

Inovasi Amplang Tenggiri Dengan Kandungan Antioksidan Alami Daun Kelor Di Desa Tabanio

Ira Puspita Dewi^{1*}, Nursalam¹

¹Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat

*Penulis korespondensi: irapuspitadewi@ulm.ac.id

Received: 17 Maret 2022 / Accepted: 21 Juni 2022

Abstract

Amplang is a type of cracker that has been known as a typical snack from Kalimantan from the basic ingredients of processed mackerel fish. Moringa are a good source of vitamins and minerals for the body. Moringa are also rich in antioxidants that function to protect the body from free radicals. The purpose of this activity is to transfer knowledge and technical skills regarding the processing of fishery products, namely mackerel fish amplang which is high in nutrition with the addition of Moringa as a natural antioxidant content as a product innovation. The method of implementing the activities is the method of observation, counseling and discussion, training and demonstration, evaluation and mentoring of poklhasar partner groups. The results of this activity are increasing partner knowledge about the content and efficacy of Moringa leaves, increasing technical skills in processing fishery products, creating innovative mackerel fish amplang products containing Moringa leaves as natural antioxidants, as well as high interest and enthusiasm of partners to implement and market this product as a variation pre-existing amplang taste.

Keywords: amplang, mackerel, moringa leaves, product innovation, tabanio village

Abstrak

Amplang merupakan sejenis kerupuk yang selama ini dikenal sebagai cemilan khas dari Kalimantan dari bahan dasar olahan ikan tenggiri. Kelor adalah sumber vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh. Kelor juga kaya akan antioksidan yang berfungsi untuk melindungi tubuh dari radikal bebas. Tujuan dari kegiatan ini adalah mentransfer pengetahuan dan keterampilan teknis mengenai pengolahan hasil perikanan yaitu amplang ikan tenggiri yang gizinya tinggi dengan penambahan daun kelor sebagai kandungan antioksidan alami sebagai inovasi produk. Metode pelaksanaan kegiatan adalah metode observasi, penyuluhan dan diskusi, pelatihan dan demonstrasi, evaluasi dan pendampingan terhadap kelompok mitra poklhasar. Hasil kegiatan ini adalah bertambahnya pengetahuan mitra tentang kandungan dan khasiat daun kelor, meningkatnya keterampilan teknis dalam pengolahan hasil perikanan, terciptanya produk inovasi amplang ikan tenggiri yang mengandung daun kelor sebagai antioksidan alam, serta tingginya minat dan antusiasme mitra untuk menerapkan dan memasarkan produk ini sebagai variasi rasa amplang yang sudah ada sebelumnya.

Kata kunci: amplang, ikan tenggiri, daun kelor, inovasi produk, desa tabanio

1. PENDAHULUAN

Desa Tabanio merupakan desa pesisir yang secara administratif termasuk dalam Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. Berjarak \pm 53 kilometer dari kota Banjarbaru, jika menggunakan alat transportasi mobil dapat ditempuh sekitar satu jam dua puluh menit.

Tim pengabdian bekerjasama dengan mitra pengolah ikan kelompok "Sari Laut 2". Mitra ini telah mengolah hasil tangkapan ikan di desa mereka menjadi kerupuk, ikan kering dan amplang. Berdasarkan hasil diskusi dan tanya jawab pada saat kunjungan awal dengan mitra diketahui bahwa pendapatan bersih mitra dari hasil penjualan amplang adalah sekitar 300.000,- per hari (Gambar 1). Dalam seminggu, mitra melakukan kegiatan pengolahan sebanyak 4 hari dan mampu memproduksi amplang sebanyak 10 - 12 kg per hari. Jika dirata-rata maka pendapatan bersih mitra per bulan diperkirakan sebesar Rp. 4.800.000,-. Berdasarkan informasi awal tersebut, didapatkan gambaran bahwa produk amplang ikan tenggiri oleh kelompok pengolah ikan "Sari Laut 2" sangat potensial untuk dikembangkan.



Gambar 1. Diskusi dengan Ketua Kelompok Mitra "Sari Laut 2"

Di sisi lain, saat ini kita sedang berada dalam masa pandemi Covid-19, dimana sangat membutuhkan antioksidan dan asupan vitamin serta gizi yang baik untuk mempertahankan imunitas tubuh dalam produk yang kita konsumsi/makan sehari-hari. Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu sumber nutrisi, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk tubuh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam sekitar 20 gram daun kelor mengandung 2 gram merupakan protein, kemudian 8% kandungan magnesium, 9% vitamin A, 11% riboflavin (vitamin B2), 11% zat besi, 12% vitamin C, serta mengandung vitamin B6 sebesar 19% dari rekomendasi konsumsi harian.

Winarno (2018) menjelaskan perbandingan kandungan gizi antara daun kelor kering dan segar dalam setiap 100 gr yaitu: Protein pada daun kelor kering lebih banyak 2 kali dari pada susu dan 9 kali dari pada yogurt sedangkan daun basah sebesar 9 kali yogurt. Kandungan Vitamin A daun kelor lebih banyak 4 kali dibandingkan wortel untuk yang kering sedangkan daun kelor basah 10 kali lebih banyak. Kandungan kalium pada daun kelor kering lebih banyak 3 kali dibandingkan pisang sedangkan pada daun kelor segar lebih banyak 15 kali. Jika dibandingkan dengan jeruk, kandungan vitamin C pada daun kelor basah lebih tinggi 7 kali dibandingkan dengan daun kelor kering yang hanya 0,75 kali. Sedangkan jikan dibandingkan dengan bayam kandungan zat besi lebih tinggi 25 kali untuk daun kelor segar dan $\frac{3}{4}$ kali untuk daun kelor kering.

β -karoten, protein, vitamin C, kalsium dan potassium yang terkandung pada daun kelor, daun kelor mengandung tannin, flavonoid, saponin, antarquinon, alkaloid dan kuersetin (Dillard & German 2003, Waldron et al., 2003; Kasolo et al., 2010). Hal tersebut menyebabkan daun kelor mengandung antioksidan dimana kandungannya melebihi tujuh kali vitamin C (Fuglie, 2001). Kandungan antioksidan daun kelor berfungsi juga untuk melindungi tubuh dari radikal bebas, dimana kadar yang terlalu tinggi meningkatkan risiko terhadap penyakit seperti diabetes melitus tipe 2 hingga penyakit jantung.

Manfaat lainnya daun kelor biasa meredakan peradangan, menurunkan kolesterol, melindungi tubuh dari keracunan arsen, mengatasi kanker, meningkatkan daya ingat, mencegah anemia, mengatasi infeksi bakteri, baik untuk wanita menopause dan baik untuk anak malnutrisi. Penelitian Tukiran dkk, 2020 bahwa ekstrak air daun kelor memiliki nilai IC50 sebesar 122,742 ppm saat diuji aktivitas antioksidannya dengan metode DPPH. Nilai ini menunjukkan bahwa kelor berpotensi sebagai antioksidan alami yang digolongkan sebagai antioksidan kategori sedang. Jika dibandingkan dengan ekstrak air buah bit yang memiliki nilai IC50 sebesar 377,281 ppm untuk aktivitas antioksidan dan tergolong antioksidan lemah.

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka dibuatlah inovasi produk yang memadukan manfaat dari daun kelor yang sangat besar dengan amplang ikan tenggiri yang tinggi peminat menjadi produk olahan amplang ikan tenggiri dengan kandungan antioksidan daun kelor. Hal ini dapat menambah peluang usaha dan nilai jual dari inovasi produk yang sangat luar biasa besar manfaatnya untuk para penikmat ampang terlebih untuk POKLAHSAR itu sendiri dalam menambah pendapatan. Oleh karena itu maka tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi khalayk sasaran yaitu: 1. Memberikan penyuluhan dan edukasi tentang potensi, khasiat dan kandungan daun kelor "Moringa oleifera". 2. Memberikan pelatihan dan demonstrasi tentang pembuatan produk amplang ikan tenggiri dengan inovasi penambahan kandungan antioksidan alami dari daun kelor yang gurih, enak, higienis dan berkhasiat bagi kesehatan serta berpeluang untuk menambah pendapatan mitra.

2. METODE

Metode pelaksanaan dilakukan dengan cara melakukan survei pendahuluan untuk mengetahui kelebihan, permasalahan dan kebutuhan mitra. Setelah mengetahui hal tersebut tim pengabdian menyusun rencana sebagai solusi untuk menyelesaikan permasalahan mitra. Untuk menyelesaikan permasalahan tersebut maka tim pengabdian memberikan solusi dalam bentuk Penyuluhan dan Diskusi, Pelatihan dan Demonstrasi, Pendampingan dan Monitoring serta Evaluasi Kegiatan. Adapun khalayak sasaran adalah pada POKLAHSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) Sari Laut 2 di Desa Tabanio.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dalam kegiatan PKM ini untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan, kesadaran dan motivasi kelompok mitra tentang potensi, khasiat dan manfaat serta kandungan antioksidan alami daun kelor. Mitra diharapkan dapat mengembangkan keahliannya untuk memulai kegiatan produktif dan melihat peluang pengembangan produk dari ikan tenggiri dan daun kelor setelah mengikuti penyuluhan ini. Dalam penyampaian materi terjadi diskusi dan tanya jawab, sehingga materi penyuluhan mampu diserap sebelum pelaksanaan praktek. Berikut adalah foto-foto hasil kegiatan penyuluhan dan diskusi antara tim pengabdian dan mitra (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan dan diskusi antara tim pengabdian dan mitra

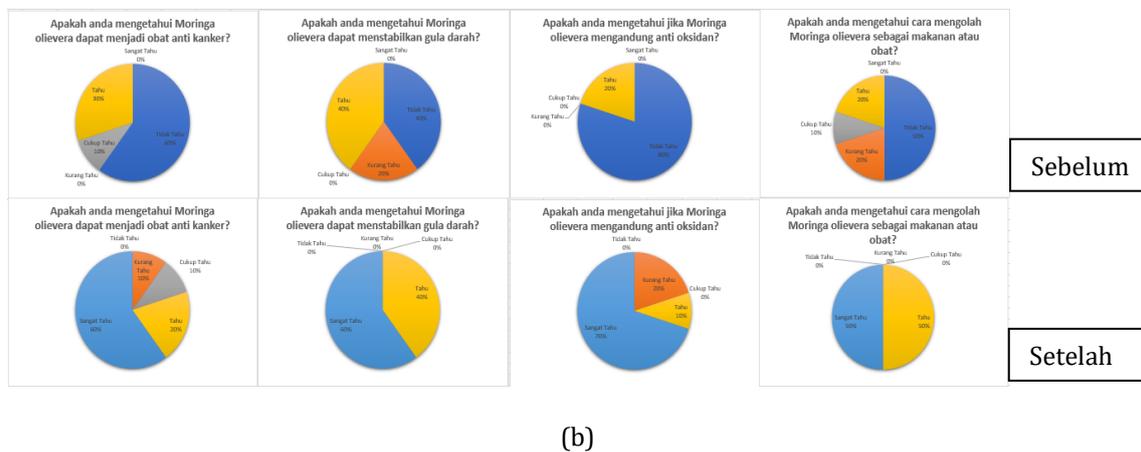
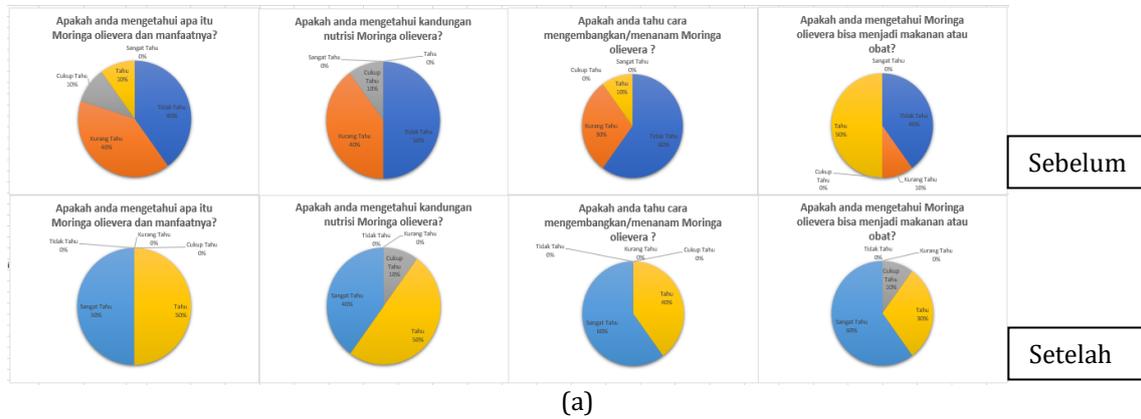
Setelah dilaksanakannya kegiatan penyuluhan dan memberikan motivasi, terlihat antusias yang tinggi. POKLAHSAR sangat termotivasi untuk mengolah dan memasarkan amplang ikan tenggiri daun kelor ini. Selain dipasarkan untuk umum, amplang ini juga sangat bermanfaat menjadi cemilan yang lebih sehat untuk keluarga POKLAHSAR sendiri terlebih saat ini sedang pandemi Covid-19. Hal ini diketahui pada saat diskusi dan tanya jawab terkait dengan kandungan dan manfaat daun kelor yang baru diketahui.

Pelatihan dan demonstrasi dilakukan secara partisipatif, dimana peserta secara bersama-sama melakukan tahapan-tahapan pembuatan amplang ikan tenggiri dengan tambahan daun kelor. Kegiatan pelatihan dan demonstrasi yang dilakukan dalam PKM ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan teknis atau keterampilan mitra agar mahir dan mampu secara teknis melaksanakan pembuatan amplang ikan tenggiri dengan penambahan daun kelor dengan rasa yang konsisten yang tidak berubah-ubah dengan mengukur dengan timbangan digital setiap bahan yang dicampurkan. Sehingga menghasilkan amplang dengan rasa yang enak, gurih, higienis dan bermanfaat bagi kesehatan dan dapat di pasarkan (Gambar 3).



Gambar 3. Kegiatan demonstrasi dan pelatihan pengolahan amplang ikan tenggiri daun kelor

Penelusuran kuisioner sebelum dan setelah penyuluhan dan pelatihan terlihat bahwa rata-rata pengetahuan mitra menjadi lebih meningkat. Hal ini dapat dilihat dari kasil kuisioner yang mereka ini seperti pada diagram pie pada Gambar 4a dan 4b berikut ini.



Gambar 4. (a) Hasil kuisioner sebelum dan setelah kegiatan penyuluhan (pertanyaan 1 – 4), (b) Hasil kuisioner sebelum dan setelah kegiatan penyuluhan (pertanyaan 5 – 8)

Selama pendampingan terlihat kemahiran mitra dalam mengolah amplang ikan tenggiri duet daun kelor meningkat. Kegiatan pelatihan pembuatan amplang ini diharapkan juga dapat tersiar secara luas, baik melalui media cetak maupun elektronik. Hal ini salah satu cara agar jumlah amplang daun kelor duet ikan tenggiri bisa populer dan lebih dikenal oleh masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait dengan inovasi amplang ikan tenggiri dengan daun kelor dapat disimpulkan bahwa:

1. Kelompok mitra mengetahui manfaat dan potensi *Moringa oleifera* dan termotivasi untuk memproduksi amplang ikan tenggiri dan daun kelor.
2. Kelompok mitra mampu membuat amplang ikan tenggiri duet daun kelor yang gurih, enak, higienis dan berkhasiat bagi kesehatan serta berpeluang untuk menambah pendapatan mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai kegiatan PKM ini sesuai SP DIPA- 272.14/UN8.2/AM/2021 tanggal 11 Mei 2021.

DAFTAR PUSTAKA**Jurnal:**

- Dillard CJ & German JB. (2003). Phytochemicals: nutraceuticals and human health, 0:1744-1756.
- Kasolo JN, GS Bimeya, L Ojok, J Ochieng & JW Okwal-okeng. (2010). Phytochemicals and uses of Moringa oleifer leaves in Ugandan Rural Communities, 4(9):753-757.
- Mutiara T, Harijono, Estiasih T & Sriwahyuni E. (2012). Nutrient Content of Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Leaves Powder under Different Blanching Methods. Food and Public Health, 2(6): 296-300.
- Tukiran, Miranti MG, Dianawati I, Sabila FE. (2020). Aktifitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera. Lam*) daan buah bit (*Beta vulgaris L*) sebagai bahan tambahan minuman suplemen, 5(2): 113-119.
- Waldron KW, Parker ML & Smith AC. 2003. Plant cell wall and food quality. A review. J. Sc. Food Technol, 2: 109-110.

Buku:

- Fuglie LJ. 2001. The miracle tree: Moringa oleifera: Natural nutrition for the tropics, (Church World Service, Dakar, 1999). pp 68. revised in 2001 and published as The Miracle Tree: The multiple attributes of Moringa, pp172.
- Winarno, F.G., 2018. Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.