



**INOVASI PENGOLAHAN IKAN SEPAT RAWA KERING GORENG
PRODUKSI UP2K SEHATI DESA MUNING BARU KECAMATAN DAHA
SELATAN DENGAN PENAMBAHAN RAGAM VARIAN RASA**

***INNOVATION OF FISH PROCESSING AS FAST AS FRIED DRIED SWAMP ON
UP2K SEHATI MUNING BARU VILLAGE PRODUCTION DAHA SOUTH
SUBDISTRICT WITH THE ADDITION OF A VARIETY OF FLAVOR VARIANTS***

Rabiatul Adawyah^{1*}
El Redha¹
Tri Dekayanti¹
Muhammad Adriani¹
Nursalam²
Sukmaila¹
Rina¹

¹ Prodi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Kelautan
² Prodi Ilmu Kelautan Fakultas
Perikanan dan Kelautan
Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km 36 Banjarbaru
Kalimantan Selatan 70713
Telp. 0511-4772124
Faximili 0511-4772124

***Korespondensi:**
rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: UP2K, gurami kulit
ular, varian rasa

Keywords: UP2K, snake-skin
gouramy, flavor variants

ABSTRAK. UP2K Sehati merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan di rawa-rawa kering yang dititipkan kepada ibunda Armaniyah. UP2K Sehati terletak di Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan (Nagara) Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan. Jaraknya sekitar 4 km dari Kabupaten, 124,8 km dari kota Banjarbaru dapat ditempuh melalui jalur darat dan sungai. Desa Muning Baru dilintasi sungai negara sehingga salah satu sumber pendapatan daerah berada di sektor perikanan yang merupakan penghasil ikan kering yang sudah merambah pasar dunia. Ikan rawa merupakan salah satu jenis ikan air tawar. Di Provinsi Jawa Timur ikan ini dikenal dengan sebutan sliper. Dalam bahasa Inggris disebut *snake-skin gouramy*, menunjukkan corak warna belang pada sisi-sisi tubuhnya. Nama ilmiah ikan rawa adalah *Trichogaster trichopterus*. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan kepada UP2K Mitra Sehati di Desa Muning Kecamatan Daha Selatan berpengaruh terhadap pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan ikan serta krispi rawa dengan varian rasa yang beragam.

ABSTRACT. UP2K Sehati is one of the fish processing groups in dry swamps entrusted to Armaniyah's mother. UP2K Sehati is located in Muning Baru Village of South Daha Subdistrict (Nagara) Hulu Sungai Selatan District of South Kalimantan Province. The distance is about 4 km from the Regency, 124.8 Km from the city of Banjarbaru can be reached by land and river. The new muning village is traversed by the state river so that one of the sources of regional income is in the fishery sector, which is a producer of dried fish that has penetrated the world market. Swamp fish is a type of freshwater fish. In east Java province this fish is known as sliper. In the language of inggis called *snake-skin gouramy*, showing the pattern of striped color on the sides on the body. The scientific name of the swamp fish is *Trichogaster trichopterus*. The devotional activities of the application of processing technology to UP2K Sehati Partners in Muning Village of South Daha Subdistrict have an effect on the knowledge and skills of partners in the processing of fish as well as krispi swamps with a variety of flavor variants.

PENDAHULUAN

UP2K Sehati merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan sepat rawa kering yang dipercayakan kepada ibu Armaniyah. UP2K Sehati terletak di Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan (Nagara) Kabupaten Hulu Sungai Selatan Provinsi Kalimantan Selatan. Jaraknya sekitar 4 km dari Kabupaten, 124,8 Km dari kota Banjarbaru bisa ditempuh lewat jalur darat dan Sungai.

Desa muning baru dilalui oleh sungai negara sehingga salah satu sumber pendapatan daerahnya adalah disektor perikanan yaitu diantaranya adalah penghasil ikan sepat kering yang sudah menembus pasar dunia.

Ikan sepat rawa merupakan jenis ikan air tawar. Di propinsi Jawa Timur ikan ini dikenal dengan nama sliper. Dalam bahasa inggis disebut dengan *snake-skin gouramy*,

menunjukkan pada pola warna belang-belang pada sisi di tubuhnya. Nama ilmiah ikan sepat rawa adalah *Trichogaster trichopterus*. Produksi ikan sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) di Kalimantan Selatan yaitu 1.800,8 ton pada perikanan tangkap dan 3.813,4 ton pada perairan rawa (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2016). Ikan sepat rawa merupakan salah satu ikan lokal potensial yang digemari oleh masyarakat di Kalimantan Selatan dan salah satu spesies ikan yang hidup di perairan umum.

Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: (1) belum mengetahui informasi bahwa Belum mengetahui informasi tentang air bersih yang bebas bakteri e.coli untuk keamanan pangan, (2) belum paham akan sanitasi dan hygiene yang harus diterapkan baik pada saat penanganan bahan baku dan pengolahan, (3) belum mengetahui pentingnya komposisi gizi terkandung didalamnya dan harus dicantumkan pada kemasan, (4) belum mengetahui ikan sepat memiliki kadar protein yang tinggi dan memiliki kandungan DHA dan EVA yang dapat dijadikan rujukan sebagai sebuah informasi, (5) belum mengetahui komposisi apa saja yg digunakan dalam pengolahan dan harus dituliskan pada kemasan, (6) belum mengetahui macam varian rasa yang ada dipasaran, (7) belum mengetahui macam varian rasa dapat diberikan pada ikan sepat rawa goreng, dan (8) belum Mengetahui informasi pemberian macam varian rasa untuk olahan ikan kering goreng sepat rawa.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan Solusi Permasalahan

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program Ipteks sebagai berikut:

- a. Penyuluhan dan pelatihan bagi UP2K Sehati terletak di Desa Muning Kelompok pengolah ikan kering sepat rawa. Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada pengolah

ikan sepat rawa kering yang tergabung dalam kelompok UP2K Sehati Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan yaitu dengan melakukan inovasi pengolahan sepat rawa kering dengan penambahan ragam varian rasa

- b. Mobilisasi pelaku usaha yang tergabung dalam UP2K Sehati Desa Muning Baru. Dalam metode ini para pelaku usaha pengolahan ikan kering sepat rawa yang termasuk dalam UP2K Sehati Desa Muning kader dimobilisasi untuk menerapkan pengetahuan sistem atau metode yang telah mereka peroleh dari penyuluhan dan pelatihan.
- c. Intervensi dalam upaya sanitasi higienis dan keamanan pangan. Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi higienis dan keamanan pangan dalam Pengolahan Hasil Perikanan.
- d. Partisipasi Mitra Langkah-langkah dalam solusi permasalahan tidak akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan pengolah ikan sepat rawa kering yang tergabung dalam UP2K Sehati Desa Muning yaitu mampu melakukan Pengolahan ikan sepat kering goreng dengan ragan aneka varian rasa yang terkemas dengan baik apabila tidak berpartisipasi dalam kegiatan ini. Oleh karena itu peran serta dari semua pengolah yang tergabung dalam kelompok UP2K Sehati Desa Muning yang berhadir pada kegiatan ini merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Dalam hal ini, semua para pengolah ikan kering sepat rawa yang tergabung dalam UP2K Sehati Desa Muning Kecamatan Daha Selatan sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan

bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk teknis pelaksanaan kegiatan telah dimusyawarahkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan para pengolah ikan kering sepat rawa yang tergabung dalam UP2K Sehati terletak di Desa Muning.

e. Evaluasi Hasil Kegiatan

Pada setiap akhir kegiatan penyuluhan, pelatihan maupun pelaksanaan setiap materi, diadakan evaluasi terhadap hasil kegiatan dengan metode yang relevan, sehingga keberhasilan setiap materi yang disajikan dapat terukur. Misalnya untuk pemahaman maka diberikan pertanyaan dimana jawabannya menggambarkan bahwa peserta mengetahui dan memahami materi tersebut. Untuk kegiatan pelatihan maka hasilnya terukur dari kemampuan mempraktekan materi pelatihan. Sebagai contoh pelatihan pengolahan ikan kering sepat rawa goreng dengan ragam aneka varian rasa.

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Dalam upaya memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh kelompok UP2K Sehati Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan dimana berdasarkan identifikasi permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, sangat disadari apabila tidak semua masalah yang dihadapi mitra dapat diselesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu dan dana yang terbatas.

Oleh karena itu dari sekian banyak permasalahan, dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk membantu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa kering goreng dengan aneka varian rasa. Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan pengolahan ikan sepat kering goreng dengan aneka varian rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan ikan sepat krispi dengan varian aneka rasa yaitu dengan transfer ilmu dan penyuluhan pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa kering goreng dengan aneka varian rasa, yang berlokasi di kelompok UP2K Sehati terletak di Desa Muning Kecamatan Daha Selatan Kabupaten Hulu Sungai Selatan Kalimantan Selatan.

Meningkatkan daya saing ikan sepat kering dengan sentuhan inovasi, yaitu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat rawa kering goreng dengan aneka varian rasa. Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan pengolahan ikan sepat kering goreng dengan aneka varian rasa dengan penambahan beragam perisa dan dengan perbaikan kemasan yaitu penggunaan kemasan yang lebih baik desain dan kualitas kemasannya.

Selain menyampaikan bahwa ikan sepat rawa tidak hanya bisa diolah menjadi ikan sepat kerung tetapi juga dapat diolah menjadi ikan sepat rawa krispi yang ditambahkan perisa hingga dihasilkan ikan sepat rawa krispi dengan ragam aneka varian rasa. Juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.



Gambar 1. Ikan Sepat Rawa



Gambar 2. Bumbu Perisa

Pelaksanaan pengolahan ikan rempeyek denok dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

1. Pengolahan penyiangan ikan sepat rawa dengan membuang bagian kepalanya.
2. Pengolahan ikan sepat krispi dengan perendaman dalam air yang diberi perasan jeruk nipis kemudian dicuci bersih dan diberi sedikit garam.
3. Pengolahan ikan sepat krispi dengan dilakukan teknik presto.
4. Pengolahan ikan sepat krispi dengan dilakukan penggorengan.
5. Pengolahan ikan sepat krispi setelah dilakukan penggorengan kemudian dispinner untuk mengurangi minyak sisa penggorengan yang menempel.
6. Pengolahan ikan sepat krispi kemudian diberikan perisa dengan ragam aneka rasa yang berbeda.
7. Ikan sepat krispi dengan ragam varian rasa kemudian dikemas sebanyak 200 gram.



Gambar 3. Demonstrasi

Mitra UP2K Sehati di Desa Muniong Kecamatan Daha Selatan selama ini hanya mengolah ikan sepat rawa menjadi ikan asin. Yang kemudian dijual kepada pengumpul atau dijual langsung sebagian langsung kepada pembeli yang melewati Desa mereka. Kualitas olahan ikan sepat kering yang diolah oleh para pengolah yang tergabung dalam kelompok UP2K terkenal memiliki kualitas yang baik dan rasanya tidak asin, dan produksi mereka konsisten karena tersedianya bahan sepanjang waktu walaupun sekarang hasil tangkapan ikan sepat rawa sudah mulai menurun karena pertumbuhan tanaman putri malu laut yang sangat pesat di perairan yang terdapat dilingkungan Desa Muning.

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.

Hasil Kegiatan Kemitraan Kelompok UP2k Sehati Desa Muning Baru Kecamatan Daha Selatan Inovasi Pengolahan Ikan Sepat Krispi dengan Ragam Varian Rasa

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan ikan sepat rawa dengan aneka ragam varian rasa sudah dilakukan berbagai pendampingan untuk pengolahan ikan kering sepat mereka, dimulai dari pendampingan sanitasi dan higienis penerapan sanitasi dan higienis dalam pengolahan, pendampingan pengolahan ikan kering sepat yang terukur penggunaan garamnya, pendampingan analisa komposisi yang terkandung dalam ikan kering sepat, pendampingan pembuatan PRT dan lain-lain, pendampingan penyusunan alur produksi atau pengolahan ikan sepat dan pendampingan pengoperasian alat pengering. Pendampingan pengolahan ikan sepat krispi dengan penambahan perisa dengan ragam varian rasa sehingga berdampak pada semangat dan kepercayaan diri mereka untuk bersaing pada

produk sejenis yang ada dipasaran. Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan.



Gambar 4. Sekretariat Kelompok Perikanan UP2K Desa Muning

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 Mitra UP2K Sehati di Desa Muning Kecamatan Daha Selatan 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. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktekan langsung pengolahan ikan sepat krispi dengan penambahan perisa dengan aneka ragam varian rasa mereka antusias untuk mencobanya Kembali karena panic presto dan perisa berbagai varian rasa diberikan pada mereka supaya dapat dijadikan modal awal untuk membuka usaha.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

1. Mitra memiliki basic keahlian sebagai pengolah ikan kering sepat sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
2. UP2K Sehati merupakan salah satu kelompok pengolahan ikan sepat rawa kering yang produknya memiliki kualitas yang baik karena penerapan sanitasi dan higienisnya sudah baik.
3. Ketersediaan bahan baku yang nyaris selalu ada kecuali jika kondisi kemarau yang ekstrim.
4. Lokasi tempat produksi yang strategis karena merupakan tempat perlintasan.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

1. Mitra pengolah ikan kering sepat belum mengetahui cara pengolahan ikan sepat krispi.
2. Mitra pengolah ikan kering sepat belum mengetahui ada banyak ragam rasa perisa.
3. Mitra pengolah ikan kering sepat tidak memiliki panci bertekanan dan tidak mengetahui cara penggunaannya.
4. Mitra pengolah ikan kering sepat belum mengetahui penggunaan spinner untuk mengurangi minyak pada produk olahan ikan sepat krispi.
5. Mitra Pengolah ikan sepat belum mengetahui info update kemasan yang ada dipasaran masih terbatas.

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada Mitra UP2K Sehati di Desa Muniong Kecamatan Daha Selatan berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra padapengolahan ikan sepat rawa krispi dengan ragam varian rasa.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para pengolah ikan kering sepat rawa yang tergabung dalam Mitra UP2K Sehati di Desa Muniong Kecamatan Daha Selatan sangat terbuka dan bisa menerima

inovasi yang diinformasikan dengan sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa pengolahan ikan sepat rawa krispi dengan ragam varian rasa.

REFERENSI

- Anggara, A. 2014. Penambahan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Keripik Kulit Patin Terhadap Penerimaan Panelis. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Anonim. 2016. <https://cookpad.com/id/cari/kentang%20goreng%20bumbu%20indofood20rasa.com>. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2017.
- Blumethal, M.M. 1996. Frying Technology. Di dalam: Bailey's Industrial Oil and Fat Product: Product and Application Technology (4 th ed., Vol 3). Wiley Interscience Publication. New York. PP. 429-482
- Choe, E and D.B. Min. 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying Oils; Journal of Food Science. Vol. 72 Nr. 5. Institute of Food Technologists.
- Falistin, N.B, Widodo, F.M dan Eko, N.D. 2015. Pengaruh Tahapan Pengolahan Terhadap Kualitas Kandungan Lemak Bandeng (*Chanos chanos* Forks) Presto Goreng. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru. Vol 4(1):93-99
- Hardianti. 2017. Pengaruh Waktu Pengukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). [Skripsi]. Fakultas
- King, D.E.S. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) terhadap Kualitas Kue Kering. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Kottelat, M, A. J. Whitten, S.N Kartikasari dan S. Wirjaotmodjo. 1992. Ikan Air Tawar Indonesia Bagian Barat dan Sulawesi. Periplus Editions. Jakarta.
- Najimah. 2017. Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 1 dan 2. Binacipta. Jakarta.
- Saparinto, C. 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*deep drying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Setyaningsih D, Apriyantono, A dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Ago. Institut Pertanian Bogor. Penerbit IPB Press Bogor. Bogor.
- Zanariah, J dan A. Noor Rehan. 1988. The Consumption, Proximate and Acid Composition of Local Freshwater Fish. 16(2):109-116.