

INOVASI PEMPEK SUTRA BERBAHAN BAKU IKAN GASTOR SEBAGAI PELUANG USAHA DI KAMPUNG SUMBERMULYA DISTRIK KURIK KABUPATEN MERAUKE

Gardis Andari^{1*}, Jamaludin², Parjono², Nina Maksimiliana Ginting³

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

²Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

³Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Musamus

Jl. Kamizaun Mopah Lama, Merauke, Papua, Indonesia

*email: andari_faperta@unmus.ac.id

ABSTRAK

Ikan Gabus atau Ikan Gastor merupakan jenis ikan air tawar dari genus *Channa* (Jangkaru, 1999) yang terdapat pada perairan dangkal, seperti sungai dan rawa dengan kedalaman 40cm dan menyukai tempat yang gelap, berlumpur, berarus tenang, atau wilayah bebatuan untuk bersembunyi. Ikan gastor sering dikaji dalam beberapa penelitian karena memiliki kandungan protein yang sangat tinggi dibandingkan dengan ikan air tawar jenis lainnya terutama protein. ikan gabus sangat kaya akan sumber albumin, salah satu jenis protein penting yang sangat baik digunakan bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan penyembuhan luka pasca operasi maupun luka bakar, mempercepat proses penyembuhan pasca melahirkan atau pasca khitanan anak laki-laki. Selain itu ikan gastor juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan pempek. Kampung Sumber Mulya merupakan salah satu Kampung di Distrik Kurik Kabupaten Merauke yang mana pada tahun 2017 di definitifkan sebagai desa peduli gambut oleh Badan Restorasi Gambut (BRG). Pemanfaatan, pengembangan serta pengolahan ikan gastor masih belum optimal dilakukan. Para warga kurang mengetahui kandungan yang ada dalam ikan gastor. Mereka hanya mengolah sesuai yang mereka ketahui sebelumnya, sehingga tidak ada kemajuan baik dari sektor ekonomi dan kreativitas dari masyarakat itu sendiri. Tidak ada pengembangan dari ikan gator yang sebenarnya mengandung banyak manfaat dan dapat dijadikan makanan baru yang lebih bernilai ekonomis tinggi. Dengan menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan pembuatan pempek sutra berbahan dasar ikan gastor diharapkan dapat membantu meningkatkan pemahaman ibu-ibu terhadap pemberdayaan dan pengolahan ikan gastor untuk meningkatkan ekonomi. Mitra dari pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu PKK Kampung Sumbermulya Hasil dari kegiatan ini adalah Masyarakat dalam hal ini kelompok ibu-ibu PPK telah dapat membuat olahan makanan pempek sutra khas Palembang berbahan ikan gastor. Masyarakat cenderung menyukai rasa dari hasil olahan ikan gastor menjadi pempek sutra. Selain itu, terdapat juga peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terlihat dari hasil pre-test dan post-test. Untuk pengetahuan mengenai kandungan gizi yaitu 58% meningkat menjadi 80%, pada pengetahuan dalam keseimbangan ekosistem yaitu dari 51% meningkat menjadi 72% dan untuk pengetahuan mengenai peluang usaha meningkat dari 38% meningkat menjadi 63%. Hasil pengabdian ini penting karena diharapkan kelompok masyarakat ini dapat menyebarkan informasi dan keterampilan yg telah dimilikinya pada masyarakat lain, dan menjadikan kegiatan ini sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga

Kata Kunci : gastor, pempek, Merauke

Pendahuluan

Ikan Gabus atau Ikan Gastor merupakan jenis ikan air tawar dari genus *Channa* (Jangkaru, 1999) . Ikan gabus terdapat pada perairan yang dangkal, seperti sungai dan rawa dengan kedalaman 40cm dan menyukai tempat yang gelap, berlumpur, berarus tenang, ataupun wilayah bebatuan untuk bersembunyi seperti dilahan-lahan gambut.

Ikan gastor sering dikaji dalam beberapa penelitian karena memiliki kandungan protein yang sangat tinggi (Mustafa *et al*, 2013), (Astawan, 2007), dan (Santoso 2009) dibandingkan dengan ikan air tawar jenis lainnya. Protein mempunyai fungsi khas yang tidak dapat digantikan oleh zat gizi lain, yaitu membangun serta memelihara sel-sel jaringan tubuh (Almatsier, 2004)

Penelitian yang dilaksanakan oleh (Suprayitno (2003) bahwa ikan gabus jenis *C. striata* sangat kaya akan sumber albumin, salah satu jenis protein penting yang diperlukan tubuh manusia setiap hari. Sumber albumin ikan gabus sangat baik digunakan bagi penderita hipoalbumin (rendah albumin) dan penyembuhan luka pasca operasi maupun luka bakar, mempercepat proses penyembuhan pasca melahirkan atau pasca khitanan anak laki-laki. Dari hasil penelitian (Ulandariet al. (2011), ikan gabus memiliki manfaat antara lain meningkatkan kadar albumin dan daya tahan tubuh, mempercepat proses penyembuhan luka dalam atau luka luar.

Ikan gaster di Kampung Sumber Mulya, Kabupaten Merauke, merupakan salah satu ikan yang melimpah keberadaanya. Hal ini karena Kampung Sumber Mulya merupakan salah satu Kampung di Distrik Kurik Kabupaten Merauke yang mana pada tahun 2017 di definitifkan sebagai desa peduli gambut oleh Badan Restorasi Gambut (Paskalis Sp Rahailyaan, 2016). Gambut dalam bahasa setempat disebut tanah rawa atau tanah goyang, yakni merupakan habitat ekosistem alami ikan air tawar, diantaranya ikan gaster (Gleni, 2013). Warga didistrik tersebut biasanya hanya mengolah ikan gaster untuk dikonsumsi pribadi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari atau dijual segar yaitu satu kilo 8-10 ribu rupiah, harganya sangat merosot. Pemanfaatan, pengembangan serta pengolahan ikan gaster masih belum optimal dilakukan.

Para warga kurang mengetahui kandungan yang ada dalam ikan gaster. Mereka hanya mengolah sesuai yang mereka ketahui sebelumnya, sehingga tidak ada pengembangan dari ikan gaster yang sebenarnya mengandung banyak manfaat dan dapat dijadikan olahan makanan kreatif yang lebih bernilai ekonomis tinggi.

Berdasarkan uraian di atas, diperlukan pengembangan inovasi baru dalam pengolahan ikan gaster yang selama ini hanya dijual segar. Inovasi baru tersebut adalah menjadikan ikan gaster sebagai mpek-mpek sutra. Melalui inovasi ini diharapkan masyarakat akan lebih tahu bahwa ikan gaster dapat dibuat sebagai makanan yang bernilai ekonomis tinggi, memiliki daya jual yang lebih mahal dibandingkan dengan penjualan ikan segar

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah sosialisasi digunakan pada masyarakat Kampung Sumber Mulya dalam mensosialisasikan kandungan penting yang terdapat pada Ikan Gaster serta Pelatihan pembuatan mpek-mpek sutra sebagai produk olahan pangan kreatif dari ikan gaster

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemberdayaan masyarakat Desa Sumber Mulya untuk membuka peluang usaha inovasi pempek berbahan baku ikan gaster. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu PKK Kampung Sumbermulya sekitar 16 orang. Pada kegiatan ini diberikan pengetahuan dan pelatihan, demonstrasi pengolahan ikan gaster menjadi pempek khas Palembang beserta cukanya sehingga menghasilkan produk pempek gaster dengan rasa yang gurih dan lebih tahan lama.

Prosedur Pengolahan Ikan Gaster Menjadi Pempek:

Ikan gaster segar di filet dan diambil dagingnya saja, untuk kulit dan tulangnya dibuang. Setelah itu daging ikan digiling sampai halus, lalu ditambahkan tepung tapioca dan telur, di kocok dengan mixer hingga tercampur rata sambil ditambahkan air dan penyedap rasa sedikit, demi sedikit setelah terampur rata maka adonan dimasukkan kedalam plastic dan siap untuk di rebus hingga matang. Untuk prosedur pembuatan cuka adalah air di tambahkan dengan bawang putih, cabai dan gula merah lalu diaduk hingga mendidih. Jika ingin awet tahan lama maka dapat didiamkan mendidih selama dua jam. Maka pempek siap dikonsumsi.

Evaluasi Kegiatan

Sebelum kegiatan ini dimulai, maka dilakukan pretest dan posttest kepada peserta. Pretest dilakukan untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta dan pada akhir pelatihan juga dilakukan post-test sebagai evaluasi kegiatan dan penyerapan materi oleh peserta pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan dan sosialisasi pembuatan pempek sutra berbahan dasar ikan gaster dilaksanakan pada hari jum'at, 25 September 2020. Kegiatan pengabdian diikuti oleh ibu-ibu

PKK berjumlah 16 peserta. Pada kegiatan ini telah diberikan penjelasan tentang peluang usaha olahan makanan berbahan dasar ikan gastor serta kandungan gizi ikan gastor. Dalam hal ini inovasi pembuatan pempek yang biasanya terbuat dari ikan tenggiri atau ikan belida. Disamping potensi yang dimiliki oleh kampung sumbermulya yang memiliki lahan gambut sebagai tempat tinggal ikan gastor, dan susahny mendapatkan ikan tenggiri apalagi ikan belida, maka pembuatan pempek gastor ini menjadi olahan baru yang menarik dengan rasa gurih dan lezat, cocok dijadikan camilan sehingga dapat dijadikan sebagai suatu peluang usaha. Apalagi, sebelumnya ibu-ibu PKK Kampung Sumbermulya belum pernah sama sekali mengetahui jika ikan gastor dapat dijadikan sebagai makanan olahan seperti pempek. Sehingga ini merupakan hal yang baru bagi warga sekitar (ibu-ibu PKK) Sebelum kegiatan sosialisai dilakukan maka dilakukan pretest bagi peserta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta.

Setelah sosialisasi, dilakukan sesi tanya jawab dan demonstrasi praktik pembuatan pempek berbahan dasar ikan gastor ditutup dengan mengerjakan soal postest. Saat sosialisasi penyampaian materi tentang peluang usaha dan kandungan gizi yang terdapat pada ikan gastor, para peserta sangat antusias, terbukti dengan mereka sangat memperhatikan dengan seksama informasi yang disampaikan serta terjadi diskusi serta tanya jawab, dalam hal ini pertanyaan yang disampaikan oleh peserta pelatihan berupa bagaimana cara pengolahan makanan dengan kandungan protein tinggi yang baik dan benar. Bagaimana cara penyimpanan makanan agar kandungan gizi seperti protein, vitamin dan lainnya tetap terjaga, kenapa ikan gastor dapat dijadikan pengganti sebagai bahan pembuatan pempek, bagaimana cara memasarkan, bagaimana cara packing, hingga bagaimana cara agar kampung sumbermulya dapat menjadi ikon pempek ikan gastor. Suasana pelatihan di balai kampung sumbermulya dapat dilihat pada gambar 2.

Pengolahan ikan gastor menjadi pempek telah lama dikenal di daerah pulau Sumatra, khususnya daerah Sumatra selatan. Pembuatan pempek ini dengan cara mengambil dagingnya saja dari ikan gastor, untuk tulang dan kulitnya tidak diambil karna tidak digunakan. Setelah itu daging ikan gastor tadi di giling.



Gambar 1. Penyampaian Materi Peluang Usaha, Kandungan Gizi Pada Ikan Gastor Serta Bagaimana Cara Menjaga Ekosistem Ikan Gastor Dilahan Gambut

Proses penggilingan dapat dilakukan dengan menggunakan cooper sehingga lebih praktis karena dapat dilakukan sendiri dirumah dan lebih hemat biaya. setelah daging ikan digiling, selanjutnya adalah membuat adonan pempek dengan menambahkan tepung tapioca, penyedap rasa, telur, garam dan sedikit minyak makan lalu diaduk sampai semua tercampur menjadi satu. Setelah semua tercampur menjadi satu, lalu adonan dapat dimasukkan kedalam plastic setelah itu di rebus hingga matang, jika sudah matang, angkat lalu tiriskan sampai dingin. Setelah itu bisa langsung digoreng.

Penyimpanan, pempek gastor ini dapat bertahan lama jika disimpan didalam freezer. Saat pelaksanaan demonstrasi pembuatan pempek gastor berlangsung, ibu-ibu PKK sangat antusias terbukti dari mereka bekerjasama dalam melaksanakan praktik dan terjadinya sesi tanya jawab saat pelaksanaan proses demonstrasi ini berlangsung. Bahkan ada yang terheran, ternyata ikan gastor dapat dijadikan bahan pembuatan pempek Palembang. Produk pempek gastor yang sedang di demonstrasikan pembuatannya oleh ibu-ibu PKK, juga telah di cicipi oleh peserta kegiatan. Respon setelah mencicipi produk olahan pempek tersebut adalah rata-rata peserta sangat menyukai sehingga mereka tertarik untuk mencoba mempraktikannya sendiri dirumah.

Setelah mengikuti kegiatan ini masyarakat memperoleh pengetahuan pengolahan ikan gastor menjadi pempek sutra khas Palembang yang menjadi alternatif olahan makanan ringan yang sehat karena mengandung protein berupa albumin yang tinggi. Selain itu, hasil olahan ikan gastor berupa pempek sutra khas Palembang ini dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan, seperti anak-anak, remaja hingga orang tua sehingga target

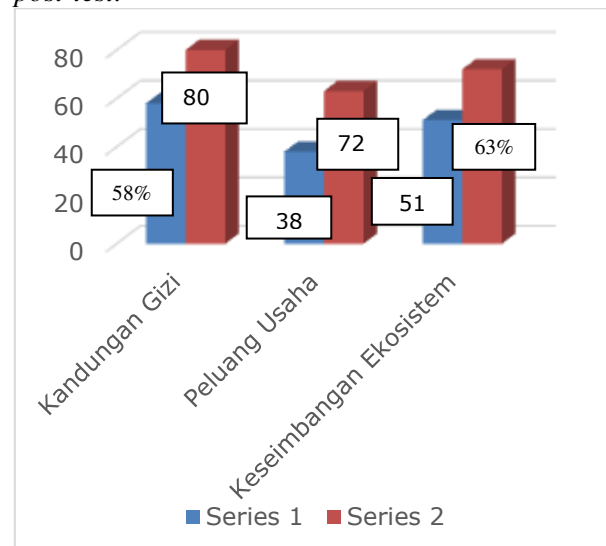
pasar dapat dijangkau dengan luas. Ditambah harganya yang sangat terjangkau hingga siapa saja dapat membelinya. Untuk membantu penjualan pempek gastor, dibutuhkan pengemasan yang baik, tidak perlu mewah, cukup sederhana namun menarik. Dengan menggunakan plastik tebal, dan diberikan label produk yang mencantumkan informasi penjual dengan lengkap seperti nama label, no WA, alamat Instagram, ataupun Fb, maka secara tidak langsung juga dapat membantu penyebaran informasi mengenai produk yang dipasarkan, juga dapat membantu konsumen jika ingin memesan Kembali. Pemasaran produk juga dapat dilakukan dengan online serta offline.

Secara offline seperti dengan dititipkan diwarung-warung, toko-toko hingga pasar. Secara online dapat di publikasikan di media sosial seperti status wa serta grub jual beli yang ada di Fb ataupun membuat akun Instagram khusus nama produk dari hasil olahan pempek gastor tersebut sehingga dengan cara tersebut dapat membantu dengan mudah dalam pemasaran produknya. Antusiasme peserta dalam bertanya juga berlangsung saat praktek pembuatan pempek sutra khas Palembang berbahan dasar ikan gastor terlihat pada gambar 2.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Pempek Ikan Gastor (A) : Peserta mempraktikkan cara pembuatan pempek ikan gastor (B) : Tim fasilitator memberikan penjelasan kepada peserta

Setelah proses pelatihan, pendampingan terus dilakukan dengan mengadakan monev yang dilakukan sebulan setelah pelaksanaan pelatihan, publikasi kepada masyarakat lain di kurik 6 juga dilakukan serta publikasi melalui media cetak dan online dalam proses pendampingan kelompok. Dampak dari kegiatan yang telah dilaksanakan adalah selain dapat membantu beberapa orang dalam mendapatkan pemasukan tambahan, para anggota ibu-ibu pkk juga menyatakan bahwa akan mengaplikasikan pembuatan pempek ini pada kegiatan-kegiatan yang ada seperti pertemuan pengajian, acara keluarga, arisan ataupun acara besar lainnya. Dampak lain dari kegiatan ini adalah telah meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK, hal ini dapat dibuktikan pada hasil dari soal *pre-test* dan *post-test*.



Gambar 3. Tingkat Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Pelatihan Pembuatan Pempek Sutra Berbahan Dasar Ikan Gastor

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta penyuluhan mengenai materi yang disampaikan oleh narasumber. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang diberikan kepada masyarakat pada waktu sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan. Evaluasi pelaksanaan dilakukan berdasarkan perbedaan skor hasil *pre test* dan *post test*. Peserta penyuluhan yang hadir berjumlah sekitar 16 orang. Dari gambar diatas dapat dilihat bahwa kegiatan yang telah dilaksanakan telah menambah wawasan para peserta. Untuk pengetahuan mengenai kandungan gizi yaitu 58% meningkat menjadi 80%, pada

pengetahuan dalam keseimbangan ekosistem yaitu dari 51% meningkat menjadi 72% dan untuk pengetahuan mengenai peluang usaha meningkat dari 38% meningkat menjadi 63%. Kegiatan pelatihan ini sangat diminati oleh para peserta ibu-ibu PKK. Peserta menjadi tau, bahwa terdapat produk lain berbahan dasar ikan gaster yang sehat karena mengandung protein yang tinggi serta dapat membantu dalam penyembuhan luka luar serta memiliki nilai ekonomi.

Kesimpulan

Dari kegiatan yang telah dilakukan maka disimpulkan bahwa pengolahan ikan gaster menjadi pempek sutra khas Palembang merupakan pengetahuan yang baru bagi masyarakat kampung sumber mulya distrik kurik, kabupaten merauke. Masyarakat dalam hal ini kelompok ibu-ibu PPK telah dapat membuat olahan makanan pempek sutra khas Palembang berbahan ikan gaster. Masyarakat cenderung menyukai rasa dari hasil olahan ikan gaster menjadi pempek sutra. Selain itu, terdapat juga peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terlihat dari hasil *pre-test* dan *post-test*

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada Universitas musamus yang telah memberikan pendanaan melalui program pengabdian kemitraan masyarakat tahun anggaran 2020. Terimakasih juga kepada kelompok ibu-ibu PKK Kampung Sumbermulya yang telah berdedikasi untuk pengembangan makanan olahan berbahan dasar ikan gaster menjadi pempek sutra khas Palembang

Daftar Pustaka

- Almatsier Sunita. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Astawan, Made. 2007. Ikan Air Tawar Kaya Protein dan Vitamin. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Gleni Hasan Huwoyon Dan Rudhy Gustiano. 2013. Peningkatan Produktivitas Budidaya Ikan Di Lahan Gambut. Media Akuakultur Volume 8 Nomor 1
- Jangkara. 1999. Memelihara Ikan di Kolam Tadah Hujan. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mustafa, A., H. Sujuti, N. Permatasari, M. A. Widodo. 2013. Determination Of Nutrient and Amino Acid Composition Of Pasuruan *Channa striata* Extract.
- Paskalis Sp Rahailyaan. 2016. Desa Peduli Gambut Provinsi Papua Desa Sumber Mulya. Badan restorasi gambut.
- Santoso H. 2009. Uji potensi ekstrak ikan gabus (*Channa striata*) sebagai hepatoprotector pada tikus yang diinduksi dengan parasetamol. [tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Suprayitno E, 2003. Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai makanan fungsional mengatasi gizi masa depan. <http://www.antarajatim.com> (30 Oktober 2008)
- Ulandari, A., D. Kurniawan dan A.S. Putri. 2011. Potensi protein ikan gabus dalam mencegah kwashiorkor pada balita di Provinsi Jambi. Universitas Jambi