

PEMBUATAN ABON UDANG DENGAN METODE *DEEP FRYING* DAN *PAN FRYING* DI DHARMA WANITA KABUPATEN BANYUASIN

Fatria¹⁾, Aisyah Suci Ningih²⁾, Zurohaina³⁾, Endang Supraptiah⁴⁾

¹⁻⁴ Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya

email: fatriaahmadan@yahoo.co.id

Abstract

Banyuasin Regency is one of the Regencies in South Sumatra Province that has a large potential of marine resources. The South Sumatra coast ecosystem is a habitat that is very suitable for shrimp life. This great potential is very stimulating for fishermen to do shrimp fishing activities, but shrimp management by fishermen is still not optimal, fishermen selling their catch at low prices. Nowadays there has been a lot of shrimp management in order to obtain the shelf life of old and good quality shrimp, one of which is shredded shrimp. Shredded shrimp is shrimp meat that is chopped and dried with the addition of certain spices. . The purpose of this activity is to create creative businesses by processing shrimp derivative products, especially shredded shrimps to improve the economy of the Banyuasin Regency through shredded shrimps commercial businesses. In this activity site surveys have been carried out, mentoring for shredded making, and provided examples of good and attractive shredded packaging designs. The implementation team also provided a consultation room for participants who wanted to develop this creative endeavor.

Keywords: *Banyuasin Regency, Shredded, Shrimp*

1. PENDAHULUAN

Ekosistem pesisir pantai Sumatera Selatan merupakan habitat yang sangat cocok untuk kehidupan udang, karena di sepanjang pantai ditumbuhi oleh pohon bakau, sehingga perairan kaya akan zat hara, maka potensi di perairan Sumatera Selatan didominasi oleh udang. Potensi yang besar ini sangat merangsang para nelayan untuk melakukan aktivitas penangkapan udang namun pengelolaan udang oleh nelayan masih belum optimal yaitu nelayan menjual hasil tangkapannya dengan harga yang murah.. Hal ini menyebabkan kehidupan para nelayan cukup memprihatinkan, tidak seimbang antara manfaat yang disumbangkan dari hasil tangkapannya yang menghasilkan devisa negara dan pemenuhan kebutuhan protein hewani kepada masyarakat, bila

dibandingkan dengan hasil yang mereka terima. Para nelayan dan keluarganya umumnya hidup pada kondisi kemiskinan, sedangkan pihak eksportir, pedagang/pengumpul dilain pihak umumnya hidup jauh lebih baik. Kesenjangan status sosial ini sangat jauh sehingga diperlukan upaya-upaya pengelolaan yang baik, agar kesenjangan ini dapat dikurangi dan taraf hidup serta kesejahteraan nelayan dapat ditingkatkan.

Permasalahan umum yang terjadi pada nelayan dalam pengelolaan hasil produksi diantaranya terbatasnya pengetahuan, teknologi tepat guna, dan manajemen usaha Dewasa ini telah banyak dilakukan pengelolaan udang guna menambah nilai ekonomi dan daya simpan udang. Pengawetan olahan udang dapat dilakukan secara fisika dan kimiawi. Di

pasar sendiri hasil olahan udang yang paling banyak dijumpai yaitu pempek udang, dan hanya sedikit mengelola udang menjadi abon. Abon udang adalah daging udang yang dicincang dan dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu tertentu. Jenis olahan abon udang merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Dibandingkan dengan bentuk pengolahan lainnya, abon ikan mempunyai daya awet yang relatif lama.

Peranan Dharma Wanita Persatuan (DWP) sangatlah penting dalam mengerakkan potensi masyarakat, DWP bisa menjadi pihak terdepan dalam mengatasi berbagai persoalan yang terjadi di tengah masyarakat. Pemberian pelatihan melalui pendampingan pembuatan abon udang diharapkan dapat membantu ibu – ibu DWP untuk mampu mengerakkan masyarakat terutama di daerah pinggir sungai (desa nelayan) berinovasi mengolah hasil tangkapan udang dalam usaha ekonomi kreatif sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah pengetahuan ibu- ibu Dharma Wanita Persatuan mengenai metode pembuatan abon udang dan diharapkan dapat menarik minat para usaha – usaha ekonomi kreatif dengan mengolah produk turunan udang terutama abon udang guna meningkatkan perekonomian lokal Kabupaten Banyuasin. Untuk mencapai tujuan tersebut tahapan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan yaitu melakukan survey lokasi, penyampaian materi mengenai abon udang dan metode pembuatannya, demonstrasi pembuatan abon udang yang disertai dengan tanya jawab dengan peserta, membuka ruang konsultasi bagi peserta yang ingin mengembangkan abon udang menjadi usaha ekonomi kreatif.

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Kabupaten Banyuasin merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Sumatera Selatan yang memiliki potensi sumber daya perikanan dan kelautan yang besar. Namun potensi ini tidak dibarengi dengan pendapatan perkapita para nelayan, permasalahan umum yang terjadi dikalangan nelayan adalah kurangnya pengetahuan dan manajemen pengolahan hasil tangkapan, sehingga mereka menjual hasil tangkapannya dengan harga murah. Sebagai langkah awal maka diperlukan organisasi yang dekat dengan pemerintah dan masyarakat nelay dan seperti Organisasi Dharma Wanita Persatuan. Pemberian pelatihan pembuatan abon udang di DWP diharapkan dapat diteruskan kepada para nelayan.

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan dirancang dengan metode pendekatan dan partisipasi mitra dalam pelaksanaan program. Tahapan kegiatan pengabdian dimulai observasi, persiapan, demonstrasi, evaluasi.

Pada kegiatan demonstrasi terdiri 3 bagian, 1) Pemberian materi tentang udang dan cara pembuatan abon udang, 2) Pelatihan pembuatan abon udang, 3) Evaluasi dengan memberikan kuesioner dengan peserta.. Mengenai pemahaman materi yang diberikan serta tes organoleptik berupa rasa, warna dan aroma. Responen yang dipilih berasal dari beberapa kecamatan Kabupaten Banyuasin dengan latar pendidikan dan pekerjaan yang berbeda.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan abon udang adalah kompor, dandang kukus, wajan, pengemas vakum, timbangan dan peralatan dapur lainnya. Tahapan pembuatan abon udang dengan metode fan frying (penyangraian) yaitu; 1) Pengukusan; 2) Pembuatan Bumbu; 3)

Penyangraian. Sedangkan dengan metode deep frying yaitu; 1) Pengukusan; 2) Penggorengan; 3) Pembuatan Bumbu; 4) Penyangraian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pemahaman dan Cara Penyampaian Materi Pembuatan Abon Udang

Sebelum melakukan kegiatan demonstrasi pembuatan abon udang terlebih dahulu diberikan materi berupa presentasi mengenai udang dan potensi hasil tangkapan udang di Kabupaten Banyuasin, manfaat udang bagi kesehatan serta beberapa produk turunan udang seperti pempek udang, keupuk udang, kaldu udang bubuk dan abon udang. Pada penyampaian materi pembuatan abon udang juga diberikan 2 metode pembuatan abon, yaitu deep frying dan fan frying (penyangraian), dengan keterbatasan waktu penyaji hanya mendemonstrasikan metode fan frying, sedangkan deep frying disajikan melalui video dan gambar.



Gambar 1. Pemberian Materi

Setelah penyajian materi selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan abon udang yang diselingi dengan tanya jawab dengan peserta pelatihan. Sebagian besar pertanyaan mengarah pada resep yang digunakan, dan bagi sebagian kecil peserta abon udang merupakan olahan yang tidak

asing lagi. Hal ini menimbulkan rasa ingin tahu peserta terhadap resep dan metode pembuatan. Tahapan pembuatan abon dengan metode fan frying yaitu;

1. Pengukusan

Udang yang telah dikupas kulitnya dan dibersihkan kemudian dikukus selama +/- 20 menit, setelah itu didinginkan dan digiling hingga halus dengan menggunakan blender.

2. Pembuatan bumbu

Prosedur pembuatan bumbu abon adalah pertama disiapkan bumbu-bumbu seperti garam secukupnya, bawang merah 150 g, bawang putih 100 g, serai 30 g,merica 2 g, ketumbar 0.9 g, kunyit, jahe, kencur seruas jari, daun salam, gula merah, asam jawa dan kelapa yang sudah disangrai. Semua rempah-rempah dihaluskan, kecuali serai dan daun salam. Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis tanpa menggunakan minyak sambil terus diaduk. tambahkan kelapa sangrai sambil terus diaduk hingga meresap dan tercium aroma.

3. Penyangraian

Prosedur penyangraian yang dilakukan adalah sebagai berikut. Wajan diletakkan di atas kompor dengan menggunakan api kecil. Campuran suiran daging ikan dan bumbu kemudian dimasukkan dalam wajan, diaduk hingga timbul aroma khas abon dan berubah warna menjadi kecoklatan dengan penyangraian ± 30 menit



Gambar 2 Pembuatan Abon Udang

Kegiatan demonstrasi dan tanya jawab berlangsung selama kurang lebih 45 menit dan di akhir sesi pemateri memberikan kuesioner sebagai evaluasi yang bertujuan untuk memperoleh data kualitatif tentang gambaran umum pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan dan cara penyaji dalam menyampaikan materi, serta tes organoleptik terhadap abon udang berupa rasa, aroma dan warna. Kuesioner diberikan kepada 27 responden yang menjawab seluruh pertanyaan yang diberikan dengan detail berikut:

1. Metode yang digunakan mudah dimengerti, 3,7% menjawab normal, 55,56 % menjawab metode yang digunakan mudah dimengerti, 40,74% menjawab metode yang digunakan sangat mudah dimengerti. Dari data kuesioner dapat diketahui bahwa pembuatan abon udang sudah tidak asing lagi bagi ibu – ibu Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Banyuasin
2. Bahasa yang digunakan mudah dipahami, 3,71 % menjawab normal, 62,96% menjawab mudah dipahami, 29,63% menjawab sangat mudah dipahami.
3. Pemaparan sesuai dengan yang disampaikan, 77,78% menjawab sesuai dan 22,22% menjawab sangat sesuai. Hal ini menunjukkan

pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

4. Materi yang diberikan menambah pengetahuan, 3,7% menjawab tidak, 3,7 % menjawab biasa, 40,75% menjawab menambah pengetahuan, 51, 85% menjawab sangat setuju. Dari data dapat diketahui bahwa meskipun abon udang sudah sering didengar tetapi dengan pelatihan dan demonstrasi dapat menambah pengetahuan peserta.

Kuesioner Pengabdian Pengemasan

1. Identitas Responden
 Nama (mawani) : Fitriani
 Umur : 33 Thn
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Pendidikan Terakhir : S1
 Pekerjaan : PNS

Isilah dengan meletakkan tanda silang (X) pada setiap kolom

2. Penilaian Materi dan Paparan
 STS = Sangat Tidak Setuju
 TS = Tidak Setuju
 N = Normal
 S = Setuju
 SS = Sangat Setuju

No	Aspek Penilaian	STS	TS	N	S	SS
1	Metode yang digunakan mudah dipahami					<input checked="" type="checkbox"/>
2	Bahasa yang disampaikan penunjang jelas dan cukup dimengerti				<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Pemaparan sesuai dengan apa yang disampaikan				<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Paparan yang diberikan menambah pengetahuan					<input checked="" type="checkbox"/>

3. Penilaian Produk yang dihasilkan

No	Jenis Pengujian	Tingkat Kenyamanan			
		Tidak Suka	Biasa	Suka	Sangat Suka
1	Warna			<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Aroma			<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Rasa			<input checked="" type="checkbox"/>	

Saran : Abon udang sangat pedas karena sangat asam & sedikit dituangi rasa pedasnya

Tanda Tangan Panelis,

Gambar 3. Lembar Kuesioner

Di akhir kegiatan tim pelaksana memberikan contoh desain pengemasan abon udang agar lebih menarik dan tahan lama, selain itu tim pelaksana juga memberikan ruang konsultasi bagi peserta pelatihan untuk kemungkinan kesulitan atau kendala jika mereka ingin mengembangkan abon udang ini menjadi usaha ekonomi kreatif.



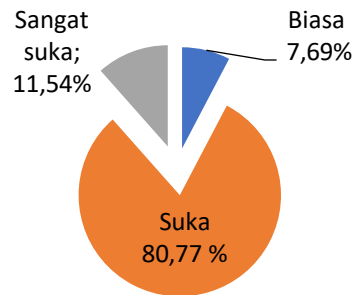
Gambar 4. Abon Udang

4.2. Penilaian Organoleptik Terhadap Abon Udang

Organoleptik merupakan pengujian bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap produk. Pada kegiatan ini panelis yang digunakan adalah ibu – ibu Dharma Wanita Persatuan sebanyak 25 orang dengan latar belakang pendidikan yang berbeda. Adapun tes organoleptik yang dilakukan yaitu berupa rasa, aroma dan warna.

a. Rasa

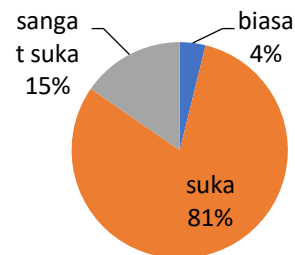
Rasa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas suatu bahan makanan. Pengujian cita rasa dipengaruhi oleh indera perasa dan mulut. Produk abon udang merupakan produk turunan dari udang yang diberi bumbu perasa seperti cabe, bawang merah dan bumbu lainnya yang dapat disesuaikan dengan selera pengguna. Adapun tingkat kesukaan mengenai rasa abon udang dapat dilihat dari gambar 4.



Gambar 4. Grafik Uji Organoleptik Rasa

b. Warna

Warna merupakan faktor yang paling mempengaruhi dalam menilai suatu produk makanan, dengan penampakan secara visual dapat menentukan suatu bahan yang dinilai enak, dan bergizi. Warna makanan yang menyimpang dari warna semestinya dapat membuat orang tidak mau memakannya. Warna produk abon lebih dipengaruhi oleh gula aren yang digunakan sehingga warna abon udang menjadi coklat seperti warna abon kebanyakan.

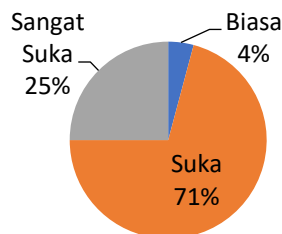


Gambar 6. Grafik Uji Organoleptik Warna

c. Aroma

Aroma dapat didefinisikan sebagai suatu yang dapat diamati dengan indera pemaau untuk data, menghasilkan aroma. Senyawa berbau sampai ke jaringan pembau dalam hidung bersama – sama dengan udara. Aroma juga dapat menentukan

kualitas dari produk makanan. Pada resep pembuatan abon udang banyak menggunakan bumbu dapur yang menghasilkan aroma yang kuat, misalnya ketumbar, laos, jahe, tetapi tidak menutupi aroma bahan baku yang digunakan yaitu udang..



Gambar 7. Grafik Uji Organoleptik Aroma

4.3. Faktor Pendukung dan Faktor Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan kegiatan, dapat diidentifikasi faktor - faktor pendukung dan penghambat dalam pelaksanaan program pengabdian ini, antara lain:

1. Faktor Pendukung

- a. Ibu – ibu Dharma Wanita sangat kooperatif atau bersedia untuk bekerja sama dan sangat membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian.
- b. Antusiasme peserta di lokasi pengabdian dalam mengikuti program pengabdian yang dilakukan.

d. Faktor Penghambat

- a. Keterbatasan waktu pelaksanaan pengabdian menyebabkan metode Deep frying tidak dapat dilakukan

5. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian pendampingan pembuatan abon udang di Kabupaten Banyuasin yaitu proses survey lokasi telah dilakukan, pelaksanaan

pelatihan pembuatan abon telah dilakukan dan dapat dipahami dengan baik oleh peserta, dan memberikan desain kemasan abon yang baik juga telah dilakukan sehingga produk abon udang siap untuk dipasarkan. Penilaian responden mengenai rasa, aroma dan warna menunjukkan mereka menyukai abon udang yang dibuat. Tim pelaksana juga memberikan ruang konsultasi bagi peserta pelatihan untuk setiap kemungkinan kendala yang dihadapi untuk pengembangan usaha abon udang

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah memberikan dana PNPB tahun anggaran 2019. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa yang membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

7. REFERENSI

- Anomin, Informasi Gizi Udang, diakses tanggal 2 April 2019 <http://www.fatsecret.co.id/kalori.gizi/umum/udang>
- Dewi, E.N., Ibrahim, R. dan Yuaniva, N.(2011). Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis Niloticus*Trewavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda.*Jurnal Saintek Perikanan* 6 (1): 6 –12.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Pemerintah Kabupaten Banyuasin, 2017, Laporan Kinerja Dinas Perikanan dan Kelautan tahun 2016.
- Septifitri, Monintja, D. R., Wisudo, S.H., Martasuganda. S., 2010, Peluang Pengembangan Perikanan Tangkap di Provinsi Sumatera Selatan, *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* Volume 1 No. 1 November 2010. 81-93

Wibowo, S. dan R. Peranginangin. 2004.
Pengolahan Abon Ikan. Badan Riset
Kelautan dan Perikanan.
Departemen kelautan dan Perikanan.
Hal: 41.