

Pelatihan pembuatan Kornet ikan dalam bambu (Koridabu) bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto

Training on making Corned fish in bamboo (Koridabu) for Bulu-Bulu Village community, Arungkeke District, Jeneponto Regency

Muh Ali Arsyad¹, Arham Rusli^{1*}, Herman²

¹Prodi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Tekn Pengolahan Hasil Perikanan

²Mahasiswa Prodi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Tek. Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

Jalan Poros Makassar Pare Km. 83 Mandalle, Kab. Pangkajene Kepulauan

*Email Korepondensi: arhamtphp@gmail.com

Diterima: 04 Juni 2022/ Revisi: 12 Agustus 2022/ Disetujui: 17 Oktober 2022

ABSTRAK

Kornet adalah salah satu jenis produk olahan daging yang banyak digunakan dalam resep masakan Indonesia. Kornet termasuk dalam bentuk olahan kaleng, karena dalam proses pengolahannya menggunakan wadah kaleng untuk proses sterilisasi komersial. Pengolahan kornet ikan belum banyak diketahui oleh masyarakat karena dalam pengolahannya memerlukan peralatan khusus terutama jika dalam bentuk produk kaleng yang harus melalui proses sterilisasi. Salah satu wadah pemasakan yang banyak digunakan oleh masyarakat desa adalah bambu. Bambu ini telah terbukti tahan terhadap suhu tinggi jika digunakan sebagai wadah pemasakan. Masyarakat Jeneponto telah lama menggunakan bambu sebagai media dalam menghasilkan makanan tradisional lemag. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan teknologi tepat guna pembuatan kornet ikan dalam bambu (Koridabu). Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 25 (dua puluh lima) orang yang merupakan ibu-ibu PKK dan remaja putri Desa Bulu-Bulu. Evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dilakukan melalui tanya jawab secara lisan dengan peserta sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan. Data hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk narasi dan gambar. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto dalam diversifikasi pengolahan ikan khususnya pengolahan kornet ikan dalam bambu. Produk olahan kornet ikan dalam bambu ini dapat dikembangkan oleh masyarakat untuk kebutuhan keluarga dalam memenuhi variasi menu yang kaya protein dan dijadikan sebagai peluang usaha produk olahan ikan yang bernilai tambah.

Kata Kunci: bambu, Desa Bulu-Bulu, kornet, koridabu

ABSTRACT

Corned beef is a type of processed meat product widely used in Indonesian recipes. Corned beef is included in the form of processed cans, because in the processing process, it uses canned containers for the commercial sterilization. The public does not widely knowed the processing of corned beef because processing requires special equipment, especially in the form of canned products that must go through a sterilization process. One of the cooking containers that villagers widely use is bamboo. This bamboo has been proven to withstand high temperatures as a cooking vessel. The Jeneponto people have long used bamboo as a medium in producing traditional lemag food. This community service activity was carried out in October 2021 in Bulu-Bulu Village, Arungkeke District, Jeneponto Regency. This activity was

carried out in the form of training on appropriate technology for making corned fish in bamboo (Koridabu). Participants involved in this activity were 25 (twenty-five) people who were PKK mothers and young women from Bulo-Bulo Village. The evaluation of implementation of community service activities that have been carried out is carried out through oral debriefing with participants before and after the implementation of the activity. Data on the results of community service activities were analyzed descriptively and presented in the form of narration and pictures. The results of community service activities have provided new knowledge and skills for the people of Bulo-Bulo Village, Arungkeke District, Jenepono Regency, in diversifying fish processing, especially processing corned fish in bamboo. The community can develop corned fish processed products in bamboo for family needs in fulfilling a variety of menus rich in protein and used as business opportunities for processed fish products with added value.

Keyword: *bamboo, Bulo-Bulo Village, corned, koridabu*

PENDAHULUAN

Kornet adalah salah satu jenis produk olahan daging yang banyak digunakan dalam resep masakan Indonesia. Kornet termasuk dalam bentuk olahan kaleng, karena dalam proses pengolahannya menggunakan wadah kaleng untuk proses sterilisasi komersial. Pengolahan kornet untuk skala industri dilakukan melalui serangkaian tahapan yaitu *curing*, pencucian, pengadukan dengan bumbu dan pembentukan emulsi, pengukusan, pengemasan dan sterilisasi komersial (Suryaningrum *et al.*, 2020).

Bahan baku yang banyak digunakan dalam pembuatan kornet adalah daging sapi karena rasanya yang lezat dan kemampuan mengikat air serta membentuk emulsi lebih baik. Pengolahan kornet dari daging merah seperti daging sapi lebih digemari di pasaran karena kandungan *myoglobin*. Pada proses *curing*, *myoglobin* dalam daging akan bereaksi dengan garam *curing* yang terdiri dari natrium nitrat (NaNO_3) atau natrium nitrit (NaNO_2) menjadi pigmen *heme myoglobin* dalam darah, sehingga membentuk warna merah muda cerah yang stabil yang disebut *nitrosamyo chromogen* dan *nitrosochemo chromogen* (Lova & Anna, 2016). Warna khas dari kornet yang beredar di pasaran umumnya berwarna merah yang merupakan faktor pertama dalam menentukan kualitas kornet secara visual. Oleh karena itu jika daging ikan diolah menjadi kornet, warna produk kurang kemerahan karena ikan memiliki kandungan *mioglobin* yang rendah. Untuk mendapatkan warna merah pada daging ikan dapat dilakukan dengan proses *curing*. Proses *curing* bertujuan untuk mendapatkan produk yang memiliki kualitas yang baik tekstur, aroma, dan rasa, warna produk stabil, mengurangi penyusutan selama proses, dan memperpanjang umur simpan produk daging (Suryaningrum *et al.*, 2020).

Pengolahan kornet ikan perlu dikembangkan dan diperkenalkan ke masyarakat karena kornet ikan memiliki kandungan asam lemak esensial yang cukup lengkap, dan

asam amino esensial pada kornet ikan dapat dijadikan sebagai sumber asam amino untuk memenuhi kebutuhan asam amino dalam tubuh (Suryaningrum *et al.*, 2020).

Pengolahan kornet ikan belum banyak diketahui oleh masyarakat karena dalam pengolahannya memerlukan peralatan khusus terutama jika dalam bentuk produk kaleng yang harus melalui proses sterilisasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu upaya mengolah kornet ikan menggunakan wadah lainnya yang tersedia di lingkungan masyarakat desa. Salah satu wadah pemasakan yang banyak digunakan oleh masyarakat desa adalah bambu. Bambu ini telah terbukti tahan terhadap suhu tinggi jika digunakan sebagai wadah pemasakan. Dengan demikian bambu dapat menggantikan kaleng sebagai wadah pemasakan dalam pengolahan kornet ikan. Teknologi tepat guna pembuatan kornet ikan dalam bambu ini telah diujicoba pada praktik mahasiswa dan memberikan hasil yang baik serta hasilnya disukai.

Masyarakat Jeneponto telah lama menggunakan bambu sebagai media dalam menghasilkan makanan tradisional *lemang* yaitu beras ketan yang diberi santan, kemudian dimasukkan ke dalam bambu untuk selanjutnya dibakar hingga matang (Safitri *et al.*, 2018). Usaha kuliner *lemang* memberikan nilai tambah dari berbagai bahan baku yang merupakan bahan pertanian dan mampu meningkatkan pendapatan produsen pengolah *lemang* (Nur *et al.*, 2018).

Dengan demikian perlu diperkenalkan dan dikembangkan pembuatan kornet ikan dalam bambu untuk masyarakat Kabupaten Jeneponto. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan yang terdiri dari pemaparan materi pengolahan secara singkat dan dilanjutkan dengan praktik pembuatan kornet ikan dalam bambu. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk melakukan alih pengetahuan dan teknologi dalam pembuatan kornet ikan dalam bambu.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober 2021 di Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto.

Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran utama pengabdian pada masyarakat ini adalah masyarakat Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah dalam bentuk pelatihan teknologi tepat guna pembuatan kornet ikan dalam bambu (Koridabu). Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 25 (dua puluh lima) orang yang merupakan ibu-ibu PKK dan remaja putri Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. Secara garis besar, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi 2 (dua) tahapan yaitu: tahap survei dan tahap pelaksanaan kegiatan.

1. Tahap Survei

Kegiatan ini dilakukan dengan berkunjung langsung ke lokasi pengabdian kepada masyarakat untuk diskusi bersama Kepala Desa Bulo-Bulo untuk menentukan tempat kegiatan dan mengidentifikasi kebutuhan peralatan dan bahan yang harus disiapkan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui dua tahapan yaitu pemberian materi dan praktik pembuatan kornet ikan dalam bambu. Materi yang disampaikan kepada peserta pelatihan meliputi; persyaratan bahan baku, bahan tambahan yang diperlukan, peralatan yang diperlukan dan prosedur pengolahan kornet ikan dalam bambu.

Prosedur pengolahan kornet ikan dalam bambu yang dijelaskan yaitu; daging ikan segar dipotong kecil dengan ukuran 4x5 cm kemudian daging ikan yang telah dipotong kecil selanjutnya direndam dalam larutan curing selama 24 jam. Setelah ikan direndam dalam larutan curing, ikan kemudian digiling bersama mentega menggunakan food processor. Selama proses penggilingan ditambahkan es batu untuk mempertahankan suhu tetap di bawah 16°C. Daging ikan yang telah digiling selanjutnya dicampur dengan bahan tambahan dan bumbu yang telah disiapkan, kemudian dihomogenkan menggunakan food processor. Daging ikan yang telah tercampur sempurna dengan bumbu, dimasukkan ke dalam wadah bambu dan kedua ujungnya ditutup. Bambu yang berisi adonan kornet ikan dimasukkan ke dalam panci presto pada suhu ± 120 °C selama

60 menit. Kernet ikan didinginkan dengan cara direndam dalam air untuk menghindari over cooking. Kernet ikan selanjutnya disimpan dalam freezer dan siap untuk dikonsumsi atau dipasarkan.

Analisis Data

Evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dilakukan melalui tanya jawab secara lisan dengan peserta sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan. Data hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dianalisis secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk narasi dan gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan cara tatap muka langsung berupa pelatihan pembuatan produk kernet ikan dalam bambu. Untuk memperlancar dan mengefektifkan kegiatan, maka disediakan brosur dan leaflet yang berisi petunjuk praktis pembuatan kernet ikan dalam bambu.

Tahap-tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah :

a. Tahap Penggalangan Kelompok Sasaran

Tahap ini bertujuan untuk menentukan kelompok sasaran yang tepat, agar target pelaksanaan kegiatan dapat lebih mudah dicapai serta transfer teknologi yang diharapkan terealisasi. Selain itu kelompok sasaran pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat menjadi penyambung dalam penyebarluasan pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat lainnya. Untuk mencapai hal tersebut, maka peran serta pemerintah atau aparat desa setempat sangatlah besar.

Penentuan kelompok sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat sangat penting untuk diperhatikan karena karakteristik kelompok sasaran dapat digunakan dalam menentukan jenis komunikasi penyuluhan/pelatihan dan metode penyuluhan/pelatihan yang diterapkan (Ruyadi et al., 2017).

Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok usia produktif. Aprilyanti (2017), umur produktif manusia dalam melakukan kegiatan usaha yaitu berkisar 15–64 tahun. Seseorang yang masih berusia muda dan sedang termasuk dalam usia produktif sehingga mampu menjalankan aktifitas keseharian sesuai pekerjaannya dan memiliki kemauan untuk mempelajari hal-hal baru, serta dapat berinteraksi

dengan masyarakat komunitas lain (Noviyanti, 2017).

b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tahap ini dilaksanakan dalam bentuk pemberian materi secara singkat dan praktek langsung kepada masyarakat, dengan memberikan materi tentang olahan Ikan, yaitu proses, manfaat, komposisi dan nilai gizi yang terkandung dalam setiap bahan yang digunakan. Materi yang diberikan merupakan hasil pengembangan teknologi tepat guna pengolahan hasil perikanan oleh dosen di Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Pada pelaksanaan pelatihan ini, juga dilakukan tanya jawab dengan masyarakat kelompok sasaran untuk mengetahui pemahaman awal tentang pengolahan hasil perikanan khususnya pengolahan kornet ikan dan pemahaman setelah dilakukan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mendapat sambutan yang hangat dari kelompok sasaran (peserta), hal ini ditandai dengan sikap antusias mereka selama pemberian materi pelatihan dan praktik pembuatan produk olahan ikan oleh tim pelaksana program.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pengolahan kornet secara umum belum banyak diketahui oleh masyarakat. Demikian pula pengolahan ikan dalam bambu dalam bentuk kornet merupakan suatu hal yang baru bagi peserta pelatihan. Oleh karena materi pelatihan merupakan suatu hal yang baru bagi peserta sehingga keseriusan dalam mengikuti kegiatan ini sangat tinggi. Hal ini dapat ditunjukkan dari keaktifan peserta dalam mengajukan pertanyaan selama pelatihan berlangsung.

Keseriusan dan keaktifan peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini, juga disebabkan karena proses pengolahan yang diperkenalkan cukup sederhana, mudah diaplikasikan, dan kebutuhan bahan dan peralatan cukup tersedia di lingkungan tempat tinggalnya. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan disajikan pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Pemaparan materi pembuatan kernet ikan dalam bambu



Gambar 2. Praktik pembuatan kernet ikan dalam bambu

Selama pelaksanaan praktik pembuatan kernet ikan dalam bambu, seluruh peserta menunjukkan minat yang besar dan ikut berpartisipasi secara langsung dalam membuat olahan kernet ikan dalam bambu tersebut. Setelah pelaksanaan kegiatan diperoleh informasi bahwa seluruh peserta telah memahami proses pengolahan kernet ikan dalam bambu. Pengolahan ikan menjadi kernet ikan dalam bambu ini dapat dikembangkan oleh masyarakat Desa Bulu-Bulu untuk kebutuhan keluarga dan menjadi sebuah peluang usaha produk olahan ikan yang memiliki nilai tambah.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan kernet ikan dalam bambu ini telah memberikan pengetahuan dan keterampilan baru bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jenepono dalam

diversifikasi pengolahan ikan khususnya pengolahan kernet ikan dalam bambu. Produk olahan kernet ikan dalam bambu ini dapat dikembangkan oleh masyarakat untuk kebutuhan keluarga dalam memenuhi variasi menu yang kaya protein dan dijadikan sebagai peluang usaha produk olahan ikan yang bernilai tambah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Direktur Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan, dan Ketua Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini melalui pendanaan pengabdian masyarakat PNPB nomor 095/PL.22.7.1/SP- PG/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilyanti, S. (2017). Pengaruh usia dan masa kerja terhadap produktivitas kerja (Studi Kasus: PT. OASIS Water International Cabang Palembang). *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 1(2), 68-72.
- Lova, S. Y., & Anna, C. (2016). Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kernet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *E-Journal Boga*, 5(1), 258–264.
- Noviyanti, R. (2017). Peran penyuluh bagi nelayan di Kelurahan Palabuhanratu, Kabupaten Sukabumi. *Berkala Perikanan Terubuk*, 45(2), 96–102.
- Nur, F., Salman, D., & Rahmadanih, R. (2018). Kontribusi Usaha Lemang Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Sebagai Strategi Bertahan Hidup. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(3), 249. <https://doi.org/10.20956/jsep.v14i3.5261>.
- Ruyadi, I., Winoto, Y., & Komariah, N. (2017). Media komunikasi dan informasi dalam menunjang kegiatan penyuluhan pertanian. *Jurnal Kajian Informasi dan Perpustakaan*, 5(1), 37-50.
- Safitri, I., Salman, D., & Rahmadanih. (2018). Strategi pengembangan usaha kuliner : studi kasus warung lemang di Jeneponto , Sulawesi Selatan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 183–194.
- Suryaningrum, T. D., Iksari, D. & Syamdidi. (2020). Nutrition and sensory evaluation on corned fish from mackerel tuna (*Euthynus* sp.) processed with red fermented rice and nitrite salt. *E3S Web Of Conferences*, 147, 1–12. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202014703002>.