

GAMMI INSTAN KHAS BUGIS DARI IKAN TERI KERING

Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar¹⁾, Akhmad Rifai¹⁾, M. Ilham Nurdin¹⁾, Jeanne Dewi Damayanti¹⁾,
Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar²⁾, Eko Budianto³⁾

¹ Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

² Pendidikan Matematika, STKIP Muhammadiyah Bone

³ Pendidikan Ekonomi, STKIP Muhammadiyah Bone

ABSTRACT

This community service program is in the form of Ipteks for Society (IbM) by empowering partners through processing dried anchovies into instant gammi in the form of dried shredded fish. Gammi since long time ago has been excellent among the Bugis community, especially in the southern part of Bone Regency. Gammi is served only at certain times or when the community arises appetite for gammi. Gammi has a distinctive odor and will be more flavorful when added to a special bugis lime that is "*lemo syuyo*".

The method used in this service is counseling, training, and mentoring. The final impact is that partners are able to improve their skills in processing gammi into unique snacks that can be used as typical souvenirs of Bugis. Two variants of instant gammi made by partners are floss with rough and smooth variant.

Keywords: *Instant Gammi, Dried Anchovies, Bugis Tradisional Food, Gammi Floss*

1. PENDAHULUAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) atau Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) dilaksanakan di Desa Cenrana Kecamatan Kahu Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Luas wilayah Desa Cenrana adalah 8,63 km² dengan persentase 4,55% dari total luas wilayah Kecamatan Kahu dengan tinggi wilayah adalah 152 meter di atas permukaan air laut (dpl) serta termasuk sebagai desa Swasembada. Jarak tempuh dari Desa Cenrana ke ibu kota kecamatan cukup dekat yaitu 3 km.

Jumlah penduduk yang bermukim di Desa Cenrana yaitu 2.040 jiwa yang terdiri 1.017 penduduk laki-laki dan 1.023 penduduk perempuan dengan rasio 99,41. Kepadatan penduduk yaitu 236,38 per km² dengan persentase yaitu 5,21%. Sebagian besar masyarakat adalah bertani [1]

Sejak dahulu masyarakat Bugis menghadirkan Gammi sebagai makanan tradisional yang sangat kental akan filosofis Bugisnya. Gammi merupakan makanan yang dikonsumsi ketika masyarakat dahulu mengalami musim paceklik dengan keadaan ekonomi yang sangat rendah, yakni masyarakat Bugis khususnya di Bone bagian selatan tidak mampu membeli lauk selain lauk yang mampu bertahan beberapa hari. Gammi merupakan panganan dengan bahan dasar ikan teri kering yang ditumbuk kemudian dicampur dengan garam dan cabe serta dihidangkan dengan jeruk nipis khas Bugis yang disebut *Lemo syuyo*.

Biasanya masyarakat Bugis khususnya warga Dusun Jaramele Desa Cenrana menghadirkan bersama dengan nasi hangat dan sayur yang terbuat dari campuran kacang hijau dan buah pepaya muda. Aroma Gammi sangat khas dan sangat mengugah selera makan.

Mitra selama ini membuat Gammi dalam bentuk Gammi Kasar yang ditumbuk dengan alu dan terkadang dijual jika ada yang pesan atau bahkan diberikan secara gratis kepada sanak saudara yang ingin mencicipi panganan ini. Oleh karena itu, mitra sangat antusias untuk mengomersilkan Gammi ini menjadi Abon Asin khas Bugis sekaligus akan membantu pemerintah desa khususnya Desa Cenrana dalam memprioritaskan inovasi desa yang selama ini masih belum jelas atau masih terbentur dalam meningkatkan ekonomi rakyat untuk menemukan potensi desa yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa.

Permasalahan mitra cenderung mengarah ke proses produksi baik peralatan maupun diferensiasi produk agar lebih bervariasi serta pada bidang pemasaran terkendala pada keterampilan dan pengetahuan mitra pada pengemasan serta pelabelan. Keberlangsungan produk Gammi Instan yang akan dibuat cukup potensial sebab bahan baku cukup mudah diperoleh. Ketersediaan ikan teri dan bumbu dalam pembuatan gammi cukup banyak dan mudah diperoleh pada pasar tradisional ataupun dari kebun mitra. Bahan baku tersebut adalah ikan teri, garam, serta cabe rawit. Bahan baku Gammi banyak dijumpai di pasar dimana 1 kg ikan teri akan menghasilkan gammi yang cukup banyak yaitu \pm 12-14 buah kemasan dengan berat bersih berkisar 70 gram. Penambahan berat ini disebabkan oleh tambahan bahan pelengkap dan rongga ikan teri semakin besar (berbentuk abon kering). Untuk menghindari gammi mudah rusak, maka kandungan air yang masih tinggi pada pengolahannya

¹ Korespondensi penulis: Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar, Telp.08114181441, andiifalasar@gmail.com

harus di reduksi. Pengurangan air dapat dilakukan dengan melakukan proses pengeringan dengan suhu pemasakan medium (sangrai). Pengurangan air pada gammi akan mengakibatkan bahan simpan produk ini akan lebih lama serta tidak diperlukan adanya tambahan bahan pengawet apapun.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini memiliki target dalam mengembangkan masyarakat yang mampu mandiri secara ekonomi, meningkatkan jiwa kewirausahaan (*local entrepreneur*). Dampak dari PKM menjadikan masyarakat tidak atau kurang produktif menjadi lebih produktif melalui peningkatan kualitas produk dan sistem pemasaran. Sejalan dengan tujuan tersebut maka metode pelaksanaan yang akan diterapkan pada masyarakat khususnya mitra PKM adalah terdiri dari 3 komponen utama yaitu:

1) Penyuluhan

Penyuluhan berkaitan dengan seminar singkat dalam bentuk *tudang sipulung* antara mitra dan pelaksana sebagai bentuk *society participatory* yaitu melibatkan masyarakat secara penuh khususnya mitra dalam meyerap keterampilan yang diberikan dengan cara *by doing* [2]. Materi penyuluhan berkaitan dengan proses pengolahan Gammi Instan termasuk didalamnya adalah higienis produksi dan cara memperpanjang masa simpan produk yaitu Gammi Instan.

2) Pelatihan dan Demonstrasi

Pelatihan dan demonstrasi dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra yakni Kelompok Ibu PKK Desa Cenrana Kabupaten Bone khususnya Dusun Jaramele dalam mengolah ikan teri menjadi Gammi Instan. Melakukan transformasi dari panganan rumahan yang dioah secara tradisional menjadi panganan yang mampu dikomersilkan dan memberikan nilai jual, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan mitra.

3) Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan untuk menemukenali permasalahan mitra setelah pelatihan dilaksanakan [3]. Keberlanjutan program ini dilakukan pendampingan untuk membantu mitra jikalau ada kesulitan atau hambatan yang ditemukan selama mengolah Gammi Instan khususnya ketika melakukan proses produksi dan pemasaran (pengemasan dan pelabelan).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Penyuluhan Pengolahan Gammi Instan

Penyuluhan pengolahan Gammi Instan dilakukan dengan seminar singkat mengenai nilai gizi pada ikan teri kering, serta salah satu alternatif melakukan komersialisasi produk lokal atau tradisional melalui inovasi dan komersialisasi. Alternatif inovasi yang dapat dilakukan adalah komersialisasi panganan yang biasanya hanya dihidangkan di rumah pada waktu tertentu, menjadi panganan yang komersil dengan mengubah bentuk Gammi menjadi Gammi Instan kemasan dalam bentuk kering yang merujuk pada SNI 272-1:2009 [4]. Pemberian informasi kepada mitra akan kandungan ikan teri kering yang berguna bagi kesehatan sebab mengandung protein sebesar 42 g/100 g teri kering asin serta sejumlah asam amino esensial yang tidak dapat dibentuk oleh tubuh [5] serta sumber kalsium yang murah dan mudah diperoleh [6].



Gambar 1. Penyuluhan Pengolahan Gammi Instan

2) Pelatihan

Proses pelatihan dilaksanakan dengan memberikan perantara pelatihan kepada mitra akan pemilihan ikan teri dan pemilihan bumbu yang akan digunakan. Pelatihan dilaksanakan dimulai dengan penyiapan bahan baku dan

bumbu, pencucian ikan teri kering, pengeringan dibawah sinar matahari yang ditutup dengan kain kasa agar tidak kontak dengan lalat maupun serangga lainnya, serta melakukan penyangraian dan penghalusan Gammi Instan yang nantinya dijual dengan nama Abon Asin. Penyangraian dilakukan dengan menggunakan api medium. Api medium dikhususkan agar ikan teri yang disangrai bersama dengan bumbu tidak gosong, sehingga Gammi Instan (Abon Asin) yang dihasilkan ketika dihaluskan jauh lebih menarik.



Gambar 2. Pengolahan Gammi Instan

Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan pouch *stainless steel*. Setiap satu kemasan berisi 70 gram Gammi Instan untuk produk Gammi Instan varian Halus maupun varian kasar. Varian kasar tetap diproduksi oleh mitra agar originalitas gammi tetap ada (khusus penikmat gammi original). Diferensiasi gammi dilakukan dalam bentuk Gammi Instan atau Abon Asin Halus. Abon Asin varian halus akan menjadi favorit untuk anak-anak maupun ibu-ibu untuk mencampurkan dengan makanan anak serta memvariasikan dengan bumbu lainnya.



Gambar 3. Gammi Instan

3) Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan setelah pengabdian. Pendampingan sekaligus kontrol dan evaluasi mitra dalam memproduksi Gammi Instan pada skala rumah tangga. Pada tahapan ini, mitra telah mampu memproduksi Abon Asin serta mampu memasarkan menggunakan media sosial berupa whatsapp.

4. KESIMPULAN

Pengolahan Gammi Instan pada program pengabdian kepada masyarakat (IbM) ini mampu menambah pengetahuan dan peningkatan produktivitas mitra dalam mentransformasikan produk rumahan menjadi sebuah produk diferensiasi dari ikan teri “Gammi” menjadi Gammi Instan. Ada dua varian produk yang dihasilkan yaitu Varian Kasar dan Varian Halus. IbM ini telah mampu memberikan titik terang Desa Cenrana akan stimulus melakukan inovasi akan hadirnya produk unggulan desa yang mampu meningkatkan ekonomi kerakyatan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone, Kecamatan Patimpeng. Katalog: 1102001.7311.020. Watampone: BPS Kabupaten Bone, 2019.

- [2] A.M.I.A. Asfar, W. Arifuddin, & A. Rahman, "Pengolahan Kayu Sepang Di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone". *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97-104, 2019.
- [3] M. Yasser, A.M.I.A Asfar, A.M.I.T. Asfar, Rianti, Marlia. Budianto, Eko, "Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone". *Jurnal Panrita Abdi*, 4(1), 42-51. 2020.
- [4] Standar Nasional Indonesia. SNI 272-1:2009 Ikan Asin Kering. Badan Standarisasi Nasional (BSN), hal: 1, 2009.
- [5] Astawan, Made. "Sehat dengan Hidangan Hewani". Jakarta: Penebar Swadaya, 2008.
- [6] Amrullah, Fahmi, "Kadar Protein Dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa", Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta (Published). 2012.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang melalui DIPA Rutin PNUP.