

Substitusi rumput laut pada pembuatan otak-otak di Kabupaten Pangkep

Substitution of seaweed in grilled fish cake in kabupaten pangkep

Arnida Mustafa^{1*}, Muh. Ali Arsyad², Rosmaladewi², Hamdan Yuafi³ dan Nurafni⁴

¹ Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

² Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi P2HP Politeknik pertanian Negeri Pangkep,

³ Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi Agroindustri Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

⁴ Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Program Studi P2HP,

*Correspondence author : arnidamustafa15@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan substitusi rumput laut pada pembuatan otak-otak di Kabupaten Pangkep dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah memperkenalkan proses pengolahan otak-otak dengan melakukan substitusi rumput laut sebagai sumber serat. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut adalah pemberdayaan masyarakat. Agar luarannya dapat terukur maka dipilih UKM mitra inkubator bisnis Kabupaten Pangkep yang terdiri dari wirausaha-wirausaha muda. Pelaksanaannya akan dilakukan secara berkesinambungan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan produk. Dari aspek produksi adalah memperkenalkan bagaimana proses pengolahan ikan menjadi otak-otak, proses pengemasannya serta bagaimana memasarkan produk yang telah mereka produksi. Hasil yang telah diperoleh adalah mitra terpilih telah memiliki jiwa kewirausahaan untuk menghasilkan kemudian memasarkan produknya dengan memanfaatkan sumber daya di Kabupaten Pangkep. Produk otak-otak ikan dengan substitusi rumput laut sebagai sumber serat telah diproduksi. Teknik dan desain pengemasan untuk produk yang dihasilkan juga telah tercapai. Demikian pula dengan keterampilan mitra dalam memasarkan dan mempromosikan produk yang dihasilkan.

Kata kunci: Ikan tenggiri, Otak-otak, Rumput laut.

ABSTRACT

The purpose of seaweed substitution in making grilled fish cake in Pangkep Regency in young wirausaha is to introduce the grilled fish cake, process by substituting seaweed as a source of fiber. The method used to achieve this goal is community empowerment. In order for the output to be measurable, the Pangkep Regency business incubator partner were selected which consisted of young entrepreneurs. The implementation will be carried out continuously in the form of training and assistance in the product manufacturing process. From the production aspect, it is to introduce how the process of processing fish into otak-otak, the packaging process and how to market the products they have produced. The results obtained are that the selected partners have an entrepreneurial spirit to produce and then market their products by utilizing resources in Pangkep Regency. Grilled fish cake products with seaweed

substitution as a source of fiber have been produced. The engineering and packaging design for the resulting product has also been achieved. Similarly, the skills of partners in marketing and promoting the products.

Keywords: grilled fish cake, mackerel, seaweed

PENDAHULUAN

Persaingan bebas dan era globalisasi saat ini menuntut masyarakat di seluruh dunia termasuk Indonesia untuk giat meningkatkan penguasaan ilmu dan teknologi serta manajemen. Jika tidak maka kemandirian dalam segala bidang tidak dapat kita wujudkan. Dalam keadaan teknologi yang serba maju dan modern kita dituntut dapat menghasilkan berbagai produk hasil iptek yang sangat memadai agar dapat bersaing dengan produk-produk dari luar negeri. Untuk mengantisipasi aliran produk dari luar negeri secara tidak terkendali maka perlu upaya peningkatan nilai tambah dan penganekaragaman produk dengan terus melakukan inovasi teknologi dan menggali sumberdaya alam yang potensial untuk dikembangkan.

Pengolahan hewan hasil perikanan merupakan upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk tersebut. Pengolahan dapat dilakukan dengan tujuan baik untuk meningkatkan cita rasa, meningkatkan harga jual maupun untuk mengawetkan produk hasil perikanan tersebut. Produk perikanan dapat diolah dengan menggunakan berbagai Teknik pengolahan. Dimulai dengan menggunakan Teknik pengolahan sederhana sampai dengan Teknik yang menggunakan transformasi yang tinggi. Teknik pengolahan tersebut dapat dilakukan dengan penggaraman, pengukusan, pengeringan, pengasapan, fermentasi dan pembekuan. Otak-otak merupakan salah satu produk yang menggunakan prinsip pengolahan pengukusan. Sebagai salah satu jenis produk yang dapat dikategorikan dalam makanan siap saji karna dapat disimpan dalam bentuk *frozen food*.

Menurut Agustini et al. (2006), otak-otak ikan merupakan produk gel dari daging ikan yang dicampur dengan tapioka dan bumbu-bumbu seperti garam, gula, santan kental, bawang putih, bawang merah, dan lada. Produk otak-otak ikan berasal dari daerah

Sumatra, kemudian berkembang ke daerah lain. Produk otak-otak ikan yang paling terkenal adalah otak-otak ikan terbuat dari ikan tenggiri. Fungsi teknologi pembuatan otak-otak ikan adalah sebagai upaya diversifikasi produk olahan ikan berbentuk gel yang diharapkan memiliki nilai tambah. Tujuan dari pembuatan otak-otak adalah untuk mendapatkan produk gel yang memiliki cita rasa khas dan digemari oleh masyarakat. Produksi otak-otak ikan dapat dilakukan dalam skala rumah tangga maupun industri. Menurut Nurjanah et al. (2005), otak-otak ikan merupakan modifikasi produk olahan antara bakso dan kamaboko. Masyarakat pada umumnya telah mengenal otak-otak ikan karena rasanya yang enak dan cara pengolahannya yang cukup sederhana. Umumnya ikan yang biasa digunakan untuk membuat otak-otak ikan adalah ikan laut. Pembuatan otak-otak ikan tidak jauh berbeda dengan pembuatan makanan yang berbahan dasar surimi, seperti bakso, nugget, sosis, empek-empek, dan lain-lain.

Pola makan yang saat ini sangat tergantung pada makanan siap saji ini menyebabkan kebutuhan akan serat alami susah untuk dipenuhi, oleh karena itu salah satu sumber serat yang potensial untuk dikembangkan adalah rumput laut yang ketersediaannya di kabupaten pangkep cukup melimpah. Otak-otak adalah salah satu produk siap saji yang cukup populer disemua kalangan yang berasal dari cina dengan beberapa modifikasi rasa yang menyesuaikan dengan lidah indonesia. Rasanya yang lezat membuat penikmatnya akan mencari produk otak-otak ini. Program pengabdian pada masyarakat merupakan salah satu wadah yang dapat mewujudkan sosialisasi terkait dengan pemanfaatan rumput laut sebagai sumber serat pada produk otak-otak yang dihasilkan.

Agar keberhasilan program ini dapat terukur maka dipilihlah mitra yang akan mendapatkan manfaat dengan pendampingan untuk menghasilkan produk dengan kualitas lebih baik. Mitra yang terpilih pada program pengabdian masyarakat ini adalah UKMK yang ada di kabupaten pangkep. Mitra terpilih memiliki permasalahan, baik dalam hal produksi otak-otak rumput laut maupun dalam hal manajemen. Permasalahan tersebut diketahui melalui analisis terhadap kondisi dan keadaan mitra, diantaranya adalah pada tahapan produksi kurangnya peralatan pengolahan sehingga pembuatan produk dilakukan secara manual, penerapan aspek sanitasi dan

hygienis, konsistensi rasa, manajemen produksi, tidak adanya laporan keuangan serta yang paling penting dari aspek pengemasan.

Permasalahan lain yang dihadapi oleh mitra terpilih adalah kurangnya pengetahuan yang dimiliki oleh mitra terkait dengan diversifikasi produk olahan. Sehingga dengan adanya program ini akan diperkenalkan bagaimana melakukan produksi produk baru dengan tetap memperhatikan terkait dengan GMP (*good manufacturing practice*) atau CPPOB dalam memproduksi produk otak-otak. Program ini akan memfokuskan pada tahapan produksi sehingga mitra terpilih akan betul-betul siap dalam memulai usaha baru dengan produk otak-otak yang diperkenalkan pada program ini. Tahapan selanjutnya adalah tahapan pengemasan serta pemasaran tetapi karena keterbatasan waktu dan juga anggaran sehingga hal ini akan diselesaikan pada program selanjutnya.

Berdasarkan tujuan dan manfaat dari program pengabdian pada masyarakat ini maka akan diberikan beberapa solusi dari beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka luaran yang akan dihasilkan dapat dibagi menjadi beberapa jenis luaran diantaranya adalah

- ✓ Memperkenalkan proses pengolahan otak-otak dengan melakukan substitusi rumput laut sebagai sumber serat.
- ✓ luaran lain dari permasalahan manajemen yang akan dicapai adalah penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan membenahan administrasi pembukuan dan keuangan pada kedua mitra terpilih

METODE

Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan pada bulan Juni 2022. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan pembuatan produk otak-otak bertempat di Inkubator bisnis wirausaha hebat di jalan Nangka No.8 Mappasaile Kecamatan Pangkajene Kepulauan.

Kelompok sasaran/mitra

Kelompok sasaran yang menjadi mitra pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah inkubator bisnis wirausaha hebat yang di ketuai oleh Ibu ratna Mentari. Incubator bisnis wirausaha hebat adalah sekumpulan wirausaha-wirausaha muda yang ingin mengembangkan komoditas perikanan seperti ikan bandeng.

Metode pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dimulai di bulan Mei sampai November 2019 yang meliputi : (1) Konsolidasi tim pelaksana; (2) Persiapan Sarana dan prasarana ; dan (3) Sosialisasi Kegiatan. (4) Pelaksanaan pelatihan/Penyuluhan dan (5) kegiatan pembinaan. Konsolidasi dan Persiapan tim pelaksana pengabdian masyarakat PKM Gula Semut dilakukan di kampus Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Hal ini dilakukan agar tim dapat dengan mudah menyusun jadwal dan rencana kegiatan serta akan memudahkan langkah selanjutnya dari kegiatan ini. Tahapan ini dilakukan untuk membagi *job description* yang ada pada jadwal rencana kegiatan kepada seluruh anggota tim pelaksana agar dapat memudahkan dalam melaksanakan tugasnya masing-masing pada saat kegiatan pengabdian masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat dilihat dari antusiasme peserta pelatihan yang terdiri dari wirausahawan-wirausahawan muda di kabupaten pangkep. Kegiatan dimulai dengan tahapan Sosialisasi dan survey pelaksanaan, untuk menindaklanjuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang akan dilakukan. Kegiatan dilakukan bersama tim dengan mengunjungi langsung Mitra terpilih, diskusi bersama tim dilakukan dengan mitra terpilih yang terlibat langsung untuk menyinergikan penyusunan rencana pelaksanaan kegiatan. Hal ini dilakukan bertujuan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan dan bimbingan teknis di lapangan serta mempermudah mitra terpilih untuk menyerap pengetahuan yang disampaikan guna mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Langkah selanjutnya adalah pemesanan spanduk yang dilakukan untuk tujuan pelatihan.

Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022) “Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security”



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan sebagai wujud pelaksanaan kegiatan adalah pengadaan alat dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk proses pembuatan otak-otak . Bertempat di jalan Nangka no.8 mappasaile Kecamatan Pangkajene Kepulauan Kabupaten Pangkajene Kepulauan Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan berkelanjutan.

PEMBAHASAN

Kegiatan ini pada dasarnya dibagi menjadi beberapa kali pelatihan dan pendampingan. Pada pelatihan dilakukan proses pembuatan otak-otak ini ditambahkan rumput laut sebagai sumber seratnya. Karagenan adalah senyawa polisakarida hasil ekstraksi rumput laut. Karagenan mengandung kalium, natrium, kalsium, magnesium dan amonium ester sulfat. Karagenan banyak dimanfaatkan oleh para pelaku industri pangan untuk memperbaiki produk yang dihasilkan, karena

karagenan dapat berfungsi sebagai bahan pengemulsi, bahan dasar pembuatan gel, bahan penstabil, bahan yang meningkatkan viskositas. Penggunaan karagenan akhir-akhir ini mulai meningkatkan dalam industri pangan dan cenderung menjadi sebuah tren pengolahan dengan menggunakan karagenan. Menurut Sperisa et al. (2010),

Kunjungan selanjutnya bertujuan untuk menumbuhkan semangat kewirausahaan dari mitra terpilih yang terdiri dari wirausaha-wirausaha muda yang tergabung dalam inkubator bisnis kabupaten pangkep. Kegiatan selanjutnya adalah kegiatan pembinaan yang dilaksanakan untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan oleh mitra terpilih. Kegiatan ini dilakukan untuk menindaklanjuti kegiatan pelatihan yang sebelumnya telah dilaksanakan.

Aspek produksi dan aspek manajemen merupakan dua aspek yang menjadi fokus perhatian pada pengabdian masyarakat yang diadakan oleh tim dosen politani. Kegiatan ini terdiri atas beberapa materi yang dimulai dengan memperkenalkan teknik pembuatan otak-otak dari berbagai jenis ikan.

Penyuluhan yang terkait dengan permasalahan manajemen, telah dilaksanakan. Penyuluhan ini diprioritaskan untuk menumbuhkan jiwa entrepreneurship untuk mitra, peningkatan wawasan dan pengetahuan pengembangan jiwa entrepreneur, pengetahuan tentang administrasi pembukuan. Materi lain yang diberikan meningkatkan pengetahuan tentang manajemen pemasaran produk yang baik khususnya untuk penjualan berbagai produk panganan tradisional sehingga mulai terbinanya hubungan kerjasama antara retail / pedagang dan produsen makanan cemilan.

SIMPULAN

Simpulan yang dapat diperoleh dari kegiatan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat “Subtitusi Rumput Laut pada Pembuatan Otak-otak Dikabupaten Pangkep” adalah sebagai berikut :

1. Kegiatan Pengabdian ini menghasilkan luaran produk otak-otak dengan subtitusi rumput laut sebagai sumber serat.

2. Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini memberikan luaran yang dibutuhkan oleh mitra terpilih yaitu incubator bisnis Kabupaten Pangkep, hal ini tercermin dari respon positif dan antusiasme yang tinggi dari peserta pelatihan yang rata-rata merupakan wirausaha-wirausaha muda yang ada di kabupaten pangkep

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima Kasih Kepada Politeknik Pertanian Negeri Pangkep Atas Pembiayaannya Terhadap Pengabdian Pada Masyarakat Ini Melalui Pembiayaan PNBPN, Kepada LPPM Politani Pangkep, Pemerintah Daerah Kabupaten Pangkajene Kepulauan dan mitra Inkubator Bisnis Wirausaha Hebat, serta Masyarakat Kabupaten Pangkep atas kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W, A.S. Fahmi, U. Amalia. 2006. Diversification of Fisheries Products. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang
- Nurjanah, RR. Nitibaskara dan E. Madiah. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Vol. VII No. 1.
- Sperisa, D., Fadilah, Rochmadi, Moh. Fahrurrozi dan Wiratni. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan Dari (*Eucheuma cottonii*). Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. ISSN:1411-4216.