

PKM bagi Pelaku UMKM di Desa Barat Lamongan Kabupaten Selayar Tentang Pemanfaatan Ikan Laut menjadi Pangan Kering dan Bahaya Penggunaan Pengawet dalam Produk Makanan

Sukriani Kursia*¹, Askari A.Aziz²

¹Program Studi Sarjana Farmasi, Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar

²UKM Eltisyah, Makassar

*Penulis Korespondensi: Sukriani Kursia. Email: swinie974@gmail.com

ABSTRAK

Potensi hasil perikanan di Kabupaten Selayar sangat berlimpah. Hal ini didukung karena merupakan wilayah kepulauan yang dikelilingi oleh pulau-pulau kecil dan berbatasan dengan perairan laut Flores dan selat Makassar. Salah satu potensi hasil perikanan yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah ikan Cendro (*Tylosorus* sp). Pemanfaatan ikan ini belum terlalu dikembangkan. Namun dari segi ekonomi, ikan ini relatif murah dan cukup melimpah sehingga salah satu upaya untuk meningkatkan penggunaannya maka dibuat menjadi produk pangan. Selain dari segi ekonomis, kandungan nutrisi dari ikan ini cukup tinggi. Kandungan nutrisi meliputi protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral. Salah satu pemanfaatan yang dilakukan adalah pembuatan kerupuk dan keripik ikan. Pada proses pembuatan maka perlu memperhatikan syarat-syarat yang di keluarkan oleh Badan POM, salah satunya adalah penambahan bahan pengawet pada produk pangan. Oleh karena itu, perlu juga diberikan pemahaman tentang bahan pengawet yang dizinkan oleh Badan POM.

Kata Kunci: Kabupaten Selayar; Ikan Cendro; Keripik; Kerupuk; Pengawet.

ABSTRACT

*The potential of fishery products in Selayar Regency is very abundant. This is supported because it is an archipelagic area surrounded by small islands and bordered by the waters of the Flores Sea and the Makassar Strait. One of the potential fishery products that have the potential for development is *Tylosorus* sp. The utilization of this fish has not been developed yet. However, from an economic point of view, this fish is relatively cheap and quite abundant so that one of the efforts to increase its usefulness is to make it into a food product. Apart from being economical, the nutritional content of this fish is quite high. The nutritional content includes protein, fat, a small amount of carbohydrates, vitamins and mineral salts. One of the uses is making fish crackers and chips. In the manufacturing process, it is necessary to pay attention to the requirements issued by the National Agency of Drug and Food Control, one of which is the addition of preservatives in food products. Therefore, it is also necessary to provide an understanding of the preservatives permitted by the National Agency of Drug and Food Control.*

Keywords: Selayar District; *Tylosorus* sp; Chips; Crackers; Preservatives.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kabupaten Selayar merupakan kabupaten yang terletak di Sulawesi Selatan. Kabupaten Kepulauan Selayar terdiri dari wilayah daratan besar dan pulau-pulau kecil disekitarnya. Secara astronomi, kabupaten ini merupakan kepulauan yang terletak antara 5°42'-7°35'LS dan 120°15'-122°30' BT. Luas wilayah Kepulauan Selayar sebesar 10.503,69 km² dengan luas daratan sebesar 1.357,03 km² dan luas wilayah lautan seluas 9.1466,66 km². Letak wilayah kabupaten cukup strategis dengan berbatasan langsung dengan perairan laut Flores dan selat Makassar. Ketersediaan wilayah ini berpotensi memberikan keuntungan karena mampu menghasilkan produksi perikanan kelautan.

Pada tahun 2020, terjadi penurunan sektor perikanan tangkap di dibandingkan dengan tahun sebelumnya yaitu 6.945. Produksi perikanan tangkap sebesar 18.729,20 ton sedangkan sektor perikanan budaya 47,38% rumah tangga menggunakan jenis budidaya laut.

Salah satu komoditi yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi yang lebih baik adalah hasil perikanan. Penggunaan bahan baku ikan yang merupakan salah satu komoditi yang cukup luas dan sangat penting dalam kehidupan. Bidang perikanan juga merupakan sektor perekonomian yang juga berperan memberikan kontribusi terhadap kesejahteraan.

Ketersediaan potensi perikanan kelautan ini untuk dikembangkan menjadikan produk olahan pangan. Salah satu jenis ikan yang memiliki potensi untuk di kembangkan adalah ikan Cendro (*Tylosorus* sp). Berdasarkan informasi masyarakat Kabupaten Selayar, ikan ini memiliki nilai ekonomi yang rendah dan jarang digunakan sedangkan kandungan gizi yang terkandung dalam daging ikan termasuk bernilai gizi tinggi karena mengandung makronutrien dan mikronutrien penting bagi manusia, yaitu protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin dan garam-garam mineral.

Ikan ini termasuk ikan pelagis, berbentuk panah memanjang. Ikan ini termasuk ikan yang sulit ditangkap karena pergerakannya yang sangat gesit, jarang tertangkap dengan jaring, umumnya tertangkap dengan pancing layang-layang. Daging ikan laut mengandung air sekitar 50-85%, tergantung pada spesies dan status gizi dari ikan. Kandungan gizi ikan Cendro per 100 g BDD yaitu energi 77Kkal, protein 15,6 g, lemak 0,9 g dan karbohidrat 1,6 g. Oleh karena itu, upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi ikan tersebut maka perlu dilakukan pengolahan. Salah satu jenis olahan yang dapat digunakan adalah pangan kering.

Keuntungan olahan pangan kering adalah berhubungan dengan masa simpan produk. Pengolahan pangan segar menjadi kerupuk dan keripik merupakan solusi alternatif untuk mempertahankan kualitas produk, meningkatkan masa simpan, mencegah kerusakan dan sebagai bentuk diverifikasi produk.

Untuk menjamin stabilitas dan ketahanan produk juga dibutuhkan adanya penggunaan pengawet. Pengawet merupakan bahan pangan untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian dan perusakan lainnya terhadap pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Namun, pengetahuan tentang penggunaan pengawet yang benar dengan dosis yang tepat juga di perlukan.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Berdasarkan hasil analisis situasi maka, tujuan pengabdian ini memberikan pelatihan bagi pelaku usaha UMKM tentang cara pengolahan hasil laut yakni ikan Cendro (*Tylosorus* sp) sebagai produk pangan kering dan peningkatan pengetahuan tentang penggunaan bahan pengawet pada produk makanan.

Adapun manfaat dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan kemampuan bagi pelaku usaha UMKM dalam pengolahan hasil laut yakni ikan Cendro (*Tylosorus* sp) menjadi pangan kering yang memiliki nilai jual dan meningkatkan pemahaman dalam pemilihan

bahan pengawet yang aman pada produk makanan

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Sasaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah para pelaku usaha UMKM di Desa Barat Lamongan Kabupaten Selayar.

Lokasi kegiatan

Kegiatan berlangsung pada tanggal 2 Juni-4 Juni 2021 Wita bertempat di Kantor Desa Barat Lambongan Kabupaten Selayar, Sulawesi Selatan.

Metode yang digunakan :

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah :

a) Metode penyuluhan

Materi penyuluhan disajikan dalam dua sesi yakni tentang pengolahan ikan menjadi kerupuk amplang dan pengetahuan tentang penggunaan bahan pengawet. Materi pengolahan ikan terdiri dari pengenalan bahan baku, dan cara pengolahannya menjadi pangan kering. Sedangkan materi penggunaan pengawet meliputi jenis-jenis pengawet, bahaya penyalahgunaan pengawet dan dampaknya.

b) Diskusi

Metode ini digunakan untuk menggali pemahaman peserta terkait materi dan sharing pengalaman peserta dalam pembuatan olahan-olahan pangan.

c) Pelatihan

Kegiatan ini merupakan bagian dari implementasi materi dalam bentuk praktek pembuatan olahan.

dan keripik yakni memanfaatkan jenis ikan yang mempunyai nilai ekonomi rendah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, cara pengolahan dan jenis-jenis bahan tambahan pada produk serta kegunaannya masing-masing. Materi yang lain juga diberikan berupa pengenalan tentang pengawetan pada makanan baik jenis-jenis pengawet hingga bahaya penggunaannya. Jenis pengawet yang diizinkan dalam pangan meliputi asam askorbat dan garamnya, asam benzoat dan garamnya, etil para-hidroksibenzoat, metil para-hidroksibenzoat, sulfat, nisin, nitrat, asam propionate dan garamnya serta lisozim hidroklorida. Kegiatan hari kedua dan ketiga dilakukan praktek pembuatan produk.



Gambar 1. Kegiatan Ceramah

Setelah pemberian materi dilanjutkan dengan sesi diskusi (gambar 2) dengan tujuan untuk menggali pengalaman-pengalaman dari masing-masing pelaku UMKM dalam pengolahan produk yang berkaitan dengan yang akan diberikan pelatihan. Permasalahan meliputi adanya perbedaan cara pengolahan dan komposisi bahan yang digunakan. Sehingga berdasarkan hasil diskusi ditemukan banyak variasi cara pengolahan dan semakin meningkatnya pengetahuan tentang kegunaan bahan-bahan yang digunakan serta komposisi terbaik yang digunakan sebagai resep dalam pembuatan olahan kerupuk dan keripik ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 3 hari. Pada hari pertama diberikan materi dan diskusi. Materi yang diberikan terkait pemanfaatan potensi daerah khususnya bidang perikanan sebagai bahan baku produk kerupuk



Gambar 2. Kegiatan Diskusi

Pada kegiatan ini dilakukan pembuatan produk kerupuk dan kripik ikan. Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dengan bahan perasa. Komposisi bahan kerupuk beserta pengolahannya akan sangat mempengaruhi kualitas kerupuk. Berdasarkan data dari BPS menunjukkan bahwa konsumsi kerupuk dan keripik ini di Indonesia termasuk cemilan yang sangat disukai dan termasuk dalam kategori tinggi dalam hal konsumsi masyarakat.

Proses pengolahan kerupuk dan keripik juga dilakukan dengan menggunakan beberapa metode. Metode yang biasanya digunakan yakni metode penggorengan dan penyangraian. Penggorengan merupakan proses pemasakan produk yang dilakukan secara cepat dan efisien. Proses ini melibatkan penghantaran panas secara konduksi dan konveksi yang dapat dilakukan pada suhu berkisar 180°C-220°C. Secara lazim proses penggorengan menggunakan minyak sebagai penghantar panas, meratakan suhu dan berperan sebagai pemberi rasa gurih. Hal yang perlu diperhatikan dalam proses penggorengan adalah penyerapan minyak. Tingginya penyerapan minyak ini dapat menyebabkan produk menjadi lebih mudah mengalami ketengikan selama penyimpanan saat terjadi kontak dengan oksigen.



Gambar 4. Produk Olahan



Gambar 3. Kegiatan Praktek

Proses penggorengan memiliki kelebihan diantaranya akan lebih cepat matang, aroma dan cita rasa lebih kuat, kerusakan pangan akibat penggorengan relatif lebih kecil, menghasilkan tekstur produk yang unik, dapat menginkativasi enzim mikroorganism, menurunkan aktivitas air sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganism. Proses penggorengan dengan suhu rendah akan berdampak pada warna produk hasil gorengan yang terang dan terhindar dari *over cooked*, akan tetapi dengan suhu rendah maka waktu penggorengan akan menjadi lebih lama dan penyerapan minyak oleh bahan semakin besar sehingga mempengaruhi rasa dan tekstur. Sedangkan apabila menggunakan suhu tinggi maka penyerapan oleh minyak menjadi lebih rendah dan waktu penggorengan lebih cepat, akan tetapi memiliki kecenderungan

mengalami *over cooked* sehingga mempengaruhi tekstur, warna dan rasa produk.

Permasalahan yang timbul pada penggunaan minyak meliputi harganya cukup tinggi, kandungan lemak yang cukup tinggi dan penggunaan minyak berulang mempengaruhi kondisi kesehatan seperti resiko jantung koroner, kanker, diabetes, dan hipertensi. Oleh karena itu perlu dipertimbangkan dampak yang akan di timbulkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan maka, dapat disimpulkan bahwa:

1. Meningkatnya pengetahuan pelaku UMKM tentang cara pengolahan ikan dan penggunaan pengawet yang dianjurkan
2. Pelaku UMKM telah mampu melakukan pengolahan ikan menjadi kerupuk dan keripik.

SARAN

1. Pelatihan pengolahan produk perikanan yang lain perlu ditingkatkan.
2. Penyuluhan tentang hal yang menjadi syarat mutu produk pangan juga perlu ditingkatkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih diucapkan kepada pemerintah daerah di Kabupaten Selayar khususnya Dinas Perindustrian, Perdagangan Koperasi dan Usaha Mikro, Asosiasi UMKM Sulawesi Selatan, UMKM Eltisyah serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Makassar yang telah mendukung kegiatan ini. Terima kasih juga untuk para pelaku UMKM di Kabupaten Selayar.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS,. 2021. Katalog Kabupaten Selayar Dalam Angka 2021. Kabupaten Selayar-Sulawesi Selatan.
- Hari E.I dan Sri G,. Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Modul 1 Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
- Isrojaty J,. Aminadab R,. dan Johnny B,. 2014. Distribusi tangkapan pada jaring insang Cendro di perairan pantai bagian timur Kabupaten Kepulauan Sangihe. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap 1:38-43, ISSN 2337-4306.
- Jamaluddin P, MP,. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan. Badan Penerbit UNM. Makassar.
- Levine, L,. 1990. Understanding Frying Operations. Cereal Foods World (35):272-273.
- Lena J.D,. 2021. Kandungan Gizi Pangan Ikani. CV.Patra Media Grafindo. Bandung.
- Manfaat.co.id. 5 Manfaat Ikan Cendro untuk Kesehatan Tubuh Manusia. (akses 16 Agustus 2021).
- PerBPOM. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- PerBPOM. 2019. Bahan Tambahan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Siswantoro B,. Raharjo N,. P.Hastutu,. 2008. Model Matematik Transfer Panas Pada Penggorengan Menggunakan Pasir. Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian 2008. Yogyakarta. 18019. November 2008.