

Pengolahan Produk Keripik Ikan untuk Optimalisasi Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Desa Empat Balai Kecamatan Kuok Kabupaten Kampar

Processing of Fish Crackers Products to Optimize the Increase of Community Income in Empat Balai Village, Kuok District, Kampar Regency

Clara Yolandika^{1*}, Neni Hermita², Desi Ramadani Siagian¹,
Fauzan Syah¹, Ria Ariani¹, Aldi Samuel¹

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, 28293 Indonesia

*clarayolandika@lecturer.unri.ac.id

Diterima: 20 September 2024; Disetujui: 16 Oktober 2024

Abstrak

Budidaya ikan patin merupakan salah satu sumber pendapatan utama masyarakat di Desa Empat Balai, Kecamatan Kuok, Kabupaten Kampar. Ikan hasil budidaya tersebut kemudian akan dijual kepada pedagang lokal. Pengolahan keripik ikan Patin merupakan salah satu usaha kreatif yang dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat. Keripik ikan patin mengandung protein hewani yang cukup tinggi dan memiliki cita rasa yang cukup menarik, sehingga produk ini dapat dinikmati oleh semua kalangan. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengoptimalkan pendapatan masyarakat melalui pembuatan produk olahan keripik ikan patin. Keripik ikan yang telah diolah dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai usaha sampingan yang bernilai ekonomis tinggi.

Kata Kunci: Produk Olahan; Keripik, Ikan Patin

Abstract

Catfish cultivation is one of the main sources of community income in Empat Balai Village, Kuok District, Kampar Regency. The cultivated fish will then be sold to local traders. The processing of catfish chips is one of the creative businesses that can help increase people's income. Catfish chips contain quite high animal protein and have a fairly interesting taste, so this product can be enjoyed by all groups. The purpose of this service is to optimize community income through the manufacture of processed catfish chips products. Fish chips that have been processed can be used by the community as a side business with high economic value.

Keyword: Processed Products; Chips, Catfish

1. PENDAHULUAN

Bagi masyarakat, keripik merupakan produk olahan yang tidak asing dan sangat diminati tentunya. Produk ini bisa didapatkan di toko yang menjual bahan pangan dengan harga yang tergolong murah. Setiap jenis keripik berbeda beda, ada yang dari udang, singkong, ikan dll. Keripik ikan menjadi salah satu keripik yang populer di Indonesia, salah satunya adalah keripik ikan patin. Ikan patin adalah salah satu jenis ikan air tawar yang banyak diminati dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Hal ini disebabkan harganya terjangkau sehingga pemanfaatan ikan patin terdistribusi secara merata hamper di seluruh pelosok tanah air.

Budidaya ikan patin berkembang pesat di daerah Jawa Barat, Sumatera Selatan, Riau, Bengkulu dan Kalimantan. Ikan patin memiliki berbagai kelebihan, yaitu pertumbuhannya cepat, memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasanya cukup enak dan kandungan gizinya tinggi. Ikan Patin memiliki banyak manfaat sebagai sumber penyediaan protein hewani. Ikan patin (*Pangasius* sp) merupakan bahan pangan dengan kandungan protein yang tinggi. Kandungan protein ikan patin pada 159 g fillet ikan patin adalah sebesar 24,7 g.

Nilai protein daging patin juga tergolong tinggi, mencapai 14,53%, kandungan gizi

lainnya adalah lemak 1,03%, abu 0,74%, dan udara 82,22%. Berat ikan setelah disiangi sebesar 79,7% dari berat awalnya, sedangkan daging cincang yang diperoleh dari bobot ikan seberat 1-2 kg mencapai 61,7% (Kusuma, 2017). Dari data tersebut maka ikan patin dapat disubstitusikan sebagai sumber protein dalam berbagai makanan atau jajanan.

Salah satu produk perikanan yang mempunyai potensi untuk dijadikan produk inovasi adalah ikan patin. Oktavianawati & Palupi (2017), menyatakan bahwa ikan patin merupakan komoditas air tawar yang kurang populer dan nilai jualnya rendah, padahal ikan patin mempunyai daging dengan karakter lembut dan tebal. Hal ini disebabkan karena ikan patin memiliki daging yang berlendir dan lembut sehingga menyebabkan aroma amis yang kuat dari dagingnya. Untuk mengatasi permasalahan ini, maka hal yang diperlukan penggunaan rempah rempah dalam proses marinasi berupa jeruk nipis.

Salah satu pengolahan ikan patin yang mudah dilakukan adalah keripik ikan patin. Keripik ikan patin dipilih karena banyak pembudidaya ikan patin di Desa Empat Balai, harga bahan bahannya terjangkau, serta mudah untuk dibuat. Mayoritas pembuat keripik ikan patin adalah dengan menggunakan kulitnya, namun pada pengabdian ini bahan utamanya adalah daging ikan patin karena mahasiswa dan masyarakat setempat ingin membuat keripik ikan yang tinggi protein sehingga bisa dijadikan sebagai produk khas sebagai bentuk *branding* dari Desa Empat Balai.

Keripik ikan patin memiliki kelebihan yaitu dapat bertahan dalam waktu yang lama, dapat dimakan kapan saja baik sebagai cemilan ataupun lalapan pada saat makan serta rasanya yang gurih membuat keripik ikan patin akan semakin banyak diminati oleh masyarakat. Ikan patin menjadi salah satu ikan air tawar yang memiliki permintaan pasar yang besar. Produksi ikan patin yang besar ini mendorong munculnya inovasi pengolahan ikan patin yang dilakukan oleh beberapa pelaku Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM).

Ikan patin kerap dikonsumsi oleh masyarakat dengan berbagai cara seperti olahan asam pedas ikan patin, gulai ikan patin, dll. Kemudian seiring berjalannya waktu muncul

ide-ide inovasi olahan ikan patin yang begitu populer di pasaran berupa keripik. Kulit dan daging yang dapat dimanfaatkan dengan mudah sebagai keripik, dapat dijual masyarakat sebagai usaha sampingan atau alternatif dan menambah pendapatan mereka.

2. METODE PENERAPAN

Metode

Metode yang digunakan adalah pelatihan dan praktek langsung optimalisasi pendapatan masyarakat desa empat balai melalui pembuatan produk kerupuk ikan patin untuk menambah perekonomian Ibu-ibu PKK Desa Empat Balai. Pada tahapan awal tim melakukan observasi guna mengidentifikasi hingga menciptakan solusi dari permasalahan dan memenuhi kebutuhan mitra (Ibu-ibu PKK).

Pada tahapan ini tim melakukan pendataan olahan olahan perikanan yang sesuai dengan standar pasar. Diperoleh data bahwa produk standar pasar sektor perikanan adalah bakso, nugget, dan keripik ikan. Kemudian tim kukerta perikanan mengambil solusi bahwa produk kreatif yang akan dibuat dan diajarkan kepada Ibu-ibu PKK Desa Empat Balai adalah keripik ikan patin.

Tahapan selanjutnya wawancara kepada Ibu-ibu PKK untuk mengumpulkan informasi tentang olahan yang ada di Desa Empat Balai. Olahan tersebut adalah semua jenis olahan yang dimanfaatkan masyarakat desa Empat Balai untuk meningkatkan pendapatan mereka, baik dalam sektor perikanan maupun diluar sektor perikanan. Hal ini dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pendampingan terhadap peningkatan perekonomian Ibu-ibu di Desa Empat Balai.

Pada kegiatan penyuluhan ini dilibatkan seluruh perangkat desa dan Ibu-ibu PKK, pada tanggal 29 Juli 2024 dilakukan penyuluhan proses pembuatan keripik ikan patin. Kegiatan bertempat di aula desa. Kegiatan dilakukan dengan menjelaskan beberapa teori dan materi mengenai ikan yang tentunya bermanfaat bagi kesehatan. Diskusi dan pengajaran dilakukan oleh dosen pembimbing lapangan dan mahasiswa. Diskusinya berupa: 1) menjelaskan manfaat ikan bagi pertumbuhan anak anak. 2) Keripik dapat dijadikan sebagai cemilan yang

tinggi protein. 3) Teknik pengolahan ikan patin menjadi keripik.

Selanjutnya adalah metode pembuatan keripik ikan patin beserta alat dan bahan yang akan digunakan pada saat penyuluhan. Alat yang digunakan yaitu, mesin chopper, ampia, mesin press, wajan, kompor, timbangan. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu, bawang putih 5 siung, bawang merah 1 butir, seledri 5 batang, telur 1 butir, garam secukupnya, penyedap rasa 2 bungkus, margarin 1 sendok makan, ikan patin 500 g, minyak goreng secukupnya.

Tahap pembuatan keripik ikan patin yaitu, bawang merah dan bawang putih dihaluskan. Seledri diiris tipis sebanyak 4 batang, kukus ikan patin sampai matang lalu pisahkan daging dan tulang ikan, ikan patin di blender hingga halus. Kemudian tepung tapioka dimasak hingga mengental dan dipindahkan kedalam wadah. Adonan tepung tapioka dicampur dengan bawang, seledri, penyedap, telur, margarin aduk sampai merata dan teksturnya tidak lengket. Adonan dicetak sesuai selera menggunakan alat ampia. Adonan yang telah di cetak di goreng sampai kecoklatan. Kemudian kerupuk ikan patin siap untuk dikemas dan disajikan.

3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN *Proses pembuatan keripik*

Proses pembuatan keripik dilakukan oleh Ibu-ibu PKK Desa Empat Balai didampingi dan diarahkan oleh tim kukerta. Tim kukerta terdiri dari mahasiswa perikanan dan dosen pembimbing lapangan. Hasil yang didapat adalah peserta mampu mempraktekkan cara pembuatan keripik ikan dengan optimal.

Hasil Produksi

Melalui pengabdian ini mahasiswa memutuskan untuk melakukan produk olahan yang menjadi branding desa empat balai sehingga dapat dimanfaatkan masyarakatnya untuk menambah pendapatan dan kesejahteraan mereka. Produk olahan itu berupa keripik ikan patin, sebuah keripik yang tinggi akan protein itu telah selesai dibuat oleh masyarakat atau Ibu-ibu PKK Desa Empat Balai. Ikan patin memiliki kandungan gizi yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh manusia. Kaya akan

protein, asam amino, dan omega 3. Kandungan ini dapat membantu menjaga kesehatan otot, tulang, gigi, dan otak pada manusia. Selain itu, dapat bermanfaat pula dalam menjaga imunitas tubuh. Rasa daging ikan patin lezat dan gurih sehingga diminati oleh kebanyakan masyarakat Indonesia. Daging ikan patin memiliki kandungan kalori dan protein yang cukup tinggi.

Ikan patin dinilai lebih aman untuk kesehatan karena kadar kolesterolnya rendah dibandingkan dengan daging ternak. Daging ikan patin tebal dan tidak banyak duri. Produk makanan yang menggunakan bahan baku utama berupa ikan patin dimana menghasilkan aroma yang cukup kuat. Hal ini disebabkan penggunaan bahan baku ikan patin dalam bentuk daging lumat (segar) sehingga lebih tajam dan kuat. Hasil perbedaan yang ada pada kerupuk sangat terlihat karena penggunaan jumlah proporsi daging ikan patin yang berbeda pada masing – masing kerupuk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa semakin banyak komposisi daging ikan patin, maka semakin tajam aroma gurih ikan yang ada pada kerupuk dan mempengaruhi aroma kerupuk.

Keripik ikan patin berwarna kecoklatan, memiliki rasa yang gurih dan aman untuk dikonsumsi. Ikan memiliki tingkat ketahanan yang rendah karena 60-70% ikan mengandung air. Inilah menjadi salah satu alasan mahasiswa kukerta perikanan untuk menciptakan produk olahan ikan yang tahan lama seperti keripik (Yunianto, 2023). Keripik yang sudah dibuat kemudian dibawa pulang oleh Ibu-ibu PKK dan perangkat desa. Melalui kegiatan penyuluhan ini Ibu-ibu PKK Desa Empat Balai tentunya dapat membuat keripik ikan patin dan menjadikannya sebagai usaha sampingan. Lalu mahasiswa juga memberikan alat-alat pembuatan keripik ikan untuk membantu masyarakat dalam pembuatan keripik.



Gambar 1. Proses Pembuatan Adonan



Gambar 2. Proses penggorengan keripik



Gambar 3. Keripik ikan patin

Penyerahan alat alat

Tim kukerta menyadari bahwa pembuatan keripik ikan memerlukan alat alat yang bisa membantu meringankan pembuatan keripik, terutama dalam pembuatan adonan. Selain itu, harga alat alat yang lumayan mahal juga menjadi salah satu acuan dalam kegiatan ini. Untuk itu, tujuan dari penyerahan alat alat adalah untuk membantu Ibu-ibu PKK dalam membuat keripik ikan sehingga meringankan mereka dalam hal ekonomi. Alat alat yang diberikan adalah 3 Ampia, 1 Timbangan, 1 wajan, 2 mesin chopper , 1 mesin press.



Gambar 4. Penyerahan alat pembuatan keripik

4. KESIMPULAN

Keripik ikan patin merupakan produk olahan yang dimanfaatkan dari daging ikan patin. Berikut kesimpulan dari keripik hasil olahan ikan patin: 1) Pembuatannya sangat mudah dilakukan oleh masyarakat dan tidak memberatkan masyarakat dalam memproduksi-nya. 2) Karakteristik produk keripik ikan patin memiliki ciri khas yang unik sebagai makanan ringan atau cemilan. Memiliki tekstur yang gurih, tinggi protein dan rasa yang lezat. Karakteristik ini menjadikan keripik ikan patin akan lebih disukai oleh konsumen.

3) Sebagai cemilan yang memiliki protein tinggi akan menjadikan keripik ikan patin menjadi produk yang akan dikenal oleh banyak orang di Desa Empat Balai. 4) Pengembangan industri kerupuk ikan patin juga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama di daerah-daerah yang memiliki budidaya ikan patin. Dengan demikian, keripik daging ikan patin merupakan produk olahan yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai tambah dari sumber daya ikan patin.

DAFTAR PUSTAKA

- Kusuma, U.P. (2022). Evaluasi nilai gizi dan sensori produk cakwan dari ikan patin (*Pangasius sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 57-67.
- Miranti, M. (2022). Pengolahan produk abon ikan lele untuk peningkatan pendapatan masyarakat desa penen kecamatan Sibiru-Biru . *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat*, 27-32.
- Oktavianawati, I., & Palupi, N.W. (2017). Pengolahan ikan patin menjadi produk makanan patin presto, bakso dan nugget di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI*, 40-44.
- Yunianto, A. E. (2023). Edukasi gizi dan pelatihan ikan patin sebagai salah satu makanan alternatif peningkatan kecukupan protein. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 275-283.