

Booklet

TEKNOLOGI TEPAT GUNA PENGOLAHAN IKAN SAPU-SAPU



Penulis :

Kasmiati

Budimawan

Andi Iqbal Burhanuddin

Khusnul Yaqin

Ahmad Faizal

Kata Pengantar

Alhamdulillah rabbi 'alamin, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala, yang telah memberikan banyak nikmat terutama nikmat kesehatan dan kesempatan sehingga kami mampu menyelesaikan booklet yang berjudul "Teknologi Tepat Guna Pengolahan Ikan Sapu-Sapu". Terimakasih kepada Kemendikbud yg telah mendanai kegiatan ini melalui program PKM Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian pada Masyarakat (DRTPM), bersama mitra binaan Kelompok Pengolah Ikan Sapu-sapu di Dusun Salutangga, Kecamatan Sabbangparu, Kabupaten Wajo.

Booklet ini menyajikan cara pengolahan ikan sapu-sapu menjadi berbagai variasi produk olahan yang dapat dengan mudah dipraktekkan pada skala rumah tangga. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan produk olahan ikan sapu-sapu sangat mudah didapatkan. Tujuan akhir dari booklet ini adalah sebagai pedoman untuk meningkatkan nilai tambah ikan sapu-sapu yang selama ini meskipun jumlahnya melimpah, namun memiliki nilai ekonomis rendah dan hampir tidak pernah dimanfaatkan.

Harapan kami bahwa booklet ini dapat menambah wawasan baru yang bermanfaat untuk mendorong dan meningkatkan minat masyarakat dalam mengembangkan indutri rumah tangga, sehingga dapat berdampak pada peningkatan perekonomian masyarakat dan pemerintah daerah.

Makassar, Maret 2023

TIM PENYUSUN

Daftar Isi

Sampul.....	1
Kata Pengantar	2
Daftar Isi	3
Ikan Sapu Sapu dan Produk Olahannya	4
Abon Ikan Sapu Sapu.....	5
Bakso Ikan Sapu Sapu.....	7
Nugget Ikan Sapu Sapu.....	9
Daftar Pustaka	11

IKAN SAPU-SAPU DAN PRODUK OLAHANNYA

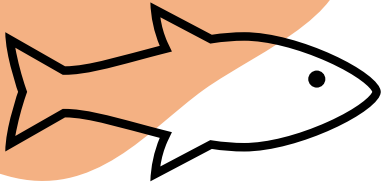


Ikan sapu-sapu berasal dari Amerika Serikat dan termasuk dalam jenis ikan air tawar yang biasanya hidup di sungai atau danau. Ikan ini dikenal dengan nama *plecostomus* atau yang disingkat dengan nama *plecos* atau *plecs* yang memiliki arti 'mulut terlipat'.

Dominasi ikan sapu sapu di Danau Tempe yang mencapai 70% dari hasil tangkapan nelayan, namun tidak bernilai ekonomis. Dominasi ikan sapu sapu disebabkan karena ikan tersebut tidak dimanfaatkan baik secara ekonomi maupun sebagai sumber nutrisi sebagaimana ikan pada umumnya

Ikan sapu-sapu aman untuk dikonsumsi, apabila berasal dari habitat yang baik dan tidak tercemar. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ikan sapu-sapu yang ada di danau Tempe, khususnya yang ada di wilayah Kecamatan Tanasitololo aman untuk dikonsumsi. Ikan sapu sapu memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu lebih dari 20% dan kandungan lemak yang rendah yaitu kurang dari 5%.

Daging ikan sapu sapu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku untuk mengolah berbagai jenis produk seperti bakso abon dan nugget sebagai upaya untuk memberikan nilai tambah terhadap ikan sapu sapu yang selama ini tidak bernilai baik secara ekonomi maupun gizi.



Abon Ikan Sapu Sapu

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipress.

Bahan:

- Daging ikan sapu sapu
- Bawang merah
- Bawang putih
- Lengkuas
- Merica
- Ketumbar
- Daun salam
- Daun jeruk
- Garam
- Penyedap rasa
- Gula
- Minyak goreng

Alat:

- Blender
- Wajan
- Kompor
- Standing pouch
- Chopper
- Saringan
- Press abon
- Pisau



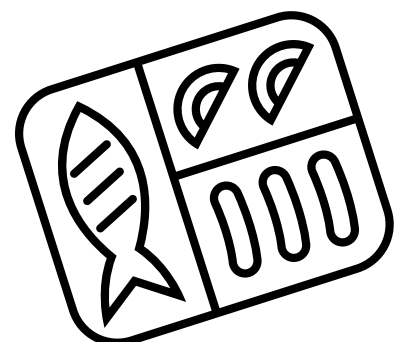
Cara pembuatan

Bumbu halus:

- Bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan sereh masing-masing dihaluskan
- Ditumis dengan minyak hingga wangi
- Ditambahkan merica, ketumbar, daun salam, dan daun jeruk
- Dilanjutkan ditumis sampai mengental sambil diaduk
- Didinginkan

Abon ikan sapu-sapu:

- Daging ikan sapu-sapu dikukus selama 15 menit
- Didinginkan dan dihaluskan menggunakan chopper
- Ditambahkan bumbu tumis perbandingan 1:1
- Ditambahkan garam, penyedap rasa, dan gula
- Digoreng dalam minyak yang banyak sambil terus diaduk sampai berubah warna menjadi kecoklatan
- Disaring dan di press hingga tidak ada lagi minyak yang menetes dari sela-sela alat press
- Dinginkan lalu dikemas menggunakan kemasan standing pouch 100 dan 250 g.





Bakso Ikan Sapu Sapu

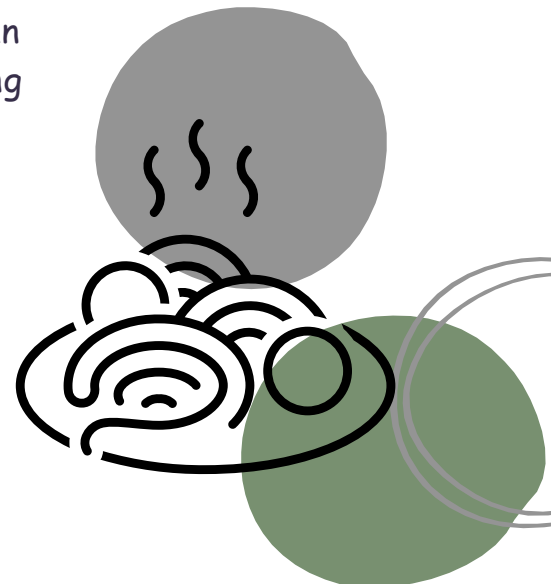
Bakso ikan adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging ikan yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lain, dibentuk bulatan, dan selanjutnya direbus.

Bahan:

- Bawang putih
- Merica bubuk
- Wortel
- Daging putih ikan sapu sapu
- Telur
- Tepung tapioka
- Air es
- Garam
- Penyedap rasa
- Gula

Alat:

- Blender
- Pisau
- Sendok
- Panci
- Kompor
- Saringan
- Standing pouch



Cara pembuatan

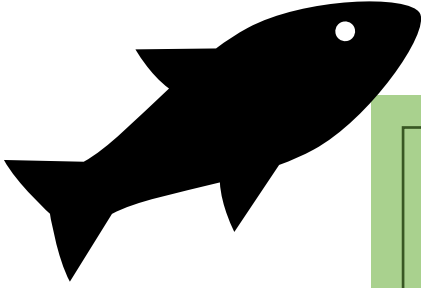
Bumbu halus:

- Bawang putih dihaluskan menggunakan blender
- Ditambahkan merica bubuk
- Ditambahkan wortel yang telah dipotong kecil-kecil
- Dihaluskan hingga tercampur rata

Bakso ikan sapu-sapu:

- Daging putih ikan sapu-sapu dihaluskan menggunakan chopper
- Ditambahkan telur dan bumbu halus
- Ditambahkan tepung tapioka dan air es
- Ditambahkan garam, penyedap rasa, dan gula
- Dibentuk bola-bola kecil
- Dimasukkan ke dalam air hangat suhu 45-50°C sekitar 5 menit hingga memadat
- Dipindahkan ke air mendidih dan dibiarkan mengapung sekitar 3-5 menit lalu didinginkan
- Dikemas menggunakan kemasan standing pouch 350 g





Nugget Ikan Sapu Sapu

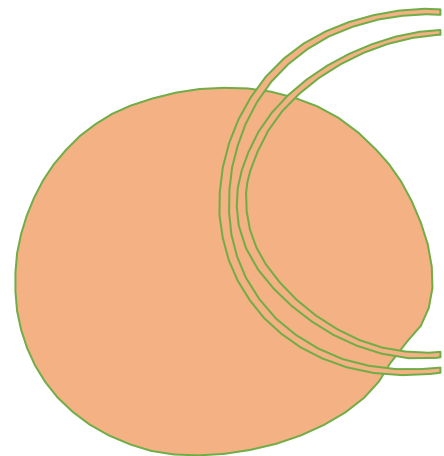
Nugget ikan adalah salah satu produk olahan daging ikan giling dan diberi bumbu serta dicampur atau ditambahkan bahan pengikat kemudian dicetak.

Bahan:

- Daging putih ikan sapu sapu
- Telur
- Wortel
- Tepung terigu
- Tepung tapioka
- Tepung maizena
- Garam
- Penyedap rasa
- Gula
- Tepung panir
- Minyak goreng
- Bawang putih
- Merica bubuk

Alat:

- Blender
- Chopper
- Sendok
- Wajan
- Kompor
- Saringan
- Pisau
- Standing pouch



Cara pembuatan:

- Daging putih ikan sapu sapu dihaluskan menggunakan chopper
- Bawang putih dihaluskan menggunakan blender dan ditambahkan merica bubuk
- Daging ikan dicampurkan dengan telur, wortel dan bumbu halus
 - Ditambahkan garam, penyedap rasa, dan gula
 - Dibentuk lonjong dan digulingkan di atas tepung panir hingga semua permukaan terselimuti
 - Digoreng dalam minyak yang banyak dan api sedang hingga berwarna kuning kecoklatan
 - Ditiriskan dan didinginkan
 - Dikemas menggunakan standing pouch 300 g



Daftar Pustaka

1. Amir, N., Syahrul & Djamaluddin, N. 2020. Armoured catfish (*Pterygoplichthys pardalis*) di Kabupaten Wajo Propinsi Sulawesi Selatan: kandungan logam berat timbal (Pb), merkuri (Hg) dan arsen (As). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate)* vol. 13, no.2. P-ISSN: 1979-6072.
2. Amir, N., Syahrul, & Djamaluddin, N. 2020. Ikan sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) di Kabupaten Wajo Propinsi Sulawesi Selatan: kandungan logam berat timbal (Pb), merkuri (Hg) dan arsen (As). *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*, 13(2), 168.
3. Kasmiati, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni, A. 2020. Mutu dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Layang (*Decapterus* sp.). *Jurnal mutu dan tingkat konsumen*, 23(3), 470-478.
4. Kasmiati, Nursakinah, L., Andi, A.P., Rahmatul, K., Nurfaidah, Fahrul, & Syahrul. 2022. Species determination and heavy metal content of sailfin catfish (*Pterygoplichthys pardalis*) from Tempe Lake, South Sulawesi, Indonesia. *Biodiversitas*. 23(9): 4409-4417.
5. Khasanah, R. 2022. Bakso ikan sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*): karakteristik berdasarkan rasio daging terhadap tepung tapioka. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
6. Putri, A.A. 2021. Pengaruh ukuran terhadap kualitas dan kuantitas abon ikan sapu Sapu (*Pterygoplichthys Pardalis*) dari Danau Tempe Kabupaten Wajo