



UPAYA MENINGKATKAN NILAI EKONOMIS IKAN SALUANG MENJADI OLAHAN SALUANG GORENG KRISPI DENGAN BERBAGAI VARIAN RASA

EFFORTS TO INCREASE THE ECONOMIC VALUE OF SALUANG FISH INTO PROCESSED CRISPY FRIED "SALUANG" WITH VARIOUS FLAVORS

Juhana Suhanda¹
Maria Ulfah Riani²
Rabiatul Adawyah^{1*}
Findya Puspitasari¹
El Redha³
Tri Dekayanti²
Muhammad Adriani³
Baharuddin⁴
Nursalam⁴

¹ Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

² Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan

³ Program Studi Akuakultur

⁴ Program Studi Ilmu Kelautan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

***Korespondensi:**

rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: ikan saluang, PKK, goreng, krispi, rawa

Keywords: saluang fish, empowerment and family welfare, fry, crispy, swamp

Naskah diterima: 20 Juni 2023

Disetujui: 28 Juni 2023

Disetujui publikasi: 30 Juni 2023

ABSTRACT. *Saluang Fish (Rasbora argyrotaenia) production in South Kalimantan is 1,800.8 tons in capture fisheries and 3,813.4 tons in swamp waters (Marine and Fisheries Service, 2016). Saluang fish is one of the potential local fish that is popular with people in South Kalimantan. Saluang Fish products are generally only processed into fried fish for family consumption. It still has drawbacks, namely, the bones/thorns are still hard and can injure the oral cavity when consumed, so processing is needed that can soften the Saluang fish bones. One of them is produced in a presto way so that processed fried saluang fish becomes crispy. Crispy fried saluang fish can be used as a product that can be sold as souvenirs typical of the city of Banjarbaru and can be used as a business opportunity for empowerment and family welfare (PKK) cadres in RT 11 RW 02 Sungai Besar Village, Banjarbaru City.*

ABSTRAK. Produksi Ikan Saluang (*Rasbora argyrotaenia*) di Kalimantan Selatan sebesar 1.800,8 ton pada perikanan tangkap dan 3.813,4 ton pada perairan rawa (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2016). Ikan saluang merupakan salah satu potensi ikan lokal yang digemari masyarakat di Kalimantan Selatan. Pengolahan produk Ikan Saluang umumnya hanya diolah menjadi ikan goreng untuk konsumsi keluarga. Hal ini masih memiliki kekurangan yaitu tulang/durinya masih keras dan dapat melukai rongga mulut saat dikonsumsi, sehingga diperlukan pengolahan yang dapat melunakkan tulang ikan Saluang. Salah satunya diproduksi dengan cara presto agar olahan ikan saluang goreng menjadi renyah. Ikan saluang goreng garing dapat dijadikan sebagai produk yang dapat dijual sebagai oleh-oleh khas kota Banjarbaru dan dapat dijadikan peluang usaha bagi kader PKK di RT 11 RW 02 Desa Sungai Besar Kota Banjarbaru.

PENDAHULUAN

Ikan Saluang (*Rasbora argyrotaenia*) merupakan ikan sungai yang dikenal dan dikonsumsi luas oleh masyarakat Kalimantan Selatan dan termasuk ke dalam ikan endemik Kalimantan dan Sumatera. Ikan saluang merupakan salah satu sumber pangan yang memiliki kandungan gizi protein dan kalsium tinggi karena dikonsumsi secara keseluruhan daging dan tulangnya. Ikan saluang merupakan jenis ikan air tawar yang mempunyai nilai ekonomis cukup

tinggi, berukuran kecil, memiliki bentuk tubuh pipih memanjang dengan sisik tipis yang menempel pada tubuhnya berwarna putih kekuning-kuningan.

Kelompok ikan saluang kecil memiliki ukuran panjang 2-6 cm, ukuran sedang memiliki Panjang 7-11 cm, dan ukuran besar berkisar antara 12-16 cm (Suryani et al., 2019). Ikan ini termasuk ke dalam keluarga *Cyprinidae* yang merupakan bagian dari genus *Rasbora*. Salah satu jenis ikan *Rasbora* adalah *Rasbora argyrotaenia* yang hidup di perairan tawar di Pulau Kalimantan dengan dasar perairan berupa pasir dan batuan kecil. Ikan saluang dipasarkan termasuk ikan yang harganya relative murah dan sangat terjangkau oleh masyarakat Kalimantan Selatan pada umumnya, sehingga berpeluang untuk dijadikan sebuah usaha yang dapat di jadikan oleh-oleh khas Kota Banjarbaru.

Mitra atau khalayak sasaran adalah Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kalimantan Selatan. PKK atau Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga adalah Organisasi Kemasyarakatan adalah Organisasi Kemasyarakatan yang memberdayakan Wanita untuk turut berpartisipasi dalam Pembangunan Indonesia. PKK RT 11 RW yang baru saja terbentuk untuk mawadahi kegiatan ibu-ibu di lingkungan, kader dan anggota pkk adalah ibu-ibu yang ada di lingkungan Kota Banjarbaru. Kegiatan RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Kegiatan yang sudah mereka lakukan adalah pendampingan pembuatan sulam pita diatas tas purun dan mereka sangat berharap sekali ada kegiatan-kegiatan pendampingan lainnya.

Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: Belum mengetahui informasi bahwa ikan saluang bisa diolah menjadi ikan goreng sepat krispi yang dapat diolah menjadi berbagai varian rasa; Belum mengetahui komposisi gizi terkandung didalam ikan saluang; Belum mengetahui Ikan sepat memiliki kadar protein yang tinggi dan memiliki kandungan DHA dan EVA yang dapat dijadikan rujukan sebagai sebuah informasi; Belum mengetahui macam varian rasa yang ada dipasaran; Belum mengetahui macam varian rasa dapat diberikan pada ikan saluang goreng krispi dan Belum Mengetahui informasi Pemberian macam varian rasa untuk olahan ikan saluang goreng krispi.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan Solusi Permasalahan

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program Ipteks sebagai berikut:

- a. Penyuluhan dan pelatihan bagi Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru.
Metode penyuluhan bertujuan untuk memberikan wawasan kepada Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru yaitu dengan melakukan inovasi pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan penambahan ragam varian rasa.
- b. Mobilisasi pelaku usaha yang tergabung dalam Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru.
Dalam metode ini para-Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru dimobilisasi untuk menerapkan pengetahuan sistem atau metode yang telah mereka peroleh dari penyuluhan dan pelatihan.
- c. Intervensi dalam upaya sanitasi higienis dan keamanan pangan.
Metode intervensi dalam usaha yang bertujuan untuk memberikan wawasan secara umum tentang pentingnya sanitasi higienis dan keamanan pangan dalam Pengolahan Hasil Perikanan.
- d. Partisipasi Mitra
Langkah-langkah dalam solusi permasalahan tidak akan memberikan manfaat jangka panjang yang akan menjadikan Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru yaitu mampu melakukan Pengolahan

ikan saluang goreng krispi dengan ragan aneka varian rasa yang terkemas dengan baik apabila tidak berpartisipasi dalam kegiatan ini. Oleh karena itu peran serta dari semua Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru yang berhadir pada kegiatan ini merupakan penentu keberhasilan dalam solusi yang ditawarkan. Dalam hal ini, semua para Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru diharapkan untuk sangat antusias untuk mendukung kegiatan ini yang ditunjukkan kesediaan bekerjasama dan menjadi obyek kegiatan serta menyediakan bahan dan peralatan serta tempat untuk kegiatan. Untuk teknis pelaksanaan kegiatan telah dimusyawarahkan secara kekeluargaan sehingga menguntungkan kedua belah pihak, yang tidak akan mengganggu kegiatan para Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru.

e. **Evaluasi Hasil Kegiatan**

Pada setiap akhir kegiatan penyuluhan, pelatihan maupun pelaksanaan setiap materi, diadakan evaluasi terhadap hasil kegiatan dengan metode yang relevan, sehingga keberhasilan setiap materi yang disajikan dapat terukur. Misalnya untuk pemahaman maka diberikan pertanyaan dimana jawabannya menggambarkan bahwa peserta mengetahui dan memahami materi tersebut. Untuk kegiatan pelatihan maka hasilnya terukur dari kemampuan mempraktekan materi pelatihan. Sebagai contoh pelatihan pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan ragam aneka varian rasa.

Rencana Kegiatan Solusi Permasalahan

Dalam upaya memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh Kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kecamatan Banjarbaru Selatan Kota Banjarbaru dimana berdasarkan identifikasi permasalahan yang dipaparkan sebelumnya, sangat disadari apabila tidak semua masalah yang dihadapi mitra dapat diselesaikan dalam satu program kegiatan dengan waktu dan dana yang terbatas. Oleh karena itu dari sekian banyak permasalahan, dicari akar permasalahan yang sesungguhnya dan disesuaikan dengan kemampuan dan kepakaran pihak perguruan tinggi yang berupaya berkontribusi untuk membantu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan aneka varian rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan varian aneka rasa yaitu dengan transfer ilmu dan penyuluhan pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan aneka varian rasa, yang berlokasi di kelompok PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Meningkatkan daya saing ikan saluang dengan sentuhan inovasi, yaitu pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan sepat goreng krispi dengan aneka varian rasa. Usaha dapat dilakukan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan aneka varian rasa dengan penambahan beragam perisa dan dengan mengenalkan cara pengemasan yaitu penggunaan kemasan yang dapat meningkatkan daya simpan dan kerenyahan ikan sepat goreng kruspi. Selain menyampaikan bahwa ikan saluang dapat diolah menjadi ikan saluang goreng krispi yang ditambahkan perisa hingga dihasilkan ikan saluang goreng krispi dengan ragam aneka varian rasa. Juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.



Gambar 1. Bahan baku ikan saluang

Pelaksanaan pengolahan ikan saluang goreng krispi dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu:

1. Pengolahan penyiangan ikan saluang dengan membuang sisik dan isi pencernaannya.
2. Pengolahan ikan saluang dengan perendaman dalam air yang diberi perasan jeruk nipis kemudian dicuci bersih dan diberi sedikit garam.
3. Pengolahan ikan saluang krispi dengan dilakukan teknik presto.
4. Pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan dilakukan penggorengan.
5. Pengolahan ikan saluang goreng krispi setelah dilakukan penggorengan kemudian dispinner untuk mengurangi minyak sisa penggorengan yang menempel.
6. Pengolahan ikan saluang goreng krispi kemudian diberikan perisa dengan ragam aneka rasa yang berbeda.
7. Ikan saluang goreng krispi dengan ragam varian rasa kemudian dikemas sebanyak 200 gram.

Mitra Kelompok PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru selama ini hanya mengetahui ikan saluang hanya diolah sebagai lauk makan, padahal ikan saluang harganya sangat murah, mudah, memiliki kandungan protein yang tinggi, asam lemaknya bersifat tak jenuh dan mengandung DHA dan EVA yang sangat dibutuhkan oleh anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian; dan (4) Mitra mempraktikannya sendiri.

Inovasi Pengolahan Ikan Saluang Goreng Krispi dengan Ragam Varian Rasa

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan ikan sepat rawa dengan aneka ragam varian rasa sudah dilakukan berbagai pendampingan untuk pengolahan ikan saluang goreng krispi, dimulai dari pendampingan sanitasi dan higienis penerapan sanitasi dan higienis dalam pengolahan, pendampingan pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan aneka ragam varian rasa yang terukur penggunaan garamnya, tahapan penanganan awalnya, cara mengurangi kadar lemaknya yang dihasilkan saat penggorengan dalam minyak goreng, penambahan perisa yang beragam varian rasanya. Pendampingan pengolahan ikan saluang goreng krispi dengan penambahan perisa dengan ragam varian rasa sehingga berdampak pada semangat dan kepercayaan diri mereka untuk bersaing sebagai produk varian baru pada produk sejenis yang ada dipasaran. Proses transfer teknologi perlu dilakukan pendampingan untuk penyempurnaan hasil akhir produk dan kemasan yang digunakan.



Gambar 2. Ibu-ibu PKK mempraktekkan membuat ikan saluang krispi

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan ikan saluang goreng krispi, yaitu dilakukan pada awal, pertengahan dan akhir kegiatan pengabdian ini. Berdasarkan hasil pemantauan, pendampingan dan evaluasi bahwa Mitra disini yaitu Kelompok PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru cepat menyerap teknologi yang disampaikan dan memiliki semangat untuk bisa mengembangkan usahanya dengan perbaikan-perbaikan yang bertujuan untuk dapat meningkatkan kualitas produk dalam upaya meningkatkan daya saing pada produk sejenis lainnya. Hasilnya setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, sangat memuaskan karena begitu mereka melihat dan mencoba mempraktekan langsung pengolahan ikan sepat krispi dengan penambahan perisa dengan aneka ragam varian rasa mereka antusias untuk mencobanya Kembali karena panis presto dan perisa berbagai varian rasa diberikan pada mereka supaya dapat dijadikan modal awal untuk membuka usaha.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung dalam kegiatan ini adalah:

- a. Mitra memiliki latar Pendidikan paling rendah Sekolah Menengah Atas sehingga memudahkan dalam hal tranformasi teknologi, antusias dalam menerima transfer teknologi sehingga mudah diserap dan diaplikasikannya.
- b. Kelompok PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar merupakan salah satu kelompok kemasyarakatan yang beranggotakan ibu rumah tangga, guru, PNS yang memiliki tingkat Pendidikan paling rendah adalah tamatan Sekolah Menengah Atas.
- c. Ketersediaan bahan baku yang nyaris selalu ada kecuali jika kondisi kemarau yang ekstrim.
- d. Selain sebagai Kader PKK mereka juga sebagai Kader Posyandu.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

- a. Mitra Kader PKK belum mengetahui cara pengolahan ikan saluang goreng krispi.
- b. Mitra Kader PKK belum mengetahui ada banyak ragam rasa perisa.
- c. Mitra Kader PKK tidak memiliki panci bertekanan dan tidak mengetahui cara penggunaannya.
- d. Mitra Kader PKK belum mengetahui penggunaan spinner untuk mengurangi minyak pada produk olahan ikan sepat krispi.
- e. Mitra Kader PKK belum mengetahui info update kemasan yang ada dipasaran masih terbatas

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada Mitra Kader PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengolahan ikan seluang goreng krispi dengan ragam varian rasa.
2. Faktor pendukung kegiatan ini adalah dimana para mitra Kader PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru sangat terbuka dan bisa menerima inovasi yang diinformasikan dengan sangat baik terhadap pengetahuan dan teknologi yang semakin berkembang sehingga bisa menerima perubahan dalam bentuk inovasi berupa pengolahan ikan seluang goreng krispi dengan ragam varian rasa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai pihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Meneliti melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2022 Nomor: SP DIPA -023.17.2.677518/2023 Tanggal 30 November 2022.

REFERENSI

- Anggara, A. 2014. Penambahan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Keripik Kulit Patin Terhadap Penerimaan Panelis. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat.Banjarbaru.
- Anonim.2016.<https://cookpad.com/id/cari/kentang%20goreng%20bumbu%20indofood20rasa.com>. Diakses pada tanggal 29 Oktober 2017
- Blumethal, M.M. 1996. Frying Technology. Di dalam: Bailey's Industrial Oil and Fat Product: Product and Application Technology (4th ed., Vol 3). Wiley Interscience Publication. New York. PP. 429-482
- Choe, E and D.B. Min. 2007. Chemistry of Deep-Fat Frying Oils; Journal of Food Science. Vol. 72 Nr. 5. Institute of Food Technologists.
- Falistin, N.B, Widodo, F.M dan Eko, N.D. 2015. Pengaruh Tahapan Pengolahan Terhadap Kualitas Kandungan Lemak Bandeng (*Chanos chanos* Forks) Presto Goreng. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru. Vol 4(1):93-99
- Hardianti. 2017. Pengaruh Waktu Pengukusan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). [Skripsi]. Fakultas
- King, D.E.S. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus* Pall) terhadap Kualitas Kue Kering. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Kottelat, M, A. J. Whitten, S.N Kartikasari dan S. Wirjaotmodjo.1992. Ikan Air Tawar Indonesia Bagian Barat dan Sulawesi. Periplus Editions. Jakarta.
- Najimah. 2017. Pengaruh Lama Waktu Pemasakan Terhadap Kualitas Presto Ikan Sepat Rawa (*Trichogaster trichopterus*). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.
- Saanin, H. 1968. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 1 dan 2. Binacipta. Jakarta.

- Saparinto, C. 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (*deep drying*) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Depok.
- Setyaningsih D, Apriyantono, A dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Ago. Institut Pertanian Bogor. Penerbit IPB Press Bogor. Bogor.
- Zanariah, J dan A. Noor Rehan. 1988. The Consumption, Proximate an Acid Composition of Local Freshwater Fish. 16(2):109-116