



PENERAPAN INOVASI PEMBUATAN IKAN LELE ASAP INTRODUKSI GAMBIR PADA POKLAHSAR RULE (RUMAH LELE) ATHALLAH

Implementation Of Smoked Catfish Production Innovation and Introduction Of Gambir In The Poklahsar Rule (Catfish House) Athallah

Selly Ratna Sari*, Guttifera, Rizki Eka Puteri, Siti Lestari, Maya Resta Kanya

Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Sumatera Selatan

Jalan Letnan Murod Nomor 55, Talang Ratu Palembang

*Alamat Korespondensi : sellyratnasari@uss.ac.id

(Tanggal Submission: 13 Desember 2022, Tanggal Accepted : 6 Februari 2023)



Kata Kunci : **Abstrak :**

*Inovasi,
Introduksi,
rumah lele,
gambir*

Rule Athallah mengembangkan beberapa produk olahan perikanan khususnya olahan berbahan dasar ikan lele sejak tahun 2017. Beberapa produk unggulan yang dikembangkan yaitu ikan lele asap, abon ikan lele, let's go (lele bumbu siap goreng), aneka kerupuk. Proses produksi dan pemasaran dilakukan dengan skala UMKM dan belum ada penerapan inovasi pengembangan produk guna meningkatkan kualitas dari produk yang akan dipasarkan. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan nilai produk ikan lele asap, meningkatkan nilai jual produk ikan lele asap yang diproduksi oleh Poklahsar Rule Athallah sehingga produk yang dihasilkan mampu menjangkau pasar yang lebih besar. Kegiatan yang dilakukan meliputi penyuluhan mengenai potensi pemanfaatan gambir pada ikan lele asap dan pelatihan langsung pembuatan ikan lele asap dengan introduksi gambir. Materi yang disampaikan pada penyuluhan yang dilanjutkan dengan pelatihan tentang peranan dna produksi gambir pada produk perikanan. Mitra kegiatan ini adalah Poklahsar Rule Athallah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara luring, baik penyuluhan maupun pelatihan langsung. Peserta diberikan pelatihan mengenai tata cara pemilihan bahan baku berupa ikan segar yang tepat, teknik pemotongan ikan dan terakhir penambahan gambir pada ikan lele sebelum dilakukan proses pengasapan. Rangkaian kegiatan pengabdian yang dilakukan merupakan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam peningkatan nilai produk yang dijual. Penerapan inovasi berupa introduksi gambir dalam produk perikanan secara langsung dapat meningkatkan nilai fungsional dari produk lele asap yang dihasilkan. kegiatan pengabdian masyarakat berupa penerapan Inovasi yang dapat memberikan dampak pada penjualan yang nantinya akan menambah pendapatan anggota yang tergabung dalam Poklahsar Rule Athallah.

Key word : **Abstract :**

*Innovation,
Introduction,*

Rule Athallah has developed several processed fishery products, especially processed catfish-based products since 2017. Some of the superior products developed are smoked catfish, shredded catfish, let's go (ready-to-fry seasoned catfish), various crackers. The production and marketing process is carried out on an MSME scale and there has been no

Rule : Rumah lele, gambir application of product development innovations to improve the quality of the products to be marketed. This activity aims to increase the value of smoked catfish products, increase the selling value of smoked catfish products produced by Poklahsar Rule Athallah so that the resulting products are able to reach a larger market. The activities carried out included counseling regarding the potential use of gambier in smoked catfish and hands-on training on making smoked catfish with the introduction of gambier. The material presented at the extension was followed by training on the role of gambier DNA production in fishery products. The partner of this activity is Poklahsar Rule Athallah. The implementation of activities is carried out offline, both counseling and direct training. Participants were given training on the procedure for selecting raw materials in the form of the right fresh fish, fish cutting techniques and lastly adding gambier to catfish before the smoking process was carried out. The series of service activities carried out is a solution to the problems faced by partners in increasing the value of products sold. The application of innovation in the form of the introduction of gambier in fishery products can directly increase the functional value of the resulting smoked catfish product. community service activities in the form of implementing innovations that can have an impact on sales which will later increase the income of members who are members of the Poklahsar Rule Athallah.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sari, S. R., Guttifera, Puteri, R. E., Lestari, S., & Kanya, M. R. (2023). Penerapan Inovasi Pembuatan Ikan Lele Asap Introduksi Gambir Pada Poklahsar Rule (Rumah Lele) Athallah. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 170-174. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i1.878>

PENDAHULUAN

Ikan salai merupakan salah satu produk olahan ikan yang banyak dikembangkan di Sumatera Selatan. Tingginya minat masyarakat akan produk ini membuat banyaknya pelaku usaha mikro kecil dan menengah yang menjual produk tersebut. Salah satu unit usaha yang mengembangkan produk tersebut yaitu Poklahsar (Kelompok Pengolahan dan Pemasaran Rule Athallah. Rule Athallah mengembangkan beberapa produk olahan perikanan khususnya olahan berbahan dasar ikan lele sejak tahun 2017. Beberapa pengolahan ikan khususnya ikan lele menjadi beberapa olahan dapat meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Akan tetapi pembuatan ikan lele asap pada Poklahsar belum memiliki inovasi salah satu nya inovasi ikan yang memiliki nilai manfaat atau nilai fungsional. Hal tersebut sejalan dalam pengawet alami dapat meningkatkan fungsi dari produk setelah ditambahkan (Sari *et al.*, 2020) (Sari *et al.*, 2013).

Beberapa produk unggulan yang dikembangkan yaitu ikan lele asap, abon ikan lele, let's go (lele bumbu siap goreng), aneka kerupuk lele. Proses produksi dan pemasaran masih dilakukan dengan skala UMKM. Pemanfaatan ikan lele yaitu daging dan tulang serta kulit dimanfaatkan oleh poklahsar untuk menghasilkan beberapa produk. Beberapa produk yang telah disebutkan diatas merupakan produk hasil produksi dari rumah lele athallah. Rumah lele athallah juga sudah menerapkan konsep zero waste atau tidak ada limbah. Salah satu contoh kerupuk ikan lele terbuat dari bahan baku tulang lele dan kulit ikan lele dijadikan kerupuk. Produk yang dihasilkan cukup berlimpah namuns ampai saat ini belum ada penerapan inovasi. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan dan inovasi produk. Kegiatan pk mini lebih focus pada pembuatan ikan lele asao. Kegiatan pengembangan produk guna meningkatkan kualitas dari produk yang akan dipasarkan. Belum adanya inovasi ini memberikan dampak pada penjualan produk khususnya ikan lele asap yang tidak mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran. Sumatera Selatan memiliki beberapa komoditi ikan asap namun masih sekedar sebai lauk yang memiliki protein dan lebih awet. Oleh karena itu, itu diperlukan suatu upaya untuk meningkatkan nilai produk ikan lele asap sehingga penjualan dapat meningkat.

Teknik pengasapan ikan merupakan salah satu teknik pengawetan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan serta memberikan cita rasa yang khas pada produk (Sulistijowati *et al.*, 2011). Beberapa penelitian menyebutkan bahwa masa simpan produk ikan yang diberikan perlakuan

pengasapan memiliki masa simpan lebih Panjang (Sakti *et al.*, 2016; Tumanduk *et al.*, 2021; Husen & Ruslan, 2018; Wibowo *et al.*, 2013; Nanlohy, 2014; Towadi *et al.*, 2013). Teknik pengasapan memberikan mekanisme penarikan air dan pertemuan antara komponen asap sehingga ikan dapat lebih awet. Teknik pengasapan juga sudah dilakukan pada zaman dahulu dan digunakan dalam beberapa bahan seperti ikan dan daging.



Gambar 1. Produk Ikan Lele Asap Rule Athallah.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim pada Poklhasar Rule Athallah yaitu penerapan inovasi pada produk ikan asap. Inovasi berupa penambahan gambir pada produk ikan lele asap yang secara langsung dapat meningkatkan nilai dari produk ikan lele asap yang akan dipasarkan oleh Poklhasar Rule Athallah. Berdasarkan hasil riset yang telah dilakukan oleh tim, penambahan gambir dapat memperbaiki tekstur dari ikan lele asap. Selain itu, kandungan katekin pada gambir mampu menghambat pertumbuhan mikroba. Secara tidak langsung, gambir dapat dimanfaatkan menjadi pengawet alami produk (Sari *et al.*, 2017; Kamsina *et al.*, 2018; Kamsina *et al.*, 2020; Tumangger *et al.*, 2017). Penerapan inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan nilai jual produk ikan lele asap yang diproduksi oleh Poklhasar Rule Athallah sehingga produk yang dihasilkan mampu menjangkau pasar yang lebih besar.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan langsung. Pelaksanaan kegiatan dilakukan oleh tim dan juga ikut melibatkan mahasiswa dari program studi Ilmu Perikanan Universitas Sumatera Selatan. Materi yang disampaikan pada penyuluhan yaitu mengenai peranan gambir pada produk perikanan. Hal tersebut dapat memberikan informasi lebih banyak (Sari *et al.*, 2022). Lalu dilanjutkan dengan pelatihan secara langsung mengenai pembuatan ikan lele asap dengan penambahan gambir. Peserta yang terlibat terdiri dari seluruh pengurus dan anggota Poklhasar Rule Athallah serta beberapa mahasiswa Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Sumatera Selatan. Pada pelatihan pembuatan ikan lele asap dengan penambahan gambir digunakan bahan baku berupa ikan lele yang memiliki berat ± 300 gr dan gambir yang berbentuk serbuk. Rangkaian kegiatan diawali dengan penyuluhan dengan penyampaian materi terkait penerapan inovasi lalu dilanjutkan dengan diskusi tanya jawab. Lalu diakhiri dengan kegiatan pelatihan pembuatan secara langsung. Pada akhir kegiatan dilakukan proses monitoring dan evaluasi guna melihat ketercapaian kegiatan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Sukomoro, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin dengan mitra Poklhasar Rule Athallah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara *luring*, baik penyuluhan maupun pelatihan langsung. Peserta yang terdiri dari pengurus dan anggota Poklhasar serta mahasiswa terlihat antusias mengikuti rangkaian kegiatan.



Gambar 2. Penyampaian materi mengenai inovasi gambir.

Tahapan awal berupa penyampaian materi mengenai potensi pemanfaatan gambir sebagai pengawet dan juga menambah nilai produk ikan lele asap (Gambar 2). Materi ini membantu meningkatkan pengetahuan para peserta sebelum membuat produk inovasi. Pengetahuan dapat meningkatkan konsumsi dan pendapatan (Sari *et al.*, 2022). Peserta yang mengikuti kegiatan terlihat sangat antusias karena penggunaan gambir pada produk perikanan dinilai baru bagi mereka. Kegiatan dilanjutkan dengan melakukan pelatihan pembuatan produk pada semua peserta. Peserta diberikan pelatihan mengenai tata cara pemilihan bahan baku berupa ikan segar yang tepat, teknik pemotongan ikan dan terakhir penambahan gambir pada ikan lele sebelum dilakukan proses pengasapan.

Rangkaian kegiatan pengabdian yang dilakukan merupakan solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam peningkatan nilai produk yang dijual. Penerapan inovasi berupa introduksi gambir dalam produk perikanan secara langsung dapat meningkatkan nilai fungsional dari produk lele asap yang dihasilkan.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan pembuatan ikan lele asap yang diintroduksi gambir.

Penelitian (Sari *et al.*, 2019) gambir dapat memperkuat gigi dan menghambat bakteri karies gigi. Melalui inovasi produk yang dilakukan oleh tim diharapkan dapat memberikan dampak ekonomi bagi mitra. Bahkan produk ini termasuk salah satu diversifikasi produk pangan (Sari *et al.*, 2022). Selama kegiatan dilakukan kegiatan monitoring oleh tim kepada mitra yaitu Poklhasar Rule Athallah untuk memastikan ketercapaian tujuan pengabdian kepada masyarakat. Kemudian di akhir kegiatan dilakukan evaluasi oleh tim untuk melihat keberlanjutan dari program yang dilaksanakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan pengabdian masyarakat berupa penerapan inovasi ikan lele asap yang diintroduksi gambir pada Poklhasar Rule Athallah yaitu para pengurus dan anggota telah mengetahui dan memahami peranan inovasi untuk meningkatkan nilai produk sehingga kedepannya produk yang mereka hasilkan mampu bersaing di pasaran dan mampu menembus pasar yang lebih luas. Inovasi juga dapat memberikan dampak pada penjualan yang nantinya akan menambah pendapatan anggota yang tergabung dalam Poklhasar Rule Athallah.

Saran

Potensi usaha ikan asap masih sangat menjanjikan karena tingginya minat masyarakat akan panganan lokal tersebut. Apabila potensi ini dapat dikembangkan dengan baik oleh Poklhasar Rule Athallah maka kesejahteraan kelompok akan dapat terus ditingkatkan

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi dalam program matching fund dalam pendanaan kegiatan ini. Terima kasih kepada Universitas Sumatera Selatan terutama fakultas pertanian prodi ilmu perikanan dalam mendukung kegiatan ini

DAFTAR PUSTAKA

- Husen, A., & Ruslan, A. D. (2018). Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu ikan cakalang asap (Katsuwonus pelamis). *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 59–64.
- Kamsina, K., & Firdausni, F. (2018). Pengaruh penggunaan ekstrak gambir sebagai antimikroba terhadap mutu dan ketahanan simpan cake bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 111-117.
- Kamsina, K., Firdausni, F., & Silfia, F. (2020). Pemanfaatan katekin ekstrak gambir (*Uncaria gambir* Roxb) sebagai pengawet alami terhadap karakteristik mie basah. *Jurnal Litbang Industri*, 10(2), 89-95.
- Nanlohy, E. (2014). Analisa total bakteri pada ikan tuna asap yang direndam dengan asap cair "Waa Sagu" selama penyimpanan pada suhu kamar. *Majalah Biam*, 10(2), 90-95.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. (2016). Perubahan mutu ikan gabus (*Channa striata*) asap selama penyimpanan. *Fistech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 11-18.
- Sari, S. R., Agustini, S., Wijaya, A., & Pambayun, R. (2017). Profil Mutu Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang diberi perlakuan gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 28 (2), 101-111.
- Sari, S. R., Baehaki, A., & Lestari, S. D. (2019). Pemanfaatan Kitosan dengan Variasi Gula sebagai Potensi Pengawet Alami Makanan (Pengujian Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* dan *Bacillus subtilis*). Prosiding seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri.
- Sari, S. R., Arafah, E., Guttifera, Sa'adah, R., Puteri, R. E., Prariska, D., & Safitri, I. (2022). Peningkatan Pemahaman Siswa SMAN 1 dan SMA N 10 Palembang Tentang Morfologi, Budidaya Ikan Serta Komposisi Gizi Ikan di Desa Sungai Dua Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Buguh*, 2(3), 68-73.
- Sari, S. R., Arafah, E., Guttifera., Puteri, R., & Sa'adah, R. (2022). Penyuluhan Kelompok Petani dalam Budidaya dan Pengolahan Ikan Lele dengan Cara Pemberian Bumbu Alami di Kabupaten Banyuasin. *Jurnal Nusantara Mengabdi*, 2(1), 29-36.
- Sari, S. R., Arafah, E., Guttifera, & Sa'adah, R. (2022). Penyuluhan Masyarakat di Desa Sungai Dua Kabupaten Banyuasin dalam Diversifikasi Olahan Ikan Lele Berbumbu. *Jurnal pengabdian Sriwijaya*, 8 (4), 1126-1130.
- Sulitijowati, S. R., Djunaedi, O. D., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z. (2011). Mekanisme Pengasapan Ikan. Bandung (ID) : Unpad Press.
- Towadi, K., Hamain, R. M., & Dali, F. A. (2013). Pengaruh Lama Pengasapan yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(3), 177-185.
- Tumanduk, N. M., Ondang, H., Wewengkang, I., Ticoalu, F., Rakhmayeni, D. A., Wowiling, F. (2021). Pendugaan Umur Simpan Ikan Tandipang (*Dussumeiria acutta*) Asap Cair di Kota Bitung. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 30-37.
- Tumangger, A., Rusmarilin, H., Nurminah, M. (2017). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengawet Alami dari Ekstrak Daun Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) Terhadap Mutu Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(4), 645-651.
- Wibowo, S. A., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2013). Pengaruh metode pengasapan yang berbeda terhadap kualitas dan daya simpan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) asap suhu ruang. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(3), 19–27.