

DIVERSIFIKASI AKAR PINANG SEPAT SIAM DI DESA SUNGAI BATANG KECAMATAN MARTAPURA BARAT PROPINSI KALIMANTAN SELATAN

DIVERSIFICATION OF ARECA NUT CRACKER FROM SIAMASE GOURAMI IN SUNGAI BATANG VILLAGE OF MARTAPURA BARAT SUB DISTRICT OF KALIMANTAN SELATAN PROVINCE

Siti Aisyah¹, Hafni Rahmawati¹

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

Korespondensi: hafni.rahmawati@ulm.ac.id

ABSTRACT. The processing of siamase gourami is still limited as a side dish in the form of dried fish and wadi also bekasam in Sungai Batang Village encourages the community service team to diversify their products into areca nut cracker as snack that is very popular with the community. The results of the activities were very satisfying with 100% achievement including training on diversified processing of areca nut cracker product, sanitation and hygiene of the places and equipment used during the processing and maintenance, types of packaging and label design, as well as setting the location of separate processing areas.

Kata kunci: Areca nut cracker, Siamase gourami, Sungai batang village

ABSTRAK. Pengolahan ikan sepat siam yang masih terbatas sebagai lauk dalam bentuk ikan kering dan wadi juga bekasam di Desa Sungai Batang mendorong tim pengabdian pada masyarakat untuk melakukan diversifikasi produk menjadi akar pinang yang merupakan cemilan yang sangat digemari masyarakat. Hasil kegiatan sangat memuaskan dengan capaian 100% meliputi pelatihan pengolahan produk diversifikasi akar pinang sepat siam, sanitasi dan higienis tempat dan peralatan yang digunakan selama proses pengolahan dan pemeliharannya, jenis kemasan dan desain label, serta pengaturan letak tempat pengolahan yang terpisah.

Kata kunci: Akar pinang, Sepat siam, Sungai batang

PENDAHULUAN

Desa Sungai Batang termasuk dalam wilayah Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar, Propinsi Kalimantan Selatan, dan merupakan salah satu daerah penghasil ikan sepat baik jenis sepat rawa maupun sepat siam yang potensial. Hasil penangkapan ikan sepat tidak tergantung pada musim dengan rata-rata jumlah tangkapan pada saat musim

ikan mencapai 10 kg per hari dengan jumlah nelayan penangkap lebih dari 15 orang dalam satu desa. Potensi ikan sepat belum dimanfaatkan secara maksimal dimana sampai saat ini diversifikasi olahan sepat hanya terbatas pada produk ikan asin atau ikan kering dan ikan terfermentasi seperti wadi dan bekasam. Menurut King (2017) ikan sepat memiliki nilai protein (22,45 g/100 g) lebih tinggi

dari protein telur (12,89 g/ 100 g) dan protein daging sapi (18,89 g/100 g). Potensi ikan sepat di Desa Sungai Batang lebih dari 30 kg/bulan (Mahrita, 2018).

Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi olahan sepat. Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah yaitu tidak memperhatikan sanitasi dan higienis sesuai prosedur standar selama pengolahan, pengemasan yang digunakan sangat sederhana serta penyimpanan yang kurang layak. Selain itu tidak adanya ruang khusus pengolahan melainkan menjadi satu dengan ruang dapur.

Solusi yang ditawarkan yaitu pelatihan, pembinaan, dan pendampingan agar semua permasalahan yang telah diuraikan tersebut dapat diatasi selama kegiatan PKM yaitu dengan memperkenalkan olahan baru dengan bahan dasar ikan sepat serta pelatihan-pelatihan lainnya yang diperlukan guna meningkatkan usaha pengolahan ikan sepat yaitu akar pinang sepat siam.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi ceramah dan demonstrasi. Kegiatan telah dilaksanakan pada bulan Februari 2019, dengan sasaran kelompok pengolah ikan kering sepat yaitu kelompok mina Barakat dan mina Bauntung di Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat, Kabupaten Banjar. Kegiatan alih teknologi yaitu memberikan pelatihan peningkatan kualitas produk diversifikasi olahan pangan, meningkatkan kualitas dengan cara pelatihan proses pengolahan yang memenuhi standar kualitas (tekstur, rasa, kemasan, dan daya awet). Selain

itu pelatihan keterampilan yang diberikan meliputi :

- * Pelatihan pemilihan bahan pengemasan yang cocok untuk produk, membuat desain label yang menarik.
- * Pelatihan tentang sanitasi dan higienis selama proses produksi, prosedur kerja dan peralatan yang harus digunakan, serta pemeliharaan peralatan produksi.

Alat yang digunakan yaitu penggiling daging (*grinder*), alat penggorengan, cetakan akar pinang, vacum sealer dan plastik vacum. Bahan-bahan yang digunakan daging ikan sepat siam 1 kg, tepung ketan 20% (200g), bumbu 10% (100g), susu cair segar 50 ml, margarin 12 sdm, kuning telur 8 butir, minyak goreng 2 liter.

Proses pembuatan akar pinang sepat siam dalam kegiatan pengabdian ini sebagai berikut : ikan sepat siam disiangi, dicuci dan dibersihkan dari isi perut, kulit dan tulang sehingga menyisakan daging ikannya saja. Selanjutnya pelumatan daging ikan dengan menggunakan penggiling daging atau chopper lalu ditambahkan bumbu dan tepung serta bahan tambahan lain sehingga terbentuk adonan yang kalis. Kemudian adonan dicetak menggunakan cetakan kue akar pinang, dilanjutkan pemotongan adonan sekitar 8 cm atau sesuai dengan selera yang diinginkan. Penggorengan akar pinang hingga berwarna kekuningan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini ditekankan pada kegiatan pemanfaatan ikan sepat siam menjadi produk olahan akar pinang. Produk akar pinang sepat siam merupakan hasil penelitian mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil

Perikanan Agustin (2018). Pengalaman kegiatan penelitian maupun kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim masyarakat, khususnya ketua tim tentang diversifikasi hasil perikanan telah dilakukan. Kemampuannya terasah lagi karena mengampu mata kuliah Teknologi Sanitasi dan Hygine, mata kuliah pengemasan hasil perikanan juga mata kuliah pengolahan perikanan. Pengabdian ini dilakukan

untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa ikan sepat siam yang biasanya hanya diolah menjadi lauk ternyata dapat diolah menjadi produk cemilan seperti akar pinang dan dapat menaikkan nilai ekonomis produk.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat dilaksanakan dengan capaian 100%.



Gambar 1. Tim Mitra dan Anggota Kelompok



Gambar 2. Demonstrasi Pengolahan Produk

Pada Gambar 1 terlihat anggota kelompok dengan sasaran kelompok dengan sasaran kelompok pengolahan ikan kering sepat yaitu

kelompok mina Barakat dan mina Bauntung yang berhadir pada saat proses demonstrasi produk. Masyarakat

yang berhadir terlihat antusias mengikuti kegiatan, khususnya karena olahan yang akan dihasilkan merupakan produk olahan baru yang dapat meningkatkan nilai jual (*added value*) olahan makanan berbasis ikan sepat.

Pertama-tama tim pengabdian menjelaskan tentang peningkatan kualitas produk diversifikasi olahan pangan yaitu akar pinang sepat. Pelatihan yang diberikan untuk meningkatkan kualitas produk berupa pelatihan proses pengolahan yang memenuhi standar kualitas (tekstur, rasa, kemasan dan daya awet). Selain

memberikan pelatihan keterampilan (alih teknologi) tentang peningkatan mutu produk juga dilakukan kegiatan berupa pemilihan bahan pengemasan yang cocok untuk produk diversifikasi akar pinang sepat siam agar masa simpan produk lebih lama, membuat desain label yang menarik sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk, serta memberikan pelatihan tentang sanitasi dan higienis selama proses produksi, prosedur kerja dan peralatan yang harus digunakan sehingga produk yang akan dihasilkan terjamin kualitasnya.



Gambar 3. Hasil Olahan Akar Pinang Sepat Siam

Pada Gambar 3, diperlihatkan hasil olahan akar pinang sepat siam tidak berbeda secara kenampakan dari produk akar pinang tanpa tambahan ikan sepat siam, rasa yang dihasilkan lebih gurih sehingga meningkatkan nilai konsumsi pada olahan akar pinang sepat siam. Berdasarkan survei hasil kepuasan kepada kelompok usaha mereka beranggapan untuk pengabdian dan penyuluhan dalam pencapaian keterampilan masih perlu pengulangan demonstrasi yang berkelanjutan sehingga mereka bisa menerapkan secara profesional dan mandiri. Pada

bagian pemasaran kelompok masyarakat menginginkan pemasaran yang luas terlebih memungkinkan melalui media on line, sedangkan untuk evaluasi akhir secara keseluruhan menganggap cukup puas dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pengolahan akar pinang sepat siam pada desa Sungai Batang, Kecamatan Martapura Barat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sungai Batang yang telah dilakukan mencapai 100%.

Dari kegiatan ini diperoleh luaran berupa produk akar pinang sepat siam. 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.

Dengan memperhatikan sanitasi dan hygiene serta tata letak ruang pengolahan sehingga diperoleh produk yang berkualitas prima sehingga dapat diterima masyarakat luas. Dengan diversifikasi pangan pada produk dapat menambah nilai/manfaat produk yang dihasilkan dan secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga/para pengolah produk diversifikasi tersebut.

REFERENSI

- King, D.E.S. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) terhadap Kualitas Kue Kering. Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM. Banjarbaru.
- Agustin, R. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) terhadap Kualitas Kue Akar Pinang. Skripsi Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM. Banjarbaru.
- Mahrta. 2018. Laman 369. Koran Banjar.