

Diversifikasi Produk “Engkot Payeh Lunak” Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Kelompok Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peurlak Barat Aceh Timur

Suri Purnama Febri¹, Cut Gustiana², Siti Balqies Indr³, Rosmaiti⁴

¹*Jurusan Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra*

Jl. Meurandeh, Langsa Lama, Kota Langsa, Aceh 24354

¹suripurnamafebri@unsam.ac.id

^{2,3}*Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra*

⁴*Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Samudra*

Jl. Meurandeh, Langsa Lama, Kota Langsa, Aceh 24354

Abstrak— Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diusulkan akan menghasilkan produk Engkot Payeh Lunak bagi kelompok sebagai upaya meningkatkan perekonomian. Produk engkot payeh lunak ini akan dipasarkan oleh kelompok tersebut ke beberapa lokasi di Aceh Timur. Diakhir masa pelatihan pembuatan engkot payeh lunak, kelompok usaha akan diajarkan bagaimana cara memulai wirausaha mandiri dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar lokasi tempat tinggal. Target utama dari kegiatan ini kelompok PKK di Gampong Alue Bu Tuha, Kecamatan Peureulak Barat, Aceh Timur yang nantinya akan menjadi kelompok usaha skala industri rumahan dan dapat menjadi oleh-oleh khas Gampong Alue Bu Tuha. Kegiatan ini akan dilaksanakan selama 6 bulan. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yaitu dengan menggunakan pendekatan secara langsung, ceramah dan praktik. Pada akhir kegiatan pengabdian ini, akan dilakukan evaluasi dan perencanaan lanjut untuk pengelolaan industri kecil skala rumah tangga sehingga dapat terbentuk kelompok wirausaha lokal sebagai produsen utama engkot payeh lunak di area Aceh Timur. **Kata kunci**— Engkot payeh lunak, wirausaha, PKK, Alue Bu Tuha.

Abstract— The proposed community service activity will produce a product Engkot Payeh Lunak for groups as an effort to improve the economy. Product Engkot Payeh Lunak this will be marketed by the group to several locations in East Aceh. At the end of the training period for making soft grass loans, the business group will be taught how to start independent entrepreneurs by utilizing natural resources that are around the location of residence. The main target of this activity is the PKK group in Alue Bu Tuha Village, Peureulak Barat District, East Aceh, which later will become a home-scale business group and can become souvenirs typical of Bu Tuha Village. This activity will be carried out for 6 months. The method used to achieve the goal is to use a direct approach, lecture and practice. At the end of this dedication activity, further evaluation and planning will be carried out for the management of small scale household industries so that local entrepreneurial groups can be formed as the main producers of soft payeh crank in the East Aceh area.

Keywords— Engkot payeh lunak, entrepreneurship, PKK, Alue Bu Tuha.

I. PENDAHULUAN

Saat ini, kemajuan teknologi dan ilmu pengetahuan berkembang dengan sangat pesat, ini dapat terlihat pada banyaknya penemuan berbagai macam obat-obatan, olahan makanan dan minuman yang selama ini belum maksimal. Hal ini yang mendorong munculnya olahan makanan dan minuman yang lebih modern sehingga makanan tradisional tidak lagi menjadi primadona di pasar kuliner. Bahkan saat ini makanan tradisional sudah sangat sulit ditemukan di pasaran kecuali pada acara-acara tertentu saja seperti pada acara seni dan budaya.

Di Propinsi Aceh, salah satu makanan olahan tradisional yang berbahan dasar utama ikan adalah ikan pepes, dalam bahasa Aceh disebut “*eungkot payeh*”. Eungkot payeh adalah olahan ikan yang sangat digemari oleh seluruh keluarga dan masyarakat sejak zaman dahulu sebagai menu atau lauk utama pendamping nasi. Akan tetapi permasalahan yang dihadapi selama ini yaitu proses memasak eungkot payeh ini memerlukan waktu yang lama. Ditambah lagi waktu simpan eungkot payeh ini sedikit karena mudah berjamur. Maka dari itu diperlukan penanganan yang lebih baik agar makanan tradisional khususnya eungkot payeh ini dapat dinikmati kapan saja, praktis serta memiliki waktu simpan yang lama. Salah satu diversifikasi produk yang dapat digunakan adalah mengolah eungkot payeh menjadi lunak sebagai produk makanan siap saji yang tahan lama bila disimpan. Pembuatan eungkot payeh lunak ini memiliki beberapa tahapan kondisi yang dapat menunjang fungsinya seperti pemilihan bahan

baku, pengolahan, dan penyajiannya sehingga memiliki kualitas rasa yang diinginkan oleh pembeli.

Salah satu gampong atau desa yang dapat dilaksanakan diversifikasi produk eungkot payeh lunak adalah Gampong Alue Bu Tuha. Gampong Alue Bu Tuha merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Peureulak Barat Kabupaten Aceh Timur dengan luas wilayah lebih kurang 92,30 KM. Gampong Alue Bu Tuha adalah desa yang beriklim tropis dengan suhu udara berkisar antara 26 °C – 30°C yang terletak pada ketinggian 2-17 M diatas permukaan laut. Gampong Alue Bu Tuha memiliki luas desa sekitar 9 KM2 dengan jumlah kartu keluarga sebesar 244 KK dan jumlah rumah tangga sebesar 235 RT (BPS Aceh Timur, 2018).

Saat ini, sumber daya manusia yang dapat dimanfaatkan di Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peureulak Barat, Kabupaten Aceh Timur adalah ibu PKK dimana keseharian mereka ini hanyalah ibu rumah tangga yang tidak produktif. Adanya potensi sumber daya alam yang baik dan sumber daya manusia yang masih dapat dioptimalkan mendorong tim PKM selaku akademisi di Perguruan Tinggi untuk membantu mengatasi permasalahan di atas dengan melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini melalui kegiatan pelatihan pembuatan “eungkot payeh lunak” dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan baru dalam pembuatan produk olahan ikan. Diharapkan dengan pelatihan ini masyarakat dapat membuat sendiri produk olahan ikan yang dapat disajikan sebagai tambahan menu makanan bagi keluarga dan dapat juga digunakan untuk membuka peluang wirausaha untuk

menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan potensi perikanan yang ada di Aceh Timur.

Adapun metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan metode pendekatan secara langsung, ceramah dan praktik. Adapun tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan ini meliputi:

A. Tahap Persiapan

Sosialisasi dilakukan di daerah tujuan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan aparat desa setempat. Target masyarakat yang dijadikan Mitra adalah ibu PKK Gampong Alue Bu Tuha, Kecamatan Peureulak Barat, Aceh Timur. Pada kegiatan program sosialisasi akan dipilih 20 orang ibu PKK yang bersedia mengikuti pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak. Selanjutnya peserta akan dibentuk menjadi 4 kelompok kecil masing-masing berjumlah 5 orang. Pembentukan kelompok untuk mempermudah pelatihan proses pembuatan eungkot payeh lunak dan sekaligus sebagai persiapan pembentukan kelompok industri kecil skala rumah tangga.

Dalam tahapan persiapan ini, tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melakukan diskusi dengan kelompok ibu PKK dan aparat desa setempat dengan tujuan untuk:

1. Memberikan informasi tentang tujuan dan maksud program pengabdian kepada masyarakat tersebut dilaksanakan.
2. Melakukan pendataan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat khususnya kelompok ibu PKK dalam pembuatan eungkot payeh lunak.
3. Melakukan diskusi tentang pemanfaatan ikan sebagai bahan baku pembuatan eungkot payeh lunak.
4. Mendiskusikan lokasi dan jadwal pelaksanaan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

B. Ceramah

Tim menyiapkan materi dan bahan peraga yang akan disampaikan pada peserta. Materi yang akan disajikan adalah sebagai berikut :

1. Keunggulan produk eungkot payeh lunak secara ekonomi jika dibandingkan dengan pemasaran ikan segar.
2. Tahapan proses pembuatan eungkot payeh lunak.
3. Manajemen wirausaha mandiri untuk mengembangkan produk eungkot payeh lunak.

C. Praktek Lapangan

Dalam praktek lapangan pembuatan eungkot payeh lunak ada beberapa tahapan yang akan dilakukan meliputi :

1. Tahap Persiapan ikan
 - Ikan dicuci dan disiangi (pembuangan kepala dan isi perut)

II. METODOLOGI PENELITIAN

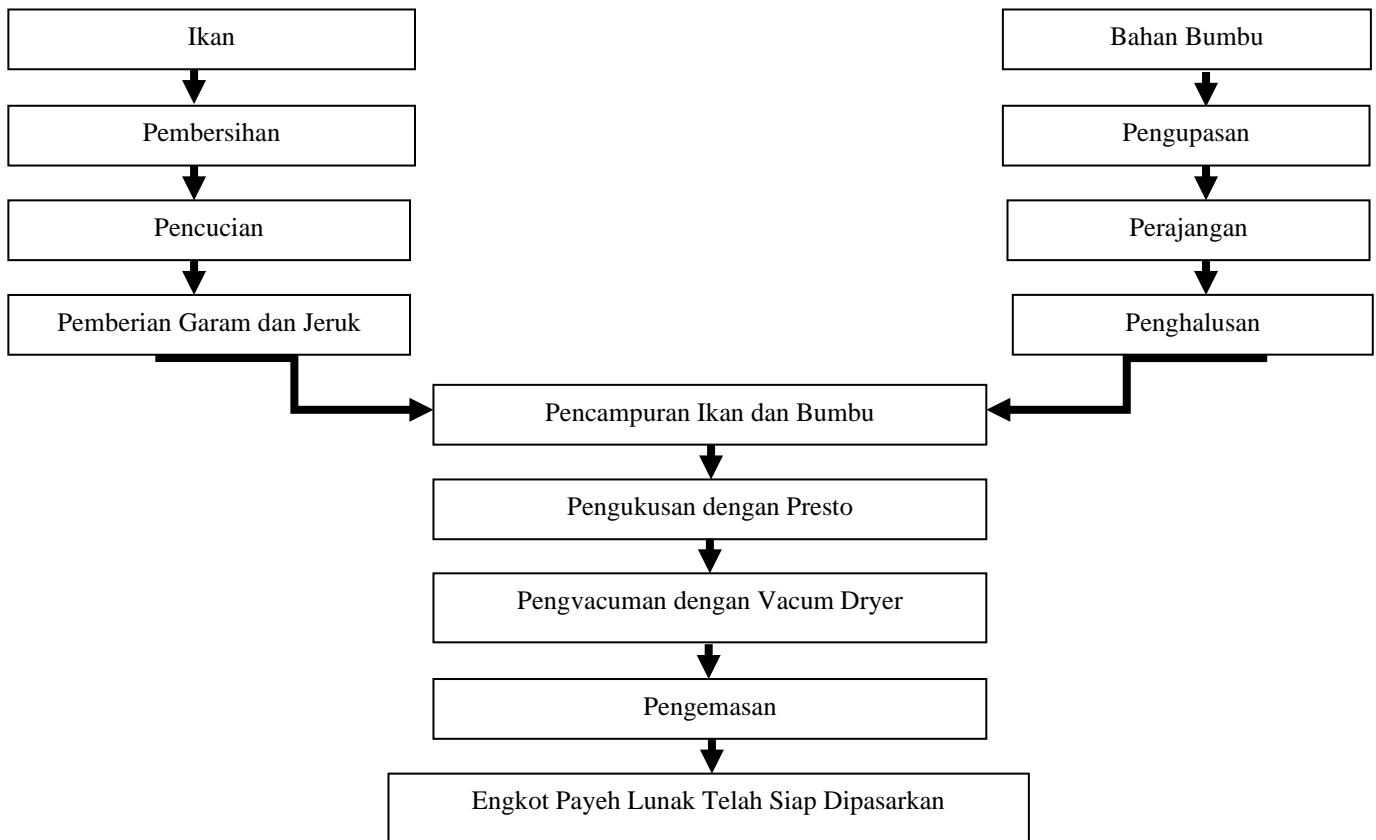
- Tempatkan ikan didalam wadah lalu lumuri ikan dengan perasan jeruk nipis serta garam.
2. Tahap Persiapan Bahan
 - Siapkan bahan seperti asam sunti, cabai merah, kunyit dan lain-lain kemudian haluskan.
3. Tahap Pembuatan Engkot Payeh Lunak
 - Ikan yang sudah dicuci dan dibersihkan, masukkan kedalam bahan yang sudah dihaluskan.
 - Siapkan alat presto, kemudian masukkan ikan serta bumbu ke dalam presto, masak selama 20 menit, setelah itu matikan api kompor dan biarkan masakan tetap di dalam presto selama 5 menit.
 - Engkot payeh lunak yang sudah dimasak, dimasukkan ke dalam plastik lalu di vacuum dengan menggunakan alat *vacum dryer* untuk memperpanjang masa simpan setelah itu baru dikemas dalam kemasan.
4. Tahapan Pengemasan Engkot Payeh Lunak
 - Produk eungkot payeh lunak yang telah selesai di vacuum kemudian dikemas dengan menggunakan wadah plastik yang telah di desain secara menarik.

D. Evaluasi Kegiatan

Keberhasilan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang diusulkan ini akan dievaluasi selama pelaksanaan berjalan. Evaluasi awal dilakukan oleh tim pelaksana dalam dua hal kegiatan, yaitu:

1. Kegiatan inti pada saat peserta menerima materi penyuluhan dan praktik pembuatan eungkot payeh lunak.
2. Diluar kegiatan inti, yaitu meninjau kualitas produk eungkot payeh lunak yang dihasilkan setelah tim pelaksana melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat serta memberi arahan bagaimana memulai wirausaha mandiri.

Berdasarkan hasil survei dan diskusi dengan kelompok ibu PKK dan aparat pemerintah di Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peureulak Barat Aceh Timur, masyarakat sangat tertarik mengenai pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak. Hal ini disebabkan karena pengolahan ikan menjadi eungkot payeh lunak ini memberikan manfaat pada kehidupan yang lebih baik bagi kelompok PKK dan memberikan nilai tambah bagi keluarga. Selain itu pembuatan eungkot payeh lunak ikan sangat diminati oleh masyarakat karena dapat dilakukan secara sederhana dengan memanfaatkan bahan-bahan alam yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal mereka. Eungkot payeh lunak ikan juga mempunyai daya jual yang tinggi sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Secara lebih rinci gambaran kegiatan yang akan ditransfer kepada mitra dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. kegiatan yang akan ditransfer kepada mitra

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak dengan menggunakan panci Presto dilaksanakan pada tanggal 18 Juli 2019 di Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peureulak Barat Kabupaten Aceh Timur. Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Gampong Alue Bu Tuha yang berjumlah 16 orang. Antusiasme masyarakat terutama ibu PKK Gampong Alue Bu Tuha serta perangkat desa yang hadir pada kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak sangat baik. Hal ini terlihat dari respon masyarakat dalam bentuk tanya jawab mengenai proses pembuatan eungkot payeh lunak.

Pembuatan eungkot payeh lunak belum familiar di kalangan masyarakat Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peureulak Barat. Umumnya eungkot payeh hanya dimasak seperti biasa saja tanpa menggunakan panci presto yang mempermudah dan menghemat waktu pembuatannya. Oleh karena itu, dilakukan pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak menggunakan panci presto. Manfaat dari pemakaian panci presto ini adalah mempercepat waktu pemasakan dan dapat membuat tulang ikan dapat dimakan juga serta dapat memperlama daya tahan simpan eungkot payeh.

Proses pembuatan eungkot payeh lunak menggunakan panci presto dimulai dengan tahapan mempersiapkan alat dan bahan. Alat yang digunakan yaitu panci presto, pisau, pemanggang. Selanjutnya bahan yang digunakan yaitu ikan, bumbu (cabai merah, cabai kecil, cabai hijau, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, asam sunti), daun kari, daun jeruk, batang serai, daun pisang. Langkah awal dimulai dengan pencucian ikan dan pembersihan isi kepala dan perut. Selanjutnya penghalusan bumbu dan pengrajanan

rempah-rempah. Selanjutnya bumbu dan rempah-rempah di aduk dengan ikan yang telah dibersihkan kemudian dibungkus dengan menggunakan daun pisang. Kemudian ikan yang sudah dibungkus dimasukkan kedalam panci presto lalu dikukus selama ± 1 jam. Selanjutnya eungkot payeh di panggang sampai airnya mengering. Setelah eungkot payeh dingin selanjutnya di lakukan pengemasan dengan menggunakan plastik zipper. Selanjutnya eungkot payeh di vacuum untuk mengeluarkan udara agar eungkot payeh dapat bertahan lama.

Eungkot payeh yang dihasilkan dari hasil pelatihan yaitu berupa eungkot payeh lunak yaitu dimana semua tulang-belulang dari ikan dapat juga di makan semuanya karena sudah lunak. Selanjutnya berdasarkan hasil dari sosialisasi dan pelatihan pembuatan eungkot payeh lunak dengan menggunakan panci presto, ibu-ibu PKK menunjukkan minat yang besar untuk eungkot payeh lunak sendiri karena proses pembuatannya sangat mudah dan dapat diikuti dengan baik. Berdasarkan analisis situasi yang terjadi di lapangan, mengingat bahan baku ikan yang digunakan dalam pembuatan eungkot payeh lunak mudah diperoleh dan harga relatif murah, dapat disimpulkan bahwa adanya peluang membuka usaha eungkot payeh lunak di kalangan ibu-ibu PKK Desa Gampong Alue Bu Tuha.

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Gampong Alue Bu Tuha Kecamatan Peureulak Barat Kabupaten Aceh Timur mendapat respon yang positif dari ibu PKK yang mengikuti kegiatan tersebut. Hal ini tercermin dari Ibu-Ibu PKK yang antusias ketika mengikuti sosialisasi yang dilakukan dengan ikut aktif pada saat pemaparan persentasi dan juga pada saat diskusi. Berikut ini adalah dokumentasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (Gambar 2, 3, 4 dan 5):



Gambar 2. Pembukaan dan penyampaian materi pembuatan eungkot payeh lunak



Gambar 3. Pembuatan eungkot payeh lunak oleh ibu-ibu PKK



Gambar 4. Pengukusan dan produk eungkot payeh lunak



Gambar 5. Foto Bersama dengan ibu-ibu PKK

IV. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diperoleh dari pelaksanaan program pengabdian masyarakat “Diversifikasi Produk “*Engkot Payeh Lunak*” Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Kelompok PKK Gampong Alue Bu Tuha, Kecamatan Peureulak Barat, Aceh Timur” adalah:

adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan eungkot payeh lunak.

Adanya keinginan masyarakat untuk mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk yang lebih bernilai secara ekonomi dalam bentuk produk eungkot payeh lunak.

REFERENSI

[BPS] Badan Pusat Statistik Aceh Timur. 2018. Kecamatan Peureulak Barat Dalam Angka. BPS Aceh Timur.