

Alih Teknologi Pengolahan Produk Udang dan Ikan Frozen di Desa Majannang Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros

Fatmawati¹, Mardiana², Sri Mulyani², Azhariah Syarif³, Hainun Putri Handayani³, Nurfadila⁴ dan Donata Peni⁵

¹Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

²Jurusan Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

³Mahasiswa Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bosowa

⁴Mahasiswa Jurusan Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

⁵Mahasiswa Magister Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa

Email : fatmawati@universitasbosowa.ac.id

Abstrak. Peningkatan produksi hasil olahan budidaya udang dan ikan sangat bergantung pada pengetahuan masyarakat dalam mengolah udang dan ikan menjadi produk perikanan bernilai ekonomis tinggi. Pada sisi lain, pembudidaya di Desa Majannang, Kecamatan Maros Baru, Kabupaten Maros belum memiliki pemahaman dan keterampilan dalam pengolahan udang dan ikan secara mandiri. Untuk itu maka Universitas Bosowa dalam kegiatan program Matching Fund Kedaireka yang merupakan kerjasama antara Universitas Bosowa dengan Kemendikbud Ristek dengan Mitra PT. Bosowa Isuma melaksanakan alih teknologi pengolahan produk udang dan ikan frozen. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman, pengetahuan, dan keterampilan pembudidaya udang dan ikan serta terlaksananya optimalisasi program merdeka belajar kampus merdeka (MBKM) dalam mengolah produk udang dan ikan frozen. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan partisipatif dalam kegiatan ceramah, diskusi. Hasil pelatihan ini adalah terciptanya pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan pengolahan udang dan ikan frozen. Berdasarkan hasil pelaksanaan program ini dapat disimpulkan bahwa dengan adanya kegiatan program kedaireka ini pembudidaya udang dan ikan di desa Majannang optimis bisa memproduksi produk udang dan ikan frozen untuk meningkatkan nilai jual hasil budidaya udang dan ikan.

Kata kunci: Produk udang dan ikan frozen, alih teknologi, PT. Bosowa Isuma dan Universitas Bosowa.

I. PENDAHULUAN

Udang dan ikan merupakan komoditas andalan dalam sektor perikanan yang memiliki aroma spesifik dan nilai gizi yang cukup tinggi serta memiliki nilai ekonomis penting menjadi komoditas ekspor dalam perdagangan internasional. Udang dan Ikan banyak di budidayakan di Desa Majannang Kecamatan Maros Baru. Kelemahan udang dan ikan hasil tambak adalah: mengandung kadar air yang tinggi penyebab pembusukan, mengandung banyak asam lemak tak jenuh sehingga mudah mengalami proses oksidasi dan mengandung sedikit sekali tenunan pengikat sehingga mudah dicerna oleh enzim autolysis. Salah satu cara pengawetan udang dan ikan adalah menggunakan suhu rendah.

Peningkatan produksi hasil olahan budidaya udang dan ikan sangat bergantung pada pengetahuan masyarakat dalam mengolah udang dan ikan menjadi produk perikanan

bernilai ekonomis tinggi. Pada sisi lain, pembudidaya di Desa Majannang, Kecamatan Maros Baru, Kabupaten Maros belum memiliki pemahaman dan keterampilan dalam pengolahan udang dan ikan secara mandiri.

Pengolahan udang dan ikan frozen merupakan salah satu cara untuk memberikan nilai tambah pada hasil panen agar dapat terhindar dari kerusakan dan pembusukan, yaitu dengan cara dibekukan untuk menjaga kualitas dan mutu udang dan ikan.

Dalam rangka meningkatkan nilai tambah/*Value Added Product* (VAP) adalah dengan mengolah udang dan ikan segar dengan perlakuan sortasi, pencucian, pemotongan kepala, pengemasan, penyusunan, pembekuan, dan penyimpanan (BSN, 2014). Pembekuan dapat mempertahankan rasa dan nilai gizi bahan pangan yang lebih baik dari metode pengawetan lainnya karena suhu rendah dapat menghambat aktivitas mikroba, mencegah terjadinya reaksi-

reaksi kimia dan aktivitas enzim yang dapat merusak kandungan gizi bahan pangan (Zulfikar, 2016). Pengolahan udang dan ikan dengan cara pembekuan (frozen) dipilih karena dengan cara ini maka hasil panen tidak hanya langsung dijual pada pemasok sekitar, namun dapat juga dijual ke supermarket besar bahkan ke luar kota.

Menurut Effendi (2015) bahwa pembekuan adalah salah satu cara untuk mengawetkan produk perikanan dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan yang mudah mengalami kerusakan. Sahubwa & Ustadi (2019) juga mengatakan bahwa pembekuan juga dapat diartikan sebagai penyimpanan bahan pangan dalam keadaan beku, agar reaksi-reaksi enzimatik, reaksi-reaksi kimia penyebab kerusakan dan kebusukan dapat dihambat.

Prinsip dasar pembekuan adalah pengawetan makanan dengan cara membekukan isinya pada titik beku makanan. Ketika beberapa kandungan air bahan membeku atau membentuk es, ketersediaan air berkurang, yang dapat menghambat atau menghentikan aktivitas enzim dan mikroorganisme, yang dapat menjaga kualitas makanan. Pembekuan dapat mempertahankan cita rasa dan nilai gizi makanan lebih baik dibandingkan dengan metode lain karena pembekuan dapat menghambat aktivitas mikroba dan menghambat aktivitas kimia dan enzimatis yang dapat mempengaruhi nilai gizi makanan.

Berdasarkan hal ini, maka Program Matching Fund Kedaireka Universitas Bosowa melakukan alih teknologi pengolahan produk udang dan ikan frozen di tambak PT. Bosowa Isuma desa Majannang.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Kegiatan Program Matching Fund Kedaireka dilaksanakan di Tambak Bosowa Isuma pada bulan September 2022 dengan tujuan untuk meningkatkan pemahaman, pengetahuan dan ketrampilan dimana sasaran kegiatan yaitu masyarakat pembudidaya di desa Majannang Kecamatan Maros Baru, mahasiswa dan teknisi PT. Bosowa Isuma. Kegiatan program Matching Fund Kedaireka ini menggunakan metode persuasif edukatif dengan metode ceramah dan diskusi.

Berikut rincian tahapan yang dilaksanakan:

1. Tahapan ceramah

Tahapan ini digunakan untuk membekali peserta dengan menumbuhkan motivasi peserta akan pentingnya pengolahan udang dan ikan frozen sebagai cara untuk meningkatkan mutu dan nilai ekonomis produk.

2. Penunjukan contoh pengolahan produk udang dan ikan frozen menggunakan aplikasi youtube.
3. Tahapan diskusi
Pada tahap ini peserta diajak berdiskusi untuk menghasilkan ide dan gagasan kreatif peserta dalam melihat beragam potensi di Desa Majannang

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan alih teknologi bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat Desa Majannang tentang nilai dari udang dan ikan yang dapat diolah menjadi produk yang bernilai tinggi, yaitu diolah kemudian dibekukan (frozen). Alih teknologi dilaksanakan di Rumah Tiga Desa Majannang yang dihadiri oleh masyarakat pembudidaya, mahasiswa MBKM dan teknisi PT. Bosowa Isuma.

Materi yang dibawakan oleh Ibu Nursinah Amir, S.Pi.,Mp disampaikan dalam bentuk ceramah yang dipaparkan dengan menampilkan *powerpoint*. Pada pemaparan materi ini peserta diberikan pengenalan dan pemahaman mengenai udang dan ikan serta metode pembekuan dan pengolahan udang dan ikan. Tidak hanya itu, dijelaskan juga keuntungan dari pengolahan ini serta prospek pasar kedepannya.



Gambar 1. Pemaparan Materi Pengolahan Udang dan Ikan Frozen

Peserta pelatihan berjumlah 30 orang sesuai dengan yang ditargetkan. Pada pemaparan materi ini, peserta aktif memberi pertanyaan dan tertarik untuk memulai pengolahan udang dan

ikan frozen ini, melihat prospek pasarnya yang bagus.

Materi dilanjutkan dengan memaparkan tahapan-tahapan yang harus dilakukan dalam pengolahan udang dan ikan frozen. Tahap ini dimulai dengan pemanenan udang dan ikan, lalu dilakukan sortasi untuk memilih dan mengelompokkan udang dan ikan sesuai dengan ukurannya. Setelah itu dilanjutkan dengan tahap pencucian secara bersih untuk menghilangkan kotoran. Tahap selanjutnya, setelah bersih maka dapat dilakukan bermacam-macam produk untuk olahan udang frozen, yaitu:

1. *Head on* (utuh)



2. *Head less* (tanpa kepala)



3. *Fantail Round* (ekor kipas utuh)
4. *Fantail deveined* (ekor kipas tanpa isi perut)
5. *Fantail Butterfly* (ekor kipas kupu-kupu)
6. *Peeled* (dikupas)
7. *Peeled Deveined* (dikupas tanpa isi perut)
8. *Peeled and Cooked* (dikupas dan direbus)
9. *Whole Cooked* (utuh direbus)
10. *Peeled Undeined* (dikupas tanpa pembuangan isi perut)

Ada pula bermacam-macam olahan produk ikan frozen, seperti:

1. Loin



2. Utuh (*whole round*)



3. Saku



4. Steak

Setelah pemaparan materi ini dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab, peserta sangat antusias menanyakan hal-hal yang tidak mereka ketahui sebelumnya seperti mengenai masa simpan produk dan kemasannya. Permasalahan ini sangat penting bagi peserta karena mengingat hasil panen yang tidak langsung habis dijual dapat dibekukan dan diolah dengan meningkatkan nilai ekonomisnya.



Gambar 2. Diskusi

Kegiatan ditutup dengan sesi foto bersama dan ucapan terima kasih kepada semua peserta.



Gambar 3. Sesi Foto Bersama

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Riset dan Teknologi yang telah memberikan dana pengabdian. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor Universitas Bosowa atas arahan dan

pembinaanya selama proses kegiatan Kedaireka berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktur Directorate of Innovation and Community Development yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan Kedaireka ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Udang Kupas Mentah Beku (SNI 3457:2014)*. BSN.
- Mayansari, Tri Putri. H Sipahutar, Yuliati (2021). *Pengolahan Fillet Ikan Ekor Kuning (Caesio Cuning) Beku di PT. Duta Buana Pasific Belitung, Bangka Belitung. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan*. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin.
- Wulandari, G.P. 2022. *Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tambak Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Matang Pineung, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur*. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*, 2(2) : 525-528
- Zulfikar, R.(2016). *Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2) : 29-30

