



INOVASI PENGOLAHAN IKAN SEPAT GORENG KRISPI DENGAN RAGAM VARIAN RASA PADA KADER PKK RT 11 RW 02 KOTA BANJARBARU

INNOVATION IN PROCESSING THREE-SPOT GOURAMI FISH FRIED CRISPY WITH A VARIETY OF FLAVORS IN FAMILY WELFARE EMPOWERMENT (PKK) CADRES RT 11 RW 02 BANJARBARU CITY

Juhana Suhanda¹
Findya Puspitasari¹
El Redha²
Tri Dekayanti³
Baharuddin⁴
Maria Ulfah Riani³
Rabiatul Adawyah^{1*}

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

²Program Studi Akuakultur Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

³Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

⁴Program Studi Ilmu Kelautan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat
d/a: Jl. Jend. A. Yani Km. 36, Banjarbaru, Kalimantan Selatan 70713

***Korespondensi:**

rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: PKK, ikan sepat, goreng, krispi, perisa

Keywords: PKK, three-spot gouramy fish, fried, crispy, flavor

Naskah diterima: 05 Desember 2022

Disetujui: 21 Desember 2022

Disetujui publikasi: 25 Desember 2022

ABSTRACT. *PKK, or Family Welfare Empowerment, is a social organization that empowers women to participate in Indonesia's development. PKK RT 11 RW 02 has just been formed to accommodate the activities of female cadres and PKK members in the Banjarbaru City environment. The production of three-spot gourami fish (*Trichogaster trichopterus*) in South Kalimantan is 1,800.8 tons in capture fisheries and 3,813.4 tons in swamp waters (Marine & Fisheries Service, 2016). The three-spot gourami fish is a potential local fish favored by people in South Kalimantan and one of the fish species living in public waters. Community service activities applying processing technology to PKK cadre partners RT 11 South Banjarbaru City affect partners' knowledge and skills in processing three-spot gourami crispy fried fish with a variety of flavors.*

ABSTRAK. *PKK atau Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga adalah organisasi kemasyarakatan yang memberdayakan Wanita untuk turut berpartisipasi dalam pembangunan Indonesia. PKK RT 11 RW 02 baru saja terbentuk untuk mawadahi kegiatan ibu-ibu kader dan anggota PKK yang ada di lingkungan Kota Banjarbaru. Produksi ikan sepat (*Trichogaster trichopterus*) di Kalimantan Selatan yaitu 1.800,8 ton pada perikanan tangkap dan 3.813,4 ton pada perairan rawa (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2016). Ikan sepat rawa merupakan salah satu ikan lokal potensial yang digemari oleh masyarakat di Kalimantan Selatan dan salah satu spesies ikan yang hidup di perairan umum. Kegiatan pengabdian penerapan teknologi pengolahan pada mitra kader PKK RT 11 Kota Banjarbaru Selatan berpengaruh pada pengetahuan dan keterampilan mitra pada pengolahan ikan sepat goreng krispi dengan ragam varian rasa.*

PENDAHULUAN

PKK atau Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga adalah organisasi kemasyarakatan yang memberdayakan wanita untuk turut berpartisipasi dalam pembangunan Indonesia. PKK RT 11 RW 02 yang baru saja terbentuk untuk mewadahi kegiatan ibu-ibu di lingkungan, kader dan anggota PKK adalah ibu-ibu yang ada di lingkungan 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.

Ikan Sepat rawa merupakan jenis ikan air tawar. Di Provinsi Jawa Timur ikan ini dikenal dengan nama *sliper*. Dalam bahasa Inggris disebut dengan *three-spot gouramy*, menunjukkan pada pola warna belang-belang pada sisi di tubuhnya. Nama ilmiah ikan Sepat rawa adalah *Trichogaster trichopterus*. Produksi ikan Sepat rawa (*Trichogaster trichopterus*) di Kalimantan Selatan yaitu 1.800,8 ton pada perikanan tangkap dan 3.813,4 ton pada perairan rawa (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2016). Ikan Sepat rawa merupakan salah satu ikan lokal potensial yang digemari oleh masyarakat di Kalimantan Selatan dan salah satu spesies ikan yang hidup di perairan umum.

Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: belum mengetahui informasi bahwa ikan sepat bisa diolah menjadi ikan goreng sepat krispi yang dapat diolah menjadi berbagai varian rasa; belum mengetahui pentingnya komposisi gizi terkandung didalamnya dan harus dicantumkan pada kemasan; belum mengetahui ikan Sepat memiliki kadar protein yang tinggi dan memiliki kandungan DHA dan EVA yang dapat dijadikan rujukan sebagai sebuah informasi; belum mengetahui komposisi apa saja yang digunakan dalam pengolahan dan harus dituliskan pada kemasan; belum mengetahui macam varian rasa yang ada di pasaran; belum mengetahui macam varian rasa dapat diberikan pada ikan Sepat rawa goreng dan belum mengetahui informasi Pemberian macam varian rasa untuk olahan ikan Sepat goreng krispi.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Lokasi

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal bulan September 2022. Kegiatan berlokasi di RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan.

Sasaran

Sasaran mitra dari kegiatan pengabdian ini para kader PKK RT 11 RW 02 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan.

Metode Pengabdian

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 mungkin 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 sepat goreng krispi dengan aneka varian rasa.

Sebagaimana diuraikan sebelumnya, dan prioritas permasalahan yang akan dicarikan solusinya disesuaikan dengan kepakaran tim pengusul, maka metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program lpteks 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 Sepat 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 Sepat 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 Sepat goreng krispi dengan ragam aneka varian rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Transfer Teknologi

Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat yang menerapkan metode pengenalan teknologi pengolahan ikan Sepat krispi dengan varian aneka rasa yaitu dengan transfer ilmu dan penyuluhan pelatihan melalui demonstrasi pengolahan ikan Sepat goreng krispi dengan aneka varian rasa, yang berlokasi di kelompok PKK RT 11 Kelurahan Sungai Besar Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. Meningkatkan daya saing ikan sepat rawa 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 Sepat 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 krispi. Selain

menyampaikan bahwa ikan sepat rawa tidak hanya bisa diolah menjadi ikan sepat kering tetapi juga dapat diolah menjadi ikan Sepat rawa krispi yang ditambahkan perisa hingga dihasilkan ikan Sepat rawa krispi dengan ragam aneka varian rasa. Juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.

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

1. Pengolahan penyiangan ikan Sepat rawa dengan membuang sisik dan isi pencernaannya.
2. Pengolahan ikan Sepat rawa dengan perendaman dalam air yang diberi perasan jeruk nipis kemudian dicuci bersih dan diberi sedikit garam.
3. Pengolahan ikan Sepat goreng krispi dengan dilakukan teknik presto.
4. Pengolahan ikan Sepat goreng krispi dengan dilakukan penggorengan.
5. Pengolahan ikan Sepat goreng krispi setelah dilakukan penggorengan kemudian di-*spinner* untuk mengurangi minyak sisa penggorengan yang menempel.
6. Pengolahan ikan Sepat goreng krispi kemudian diberikan perisa dengan ragam aneka rasa yang berbeda.
7. Ikan Sepat 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 Sepat rawa diolah menjadi ikan asin, padahal ikan Sepat rawa 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.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian

Dampak kegiatan dalam pengabdian penerapan teknologi pengolahan ikan Sepat rawa dengan aneka ragam varian rasa sudah dilakukan berbagai pendampingan untuk pengolahan ikan Sepat rawa goreng krispi, dimulai dari pendampingan sanitasi dan higienis penerapan sanitasi dan higienis dalam pengolahan, pendampingan pengolahan ikan Sepat rawa 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 Sepat 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. Bahan ikan Sepat rawa dan produk hasil kegiatan

Pemantauan dan Evaluasi

Pemantauan dan evaluasi dilakukan setelah dilakukan penyuluhan dan praktek pengolahan ikan, 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 panci presto dan perisa berbagai varian rasa diberikan pada mereka supaya dapat dijadikan modal awal untuk membuka usaha.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung:

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) Ketersediaan bahan baku yang nyaris selalu ada kecuali jika kondisi kemarau yang ekstrim.
- 4) Selain sebagai Kader PKK mereka juga sebagai Kader Posyandu.

Sedangkan faktor penghambat adalah:

- 1) Mitra Kader PKK belum mengetahui cara pengolahan ikan Sepat goreng krispi.
- 2) Mitra Kader PKK belum mengetahui ada banyak ragam rasa perisa.
- 3) Mitra Kader PKK tidak memiliki panci bertekanan dan tidak mengetahui cara penggunaannya.
- 4) Mitra Kader PKK belum mengetahui penggunaan *spinner* untuk mengurangi minyak pada produk olahan ikan Sepat krispi.
- 5) Mitra Kader PKK belum mengetahui info *update* kemasan yang ada di pasaran 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 sepat 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 sepat rawa 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 pengabdian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdikan melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2022 Nomor: SP DIPA - 023.17.2.6777518/2022 tanggal 17 November 2021.

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%20indofood%20rasa.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 (4 th 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 and Acid Composition of Local Freshwater Fish. 16(2):109-116.