

PEMBIMBINGAN TEKNIS PEMBUATAN BERBAGAI VARIAN PEMPEK KEPADA WIRAUSAHA BARU DI KOTA BAUBAU

Andi Besse Patadjai^{1*}, La Ode M Aslan², Andi Irwan Nur³, Wa Ode Nilda¹, Roslindah Daeng Siang³

¹Program Studi Teknologi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, Kendari

²Program Studi Budidaya Perairan, , Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, Kendari

³Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, Kendari

E-mail: andibessepataadjai@uho.ac.id

*Koresponden penulis

Info Artikel

Diajukan: 7-02-2023

Diterima: 26-02-2023

Diterbitkan: 28-02-2023

Keyword:

Bau-bau; Culinary; Pempek;
UKM; Value added product

Kata Kunci:

Bau-bau; Kuliner; Pempek;
UKM; Produk bernilai
tambah

Abstract

One of the processed fish that is very popular among culinary enthusiasts is pempek. This preparation is made by grinding fish meat and adding a certain amount of flour to form a dough that can be formed in various types, such as submarine pempek, adaan, lenjer and several other forms. The purpose of community service activities (PKM) is to provide guidance for the Bau-Bau community members in producing various variants of pempek as food products for families and for culinary-based souvenirs or entrepreneurial products. Pempek is a value added product from Andean fish that have low economic value. The activities were attended by small entrepreneurs who were registered with the Cooperatives, Small and Medium Enterprises (UKM) agency. The results of this activity showed the success of the participants in producing several types of pempek, namely black pempek from squid blood, pempek green kelor leaves, pempek shrimp, pempek filled with rebon and several other variants.

Abstrak

Salah satu olahan ikan yang sangat populer di kalangan penggemar kuliner adalah pempek. Olahan ini dibuat dengan menggiling daging ikan dan menambahkan sejumlah tepung menjadi adonan yang dapat dibentuk dalam berbagai jenis seperti pempek kapal selam, adaan, lenjer dan beberapa bentuk lainnya. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) adalah melakukan pembimbingan bagi warga masyarakat Bau-bau dalam memproduksi aneka varian pempek sebagai produk pangan untuk keluarga dan untuk produk ole-ole atau wirausaha berbasis kuliner. Pempek merupakan value added product yang dibuat dari ikan Andean yang memiliki nilai ekonomis rendah. Kegiatan diikuti oleh wirausaha kecil yang terdaftar di dinas koperasi, usaha kecil dan menengah (UKM). Hasil kegiatan ini menunjukkan keberhasilan peserta dalam memproduksi beberapa jenis pempek yaitu pempek hitam dari darah cumi-cumi, pempek hijau daun kelor, pempek udang, pempek isi rebon dan beberapa varian lainnya.

PENDAHULUAN

Sebagai wilayah pesisir, Provinsi Sulawesi Tenggara dengan pulau sebanyak 540 pulau, di mana menurut data Bada Pusat Statistik Sulawesi Tenggara tahun 2019, ada 115 pulau di antaranya merupakan pulau berpenghuni, dan dengan garis pantai sepanjang 4.106,98. Kondisi tersebut kemudian menjadikan wilayah ini sebagai salah satu sentra perikanan laut di wilayah Pulau Sulawesi. Mata pencaharian utama masyarakat pesisir daerah ini adalah bernelayan, baik dengan menggunakan kapal kecil maupun kapal besar, secara berkelompok ataupun perorangan. Hasil tangkapan perikanan laut yang melimpah ini belum sebanding dengan usaha pengolahan ikan di masyarakat pesisir tersebut, sehingga penjualannya masih dominan dalam bentuk ikan segar dibandingkan dengan ikan olahan. Ikan, baik dari perairan laut maupun perairan tawar, merupakan komoditas pangan yang memiliki kerawanan mengalami penurunan kualitas terutama selama dalam masa penyimpanan atau pengangkutan, dibandingkan dengan sumber pangan unggas ataupun hewan ternak lain seperti sapi, kerbau dan kambing. Untuk itu meningkatnya hasil tangkapan sewajarnya jika diikuti dengan peningkatan pengolahan hasil perikanan tersebut.

Pempek adalah salah satu jenis hasil olahan ikan khas Palembang yang diolah melalui beberapa tahap pengerjaan antara lain penggilingan, pencampuran bahan, pencetakan/pembentukan jenis pempek, pemasakan dan penggorengan (Karneta, et al., 2013). Alhanannasir, et al., (2018) menyebutkan ada beberapa bentuk pempek terdiri antara lain pempek telur, lenjer, kapal selam, pastel, tahu, keriting, lenggang dan adaan. Olahan ikan khas Palembang Sumatera Selatan ini bercita rasa khas ikan, bergizi tinggi dan digemari oleh masyarakat. Menurut Ekaprana, et al., (2015), berdasarkan penelitian tentang tingkat kegemaran makan pempek di wilayah DKI Jakarta, ada sebanyak 90% responden umumnya mengonsumsi pempek untuk selingan makanan, sebagai cemilan antara waktu makan utama, juga menjadi alternatif menu pada acara-acara tertentu. Sebelumnya, oleh Widianingrum, et al., (2019) menyatakan bahwa penduduk asli Palembang atau orang yang telah lama berdomisili di wilayah Palembang, menunjukkan sebanyak 56% responden di antaranya mengonsumsi pempek pada setiap hari, 20% mengonsumsi setiap minggu, dan sisanya sebanyak 24% responden itu mengonsumsinya pada frekuensi kadang-kadang.

Pempek memiliki kandungan gizi yang tinggi, sebagai nutrisi yang dibutuhkan tubuh manusia di antaranya seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Pempek yang dibuat dengan penambahan wortel dapat menghasilkan kadar lemak < 0,02%, protein sebesar 7,43, karbohidrat sebesar 24,25 serta kadar serat pangan sebesar 2,42 (Saputri, et al., (2021). Pempek merupakan salah satu olahan komoditas ikan seperti tongkol tenggiri, bahkan

ikan rucah yang dihaluskan, dapat dijadikan alternatif konsumsi protein, sebagai sumber jajanan bagi anak-anak di wilayah pesisir sehingga kebutuhan asupan protein anak-anak pesisir dapat terpenuhi (Samuddin dan Prihastanti., 2022).

Pempek dibuat dengan bahan dasar daging ikan giling tongkol, tepung tapioka, air dan garam (Afriani, et al., 2015), sedangkan Anova dan Kamsina (2012) melaporkan, produk pempek yang dibuat dengan menggunakan rasio perbandingan antara tepung (campuran 90% tapioka dan 10 % terigu) dan ikan tenggiri (1:1), memiliki karakteristik fisik paling optimal meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa, dengan kandungan kimia yang terukur adalah kadar protein sebesar 14,74 % dan kadar lemak sebesar 11,89%, dengan kadar kadar abu sebesar 0,64%. Fadhallah, et al., (2021) melaporkan bahwa hampir semua jenis ikan dapat dijadikan sebagai bahan baku untuk membuat pempek baik digunakan secara tunggal ataupun dengan kombinasi beberapa jenis ikan.

Kegiatan PKM secara mandiri oleh tim pelaksana dari dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Haluoleo yang dilakukan ini adalah berupa pembimbingan masyarakat pesisir Bau-bau dalam membuat pempek dengan berbagai varian bentuk dan rasa. Kegiatan ini dapat memberikan nilai tambah bagi produk tangkapan perikanan yang bernilai rendah seperti ikan Andeande, yang digunakan dalam kegiatan ini, karena ikan ini tidak digunakan sebagai konsumsi utama pada masyarakat pesisir tersebut, sehingga harganya murah.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pembimbingan Masyarakat pelaku Usaha kecil menengah di kota Bau-bau dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Survey dan Sosialisasi rencana kegiatan pada masyarakat calon sasaran, dilanjutkan dengan persiapan administrasi, bahan dan perlengkapan kegiatan serta penentuan jadwal kegiatan. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Agustus 2021, dengan mengundang pelaku industri kecil dan koperasi yang terdaftar di dinas koperasi, usaha kecil dan menengah Kota Bau-bau. Kegiatan ini berlangsung di aula kantor dinas Koperasi dan UMKM kota Bau-bau. Selanjutnya adalah mempersiapkan bahan dan peralatan yang akan digunakan pada kegiatan tersebut. Bahan utama dalam kegiatan ini adalah ikan andeande, yaitu sekelompok ikan seperti sarden kecil atau ikan rucah yang merupakan ikan yang tidak untuk dikonsumsi utama sebagai lauk dan tepung terigu. Bahan tambahannya adalah menggunakan udang dan cumi, baik sebagai pemberi rasa maupun untuk memberikan warna pempek seperti pada penggunaan cumi-cumi.
2. Pelaksanaan pengolahan ikan menjadi pempek dengan berbagai varian rasa, dilakukan secara ceramah oleh tim pelaksana PKM mandiri, yang memberikan informasi terkait dengan produk inovasi olahan berbahan dasar ikan, dari cara pemilihan pemilihan dan penanganan ikan andeande

- segar sebagai bahan baku pempek, penyiapan bahan tambahan, prinsip dasar dari produksi pempek dan teknik pemasaran. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik membuat pempek berbagai varian dengan metode pembuatan yang baik, pengontrolan kualitas sampai pada tahap pengemasan dan labeling dan dilanjutkan dengan simulasi pemasaran.
3. Monitoring kegiatan dilaksanakan selama berlangsungnya ceramah dan praktik, sedangkan evaluasi akhir kegiatan dilaksanakan berdasarkan kemampuan usaha/UMKM di kota Bau-bau dalam memproduksi produk inovatif berbagai varian pempek berbahan dasar ikan yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan adalah komoditas pangan sumber protein yang sangat rentan mengalami penurunan mutu pada saat penyimpanan dan transportasi, sehingga memerlukan pengolahan yang dapat memperpanjang masa simpan komoditas tersebut, sekaligus memberikan variasi olahan yang bercita rasa tinggi dan kandungan gizi yang memenuhi nutrisi kebutuhan tubuh. Selain itu tingginya produk perikanan hasil tangkapan di perairan laut sewajarnya jika diikuti dengan penganekaragaman olahan produk tersebut, selain untuk meningkatkan harga jual ikan juga dapat dijadikan sebagai sumber perekonomian keluarga.

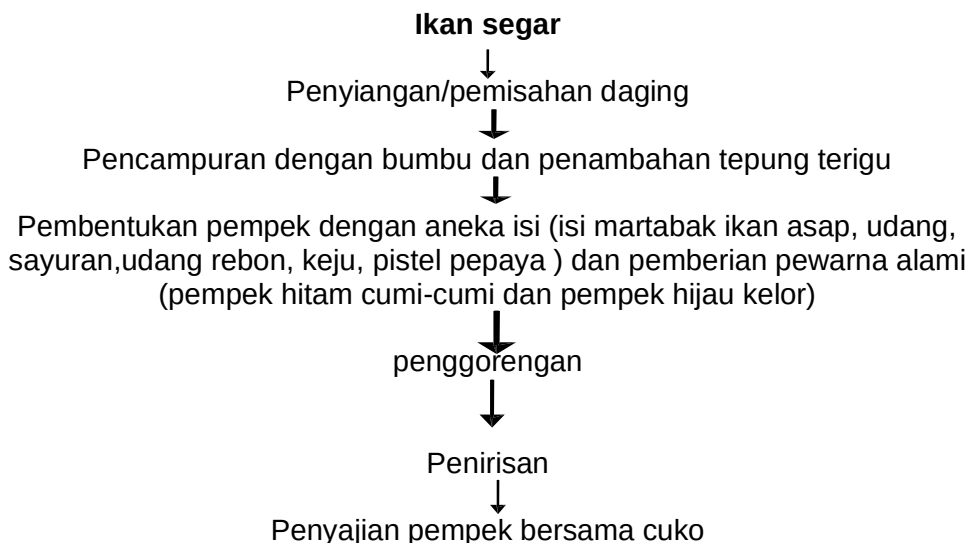
Dalam kegiatan PKM yang dilakukan di Kota Bau-bau yaitu pendampingan kepada pelaku industri kecil dan menengah di bidang perikanan, alasan utama dilakukannya pengembangan *Value Added Product* adalah untuk peningkatan perekonomian masyarakat pesisir melalui peningkatan nilai jual ikan. Sebagai ilustrasi bahwa penjualan ikan perkilo berkisar di harga 10.000–20.000/kg di kapal nelayan, 35.000-50.000/kg jika sudah masuk daerah pasar ikan serta jika sudah dalam bentuk olahan di restoran rata-rata berkisar 50.000/ekor dengan bobot kurang dari 1 kg. Tentunya nilai jual ini sangat rendah jika dibandingkan dengan produk olahan pempek yang harganya lebih tinggi yaitu sekitar 135.000/kg di tingkat eceran, khususnya di sekitar wilayah Kendari Sulawesi Tenggara. Dengan membuat produk olahan pempek, harga jual ikan dapat ditingkatkan karena ikan yang digunakan sebagai bahan dasar pempek memiliki harga yang sangat murah antara lain seperti ikan andeande, ikan pelagis yang berbadan kecil sehingga sering disebut sebagai limbah ikan atau rucah.

Pempek telah mengalami berbagai inovasi teknologi yang dapat meningkatkan keberagaman jenis, bentuk dan cita rasanya. Beberapa keuntungan dari inovasi ini antara lain, dapat menutupi bau ikan yang amis, kualitasnya tetap dapat dipertahankan, tidak mengandung tulang, lembut dan gurih sehingga diminati oleh anak-anak untuk dijadikan sebagai makanan jajanan (Ramlawati dan Ramli, 2018). Selain itu, kandungan gizi dari pempek

dapat menjadi salah satu alternatif pemenuhan protein bagi masyarakat yang mengkonsumsinya.

Kegiatan ini diikuti oleh sebanyak 15 orang pengusaha penggiat pengolahan perikanan yang tergabung sebagai usaha binaan dinas koperasi, usaha kecil dan menengah. Kegiatan dibagi dalam 2 tahap yaitu ceramah oleh tim pelaksana yang berisi tentang materi terkait informasi pemilihan ikan segar untuk dijadikan bahan baku pempek. Meskipun ikan yang dijadikan bahan dasar tersebut bernilai ekonomis rendah, yaitu ikan Andeande, tetapi kesegaran ikan, kebersihan harus tetap menjadi prioritas utama dalam memilih bahan yang akan dibuat pempek. Selain itu juga disampaikan untuk menggunakan bahan tambahan yang aman, dan menjaga kualitas pempek yang diproduksi dari segi rasa, warna, bentuk dan kandungan gizinya. Dalam kegiatan ceramah juga diberikan informasi terkait teknik penggunaan isian pempek agar dapat mengurangi rasa dan bau amis dari ikannya, sekaligus materi tentang pemasaran produk pempek dan penyimpanan selama proses distribusi sehingga kesegaran produk pempek dapat terjaga hingga tiba di tangan konsumen.

Pada tahapan praktik/demonstrasi terkait teknik pembuatan pempek dengan berbagai varian, dapat ditunjukkan melalui skema berikut :



Gambar 1. Skema pembuatan pempek aneka varian

Pempek aneka varian rasa belum diproduksi oleh berbagai UKM di Sulawesi Tenggara. Pempek yang ada di pasaran terbatas pada pempek lenjer, pempek adaan, pempek kapal selam dan pempek lenggang dengan harga jual yang masih relatif tinggi. Berdasarkan evaluasi produk pempek

yang dibuat dengan berbagai varian ini, sangat disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa karena citarasanya yang enak serta komposisi gizinya dapat diatur menjadi lebih baik dan lengkap namun dijual dengan harga yang lebih terjangkau bagi konsumen. Hal ini akan berpengaruh terhadap peningkatan omset penjualan yang akan memberi keuntungan lebih besar dibandingkan dengan produk sebelumnya.



Gambar 2. Pempek berbahan dasar cumi-cumi



Gambar 3. Pempek hijau daun kelor



Gambar 4. Pempek udang isi udang rebon



Gambar 5. Pempek siap digoreng



Gambar 6. Aktivitas praktik pembuatan aneka varian pempek

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM Mandiri) oleh tim dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Halu Oleo Bagian dalam pendampingan masyarakat pelaku usaha kecil dan menengah Kota Bau-bau dalam pengolahan produk perikanan Aneka Varian Pempek menunjukkan antusiasme dan keberhasilan peserta dalam menerapkan teknik pengolahan pempek, yang dilakukan secara berkelanjutan sebagai usaha pengolahan perikanan yang dapat meningkatkan harga jual ikan dan perekonomian di daerah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Pemerintah Daerah Bau-bau khususnya kepada Dinas koperasi, Usaha Kecil dan Menengah Kota Bau-bau atas dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y., Lestari, S., Herpandi. 2015. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Pempek Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Penambahan Brokoli (*Brassica oleracea*) sebagai Pangan Fungsional *J. Fistech.* 4 (2) : 95-103. <https://doi.org/10.36706/fistech.v4i2.3503>
- Alhanannasir., Dasir., dan Derta B. 2018. Karakteristik Fisik, Aroma dan Protein Pempek Lenjer dengan Metode Frekuensi Pencucian Air Es. Fakultas Pertanian Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Palembang. Prosiding Urecol. 135-143
- Anova IT dan Kamsina. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu makanan Mpek-MpekBadan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara, *J. Litbang Industri.* 2 (1) : 27-33
- Ekaprana A Y 2015 Perencanaan Model Bisnis Restoran Pempek All You Can Eat "Queen Pempek." (Universitas Bina Nusantara Jakarta).
- Fadhallah, E.G., Nurainy, F., Suroso, E. 2021. Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter Pada Berbagai Formulasi. *J. Penelitian Pertanian Terapan*, 21 (1) : 16-23
- Karneta, R. 2010. Analisis Kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Skala Industri. *Jurnal Pembangunan Manusia.* 4(3): 264-274
- Ramlawati, Ramli, A., 2018. Pembuatan Berbagai Produk Olahan Ikan bagi Kelompok Tani Nelayan di Kecamatan Sanrobone /kabupaten Takalar, *jurnal Ipa Terpadu*, 1 (2) : 86-95
- Samuddin., Prihasmawanti, T., 2022, Pendidikan Gizi melalui Sosialisasi Gerakan Makan Ikan bagi Anak Sekolah Dasar SDN No 14 Romo Duginang Kecamatan Sanggau Ledo Kabupaten Bengkayang. *Jurnal Bina Bahari.* 1 (1) : 1-7.
- Saputri, N.E., Hidayah, N., Muttalib, Y.S. 2021. Komposisi Nilai Gizi Pempek Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersonii*) Dengan Penambahan Wortel(*Daucus Carota*). *J. Poltekita*, 25 (2) : 143-149.
- Widyaningrum, S.A., Setyowati., Dewi. 2019. Pengaruh Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor* L.) Pada Pembuatan Pempek Ikan Tenggiri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Zat Besi (Fe) *J. Teknologi Kesehatan*, 15 (1) : 8-15.