



PENGOLAHAN MACKEREL FISH EGG ROLL DI DESA LEPASAN KECAMATAN BAKUMPAI KABUPATEN BARITO KUALA

MACKEREL FISH EGG ROLL PROCESSING IN LEPASAN VILLAGE OF BAKUMPAI DISTRICT BARITO KUALA REGENCY

Siti Aisyah¹
Hafni Rahmawati^{1*}
Agustiana¹
Candra¹

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat Jalan Jend. A. Yani KM 36,5 Simpang Empat Banjarbaru 70713

*Korespondensi:
hafni.rahmawati@ulm.ac.id

Kata kunci: mackerel, egg roll, lepasan, bakumpai, barito kuala
Keywords: mackerel, egg roll, lepasan, bakumpai, barito kuala

Naskah diterima: 25 Mei 2024
Disetujui: 11 Juni 2024
Disetujui publikasi: 30 Juni 2024

ABSTRACT. This activity aims to establish an alternative fishery product processing business at Berkat Usaha Poklachsar in Lepas Village, Bakumpai District, Barito Kuala Regency. The product being introduced is an egg roll using mackerel fish. The stages of service carried out include preparation, implementation of activities, and evaluation. The service methods used are socialization, counseling, training, demonstration, and participation. The introduction of processed mackerel fish egg rolls has been well received by all Poklachsar members. Members have been able to practice how to process mackerel fish egg roll products themselves, even though sales and marketing efforts have not yet been fully realized. In the future, the community hopes to fully utilize Barito Kuala Regency's fisheries potential, which includes both fish farming and fishermen's harvests that can be turned into fish egg roll products.

ABSTRAK. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan alternatif usaha pengolahan hasil perikanan pada Poklachsar Berkat Usaha di Desa Lepas Kecamatan Bakumpai Kabupaten Barito Kuala. Produk yang diintroduksi yaitu egg roll dengan memanfaatkan ikan tenggiri (mackerel). Tahapan pengabdian yang dilaksanakan yaitu persiapan, pelaksanaan kegiatan dan evaluasi. Metode pengabdian yang digunakan yaitu sosialisasi, penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi serta partisipasi. Hasil introduksi olahan mackerel fish egg roll sudah dapat diterima dengan baik oleh seluruh anggota poklachsar terlihat dari kemampuan anggota poklachsar yang sudah dapat mempraktikkan sendiri cara mengolah produk mackerel fish egg roll walaupun belum sampai pada usaha penjualan dan pemasaran. Harapannya kedepan, masyarakat dapat memaksimalkan potensi perikanan Kabupaten Barito Kuala baik dari hasil pembudidayaan ikan ataupun hasil tangkapan nelayan, untuk bisa diolah menjadi produk fish egg roll.

PENDAHULUAN

Poklachsar Berkat Usaha bergerak di bidang pengolahan kerupuk ikan, beralamat di Desa Lepas RT 13 RW 5 Kecamatan Bakumpai, Kabupaten Barito Kuala, yang berdiri sejak Tahun 2009 sehingga sampai saat ini telah menjalankan usahanya selama 16 tahun. Produksi utama dari Poklachsar ini adalah kerupuk yang terbuat dari ikan pipih dan gabus yang selama ini hanya dipasarkan disekitaran tempat pengolah dan sekali waktu dibawa dan dipasarkan untuk mengikuti pameran-pameran nasional maupun lokal. Poklachsar ini berawal dari usaha kerupuk rumahan yang menjajakan produknya dengan cara menitipkannya di kantin sekolah maupun warung-warung di sekitaran rumah. Usaha ini kemudian berlanjut dengan membuka sendiri warung di depan rumah yang menjual kerupuk mentah siap goreng dalam kemasan 250 gram. Usaha terus berkembang dan produknya lebih banyak dikenal masyarakat luas dikarenakan promosi dari mulut ke mulut oleh tetangga dan pelanggan kerupuk Berkat Usaha. Melihat perkembangannya yang pesat maka Dinas Perikanan Kabupaten Barito Kuala

memberikan bantuan sarana dan prasarana berupa perbaikan ruang produksi dan pemasaran lengkap dengan peralatan yang diperlukan seperti kompor, dandang, alat pemotong kerupuk, *sealer*, rak pengering, drum dan etalase.

Pengurus Poklamsar Berkat Usaha terdiri dari empat orang dengan struktur organisasi yang sangat sederhana yaitu pemimpin, bagian keuangan, bagian pengolahan dan bagian pemasaran dengan jumlah anggota sekitar sepuluh orang. Walaupun tergolong masih sederhana namun Poklamsar Berkat Usaha memiliki visi dan misi. Adapun visinya yaitu dengan niat yang berlandaskan pada Iman dan Taqwa Poklamsar Berkat Usaha berusaha untuk menjadi salah satu usaha kecil dan menengah yang produktif, dan berkompetitif di Kelurahan Lepas, Kecamatan Bakumpai, Kabupaten Barito Kuala, sedangkan misinya yaitu 1) memberikan produk kerupuk dengan kualitas terbaik demi kepuasan pelanggan, 2) menciptakan produk yang memiliki cita rasa yang baik dan cocok di lidah masyarakat luas demi kepuasan pelanggan, 3) menciptakan usaha kerupuk yang terbaik dengan mengedepankan kenikmatan dan keberkahan dalam usahanya. Jenis produk yang dihasilkan Poklamsar Berkat Usaha sebanyak tujuh jenis kerupuk yaitu kerupuk pipih, kerupuk gabus/haruan, kerupuk sanggang, kerupuk jelawat, kerupuk puyau, kerupuk nasi dan kerupuk ketumbar dengan harga per kemasan 250 gram antara Rp. 8.000 hingga Rp. 28.000 (Syarifullah, 2021).

Mata pencaharian mayoritas penduduk desa Lepas adalah sebagai nelayan dan pembudidaya ikan hal ini sangat menguntungkan bagi usaha kerupuk ikan dimana bahan baku pembuatan kerupuk selalu tersedia, bahkan bisa didapatkan dengan harga paling murah karena langsung membeli dari nelayan. Namun seiring dengan perkembangan teknologi saat ini tidak cukup hanya memiliki satu usaha dengan satu jenis produk sedangkan bahan baku masih cukup tersedia baik dari hasil tangkapan nelayan di Sungai Barito maupun dari usaha budidaya ikan di Kabupaten Barito Kuala. Oleh karena itu tim pengabdian merasa perlu untuk melakukan kegiatan pengabdian dengan memperkenalkan olahan-olahan baru berbahan dasar ikan salah satunya yaitu produk *fish egg roll*.

Fish egg roll merupakan produk yang terdiri dari dua bahan utama yaitu daging ikan sebagai isian dan telur dadar gulung sebagai kulit pembungkus. Jenis ikan yang digunakan dalam kegiatan ini sebagai contoh adalah ikan tenggiri (mackerel), namun dapat diganti dengan jenis ikan yang sudah biasa digunakan oleh Poklamsar Berkat Usaha dan banyak terdapat di Desa Lepas seperti pipih, gabus, sanggang, jelawat atau puyau, dapat juga menggunakan jenis ikan budidaya seperti nila atau patin.

Pada kegiatan sosialisasi di Poklamsar Berkat Usaha, tim pengabdian memperkenalkan berbagai jenis diversifikasi olahan ikan dan menggaungkan kembali gemarikan, tak lupa juga sosialisasi tentang prodi Teknologi Hasil Perikanan FPIK ULM dimana tempat institusi tim pengabdian berasal agar anggota mitra tertarik dan dapat menguliahkan anak mereka di prodi THP FPIK ULM. Kegiatan penyuluhan diisi dengan materi pemahaman tentang gizi ikan dan pentingnya konsumsi harian ikan. Pelatihan yang diberikan berupa cara pengolahan produk *fish egg roll* yang diikuti dengan demonstrasi secara langsung serta dipraktikkan oleh anggota mitra sebagai bentuk partisipasi, diharapkan juga mereka dapat menerapkan apa yang telah dipelajari selama pelatihan di kehidupan/kegiatan sehari-hari setelah kegiatan ini berakhir, bahkan dapat menjadikan pengolahan produk *fish egg roll* menjadi usaha baru. Sosialisasi dan pelatihan ini nantinya juga diharapkan dapat menjadi contoh bagi Poklamsar lain baik di daerah Kecamatan Bakumpai maupun diluar dari Kecamatan tersebut untuk dapat memanfaatkan ikan menjadi berbagai macam produk olahan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga sejalan dengan program pemerintah dalam meningkatkan kuantitas dan kualitas UMKM, seperti yang dicanangkan oleh Kepala Kanwil DJPb Kalsel, Sulaimansyah, pada acara *Fun Walk* dan UMKM Expo tanggal 4 maret 2024 bertempat di eks kantor Gubernur Kalsel. Beliau mengatakan “para pelaku UMKM harus mampu terus bertumbuh, baik dari sisi peningkatan kapasitas usahanya maupun dari sisi

perluasan jumlah pelaku UMKM serta memiliki kemampuan inovasi teknologi dan berdaya saing tinggi”.

Adapun tujuan dan manfaat dari pengabdian yang dilakukan yaitu sebagai berikut: 1) Memberikan pengetahuan dasar pentingnya mengkonsumsi ikan sebagai menu makanan sehari-hari, 2) Memberikan keterampilan pengolahan fish egg roll pada anggota Poklhasar Berkat Usaha.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Mei 2024 bertempat di Poklhasar yang beralamat di Desa Lelasan RT 13 RW 5 Kecamatan Bakumpai, Kabupaten Barito Kuala, Kalimantan Selatan.

Sasaran Mitra Pengabdian

Sasaran mitra dari kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu ibu Hamdatul Aisyah selaku pemilik dari Poklhasar Berkat Usaha beserta dengan ketua kelompok bapak Fauzi, para pengurus lainnya beserta para anggotanya.

Metode Pengabdian

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Poklhasar Berkat Usaha terdiri dari empat tahapan yaitu sebagai berikut:

Persiapan Kegiatan Pengabdian

Survey Lapangan dan Identifikasi Masalah

Pada tahap ini, dilakukan identifikasi masalah yaitu kurangnya pengetahuan mitra tentang diversifikasi olahan ikan para anggota Poklhasar Berkat Usaha sebagai salah satu alternatif usaha pengolahan ikan. Masalah ini diidentifikasi melalui observasi lapangan dan wawancara langsung dengan Poklhasar Berkat Usaha.

Perencanaan

Setelah masalah diidentifikasi maka tahapan selanjutnya yaitu dilakukan perencanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Tahap perencanaan meliputi penentuan tim pelaksana, perumusan tujuan dan sasaran kegiatan, penyusunan materi pelatihan, serta penentuan tempat dan waktu pelaksanaan kegiatan.

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pelatihan yaitu dilakukan selama satu hari yaitu dari jam 09.00 sampai dengan jam 16.00. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode:

Sosialisasi

Kegiatan pelaksanaan diawali dengan sosialisasi diversifikasi olahan ikan dengan cara ceramah yaitu pemateri menyampaikan penjelasan tentang materi fish egg roll dalam usaha meningkatkan pengetahuan anggota Poklhasar Berkat Usaha. Materi ini meliputi berbagai olahan diversifikasi berbahan dasar ikan (Anonim, 2013) dan proses pengolahan fish egg roll. Sosialisasi juga diisi dengan penyampaian informasi tentang Prodi THP FPIK ULM agar para anggota kelompok dapat menguliahkan anaknya di Prodi THP.

Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan tentang gizi ikan dan pentingnya makan ikan setiap hari untuk mencukupi kebutuhan bagi kesehatan tubuh dan kecerdasan otak.

Diskusi

Setelah penyampaian materi selesai maka pemateri memberikan kesempatan kepada pelaku untuk melakukan tanya jawab. Diskusi ini dilakukan agar anggota Poklhasr Berkat Usaha lebih memahami tentang diversifikasi olahan ikan dan produk *fish egg roll*.

Pelatihan, Demonstrasi dan Partisipasi

Setelah materi tersampaikan kepada anggota Poklhasr Berkat Usaha maka selanjutnya diberikan pelatihan. Pelatihan dilakukan dengan mencontohkan pembuatan produk *fish egg roll*. Pelatihan pembuatan *fish egg roll* dilakukan agar peserta dapat menyerap materi 100% sehingga peserta anggota Poklhasr Berkat Usaha ini lebih mengerti akan tujuan dari kegiatan yang telah dilakukan. Demonstrasi pengolahan *fish egg roll* diikuti dengan partisipasi anggota Poklhasr dengan turut serta mempraktikkan secara langsung hingga mereka benar-benar terampil mengolah produk *fish egg roll*.

Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Setelah pelatihan selesai dilaksanakan, maka dilakukan evaluasi kegiatan untuk mengetahui keberhasilan pelaksanaan kegiatan dan peningkatan keterampilan para peserta. Evaluasi dilakukan melalui wawancara dan penilaian dengan menggunakan kuisioner yang dibagikan kepada peserta dan penilaian dengan melihat produk *fish egg roll* hasil praktik para anggota Poklhasr. Hasil evaluasi ini akan digunakan untuk melakukan perbaikan dan pengembangan kegiatan selanjutnya.

Diseminasi Hasil Kegiatan Pengabdian

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini diseminasi melalui publikasi dalam jurnal, seminar, atau workshop. Diharapkan dengan diseminasi hasil kegiatan, akan terjadi penyebaran informasi dan pengetahuan tentang pentingnya pelatihan untuk Poklhasr dan pengembangan usaha kepada masyarakat luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Poklhasr Berkat Usaha terdiri dari empat orang pengurus inti yaitu ketua Poklhasr bapak Fauzi, bagian keuangan ibu Hamdatul Aisyah yang sekaligus pemilik Poklhasr, bagian pengolahan ibu Nur Mili dan bagian pemasaran bapak Habibie dengan sekitar sepuluh orang anggota. Spanduk nama tempat Poklhasr Berkat Usaha dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Spanduk Poklhasr Berkat Usaha

Kegiatan Pengabdian di Poklhasr Berkat Usaha dengan memperkenalkan produk baru yaitu penganekaragaman olahan hasil perikanan yang merupakan inovasi baru bagi masyarakat, bahwa ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, dikukus, dipepes, dibakar dalam bentuk utuh atau dibuat olahan sebenarnya dapat diolah menjadi produk makanan yang lebih menarik baik bentuk maupun rasanya, tapi tetap memiliki nilai gizi yang

tinggi dan dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak (Buckle 1987), dewasa hingga orang tua sekalipun. Salah satu bentuk olahan itu adalah produk *mackerel fish egg roll* seperti yang tampak pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. *Fish Egg Roll* Sebelum Digoreng



Gambar 3. *Fish Egg Roll* Setelah Digoreng

Pada kegiatan pelatihan terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh peserta, seperti kesulitan dalam membuat adonan kulit yang terbuat dari telur gulung dan cara menggulung adonan ke dalam telur dadar. Kendala tersebut dapat diatasi dengan membimbing peserta secara intensif dan memberikan pelatihan terus menerus untuk mengasah keterampilan anggota Poklaksar. Dalam diskusi juga dibahas mengenai dampak positif kegiatan pelatihan ini bagi Poklaksar Berkat Usaha.



Gambar 4. Leaflet Pengolahan *Mackerel Fish Egg Roll*



Gambar 5. Spanduk Kegiatan Pengabdian pada Poklaksar Berkat Usaha

Salah satu alternatif dan strategi yang diintroduksikan kepada anggota Poklaksar adalah dengan memperkenalkan produk *fish egg roll* dimana produk ini sudah mengubah bentuk utuh

ikan menjadi tidak terlihat lagi, diharapkan produk ini dapat menjadi usaha yang menjanjikan sehingga usaha Poklhasr lebih bervariasi lagi selain varian kerupuk yang telah diproduksi selama ini. Bahan, alat dan prosedur pengolahan *mackerel fish egg roll* secara lengkap dapat dilihat pada Gambar 4 dan spanduk kegiatan dapat dilihat pada Gambar 5.

Saat ini diversifikasi produk olahan perikanan sangat diperlukan untuk dapat menjawab keinginan konsumen yang sudah berpikiran praktis, hingga perlu makanan/masakan yang dapat langsung dikonsumsi dan selalu ada inovasi rasa dan bentuk baru dari produk original yang sudah ada. Penganekaragaman suatu komoditi diperlukan agar dapat memberikan pilihan bagi konsumen, seperti mackerel egg roll salah satu alternatif pilihan bagi konsumen, berupa cemilan, dan olahan kekinian dengan bahan utama daging ikan dan telur.

Adapun sebagai tahap akhir dari kegiatan ini berupa pemantauan dan evaluasi yang dilaksanakan sejak mulai awal kegiatan, pertengahan dan akhir. Berdasarkan hasil kegiatan menyeluruh bahwa mitra anggota Poklhasr Berkas Usaha sangat antusias dan menyimak dengan seksama saat pelaksanaan penyuluhan dan berani bertanya bila mereka kurang memahami apa yang disampaikan tim pengabdian. Lebih jelas kegiatan Pengabdian dapat dilihat pada Gambar 6, 7 dan 8.



Gambar 6. Penyuluhan Gizi Ikan dan Produk *Fish Egg Roll*



Gambar 7. Demonstrasi Produk *Fish Egg Roll*



Gambar 8. Peserta Kegiatan Pengabdian



Gambar 9. Tim Pengabdian dan Mitra

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengolahan *mackerel fish egg roll* di Poklahsar Berkat Usaha dapat disimpulkan bahwa: Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat di Desa Lepasan, Kecamatan Bakumpai, Kabupaten Barito Kuala telah dilakukan 100%. Dari kegiatan ini diperoleh luaran berupa satu produk siap saji berbahan dasar ikan tenggiri yaitu *mackerel fish egg roll*. Hasil evaluasi akhir berupa diskusi dan kunjungan langsung pengabdian terlihat bahwa kegiatan ini telah berhasil karena mereka sudah dapat membuat sendiri secara mandiri produk *mackerel fish egg roll*.

SARAN

Kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat dilanjutkan dengan tindak lanjut kerjasama antara Prodi THP FPIK ULM dengan Poklahsar Berkat Usaha yang dapat menjadikan usaha Fish Egg Roll berkelanjutan dalam bentuk pembinaan dan pendampingan dalam pengembangan usaha oleh Tim Pengabdian kepada mitra Poklahsar Berkat Usaha. Kegiatan ini juga dapat dijadikan sebagai model atau contoh bagi kegiatan serupa pada Poklahsar lain. Dalam rangka meningkatkan kontribusi kegiatan pengabdian masyarakat, perlu dilakukan evaluasi secara berkala demi keberhasilan dan dampak dari kegiatan pengabdian ini.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Mitra kegiatan pengabdian ini yaitu Ibu Hamdatul Aisyah selaku Pemilik Usaha Poklahsar Berkat Usaha beserta pengurus dan anggotanya, terimakasih juga kepada penyuluh dari Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan (DKPP) Kabupaten Barito Kuala.

REFERENSI

- Anonim. 2013. Pengolahan Diversifikasi Hasil Perikanan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Republik Indonesia.
- Buckle K.A, dkk, Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono, 1987. Ilmu Pangan. UI Press.
- Kemenkeu RI. 2023. Kanwil DJPb Kalsel Dukung Pemberdayaan UMKM di Daerah. 06 Maret 2023. <https://djp.kemenkeu.go.id/kanwil/kalsel/id/data-publikasi/berita-terbaru/3081-kanwil-djpb-kalsel-dukung-pemberdayaan-umkm.html>.
- Syaifullah M, Aida Vitria, Kurniaty. 2021. Analisis Kinerja Keuangan Berdasarkan Rasio Profitabilitas pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Kerupuk Berkat Usaha Marabahan. Uniska.