

Pemanfaatan Ikan Rucah Sebagai Penyedap Rasa Dengan Bahan Tambahan Pangan Halal di Tambak Mulyo, Tanjung Mas, Semarang

Utilization of trash fish as flavoring with Halal food additives at Tambak Mulyo, Tanjung Mas, Semarang

Yunan Kholifatuddin Sya'di¹, Mamdukh Budiman², Muhammad Fikri Yazid¹, Sausan Ashma¹

¹Prodi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang

²Prodi Analisis Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Semarang

Email: syadi.yk@unimus.ac.id

Abstrak

Tambak Mulyo (Tambak Lorok) merupakan bagian wilayah yang di Kelurahan Tanjung Mas, Kecamatan Semarang Utara, Semarang. Warga Tambak Mulyo sebagian besar berprofesi sebagai nelayan Berdasarkan analisis situasi warga belum banyak memiliki usaha olahan berbasis hasil laut. Ikan rucah adalah ikan kecil yang terikut dari tangkapan nelayan, tidak dikonsumsi namun sering digunakan sebagai pakan ternak serta memiliki harga yang murah yaitu berkisar 2,5 ribu per kilogram. Ikan rucah dapat dimanfaatkan menjadi penyedap rasa sehingga diharapkan dapat menstimulasi usaha olahan ikan serta dapat menambah nilai ekonomi keluarga nelayan. Tujuan pengabdian ini adalah pemanfaatan ikan rucah sebagai penyedap rasa menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) yang halal melalui tahapan pertama pelatihan pembuatan penyedap rasa dari ikan, kedua pelatihan pangan dan Bahan Tambahan Pangan halal, ketiga pelatihan pengemasan, perizinan dan sertifikasi halal, Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian menunjukkan warga memiliki ketrampilan dan kemandirian dalam membuat penyedap rasa dari ikan rucah yang ,kedepan diharapkan penyedap rasa dapat diproduksi dan meningkatkan pendapatan warga. Setelah kegiatan pengabdian ini warga juga belajar dan mengetahui tentang pangan halal melalui penggunaan bahan tambahan pangan yang halal serta mengetahui cara dan persyaratan dalam pengajuan sertifikasi halal.

Kata kunci: Ikan rucah, Penyedap Rasa, Halal

Abstract

Tambak Mulyo (Tambak Lorok) is part of the area in Tanjung Mas Village, North Semarang District, Semarang. Most of the residents of Tambak Lorok work as fishermen. Based on the analysis of the situation, the residents do not have many seafood-based processing businesses. Trash fish are small fish caught by fishermen and are not consumed but are often used as animal feed. The price of trash fish can reach 2,5 thousand per kilogram. Trash fish can be used as a flavoring so that it is expected to stimulate fish processing businesses and can add to the economic value of fishermen's families. The purpose of this devotion is the use of trash fish as a flavoring agent using halal food additives (BTP) through the first stage of training in making flavorings from fish, secondly food training and halal food additives, third training on packaging, licensing and halal certification. The service shows that residents have the skills and independence in making flavorings from trash fish which, in the future, it is hoped that flavoring can be produced and increase residents' income. After this service activity, residents also learn and know about halal food through the use of halal food additives and know the methods and requirements in applying for halal certification.

Keywords: trash fish, seasoning flavour, Halal

PENDAHULUAN

Penyedap rasa adalah bahan tambahan pangan yang dapat menyumbang citarasa, meningkatkan rasa enak dan nilai gizi (Dali dan Harmain, 2002).

Penyedap rasa dapat dikembangkan dari bahan alami dari nabati seperti jamur tiram (Yunan *et al.*, 2019) dan hewani. Salah satu bahan hewani yang bisa digunakan sebagai penyedap rasa adalah ikan (Tamaya *et. al.*, 2020, Novianti, 2021). Ikan merupakan sumber protein yang dapat memberikan rasa gurih karena diantaranya mengandung asam glutamat. Salah satu ikan yang potensial untuk dimanfaatkan sebagai penyedap rasa adalah ikan rucah. Ikan rucah adalah ikan kecil yang terikut dari tangkapan nelayan dan tidak dikonsumsi. Salah satu daerah pesisir di Semarang seperti dusun Tambak Mulyo banyak diperoleh ikan rucah.

Tambak mulyo atau dikenal dengan tambak Lorok adalah kampung nelayan yang terletak kelurahan Tanjung Mas kecamatan Semarang Utara, kota Semarang. Berdasarkan posisi geografisnya terletak di kawasan pesisir karena berdekatan dengan pelabuhan Tanjung Mas dan kawasan Industri. Menurut data yang dihimpun kondisi warga Tambak Lorok yang sebagian besar nelayan masih sedikit yang memiliki usaha produksi olahan ikan. Warga banyak mengandalkan hasil tangkapan sebagai sumber pendapatan. Harga ikan fluktuatif, dan kadang mengeluh jika harga ikan murah karena yang menentukan harga adalah tengkulak. Ikan rucah dijual dengan harga yang sangat murah yaitu 2,500 /kg dan sering digunakan sebagai tepung ikan untuk pakan ternak.

Menurut Rengganis, *et al.*, 2015, sekitar 33,74 % nelayan di Tambak Lorok masih masuk dalam kelompok kategori sangat miskin/ berpenghasilan rendah. Sasaran warga yang akan menjadi mitra pada pengabdian ini adalah istri-istri nelayan yang memiliki perkumpulan dengan nama Srikandi Tanjung Mas saat yang sebagian berperan sebagai pedagang/bakul ikan di Pasar Tambak Lorok. Selain itu Pengetahuan pangan halal dari warga masih rendah terkait kewajiban bersertifikat halal bagi produk makanan dan minuman sesuai ketentuan yang berlaku dari UU no 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

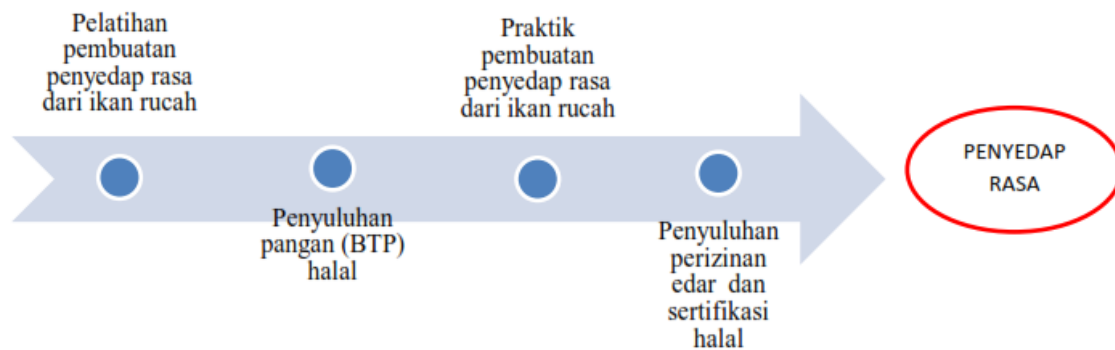
Berdasarkan analisis situasi tentang kondisi mitra, tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membuat inisiasi usaha melalui pemanfaatan ikan rucah sebagai bahan penyedap rasa sekaligus melakukan penyuluhan tentang penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) halal. Melalui upaya pemanfaatan ikan rucah menjadi penyedap rasa, diharapkan warga memiliki ketrampilan dan kemandirian dalam membuat produk olahan ikan khususnya pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah sehingga dapat meningkatkan pendapatan warga.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pelatihan dan praktik dalam pembuatan penyedap rasa dari ikan Rucah (Gambar 1). Sasaran dari kegiatan pengabdian adalah perwakilan ibu-ibu dari beberapa RT yang ada Rw 14, dan memiliki kelompok dengan nama Srikandi Tanjung Mas. Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga mengikutsertakan 2 mahasiswa dari prodi

teknologi pangan yang membantu mulai dari persiapan hingga pelaksanaan kegiatan pengabdian.

Gambar 1: Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

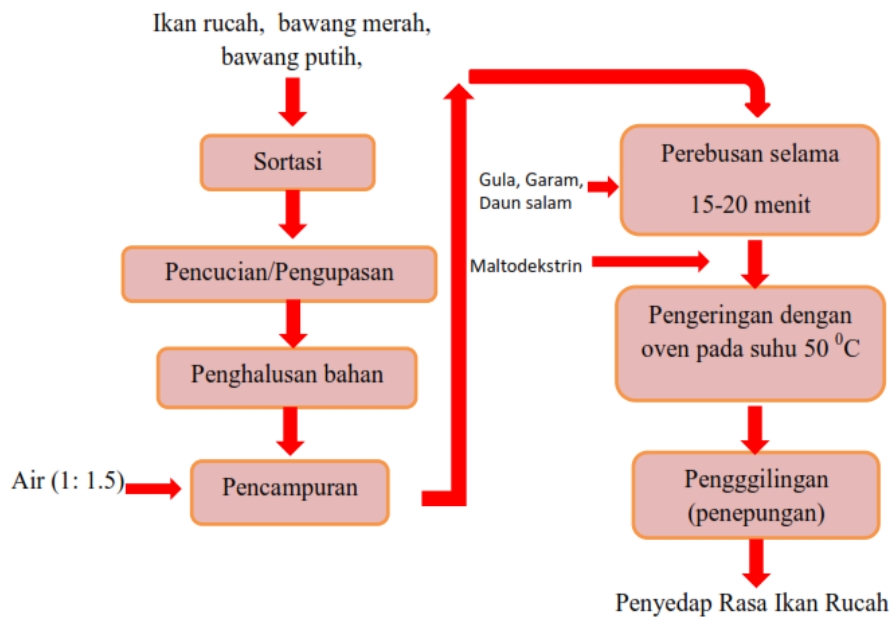


1. Pelatihan pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

Pelatihan pembuatan penyedap rasa bertujuan agar ibu-ibu perwakilan RT 14 dusun Tambak Mulyo memahami alat, bahan dan cara pembuatan dari penyedap rasa menggunakan ikan rucah (Gambar 2). Cara pembuatan yaitu sebagai berikut:

- a. Persiapan bahan-bahan: Ikan rucah, bawang merah, bawang putih, gula, garam, maltodekstrin dan air
- b. Pencucian Ikan Rucah dan pengupasan serta pencucian bawang merah dan bawang putih
- c. Penghalusan Ikan rucah, bawang merah dan bawang putih menggunakan penggiling daging/bumbu
- d. Pelarutan maltodekstrin pada air yang digunakan (perbandingan total bahan dan air = 1:1.5)
- e. Pencampuran ikan rucah, bawang merah, bawang putih yang telah dihaluskan dengan larutan maltodekstrin
- f. Perebusan selama 20-25 menit, penambahan gula, garam dan daun salam dilakukan saat mendidih
- g. Pengeringan dengan oven pada suhu 50 °C selama 10 jam (apabila suhu lebih tinggi misal 70 °C waktu pengeringan sekitar 3 jam)
- h. Penggilingan/penepungan
- i. Penyedap rasa siap di kemas

Gambar 2: Diagram alir pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah



2. Penyuluhan Pangan (BTP) halal

Penyuluhan Pangan halal diperlukan karena saat ini setiap usaha makanan dan minuman diwajibkan untuk memiliki sertifikat halal berdasarkan undang-undang no 33 tahun 2014. Melalui penyuluhan ini diharapkan ibu-ibu perwakilan RT di wilayah RW 14 mengetahui dan memahami tentang pangan halal dan cara pemilihan bahan tambahan pangan yang halal.

3. Praktik pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

Pada tahap praktik, pertama dilakukan persiapan alat dan bahan meliputi: a. Alat: Timbangan digital, Penghalus daging/bumbu, Alat pengering (oven), Blender, Panci, Nampan dll. B. Bahan: Ikan Rucah, Bawang Putih, Bawang Merah, gula, garam, maltodekstrin, Daun salam dan air. Kedua, setelah penyiapan alat dan bahan, maka dipraktikkan cara pembuatan penyedap rasa sesuai cara pembuatan yang disampaikan pada materi pelatihan.

4. Penyuluhan pengajuan sertifikasi halal

Pemberian penyuluhan tentang pengajuan sertifikasi halal merupakan langkah lebih lanjut apabila usaha pangan apabila pembuatan penyedap rasa akan dikembangkan dan di produksi untuk dipasarkan. Melalui penyuluhan ini diharapkan ibu-ibu perwakilan RT di wilayah RW 14 dapat mengetahui tatacara dalam pengajuan pengajuan sertifikat halal yang mulai tahun 2019 berlaku wajib.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

Dalam pelatihan pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah hadir ibu-ibu perwakilan dari RT yang ada di RW 14. Pemberian materi tentang cara pembuatan penyedap rasa perlu dilakukan karena ibu-ibu belum pernah membuat penyedap dari ikan rucah. Pemanfaatan ikan rucah ini karena harganya sangat murah (2500/kg) dan sering hanya digunakan untuk tambahan pakan ikan. Dalam pelatihan disampaikan dari pengetahuan tentang bahan dan alat yang digunakan, tahap pembuatan dan tujuan masing-masing tahap hingga penanganan produk. Ibu-ibu sangat tertarik dengan ide pemanfaatan ikan rucah ini dan antusias dalam mengikuti pelatihan. Pada pengabdian ini juga diberikan bantuan peralatan untuk mendukung produksi awal dari pembuatan penyedap rasa (Gambar 3 dan 4)

Gambar 3: Serah terima beberapa alat guna mendukung pembuatan penyedap rasa dari ikan Rucuh



Gambar 4: Penyampaian materi pelatihan pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah



Penyuluhan Pangan halal

Penyuluhan ini memberikan wawasan ilmu dan pengetahuan tentang pangan yang halal dan haram menurut ajaran Islam serta upaya agar dapat memproduksi makanan dan minuman yang halal mulai dari cara pemilihan bahan yang halal, proses produksi, produk, pengemasan hingga penanganan transportasi. Pada penyuluhan ini juga disampaikan urgensi tentang memperhatikan pangan yang halal diantaranya dapat berpengaruh terhadap kualitas hidup dan perilaku/akhlaq

Gambar 5: Penyuluhan Pangan Halal








Praktik pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

Dalam kegiatan praktik pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah, ibu-ibu di pandu dan didampingi oleh 2 mahasiswa prodi Teknologi Pangan UNIMUS. Praktik dilakukan mulai dari penyiapan alat, bahan yang digunakan, penghalusan bahan, pemasakan, pengeringan hingga diperoleh penyedap rasa dalam bentuk powder. Secara garis besar tahapan praktik pembuatan ada pada Tabel 1.

Tabel 1: Pelaksanaan praktik pembuatan penyedap rasa dari ikan rucah

Tahap Pembuatan Penyedap Rasa	Dokumentasi
1. Penyiapan dan penimbangan bahan	

<p>2. Penghalusan bahan (ikan rucah, bawang putih dan bawang merah)</p>	
<p>3. Pemasakan selama 15-20 menit (garam dan gula ditambahkan setelah mendidih, sedangkan maltodekstrin menjelang selesai pemasakan)</p>	 
<p>4. Pengeringan dan penghalusan</p>	
<p>5. Produk penyedap rasa</p>	

Penyuluhan Pengajuan sertifikasi halal

Sebagai upaya untuk mengenalkan lebih awal tentang kewajiban produk makanan dan minuman harus bersertifikat halal, ibu-ibu peserta pelatihan juga diberikan penyuluhan tentang alur sertifikasi halal dan persyaratan yang diperlukan dalam pengajuan sertifikasi halal (Gambar 6). Dalam pengajuan sertifikasi halal, UMKM harus mendaftar secara online ke aplikasi sihalal, aplikasi yang dibuat oleh BPJPH guna mendukung kelancaran dan kemudahan proses sertifikasi halal. Selanjutnya dari produsen makanan diminta untuk melengkapi persyaratan yang telah ditetapkan di BPJPH. Persyaratan ini juga dapat diakses di laman web BPJPH (www.halal.go.id). Setelah berkas persyaratan lengkap maka akan dilaksanakan audit halal oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang telah ditunjuk oleh BPJPH. Hasil audit di laporkan ke BPJPH dan kemudian dilanjutkan pada sidang komisi Fatwa Halal untuk mendapatkan ketetapan halal. Apabila dari komisi fatwa MUI sudah menetapkan halal maka BPJPH akan mengeluarkan sertifikat halal.

Gambar 6: Alur sertifikasi halal dan syarat pendaftarannya ([www. Halal.go.id](http://www.Halal.go.id))



KESIMPULAN

Melalui kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan warga mendapatkan pengetahuan dan memiliki ketrampilan dan kemandirian dalam membuat penyedap rasa dari ikan rucah yang kedepan diharapkan penyedap rasa dapat diproduksi dan meningkatkan pendapatan warga. Setelah kegiatan pengabdian ini warga juga belajar dan mengetahui tentang pangan halal melalui penggunaan bahan tambahan pangan yang halal serta mengetahui cara dan persyaratan dalam pengajuan sertifikasi halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Dali, F.A., Harmain, R.M., 2017. Penyedap Rasa berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Manggabei. Penerbit Deepublish.
- Novianti, T., 2021. Analisa Kadar Protein dan Mikrobiologi Bumbu Bubuk enyedap Rasa Berbahan Dasar Daging Ikan yang Berbeda. Jurnal Pendidikan Fisika dan Sains. Volume 4 (2): 78-84
- Rengganis A, Mudzakir A.K, 2016. Analisis tingkat kesejahteraan nelayan arad di pangkalan pendaratan ikan (ppi) tambak lorok semarang. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Vol 6 (3): 20-26
- Syadi, Y.K, Handarsari, E., Triyono, 2019. Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Penyedap Rasa Alami dalam Prosiding Seminar Nasional Semarang, UNIMUS
- Tamaya, A.C., Darmanto, Y.S., Anggo, A.D., 2020. Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, vol 2 (20): hal 13-21
- BPJPH, 2022. Alur Sertifikasi Halal. www.halal.go.id , 10 Oktober 2022.