

Penguatan Usaha Kuliner Ikan Dalam Mendukung Aktivitas Di Kampung Lauk Bubulak Kota Bogor

Rima Pratiwi Batubara^{1*}, Dhanik Puspita Sari², Aditya Sugih Setiawan³

Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor^{1,2,3}

pratiwi.rima7@gmail.com^{1*}, dhanik_puspitasari@yahoo.com², aditsugih21@gmail.com³

Abstract

Kampung Lauk Bubulak is one of villages in Bogor City. Kampung Lauk Bubulak is a tough village that utilizes the water flow in the ditch by growing fish such as catfish (lele), catfish (patin) and goldfish. Community service is carried out to strengthen the fish culinary business in supporting activities in Kampung Lauk Bubulak Bogor. Implementation takes form of socialization and training regarding the manufacture of fish-based products. The methods used refer to training, continuing education, increasing understanding and consultation. The results of the activities obtained include providing material related to hygiene in food products and training regarding the manufacture of fish-based food products. Discussion activities were also carried out regarding the results of independent implementation by the community. Discussions regarding the fixation of material use, production flow, marketing flow and the division of work in society. In the final stage, the type of packaging that is suitable for the product that has been produced is also determined. The type of packaging used is boilpack. This boilpack material of course has several advantages for packaging processed fish, including freezer cold resistance and vacuum sealing, suitable for the saoce vide technique cooking method, more practice, and a more professional appearance.

Keywords: *Kampung Lauk Bubulak; Community service; Culinary tourism*

Abstrak

Kampung Lauk Bubulak merupakan salah satu kampung yang ada di Kota Bogor. Kampung Lauk Bubulak merupakan kampung tangguh yang memanfaatkan aliran air pada selokan dengan menanam ikan seperti ikan lele, patin dan mas. Pengabdian masyarakat dilakukan untuk menguatkan usaha kuliner ikan dalam mendukung aktivitas di Kampung Lauk Bubulak Bogor. Implementasi yang dilakukan berupa sosialisasi dan pelatihan mengenai pembuatan produk berbahan dasar ikan. Metode yang digunakan mengacu pada yaitu pelatihan, pendidikan berkelanjutan, peningkatan pemahaman serta konsultasi. Hasil kegiatan yang diperoleh diantaranya pemberian materi terkait higienitas pada produk makanan dan pelatihan mengenai pembuatan produk makanan berbahan dasar ikan. Kegiatan diskusi juga dilakukan mengenai hasil implementasi mandiri oleh masyarakat. Pembahasan diskusi mengenai fiksasi penggunaan bahan, alur produksi, alur pemasaran hingga pembagian bidang kerja dari masyarakat. Pada tahapan akhir juga ditentukan jenis kemasan yang sesuai dengan produk yang telah dihasilkan. Jenis kemasan yang digunakan yaitu berbahan *boilpack*. Bahan *boilpack* ini tentu saja memiliki beberapa keunggulan untuk pengemasan olahan ikan diantaranya tahan dingin *freezer* dan *vacuum sealing*, cocok untuk metode masak teknik *saoce vide*, lebih praktik, serta tampilan lebih profesional.

Kata Kunci: Kampung Lauk Bubulak; Pengabdian Masyarakat; Wisata kuliner

A. PENDAHULUAN

Kampung Lauk Bubulak, yang terletak di Kota Bogor, memiliki potensi yang besar untuk menjadi destinasi wisata kuliner yang menarik. Adapun Kampung Lauk Bubulak yang berada di wilayah RT 03 kelurahan bubulak ini terkenal dengan keberhasilannya dalam mengubah selokan yang dulunya kotor dan penuh sampah menjadi tempat budidaya ikan. Sementara itu keberadaannya yang berdekatan dengan aliran sungai menjadikan Kampung Lauk Bubulak memiliki potensi berbagai olahan makanan yang berbahan dasar ikan, seperti tahu tuna, bakso ikan, otak-otak, dan lain-lain. Namun dalam pengolahan produk ikan, masyarakat setempat belum memahami persiapan apa yang sebaiknya dikembangkan dan bagaimana cara mengemas produk tersebut sehingga siap untuk dijual (Setiawan & Batubara, 2022).

Adapun dalam proses pengembangan olahan ikan tersebut, masyarakat di Kampung Lauk Bubulak dalam hal ini ibu PKK sudah terlebih dahulu mendapatkan pelatihannya. Pada kondisi tersebut olahan ikan yang coba di kembangkan yaitu olahan dari bahan dasar ikan lele menjadi nuget dan abon. Potensi ikan lele diambil mengingat budidaya ikan yang diminati di Kampung Lauk Bubulak adalah ikan lele. Mengacu pada hal tersebut tentu saja diperlukan tindaklanjut oleh masyarakat setempat, sehingga peluang olahan ikan lele menjadi salah satu sumber peningkatan perekonomian masyarakat di Kampung Lauk Bubulak. Hal ini sejalan dengan efek dari pariwisata dan perannya dalam ekonomi regional secara umum seperti PAD (Sari, 2018).

Oleh karena itu untuk mendukung hasil pelatihan dalam mengoptimalkan ikan lele maka Ibu PKK mewakili kelompok usaha di Kampung Lauk Bubulak didorong untuk

melakukan implementasi lanjutan. Implementasi tersebut mulai dari diberikan informasi tambahan berkaitan dengan higienitas pada produk makanan, proses pengolahan hingga proses pengemasan sederhana. Adapun tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu penguatan usaha kuliner ikan dalam mendukung aktivitas di Kampung Lauk Bubulak Bogor.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pada tahap pelaksanaan terkait dengan penguatan usaha kuliner ikan dilaksanakan di Kampung Lauk Bubulak RT 03 pada Kamis, 5 Oktober 2023. Adapun latar belakang peserta yang mengikuti kegiatan ini yaitu masyarakat yang diwakili oleh Ibu PKK sebagai kelompok usaha Kampung Lauk Bubulak, mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor dan Tim Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor. Sementara itu metode yang dipergunakan mengacu pada Nizaruddin et al. (2021) yaitu training, pendidikan berkelanjutan, peningkatan pemahaman serta konsultasi. Adapun alur kegiatan yang ada dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis kegiatan

No.	Aktivitas	Metode
1	Hygiene, Sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Training ▪ Peningkatan pemahaman
2.	Produk dan olahan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pendidikan berkelanjutan ▪ Peningkatan pemahaman ▪ Konsultasi
3.	Pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Training ▪ Peningkatan pemahaman ▪ Konsultasi

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mengacu pada metode serta alur kegiatan yang ada, kegiatan ini dimulai dengan aktivitas *hygiene* dan pemasaran. Pemateri memaparkan pentingnya higienitas

pada olahan produk ikan khususnya ikan. Aktivitas ini masuk ke dalam metode training, mengingat ibu PKK di Kampung Lauk Bubulak belum memahami pentingnya higienitas pada produk kuliner (Gambar 1).



Gambar 1. Training hygiene dan sanitasi

Mengacu pada Sianipar et al. (2023) pada pengolahan makanan khususnya secara tradisional diperlukan pemahaman terkait dengan hygiene dan sanitasi untuk mencegah timbulnya berbagai penyakit. Sejalan dengan hal tersebut materi yang disampaikan diberikan metode training terkait pengolahan dasar ikan lele.

Adapun metode training yang ada ini lebih menekankan pada cara memilih ikan lele yang segar. Tujuan dari metode training memilih ikan lele ini diantaranya melatih keterampilan dalam memilih ikan segar. Ikan segar yang didapatkan tentu saja dari hasil budidaya yang ada di Kampung Lauk Bubulak. Jenis ikan yang dipergunakan yaitu ikan lele yang telah dipilah dari budidaya yang ada. Jenis ikan lele yang dipilah tersebut minimal usia 3-4 bulan, hal ini untuk memaksimalkan rasa ikan saat nanti diolah menjadi makanan.

Selain itu pada metode peningkatan pemahaman, peserta diberikan ilmu berkaitan dengan pentingnya penyimpanan olahan ikan lele khususnya pada lemari pendingin. Hal tersebut ditanggapi antusias oleh para peserta

yang hadir. Pada proses ini, pemateri memberikan informasi serta langkah-langkah dalam penyimpanan olahan ikan. Adapun prosedurnya yaitu: 1) Siapkan es balok dalam bentuk bongkahan kecil. 2) Masukkan bongkahan es tersebut pada wadah pendingin secara berlapis. 3) Tambahkan garam pada setiap lapisan es di dalam wadah sekurang-kurangnya 2,5% tiap lapisannya. 4) Masukkan ikan dengan posisi sebelah mata berada diatas lainnya.

Pada tahanan selanjutnya, para peserta juga diberikan pemahaman berkaitan dengan sanitasi khususnya penerapan CHSE. Materi tersebut disampaikan oleh mahasiswa dengan memberikan pemahaman terkait prosedur mencuci tangan yang baik setelah melakukan penyimpanan ikan tersebut (Gambar 2).



Gambar 2. Pemahaman terkait sanitasi

Adapun prosedur terkait cuci tangan tersebut diantaranya: 1) Basahi tangan serta gosok telapak tangan dengan sabun. 2) Gosok punggung tangan secara bergantian. 3) Gosok setiap selajari. 4) Bersihkan ujung jari dengan posisi saling mengunci. 5) Gosok dan putar ibu jari secara bergantian. 6) Letakan ujung jari pada telapak tangan lalu gosok, tunggu 60 detik dan bilas dengan alir mengalir

Pada pemaparan terkait higienitas dan sanitasi yang telah dilakukan tentu saja sejalan dengan Rohmah et al. (2019) dimana hygiene dan sanitasi menjadi salah satu faktor pengendali khususnya pada olahan makanan.

Sementara itu setelah aktivitas pertama selesai dengan proses CHSE, pada aktivitas selanjutnya berkaitan dengan produk olahan ikan lele dalam bentuk nugget dan abon. Para peserta cukup tertarik pada aktivitas ini mengingat kegiatan pembuatan olahan nugget dan abon ikan lele sudah pernah diberikan sebelumnya. Adapun aktivitas saat ini terkait penguatan saja yaitu dengan metode Pendidikan berkelanjutan. Pada metode ini seperti yang telah dibahas sebelumnya, peserta diberikan pendidikan lanjutan terkait dengan olahan ikan lele yang diharapkan bisa menghasilkan pendapatan dari penjualan produk tersebut.

Pada proses metode pendidikan lanjutan ini para peserta diberikan informasi dengan demo masak serta pembaharuan resep olahan ikan lele (Gambar 5).



Gambar 3. Demo masak

Sementara itu sebagai bentuk metode selanjutnya dilakukan peningkatan pemahaman. Pada bagian ini pemateri memberikan informasi berkaitan dengan pentingnya mengikutiprosedur olahan ikan lele dengan baik sesuai resep yang diberikan pemateri. Adapun salah satu resep dari pemateri khususnya terkait olahan ikan lele menjadi nugget sebagai berikut Tabel 2.

Tabel 2. Resep nugget ikan lele

Bahan dasar		
1	400 Gram	Daging Ikan Tanpa Tulang Atau Duri, Haluskan
2	40 Gram	Tepung Terigu

3	40 Gram	Tepung Sagu
4	1 Sdt	Merica Bubuk
5	1/3 Sdt	Pala Bubuk
6	2 Butir	Telur, Kocok Sebentar
7	75 Gram	Wortel, Iris Dadu Halus
8	½ Sdt	Baking Powder
9	50 Gram	Jagung Pipilan Rebus Matang,
10	100 Gram	Keju Parut
11	50 Gram	Buncis, Rebus Setengah Matang,
12	1 Buah	Jamur kancing, Rendam Sampai Mengembang, Iris Kecil-Kecil
13	2 Btang	Daun Seledri, Iris Halus
14	1 Btang	Daun Bawang, Iris Halus
15		Minyak Untuk Menggoreng, Secukupnya

Bahan untuk melumuri

1	100 Gram	Tepung Terigu
2	½ Sdt	Merica Bubuk Secukupnya
3	25 Gram	Tepung Maizena
4	½ Sdt	Bawang Putih Bubuk
5	1 Butir	Telur, Kocok Sebentar
6	½ sdt	Garam Halus Secukupnya
7	150 MI	Air Es
8		Tepung roti secukupnya

Selanjutnya bagian akhir materi terkait olahan produk ikan lele, peserta diajarkan berdiskusi dengan metode konsultasi. Pada metode ini, terdapat sharing serta tanya jawab khususnya berkaitan dengan bagaimana mengolah ikan lele tersebut menjadi menu andalan di Kampung Lauk Bubulak.

Beberapa peserta diberikan arahan terkait dengan penambahan sayur sebagai upaya peningkatan kualitas gizi pada olahan khususnya nugget ikan lele. Kondisi tersebut dirasa diperlukan karena, produk olahan nugget ikan lele ini menyasar untuk para anak-anak. Hal tersebut sejalan dengan syarat makan sehat meliputi kecukupan kalori, keseimbangan zat pada makanan pokok, tinggi protein, memiliki multivitamin,

terdapat ragam mineral, mudah dicerna tubuh serta bersih (Anggraheni & Lismanda, 2021).

Pada sesi akhir setelah peserta diberikan materi berkaitan hygiene dan sanitasi serta olahan produk ikan lele, selanjutnya peserta mendapatkan materi pengemasan. Pemateri menggunakan metode training, dimana peserta diajak mempraktekan pengemasan dengan baik dan benar. Para peserta cukup antusias, mengingat pengemasan ini akan berdampak pada daya tarik dari produk olahan ikan lele yang akan mereka jual nantinya. Selain itu juga para peserta diberikan terkait dengan training memilih bahan-bahan yang baik dan aman untuk pengemasan olahan ikan dalam bentuk nugget dan abon nantinya. Hal ini perlu dipahami, mengingat olahan ikan lele tersebut akan disimpan pada lemari pendingin sehingga proses penjualan bisa dilakukan dengan *frozen food* (Gambar 4).

Pengemasan juga menggunakan metode peningkatan pemahaman. Hal ini didasari pada informasi yang dipahami oleh para peserta pada pengemasan produk olahan ikan sebatas disimpan pada *tine wall*. Tentu saja hal itu dimungkinkan, namun demikian untuk meningkatkan penjualan, peserta diberikan informasi pemahaman pengemasan produk dengan berbahan *boilpack*. Bahan *boilpack* ini tentu saja memiliki beberapa keunggulan untuk pengemasan olahan ikan diantaranya tahan dingin *freezer* dan *vacuum sealing*, cocok untuk metode masak Teknik *saoce vide*, lebih praktik, serta tampilan lebih professional.



Gambar 4. Informasi pengemasan

Sementara itu pada bagian akhir terkait materi pengemasan, pemateri menggunakan metode konsultasi. Pada metode ini pemateri memberikan input berkaitan pengemasan terutama jika produk yang ada siap jual, namun pengemasannya kurang baik tentu saja akan mempengaruhi pada kualitas produk itu sendiri. Kemudian masukan lain dari pemateri lainnya yaitu pengemasan ini akan berdampak pada minat serta daya beli konsumen kedepannya. Hal ini sejalan dengan Muslimin et al. (2022) bahwa sebuah kemasan yang baik harus menjadi media komunikasi/promosi sehingga dapat mendongkrak penjualan karena fungsi pengemasan tidak lagi sebagai pelindung produk saja.

Adapun kegiatan pengabdian masyarakat ini diakhir dengan pemberian modal usaha bagi peserta yang diwakili oleh kelompok Ibu PKK. Harapan dari tim PKM sendiri, peserta dapat langsung melakukan implementasi terutama materi yang telah mereka dapatkan dari sesi pertama hingga sesi ketiga. Modal usaha tersebut juga diharapkan mampu meningkatkan kepercayaan diri para peserta untuk bisa segera menjual olahan ikan dalam bentuk nugget dan abon ikan. Kondisi tersebut juga akan sangat membantu dalam menciptakan penguatan usaha kuliner yang berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat secara umum.

D. PENUTUP

Simpulan

Pada penguatan usaha kuliner di Kampung Lauk Bubulak, terdapat beberapa aktivitas yang dilakukan yaitu pemberian materi mengenai higienitas pada produk makanan, pengenalan produk dengan melakukan workshop pembuatan kuliner berbahan dasar ikan dan pengemasan produk makanan. Adapun faktor pendukung kegiatan ini berlangsung yaitu antusias peserta dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir. Namun demikian beberapa faktor penghambat dalam kegiatan ini diantaranya waktu kegiatan yang tidak lama, pelaksanaan waktu kegiatan yang sering terlambat dan area untuk penyampaian materi yang kurang kondusif mengingat lokasi terdapat di area outdoor.

Saran

Pada aktivitas yang telah dilakukan, diharapkan para peserta yang mengikuti kegiatan ini dapat segera mengimplementasikan materi yang telah didapatkan. Peserta pelatihan dapat membuat resep baru sesuai dengan kreatifitas kelompok. Selain itu, untuk penentuan ukuran kemasan dapat disesuaikan dengan kebutuhan atau permintaan konsumen.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat, Riset Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi atas pemberian dana Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengabdian Kepada Masyarakat Pemula.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Anggraheni, I., & Lismanda, Y. F. (2021). Partisipasi Masyarakat untuk Kesehatan Anak Berbasis Local Wisdom Melalui Rumah Gizi di Desa Kucur. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 710–716.
- Muslimin, M., Latif, L. A., Trijoso, B., & Rais, S. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk-Produk Rumahan Bagi Masyarakat Di Desa Toniku. *To Maega \ Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 91–98.
- Nizaruddin, Muhtarom, Nugraha, A. E., Roshayanti, F., & Sumarno. (2021). Pelatihan Penelitian Tindakan Kelas untuk Meningkatkan Kompetensi Guru. *Pelita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 66–70.
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezanita, V. (2019). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 348–354.
- Sari, D. P. (2018). Apakah Ada Peranan Aktivitas Wisata Dalam Peningkatan Ekonomi Daerah Di Kota Bogor. *Barista*, 5(1), 12–22.
- Setiawan, A. S., & Batubara, R. P. (2022). Partisipasi Masyarakat dalam Pengembangan Olahan Ikan sebagai Produk Unggulan Kampung Lauk Babakan. *Jurnal PKM Abdi Dosen*, 6(4).
- Sianipar, R., Juliana, Maleachi, S., & Sitorus, N. B. (2023). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner Di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Community Development Journal*, 4(2), 4904–4913.