

PEMBUATAN OTAK-OTAK BERBASIS SURIMI UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT SINJAI

Making of Surimi based Otak-otak for Community Empowerment in Sinjai

Meta Mahendradatta*, Andi Dirpan, Abu Bakar Tawali, Nurul Wakiah, dan Riskawati

**e-mail: metamahendradatta@gmail.com*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas
Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar;

Diserahkan tanggal 1 Oktober 2018, disetujui tanggal 30 Oktober 2018

ABSTRAK

Pemerintah Kabupaten Sinjai menetapkan kawasan perikanan sebagai salah satu bidang potensial dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Permasalahan yang ditemukan yaitu sumberdaya ikan yang melimpah dengan harga jual yang rendah. Pemahaman dan penggunaan teknologi yang terbatas menyebabkan pemahaman masyarakat terhadap teknologi pengolahan ikan sangat minim. Dalam RPJMD Kabupaten Sinjai, faktor-faktor penentu keberhasilan dalam program pemberdayaan masyarakat dan desa yaitu pembinaan terhadap kelompok binaan. Difusi teknologi pembuatan otak-otak berbasis surimi dilakukan terhadap kelompok masyarakat penghasil ikan di kabupaten Sinjai. Tujuan dari program ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan ikan pada kelompok masyarakat di Kabupaten Sinjai. Tahapan pertama dari program ini adalah uji coba pembuatan surimi dan otak-otak dalam skala laboratorium, standarisasi proses dan produk yang menghasilkan SOP (*Standard Operational Procedure*). Tahapan kedua adalah transfer teknologi pembuatan otak-otak berbasis surimi dilakukan dengan cara pelatihan dan pendampingan. Diharapkan dari kegiatan ini mampu memberi manfaat dalam bentuk usaha mandiri sehingga pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat sendiri, menekan angka kemiskinan, dan membuka lapangan pekerjaan yang baru.

Kata Kunci: Otak-Otak, Surimi, Pemberdayaan, Sinjai.

ABSTRACT

The Sinjai District Government establishes a fishery area as one of the potential areas in improving the economy of the community. The problems found are abundant fish resources with low selling prices. Limited use of technology has caused decrease of understanding of fish processing technology. RPJMD of Sinjai government, the determinants of success in community and village empowerment programs are guidance to the target groups. The diffusion of technology of making otak-otak based on surimi is carried out on fish-producing community groups in Sinjai district. The aim of this program was to provide knowledge and skill regarding fish processing to groups of people in Sinjai Regency. The first stage of this program is trial of making surimi and otak-otak in a laboratory scale, standardizing processes and products that produce SOP (*Standard Operating Procedure*) The second stage is the transfer of surimi technology and making otak otak by training and mentoring. It is expected that this activity will be able to provide benefits in the form of independent businesses so that in the end it will have an impact of improving the economy of the community itself, reducing poverty, and opening new jobs.

Keywords: Otak otak, Surimi, Empowerment, Sinjai.

PENDAHULUAN

Kabupaten Sinjai memiliki memiliki luas wilayah 819,96 km² (81.996 Ha) dengan potensi yang sangat mejanjikan di berbagai bidang, baik bidang pariwisata, pertanian, perikanan dan berbagai bidang lainnya. Bidang perikanan sebagai salah satu bidang potensial mendapat perhatian yang serius dari pemerintah daerah sebagai fasilitator. Oleh karena itu, pemerintah kabupaten Sinjai menetapkan kawasan perikanan untuk mengoptimalkan potensi daerah. Namun, kendala pada kualitas sumber daya manusia yang rendah (SDM) menjadikan hasil-hasil perikanan belum dikelola secara optimal. Hasil perikanan sebagian besar dijual dalam bentuk yang segar sehingga nilai jual rendah. Sementara, ikan merupakan bahan pangan yang cepat rusak dan mudah mengalami proses pembusukan. Penanganan pasca tangkap hasil perikanan belum mampu dioptimalkan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan oleh terbatasnya penggunaan teknologi. Dalam RPJMD Kabupaten Sinjai, faktor-faktor penentu keberhasilan dalam program pemberdayaan masyarakat dan desa yaitu pembinaan terhadap kelompok binaan agar meningkatkan jumlah kelompok binaan pada masing-masing LPM pada setiap Desa.

Permasalahan yang dialami oleh masyarakat dapat diatasi melalui kerjasama antara pemerintah Kabupaten Sinjai dan perguruan tinggi yaitu Universitas Hasanuddin untuk mengaplikasikan hasil-

hasil penelitian melalui program PPMDU-IBW selama tiga tahun. Solusi yang ditawarkan untuk menghadapi permasalahan ini yaitu melalui kerjasama antara perguruan tinggi dan pemerintah kabupaten Sinjai untuk melakukan hilirisasi teknologi dan hasil penelitian kepada masyarakat. Upaya untuk mengoptimalkan hasil perikanan yaitu melalui proses pengolahan. Melalui proses pengolahan, maka daya simpan ikan dapat diperpanjang dan dapat meningkatkan nilai jual. Alternatif pengolahan yang kami tawarkan yaitu pengolahan ikan menjadi otak-otak berbasis teknologi surimi. Surimi adalah daging giling yang telah diekstraksi dengan air dan diberi bahan anti denaturasi, lalu dibekukan. Surimi merupakan bahan baku dasar dalam pembuatan sosis, otak-otak, nugget ikan, bakso ikan dan lain-lain (Irianto, 1990). Penerapan teknologi "surimi" dan menggunakan beberapa jenis ikan menjadi alternatif solusi untuk mengatasi ketersediaan bahan baku yang tidak menentu dan menjamin keseragaman mutu bahan baku.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam 4 tahap yaitu survey lokasi mitra, uji coba pembuatan surimi dan otak-otak dalam skala laboratorium, transfer teknologi ke masyarakat, pendampingan dan konsultasi.

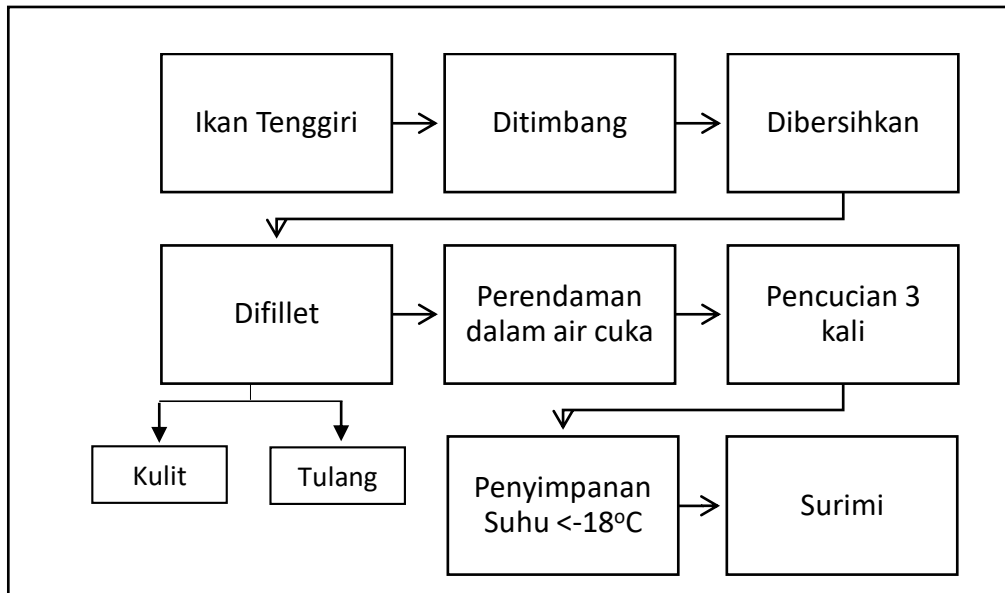
1. Survey Lokasi Mitra

Survey dilakukan untuk meninjau pengadaan bahan baku, lokasi produksi

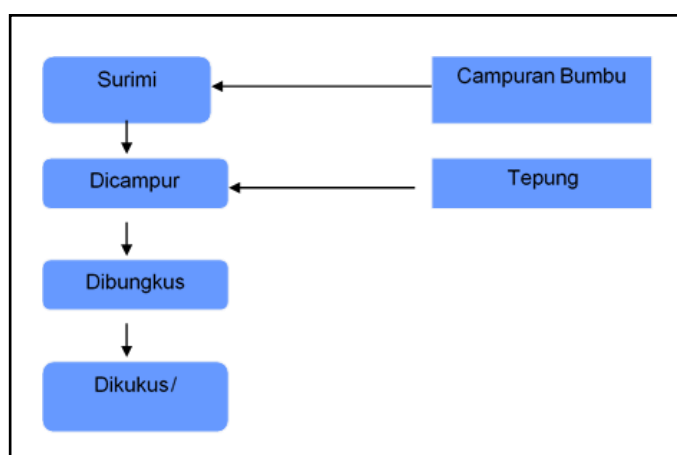
surimi dan otak-otak yang sesuai, pembentukan kelompok produksi surimi dan otak-otak, hingga penandatanganan kontrak kerjasama antara pihak penyelenggara dan masyarakat yang diajak bermitra.

2. Uji coba pembuatan surimi dan otak-otak dalam skala laboratorium

Uji coba pembuatan surimi dan otak-otak dalam skala laboratorium dilakukan dengan beberapa tahapan seperti yang tertera pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Proses Pembuatan Surimi.



Gambar 2. Proses Pembuatan Otak-otak.

3. Transfer Teknologi ke Masyarakat, Pendampingan dan Konsultasi

Transfer teknologi dilakukan kepada masyarakat melalui demo pembuatan surimi hingga otak-otak. Proses produksi menerapkan konsep sanitasi dan higienes baik untuk pekerja, peralatan, bahan dan ruangan produksi. Untuk penjaminan mutu, maka dilakukan standarisasi untuk setiap produk dan proses yang outputnya adalah "Standar Operasional Prosedur" setiap produk. Hal ini akan menjamin keseragaman dan kestabilan mutu produk. Selain itu diterapkan konsep sanitasi dan higienes baik untuk pekerja, peralatan, bahan dan ruangan produksi.

Tidak dapat dipungkiri bahwa kelompok masyarakat yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam pembuatan otak-otak berbasis surimi akan menghadapi berbagai kendala. Untuk itu, pihak pelaksana dengan masyarakat binaan membuka layanan konsultasi atau konseling. Tujuan dari layanan ini yaitu untuk membantu masyarakat dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi. Konsultasi dapat dilakukan dengan sarana teknologi yang ada misalnya komunikasi melalui telepon atau pihak pelaksana terjun langsung ke masyarakat binaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian ini telah dilaksanakan di daerah mitra yaitu Kabupaten Sinjai. Program yang dilaksanakan yaitu pembuatan otak-otak berbass

surimi. Keuntungan menggunakan surimi bila dibandingkan ikan segar adalah dapat menjaga mutu agar seragam, mempercepat pengolahan dan mempermudah penyimpanan bahan baku. Produk pangan hasil perikanan memiliki beberapa masalah seperti keberlangsungan ketersediaan bahan baku dan keseragaman mutu bahan baku yang berdampak pada produk akhir, baik kuantitas maupun kualitas. Bahan baku ikan terkadang berlimpah bila musim dan cuaca mendukung dan berkurang bila bukan musim dan/atau cuaca tidak mendukung, hal ini akan menjadi masalah karena produksi tidak dapat berjalan efisien (Evi dkk, 1989). Oleh karena itu penerapan teknologi "surimi" dan menggunakan beberapa jenis ikan menjadi alternatif solusi untuk mengatasi ketersediaan bahan baku yang tidak menentu dan menjamin keseragaman mutu bahan baku. Otak-otak merupakan produk olahan yang siap dikonsumsi dengan daya simpan yang lama. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha komersial otak-otak.

Tahapan pelaksanaan program diawali dengan survey lokasi seperti pada Gambar 3. Kemudian dilaksanakan standarisasi proses dan produk surimi dan otak-otak. Kegiatan workshop yang dilaksanakan berisi materi bagaimana alat, bahan, dan proses pembuatan surimi dan otak-otak (Gambar 4). Produk surimi dan otak-otak yang dihasilkan kemudian diikuti dalam pameran Pekan Inovasi Kabupaten Sinjai.



Gambar 3. Persiapan Pelaksanaan Program oleh tim.



Gambar 4. Pembukaan Workshop Pembuatan Otak-otak pada Pameran Pekan Inovasi Kabupaten Sinjai.

SIMPULAN

Kesimpulan dari program ini yaitu proses survey lokasi telah dilakukan, standarisasi proses dan produk surimi serta otak-otak, pelaksanaan pelatihan pembuatan surimi dan otak-otak, pameran produk pada pekan inovasi pemerintah kabupaten Sinjai. Tim pelaksana juga memberikan ruang konsultasi bagi kelompok usaha kecil menengah di kabupaten Sinjai untuk setiap kemungkinan kendala yang dihadapi agar pengembangan usaha otak-otak maupun surimi dapat

mengalami kemajuan dan mendukung perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih untuk LP2M (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dana untuk penyelenggaraan program ini. Serta ucapan terimakasih kepada pemerintah dan masyarakat Kabupaten Sinjai atas kerjasamanya

sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim B, 2005. Surimi dan Kamaboko. Jurnal Penelitian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Anonim, 2008. Otak-otak ikan tenggiri, <http://www.indonesiaindonesia.com/f/8594-otak-otak-ikan-tenggiri/>.
- Anonim, 2010. Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan.
- Irianto, H.P B., 1990. Teknologi Surimi, Salah Satu Cara Memperoleh Nilai Tambah Ikan yang Kurang Dimanfaatkan. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- Mahendradatta, M. Dan A.B. Tawali, 2007. Otak-otak; dari tradisional ke industry. FoodReview Indonesia, Vol II No.7, Juli 2007: 58 -62.
- Mahendradatta. M. dan A..B. Tawali 2013. Produksi otak-otak melalui penerapan modifikasi surimi, PATEN P00201300736.