



PRODUKSI DAN KOMERSIALISASI SURABI DENGAN CAMPURAN IKAN GABUS UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI PRODUK JAJANAN MASYARAKAT DI KABUPATEN PINRANG

Abu Bakar Tawali*, Nandi Kuswandi Sukendar, Andi Rahmayanti,
Jumriah Langkong, Irwan, dan Lisa Angriani

*e-mail: abubakar_tawali@yahoo.com

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Diserahkan tanggal 8 April 2022, disetujui tanggal 22 April 2022

ABSTRAK

Kasus *stunting* sudah menjadi permasalahan nasional, hampir seluruh wilayah Indonesia mengalami permasalahan yang sama, tak terkecuali di kabupaten Pinrang. Prevalensi kasus *stunting* di Kabupaten Pinrang menyentuh angka 27,60%. Kondisi ini menjadi perhatian khusus pemerintah Kabupaten Pinrang untuk menekan kasus gizi buruk (*stunting*). Salah satu potensi sumberdaya perikanan yang dimiliki Kabupaten Pinrang adalah ikan gabus. Potensi sumber daya ikan gabus hanya di pasarkan dalam bentuk segar sehingga perlu adanya pemanfaatan sumber potensi lokal di wilayah Kabupaten Pinrang. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendiseminasikan hasil penelitian produk berupa surabi ikan gabus yang memiliki kandungan nutrisi tinggi untuk mengatasi kasus *stunting* di Kabupaten Pinrang. Kegiatan ini meliputi kordinasi dengan mitra, persiapan teknologi dan produk yang akan didifusikan, pembuatan prototipe produk surabi, pembuatan leaflet produksi surabi, sosialisai dan demonstrasi pelatihan pembuatan surabi. Melalui kegiatan ini, diharapkan permasalahan *stunting* di Kabupaten Pinrang dapat teratasi serta masyarakat mampu secara mandiri memproduksi dan memasarkan produk Surabi ikan gabus. Selain itu, kegiatan diharapkan mampu membuka lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung ketersediaan pangan sumber protein yang murah bagi masyarakat. Hasil pengabdian dikatakan berhasil yang ditandai dengan adanya peningkatan pengetahuan berdasarkan nilai pre-post test dan produk yang dihasilkan pada saat pelatihan pembuatan produk menjadi kategori sangat baik.

Kata kunci: Ikan gabus, pinrang, *stunting*, surabi.

ABSTRACT

Stunting cases have become a national problem; almost all parts of Indonesia experience the same problem, not least in Pinrang District. The prevalence of stunting cases in Pinrang District touched 27.60%. This condition is a special concern for the Pinrang District government to suppress cases of malnutrition (*stunting*). One of the potential fisheries resources owned by



Abu Bakar Tawali, Nandi Kuswandi Sukendar, Andi Rahmayanti, Jumriah Langkong: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan Gabus untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Masyarakat di Kabupaten Pinrang.

Pinrang District is snakehead fish. The potential of snakehead fish resources is only marketed in fresh form, so it is necessary to utilize potential local sources in the Pinrang District area. These activities include coordination with partners, preparation of technology and products to be diffused, making prototypes of Surabi products, making Surabi production leaflets, socialization, and demonstrations of Surabi making training. Through this activity, it is hoped that the stunting problem in Pinrang district can be resolved and the community is able to independently produce and market snakehead fish Surabi products. In addition, the activity is expected to be able to create jobs, increase people's income, and support the availability of cheap protein sources for the community. The results of the service are said to be successful, which is marked by an increase in knowledge based on the pre-post test scores and the products produced during the training of making products are categorized as very good.

Keywords: Snakehead fish, pinrang, stunting, surabi.

PENDAHULUAN

Kabupaten Pinrang merupakan wilayah provinsi Sulawesi Selatan yang secara geografis terletak pada koordinat antara 4°10'30" sampai 3°19'13" Lintang Selatan dan 119°26'30" sampai 119°47'20" Bujur Timur. Daerah ini berada pada ketinggian 0 -2.600 meter dari permukaan laut. Kabupaten Pinrang berada ± 180 Km dari Kota Makassar, dengan memiliki luas ±1.961,77 Km², terdiri dari tiga dimensi kewilayahan meliputi dataran rendah, laut dan dataran tinggi. Kabupaten Pinrang secara administratif pemerintahan terdiri dari 12 (dua belas) Kecamatan, 36 Kelurahan dan 68 Desa yang meliputi 81 Lingkungan dan 168 Dusun. Sebagian besar dari wilayah kecamatan merupakan daerah pesisir yang memiliki luas 1.457,19 Km² atau 74,27% dari luas keseluruhan Wilayah Kabupaten Pinrang dengan panjang garis pantai ± 101 Km.

Berdasarkan hasil proyeksi penduduk pada tahun 2019 jumlah penduduk

Kabupaten Pinrang tercatat sebesar 377.119 jiwa dengan rincian laki-laki 183.129 jiwa dan perempuan 193.990 jiwa. Rasio jenis kelamin 94.40 dapat diartikan bahwa dari setiap 100 penduduk perempuan terdapat sekitar 94 sampai 95 penduduk laki-laki. Dengan kata lain, penduduk laki-laki Kabupaten Pinrang lebih sedikit jika dibandingkan dengan penduduk perempuan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pinrang, 2020). Pada tahun 2019 prevalensi kasus *stunting* di Kabupaten Pinrang menyentuh angka 27,60%, sehingga hal ini menjadi perhatian pemerintah dalam mengatasi kasus gizi buruk yang sudah menjadi masalah nasional (Kominfo, 2020).

Salah satu potensi sumberdaya perikanan di Kabupaten Pinrang, terutama di bagian Sungai Saddang adalah ikan gabus (BugisPos.com, 2018). Ikan gabus memiliki nilai ekonomi yang tinggi, selain sebagai ikan konsumsi harian, ikan gabus ini diketahui sangat kaya albumin, salah satu jenis protein penting yang dibutuhkan dalam tubuh

(Fitriyani et al., 2013). Menurut penelitian Suprayitno (2003), menyatakan bahwa ikan gabus kaya akan sumber albumin, salah satu jenis protein penting yang diperlukan tubuh manusia setiap hari. Kandungan gizi yang melimpah pada ikan gabus tersebut menunjukkan bahwa jenis ikan ini baik untuk dikonsumsi sebagai makanan kesehatan utamanya untuk pemenuhan gizi balita yang terkena *stunting*. Potensi sumberdaya ikan gabus di Pinrang sangat menjanjikan. Namun, potensi sumber daya ikan gabus ini masih jarang dilakukan pengolahan menjadi olahan produk hanya di pasarkan dalam bentuk segar sehingga perlu adanya pemanfaatan sumber potensi lokal di wilayah kabupaten Pinrang.

Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya penurunan terkait status gizi yang terindikasi "*stunting*" di kabupaten Pinrang melalui pemanfaatan sumber potensi lokal diolah dalam bentuk surabi untuk anak-anak. Surabi merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari tepung beras atau terigu yang dibakar dengan menggunakan tungku. Proses penyajiannya relatif sederhana sehingga dapat memudahkan masyarakat dalam pengolahannya dengan memanfaatkan ikan gabus menjadi santapan anak-anak yang bernilai gizi tinggi. Ikan gabus berdasarkan kandungannya dapat memperbaiki gizi kesehatan pada balita yang mengalami *stunting* karena kandungan protein yang

cukup tinggi dapat membantu daya tumbuh kembang anak.

Kurangnya pengetahuan masyarakat terkait dengan manfaat dan teknik pengolahan ikan gabus, sehingga jenis komoditi perikanan ini belum termanfaatkan secara maksimal. Dengan demikian perlu adanya sosialisasi dari segi aspek gizi kesehatan anak dan pelatihan pemanfaatan produk olahan ikan gabus menjadi surabi yang bernilai gizi tinggi untuk mengatasi kasus *stunting* pada anak. Adanya program ini dapat meningkatkan mutu hasil produk perikanan ikan gabus dan menurunkan tingkat *stunting*, memajukan pergerakan perekonomian masyarakat di sektor usaha mikro dan menengah serta meningkatkan sektor lapangan pekerjaan sehingga dapat meningkatkan taraf kehidupan masyarakat di Kabupaten Pinrang.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian dilakukan dengan beberapa tahapan yakni:

- a) survei dan persiapan lokasi,
- b) persiapan teknologi, serta
- c) sosialisasi dan pelatihan.

Mitra yang terlibat pada kegiatan pengabdian ini yaitu Ibu-ibu PKK RA Kartini Kabupaten Pinrang.

Tahapan pertama yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu melakukan survei dan persiapan lokasi dan masyarakat di Pekkabata, Kecamatan Duampanua, kabupaten Pinrang. Survei langsung

Abu Bakar Tawali, Nandi Kuswandi Sukendar, Andi Rahmayanti, Jumriah Langkong: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan Gabus untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Masyarakat di Kabupaten Pinrang.

dilakukan untuk meninjau pengadaaan lokasi pelaksanaan kegiatan, bahan baku serta sarana dan prasarana yang akan menunjang kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Hasil tinjauan survei akan dijadikan ajuan untuk persiapan pelaksanaan pelatihan dan sosialisasi difusi teknologi pengolahan surabi ikan gabus.

Selanjutnya yaitu persiapan teknologi, dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan serta teknologi yang digunakan dalam pengolahan surabi ikan gabus. Persiapan teknologi ini dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Persiapan teknologi dilakukan dengan menguji coba produksi surabi ikan gabus/standarisasi dalam skala laboratorium.

Kegiatan inti dalam pengabdian adalah melakukan sosialisasi dan pelatihan pembuatan surabi. Pelaksanaan kegiatan yaitu pada tanggal 01 Agustus 2021. Sosialisasi dilakukan dalam bentuk workshop/ceramah, dengan pemberian dua materi sosialisasi.

Materi pertama yaitu "Penganekaragaman/Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Pola Makan yang Sehat" oleh Prof. Dr. Ir. Abu Bakar Tawali, serta materi kedua dari Andi Rahmayanti, R., S.TP., M.Si yang berjudul "Manfaat Ikan Gabus dan Produk Turunannya". Kemudian dilanjutkan dengan

demonstrasi pembuatan produk surabi dengan penambahan ikan gabus.

Dalam pelaksanaan kegiatan, kontribusi mitra (PKK RA. Kartini) dalam kegiatan ini yaitu sebagai fasilitator penghubung antara antara pihak penyelenggara yakni Universitas Hasanuddin dan masyarakat. Selain itu, perannya yang lain yaitu menyediakan sarana dan prasarana, serta peserta pelatihan untuk mendukung kelancaran kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan di Kabupaten Pinrang. Kegiatan pengabdian yang dilakukan berupa pelatihan pembuatan produk surabi dengan penambahan daging ikan gabus. Surabi merupakan produk jajanan yang cukup digemari oleh beberapa kalangan masyarakat. Surabi biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan (camilan) baik di waktu pagi hari sebagai sarapan maupun di waktu-waktu senggang.

Penambahan ikan gabus pada produk ini dimaksudkan sebagai nilai tambah untuk meningkatkan nilai gizinya. Menurut Kasim et al. (2017), suplementasi ekstrak ikan gabus dapat meningkatkan status gizi dan imunitas pada pasien stroke. Dengan demikian, ikan gabus dapat dijadikan makanan pilihan untuk pemenuhan gizi tubuh, terutama untuk masyarakat di Kabupaten Pinrang.

A. Koordinasi dengan Mitra

Tahapan pertama yang dilakukan yaitu melihat potensi ikan gabus yang ada di daerah Kabupaten Pinrang, serta permasalahan gizi yang ada. Kemudian dilakukan koordinasi dengan mitra terkait dengan kegiatan pelatihan yang akan dilakukan. Koordinasi dilakukan secara virtual dan langsung yang membahas tentang teknis pelaksanaan kegiatan, mulai dari penyiapan peralatan yang akan digunakan, tempat, hingga peserta pelatihan.

B. Persiapan Teknologi

Persiapan teknologi dilakukan dengan uji coba produksi produk surabi skala laboratorium berdasarkan formulasi yang telah diteliti sebelumnya. Adapun tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

a. Persiapan Alat dan Bahan.

Peralatan yang digunakan dalam memproduksi surabi terdiri dari panci, pisau, wadah plastik spatula kecil, cetakan surabi dan mixer. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah Tepung beras 125 g, tepung terigu 25 g, gula pasir 40 g, garam 5 g, ragi 5 g, santan 50 ml, telur 2 ½ butir, dan daging ikan gabus 25 g.

b. Produksi Surabi Skala Laboratorium.

Tahapan dalam pembuatan surabi adalah sebagai berikut (Gambar 1):

- Pengukusan Ikan Gabus.

Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan gabus, lalu ikan dibersihkan, dibuang isi perut dan kepala. Kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah. Setelah itu, ikan disusun di dalam panci, lalu dikukus hingga matang ± 20 menit. Setelah masak dipisahkan antara daging dan tulang ikan. Daging ikan kemudian disuir-suir hingga halus.



Gambar 1. Pembuatan Surabi Skala Laboratorium.

Abu Bakar Tawali, Nandi Kuswandi Sukendar, Andi Rahmayanti, Jumriah Langkong: *Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan Gabus untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Masyarakat di Kabupaten Pinrang.*

▪ Pembuatan Adonan Surabi.

Siapkan bahan-bahan adonan surabi dan dimasukkan semua bahan hingga menjadi satu, kecuali garam. Kemudian dikocok menggunakan mixer hingga merata. Setelah adonan rata, lalu ditambahkan garam, dan adonan didiamkan kurang lebih 30 menit dalam keadaan tertutup. Selanjutnya yaitu, cetakan surabi dipanaskan, lalu adonan dituangkan pada cetakan. Saat adonan pada cetakan telah

berbuih dan membentuk lubang-lubang kecil, adonan pada cetakan ditutup hingga matang

C. Prototipe Produk Surabi.

Produk surabi yang telah dibuat skala laboratorium bisa disajikan dengan dengan saos maupun dengan gula cair ataupun madu, tergantung selera. Produk dapat dikreasikan semenarik mungkin untuk meningkatkan selera makan (Gambar 2).



Gambar 2. Prototipe Produk Surabi.

D. Leaflet produksi cara pembuatan surabi.

Leaflet merupakan selembar kertas yang berisi informasi berupa tulisan cetak dan gambar mengenai suatu topik tertentu untuk sasaran dan tujuan tertentu yang dilipat-lipat. Informasi terkait pembuatan

produk surabi dibuat dalam bentuk leaflet/brosur agar lebih mudah dipahami dalam pengaplikasiannya. Leaflet dibagikan kepada peserta pelatihan sehingga menjadi petunjuk dalam memproduksi surabi (Gambar 3).



Gambar 3. Leaflet.

E. Sosialisasi dan Pelatihan

Kegiatan yang selanjutnya dilakukan adalah difusi teknologi berupa pelatihan pembuatan surabi dengan penambahan ikan gabus. Pada kegiatan ini diawali dengan sosialisasi pemberian materi tentang *stunting* dan macam-macam gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pemenuhan gizi harian. Serta disajikan pula materi tentang penganeekaragaman/ diversifikasi pangan berbasis potensi lokal untuk meningkatkan pola makan yang sehat, serta materi terkait dengan manfaat ikan gabus dan produk turunannya. Pemberian

materi sosialisasi ini dilakukan secara virtual. Setelah kegiatan sosialisasi selesai, selanjutnya dilakukan kegiatan demonstrasi pembuatan surabi. Kegiatan demonstrasi ini dilakukan dengan maksud agar masyarakat dapat melihat langsung cara pembuatan surabi dengan penambahan daging ikan gabus. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 1 Agustus 2021, adapun jumlah peserta yang hadir sebanyak 15 orang sesuai dengan jumlah undangan. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini, mulai dari *pre-test* dan *pos-test* hingga berakhirnya kegiatan (Gambar 4).

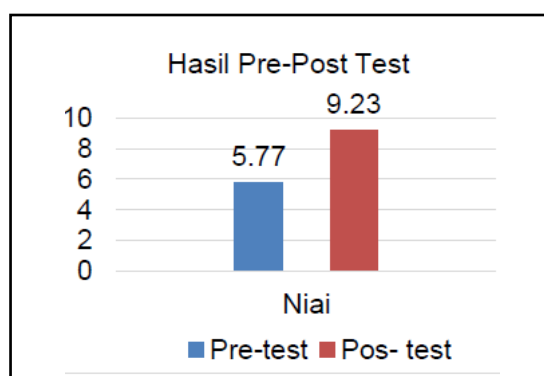


Gambar 4. Sosialisasi dan Pelatihan.

F. Keberhasilan Program Pengabdian Masyarakat.

Ketercapaian pemahaman peserta terhadap materi diverifikasi pengolahan pangan berbasis sumberdaya lokal diukur dengan angket yang berisi 10 pertanyaan meliputi pemahaman terkait diverifikasi pengolahan pangan berbasis sumberdaya lokal untuk memproduksi pangan beragam, bergizi seimbang dan aman untuk meningkatkan status gizi masyarakat aman. Tingkat keberhasilan individu dinyatakan dengan kriteria kurang (5,1-6,0), cukup (6,1-7,0), cukup baik (7,1-8,0), baik (8,1-9,0), dan sangat baik (9,1-10,0) pada sejumlah 13 orang partisipan.

Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa pengetahuan partisipan mengalami peningkatan yang awalnya tergolong kurang menjadi sangat baik (Gambar 5). Nilai rata-rata pada saat pre-test sebesar 5,77 dengan nilai terendah adalah 4 dan nilai tertinggi sebesar 8 rata sebesar 5,77, sedangkan nilai rata-rata pada saat post-test sebesar 9,23 dengan nilai terendah dari partisipan yaitu 7 dan nilai tertinggi sebesar 10. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa tingkat pemahaman partisipan termasuk kategori sangat baik yakni 9,23 (Tabel 1).



Gambar 5. Grafik Tingkat Keberhasilan Pemahaman Individu Hasil Pelatihan.

Tabel 1. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Pada *Pre-Test* dan *Post-Test* Tentang Pangan Sehat.

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Skor_Pre	13	4	8	5,77	1,423
Skor_Post	13	7	10	9,23	0,93
Valid N (listwise)	13				

Sumber: Data Primer, 2021.

SIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat berhasil dilakukan pada kelompok mitra di Kabupaten Pinrang. Pelatihan pembuatan produk surabi ikan gabus ini sangat relevan dan bermanfaat bagi peningkatan keterampilan dan pemahaman masyarakat. Keberhasilan program pengabdian yang dilakukan ditandai dengan terlaksananya kegiatan yang meliputi koordinasi dengan mitra, persiapan teknologi dan produk yang akan didifusikan, pembuatan prototipe produk surabi, pembuatan leaflet produksi surabi, sosialisai dan demonstrasi pelatihan pembuatan surabi. Keberhasilan pelatihan mengenai pemahaman terhadap pentingnya pangan sehat dalam mengurangi *stunting* pada partisipan mengalami peningkatan mencapai rata-rata 9,23 yang tergolong sangat baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Hasanuddin yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Unhas.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Pinrang. 2020. Indikator Kesejahteraan Masyarakat Kabupaten Pinrang 2020. Nomor Publikasi: 73150.2024. <https://pinrangkab.bps.go.id/publication.html?Publikasi%5BtahunJudul%5D=2020&Publikasi%5Bkunci%5D=&Publikasi%5BcekJudul%5D=0&yt0=Tampilkan>

- BugisPos.com. 2018. Enakna Tauwwa, Panen Ikan Massal di Sungai Saddang Kelurahan Benteng, Pinrang. Diakses pada 19 Januari 2021. <https://bugispos.com/2018/12/05/enakna-tauwwa-panen-ikan-massal-di-sungai-saddang-kelurahan-benteng-pinrang/>
- Fitriyani E. dan Deviarnil. M. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Albumin Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Bahan Dasar Cream Penyembuh Luka. Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Politeknik Negeri Pontianak, 9(3) : 166-174. ISSN 1693 – 9085.
- Kasim VN., Sri MP., Veni H., dan Nurhaedar J. 2017. Suplementasi ekstrak albumin ikan gabus terhadap status gizi dan imunitas pasien stroke. Jurnal Gizi Klinik Indonesia. 13(3) : 91.
- Kominfo. 2020. Pemkab Pinrang Gelar Rembuk *Stunting*. Diakses pada 19 Januari 2021. <https://pinrangkab.go.id/pemkab-pinrang-gelar-rembuk-stunting>
- Suprayitno E. 2003. Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Gizi Masa Depan. <http://www.antarajatim.com>.
- Syamsiyah N. 2013. Pengaruh Media Leaflet Terhadap Perubahan Pengetahuan dan Intensi Pemberian Asi Eksklusif pada Ibu Hamil di Wilayah Puskesmas Kecamatan Pesangrahan Jakarta Selatan Tahun 2013. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. Diakses pada 15 Agustus 2021 <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/26509/1/Nur%20Syamsiyah-FKIK.pdf>.