

Pelatihan pembuatan Sosis Ikan Casing Bambu (Sosicabu) bagi kelompok masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto

Training on making Fish Sausage in Bamboo (Sosicabu) for Bulu-Bulu Village community, Arungkeke District, Jeneponto Regency

Tasir¹, Syamsuar^{1*}, Mursida¹, Muh. Fahri²

¹Prodi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan

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

Jl. Poros Makassar-Parepare Km. 83, Kec. Mandalle, Kab. Pangkajene dan Kepulauan

*Korespondensi: syamsuarchua02@gmail.com

Diterima: 06 April 2022/ Revisi: 22 Mei 2022/ Disetujui: 27 Mei 2022

ABSTRAK

Sosis ikan merupakan salah satu produk olahan daging ikan yang dibuat dengan cara menggiling dan menghaluskan daging serta diberikan bumbu, kemudian dibentuk seperti silinder (bulat panjang) menggunakan selongsong (casing sosis). Sosis dibuat menurut selera lokal, sehingga komposisi dan jenis bumbu yang digunakan bervariasi sesuai daerah masing-masing. Pembungkus sosis (casing) khususnya pada sosis ikan dapat digunakan casing buatan yang terbuat dari selulosa, serat dan kolagen. Batang bambu yang berongga dan kokoh banyak dimanfaatkan sebagai wadah untuk mengolah masakan. Di berbagai daerah ada makanan tradisional yang dimasak dalam rongga batang bambu. Selain lebih alami, hasil masakan menjadi lebih harum dan bercita rasa tinggi. Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan adalah dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan teknologi tepat guna. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 10 (sepuluh) orang yang terdiri dari 2 (dua) kelompok usaha di Kabupaten Jeneponto. Secara garis besar, kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dibagi menjadi 3 (tiga) tahapan yaitu: Tahap Survey, Tahap Sosialisasi dan Tahap Pelatihan pembuatan Sosicabu. Selama kegiatan berlangsung peserta aktif mengajukan pertanyaan terkait proses pembuatan produk olahan ikan terutama tahapan pembuatan Sosicabu, mulai saat pengambilan daging ikan, pencucian, pengukusan, pembuangan kulit, pemotongan daging, pembaceman dan dimasukan dalam bambu.

Kata kunci: bambu, Desa Bulu-Bulu, ikan, sosis

ABSTRACT

Fish sausage is one of the processed fish meat products made by grinding and mashing the meat and given seasoning, then shaped like a cylinder (long round) using a casing (sausage casing). Sausages are made according to local tastes, so the composition and types of spices used vary according to each region. Sausage wrapping (casing), especially fish sausages, can be used in artificial casings made of cellulose, fiber and collagen. Hollow and sturdy bamboo stems are widely used as containers for processing dishes. In various regions there are traditional foods that are cooked in the hollow of bamboo stems. In addition to being more natural, the results of the dishes become more fragrant and have a high taste. Community empowerment activities carried out are in the form of counseling and training on appropriate technology. The participants involved in this activity are 10 (ten) people

consisting of 2 (two) business groups in Jeneponto Regency. Broadly speaking, this community empowerment activity is divided into 3 (three) stages, namely: the Survey Stage, the Socialization Stage and the Training Stage for Making Fish Sausages in Bamboo. During the activity, participants actively asked questions related to the process of making processed fish products, especially the stages of making fish sausage in bamboo, starting from taking fish meat, washing, steaming, removing skin, cutting meat, and putting it in bamboo.

Keyword: bamboo, Bulo-Bulo Village, fish, sausage

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mengandung protein dan air yang cukup tinggi. Protein pada daging ikan 1.2 kali lebih tinggi dibandingkan ayam broiler dan sapi, sedangkan kandungan air pada daging ikan 75% (Kaban *et al.*, 2019) lebih tinggi dibandingkan pada daging sapi 72.5% (Hernando *et al.*, 2015). Penanganan dan pengolahan daging ikan selain untuk tujuan diversifikasi pangan juga untuk memperpanjang umur simpan. Nugget ikan “*So Lite*” memiliki umur simpan hingga 1 tahun pada suhu penyimpanan -18°C (Amalia, 2012).

Sosis ikan merupakan salah satu olahan hasil perikanan yang dibuat dari pasta ikan (surimi) dan dicampur dengan bumbu-bumbu, kemudian dikemas dengan usus kambing atau bahan sejenis yang disebut casing. Pada dasarnya semua jenis ikan, baik air tawar maupun air laut bisa dibuat olahan berupa sosis. Namun biasanya, ikan yang digunakan sebagai bahan baku olahan sosis adalah ikan hasil sampingan dari tangkapan yang terdiri dari berbagai jenis ikan non ekonomis.

Masyarakat Jeneponto telah lama menggunakan bambu sebagai media dalam menghasilkan makanan tradisional lemang. Lemang merupakan makanan dari beras ketan yang dimasak dalam ruas bambu berbentuk tabung yang sebelumnya digulung dengan selempar daun pisang. Tabung dan gulungan daun pisang berisi beras ketan dicampur santan kelapa kemudian dimasukkan ke dalam seruas bambu lalu dibakar hingga matang (Safitri *et al.*, 2018). Lemang mampu meningkatkan nilai tambah dari berbagai bahan baku yang merupakan bahan pertanian sendiri dan mampu meningkatkan pendapatan produsen pengolah lemang (Nur *et al.*, 2018).

Penggunaan bambu pada pembuatan sosis ikan akan menjadi daya tarik sendiri, sebab casing yang banyak digunakan saat ini terbuat dari plastik dan dari usus hewan ternak.

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 pemberdayaan masyarakat yang dilakukan adalah dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan teknologi tepat guna pembuatan Sosicabu. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah 10 (sepuluh) orang yang terdiri dari 2 (dua) kelompok usaha di Kabupaten Jeneponto. Secara garis besar, kegiatan pemberdayaan masyarakat ini dibagi menjadi 3 (tiga) tahapan yaitu: tahap survey, tahap sosialisasi dan tahap pelatihan pembuatan Sosicabu.

1. Tahap Survey

Melakukan survey lapangan dengan datang langsung ke lokasi pengabdian untuk diskusi dan wawancara bersama Kepala Desa Bulo-Bulo dan Camat Arungkeke untuk menentukan tempat kegiatan dan mengidentifikasi kebutuhan para masyarakat

2. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi mengenai produksi yang baik dan benar terdiri dari berbagai macam persyaratan yang secara umum meliputi: persyaratan mutu dan keamanan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan penanganan bahan baku/bahan pembantu, persyaratan pengolahan, persyaratan pengemasan produk, persyaratan penyimpanan produk dan persyaratan distribusi produk.

3. Tahap Pelaksanaan

Proses pembuatan sosis ikan meliputi langkah-langkah sebagai berikut, Filet yang telah bersih dilumatkan menggunakan alat penggiling daging atau *food processor* sehingga diperoleh daging lumat. Jika daging lumat ini masih mengandung serat dan duri, dipisahkan terlebih dahulu. Daging lumat yang sudah bersih tersebut digiling sambil ditambahkan sedikit demi sedikit es batu, minyak goreng, tepung tapioka, gula,

bawang putih dan bawang merah yang sudah digiling, lada halus dan penyedap rasa. Pengadukan dilakukan sampai adonan homogen. Adonan yang sudah terbentuk dimasukkan ke dalam stuffer (alat pencetak kue), kemudian dimasukkan ke casing (bambu) dan diikat dengan ukuran panjang yang dikehendaki. Setelah semua adonan masuk casing, dilakukan perebusan dengan suhu 60°C selama 15 – 20 menit, dan dilanjutkan dengan suhu 80 – 90°C sampai matang. Perebusan dilakukan secara bertahap, agar tekstur sosis kompak dan casing tidak pecah. Sosis yang telah matang diangkat dan didinginkan, kemudian digunting ikatan benangnya dan dikemas dengan plastik menggunakan vakum sealer. Sosis yang sudah dikemas disimpan di ruang pendingin atau refrigerator yang bersuhu 5°C.

Analisis Data

Evaluasi dilakukan terhadap mitra kegiatan yang menjadi khalayak sasaran dan seluruh rangkaian kegiatan, mulai penyuluhan kelas, pelaksanaan plot percontohan hingga pendampingan teknis. Indikator dan tolak ukur keberhasilan adalah dengan mengetahui peningkatan pengetahuan, keterampilan, motivasi dari khalayak sasaran. Kriteria keberhasilan apabila $\geq 60\%$ khalayak sasaran mau dan mampu menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan percontohan yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian pada masyarakat tentang olahan ikan dalam bentuk Sosicabu ini dilaksanakan dengan cara tatap muka langsung berupa penyuluhan, demonstrasi langsung dan pelatihan oleh wakil-wakil kelompok sasaran. Untuk memperlancar dan mengefektifkan kegiatan, maka disediakan brosur dan leaflet yang berisi petunjuk praktis pembuatan Sosicabu.

Tahap-tahap pelaksanaan dalam pengabdian yang dilakukan adalah Tahap penggalangan kelompok sasaran. Tahap ini bertujuan untuk mencari peserta pelatihan yang tepat sasaran, agar apa yang diberikan bisa lebih muda diinovasi oleh kelompok sasaran dan menjadi jembatan bagi masyarakat lainnya. Untuk mencapai hal tersebut, maka peran serta pemerintah atau aparat desa setempat sangatlah besar.



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan oleh tim pelaksana dan Kepala Desa Bulu-Bulo

Tahap kedua yaitu penyuluhan dan pelatihan, tahap ini berisi materi penyuluhan 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 penelitian dari beberapa staf dosen di Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, selain itu juga dilakukan tanya jawab dengan masyarakat kelompok sasaran. Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang terselenggara di Desa Bulu-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto dihadiri oleh beberapa warga setempat terutama dari kalangan ibu-ibu dan remaja putri. Pelaksanaan program ini mendapat sambutan yang hangat dari kelompok sasaran (peserta), hal ini ditandai dengan sikap antusias mereka selama Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan oleh tim pelaksana program.



Gambar 2. Penyampaian materi pembuatan Sosicabu



Gambar 3. Pemasakan Sosicabu

Pembuatan produk Sosicabu pada saat kegiatan pengabdian oleh tim pelaksana program, diberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan sendiri proses pembuatan sosis ikan. Selama kegiatan berlangsung peserta aktif mengajukan pertanyaan terkait proses pembuatan produk olahan ikan terutama tahapan pembuatan sosis mulai saat pengambilan daging ikan, pencucian, pengukusan, pembuangan kulit, pemotongan daging, dan pencetakan serta olahan ikan lainnya yang belum pernah mereka kenal sebelumnya. Peserta pun sangat menunjukkan minat yang besar dan ikut langsung membuat olahan bandeng tersebut. Peserta berpendapat bahwa dengan pengolahan ikan menjadi beberapa produk seperti Sosicabu dapat menjadi peluang usaha baru yang sekaligus merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan taraf ekonomi mereka. Hal yang masih perlu dikembangkan lagi adalah teknologi pengemasan sosis ikan yang akan diusulkan pada kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya.

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat di Desa Bulu Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto dapat memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait penambahan nilai dari ikan dalam bentuk pembuatan produk olahan ikan bentuk Sosicabu sehingga tujuan dalam meningkatkan angka konsumsi ikan dapat terpenuhi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktur dan Ketua PPPM Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan yang memberikan tugas dan bantuan dana untuk melakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dengan nomor kontrak 096/PL.22.7.1/SP-PG/2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, U. (2012). Pendugaan umur simpan produk nugget ikan dengan merk dagang "So Lite". *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1), 0–4.
- Cahyono, H. B., Yuliasuti, R., & Amanati, L. (2019). Pengaruh penggorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. *Jurnal Teknologi Proses Dan Inovasi Industri*, 3(2). <https://doi.org/10.36048/jtpii.v3i2.4427>
- Hernando, D., Septinova, D., Plfureldo, W., & Zhuh, F. (2015). Kadar air dan total mikroba pada daging sapi di Tempat Pematangan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(1), 61–67.
- Kaban, D.H., Timbowo, S.M., Pandey, E.V., Mewengkang, H.W., Palenewen, J.C., Mentang, F., & Dotulong, V. (2019). Analisa kadar air, pH, dan kapang pada ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) Asap yang dikemas vakum pada penyimpanan suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 7(3), 72. <https://doi.org/10.35800/mthp.7.3.2019.23624>
- Lova, S. Y., & Anna, C. (2016). Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *E-Journal Boga*, 5(1), 258–264.
- 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>
- Panglipur, P., & Sulandari, L. (2014). Pengaruh penambahan salad oil dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap sifat organoleptik kornet daging sapi. *E-Journal Boga*, 3(1), 160–165.
- 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., Ikasari, 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..>