kering sepat rawa. Teknologi pengolahan, pengemasan dan penyimpanan produk yang sederhana, mudah dan murah yang ditransfer dari tim pengabdian kepada tim mitra, dapat diadopsi oleh masyarakat dengan baik, karena tidak memerlukan teknologi yang rumit dan biaya yang mahal. Memperhatikan sanitasi dan hygiene serta tata letak ruang pengolahan akan diperoleh produk yang berkualitas prima sehingga dapat diterima masyarakat luas.
2. Berdasarkan hasil evaluasi akhir berupa diskusi dan kunjungan langsung penyuluhan ini sudah dapat dikatakan berhasil karena mereka sudah dapat membuat dan berhasil berupa kue kering dengan substitusi tepung ikan sepat rawa. Hasil memang belum sempurna dan itu bisa sempurna dilakukan dengan berjalannya waktu dan seringnya melakukan olahan tersebut.

REFERENSI

- Anonim. 2017. Dua Puluh Manfaat Ikan Sepat bagi Kesehatan Terlengkap. Dunia ikan.com. diakses tanggal 04 Juni 2018.

- Anonim. 2018. Sungai Batang, Martapura Barat, Banjar. <http://id.m.wikipedia.org>. Diakses tanggal 04 Juni 2018
- Ermila. 2011. Perbedaan Kadar Protein Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus Pall*) Kondisi Segar dan Hasil Pengolahan dengan Cara Asin Kering dan Wadi. Skripsi Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA UNY. Yogyakarta.
- King, D.E.S. 2017. Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM. Banjarbaru.
- Mahrta. 2018. Hasil Tangkapan Ikan Sepat. Hasil Wawancara Langsung. Banjarbaru.