

ROLADE: INOVASI PENGEMBANGAN PRODUK USAHA KECIL MASYARAKAT DESA KALIUNTU KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN

Ana Achoita, Mika Kifayati, Nayla Imtiyazul Khimiyah

Institut Agama Islam Nahdlatul Ulama (IAINU) Tuban

E-mail: anaachoita@gmail.com, mikakifashodiq@gmail.com,
imtiyazulnayla@gmail.com

Abstract

Rolade is a dish in the form of sliced meat rolled up surround or wrap a stuffing material, can be cheese, vegetables, or other meat ingredients, then cooked until cooked. The condition of the majority of the Kaliuntu village community has a livelihood as fishermen. Apart from being sold fresh, the fish is also made into smoked fish or salted fish, and slag fish has a low selling value. The socialization of this mentoring activity using a slag fish processing demo. This processing demo was carried out by testing the manufacture of slag fish processing into Rolade. The ingredients used are slag fish, flour, flavoring, garlic, fried onions, pepper, leeks, eggs, and carrots. To make this Rolade, the tools needed include a gas stove, pan, frying pan, basin, knife, and plastic. Rolade products made from slag fish have an influence on taste, aroma and texture. The selected formula is 5 kg of flour and 5 kg of slag fish mixture.

Keywords: Innovation, Development, Rolade

Abstrak

Rolade adalah hidangan berupa irisan daging yang digulung mengelililingi atau membungkus suatu bahan isian, bisa keju, sayuran, atau bahan daging lainnya, lalu dimasak hingga matang. Kondisi masyarakat desa Kaliuntu mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Selain dijual secara segar, ikan-ikan tersebut juga dibuat ikan asap, atau ikan asin. Dan ikan terak memiliki nilai jual yang murah. Sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan menggunakan demo pengolahan ikan terak. Demo pengolahan ini dilakukan dengan uji coba pembuatan pengolahan ikan terak menjadi Rolade. Bahan yang digunakan adalah ikan terak, tepung, penyedap rasa, bawang putih, bawang goreng, merica, daun prei, telur, dan wortel. Untuk membuat Rolade ini alat yang dibutuhkan antara lain kompor gas, panci, penggorengan (wajan), baskom, pisau, dan plastik. Produk rolade yang berbahan dasar ikan terak memiliki pengaruh terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Formula terpilih yaitu dengan tepung 5kg dan campuran 5kg ikan terak.

Kata Kunci: Inovasi, Pengembangan, Rolade

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara dengan daerah perairan atau lautan yang lebih luas dari pada daratan, sekitar kurang lebih 62% luas lautan yang dimiliki oleh negara Indonesia. Karena hal inilah masyarakat Indonesia kebanyakan berprofesi sebagai nelayan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Para nelayan ini biasanya menangkap ikan pada saat pagi hari, mereka percaya pada pagi hari dapat lebih banyak menangkap ikan dari pada malam hari.

Ikan menjadi bahan makanan yang banyak dinikmati masyarakat Indonesia. Ikan dapat ditemukan di hampir semua genagan air yang berukuran besar baik air tawar, air payau, maupun air asin pada kedalaman yang bervariasi. Ikan adalah sumber protein hewani kelas dua setelah daging, susu, dan telur, ikan mengandung berbagai macam sumber protein, vitamin, dan mineral esensial. Ikan merupakan hewan laut yang memiliki asam lemak omega 3 (DHA) dan omega 6 yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan otak, dan kandungan ini kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki oleh hewan yang ada di darat. (Dewi, Widarti, and Sukraniti, 2018)

Perairan Indonesia memiliki banyak sekali jenis ikan yang tersebar, salah satunya adalah jenis ikan terak atau juga dikenal dengan ikan parang (*Chirocentrus dorab*). Ikan ini merupakan ikan pesisir, berwarna keperakan di bawah dan biru cerah di atas, ikan ini dapat ditemukan perairan laut atau muara. Ikan terak memiliki tubuh ramping dan memanjang, umumnya berukuran sekitar 3-120 sentimeter. Ikan terak memiliki nilai yang ekonomis murah dijual secara segar maupun dikeringkan. Ikan terak memiliki kandungan gizi antar lain: sumber protein, mengandung kalori yang tinggi, asam lemak omega 3, vitamin C, kalsium, dan menhandung fosfor. (admin, 2017)

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu nelayan yang ada di desa Kaliuntu, produksi hasil tangkapan ikan terak tidak dapat didapatkan pada setiap hari, ikan terak hanya bisa didapatkan pada musim-musim tertentu. Jika sudah musimnya para nelayan dapat banyak mendapatkan ikan terak, tetapi jika tidak musimnya, ikan terak yang didapatkan sangat sedikit, dan mungkin hampir tidak mendapatkannya. Ikan terak umumnya di jual secara segar di pasar, di asap, dan dikeringkan kemudian dijadikan ikan asin. Ikan terak memiliki nilai jual yang murah, masyarakat umumnya sudah familiar dengan ikan ini, namun mereka masih belum banyak yang tahu bahwa

ikan terak dapat diolah menjadi berbagai produk, misalnya rolade ikan terak, yang ketika dijual dapat menambah penghasilan mereka.

Berdasarkan hal ini, peneliti ingin memberikan dampingan berupa inovasi pengembangan produk usaha kecil masyarakat berbahan dasar ikan terak menjadi produk usaha makanan (*rolade*) untuk dipasarkan sehingga dapat memperoleh keuntungan dan menambah penghasilan masyarakat, dan meningkatkan kemampuan berwirausaha dalam masyarakat. Kondisi masyarakat desa Kaliuntu mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Mereka mencari ikan mulai dari pagi buta sampai matahari terbit, kemudian menjual ikan hasil tangkapan ke pasar. Selain dijual secara segar, ikan-ikan tersebut juga dibuat ikan asap, atau ikan asin, padahal banyak produk yang bisa dibuat dari bahan dasar ikan. Dengan adanya pendampingan ini, diharapkan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat lewat mengvariasikan ikan menjadi sebuah produk baru, memberdayakan dan mensejahterakan masyarakat, dan menambah pendapatan mereka.

Metode

Metode yang digunakan dalam pendampingan ini adalah mapping lapangan, adalah melakukan pengamatan di masyarakat Desa Kaliuntu terkait dengan usaha kecil menengah. Sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan menggunakan demo pengolahan ikan terak demo pengolahan ini dilakukan dengan uji coba pembuatan pengolahan ikan terak menjadi Rolade. Bahan yang digunakan adalah ikan terak, tepung, penyedap rasa, bawnag putih, bawang goreng, merica, daun prei, telur, dan wortel. Untuk membuat Rolade ini alat yang dibutuhkan antara lain kompor gas, panci, penggorengan (wajan), baskom, pisau, dan plastik.

Pengambilan data dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan praktik langsung di lapangan, dengan menggunakan teknik wawancara ke salah satu penjuak produk Rolade yang paling banyak diminati oleh masyarakat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktik setelah mendapatkan resep-resep bahan pembuatan produk Rolade sehingga merupakan formulasi yang biasa digunakan oleh masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

A. Strategi yang digunakan

Strategi yang digunakan dalam pendampingan ini adalah mapping lapangan, adalah melakukan pengamatan di masyarakat Desa Kaliuntu terkait dengan usaha kecil menengah. Sosialisasi kegiatan pendampingan ini dengan menggunakan demo pengolahan ikan terak demo pengolahan ini dilakukan dengan uji coba pembuatan pengolahan ikan terak menjadi Rolade. Bahan yang digunakan adalah ikan terak, tepung, penyedap rasa, bawang putih, bawang goreng, merica, daun prei, telur, dan wortel. Untuk membuat Rolade ini alat yang dibutuhkan antara lain kompor gas, panci, penggorengan (wajan), baskom, pisau, dan plastik.

Pembuatan olahan ikan terak pada tahap awal yaitu pencucian ikan terak hingga bersih lalu dibelah kemudian dibersihkan durinya, setelah itu dicampurkan dengan masing-masing bahan untuk pembuatan produk tersebut lalu digiling (selep). Kami memperoleh data yaitu dengan cara pengamatan dan praktik langsung di lapangan, dengan menggunakan teknik wawancara ke salah satu penjual produk Rolade yang paling banyak diminati oleh masyarakat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah dengan melakukan praktik setelah mendapatkan resep-resep bahan pembuatan produk Rolade sehingga merupakan formulasi yang biasa digunakan oleh masyarakat.

B. Langkah-langkah dalam pendampingan

Kegiatan pengabdian masyarakat berbahan dasar ikan terak ini bertempat di Desa Kaliuntu, Jenu, Tuban. Kegiatan yang dilaksanakan berupa pengembangan produk usaha kecil masyarakat berbahan dasar ikan terak menjadi produk usaha makanan (*rolade*) dengan langkah-langkah pendampingan sebagai berikut:

1. Persiapan kegiatan
 - a. Kegiatan survey tempat pengabdian masyarakat
 - b. Permintaan permohonan izin kegiatan pengabdian masyarakat kepada kepala Desa Kaliuntu, Jenu, Tuban

- c. Pengurusan administrasi
 - d. Mempersiapkan alat bahan dan akomodasi
 - e. Mempersiapkan tempat
2. Kegiatan inti
 - a. Pembukaan dan perkenalan
 - b. Pengenalan olahan ikan terak menjadi produk olahan rolade
 - c. Praktikum pembuatan produk olahan rolade
 3. Kegiatan penutupan
 - a. Berpamitan kepada kepala desa
 - b. Pembuatan laporan kegiatan pengabdian masyarakat

C. Pemilihan subjek pendampingan

Mayoritas masyarakat di desa Kaliuntu mata pencahariannya adalah nelayan. Ketika para nelayan banyak mendapatkan tangkapan ikan mereka biasanya langsung menjual ikan tersebut ke pasar/agen. Sedikit sekali dari mereka yang mengolah ikan terak tersebut menjadi sebuah produk olahan. Sedangkan ikan sendiri dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang dapat menghasilkan penghasilan tambahan. Oleh sebab itu kami memberikan pendampingan pemberdayaan usaha kecil menengah berbahan dasar ikan agar nantinya masyarakat bisa mengembangkan olahan ikan terak ini menjadi produk yang dapat menambah pemasukan masyarakat desa Kaliuntu.

Kegiatan pendampingan pengembangan produk usaha kecil masyarakat berbahan dasar ikan terak menjadi produk usaha makanan (*rolade*) di Kaliuntu, Jenu, Tuban ditunjukkan kepada seluruh masyarakat desa Kaliuntu serta ibu-ibu PKK desa Kaliuntu dan masyarakat di sekitar balai desa Kaliuntu. Kurang lebih sekitar 15 perwakilan dari Ibu-ibu PKK yang terlibat dalam kegiatan ini.

D. Dampak perubahan

Dalam pelaksanaan pendampingan produk olahan ikan terak, masyarakat desa Kaliuntu terlihat antusias dalam mengolah ikan terak menjadi produk rolade. Terlihat dari kerja sama mereka untuk mempraktikkan hasil dari

kegiatan ini dirumah masing-masing. Berikut ini beberapa langkah pengolahan ikan terak menjadi rolade yang dilakukan di desa Kaliuntu:

a. Bahan dan alat

No	Bahan	Takaran
1	Ikan terak	5 kg
2	Tepung tapioka	4 kg
3	Tepung sagu	1 kg
4	Bawang putih	2 ons
5	Bawang goreng	2 ½
6	Micin	3 bungkus
7	Ladaku	5 bungkus
8	Penyedap rasa	5 bungkus
9	Telur	3 butir
10	Daun prei	1 ons
11	Wortel	½ kg

b. Proses pembuatan

1. Cuci ikan terak dengan air yang bersih.
2. Ikan terak dipilek kemudian dibersihkan duri dan kotorannya sampai bersih.



3. Kupas bawang putih dan wortel, kemudian cuci bawang putih, daun prei dan wortel sampai bersih. Kemudian potong bahan-bahan tersebut.
4. Campurkan bahan-bahan diatas kemudian giling ikan terak menggunakan selep.
5. Campurkan wortel dan daun prei ke dalam ikan yang sudah digiling (selep).



6. Tuangkan adonan tersebut kedalam plastik kemudian rebus adonan tersebut hingga matang.



7. Angkat adonan tersebut kemudian di angin-anginkan sampai adonan tersebut sudah tidak panas lagi.
8. Potong adonan tersebut menjadi beberapa bagian, kemudian campurkan dengan telur.
9. Goreng adonan tersebut hingga matang.
10. Produk rolade siap disajikan.



Selain dari pada itu anak-anak maupun orang dewasa terbiasa mengkonsumsi ikan sebagai menu makanan utamanya. Salah satu jenis produk olahan ikan yang banyak disukai oleh banyak masyarakat. Rolade adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging yang dihaluskan dengan tepung atau pati dan diberi penyedap rasa. Produk rolade dapat diperkaya dengan menambahkan ikan terak yang bercita rasa gurih sehingga dapat membuat produk rolade semakin enak dan banyak peminatnya. Selain untuk menambahkan rasa gurih ikan terak juga dapat meningkatkan nilai gizi yang tinggi. Seperti memiliki protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia

untuk pertumbuhan, memiliki jumlah kalori yang tinggi untuk memenuhi jumlah kalori haian manusia, kaya akan kandungan Omega 3, kandungan EPA dalam Omega 3 memiliki penambahan daya tahan tubuh dan memperkuat tulang sedangkan DHA bermanfaat menambahkan kecerdasan otak. yang bagus untuk pertumbuhan dan perkembangan otak, mengandung vitamin C yang dapat menghaluskan dan mencerahkan kulit, mengandung kalsium yang bagus untuk tulang dan mencegah osteoporosis, dan yang terakhir didalam ikan terak terdapat kandungan fosfor yang dapat mendukung kesehatan gigi dan gusi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang formulasi rolade yang berbahan dasar ikan terak.

Kesimpulan

Dari hasil pengembangan produk usaha kecil masyarakat berbahan dasar ikan terak menjadi produk usaha makanan (*rolade*) ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengembangan usaha masyarakat terutama peningkatan kesejahteraan perlu adanya pendampingan agar masyarakat bisa mengembangkan usaha untuk membantu memenuhi kebutuhan hidup serta dapat menjadikan sebagai lapangan pekerjaan.
2. Dari hasil demonstrasi olahan produk rolade yang berbahan dasar ikan terak, maka dapat didapatkan bahwa ikan terak memiliki pengaruh terhadap rasa, aroma, dan tekstur. Formula terpilih yaitu dengan tepung 5kg dan campuran 5kg ikan terak.

Daftar Referensi

- Putu Febriana Ambarawa Dewi, I.G. A. Ari Widarti, Desak Putu Sukraniti. Pengetahuan Ibu Tentang Ikan dan Pol Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedongan Kabupaten Badung. Jurnal Ilmu Gizi Politekkes Kemenkes Denpasar, 2018;7(1): 17.
- Admin. 2017. 25 Manfaat dan Khasiat Ikan Paarang-Parang Untuk Kesehatan. <http://khasiat.co.id/ikan/parang-parang.html> diakses pada 24 Mei 2023