

Vol. 3, September 2017

ISSN : 2477 - 4979

PROSIDING SINDHAR III

SEMINAR NASIONAL 2017 DISEMINASI HASIL RISET DAN PENGABDIAN MASYARAKAT



Diselenggarakan Oleh :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)
UNIVERSITAS BOSOWA MAKASSAR

September
30, 2017

Proceeding SINDHAR III
(Seminar Ilmiah Nasional dan Diseminasi Hasil Riset)
Nomor ISSN : 2477-4979

DR. IR. ANDI TENRI FITRYA

Andi Tenri Fitriya
A. FERIF

PROSIDING SINDHAR III – 2017

(Seminar Ilmiah Nasional dan Diseminasi Hasil Riset dan Pengabdian)
Volume 3 – September 2017

**DIGITALISASI DAN TRANSFORMASI HASIL RISET DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT MENUJU PEMBANGUNAN BERKELANJUTAN**

ISSN : 2477-4979

PENERBIT

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)
UNIVERSITAS BOSOWA MAKASSAR

Alamat Redaksi :

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)
Jl. Urip Sumohardjo Km 4 Kampus II Lt. 5 Ruang Sidang IPTEKS
Telp. 0411- 425 902 – 452 789 Fax. 0411- 452 568
Email : sindhar_unibos@gmail.com
Makassar- Sulawesi Selatan

Universitas Bosowa Makassar

PENGEMBANGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA USAHA KERUPUK IKAN
DI DESA BORIMASUNGGU, KECAMATAN MAROS BARU
KABUPATEN MAROS

Oleh
Andi Tenri Fitriyah¹⁾, Baharuddin²⁾ dan Zulkifli Razak³⁾
E-mail : ¹⁾tenrifitriyah68@yahoo.co.id, ²⁾baharhar67@yahoo.co.id
Dosen Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar

ABSTRAK

Ikan merupakan hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat. Kandungan protein yang tinggi pada ikan dan kadar lemak yang rendah sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Karena manfaat yang tinggi, banyak orang mengkonsumsi ikan baik berupa daging ikan segar maupun makanan yang merupakan hasil olahan dari ikan.

Tujuan dari kegiatan Pengabdian Masyarakat ini adalah untuk : 1) mengembangkan paket teknologi pengolahan ikan menjadi berbagai produk seperti kerupuk ikan, abon ikan, 2) mengembangkan peralatan teknologi tepat guna yang mudah diterapkan dan murah, 3) membuka peluang usaha produksi pengolahan ikan menjadi produk yang dapat dipasarkan dan sekaligus dapat dijadikan produk unggulan Kabupaten Maros dan 4) meningkatkan pendapatan masyarakat berdasarkan pemanfaatan potensi lokal secara bertahap.

Metode kegiatan yang digunakan adalah ceramah, demonstrasi dan pelatihan. Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada aspek input, proses, produk dan kepuasan peserta. Adapun peserta kegiatan IbM ini adalah nelayan di Desa Borimasunggu, Kecamatan Maros Baru, Kabupaten Maros. Sedangkan waktu pelaksanaannya yaitu mulai bulan Mei sampai September 2017.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa :1) ikan dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan dengan menggunakan teknologi yang sederhana, dan dapat dilakukan oleh industri rumah tangga dengan kualitas produk sesuai dengan standar; 2) ikan dapat dibuat menjadi berbagai macam produk olahan yaitu kerupuk, nugget dan abon ikan; 3) berdasarkan tingkat penerimaan konsumen produk olahan buah naga berkisar dari suka sampai sangat suka untuk warna dan antara agak suka sampai suka untuk rasa, aroma dan keseluruhan; 4) pengabdian masyarakat ini, mampu memberdayakan, memotivasi, dan mendorong jiwa kewirausahaan para peserta.

Kata Kunci : Ikan, Kerupuk Ikan, Diversifikasi, Produk Teknologi Pengolahan.

I. PENDAHULUAN

Analisis Situasi Kabupaten Maros merupakan daerah pesisir pantai dan laut memiliki potensi pengembangan perikanan darat dan laut yang cukup besar. Dimana untuk saat ini jenis budidaya perikanan yang diusahakan adalah laut, sungai, tambak dan kolam. Jenis produksi yang dihasilkan sebanyak saat ini bersumber dari laut dengan produksi tahun 2014 Mencapai 20.197.93 ton. Untuk kecamatan Maros Baru Luas (Ha) 2,309.29, produksi udang 3335.01 ton dan ikan 917.04 ton jumlah keseluruhan 1,682.05. Potensi ikan yang cukup besar perlu ditangani dengan tepat yaitu dengan pemberian pakan yang berkualitas,

penanganan pasca panen ikan yang tepat agar kualitas ikan tidak menurun selama panen dan penyimpanan. Penyimpanan yang dingin adalah metode penyimpanan yang tepat untuk ikan. Dengan penanganan sebelum panen dan pasca panen ikan untuk bisa menghasilkan produk olahan yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Usaha pengolahan hasil ikan yang berkembang di Kabupaten Maros meliputi pengolahan hasil perikanan, konsumsi dan pangan konsumsi. Usaha pengolahan pangan konsumsi yang berkembang adalah pengolahan kerupuk ikan.

Dalam upaya membuka peluang produksi kerupuk ikan di pedesaan, pengembangan produksikerupuk ikan untuk skala pedesaan

September
30, 2017

yang dapat diaplikasikan pada home industry kerupuk ikan. Pada home industri kerupuk ikan, pengeringan sering menjadi masalah, karena masih mengandalkan sinar matahari. Pengeringan tertentu akan mengganggu mutu kerupuk dihasilkan kurang baik dan harga jualnya rendah, selain itu kendala yang dihadapi adalah pengirisan kerupuk yang masih dilakukan secara manual. Dengan demikian, upaya mengembangkan produksi kerupuk ikan diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah bagi kelompok nelayan dan kelompok usaha.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (perishable), sehingga sangat tepat untuk dilakukan pengolahan diversifikasi ikan, yaitu salah satunya adalah kerupuk ikan.

Pemukiman nelayan berada dalam wilayah Desa Borikamase Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros, terdapat 220 kepala keluarga dengan jumlah masyarakat 1100 jiwa dengan rincian 435 Laki-laki dan 665 perempuan yang menempati wilayah pemukiman seluas 445,3 Ha dan mempunyai penduduk yang bermata pencaharian 70% menggantungkan hidupnya pada sektor perikanan.

1. Permasalahan Mitra

Kerupuk ikan, merupakan makanan cemilan, merupakan bahan sumber energi yang kaya akan karbohidrat dan protein. Pemerintah menganjurkan agar penduduk memanfaatkan bahan pangan kerupuk ikan ini sebagai bahan pangan tambahan atau penganekaragaman pangan dalam menu makan sehari-hari.

Dari segi kualitas penampilan bentuk dan ukuran kerupuk bervariasi yang dapat diatasi dengan penerapan alat modifikasi pemotong adonan kerupuk. Selain itu juga dilakukan uji kesukaan (hedonic skill test), menguji resep yang sesuai keinginan konsumen.

Kelompok masyarakat program pemberdayaan masyarakat adalah kelompok usaha kerupuk ikan, Desa Borikamase Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros. Kelompok Usaha ini berdiri sejak tahun 2011. Kelompok usaha ini merupakan kelompok usaha binaan dari kelompok nelayan yang menggunakan bahan baku dari kelompok nelayan binaan yang tersebar di Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros, dimana salah satunya adalah Kelompok usaha sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian ini.

Ikan diolah menjadi kerupuk ikan dengan teknologi sederhana. Hasilnya berupa kerupuk ikan yang terutama digunakan sebagai industri makanan. Jika kerupuk ikan dimasyarakat dengan mudah dan murah, pengolahan makanan bisa menggunakan kerupuk ikan sebagai suatu kegiatan untuk meningkatkan pendapatan bagi nelayan. Produksi kerupuk ikan terus meningkat, harganya akan dapat bersaing dengan kerupuk berkualitas.

Proses produksi kerupuk ikan menjadi masalah karena masih menggunakan sinar matahari. Pada musim hujan pengeringan tentu akan terganggu sehingga mutu kerupuk ikan yang dihasilkan kurang baik dan harga jualnya rendah.

2. Tujuan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk : 1) mengembangkan teknologi pengolahan ikan menjadi produk olahan 2) mengembangkan peralatan teknologi tepat guna yang mudah diterapkan dan murah, 3) membuka peluang usaha produk pengolahan ikan menjadi produk yang dapat dipasarkan dan sekaligus dapat dijadikan produk unggulan kabupaten Maros, dan 4) dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

II. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan usahanya dilakukan melalui penerapan metode sebagai berikut:

1. Ceramah.

Penjelasan karakteristik buah naga dan manfaatnya, penyebab kerusakan, teknologi pengolahan buah naga, diversifikasi produk olahan dari buah naga, pengemasan dan labelling. Pada tahap ini masyarakat penerima buah naga dikumpulkan dan diberikan penjelasan tentang buah naga, kandungan gizi dan manfaatnya untuk kesehatan teknologi pengolahan buah naga diversifikasi produk olahan dari buah naga, pengemasan dan labelling. Adapun penjelasan ini diharapkan khalayak sasaran mempunyai pengetahuan awal tentang pelatihan yang akan diadakan pada tahap berikutnya.

2. Pelatihan diversifikasi produk olahan buah naga.

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan buah naga dilakukan dengan cara demonstrasi di hadapan khalayak sasaran, yang selanjutnya dipraktikkan oleh semua peserta. Produk olahan buah naga yang dipraktikkan adalah pembuatan manisan buah naga, selai, sirup (biasa dan special grade), dan minuman instan buah naga, mie buah naga dan aneka jajanan dari buah naga.

3. Pelatihan cara pengemasan dan labelling pada produk olahan buah naga.

Kegiatan pelatihan cara pengemasan dan labelling produk olahan buah naga dilakukan setelah khalayak sasaran mempraktikkan teknologi pengawetan buah naga dan membuat aneka produk olahan buah naga. Pengemasan manisan buah naga menggunakan kertas minyak sebagai kemasan primer dan plastik bermotif sebagai kemasan sekunder. Pengemasan sari buah menggunakan botol sirup yang sudah disterilisasi dan diberi label.

4. Pemberian materi kewirausahaan

Kegiatan untuk memberikan pengetahuan berwirausaha yang dapat menjadi bekal masyarakat sehingga setelah pelatihan ini selesai, dapat mengembangkan untuk produk lain.

Pelatihan dilakukan di rumah salah satu warga (Ketua kelompok tani buah naga) dengan metode ceramah dan diskusi, dan praktek pembuatan berbagai produk olahan buah naga.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian ini telah berjalan dengan baik. Kegiatan beberapa tahap, yaitu satu kali koordinasi dan 6 kali tatap muka untuk pemberian penjelasan, demonstrasi, dan pelatihan, dan evaluasi. Koordinasi dilakukan untuk mencari informasi tentang ikan, di lapangan dan penentuan waktu pelaksanaan. Selama enam kali tatap muka yaitu ceramah dan pelatihan, jumlah peserta yang hadir sama, yaitu 30 orang yang terdiri dari para nelayan dan masyarakat. Selama kegiatan berlangsung, peserta sangat antusias dengan materi yang diberikan, banyaknya pertanyaan yang dikemukakan menunjukkan antusiasme peserta terhadap materi yang disampaikan.

Faktor pendukung kegiatan Pengabdian ini adalah semua peserta belum pernah

memperoleh pelatihan teknologi pasca panen dan pengolahan ikan sehingga teknologi ini bisa menambah pengetahuan bagi mereka. Di samping itu adanya respon dan komunikasi yang baik antara tim pengabdian kepada masyarakat dengan peserta pelatihan sehingga memperlancar koordinasi pelaksanaan program. Faktor pendukung lain adalah motivasi dan semangat yang cukup tinggi dari peserta pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat dievaluasi dari aspek input, proses, dan produk. Evaluasi dari aspek input adalah ketersediaan bahan baku berupa ikan yang dipanen di wilayah Desa Borimasunggu, Kecamatan Maros Baru, Kabupaten Maros sehingga mudah didapat. Di samping itu ketersediaan sumber daya manusia yaitu para nelayan dan kelompok usaha ikan baik ibu-ibu maupun bapak-bapaknya dengan pengetahuan yang mereka peroleh selama pelatihan, sehingga dapat memanfaatkan ikan menjadi produk olahan yang disukai dan layak jual.

Dari aspek proses menunjukkan bahwa teknologi pengolahan ikan yang diberikan merupakan teknologi tepat guna yang mudah, murah dan sederhana sehingga dapat diterapkan menggunakan peralatan masak rumah tangga. Proses pembuatan produk olahan ikan membutuhkan waktu yang tidak terlalu lama. Kendala yang dihadapi adalah saat ini di desa Borimasunggu belum ada UKM yang mengolah ikan. Hal ini diatasi dengan melihat prospek dari pengolahan ikan, para peserta berencana untuk membentuk Kelompok Usaha Bersama.

Evaluasi dari aspek produk menunjukkan bahwa sebagian besar peserta menyatakan bahwa produk olahan ikan sudah sesuai dengan kriteria produk. Bahkan produk olahan ikan yang dihasilkan mempunyai keunggulan dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran, yaitu penggunaan ikan asli dan tanpa pengawet buatan sehingga lebih aman bagi kesehatan.

Hasil dari pelatihan beberapa produk olahan ikan yaitu: kerupuk ikan, abon ikan, bakso ikan dan nugget ikan.



Abon Ikan Tuna



Kerupuk Ikan Tuna

Evaluasi kepuasan peserta kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat terhadap pelaksanaan ceramah, pelatihan teknologi pengolahan buah naga pada Tabel 1

Tabel 1.
Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta Selama Kegiatan

No	Evaluasi	Kategori			Total
		cukup	baik	Sangat baik	
1	Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat		50		50
2	Kerjasama pengabdian dengan peserta	5	30	15	50
3	Menimbulkan aspek pemberdayaan kepada masyarakat		25	25	50
4	Meningkatkan wawasan nelayan			50	50
5	Kemampuan mendorong jiwa kewirausahaan		20	30	50
6	Hasil Pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat		50		50

Tabel 1 dapat diketahui bahwa kegiatan pengabdian ini sesuai dengan kebutuhan peserta, terjalin kerjasaman yang baik, memberdayakan masyarakat, meningkatkan wawasan, produk bisa dimanfaatkan, dan mampu mendorong jiwa kewirausahaan.

Universitas Bosowa Makassar

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan.

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan:

- Buah naga dapat diolah menggunakan teknologi dengan kategori produk yang sesuai standar.
- Buah naga dapat dibuat menjadi berbagai macam produk olahan yaitu aneka jenis buah naga, sari buah naga, teh kulit buah naga, selai buah naga, dan permen buah naga.
- Berdasarkan Uji penerimaan konsumen menunjukkan nilai kesukaan warna produk memberikan nilai antara suka sampai sangat suka, sedangkan dari aspek aroma dan penerimaan secara keseluruhan menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis pada taraf agak suka – suka.
- Pengabdian masyarakat ini, mampu memberdayakan, meningkatkan wawasan dan mendorong jiwa kewirausahaan peserta.

2. Saran.

Adapun saran dari pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini adalah:

- Perlu pengabdian masyarakat lebih lanjut sehingga sampai tahap analisis pasar dan praktek penjualan produk.
- Perlu pengabdian masyarakat lebih lanjut dengan peserta tidak hanya dari satu desa tetapi beberapa desa sehingga hasil lebih tersebar luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jepara. 2013. Potret Usaha Pertanian Kabupaten Jepara Menurut Sub Sektor, Katalog BPS 5106006.3320
- Badan Pusat Statistik kabupaten Jepara. 2014. Jepara Dalam Angka, Katalog BPS 1102001.3320
- Badan Penelitian dan pengembangan Pertanian instalasi Penelitian dan pengkajian Teknologi Pertanian. Jakarta 2010. Kerupuk Jakarta.
- Bank Indonesia, 2015. Pola Pembiayaan Usaha kecil Syariah Kerupuk ikan. Jakarta.

September
30, 2017

Proceeding SINDHAR III
(Seminar Ilmiah Nasional dan Diseminasi Hasil Riset)
Nomor ISSN : 2477-4979

Liptan. 2013. Kerupuk ikan. Lembaga Informasi
Pertanian Yogyakarta.
Suprapti, L. 2013. Kerupuk ikan
Lele. Trubus Agrisarana .Surabaya.
www.ristek.go.id. Teknologi Tepat Guna
Pembuatan Kerupuk .Diakses April 2014