

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK IKAN MAS DI DESA CIASIHAN, KECAMATAN PAMIJAHAN, KABUPATEN BOGOR

Moh. Taufik^{1, 2)}

¹⁾ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Trilogi, Jakarta.

²⁾ Centre for Science and Technology, Institut Agama Islam Negeri Surakarta.

¹⁾ Email: filik_fik36@yahoo.co.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : 9 September 2019

Disetujui : 3 Mei 2020

Kata Kunci :

keripik ikan mas, desa Ciasihan,
oleh-oleh

ABSTRAK

Desa Ciasihan termasuk salah satu desa wisata yang terletak di Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. Tujuan kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Ciasihan ini yaitu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat di desa tersebut dalam proses pembuatan keripik yang berbahan baku ikan mas. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui ceramah dan praktik langsung dengan jumlah peserta yang hadir sebanyak 10 orang. Tahapan kegiatan terdiri dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi pelatihan. Terdapat beberapa materi yang disampaikan atau dipraktekkan saat pelaksanaan acara, yaitu Ikan mas, produksi keripik ikan mas dan terakhir pengemasan keripik ikan mas. Secara umum kegiatan pemberdayaan masyarakat ini berlangsung baik dan meningkatkan keterampilan peserta dalam proses produksi dan pengemasan keripik ikan mas. Kendala yang dihadapi saat pelaksanaan pelatihan adalah waktu pelaksanaan yang tidak tepat dan peralatan presentasi yang belum memadai.

ARTICLE INFO

Article History :

Received : September 9, 2019

Accepted : May 3, 2020

Key words:

carp chips, Ciasihan village,
souvenir

ABSTRACT

Ciasihan is a tourism village located in Pamijahan District, Bogor Regency. The purpose of this community empowerment was to increase the skill of Ciasihan village community in the process of making carp chips. This community empowerment was carried out through practices with 10 people attending. Stages of this community empowerment consist of preparation, implementation and evaluation of activities. There are a number of materials presented or practiced during the event, namely carp, production of carp chips and packaging of carp chips. In general, this community empowerment enhanced the skills of participants in the production and packaging of carp chips. Constraints in this activity were improper implementation time and inadequate presentation equipment.

1. PENDAHULUAN

Ciasihan termasuk salah satu desa wisata yang terletak di Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Desa ini mempunyai banyak obyek wisata, seperti air terjun, seni budaya dan agrowisata, yang mulai ramai dikunjungi para turis, baik lokal maupun mancanegara. Ada beberapa air terjun yang terdapat di desa Ciasihan, yaitu Curug Ciparay, Curug Seribu, Curug Kiara, Curug Bidadari dan lain-lain.

Pemerintah Kabupaten Bogor terus berupaya menyediakan berbagai sarana dan prasana untuk meningkatkan preferensi wisatawan ke Desa Ciasihan. Menurut Nandi (2008), sarana dan prasarana tempat wisata dapat menentukan preferensi wisatawan ke suatu tempat wisata. Soebagyo (2012) menambahkan pariwisata dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi jika ada dukungan yang baik dalam hal sarana dan prasarana.

Aspek lain yang dapat mendukung berkembangnya suatu tempat wisata adalah adanya oleh-oleh yang khas. Oleh-oleh yang khas dapat menambah daya tarik wisatawan dan juga dapat menjadi sarana promosi suatu tempat wisata. Oleh-oleh dapat dikembangkan dari bahan yang banyak terdapat di tempat wisata tersebut.

Salah satu hasil perikanan di Desa Ciasihan yang berpotensi dikembangkan menjadi oleh-oleh adalah Ikan mas. Ikan mas dapat diolah menjadi keripik yang mempunyai citarasa yang khas. Menurut Lestari (2015), keripik termasuk produk olahan yang banyak disukai. Sriyono (2015) menambahkan keripik bersifat kering sehingga mempunyai umur simpan yang panjang dan juga lebih mudah disajikan.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat kali ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat tentang proses pembuatan keripik berbahan dasar ikan mas kepada warga Desa Ciasihan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. Harapannya, keripik ikan mas dapat menjadi oleh-oleh khas dari desa wisata Ciasihan.

2. METODE

Pelatihan dilaksanakan di RW 8 Desa Ciasihan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Jumlah peserta yang

menghadiri pelatihan ini adalah 10 orang, sedangkan waktu pelatihannya adalah 29 Agustus 2018.

Peralatan yang digunakan adalah kompor, wajan, spatula, talenan, baskom, piring, sendok dan pisau. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik ikan mas adalah ikan mas, minyak goreng, terigu, tepung beras, kaldu bubuk, garam, merica, air dan bawang putih. Bahan lain yang digunakan dalam proses pengemasan adalah plastik klip kemasan berdiri dan *silica gel food grade*.

Metode yang digunakan saat pelaksanaan pelatihan adalah ceramah dan praktik langsung. Materi pelatihan yang disampaikan kepada peserta adalah mengenai ikan mas, keripik ikan mas dan terakhir aspek pengemasan dari keripik ikan mas.



Gambar 1. Peta Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor, Jawa Barat

(Sumber:

<http://kecamatanpamijahan.bogorkab.go.id/index.php/multisite/site/kecamatanpamijahan>)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan pembuatan keripik ikan mas yang terbagi menjadi 3 tahapan, yaitu 1) persiapan, 2) pelaksanaan dan terakhir 3) evaluasi pelatihan.

3.1. Persiapan Pelatihan

Pelatihan ini berawal dari permintaan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Trilogi yang ditempatkan di RW 08, Desa Ciasihan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. Mereka melihat salah satu hasil perikanan daerah tersebut, yaitu ikan mas, belum mempunyai produk turunan dan nantinya diharapkan produk turunan tersebut akan menjadi oleh-oleh yang khas untuk parawisatawan. Hasil diskusi dipilihlah keripik ikan mas sebagai produk di pelatihan ini.

Beberapa hal yang disiapkan sebelum pelaksanaan pelatihan adalah (1) Formula dan tahapan pembuatan keripik ikan mas. Formula yang digunakan mengadopsi formula dan tahapan proses produksi dari jenis keripik ikan lain, yaitu keripik ikan nila (<https://cookpad.com/id/resep/2220726-keripik-ikan-nila>). Formula dan tahapan proses tersebut kemudian dimodifikasi, menyesuaikan hasil *trial and error* dan juga kondisi lapangan. (2) Kemasan yang akan digunakan untuk mengemas keripik ikan mas. (3) Tempat pelaksanaan pelatihan, dan terakhir adalah (4) Peralatan dan bahan. Peralatan dan bahan disiapkan oleh mahasiswa KKN setelah berkoordinasi dengan narasumber.

3.2. Pelaksanaan Pelatihan

Materi yang disampaikan saat pelatihan terbagi menjadi tiga, yaitu (1) Ikan mas, yang meliputi kandungan nutrisi, umur simpan dan produk olahannya, (2) Keripik ikan mas, yang meliputi formula dan tahapan proses produksi keripik ikan mas, dan terakhir mengenai (3) Pengemasan keripik ikan mas, yang meliputi kemasan yang digunakan dan label pada kemasan.

3.2.1 Ikan Mas

Pada saat pelatihan, narasumber menyampaikan beberapa hal terkait dengan ikan mas, yaitu (1) Kandungan nutrisi ikan mas. Kandungan nutrisi pada ikan mas mencakup zat gizi makro dan mikro. Beberapa zat gizi yang terdapat pada ikan mas per 100 gr bahan hasil penelitian Wibowo (1997) adalah air (80 gr), protein (16 gr), lemak (2%), kalsium (20 mg), besi (2 mg) dan Vitamin A (150 SI). Kandungan protein pada ikan cukup besar

sehingga dapat menjadi sumber protein selain daging. (2) Umur simpan. Umur simpan ikan mas segar sekitar satu harian dan akan lebih lama apabila disimpan di *freezer*. Umur simpan dapat ditingkatkan melalui proses pengolahan menjadi produk olahannya. (3) Produk olahan ikan mas. Produk olahan dari ikan mas sebenarnya sudah cukup banyak, seperti kerupuk ikan mas keripik ikan mas nugget ikan mas ikan mas presto. Produk olahan tersebut dapat meningkatkan nilai jual dari ikan mas dan juga dapat menjadi alternatif apabila harga ikan mas turun atau panen ikan mas berlebih.

3.2.2 Keripik Ikan Mas

Pada saat pelatihan, terlebih dahulu dijelaskan formula yang akan digunakan dalam produksi keripik ikan mas, serta tahapan proses produksinya. Selanjutnya peserta pelatihan mempraktikkan langsung proses pembuatan keripik ikan mas. Formula yang dipakai saat kegiatan pemberdayaan dapat dilihat di Tabel 1.

Tabel 1. Formula keripik ikan mas

Bahan	Jumlah
• Ikan mas segar	1 ekor
• Minyak goreng	500 mL
<i>Bumbu kering</i>	
• Tepung beras	7 sdm
• Tepung terigu	1 sdm
• Kaldu bubuk	secukupnya
<i>Bumbu basah</i>	
• Merica bubuk	½ sdt
• Garam halus	1 sdt
• Kaldu bubuk	secukupnya
• Bawang putih	7 siung
• Air	2 sdm

Keterangan: sdm = sendok makan, sdt = sendok teh

Sedangkan tahapan proses produksi keripik ikan mas yang dipraktikkan saat pelatihan adalah (1) Ikan mas yang dipakai adalah ikan mas yang berukuran besar. Ikan mas dibersihkan, difillet dan dipotong seperti dadu, (2) Bawang putih dihaluskan dan dicampur dengan bahan-bahan dari bumbu basah lain, (3) Potongan ikan mas dicampur dengan bumbu basah dan dibiarkan 10-15 menit agar bumbu meresap, (4) Potongan ikan yang sudah dicampur dengan bumbu basah dimasukkan ke dalam bumbu kering, kemudian ikan ditekan-

tekan hingga sangat pipih, (5) Ikan yang sudah pipih digoreng hingga kuning, kemudian angkat dan didiamkan kurang lebih 15 menit, (6) Kemudian digoreng kembali hingga kecoklatan dan ditiriskan hingga kering.

3.2.3 Pengemasan Keripik Ikan Mas

Pada saat pelatihan, narasumber menyampaikan bahwa setiap produk mempunyai umur simpan yang berbeda-beda, sesuai dengan karakteristik produknya. Mulai dari produk yang umur simpannya pendek atau mudah rusak (*perishable food*, contoh susu dan ikan) sampai produk yang umur simpannya lebih panjang atau tidak mudah rusak (*non perishable food*, contohnya gula dan madu). Umur simpan produk dapat diperlama melalui beberapa teknik, satu diantaranya melalui pemilihan teknik pengemasan yang tepat.



Gambar 2. Narasumber Menyampaikan Materi

Pada pelatihan ini, kemasan yang digunakan adalah plastik klip berdiri (*standing pouch klip*), yang dapat mempermudah display produk di meja atau rak. Jenis plastik dari kemasan yang digunakan ini adalah polypropylene (PP). Plastik PP mempunyai permeabilitas uap air yang relatif rendah, sehingga relatif dapat mempertahankan tekstur keripik ikan mas agar tetap krispi. Nilai permeabilitas uap air dari plastik PP adalah 0.25 g/100 cm^2 (O dian, 2004). Pada proses pengemasan juga ditambahkan *silica gel food grade*. Fungsi *silica gel food grade* yaitu untuk menyerap uap air agar produk keripik ikan mas

tetap krispi selama masa simpan, sehingga umur simpannya lebih panjang.

Label termasuk hal penting dan harus menjadi perhatian pada proses pengemasan. Saat pelatihan, narasumber menyampaikan beberapa informasi terkait dengan keterangan yang biasanya terdapat pada kemasan, yaitu nama produk, komposisi, produsen dan alamat, no. PIRT atau MD, tanggal kadaluarsa dan terakhir berat bersih dari produk tersebut.

3.3. Evaluasi Pelatihan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan keripik ikan mas secara umum berlangsung baik, walaupun ada beberapa kendala dalam proses pelaksanaan pelatihan. Kendala-kendala tersebut adalah (1) Ketepatan waktu acara. Acara mengalami keterlambatan dari jadwal yang sudah disepakati. Hal ini disebabkan peserta yang belum banyak datang saat acara akan dimulai. Mahasiswa KKN berusaha untuk menjemput peserta dengan cara mendatangi rumah mereka satu persatu. (2) Peralatan presentasi yang belum memadai. Saat sesi ceramah atau penjelasan sebelum praktik, belum terdapat LCD, proyektor dan pengeras suara, sehingga penyampaian materi sedikit mengalami kendala. Hal ini diatasi dengan cara membagikan salinan formula dan tahapan proses pembuatan keripik ikan mas ke peserta.

3.4. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Trilogi yang telah memberikan kesempatan pada penulis untuk menjadi narasumber. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Trilogi yang ditempatkan di RW 08, Desa Ciasihan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor (Lutgardis GH dan kawan-kawan) yang telah membantu penulis dalam mempersiapkan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini.

4. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan keripik

ikan mas secara umum berlangsung baik, terlihat dari antusiasme peserta waktu pelatihan, terutama pada saat praktik langsung membuat keripik ikan mas. Kegiatan pelatihan ini meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta terkait dengan ikan mas (kandungan nutrisi, umur simpan dan proses pengolahan), keripik ikan mas (bahan, peralatan dan tahapan proses pembuatan) dan pengemasan keripik ikan mas (jenis kemasan dan label pada kemasan). Sedikit kendala yang dihadapi saat pelaksanaan pelatihan adalah waktu pelaksanaan yang tidak tepat dan peralatan presentasi yang belum memadai.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Lestari S, Astuti Y dan Muttakin S. 2015. Kerpik kangkung rasa paru sebagai produk olahan guna meningkatkan nilai tambah. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*, 1(7): 1702-1706
- Nandi. 2008. Pariwisata dan Pengembangan Sumberdaya Manusia. *Jurnal GEA*, 8(1):33-42
- Odian G. 2004. *Principles of polymerization 4 edition*. Canda: A John Wiley & Sons, Inc., Publication
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 tahun 1999 Tentang Label Pangan.
- Soebagyo. 2012. Strategi Pengembangan Pariwisata di Indonesia. *Jurnal Liquidity*, 1(2):153-158
- Sriyono. 2012. *Pembuatan Keripik Umbi Talas (Colocasia Giganteum) dengan Variabel Lama Waktu Penggorengan Menggunakan Alat Vacuum Fryer*. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Widodo S. 1997. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging Cetakan III*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya