



IPTEKS DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN SEMPOL IKAN AIR TAWAR DAN PEMANFAATAN BAWANG DAYAK SEBAGAI TOGA DI KELURAHAN PAHANDUT SEBERANG KECAMATAN PAHANDUT KOTA PALANGKARAYA

Oleh

Noor Syarifuddin Yusuf¹, Firlianty², Anang Najamuddin³

^{1,2,3}Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya

E-mail: ¹n_syarifuddin@yahoo.com, ²firlianty80@gmail.com,

³anajamuddin075@gmail.com

Article History:

Received: 02-04-2022

Revised: 28-04-2022

Accepted: 21-05-2022

Keywords:

Perikanan Air Tawar, Sempol
Ikan, Bawang Dayak

Abstract: Kelurahan Pahandut adalah salah satu kelurahan di wilayah Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya dengan topografi dataran rendah, berawa-rawa dan selalu terlimpasi oleh luapan air sungai Kahayan dalam waktu beberapa bulan bila musim banjir tiba. Lokasi kegiatan Pahandut Seberang merupakan salah satu wilayah pemukiman yang cukup padat di kelurahan Pahandut adalah dimana masyarakatnya bertempat tinggal di bantaran sungai Kahayan, dengan model rumah panggung yang terbuat dari kayu dan akses jalan sempit didominasi oleh jembatan kayu (titian), sehingga tidak mempunyai lahan pekarangan yang memadai sebagai tempat budidaya tanaman. Dilain pihak, peningkatan gizi masyarakat masih perlu ditingkatkan melalui penyuluhan nilai gizi ikan dan menumbuhkan kreativitas dalam mengolah produk ikan untuk keperluan konsumsi dan usaha kuliner sebagai sumber pendapatan

PENDAHULUAN

Pendapatan per kapita penduduk Kota Palangka Raya pada Tahun 2019 adalah sebesar Rp 43,4 juta naik sebesar 11,46% dari tahun sebelumnya. Beban tanggungan setiap 100 orang penduduk mencapai 39 orang. Mata pencaharian penduduk sebagian besar berprofesi sebagai buruh lepas, nelayan dan wiraswasta. Jumlah Rumah Tangga Perikanan Budidaya Keramba yang diusahakan di sepanjang Sungai Kahayan, pada Tahun 2018 sebesar 1.217 buah (89%) dari seluruh jenis perikanan budidaya lainnya sehingga potensi untuk dikembangkan lebih lanjut (BPS, 2019). Umumnya tingkat pendapatan penduduk rata-rata tiap bulannya hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dengan tingkat pengeluaran yang disesuaikan dengan pendapatan yang diperoleh. Sarana perekonomian yang terdapat di Kelurahan Pahandut meliputi pasar tradisional, toko kelontong dan warung makan dan BRI. Kelurahan Pahandut adalah salah satu kelurahan di wilayah Kecamatan Pahandut, Kota Palangka Raya dengan topografi dataran rendah, berawa-rawa dan selalu terlimpasi oleh luapan air sungai Kahayan dalam waktu beberapa bulan bila musim banjir tiba. Mata pencaharian penduduk sebagian besar sebagai buruh



harian lepas, nelayan, wiraswasta/pedagang dan sebagian kecil sebagai PNS (guru) (BPS, 2019). Lokasi kegiatan Pahandut Seberang merupakan salah satu wilayah pemukiman yang cukup padat di kelurahan Pahandut adalah dimana masyarakat nya pada umumnya bertempat tinggal di bantaran sungai Kahayan, dengan model rumah panggung yang terbuat dari kayu dan akses jalan sempit didominasi oleh jembatan kayu (titian), sehingga tidak mempunyai lahan pekarangan yang memadai sebagai tempat budidaya tanaman. Sebagian warga masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan tangkap maupun nelayan budidaya ikan dalam keramba apung yang diletakkan di tepi sungai dengan jenis ikan bervariasi seperti ikan mas, nila, patin dan bawal, dimana hasil tangkapan ikan langsung dijual dalam bentuk segar, sehingga nilai ekonominya masih terbatas. Dilain pihak, peningkatan gizi masyarakat masih perlu ditingkatkan melalui penyuluhan nilai gizi ikan dan menumbuhkan kreativitas dalam mengolah produk ikan untuk keperluan konsumsi dan usaha kuliner sebagai sumber pendapatan keluarga. Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan adanya pelatihan/pendampingan bagi masyarakat mengingat antusiasme warga sangat tinggi untuk mengadopsi pengetahuan tersebut, dimana kegiatan ini akan bersinergi dengan bentuk kegiatan lain yang sudah berjalan.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Pahandut seberang dengan memberikan pelatihan/pendampingan: 1) Pendampingan teknologi diversifikasi pengolahan daging ikan menjadi sempol ikan patin-sayuran 2) Promosi kegiatan Kampung Literasi dengan kegiatan-kegiatan yang dapat meningkatkan kualitas sains dan ekonomi masyarakat di sekitarnya.

METODE

Jangka waktu pelaksanaan kegiatan adalah 3 (Tiga) bulan Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam 2 kegiatan yaitu kegiatan sosialisasi dan pelaksanaan demonstrasi dan pelatihan pembuatan sempol ikan air tawar dan syrup dari bawang dayak dengan memperhatikan kondisi sesuai protokol kesehatan. Metode pendekatan yang diberikan kepada mitra adalah pendampingan, pelatihan dan pengolahan produk hasil perikanan. Kegiatan pendampingan sesuai kesepakatan bersama untuk mengatasi permasalahan mitra adalah:

1. Pendampingan teknologi pengolahan hasil ikan menjadi variasi sempol ikan-sayuran
2. Peningkatan pengetahuan masyarakat melalui Literasi Sains tanaman obat keluarga dengan cara memanfaatkan bawang dayak sebagai syrup.

Pada akhir kegiatan akan dilakukan evaluasi terhadap kegiatan program dengan indikator pada, pengetahuan masyarakat terhadap kesehatan lingkungan, gizi dan kesehatan keluarga meningkat, mampu memperbaiki ekonomi keluarga dengan mampu membuat diversifikasi olahan ikan maupun syrup yang berbahan dasar bawang dayak merupakan kearifan lokal

HASIL

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan adalah dalam bentuk memberikan materi penyuluhan tentang pengolahan Sempol Ikan Patin sekaligus melakukan demonstrasi atau praktek langsung cara pengolahan Sempol Ikan Patin. Kegiatan yang dilaksanakan di Pahandut Seberang. Kegiatan ini diikuti oleh kurang lebih 25 orang yang terdiri dari ibu-ibu dan remaja.



Dalam pelaksanaannya, para peserta sangat antusias dan berperan aktif baik dalam mendengarkan penyuluhan dan mengajukan berapa pertanyaan, serta praktek langsung cara pengolahan setelah diberikan contoh langsung cara pengolahannya terlebih dahulu. Dari hasil pelaksanaan kegiatan para peserta juga sangat tertarik untuk mencoba mengolah Sempol Ikan Patin karena pengolahannya sangat mudah dan sederhana, selain itu bisa dijadikan alternatif untuk membuka usaha untuk menambah penghasilan keluarga dan meningkatkan ekonomi keluarga



Gambar. Sempol Ikan

Seperti kita ketahui bahwa sumber protein hewani yang cukup baik dapat kita peroleh dari ikan. Aneka produk olahan ikan seperti siomai, mpek-mpek, sudah tidak asing lagi menjadi teman santap kita sehari-hari. Selain siomai dan mpek-mpek ada satu lagi produk olahan ikan yang patut dicoba yaitu Sempol. Sempol merupakan salah satu jajanan atau camilan gorengan yang memiliki cita rasa enak dan gurih. Bentuk dari jajanan sempol ini cukup unik sehingga akan cukup mampu menarik minat masyarakat luas untuk menikmati jajanan gorengan yang satu ini. Sempol diolah dengan cara digoreng dengan tekstur lembut didalamnya dan untuk tekstur luarnya sangatlah krispi. Umumnya sempol dicampur dengan ayam, jamur dan sebagainya. Diversifikasi ini bertujuan untuk memenuhi selera konsumen yang beragam dan terus berkembang sehingga selalu ada alternatif dan penyegaran menu, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Ismanadji dan Sudari, 1985). Selain itu diversifikasi pangan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan daya serap pasar, atau dengan kata lain meningkatkan permintaan serta menciptakan alternatif lebih banyak bagi para pengolah hasil perikanan khususnya untuk mengembangkan usahanya atau masyarakat umum untuk menambah penghasilan mereka yang dapat dijadikan usaha rumahan (home industri).

Penganekaragaman produk olahan hasil perikanan yang dalam hal ini dapat disebut sebagai produk “value-added” dapat dilakukan dengan menggunakan bahan baku ikan segar yang ditambahkan dengan beberapa bahan tambahan lain, yang kesemuanya berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma. Produk-produk tersebut dapat diolah dengan cara yang



sederhana (skala rumah tangga) dan akan lebih baik hasilnya apabila dilaksanakan dengan menggunakan peralatan modern dengan menggunakan mesin (skala industri). Selanjutnya dengan dibantu oleh sistem pengemasan yang baik, akan lebih meningkatkan daya awet, nilai jual produk dan jangkauan pemasaran yang lebih luas. Apalagi kalau produk-produk “value-added” tersebut sudah dikombinasikan dengan sistem pembekuan sehingga segmen pasarnya akan lebih luas lagi. Untuk itu pada penyuluhan selanjutnya dapat dilakukan penyuluhan bagaimana meningkatkan daya awet produk sehingga dapat menjangkau pemasaran yang luas.

Pelatihan selanjutnya adalah pembuatan minuman herbal berbahan tanaman obat lokal dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan akan khasiat tanaman obat lokal yang bisa ditanam di sekitar rumah warga seperti bawang dayak, sirih merah, jahe, kunyit, kencur, temu lawak, serai dan lainnya. Peningkatan wawasan/pengetahuan warga dapat diperoleh melalui nama-nama tanaman obat (nama lokal, nama umum, nama latin/ilmiah), dan khasiatnya yang ditempelkan pada demplot toga (tanaman obat keluarga). Selain hal tersebut, tujuan lain adalah untuk memotivasi warga agar mau menanam toga sebagai upaya melestarikan tanaman obat lokal dan menciptakan keasrian lingkungan tempat tinggalnya.

PENUTUP

Kesimpulan

Penyuluhan mengenai Pengolahan Sempol Ikan Patin telah dilakukan, dimana mitra sangat merespon sekali mengenai penyuluhan tersebut hal ini dapat dilihat dari antusias mereka dalam berdiskusi dan mengikuti setiap tahap dalam proses pengolahan Sempol ikan patin tersebut.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Agustini, T.W. & F. Swastawati. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. J. Teknologi dan Industri Pangan Vol XIV, No. 1. 74-81
- [2] Aprianto. A.D. Fardias, N.L, Puspita Sari. S. Bidiyanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan. IPB. Bogor.
- [3] Anonymous. 2013. Gula Halus. <http://asiamaya.Com>.
- [4] __.2013. Mentega. <http://Loetfiek.blgspot.cm>.
- [5] Broekel, R. 1982. The Great American Candy Bar Book. Houghton Mifflin co., USA.
- [6] Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wotton M. 1981. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh Purnomo H, Adiono. Jakarta. UI Press.
- [7] Biro Pusat Statistik. 2017. Kecamatan Pahandut Dalam Angka. Palangka Raya.
- [8] Monografi Kelurahan Pahandut. 2017. Kelurahan Pahandut, Kota Palangka Raya.
- [9] Rahmawati, F. 2012. Aneka ragam Pengolahan Ikan. Materi Kegiatan Pemberdayaan Sosial untuk Kegiatan Pendidikan Alternatif dalam Pengolahan Potensi Lokal. Kerjasama Kementerian Pembangunan Daerah Tertinggal dengan Fakultas Pertanian UGM. Sumba Tengah, 13-16 Agustus 2012.
- [10] Tukiman. 2004. Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) untuk Kesehatan Keluarga. Makalah. Bagian Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara



- [11] Widyastuti, T. 2016. Tanaman Obat Keluarga di Pekarangan. Makalah. Universitas Muhamadiyah Yogyakarta



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN