



## **Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Dengan Modifikasi Bekasam Aneka Rasa Di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir**

*Community Empowerment Training With Modification Of Various Taste Bekasam  
In Meranjat II Village Of Indralaya District South Of Ogan Ilir Regency*

**Eka Mulyana<sup>1</sup>, Fachrurrozie Sjarkowi<sup>2</sup>, M. Yamin<sup>3</sup>, Nurilla Elysa Putri<sup>4</sup>, Desliana Opie  
Harliani<sup>5</sup>**

<sup>1-5</sup> Universitas Sriwijaya, Palembang

Corresponding author : [eka.agri@gmail.com](mailto:eka.agri@gmail.com)

### **Abstrak**

Ikan merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi, akan tetapi ikan bersifat *perishable food* (mudah rusak) sehingga perlu adanya pengolahan atau pengawetan untuk memperpanjang umur simpan, salah satu teknik pengolahan tradisional adalah fermentasi. Bekasam merupakan produk fermentasi ikan tradisional yang di fermentasi spontan dengan adanya penambahan garam dan nasi, bekasam memiliki rasa yang asam dan banyak dikenal di berbagai daerah Indonesia, terutama di Sumatera Selatan. Kendati pembuatan olahan bekasam sudah menjadi aktifitas rutin kaum perempuan di Desa Meranjat II, namun perkembangan usaha dan kreatifitasnya tidak ada perkembangan yang berarti. Selama ini olahan bekasam hanya dikonsumsi dan dijual di sekitaran wilayah di dekat Desa saja dan belum dimodifikasi atau didiversifikasi menjadi olahan yang lebih modern. Tujuan pelatihan pemberdayaan masyarakat dengan modifikasi bekasam di Desa Meranjat II merupakan upaya untuk mengajak pengrajin bekasam untuk berpikir kritis dalam mempertahankan kelangsungan usaha mereka salah satunya dengan melakukan upgrade terhadap produk bekasam yang mereka hasilkan.

**Kata Kunci :** bekasam, fermentasi, pengrajin bekasam

### **Abstract**

*Fish is a food of high nutritional value, but fish is perishable food (perishable) so there needs to be processing or preservation to extend shelf life, one of the traditional processing techniques is fermentation. Bekasam is a traditional fish fermentation product that is fermented spontaneously with the addition of salt and rice, bekasam has a sour taste and is widely known in various regions of Indonesia, especially in South Sumatra. Although the manufacture of processed bekasam has become a routine activity of women in Meranjat II Village, but the development of business and creativity there is no meaningful development. So far processed bekasam is only consumed and sold in the vicinity of the area near the village only and has not been modified or diversified into a more modern processed. The purpose of community empowerment training with modification of the bekasam in Meranjat II Village is an effort to invite bekasam craftsmen to think critically in preserve the continuity of their business one of them by upgrading the bekasam products they produce.*

**Keywords :** bekasam, fermentation, bekasam craftsmen

## **PENDAHULUAN**

Ikan merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi, akan tetapi ikan bersifat *perishable food* (mudah rusak) sehingga perlu adanya pengolahan atau



pengawetan untuk memperpanjang umur simpan (Afrianto dan Iviawaty, 1989; Tjahyaningsih *et al.*, 2013). Salah satu teknik pengolahan tradisional adalah fermentasi. Pengolahan dengan fermentasi memiliki beberapa keunggulan diantaranya proses pengolahannya sederhana, mudah dan tidak mahal. Bahan baku yang digunakan bisa dari berbagai jenis ikan sehingga dapat menggunakan hasil tangkapan yang bernilai ekonomis rendah atau ikan rucah (Rahayu *et al.*, 1992).

Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu Desa yang berada di Provinsi Sumatera Selatan yang rata-rata penduduknya memiliki penghasilan rendah. Oleh karena itu para pendahulu di Desa Meranjat memiliki ide untuk memanfaatkan tangkapan ikan dari hasil sungai yang melimpah yang tidak habis dikonsumsi untuk diolah menjadi makanan yang bernilai jual yang dikenal dengan bekasam.

Bekasam merupakan produk fermentasi ikan tradisional yang di fermentasi spontan dengan adanya penambahan garam dan nasi, bekasam memiliki rasa yang asam dan banyak dikenal di berbagai daerah Indonesia, terutama di Sumatera Selatan (Desniar *et al.* 2011; Rinto *et al.* 2015). Proses fermentasi pada bekasam memberikan kesempatan bakteri asam laktat (BAL) untuk tumbuh. Penambahan garam bertujuan untuk menyeleksi jenis mikroorganisme yang bersifat patogen tidak dapat tumbuh sehingga hanya BAL yang bersifat halotoleran dapat tumbuh pada produk tersebut. Selain itu, penambahan nasi akan digunakan BAL sebagai sumber karbohidrat utama yang akan diubah menjadi metabolit dari BAL berupa asam-asam organik. Metabolit BAL hasil fermentasi bersifat antimikroba sehingga produk bekasam memiliki umur simpan yang lebih lama apabila dibandingkan dengan ikan segar (Desniar *et al.*, 2011).

Sebagian besar penduduk Desa Meranjat II dapat membuat olahan bekasam. Sejauh ini ada banyak warga yang memiliki profesi sebagai pengrajin bekasam khususnya di kalangan ibu-ibu. Kendati pembuatan olahan bekasam sudah menjadi aktifitas rutin kaum perempuan di Desa Meranjat II, akan tetapi perkembangan usaha dan kreatifitasnya tidak ada perkembangan yang berarti. Selama ini olahan bekasam hanya dikonsumsi dan dijual di sekitaran wilayah di dekat Desa saja dan belum ada modifikasi yang dapat membuat olahan tersebut dapat bersaing dipasaran. Oleh sebab itu, berdasarkan permasalahan tersebut perlu diadakannya “Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Dengan Modifikasi Bekasam Aneka Rasa di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir” sebagai upaya mengajak pengrajin bekasam untuk berpikir kritis dalam mempertahankan kelangsungan usaha mereka yang diharapkan nantinya dapat meningkatkan produktifitas sehingga mampu bersaing dipasaran yang dampaknya diharapkan dapat membantu keinginan masyarakat untuk memperbaiki taraf hidupnya.

## METODE

Metode Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan ini menggunakan metode pelatihan. Pelatihan adalah model kegiatan PPM yang dilakukan melalui visitasi dan penyuluhan yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa dalam upaya mempraktekkan materi yang diberikan serta melalui presentasi, peragaan, serta diskusi yang dilakukan bersama khalayak sasaran

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat Desa Binaan dilaksanakan di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan. Kegiatan ini diawali penyuluhan dengan metode ceramah. Dalam kegiatan ini khalayak diberi pemahaman tentang seberapa penting adanya modifikasi produk. Modifikasi sangat berperan penting dalam perkembangan usaha bekasam, dengan adanya modifikasi pada produk yang dihasilkan diharapkan nantinya dapat menarik minat konsumen terhadap produk tersebut. Proses selanjutnya adalah tim memberikan arahan kepada para pengrajin bekasam tentang bagaimana metode modifikasi bekasam aneka rasa tersebut. Kemudian dilanjutkan dengan persiapan alat dan bahan yang akan di gunakan dalam kegiatan pelatihan kepada masyarakat. Setelah alat dan semua bahan disiapkan dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan, akan tetapi sebelum pelatihan dimulai disampaikan presentasi singkat terlebih dahulu mengenai pelaksanaan pelatihan yang akan dilakukan.

Gambar 1:



Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pelatihan yang berlangsung kurang lebih 2 jam ini merupakan pelatihan pertama kali, sebab sebelumnya para pengrajin bekasam di desa Meranjat II ini belum pernah melakukan modifikasi bekasam seperti yang dilakukan pada pelatihan ini. Sebelumnya hasil produksi bekasam di desa Meranjat II ini hanya dijual dalam bentuk original bekasam pada umumnya tanpa adanya pengolahan lebih lanjut pada

produk yang dihasilkan Pada pelatihan kali ini bekasam dimodifikasi dengan empat rasa yaitu rasa rendang, rasa opor, rasa gulai dan tumis khas suku belida. Selanjutnya dimungkinkan akan ada rasa-rasa baru yang akan di hadirkan dalam perkembangan modifikasi bekasam aneka rasa yang dilakukan di desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan.

Gambar 2 :



Sumber : Dokumentasi Pribadi

Pelatihan dengan modifikasi bekasam aneka rasa ini dapat memberikan nilai tambah pada bekasam dan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat, serta dimungkinkan produk bekasam modifikasi aneka rasa ini dapat dipasarkan dengan jangkauan pasar yang lebih luas. Melalui pelatihan ini juga dapat meningkatkan pengetahuan para pengrajin dalam hal modifikasi suatu produk. Bukan saja peningkatan nilai bekasam, tetapi juga dapat menambah nilai produk lain dengan memodifikasinya menjadi produk bernilai jual lebih tinggi.

## **KESIMPULAN**

Hasil kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir yang telah dapat disimpulkan bahwa didapatkan antusiasme yang cukup baik dari masyarakat, karena dengan adanya pelatihan ini masyarakat desa Meranjat II Kecamatan Indralaya Selatan dapat meningkatkan pengetahuan mereka tentang peningkatan nilai tambah suatu produk, salah satunya dengan melakukan modifikasi pada produk yang dihasilkan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, A dan E. Livyawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Aulia, Hana. 2017. *Pengaruh Penambahan berbagai Konsentrasi Kunyit (Curcuma longa. L) Terhadap Mutu Bekasam Ikan Lele Sangkuriang (Clarias gariepinus)*. Skripsi, Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2017. Diakses dari <http://repositori.radenintan.ac.id>
- Berlian, Z., Syarifah., Huda, I. 2016. *Pengaruh Kuantitas Garam terhadap Kualitas Bekasam*. Jurnal Biota. 2(2) : 151-157
- Desniar, Rusmana I, Suwanto A, Mubarik NR. 2011. *Penapisan bakteriosin dari bakteri asam laktat asal bekasam*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14(2): 124-133.
- Endah, Kiki. 2020. *Pemberdayaan Masyarakat : Menggali Potensi Lokal Desa*. Jurnal Moderat. 6 (1) : 135-143.
- Marantika, N. A., Haryati, S., Sudjatinah. 2020. *Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Bekasam Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 15 (1) : 40-46
- Noor, Munawar. 2011. *Pemberdayaan Masyarakat*. Jurnal Ilmiah CIVIS. 2(1) : 87-99
- Rahayu, W.P., Fardiaz., Ma'oen, S., Suliantari, S., 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Rinto., Dewanti, R., Yasni, S., Suhartono, M. T., 2015. *Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat penghasil inhibitor enzim HMG-KoA reduktase dari bekasam sebagai agen produksi kolesterol*. Jurnal Agritech.35(3), 309-314.
- Soleh, Ahmad. 2017. *Strategi Pengembangan Potensi Desa*. Jurnal Sungkai. 5(1) : 32-52.
- Tyas, N. W dan Damayanti, M. 2018. *Potensi Pengembangan Desa Kliwonan sebagai Desa Wisata Batik di Kabupaten Sragen*. Jurnal of Regional and Rural Development Planning. 2(1) : 74-89.
- Widjayanti, Kesi. 2011. *Model Pemberdayaan Masyarakat*. Jurnal Ekonomi Pembangunan. 12(1) : 15-27.
- Yunus, S., Suadi., Fadli dan Jamali, Y (eds). 2017. *Model Pemberdayaan Masyarakat Terpadu*. Banda Aceh : Bandar Publishing.