

Peningkatan Kualitas Produk Olahan Sambusaq Tuna Di Kabupaten Polman

¹Hamzah¹, M. Chasyim Hasani¹, Sitti Fakhriyyah¹, Firman¹, Benny Audi Jaya Gosari¹,

¹Jurusan Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar;

Korespondensi: Hamzah

Abstrak. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk sambusaq dengan penggunaan teknologi, sistem mekanisasi dan membangun merek dagang dengan kemasan meningkatkan efisiensi dan efektifitas. Salah satu kendala yang dihadapi oleh Kelompok usaha perempuan di Kelurahan Pekkabata Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar, limbah bahan baku yang tinggi tidak disertai dengan manajemen stok yang baik, dan peralatan yang dimiliki masih sangat sederhana. Dengan Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dengan memberikan bantuan mesin *Freezer*, penggiling dan pengaduk adonan dan mengepres kemasan ini diharapkan bisa menjadi alternatif sehingga kualitas produk sambusaq tetap terjaga.

Kata Kunci: Sambusaq, Tuna, Kabupaten

Pendahuluan

Potensi sumberdaya Perikanan di Sulawesi Barat khususnya Kabupaten Polewali Mandar di kenal dengan berbagai jenis produksi dan keunggulannya. Limbah produksi ikan yang ada mendorong masyarakat membuat olahan ikan yang beragam. Mandar misalnya, makanan khas yang tidak dijumpai di daerah lain adalah sambusaq. Penganan suatu daerah menjadi penciri yang kadang menjadi ikon dan oleh-oleh bagi pengunjung daerah tersebut. Makanan sambusaq, orang-orang Mandar biasa menyebutnya dengan istilah itu, penganan berbentuk geometri segitiga yang rasanya nikmat dan cukup gurih, menyajikan rasa isian beragam mulai dari ikan, potongan daun bawang dan bumbu yang telah diramu secara merata.

Sambusaq memiliki kekerabatan yang begitu dengan kue pastel. Kue pastel di wilayah Sulawesi Selatan dan Sulawesi Barat lebih akrab disebut dengan “jalangkote” jika anda menyebut pastel maka pasti warga local akan kesulitan mengenalinya, orang-orang telah sangat akrab dengan istilah “jalangkote”. Sederhananya sambusaq adalah kue pastel yang digoreng didalam minyak dan berbentuk segitiga, beda dengan jalangkote yang bentuknya serupa setengah lingkaran dengan pinggiran bergerigi (bergelombang).

Sambusaq juga memiliki kekerabatan yang dekat dengan lumpia dan martabak asin. Kuliner-kuliner ini menyusun deretan jenis kuliner yang kesemuanya berbahan kulit tepung terigu yang diisi dengan bahan utama dari daging ayam atau ikan yang telah dicampur dengan bumbu lalu digoreng.

Lalu apakah berbeda sambusaq Mandar dengan samosa dari Timur Tengah ini? Secara bentuk nyaris sama, bahan-bahan yang digunakan juga hampir sama, hanya saja berbeda di bahan utama yang digunakan. Pengaruh kuliner kadang dapat berbeda jika telah masuk ke daerah lain. Penggunaan bahan utama biasanya dipengaruhi oleh ketersediaan bahan. Dunia kuliner memungkinkan modifikasi bahan yang cukup kaya dan beragam, sesuai dengan keinginan pembuatnya dan kadang mempertimbangkan nilai ekonomi bahannya, jika sulit didapatkan atau terlampau mahal, maka dilakukan perubahan terhadap bahan utama isiannya. Hal ini juga berlaku untuk sambusaq yang ditemukan di Mandar.

Secara umum tidak sulit membuat sambusaq Mandar ini, hanya ada dua elemen dasar, yaitu kulit dan isi. Kulitnya terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan garam margarine dan diaduk rata. Namun sebelumnya buat terlebih dahulu isiannya. Kebiasaan orang-orang yang ada di daerah Mandar adalah menggunakan bahan utama ikan, karena ikan melimpah di daerah ini. Jika anda telah membuat isian maka kemudian tahapan mengisi kulit dengan isiannya adalah hal yang dilakukan selanjutnya

Metode Pelaksanaan

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dan pemberian bantuan memberikan bantuan mesin *Freezer*, penggiling dan pengaduk adonan dan mengepres kemasan dilaksanakan di Kelurahan Pekkabata Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar pada tanggal 3-4 September 2016 dengan melibatkan kelompok Usaha Kartini.

Sasaran Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini akan dilakukan dengan memberikan pelatihan pemanfaatan peralatan bantuan dan mendesain kemasan dan merek dagang yang akan digunakan. Dan juga bagaimana merawatnya. Sasaran program ini adalah:

1. Masyarakat memahami pentingnya Aspek Produksi dan penyimpanan stok sambusaq.
2. Masyarakat memiliki merek dagang dan desain kemasan produk.

Hasil dan Pembahasan

1. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Sebelum kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan, berbagai persiapan dilakukan seperti rapat rencana kegiatan, pemateri yang disiapkan dan hal lain yang memperlancar kegiatan tersebut. Berikut dokumentasi rapat persiapan pelaksanaan kegiatan penyuluhan di Polewali Mandar di Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan



Gambar 2. Penyempurnaan Materi yang Akan Disajikan dalam Kegiatan Penyuluhan

2. Penyuluhan Pengolahan dan Pengemasan produk

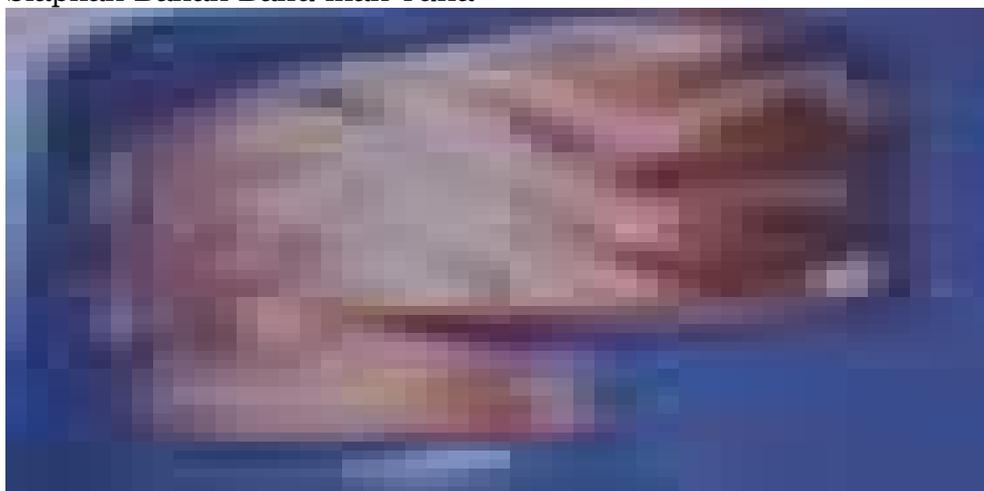
Pelatihan dalam kegiatan IbM ini mencapai keberhasilan karena dukungan berbagai pihak yang terkait dan mau bekerjasama dengan baik, yaitu pihak mitra (sasaran). Keberhasilan kerjasama juga terjadi karena akar permasalahan diperoleh dari pihak kelompok mitra sendiri. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Bulan Juli–Nopember 2016. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan dengan beberapa kali tatap muka. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di lokasi Kelurahan Pekkabata, Kec. Polewali. Kabupaten Polewali Mandar. Daftar alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan sambusaq dapat dilihat di Tabel 1.

Tabel 1. Bahan Dan Peralatan Yang Digunakan

Bahan yang digunakan	Peralatan
ikan tuna 50%	Pisau
Gula pasir 3,6%	Telenan
Garam 2%	Meja kerja
Lada 0.5%	Timbangan
Bawang merah 2,5%	Wajan
Minyak goreng 7,4%	Sodet
Bawang putih 2,5%	Pengaduk
Daun bawang 6,5%	Kompur
Wortel 7,5%	
Kentang 14%	

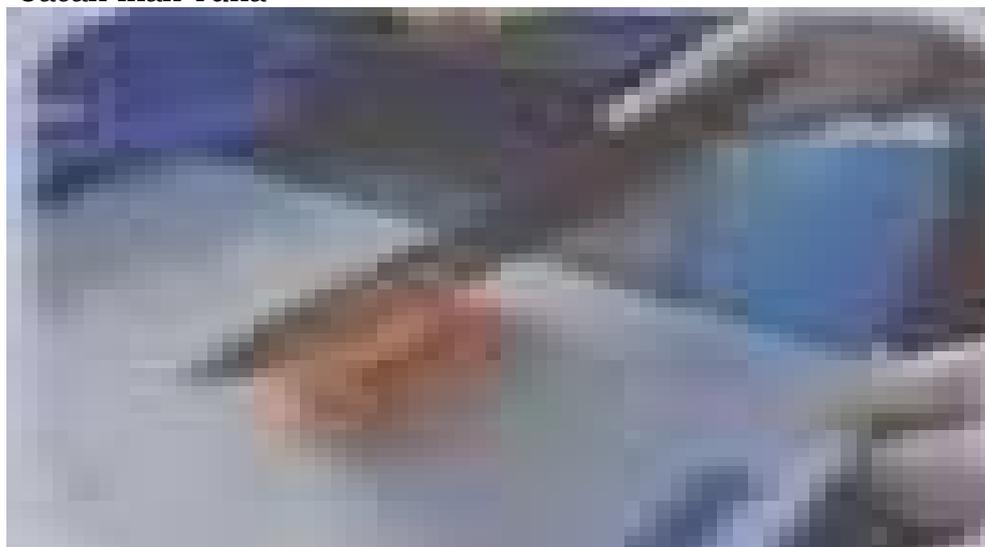
Setelah alat dan bahan telah siap, maka beberapa langkah-langkah yang dilakukan untuk membuat sambusaq:

1. Siapkan Bahan Baku Ikan Tuna



Gambar 3. Bahan Baku ikan Tuna

2. Cacah Ikan Tuna



Gambar 4. Ikan Tuna cacah

3. Siapkan dan timbang ikan tuna yang sudah dicacah tambah bahan lainnya



Gambar 5. Ikan tuna yang sudah di cacah

4. Tumis hingga matang semua bahan yang sudah disiapkan



Gambar 6. Tumisan bahan yang sudah disiapkan

5. Siapkan kulit sambusaq kemudian isi dengan tumisan



Gambar 7. Kulit sambusaq

6. Lipat membentuk segitiga



Gambar 8. Membentuk Lipatan segitiga

7. Goreng sambusaq hingga berwarna cokelat keemasan



Gambar 9. Goreng sambusaq

8. Sambusaq tuna siap dihidangkan



Gambar 10. Hidangan Sambusaq tuna

9. Untuk umur simpan yang lama setelah pembentukan sambusaq dikemas dan disimpan pada suhu beku



Gambar 11. sambusaq dalam kemasan

10. Contoh plastik kemasan yang digunakan



Gambar 12. Kemasan sambusaq

Berikut kegiatan penyuluhan oleh tim,



Gambar 13. Peserta Melakukan Registrasi

Sebelum pelaksanaan penyuluhan para peserta melakukan registrasi, kemudian mengikuti penyuluhan di kantor kelurahan pekkabata.



Gambar 14. Penyuluhan oleh Tim IbM

Penyajian materi dilakukan oleh tim penyuluh dengan peserta ibu dari anggota kelompok usaha dan anggota PKK kelurahan Pekkabata. Setelah penyajian materi, penyerahan bantuan kepada kelompok kartini yang dilakukan secara simbolis diwakilkan oleh kepala kelurahan pekkabata dan beberapa peserta dan anggota tim melakukan foto bersama.



Gambar 15. Penyerahan Cenderamata



Gambar 16. Foto Bersama dengan Tim IbM Unhas dengan Masyarakat.

3. Publikasi

Publikasi kegiatan yang telah dilaksanakan melalui media online yakni, www.polewaliterkini.net.





Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan di Kelurahan Pekkabata Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar dilaksanakan dalam 2 bagian yaitu penyuluhan pengolahan untuk menjaga kualitas dan penjelasan/demonstrasi penggunaan alat adonan dan pengepress kemasan. Anggota kelompok cukup memahami pentingnya menjaga kualitas dan cara pengolahan yang baik.

Referensi

- Kotler. 1999. Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. Edisi ke-8 Salemba Empat. Jakarta.
- Mubyarto. 2004. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES. Jakarta.
- Moelyanto, A. 2002. Pengawetan Ikan dan Olahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya, Japkota.
- Ristek, 2004. Pengawetan Ikan. <http://www.ristek.go.id> (Diakses 2 Maret 2007).
- Soekartawi, 2003. Agribisnis (Teori dan Aplikasinya), PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Stanton, J. 2003. Prinsip Pemasaran. Edisi ke-7. Erlangga. Jakarta.
- Suparmoko, M. 2001. Ekonomi Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Suatu Pendekatan Teoritis), BPEE, Yogyakarta.
1. Tjiptono. 2000. Strategi Pemasaran. Andi Offset. Yogyakarta