

Pembuatan tepung ikan di Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar

Jawiana Saokani Sofyan¹, Indra Cahyono²

^{1,2}Prodi Budidaya, Sekolah Tinggi Ilmu Kelautan Balit Diwa

Abstract. The activity of making fish bone flour conducted at Sampulungan Village, Galesong Utara Districts, for 6 month i.e. March – August 2018. The activity aim for solve and give solutions about production, marketing manajemen from KUB Cahaya Karmila dan KSU Turin. Economic approach and utilization of power are things that must be implemented by both cooperatives through the application of technology. There are several stages in the process of making fish bone flour i.e. the first clean fish bones from the rest of fish meat, and then steamed, and then put in the oven so that the water content decreases, and then pured with blender so be fish bone meal. Fish bone meal is very useful for animal feed because it contain calcium and cosmetic industries.

Keywords: fish bone meal, waste, application of technology

I. PENDAHULUAN

Tulang ikan adalah merupakan limbah rumah tangga yang mempunyai nilai gizi yang cukup tinggi jika diolah menjadi tepung karena mengandung nutrisi dan calcium yang cukup tinggi, sehingga banyak digunakan oleh masyarakat sebagai pakan ternak yang sangat cocok untuk pertumbuhan dan banyak digunakan industry kosmetik.

Desa Sampulungan, Kecamatan Galesong Utara di Kabupaten Takalar merupakan desa yang berbatasan dengan laut sehingga sebagian penduduknya adalah nelayan. Dua koperasi yang dianggap cukup potensial untuk memanfaatkan sumberdaya alam dan sumber daya manusia di desa tersebut yaitu KUB Cahaya Karmila dan KSU Turin. KUB cahaya Karmila adalah merupakan koperasi nelayan pemancing yang menangkap berbagai ikan konsumsi dan merupakan suplayer utama berbagai rumah makan dan eksportir ikan di Kota Makassar. Sampai saat ini anggota kelompok ini hanya menjual hasil tangkapannya dan tidak memanfaatkan limbahnya yaitu tulang ikan. Kelompok ini berpotensi menjadi pengumpul tulang ikan dari mitranya dengan cara mengolah terlebih dahulu dengan memisahkan tulangnya sebelum di jual. Anggota kelompok ini tidak memanfaatkan peluang ini karena mereka belum mengetahui metode dan teknologi penyediaan bahan baku tulang ikan. KSU Turin yang bergerak dalam pengolahan hasil perikanan. Sampai saat ini koperasi ini baru menghasilkan produk berupa dodol

dan selai rumput laut, abon dan bakso ikan. Produksinya banyak dijual di pasaran terutama di Kabupaten Takalar, Gowa dan Makassar. Sesuai hasil survei lapangan didapatkan bahwa koperasi ini sangat lambat dalam mengembangkan diversifikasi produk dengan hanya mengandalkan produk yang ada. Dalam hal manajemen terlihat koperasi ini lemah dalam manajemen pemasaran dan manajemen produksi khususnya pengemas-an. Jaringan dan target pasar belum dimanfaatkan secara optimal dan perencanaan terhadap target pasar baru belum ada. Koperasi ini berpotensi untuk dibina untuk mengembangkan produk lain termasuk tepung ikan dengan cara memperkenalkan teknologi dan manajemen pemasarannya.

Berdasarkan permasalahan kedua mitra diatas maka kami mencoba memberikan solusi dan sentuhan teknologi karena baik KUB Cahaya Karmila maupun KSU Turin masalah utama yang dihadapi adalah karena kurangnya pengetahuan tentang pemasaran dan teknologi.

II. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian atau PKM dilaksanakan di Desa Sampulungan Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar. Kegiatan Pengabdian dilaksanakan selama 6 bulan yaitu bulan Maret – Agustus 2018. Mitra yang di bina adalah Kelompok Usaha Bersama (KUB) Cahaya Karmila dan Koperasi Serba Usaha (KSU) Turin.

Berdasarkan permasalahan kedua mitra maka solusi yang ditawarkan untuk KUB Cahaya Karmila adalah memberikan penyuluhan, demonstrasi dan manajemen pengumpulan dan pembuatan bahan baku tulang ikan sehingga anggotanya mampu dan terampil menghasilkan bahan baku berupa tulang ikan yang akan dibuat tepung tulang berkualitas. Sementara untuk KSU Turin solusi permasalahan yang akan diberikan adalah metode pembuatan, pengepakan dan manajemen pemasaran. Kedua solusi ini diharapkan dapat mensinergikan kinerja kedua mitra sehingga industry pembuatan tulang ikan dapat terbangun di lokasi pengabdian. Target utama yang akan dicapai adalah menghasilkan produk tulang ikan sebagai bentuk diversifikasi produk pada kedua mitra disamping luaran lainnya, seperti publikasi, metode dan penerapan iptek. Metode yang akan diterapkan agar target dapat tercapai adalah pemberian

penyuluhan/pengetahuan, demonstrasi dan praktek langsung dan pelatihan aspek teknis, manajemen produk dan pemasaran. Dalam jangka panjang diharapkan setelah kegiatan pelaksanaan PKM ini terbangun usaha mandiri produksi tepung tulang ikan berkualitas di Desa Sampulungan, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan survey di lapangan dan menganalisa permasalahan dari kedua mitra, maka beberapa hal yang kami lakukan terkait permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra yaitu:

A. Penyuluhan

Penyuluhan dilaksanakan untuk mensosialisasikan bagaimana manfaat tulang ikan yang selama ini tidak digunakan dengan baik karena kurangnya pengetahuan baik dibidang teknologi maupun dibidang pemasaran.

B. Demonstrasi

Kegiatan demonstrasi dilakukan untuk memperagakan cara membuat tepung tulang ikan kepada masyarakat setempat khususnya mitra binaan yaitu KUB Cahaya Karmila dan KSU Turin, diharapkan dengan peragaan ini masyarakat bisa memanfaatkan tulang ikan menjadi tepung yang sangat banyak manfaatnya selain itu pula dengan adanya keterampilan ini otomatis dapat menambah penghasilan rumah tangga nelayan. Tata cara pembuatan tepung tulang ikan ada beberapa tahapan yaitu:

1. Ikan dibersihkan untuk diambil tulangnya
2. Kemudian tulang ikan tersebut dicuci
3. Setelah dicuci kemudian dikukus
4. Setelah dikukus dimasukkan dalam oven untuk menghilangkan kadar airnya
5. Setelah kadar airnya hilang maka langsung di blender agar hasilnya halus

Demonstrasi tata cara pembuatan tepung tulang ikan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Demonstrasi Cara Pembuatan Tepung Tulang Ikan

C. Pelatihan/Pendampingan

Selain Penyuluhan dan demonstrasi, maka pelatihan pembuatan tepung tulang ikan kami lakukan juga untuk menerapkan teknologi mengingat Desa Sampulungan adalah desa yang terletak di pinggir laut yang kebanyakanarganya adalah berprofesi sebagai nelayan.

IV. KESIMPULAN

Dari beberapa kegiatan yang kami lakukan selama 6 bulan mulai dari survey lingkungan, sosialisai pemanfaatan limbah tulang ikan menjadi tepung tulang ikan (penyuluhan), demonstrasi dan pelatihan/pendampingan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. PKM pembuatan tepung tulang ikan di Desa Sampulungan adalah merupakan kegiatan tepat sasaran karena Desa Sampulungan adalah desa nelayan dimana konsumsi masyarakat disana kebanyakan ikan.
2. KUB cahaya karmila dan KSU Turin adalah merupakan dua koperasi yang berperan besar dalam pemanfaatan sumber daya alam dan sumber daya manusia di Desa Sampulungan, Kecamatan Galesong Utara, Kabupaten Takalar.
3. Pengembangan usaha KUB Cahaya Karmila dan KSU Turin sangat perlu diberi sentuhan teknologi dan manajemen pemasaran untuk mengatasi permasalahan pokok yang dihadapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Beatrice MI. 2001. Mempelajari proses pembuatan tepung madu dengan menggunakan pengering semprot dan sifat fisika kimia tepung yang dihasilkan. [Thesis]. Bogor: Program Pascasarjana, IPB.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional untuk Tepung Tulang. SNI 01-3158-1992. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Elfauziah R. 2003. Pemisahan kalsium dari tulang kepala ikan patin (*Pangasius sp.*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Mulia. 2004. Kajian potensi limbah tulang ikan patin (*Pangasius sp.*) sebagai alternative sumber kalsium dalam produk mi kering. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.
- Trilaksani, W., dkk., 2006. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Bulletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol IX Nomor 2 Tahun 2006. Jakarta
- Wirakartakusumah MA, Abdullah K, Syarif AM. 1992. Sifat Fisik Bahan Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

