



Implementasi Teknologi Produksi dan Kemasan pada Usaha Kemplang Ikan di Pulau Panjang, Bangka Selatan

Ardiansyah Kurniawan^{1*}, Tiara Puspa Anjani², Denny Syaputra³, Zindi Sapeti Sari⁴, Andika Saputra⁵, Uswatun Khasana⁶, Zeli Zuyadi⁷, Inas Razzaqu Alam⁸, Noviar Kandiaz⁹, Eva Lestari¹⁰

^{1,2}Program Studi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

³Program Studi Perikanan Tangkap, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

⁴⁻¹⁰Himakuatik, Universitas Bangka Belitung, Indonesia

E-mail:* ardian_turen@yahoo.co.id

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v4i3.1368>

Info Artikel:

Diterima :
27-08-2023

Diperbaiki :
14-10-2023

Disetujui :
18-10-2023

Kata Kunci: Pulau Panjang, Kemplang Ikan, Tangkapan samping

Abstrak: Pulau Panjang, salah satu pulau di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, memiliki potensi perikanan tangkap yang besar. Hasil samping tangkapan ikan dikelola istri nelayan untuk bahan baku produksi kemplang ikan. Namun perkembangan usaha kemplang ikan belum optimal dengan berbagai kendalanya. Tim pengabdian Universitas Bangka Belitung berupaya membantu pengolah kemplang di Pulau Panjang memperbaiki produksi dan kemasan. Pengabdian dilakukan melalui sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi terlaksana untuk menyampaikan good manufacturing practice (GMP) dan sanitasi dalam produksi kemplang, sementara pelatihan dilakukan pada penggunaan alat potong dan pengemasan produk kemplang. Alat pemotong kemplang dapat mengatur ketebalan dan menyeragamkan irisan kemplang. Pengemasan standing pouch dan penggunaan sealer dapat meningkatkan daya simpan kualitas kemplang dan memberikan tampilan yang menarik. Implementasi teknologi produksi dan pengemasan dapat diterima oleh pelaku usaha pembuatan kemplang ikan di Pulau Panjang.

Abstract: Panjang Island, one of the islands in the Bangka Belitung Archipelago Province, has a significant capture fishery potential. The fishermen's wives manage by-products from fish catches as raw materials for fish kemplang production. However, the development of the kemplang fish business has not been optimal with various obstacles. University of Bangka Belitung team is trying to help kemplang processors on Panjang Island

improve the production and packaging. Empowerment is carried out through socialization and training. Socialization was carried out to convey good manufacturing practice (GMP) and sanitation in kemplang production, while training was conducted on the use of cutting tools and packaging of kemplang products. The kemplang cutter can adjust the thickness and uniformity of the kemplang slices. Standing pouch packaging and using a sealer can increase the quality of kemplang's shelf life and provide an attractive appearance. Implementing production and packaging technology can be accepted by business actors making fish kemplang on Panjang Island.

Keywords: Panjang Island, Fish Kemplang, by catch

Pendahuluan

Pulau Panjang merupakan salah satu pulau yang terdapat pada gugusan Kepulauan Bangka Belitung. Pulau ini merupakan wilayah administrasi Dusun Pulau Panjang yang menjadi bagian dari Desa Penutuk, Kecamatan Lepar, Kabupaten Bangka Selatan. Berdasarkan Kurniawan et al. (2022), mayoritas penduduk Pulau Panjang merupakan keturunan suku Bugis, sehingga bahasa sehari-hari yang digunakan adalah bahasa Bugis. Sebagaimana suku Bugis lainnya di Pulau Bangka, masyarakat Pulau Panjang lebih banyak menekuni profesi sebagai nelayan. Pulau Panjang juga memiliki potensi sebagai destinasi wisata bahari yang menarik (Khanati et al., 2022a). Potensi – potensi tersebut masih banyak yang belum dimanfaatkan sehingga sebagian besar generasi muda Pulau Panjang, yang enggan meneruskan tradisi keluarga sebagai nelayan, memilih pindah ke pulau lainnya, terutama ke Pulau Bangka.

Pemanfaatan hasil tangkapan ikan menjadi produk olahan merupakan potensi yang dimiliki Pulau Panjang. Apalagi beberapa nelayan di Pulau Panjang masih menggunakan mini trawl sebagai alat tangkapnya (Pikal et al., 2019). Penggunaan alat ini memperoleh banyak jenis ikan tangkapan samping. Areba (2017) melaporkan bahwa 40% hasil tangkapan mini trawl merupakan hasil tangkapan samping. Khanati et al. (2022b) juga menemui banyaknya hasil tangkapan samping nelayan di Pulau Panjang. Ikan tangkapan samping yang memiliki nilai ekonomis rendah ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan yang lebih bernilai.

Banyak produk olahan berbasis ikan berbentuk kerupuk yang berkembang di Kepulauan Bangka Belitung. Kemplang, getas, kericu, dan ampiang merupakan makanan variasi kerupuk berbahan ikan yang disukai oleh masyarakat Bangka dan Belitung. Kerupuk ikan tersebut menjadi makanan asli khas Bangka yang terbuat dari

tapioka, ikan, air, garam dan perasa (Sulistyo dan Yudo, 2016; Febriani dan Saleha, 2021).

Melihat peluang pasar produk olahan ikan berbentuk kerupuk ini, masyarakat Pulau Panjang memproduksi kemplang ikan. Produksi kemplang ikan dilakukan oleh istri nelayan untuk memanfaatkan hasil tangkapan suaminya. Kemplang Ikan dari Pulau Panjang ini dikenal lebih enak dibandingkan produk sejenis di Pulau Bangka. Meski demikian, perkembangan produksi kemplang ikan di Pulau Panjang ini dinilai masih belum optimal. Posisinya yang berada di pulau kecil dan cukup jauh dari akses ke pulau besar terdekat yaitu Pulau Bangka menjadi salah satu kendalanya. Produk kemplang yang dikemas seadanya sering mengalami kerusakan akibat distribusi yang jauh dan lama.

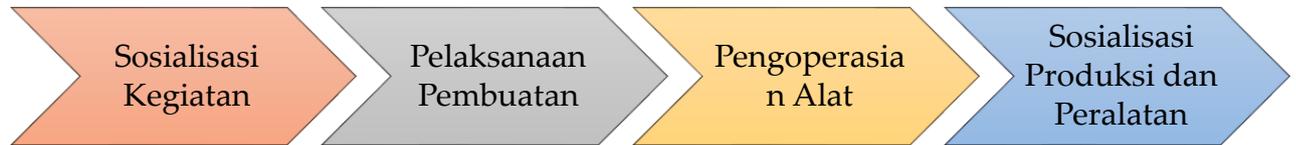
Dalam program Pengabdian Masyarakat Tingkat Fakultas (PMTF) Universitas Bangka Belitung tahun 2023 ini, Jurusan Akuakultur bersama Himpunan Mahasiswa Kultur Akuatik (Himakuatik) berupaya membantu pengolah kemplang di Pulau Panjang memperbaiki produksi dan kemasan kemplang ikan. Penerapan teknologi produksi dan pengemasan diharapkan dapat meningkatkan kualitas serta daya simpan produk sehingga mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Metode

Pengabdian tentang teknologi produksi dan pengemasan pada produsen kemplang ikan di Pulau Panjang ini dilaksanakan pada dua produsen kemplang ikan di Dusun Pulau Panjang, Desa Penutuk, Kecamatan Lepar, Kabupaten Bangka Selatan. Pulau Panjang berada pada koordinat 02°57'43" LS dan 106°41'37" BT. Proses sosialisasi standar produksi kemplang ikan dan pelatihan pengemasan ini terlaksana selama 4 hari yaitu 19 – 22 Juni 2023. Perjalanan menuju lokasi pengabdian dari kampus Universitas Bangka Belitung menempuh waktu 4 jam perjalanan darat dan 1 jam perjalanan laut dengan jarak lebih dari 170 km (Gambar 1).

Terdapat dua pelaku usaha kemplang ikan yang menjadi sasaran pengabdian ini yaitu usaha milik Bu Wati dan Bu Nur. Keduanya mengolah kemplang secara sederhana berdasarkan pesanan dan mengemas dengan kantong kresek yang sebenarnya tidak ideal untuk kemasan makanan. Kepada kedua pelaku usaha ini dilakukan dua pendekatan yaitu sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan good manufacturing practice (GMP) dan sanitasi dalam produksi kemplang. Sementara pelatihan dilakukan pada pengemasan produk kemplang. Pada pengabdian ini juga diserahkan beberapa alat dan bahan yang membantu produksi

kemplang yaitu : alat potong kemplang, handsealer, plastik kemas tipe pouch, dan plastik kemas tipe kantong. Proses pengabdian masyarakat dijelaskan pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pengabdian Masyarakat

Hasil dan Pembahasan

Kedua pelaku usaha menerima dengan tangan terbuka untuk diberikan sosialisasi dan pelatihan terkait dengan kemplang ikan. Hal ini membuat tim leluasa menyampaikan program pengabdian selama di Pulau Panjang. Keterbukaan menerima pengetahuan ini penting agar materi sosialisasi dan pelatihan dapat diterapkan dalam produksi kemplang selanjutnya. Keterbukaan pikiran diperlukan dalam komunikasi antara akademisi dan pelaku usaha yang dalam pengabdian ini juga terjadi perbedaan budaya antara Melayu - Bugis dan Melayu – Bangka. Luthfia (2011) mengemukakan bahwa keterbukaan pikiran diperlukan untuk saling menerima ide dan saran dari dua kelompok yang memiliki budaya berbeda. Kendala bahasa juga dialami Khanati et al. (2022c), namun rasa ingin tahu masyarakat Pulau Panjang terhadap teknologi baru menjadikan mereka antusias dan open mind.

Proses produksi pembuatan kemplang di Pulau Panjang secara umum dilakukan melalui proses mengkombinasikan ikan dengan tepung sagu (Gambar 2). Bahan ikan dikerok untuk memisahkan daging. Pencampurannya bersama sagu dan bumbu menghasilkan adonan bulat panjang yang selanjutnya direbus hingga matang. Setelah adonan mengering, dilakukan pemotongan dan penjemuran. Proses pembuatan kemplang ini tidak berbeda dengan produsen di Pulau Bangka. Perbedaannya hanya pada kombinasi ikan dan sagu yang disesuaikan dengan racikan masing-masing.

Sosialisasi terkait produksi disampaikan untuk pelaku usaha berupaya menjaga sanitasi dan hygiene selama melakukan produksi. Memang produksi skala rumah tangga ini belum direncanakan untuk dievaluasi dinas kesehatan untuk mendapatkan perijinan, namun dapat menjadi langkah awal menuju kesana. Penanganan bahan baku ikan diupayakan selalu dalam rantai dingin dan secepat

mungkin agar tidak terjadi penurunan mutu ikan. Komoditas perikanan termasuk bahan makanan yang mudah membusuk (Oktari et al., 2023).

Peralatan yang digunakan juga dalam kondisi bersih. Penjemuran kemplang diharapkan menggunakan para-para agar tidak mudah terjadi kontaminasi. Penerapan sanitasi dan higiene merupakan standar dari good manufacturing practice (GMP) dalam produksi kemplang ikan (Yuliana et al., 2022). Sanitasi produksi juga diperlukan dalam perolehan perizinan dasar (Roanisca et al., 2022).



Gambar 2. Proses Pembuatan Adonan Kemplang Ikan pada Mitra

Bantuan alat pemotong kemplang menjadi upaya tim pengabdian untuk memudahkan pelaku usaha mengiris lontong kemplang menjadi irisan kemplang. Penggunaan pisau secara manual menjadikan ukuran kemplang tidak sama dan sulit membuat kemplang yang tipis. Penggunaan alat pemotong kemplang ini mampu membuat irisan yang seragam dan tipis. Saat ujicoba alat pemotong kemplang, pelaku usaha tidak sedang produksi sehingga belum ada lontong kemplang yang dicoba secara langsung. Namun teknis pengoperasian alat dan setting ukuran irisan sudah disampaikan dan dipahami pelaku usaha (Gambar 3).



Gambar 3. Tim Pengabdian Mempraktekan Pengoperasian Alat Pemotong Kemplang

Pelatihan pengemasan lebih mengedepankan tentang pemilihan plastik kemasan dan teknik sealing atau perekatan plastik. Plastik yang ditawarkan kepada pelaku usaha merupakan plastik standing pouch berbahan polipropilen. Plastik model ini cukup populer karena memberikan nuansa mewah pada kemasan dan produknya. Kemasan yang bisa berdiri ini memberikan penampilan elegan untuk dipajang. Plastik standing pouch yang diberikan kepada pelaku usaha adalah tipe transparan yang umum digunakan untuk kemasan makanan ringan. Plastik standing pouch juga memiliki zipper yang menjaga kemasan selalu kedap dari udara luar. Berbagai produk makanan telah bertransformasi dari kemasan lama ke standing pouch (Ulfa et al., 2022). Kemasan pouch pada bahan makanan juga mampu mencegah kontaminasi bakteri (Bahar et al., 2020).

Kemasan direkatkan menggunakan handsealer. Sayangnya tidak dapat dilakukan praktek penggunaan handsealer secara langsung karena Pulau Panjang belum teraliri listrik di siang hari. Simulasi dilakukan terkait prosedur operasional penggunaan handsealer (Gambar 4). Handsealer yang diserahkan kepada pelaku usaha dapat dimanfaatkan untuk merekatkan plastik kemasan. Handsealer populer digunakan pada produsen makanan skala rumah tangga (Ansar et al., 2021).



Gambar 4. Simulasi Pengoperasian Handsealer



Gambar 5. Sesi Akhir Program Pengabdian

Pelaku usaha produksi kemplang ikan disarankan untuk membentuk kelompok pengolah ikan. Usaha perikanan yang berbentuk kelompok dapat didampingi oleh penyuluh perikanan dan bisa mengajukan bantuan kepada

pemerintah daerah maupun pusat untuk mendukung produktifitas mereka. Pendampingan oleh penyuluh dapat memberikan informasi dan alih teknologi secara berkala (Triswiyana et al., 2022).

Sosialisasi produksi dan pelatihan pengemasan kepada pelaku usaha kemplang ini merupakan teknologi sederhana. Namun penerapan teknologi ini dapat memberikan peningkatan kualitas produksi dan penyimpanan produk kemplang yang dihasilkan. Besar harapan usaha kemplang yang dijalankan istri-istri nelayan di Pulau Panjang mengalami peningkatan kuantitas produksi dan berkesinambungan, sehingga dapat memicu keluarga lainnya ikut memproduksi olahan ikan asal Pulau Panjang. Dengan demikian produk makin dikenal dan dapat menjadi ikon produk asli Pulau Panjang.

Kesimpulan

Implementasi teknologi produksi dan pengemasan melalui sosialisasi dan pelatihan dapat diterima oleh pelaku usaha pembuatan kemplang ikan di Pulau Panjang selaku mitra. Alat pemotong kemplang dapat mengatur ketebalan dan menyeragamkan irisan kemplang. Pengemasan standing pouch dan penggunaan sealer dapat meningkatkan daya simpan kualitas kemplang dan memberikan tampilan yang menarik.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kami ucapkan kepada Universitas Bangka Belitung atas pendanaan program Pengabdian Masyarakat Tingkat Fakultas serta penyediaan transportasi darat.

Referensi

- Ansar, A., Sukmawaty, S., Sabani, R., & Murad, M. (2021). Pemanfaatan Hand Sealer Untuk Pengemasan Kerupuk Kulit Sapi Di UD. Shinta Seganteng-Mataram. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 3(2), 165-172.
- Areba, L. (2017). *Analisis hasil tangkapan sampingan nelayan mini trawl Pulau Panjang Bangka Selatan*. Skripsi. Universitas Bangka Belitung.
- Bahar, I., Hendri, N., & Novita, A. (2020). Kemasan Flexible dan Standing Pouch Ditinjau dari Cemarkan Mikroba. *Reactor: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2), 22-24.

- Febriani, L., & Saleha, S. (2021). Peran Industri Rumah Tangga Dalam Pemberdayaan Ekonomi Keluarga dan Masyarakat (Studi Pada Industri Rumah Tangga Getas dan Kemplang di Desa Kuarau, Bangka Tengah). *Community: Pengawas Dinamika Sosial*, 7(2), 121-134.
- Khanati, O., Kurniawan, A., Nurcahyono, E., Kurniawati, F., Apriyanti, R., Saputra, A., ... & Lestari, E. (2022a). Program bina desa di Pulau Panjang, Bangka Selatan: edukasi kelestarian alam dan pemanfaatan potensi. *Akuntansi dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 69-77.
- Khanati, O., Nurcahyono, E., Kurniawati, F., Arizona, K., Wahyudi, S., Apriyanti, R., ... & Pi, S. (2022b). Program bina desa berbasis akuafarming dalam program piknik (pendidikan akuaponik) Di Pulau Panjang, Lepar Pongok, Bangka Selatan. *Literasi: Jurnal pengabdian masyarakat dan inovasi*, 2(2), 1090-1095.
- Kurniawan, A., Khanati, O., Nurcahyono, E., & Kurniawati, F. (2022c). Pencegahan pernikahan dini dan produksi sayuran mandiri di dusun pulau panjang, Desa Penutuk, Kecamatan Lepar Pongok, Kabupaten Bangka Selatan. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 15(2).
- Luthfia, A. (2011). Kompetensi komunikasi antar budaya peserta pelatihan dari Indonesia di Australia. *Humaniora*, 2(1), 860-866.
- Oktari, A., Bidayani, E., Syaputra, D., & Kurniawan, A. (2023). Respon Organoleptik Cumi-Cumi (*Loligo sp*) Yang Direndam Dengan Mentimun (*Cucumis sativus*) Pada Durasi Dan Konsentrasi Berbeda. *Journal of Aquatropica Asia*, 8(1), 39-44.
- Pikal, A., Kurniawan, K., & Bachtiyar, M. (2019). Kajian Alat Tangkap Mini Trawl Nelayan Pulau Tinggi Desa Penutuk Kecamatan Lepar Pongok Kabupaten Bangka Selatan. *Journal of Tropical Marine Science*, 2(2), 51-58.
- Roanisca, O., Mahardika, R. G., & Yusnita, M. (2022). Peningkatan Daya Saing UMKM Kelurahan Sri Menanti Melalui Fasilitasi Perolehan Perizinan Dasar. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(2), 460-468.
- Sulistyo, E., & Yudo, E. (2016). Rancang bangun mesin pengaduk adonan ampiang. *Manutech: Jurnal Teknologi Manufaktur*, 8(01), 7-11.
- Triswiyana, I., Permatasari, A., Juandi, J., & Kurniawan, A. (2022). Peningkatan Kelembagaan Kelompok Pembudidaya Ikan "Sinar Menumbing" di Desa Air Belo, Kecamatan Muntok, Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 16(1), 15-31.
- Ulfa, V. S., Fardiansyah, M. I., Firdaus, M. A., & Sari, D. A. (2022). Peran transformasi kemasan pada produk bubuk jahe merah (botol ke standing pouch). *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 116-122.

Yuliana, N., Sartika, D., & Setiawan, T. (2022). Pendampingan Good Manufacturing Practice Pada IKM Kerupuk Kemplang Umyy Nissa, Gedung Tataan-Kabupaten Pesawaran. *Tabikpun*, 3(1), 1-10.