

PENGENALAN DAN PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS UDANG PADA UMKM NGOMBOL JEMPOL, KECAMATAN NGOMBOL, KABUPATEN PURWOREJO

Any Kurniawati^{1*}, Laksmi Putri Ayuningtyas², Hikmah Yuliasari², Mardiyana³

¹Ilmu Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto

²Teknologi Pangan, Universitas Nahdlatul Ulama Purwokerto
Jl. Sultan Agung No.42, Karangklesem, Purwokerto Selatan, Banyumas 53145

³Pengembangan Produk Agroindustri, Politeknik Negeri Cilacap
Jl. Dr. Soetomo No. 1 Sidakaya, Cilacap. 53212

*)anyskel@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada forum UMKM Ngombol Jempol, di Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo Jawa Tengah yang merupakan daerah pesisir. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai produk ikani yang dengan mudah dapat diproduksi seperti sosis udang, mengetahui kandungan protein sosis yang dihasilkan, dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis udang. Kegiatan ini dilakukan dengan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Tahapan yang dilakukan diawali dengan identifikasi potensi yang dimiliki kelompok UMKM Ngombol Jempol, selanjutnya dilakukan penyampaian materi terkait alat dan bahan hingga materi tentang teknik pengemasan yang baik kepada 2 kelompok. Hasil percobaan selanjutnya dilakukan uji proksimat dan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis udang yang dihasilkan. Berdasarkan hasil uji proksimat, kandungan rata-rata protein sebesar 16,12 %, hal ini telah melampaui batas minimum kandungan protein sosis dalam Standar Nasional Indonesia (SNI). Sedangkan apabila dilihat dari uji organoleptik, *flavor* menurut panelis agak enak dengan tekstur agak kenyal. Panelis menyukai kedua jenis sosis yang secara umum bersisar antara 2,96-3,16 (agak suka).

Kata kunci: Sosis Udang; UMKM; Purworejo

ABSTRACT

This community service was carried out at the Ngombol Jempol UMKM forum, in Ngombol District, Purworejo Regency, Central Java, which is a coastal area. The purpose of this activity is to increase the understanding of MSME actors about fish products that can easily be produced such as shrimp sausages, find out the protein content of the sausages produced, and find out the level of consumer preference for shrimp sausages. This activity is carried out using the ABCD (Asset Based Community Development) method. The stages carried out began with the identification of the potential of the Ngombol Jempol group, then the delivery of material related to tools and materials to material on good packaging techniques to 2 groups. The results of the experiment were then carried out proximate tests and organoleptic tests to determine the level of consumer preference for the shrimp

sausages produced. Based on the results of the proximate test, the average protein content is 16.12%, this has exceeded the minimum limit of sausage protein content in the Indonesian National Standard (SNI). Meanwhile, when viewed from organoleptic tests, the flavor according to the panelists is quite delicious with a slightly chewy texture. Panelists liked both types of sausages that generally ran between 2.96-3.16 (kinda like).

Keywords: Shrimp Sausage; UMKM; Purworejo

PENDAHULUAN

Mitra pada program pengabdian kepada masyarakat ini adalah para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah di Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo yang telah berdiri sejak tahun 2018, dimana pada saat itu terbentuk forum UMKM Ngombol bermula dari keinginan untuk menyatukan para pelaku usaha di desa-desa dalam suatu wadah untuk koordinasi dalam visi dan misi yang sama. Pada saat itu yang berperan adalah Dinas KUKMP Kabupaten Purworejo dan para pelaku UMKM Kecamatan Ngombol. Kegiatan pertama yang dilakukan adalah pameran produk di Kecamatan Grabag yang pada saat itu dicetuskan nama "UMKM Ngombol Jempol" hingga sekarang. Anggota UMKM Ngombol Jempol berasal dari perwakilan pelaku UMKM di Kecamatan Ngombol. Beberapa produk yang dihasilkan dari UMKM Ngombol Jempol antara lain batik, kerajinan tangan dari tali dan bambu, dan beberapa olahan makanan kering dan

basah yang berasal dari hasil pertanian darat.

Kecamatan Ngombol merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Purworejo yang terletak di daerah pesisir. Sepanjang garis pantai Kecamatan Ngombol saat ini merupakan lokasi penghasil udang vanamei dengan hasil yang cukup melimpah yang sangat berpotensi untuk pasar mancanegara. Menurut Kepala Dinas Pertanian Pangan Kelautan dan Perikanan (DPPKP) Kabupaten Purworejo, udang vanamei saat ini menjadi komoditas unggulan Kabupaten Purworejo dengan hasil mencapai 3.100 ton (Radar Purworejo, 2021).

Menurut Verdian *et al.*, (2022) memaparkan bahwa kandungan protein udang vanamei mencapai 70,81% pada berat kering. Pada udang, terdapat senyawa aktif yang bermanfaat bagi manusia seperti baik untuk kesehatan, pertumbuhan dan perkembangan. Michaelsen *et al.*, (2011) mengatakan bahwa senyawa aktif seperti asam lemak (omega-3 dan omega-6) pada udang

bermanfaat untuk perkembangan otak khususnya anak, bayi, dan ibu hamil.

Banyaknya manfaat tersebut menjadi dasar pentingnya dilakukan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku UMKM dalam menghasilkan produk ikani yang sangat berpotensi sebagai produk kuliner khas pesisir Kecamatan Ngombol yaitu Sosis Udang. Sosis merupakan produk makanan yang terbuat dari daging giling dan bumbu yang dihaluskan dan dimasukkan ke dalam selongsong (*casing*) untuk diolah lebih lanjut (Martin dan Garden, 2004). Diketahui sosis saat ini menjadi primadona olahan makanan siap saji karena mempunyai nilai kepraktisan dan teksturnya yang khas dapat diterima semua kalangan. Sosis yang telah beredar di pasaran Sebagian besar terbuat dari bahan dasar daging sapi dan ayam. Tujuan dari kegiatan ini yaitu meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai produk ikani yang dengan mudah dapat diproduksi seperti sosis udang, mengetahui kandungan protein sosis yang dihasilkan, dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap sosis udang.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilakukan dengan metode ABCD (*Asset Based Community*

Development). Metode ini menekankan pada inventarisasi aset yang terdapat di masyarakat. Menurut Ahmad (2007), dalam metode ABCD (*Asset Based Community Development*) ini merupakan model partisipatori yaitu pola pengembangan masyarakat yang berasumsi masyarakat adalah komunitas aktif, mandiri dan kreatif dalam memberdayakan dirinya sendiri.

Tahapan kegiatan yang dilakukan diawali dengan identifikasi potensi yang dimiliki kelompok UMKM hingga tahap evaluasi.

a. Persiapan

Pada tahap persiapan, tim Pengabdian kepada Masyarakat menyiapkan surat yang dibutuhkan dalam pelaksanaan kegiatan dan berkoordinasi dengan ketua forum UMKM Ngombol Jempol yaitu Bapak Kuntaufik Ali Akbar yang dilanjutkan inventarisasi potensi dan permasalahan yang dihadapi.

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan dilakukan secara luring di Balai pertemuan Desa Secang Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo yang dihadiri oleh perwakilan pengurus UMKM tingkat kecamatan dan para pelaku UMKM se kecamatan.

Adapun langkah dalam pembuatan sosis udang adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat seperti kompor, *steamer*, penggiling daging, dan alat pencetak sosis.
2. Menyiapkan bahan seperti daging giling udang segar, putih telur, tepung sagu, tepung tapioka, tepung maizena, minyak goreng, gula, garam, *mustard*, *baking powder*, dan air es dan rempah-rempah pelengkap aroma sosis.
3. Memformulasikan dan *mixing* bahan
4. Mencetak adonan sosis menggunakan *sosis filler*
5. Mengukus sosis

c. Uji Laboratorium (Protein dan Organoleptik)

Uji kandungan protein dilakukan di laboratorium Teknik Pertanian Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED) dan uji organoleptik dilakukan di laboratorium IPA terpadu Universitas Nahdlatul Ulama (UNU) Purwokerto.

d. Evaluasi

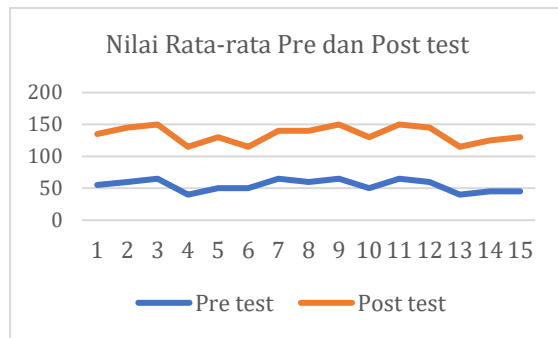
Pada tahap ini, seluruh sub kegiatan dilakukan evaluasi supaya dapat mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman mulai dari pemaparan materi hingga pelaksanaan kegiatan.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui cara sebagai berikut:

1. Melakukan *pretest* dan *posttest* terkait materi pengenalan pembuatan sosis udang. Untuk mengukur efektifitas pelatihan, maka diawal dilakukan tes secara lisan kepada pada peserta dan diakhir pelatihan peserta Kembali diuji menggunakan tes lisan dengan soal yang sesuai dengan materi yang disampaikan.
2. Mengamati aktifitas peserta pada saat pelatihan berlangsung.
3. Mengamati keaktifan peserta pada saat diskusi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh 59 pelaku UMKM di tingkat Kecamatan Ngombol Kabupaten Purworejo yang dikenal dengan "UMKM Ngombol Jempol". Diawal kegiatan dilakukan *pretest* untuk mengetahui pemahaman awal terhadap keanekaragaman produk UMKM berbasis ikani. Pada akhir kegiatan, dilakukan *posttest* untuk mengetahui seberapa besar pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan.



Gambar 1. Nilai *Pre* dan *Post Test*

Pada Gambar 1 dapat dilihat bahwa nilai rata-rata *posttest* mengalami peningkatan dari nilai *pretest*. Nilai rata-rata *posttest* sebesar 80 yang mana telah meningkat 68% dari nilai rata-rata *pretest* yaitu 54,3. Hal ini dapat dikatakan bahwa materi pelatihan dapat diserap dengan baik oleh peserta. Secara umum, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung dengan lancar dan tertib penuh antusias peserta, yang dapat dilihat berdasarkan keaktifan peserta saat diskusi dan mengikuti demonstrasi pembuatan sosis udang. Tingkat partisipasi peserta diketahui sangat baik, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada narasumber dan 100% peserta mengikuti kegiatan hingga akhir acara.

Materi yang disampaikan oleh narasumber berkaitan dengan beberapa pertanyaan yang disampaikan kepada peserta untuk evaluasi kegiatan. Evaluasi kegiatan dilakukan pemberian soal *pre* dan *posttest* untuk mengetahui

hal-hal seperti: (a) Pengetahuan tentang pentingnya konsumsi produk ikani; (b) Pengetahuan tentang keragaman jenis olahan produk ikani; dan (c) Pengetahuan tentang dasar pengolahan bahan baku ikani.



Gambar 2. Pemaparan Materi



Gambar 3. Praktek Pembuatan Sosis

Pelatihan tentang inovasi produk ikani saat ini mempunyai nilai lebih dalam membantu memasyarakatkan Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan). Dimana menurut KKP (2018), merupakan tanggungjawab bersama untuk mendukung upaya peningkatan gizi masyarakat Indonesia serta meningkatkan minat mengkonsumsi ikan yang didalamnya

termasuk udang. Diketahui kandungan gizi udang sangat baik yaitu dengan 21% protein, 0,2gr lemak, dan 0,1gr karbon dalam 100gr BDD (Bagian Dapat Dimakan) (Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (2007). Setelah pemaparan materi, dilanjutkan dengan praktek pembuatan sosis udang yang langsung didampingi oleh narasumber.

Pembuatan sosis udang diawali dengan menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan, mencampurkan menjadi adonan sosis (*mixing*) dan mendiampkannya selama beberapa saat.

Parameter	Formula 1	Formula 2
Kenampakan permukaan melintang	3,36±0,99b	2,48±1,20a
Warna	2,80±0,65b	1,96±0,61a
Aroma udang	2,68±1,25a	3,96±1,02b
Flavor	3,00±1,08a	2,92±1,38a
Tekstur	2,92±1,04a	3,28±1,4a
Kesukaan secara keseluruhan	3,16±1,11a	2,96±1,27a

Adonan sosis udang kemudian dimasukan ke dalam selongsong sosis (*casing*), kemudian dilakukan pengukusan selama 10 menit. Sosis matang lalu didinginkan dan siap untuk dikemas atau dikonsumsi.

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik Kedua Formula Sosis Udang

Ket: angka yang diikuti huruf yang sama pada setiap baris menunjukkan tidak terdapat perbedaan signifikan ($P < 0.05$)

Terdapat dua jenis formula yang digunakan dalam pembuatan sosis udang. Formula 1 menggunakan tepung sagu dan maizena sebagai *filler* (pengisi), sedangkan formula 2 menggunakan tepung tapioka dan maizena. Hasil uji hedonik (uji skoring) menunjukkan bahwa sosis dengan formula yang berbeda (formula 1 dan formula 2) memiliki perbedaan yang signifikan dalam hal kenampakan permukaan melintang, warna dan aroma udang.

Perbedaan komposisi tepung pengisi pada sosis udang tersebut ternyata mempengaruhi penampakan melintang dari sosis, yang menunjukkan bahwa formula 1 memiliki penampakan melintang yang lebih halus dibanding formula 2. Sosis formula 1 dari segi warna memiliki warna putih kecoklatan sedangkan formula 2 memiliki penampakan putih menurut panelis. Aroma udang dapat dirasakan dengan skor 2,68-3,96 dengan kategori agak terasa-sangat terasa. Tidak terdapat perbedaan signifikan pada parameter flavor, tekstur, dan kesukaan secara keseluruhan kedua jenis sosis udang. Flavor menurut panelis agak enak, dan tekstur agak kenyal. Panelis menyukai kedua jenis sosis secara umum dengan nilai 2,96-3,16 (agak suka).



Gambar 4. Sosis Udang

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pemahaman pelaku UMKM Ngombol Jempol meningkat sebesar 68% yang dapat dilihat dari nilai *pre* dan *posttest*. Produk yang dihasilkan mempunyai kandungan protein sebesar 16,12 %, hal ini telah melampaui batas minimum kandungan protein sosis dalam Standar Nasional Indonesia (SNI). Untuk uji organoleptik, panelis menyukai kedua jenis sosis yang diujikan dengan kategori agak suka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Nahdlatul Ulama (UNU) Purwokerto melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan lancar. Selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih kepada Forum UMKM Ngombol Jempol yang

telah berpartisipasi aktif mengikuti kegiatan ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. (2007). Asset Based Communities Development (ABCD): Tipologi KKN Partisipatif UIN Sunan Kalijaga. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*. 8 (2): 104-113.
- Kementerian Perikanan dan Kelautan. (2018). GEMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan): Upaya Peningkatan Gizi Sejak Dini. <https://kkp.go.id/>.
- Herlina. (2015). Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili sebagai Bahan Tambahan Makanan pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. *Jurnal Agroteknologi*. 09 (02): 134-144.
- Martin, M. and J. Garden. (2004). *The Art and Practice of Sausage Making*. North Dakota State University Extension.
- Michaelsen. Kim. F., Dewey. K. G., Perez. E. A. B., Nurhasan. M., Lauritzen. L., Roos. N. (2011). *Food Sources and Intake of n-6 and n-3 Fatty Acids in low-income Countries with Emphasis on Infants, Young Children (6-24 moths), and Pregnant and Lactating Women*. Department of Nutrition, Program in International and Community Nutrition, University of California, Davis, California, USA. (124-138).
- Ngginak, J., Haryono, S., Jubhar C., Mangimbulude., Ferdy S. (2013). Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Jurnal Sains Medika*. 5(2):128-145.

Radar Purworejo. (2021). Udang Vaname Jadi Komoditas Andalan [internet]. [diunduh 2023 Juli 07]. Tersedia pada:<https://www.radarpurworejo.id/24-jam/2021/02/25/udang-vaname-jadi-komoditas-andalan/>.

Verdian, A. H., Pindo, W., Rahmadi, A. 2021. Komposisi Kimia Daging Vanamei dan Udang Windu dengan Sistem Budidaya Keramba Jaring Apung. *Jurnal Polinela*. 1:1-4.