

INTRODUKSI OLAHAN HASIL LAUT (BEKASEM SIMPING) DI DESA AIR MENDUYUNG, KECAMATAN SIMPANG TERITIP, KABUPATEN BANGKA BARAT

Irma Akhrianti^{1*}, Mu'alimah Hudatwi¹, Umroh¹, Eva Utami¹, Aditya Pamungkas¹, La Ode Wahidin¹, Agung Priyambada², Ahmad Fahrul Syarif³, Jaenne Darc. N. Manik⁴, Fika Dewi Pratiwi⁵

¹ Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

² Program Studi Perikanan Tangkap, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

³ Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

⁴ Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

⁵ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Kelautan, Universitas Bangka Belitung, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, Indonesia

E-mail: irmaakhrianti@gmail.com

*Koresponden penulis

Info Artikel

Diajukan: 31-07-2024

Diterima: 30-08-2024

Diterbitkan: 01-10-2024

Keyword:

Bekasem simping;

Processed; Sea Product

Kata Kunci:

Bekasem simping; Olahan;

Hasil Laut;

Abstract

Scallops with scientific name *Amusium* sp. is an animal often found various substrat from sand until muddy sand with the depth 5 - 50 m. Simping Bivalve have a fairly high protein content and can be used as a food source especially The Communities of Air Menduyung Village. One of several areas in Bangka Belitung consume simping as a side dish or chili sauce. Communities in Air Menduyung Village, West Bangka process simping into pekasem which is a chili sauce as a side dish. Pekasem is the result of fermenting simping with a mixture of salt, sugar and bay leaves for 3-4 days. However, because the processing of simping is still on a small scale, assistance with various simping processing and the design of the pekasem packaging is needed. Because the storage process for processed simping cannot last for a long time, innovation is needed in processed products made from barnacles to create new processed products, apart from that so that processed barnacles can be easily accepted by many groups. Counseling, training and introduction to the process of processing scallops (siping) into various processed products are expected to increase the economic value of simping and improve the community's economy.

Abstrak

Simping yang mempunyai nama ilmiah *Amusium* sp. merupakan kerang yang banyak ditemukan pada berbagai substrat dari pasir sampai lumpur berpasir pada kedalaman 5-50m. Kerang simping memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan bisa digunakan sebagai sumber pangan manusia khususnya Masyarakat Kawasan Pesisir. Salah satu wilayah di Kepulauan Bangka Belitung yang banyak sekali ditemukan Kerang simping adalah perairan pesisir Desa Air Menduyung. Beberapa wilayah di Bangka Belitung

hususnya Desa Air Menduyung telah mengkonsumsi kerang simping sebagai lauk makan maupun sambal dengan variasi olahan yang berbeda. Pekasem Simping merupakan hasil fermentasi kerang simping dengan campuran garam, gula merah, dan daun salam selama 3-4 hari. Namun karena pengolahan simping ini masih berskala kecil yang tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama maka diperlukan inovasi dari olahan berbahan dasar simping untuk memunculkan produk olahan baru Desa Air Menduyung. Pendampingan tim ubb dalam hal ini sangat dibutuhkan dalam mendemonstrasikan pembuatan bekasem simping yang higienis dengan desain pengemasan yang menarik sehingga layak dipasarkan. Disamping itu agar olahan simping. Penyuluhan, pelatihan dan pengenalan proses pengolahan simping menjadi produk olahan yang bervariasi diharapkan dapat diterima dengan mudah dan di sukai oleh banyak kalangan serta mampu meningkatkan nilai ekonomis simping sekaligus meningkatkan perekonomian Masyarakat Desa Air Menduyung, Kecamatan Simpang Teritip Kabupaten Bangka Barat

PENDAHULUAN

Amusium pleuronectes atau kerang simping adalah salah satu biota yang dijumpai di perairan laut terlindung seperti di pantai utara Jawa Tengah (Brebes, Pekalongan, Pemalang, Kendal) dan pantai utara Jawa Timur (Suprijanto et al., 2007). Di perairan tropis dan subtropis beberapa spesies dari genus *Amusium* ditangkap sebagai tangkapan komersial. Jenis kerang ini memiliki distribusi yang sangat luas, tersebar dari Laut India, Laut Cina Selatan, Indo-Cina, Jepang, Philipina, Papua New Guinea, Indonesia dan Australia (Poutiers, 1988 dalam Carpenter and Niem, 2002). Shumway dan Parsons (2006), menyatakan bahwa terdapat lebih dari 400 spesies di dalam family Pectinidae, yang umumnya disebut dengan scallops. Scallops tersebar diseluruh perairan di dunia mulai dari perairan subtropis sampai perairan tropis. *Amusium pleuronectes* termasuk kedalam superfamili Pectinoidea, dimana masyarakat setempat sering menyebut dengan kerang simping atau kerang merah putih. Habitat kerang ini dapat dijumpai pada berbagai substrat dari pasir sampai lumpur berpasir pada kedalaman 5-50 m (Widowati et al., 2002). Berdasarkan hasil penelitian, olahan simping sendiri mempunyai kandungan protein yang tinggi dan bisa digunakan sebagai sumber pangan masyarakat. Namun belum banyak variasi olahan simping yang mampu meningkatkan nilai jual simping di pasar local, sementara potensi sumberdaya simping cukup tinggi di Pulau Bangka khususnya di perairan pesisir Bangka Barat. Beberapa daerah di Bangka Belitung yang sudah memanfaatkan simping sebagai sumber pangan, adalah Desa Air Menduyung, Kabupaten Bangka Barat. Masyarakat nelayan Desa Air Menduyung mengumpulkan menangkap simping dengan cara mengambil secara langsung dari perahu menggunakan jaring atau pukot pada kedalaman 3 – 5 m. Olahan simping di Desa Air Menduyung juga masih

tergolong sederhana dan tidak mampu bertahan lama dalam hal penyimpanan. Sehingga diperlukan pelatihan maupun penyuluhan mengenai variasi olahan simping untuk meningkatkan nilai jual produk di pasar seperti pembuatan bekasem simping.

Mitra kelompok Desa Air Menduyung adalah kelompok yang telah melakukan pengolahan simping menjadi pekasem yang merupakan produk hasil fermentasi yang kemudian disimpan dalam botol untuk di awetkan. Pembuatan bekasem ini masih dalam skala rumah tangga (*home industry*). Makanan ini sering ditemukan di toko – toko yang menjual makanan khas Bangka, namun ada juga yang dijual langsung dari rumah ke rumah. Proses pembuatan simping di kepulauan Bangka Belitung khususnya masih menggunakan cara – cara tradisional mulai dari membersihkan simping, meniriskan, mencampur bumbu dan memfermentasi bekasem simping. Mitra Kelompok Desa Air Menduyung, secara teknis belum maksimal mengelola usaha pekasem sebagai alternatif bahan pangan. Melalui kegiatan pengabdian pusat kajian kelautan tropis UBB ini diharapkan mampu memberikan solusi dengan menawarkan bimbingan dan pelatihan dalam bentuk demonstrasi tentang berbagai produk olahan simping yang mampu berdaya saing di pasar lokal maupun nasional, serta pilihan desain kemasan pekasem yang lebih *eye catching*. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan solusi dan bantuan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, dalam hal ini mitra kegiatan. Solusi yang diberikan adalah: 1) Variasi produk olahan tsimping yang mampu berdaya saing; 2) Pengenalan teknik/ metode pengemasan yang mampu meningkatkan masa pengimpanan olahan simping.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sosialisasi dan Perizinan Kegiatan Pengabdian

Sosialisasi dan perizinan ke kantor desa Air Menduyung dilakukan pada tanggal 21 September 2023, survei lanjutan ke pelaku usaha dan Ibu-ibu PKK Desa Air Menduyung dilakukan pada tanggal 13 April tahun 2024 (pemantapan pelaksanaan kegiatan dan sharing informasi terkait potensi hasil laut mencakup kerang simping, kerang kupang, dan Udang untuk dibuat berbagai macam produk yaitu bekasem dan abon). Koordinasi ini dilakukan untuk persiapan pelaksanaan pelatihan sesuai dengan *Time Line* yang telah direncanakan. Hasil koordinasi dengan mitra pengabdian diantaranya adalah penetapan jadwal pelaksanaan kegiatan PMTJ yang diselenggarakan pada tanggal 30 April 2023. Adapun mitra pengabdian yang dijumpai adalah para perangkat desa salah satunya adalah Pak Hasbiyan, dan Pak Kartono, beliau ini yang akan membantu dalam mensukseskan kegiatan Pengabdian Pukalatrop tahun 2023-2024. Survei pertama tim pengabdi melakukan koordinasi dengan

perangkat desa, pada saat survei yang kedua, tim pengabdian berkunjung ke beberapa lokasi ditemukannya kerangan – kerangan di Bangka Barat, disamping itu pada saat susasana lebaran kami diperkenalkan Ibu RT pelaku usaha pekasem seperti Bibi Pak Hasbiyan. Adapun Ibu RT tersebut adalah orang yang sudah pernah membuat olahan simping menjadi bekasem namun pembuatan produk dan pengemasan produk mereka relatif belum maksimal, karena masih mengandalkan wadah yang berasal dari botol sisa – sisa minuman yang telah dicuci bersih sehingga produk ini dirasa belum layak dipasarkan apalagi didistribusikan ke toko – toko di wilayah Bangka dan sekitarnya. Melalui koordinasi pelaksanaan kegiatan dengan mitra kejasama Pukatlatrop tahun 2023-2024 diharapkan dapat mensukseskan kegiatan pengabdian pusat kajian kelautan tropis di Desa Air Menduyung Kabupaten Bangka Barat. Ada beberapa kendala yang ditemukan pada saat kunjungan awal di Desa Air Menyung kabupaten Bangka Barat, yaitu ketersediaan bahan baku yang bersifat musiman sehingga tidak bisa dilakukan setiap saat sehingga kegiatan baru bisa terealisasi apabila ketersediaan bahan baku melimpah di Permis. Adapun kegiatan praktek demonstrasi baru bisa dilaksanakan pada tanggal 29 April tahun 2024 di Wilayah Desa Air Menduyung, Kabupaten Bangka Barat. Adapun dokumentasi Sosialisasi dan perizinan serta koordinasi rencana kegiatan ditunjukkan pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Sosialisasi dan Perizinan ke Bangka Barat (Survei Kegiatan)

b. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Pukatlatrop (Paparan Materi dan Praktek Demonstrasi Pembuatan Pekasem Simpung)

Pelaksanaan Kegiatan Pukatlatrop (sosialisasi dan praktek demonstrasi dilakukan pada hari Senin tanggal 29 April tahun 2024 selama 7 jam bertempat

di Balai Serbaguna Kantor Desa Air Menduyung, Kecamatan Simpang Teritip, Kabupaten Bangka Barat. Kegiatan ini dihadiri oleh 40 peserta yang terdiri dari berbagai kelompok usia, dalam hal ini mereka merupakan Pelaku Usaha Bekasem, Ibu – ibu RT, Ibu – Ibu PKK dan Para Perangkat Desa dimana sebagian besar peserta merangkap juga sebagai nelayan simping. Registrasi dimulai dari pukul 09.00 sd 10.00 pagi. Acara dimulai pada pagi hari pukul 10.30 sd. pukul 16.30 wib, dari acara pembukaan hingga acara penutupan dan sesi foto bersama dengan peserta pembuatan bekasem simping beserta pembagian godybag, dan dorprize botol kemasan dan sticker produk ke salah satu Ibu – ibu RT yang terpilih yaitu calon pelaku usaha bekasem teritip yang bernama Bibi Pak Hasbiyan dan salah satu calon pelaku usaha bekasem simping yaitu Bu Iqma. Dua orang ini adalah peserta atau mitra pengabdian yang paling aktif dalam bertanya dan melakukan praktek demonstrasi produk hingga acara selesai. Disamping itu beberapa peserta lainnya juga ikut menikmati acara ini dan hikmat dalam mensukseskan kegiatan pengabdian pusat kajian kelautan tropis.

Pemaparan Materi dan sharing informasi terkait Simpang ini dilaksanakan dengan hikmat dan antusias menggunakan 2 narasumber yang merupakan Dosen Jurusan Ilmu Kelautan yaitu Irma Akhrianti, S.Pi selaku ketua tim pengabdian dan Mu'alimah Hudatwi S.Kel., M.Sc selaku wakil ketua anggota tim pengabdian. Salah satu anggota tim yaitu Bapak La Ode Wahidin, S.Pi., M.Si juga ikut mensukseskan acara ini dengan menjadi moderator dan mengorganisasikan acara ini hingga selesai, beliau dibantu oleh salah satu mahasiswa prodi IKL yang bernama Arip. Anggota pusat kajian kelautan tropis yang lainnya ikut berkontribusi dalam mengorganisir konsumsi, penyediaan bahan baku dan peralatan praktek demonstrasi selama kegiatan pengabdian berlangsung. Seluruh anggota tim saling berkontribusi dalam mensukseskan kegiatan ini dari mendesain sticker produk, label produk yang cantik dan menarik untuk dipasarkan serta memilih botol kemasan bekasem sesuai SNI. Adapun materi pelatihan yang disampaikan oleh narasumber pertama (Irma Akhrianti, S.Pi., M.Si) mencakup: teori dasar terkait simping dan Introduksi dan Ragam Olahan Simpang di Desa Air Menduyung, disamping itu penting diselipkan materi teknik pengemasan produk yang baik dan ber-SNI. Kemudian dilanjutkan dengan materi berikutnya yang disampaikan oleh Narasumber kedua (Mu'alimah Hudatwi, S.Kel., M.Sc) yaitu mengenai informasi beberapa olahan makanan dari simping yang sudah dipasarkan dan dikenal mancanegara dengan harga yang fantastik serta pemberian informasi terkait uji proksimat simping. Adapun demonstrasi pembuatan produk olahan bekasem simping dipraktekkan secara langsung oleh Tim pengabdian UBB secara bergantian. Adapun dokumentasi acara pembukaan dan paparan materi serta contoh slide materi yang disampaikan narasumber Pusat Kajian Kelautan Tropis dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini.



Gambar 2. Acara Pembukaan dan Pemaparan Materi yang disampaikan oleh Narasumber

Pada tahapan selanjutnya, Tim pengabdian UBB mempraktekan dengan baik tahapan dalam membuat produk bekasem simpung yang disaksikan oleh ibu – ibu RT di Desa Air Menduyung, Kabupaten Bangka Barat. Adapun Alat dan bahan telah disiapkan oleh tim ubb mencakup: wadah simpung, alat untuk mentiriskan teritip, botol kemasan, sticker produk, label kemasan, dan garam sebagai agen fermentasi bekasem dan gula merah untuk penetralisir rasa. Berdasarkan hasil Kegiatan pengabdian masyarakat pukatatrop Tahun 2024, Tim pengabdian berhasil membuat 50 botol simpung dengan komposisi bahan 7:1. Disamping itu, pada kegiatan pengabdian ini juga dilakukan praktek demonstrasi pembuatan udang dan ikam. Adapun dokumentasi pembuatan produk bekasem simpung disajikan pada Gambar 3 berikut ini.



Gambar 3. Praktek Demonstrasi Pembuatan Bekasem Simping

c. Penyerahan Dorprize dan Souvenir

Pada tahapan ini, acara ditutup dengan sesi foto bersama dan pemberian botol kemasan yang merupakan dorprize untuk pelaku usaha bekasem dan perwakilan Ibu – Ibu PKK. Swrah terima aset (botol kemasan) dan Pemberian dorprize / souvenir / godybag kepada para peserta ini ditujukan untuk meningkatkan motivasi calon pelaku usaha agar mau mengembangkan produk olahan hasil laut menjadi produk unggulan baru yang layak dibisniskan (Gambar 4).



Gambar 4. Serah terima dan Sesi Foto Bersama

d. Evaluasi Kegiatan Pengabdian Pukalatrop 2023 - 2024

Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian ini, dapat diketahui antusiasme, keingintahuan, serta minat ibu – ibu PKK dalam kegiatan pengabdian dosen ini sangat tinggi. Hal ini ditandai dengan keaktifan peserta dalam bertanya terkait materi yang dijelaskan, terutama saat melakukan praktek demonstrasi pembuatan produk bekasem simping. Peserta mengakui bahwa mereka tidak pernah menyadari jika ilmu ini sangat berguna dan penting dipelajari karena bersifat aplikatif khususnya didunia bisnis perikanan dan kelautan. Pemahaman dan penguasaan materi oleh ibu – ibu PKK yang hadir adalah rata-rata sebesar 50% dimana mereka pada dasarnya hanya menguasai teknik pembuatan pekasem saja secara umum sedangkan sesudah pelatihan meningkat menjadi rata-rata sebesar 100% baik teori maupun praktek. Peningkatan pemahaman peserta pelatihan kurang lebih sebesar 50%. Salah seorang peserta menyampaikan bahwa kegiatan pengabdian ini mampu meningkatkan keterampilan khususnya dalam konteks variasi olahan kerrang simping higienitas (kebersihan) dan alternatif pengemasan produk agar lebih menarik serta meningkatkan nilai jual dipasaran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat berbagai variasi olahan simping yang dapat dilakukan oleh masyarakat sebagai alternatif pangan dan sumber asupan protein yang berasal dari sumberdaya laut. Kedepannya perlu dilakukan pengujian terkait kandungan gizi hasil fermentasi simping untuk meningkatkan nilai produk lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas bangka Belitung atas pendanaan Penelitian Dosen Tingkat Fakultas Tahun Anggaran 2023.

DAFTAR PUSTAKA

Ensiklopedia bebas, Masakan kepulauan Bangka Belitung [online], diakses pada tanggal 21 Februari 2017, Available: [http:// id.wikipedia.org/](http://id.wikipedia.org/).

Indra Feriadi, Modul Perawatan Mandiri, Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung, 2012

Koran Babel, UMKM Archives - KORAN BABEL [online], diakses pada tanggal 21 februari 2017, Available : <http://koranbabel.com/>