

PENDAMPINGAN PENGOLAHAN SAMBAL IJO LELE ASAP KEMASAN SEBAGAI INOVASI USAHA DI MASA PANDEMI

Veronica Windha Mahyastuty¹, Melisa Mulyadi², Kumala Indriati³, Wibawa Prasetya⁴
dan Agustinus Silalahi⁵

^{1,2,3}Jurusan Teknik Elektro, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta

¹Email:veronica.may@atmajaya.ac.id

^{4,5}Jurusan Teknik Industri, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya Jakarta

ABSTRACT

Indonesia has a wide variety of Indonesian dishes and most of them are served with chili sauce. For the people of Indonesia, chili sauce with a spicy taste adds to the appetite, so now many chili sauces are sold in packaged form to make it more practical. To add to the taste of chili sauce, other ingredients are often added to the sauce, such as shrimp paste, shrimp or fish. Chili sauce made from fish usually uses roa fish. This roa fish does not exist in the waters of the island of Java, so as a substitute for roa fish, catfish can be used. Sampora Village, which has succeeded in cultivating catfish and making smoked catfish, can improve its skills to make chili sauce from smoked catfish. The smoked catfish sauce can then be packaged in bottles to make it last longer and labeled, so that it is ready to be marketed. Initial marketing has been carried out at the "Cisauk Youth Fest" Bazaar. The skills of making packaged smoked catfish sauce will be provided in the form of community activities and are expected to increase business opportunities in the culinary field with catfish as the basic ingredients. Initial marketing at the "Cisauk Youth Fest" Bazaar succeeded in selling 30 bottles of smoked catfish green chili sauce.

Keywords: roa fish, catfish, chili, chili sauce, packaging.

ABSTRAK

Indonesia memiliki beraneka ragam hidangan nusantara dan sebagian besar dilengkapi dengan sambal. Bagi masyarakat Indonesia, sambal dengan rasa pedasnya lebih menambah selera makan sehingga sekarang sambal banyak dijual dalam bentuk kemasan agar lebih praktis. Untuk menambah cita rasa sambal sering ditambahkan bahan lain kedalam sambal seperti terasi, udang, ataupun ikan. Sambal yang berbahan ikan biasanya menggunakan ikan roa. Ikan roa ini tidak ada di perairan pulau Jawa maka sebagai pengganti ikan roa dapat digunakan ikan lele. Desa Sampora yang telah berhasil membudidayakan ikan lele serta membuat lele asap dapat ditingkatkan ketrampilannya untuk membuat sambal dari lele asap. Sambal lele asap kemudian dapat dikemas dalam botol agar tahan lebih lama dan diberi label, sehingga siap dipasarkan. Pemasaran awal telah dilakukan pada Bazaar "Cisauk Youth Fest". Ketrampilan pembuatan sambal lele asap kemasan akan diberikan dalam bentuk kegiatan masyarakat dan diharapkan dapat menambah peluang usaha di bidang kuliner dengan bahan dasar ikan lele. Pemasaran awal di Bazaar "Cisauk Youth Fest" berhasil menjual 30 botol sambal ijo lele asap.

Kata Kunci: ikan roa, ikan lele, cabai, sambal, kemasan

1. PENDAHULUAN

Sambal merupakan salah satu pelengkap yang terdapat pada hidangan Indonesia. Sensasi pedas dari sambal dapat membangkitkan selera makan sehingga kurang lengkap bagi orang Indonesia jika menyantap makanan tanpa tambahan sambal. Di setiap daerah Indonesia dijumpai aneka sambal khas yang berbeda dari sambal yang ada di daerah lain untuk mendampingi masakan khas daerah tersebut. Dari banyak ragam sambal yang ada di nusantara ada sejumlah sambal yang paling digemari masyarakat yaitu sambal cabe ijo, sambal bajak, sambal matah, sambal terasi dan sambal roa.

Sambal adalah istilah yang merujuk pada saus pedas. Secara garis besar, sambal berbahan utama cabai yang dilumatkan sehingga keluar kandungan sari cabai dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam, gula, tomat, bawang dan terasi (Suwandono, Hermawan dan Wicaksono, 2021). Selain itu ada juga sambal yang berbahan ikan seperti sambal roa. Sambal roa merupakan olahan sambal khas Manado yang rasanya cukup unik karena menggunakan campuran ikan yang diasap. Ikan yang telah diasap terbukti memiliki senyawa aromatik sehingga dapat memberikan citarasa alami yang khas. Bahan bakunya adalah ikan Roa atau ikan julung julung atau ikan gepe yang banyak ditemukan di perairan Manado, Maluku dan Sulawesi (Moeljanto, 1982). Ikan roa yang

telah diasap diambil durinya, dihaluskan setelah itu kemudian dimasak dan diolah menjadi sambal ikan roa ditambah dengan bahan pendukung seperti bawang merah, bawang putih, cabai dan bahan lainnya.

Terinspirasi dengan sambal roa maka ikan lele asap dapat pula diolah menjadi sambal lele asap. Penggunaan ikan lele menjadi alternatif untuk menggantikan ikan roa karena ikan roa tidak dapat ditemukan di daerah pulau Jawa dan ikan lele sudah banyak dibudidaya masyarakat diantaranya masyarakat Desa Sampora. Ikan lele merupakan ikan air tawar yang banyak nutrisi antara lain adalah protein, omega 3, asam amino, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan sebagainya (Siyahailatua, 2019).

Pada masa pandemi, masyarakat desa Sampora banyak yang menganggur dan mereka tidak mempunyai modal untuk usaha. Sehingga diperlukan inovasi usaha untuk mengatasi kondisi ekonomi masyarakat desa Sampora. Di bidang kuliner salah satunya adalah dengan membuat usaha sambal kemasan berbahan ikan lele menjadi sambal lele asap kemasan yang siap disantap dan lebih tahan lama. Sehingga untuk membantu masyarakat Sampora keluar dari keterpurukan akibat pendemo, maka Tim Pengabdian Masyarakat dari Fakultas Teknik, Unika Atma Jaya yang bermitra dengan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) memberikan pendampingan pengolahan sambal ijo lele asap kemasan bagi masyarakat Desa Sampora.

2. METODE PELAKSANAAN PKM

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1. Pada Gambar 1, terlihat bahwa kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan melalui empat tahap, yaitu:

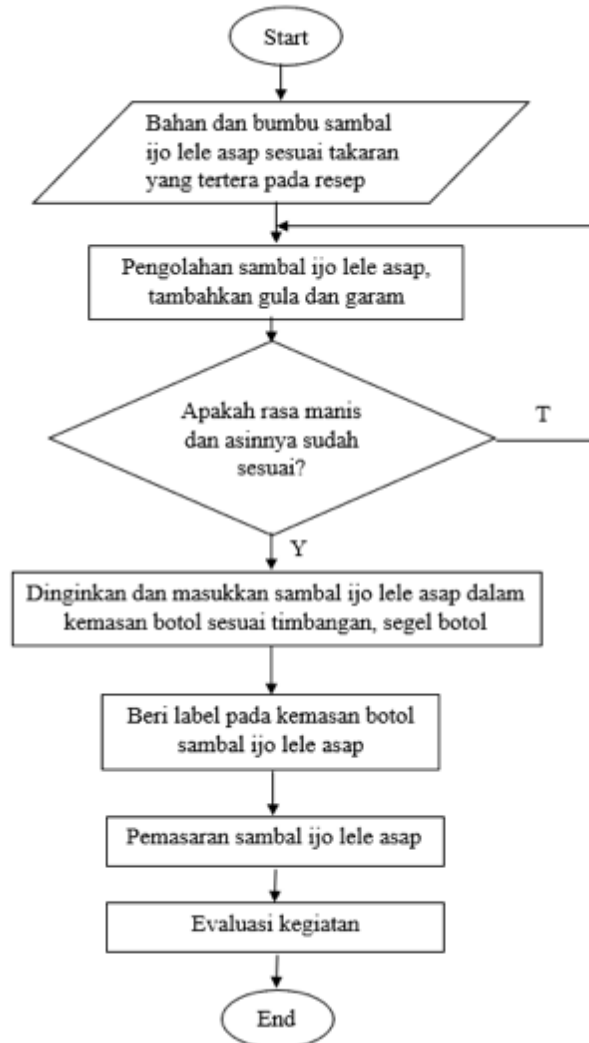
Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan studi literatur untuk mendapatkan informasi yang terkait dengan pembuatan sambal dari ikan, seperti jenis ikan yang cocok untuk membuat sambal. Dari studi literatur, diperoleh bahwa ikan lele cocok untuk membuat sambal. Hal ini dikarenakan ikan lele sangat mudah diperoleh, karena sudah banyak dibudidaya oleh masyarakat, khususnya masyarakat Desa Sampora. Selain itu, ikan lele merupakan ikan air tawar yang mempunyai banyak nutrisi, seperti protein, omega 3, asam amino, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan lain sebagainya (Siyahailatuam 2019). Setelah diperoleh jenis ikan yang cocok untuk sambal, maka dilakukan uji coba pembuatan sambal dengan menggunakan jenis ikan tersebut sampai mendapatkan komposisi bahan yang sesuai.

Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan diawali dengan melakukan koordinasi terlebih dahulu dengan ketua pelaksana BUMDES tentang materi yang harus disiapkan, peserta pelatihan dan jadwal pelatihan. Pelaksanaan pengabdian masyarakat tersebut tidak dapat dilakukan secara langsung di desa Sampora atau *onsite*. Hal ini, dikarenakan adanya peningkatan kembali wabah covid. Sehingga, pelatihan diberikan dalam bentuk video tutorial di kanal youtube, dengan link sebagai berikut: <https://www.youtube.com/watch?v=uVJanOsD8uY>

Gambar 1.
Flowchart metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat



Dalam video tutorial tersebut, instruktur menerangkan setiap proses pembuatan sambal ijo lele asap dengan jelas. Sehingga dapat dengan mudah dimengerti dan dipraktikkan.

Pada kegiatan pengabdian masyarakat tersebut, juga dijelaskan proses pengemasan sambal ijo lele asap kedalam botol yang berukuran 150 ml atau setara dengan 130 gr sambal ijo lele asap. Botol ditutup dengan menggunakan tutup plastik, kemudian diberi segel plastik lagi sehingga sambal menjadi lebih higienis dan dapat bertahan sampai tiga bulan.

Pemasaran

Pada tahap pemasaran, botol kemasan sambal ijo lele asap diberi label. Sehingga, sambal ijo lele asap dalam kemasan botol tersebut siap untuk dipasarkan. Pemasaran pertama kali dilakukan di pameran bazaar “Cisauk Youth Fest”. Tujuan pemasaran melalui pameran bazaar tersebut adalah untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas tentang produk kemasan sambal ijo lele asap yang diproduksi oleh ibu – ibu desa Sampora, sehingga pada akhirnya mereka dapat memasarkan baik secara online maupun dijual di warung-warung.

Evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat

Pelaksanaan pengabdian masyarakat sekalipun disampaikan dalam bentuk tutorial dapat dipahami oleh ibu-ibu sehingga mereka dapat mencoba sendiri membuat sambal ijo lele asap. Pada hari pelaksanaan, seorang perwakilan tim pengabdian masyarakat membawa sampel dari sambal ijo lele asap yang sudah dimasukkan kedalam botol kemasan untuk diberikan kepada perwakilan ibu-ibu desa Sampora dan ketua pelaksana BUMDES. Dengan demikian mereka dapat mencicipi rasa dari sambal ijo lele asap sekaligus memahami bentuk pengemasan sambal ijo lele asap secara langsung. Dan pada saat kegiatan pemasaran, perwakilan tim pengabdian masyarakat Bersama BUMDES menyediakan stand untuk penjualan sambal ijo lele asap di pameran Bazaar "Cisauk Youth Fest". Pameran ini menjadi langkah awal pemasaran sambal ijo lele asap. Dengan kegiatan pemasaran ini, maka mempermudah ibu – ibu desa Sampora dalam memasarkan sambal ijo lele asap di kemudian hari.

3. HASIL LUARAN YANG DICAPAI

Pengabdian masyarakat di desa Sampora, telah memberikan keterampilan bagi ibu-ibu desa sampora untuk mengolah lele asap menjadi sambal ijo lele asap. Disebut sambal ijo lele asap karena menggunakan cabe dan tomat berwarna hijau. Jika menggunakan cabe dan tomat merah maka dapat dihasilkan dua macam sambal lele asap. Proses pembuatan sambal ijo lele asap ini disampaikan dengan jelas sehingga dapat mudah untuk dipraktekkan. Salah satu bagian dari proses penjelasan yang dibawa oleh instruktur dapat dilihat pada Gambar 2.

Gambar 2

Instruktur saat memberikan tutorial pelatihan pembuatan sambal ijo lele asap



Pada bagian akhir tutorial juga ditampilkan resep dan cara membuat sambal ijo lele asap. Resep dan cara pembuatan sambal ijo lele asap ditunjukkan pada Gambar 3 dan 4.

Gambar 3
Resep sambal ijo lele asap



Gambar 4
Cara membuat sambal ijo lele asap



Proses menggoreng lele, cabe hijau, tomat hijau dan bawang merah bersama bawang putih dapat dilihat pada Gambar 5 sampai dengan 8.

Gambar 5
Menggoreng lele



Gambar 6
Menggoreng cabe hijau



Gambar 7
Menggoreng tomat hijau



Gambar 8
Menggoreng bawang merah dan putih



Cabe hijau dan tomat hijau yang telah digoreng kemudian dihaluskan dan bersama daun salam, daun jeruk dan sereh dimasukkan ke dalam wajan yang masih menggoreng bawang merah dan bawang putih sambil diberi gula dan garam sesuai selera. Proses ini ditunjukkan pada Gambar 9. Selanjutnya masukkan pula lele goreng seperti Gambar 10.

Gambar 9
Pencampuran cabe hijau dan tomat hijau



Gambar 10
Pencampuran lele



Hasil akhir dari pemasakan sambal ijo lele asap ditunjukkan Gambar 11. Setelah sambal dingin dimasukkan kedalam botol kemasan berukuran 150 ml dengan berat 130 gram/botol seperti Gambar 12.

Gambar 11
Sambal ijo lele asap



Gambar 12
Sambal ijo lele asap kemasan



Agar sambal ijo lele asap dalam botol kemasan menjadi menarik, maka botol kemasan diberi label. Label kemasan dapat dilihat pada Gambar 13.

Gambar 13
Label pada botol kemasan



Sambal ijo lele asap dalam kemasan botol tersebut siap dipasarkan dan untuk pertama kalinya, dipasarkan di pameran bazaar “Cisauk Youth Fest”. Bazaar ini diikuti oleh 12 UMKM dari organisasi kepemudaan dan unit-unit yang ada di Kecamatan Cisauk. Kegiatan ini bekerjasama dengan pihak pengelola Pasar Modern Intermoda BSD Cisauk untuk penyediaan tempat. Kegiatan ini dilakukan di Pintu 3 Pasar Modern Intermoda BSD Cisauk, dibuka oleh Sekretaris Daerah Kabupaten Tangerang, Moch. Maesyal Rasyid dan dihadiri oleh camat kecamatan Cisauk serta beberapa anggota DPRD Kabupaten Tangerang dan anggota DPRD tingkat Provinsi.

Kegiatan pemasaran sambal ijo lele asap di pameran bazaar “Cisauk Youth Fest”, dapat dilihat pada Gambar 14.

Gambar 14
Pameran bazaar sambal ijo lele asap



Pada saat pameran, UMKM Sampora juga mempresentasi produk yang dipasarkan, yaitu sambal ijo lele asap, seperti yang terlihat pada Gambar 15. Dalam presentasi tersebut dijelaskan bagaimana mengolah lele asap menjadi sambal ijo lele asap yang siap dipasarkan.

Gambar 15

UMKM Sampora sedang memberikan presentasi sambal ijo lele asap



Antusias pengunjung bazaar terhadap sambal ijo lele asap kemasan sangat tinggi. Hal ini dapat dilihat dari banyak pengunjung yang menghampiri stand sambal ijo lele asap untuk bertanya ataupun membeli produk sambal ijo lele asap, seperti yang terlihat pada Gambar 16. Sambal ijo lele asap dijual dengan harga Rp. 15.000,- per botol kemasan. Dan dari pameran ini, sudah terjual sebanyak 30 botol sambal ijo lele asap.

Gambar 16

Stand UMKM Desa Sampora binaan FT Unika Atma Jaya dikunjungi Bapak Sekda Tangerang



Selain itu, stand UMKM Sampora Binaan FT Unika Atma Jaya dikunjungi Bapak Camat Cisauk, Tangerang pada Gambar 17.

Gambar 17

Kunjungan pak Camat Cisauk ke stand UMKM Desa Sampora



Saat ini, produk sambal ijo lele asap dalam botol kemasan dipasarkan di kios yang menampung UMKM di Tangerang. Kios UMKM dapat dilihat dari Gambar 18.

Gambar 18

Kios UMKM yang memasarkan sambal ijo lele asap



4. KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan mengelola lele asap menjadi sambal ijo lele asap menambah keterampilan ibu – ibu desa Sampora dalam mengelola ikan lele asap menjadi produk makanan siap saji. Berbekal keterampilan ini diharapkan ibu – ibu desa Sampora memiliki dorongan untuk lebih giat berwirausaha di bidang kuliner.

Pemasaran di pameran Bazaar “Cisauk Youth Fest” menjadi langkah awal ibu – ibu desa Sampora dalam memasarkan sambal ijo lele asap. Dengan Bazaar tersebut, maka sambal ijo lele asap dikenal oleh masyarakat. Dan saat ini, sambal ijo lele asap dipasarkan di kios penampungan UMKM di Tangerang.

Selain menggunakan cabe dan tomat hijau, dapat pula digunakan cabe dan tomat merah sehingga dihasilkan dua macam sambal. Sambal yang terbuat dari lele asap dapat dijual dalam berbagai ukuran kemasan sehingga harga jual dapat disesuaikan dengan kemampuan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada:

1. Fakultas Teknik Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat.
2. LPPM Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat.
3. Bumdes Desa Sampora sebagai mitra kegiatan pengabdian masyarakat.
4. KNPI yang telah memberikan kesempatan untuk tim pengabdian Fakultas Teknik Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya melakukan pemasaran produk sambal ijo lele asap di pameran Bazaar “Cisauk Youth Fest”.

REFERENSI

- NN. (2021, November 17). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele menjadi Sambal Botol Ikan Lele (Satole) Dan Kerupuk Ikan Lele (Kepile) Bernilai Jual Tinggi. Diakses dari <http://akrel.ac.id/diversifikasi-produk-olahan-ikan-lele-menjadi-sambal-botol-ikan-lele-satole-dan-kerupuk-ikan-lele-kepile-bernilai-jual-tinggi/>.
- Moeljanto, R. (1982). Pengasapan dan Fermentasi Ikan (cet. 2). Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Siyahailatua, S.E.D. (2019, Maret 13). 4 Manfaat Konsumsi Ikan Lele, Proteinnya Lebih Tinggi dari Susu. Diakses dari <https://gaya.tempo.co/read/1184678/4-manfaat-konsumsi-ikan-lele-proteinnya-lebih-tinggi-dari-susu>.
- Suwandono, P., Hermawan, D., dan Wicaksono, H. (2021). Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Aplikasi dan Inovasi Ipteks, SOLIDITAS*, 4(2): 92-100.
- Workshop88. (2016, Januari 21). 10 Teknik Rahasia Desain Stand Pameran yang Menarik Pembeli. Diakses dari <https://workshop88-pro.com/10-teknik-rahasia-desain-stand-pameran-yang-menarik-pembeli/>.