

Pengembangan Potensi Perikanan dan Pertanian Di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga (Proses Produksi dan Pengemasan Ikan Asap, Abon Ikan, Keripik Pisang dan Tepung Sukun)

Ace Baehaki*, Susi Lestari, Puspa Ayu Pitayati, Dwi Inda Sari, Wulandari
Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Abstract

Raudhatul Ulum Islamic Boarding School is an old Islamic boarding school in South Sumatra. Islamic Boarding Schools manage education levels from Children's Parks, Madrasah Ibtidaiyah, Madrasah Tsanawiyah, Madrasah Aliyah, integrated Islamic Junior High School, Integrated Islamic Senior High School and Raudhatul Ulum Tarbiyah College (STITRU). The methods of implementing community service are: a) Preparation includes licensing, approach to Raudhatul Ulum Islamic boarding school, b) Implementation steps are: demonstration and practice (smoked fish, shredded fish, banana chips and breadfruit flour) and c). Providing knowledge about agricultural and fishery technology to the students, of course the teachers and employees of the Raudhatul Ulum Islamic Boarding School and the surrounding community (Sakatiga Indralaya Village). The result of the activity is the opening of activities and service activities carried out for 4 meetings. At the opening ceremony of the community service program, it was held at Restro Rangon, Raudhatul Ulum Islamic Boarding School. This event was attended by the Deputy Dean for Student Affairs and Alumni of the Faculty of Agriculture, Unsri, namely Mr. Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, the head of the integrated service program, Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi, M.Si, several lecturers of the Fishery Products Technology Study Program and students who will do field practice (PL) as part of this community service program. The leaders of the Raudhatul Ulum Islamic Boarding School who were present included: Ust. Abdul Muhaimin, S.Sos.I, M.S.I as Secretary for Agro Pongpes Raudhatul Ulum, Deputy Assistant Academic Mudir Ust. M. Fadillah, S.Pd.I, Head of BLK and life skills of Raudhatul Ulum Islamic Boarding School Umi Septi Masna Dewi, S. Hut and several teachers of Raudhatul Ulum Islamic Boarding School. Service activities are carried out once a week, namely making shredded fish on Monday, September 21, 2021, making smoked fish on Monday, September 27, 2021, making banana chips on Tuesday, October 12 and making breadfruit flour on Monday, October 25, 2021.

Keywords: *Raudhatul Ulum; smoked fish; banana chips; breadfruit flour*

Abstrak

Pondok Pesantren Raudhatul Ulum merupakan pondok pesantren yang cukup tua di Sumatera Selatan. Pondok Pesantren mengelola jenjang pendidikan dari Taman Anak-anak, Madrasah Ibtidaiyah, Madrasah Tsanawiyah, Madrasah Aliyah, SMP Islam terpadu,

SMA Islam terpadu dan Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Raudhatul Ulum (STITRU). Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah : a) Persiapan meliputi perizinan, pendekatan kepada pondok pesantren Raudhatul Ulum, b) Langkah-langkah pelaksanaan adalah : peragaan dan praktek (ikan asap, abon ikan, kripik pisang dan tepung sukun) dan c). Memberikan bekal pengetahuan tentang teknologi pertanian dan perikanan kepada para santri yang tentunya para guru dan karyawan Pondok Pesantren Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya (Desa Sakatiga Indralaya). Hasil kegiatan adalah acara pembukaan kegiatan dan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan selama 4 pertemuan. Pada acara pembukaan program pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan bertempat di Restro Rangon, Pondok Pesantren Raudhatul Ulum. Pada acara ini hadir Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Pertanian Unsri yaitu Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, ketua program pengabdian terintegrasi yaitu Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi, M.Si, beberapa dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan mahasiswa yang akan melakukan praktek lapangan (PL) sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat ini. Pimpinan Pondok Pesantren raudhatul Ulum yang hadir antara lain: Ust. Abdul Muhaimin, S.Sos.I, M.S.I selaku Sekretaris Bidang Agro Ponpes raudhatul Ulum, Wakil asisten Mudir Akademis Ust. M. Fadillah, S.Pd.I, Ketua BLK dan life skill Ponpes Raudhatul Ulum Umi Septi Masna Dewi, S.Hut dan beberapa guru Ponpes raudhatul Ulum. Kegiatan pengabdian dilakukan setiap 1 minggu sekali yaitu pembuatan abon ikan dilaksanakan pada hari senin tanggal 21 September 2021, pembuatan ikan asap dilaksanakan pada hari senin tanggal 27 September 2021, pembuatan kripik pisang pada hari selasa tanggal 12 Oktober dan pembuatan tepung sukun dilaksanakan pada hari senin tanggal 25 Oktober 2021.

Kata Kunci: *Raudhatul Ulum; Ikan Asap; Kripik Pisang; Tepung Sukun*

Pendahuluan

Pondok Pesantren Raudhatul Ulum merupakan pondok pesantren yang cukup tua di Sumatera Selatan. Pondok Pesantren mengelola jenjang pendidikan dari Taman Anak-anak, Madrasah Ibtidaiyah, Madrasah Tsanawiyah, Madrasah Aliyah, SMP Islam terpadu, SMA Islam terpadu dan Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Raudhatul Ulum (STITRU). Kurang lebih sekitar 4.000 santri yang menimba ilmu di pondok pesantren ini yang merupakan pesantren terbesar di Sumatera Selatan. Pondok Pesantren Raudhatul Ulum memiliki lahan yang luas yang sudah ditanami pohon pisang, pondok pesantren ini juga memiliki teluk putih dan kolam-kolam lainnya yang digunakan untuk budidaya ikan patin, ikan nila dan lain-lain. Selain itu dalam pondok pesantren banyak ditanam pohon sukun yang buahnya tidak dimanfaatkan secara baik. Potensi perikanan dan pertanian yang ada ini belum belum diolah secara optimal. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun 2020 telah didirikan pusat pelatihan teknologi pertanian dan perikanan sekaligus melakukan pelatihan pembuatan nata de coco,

susu kedelai, susu kefir, dendeng ikan dan lain-lain. Melihat potensi yang ada di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum ternyata masih ada yang belum diolah dan dipasarkan yaitu pisang yang sudah banyak ditanam dan hasil perikanan yang belum diolah serta banyaknya pohon sukun yang buahnya belum dimanfaatkan. Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk tahun 2021 ini difokuskan pada produksi, pengemasan dan pemasaran keripik pisang, ikan asap, abon ikan dan tepung sukun. Untuk itu kegiatan pengabdian dengan judul pengembangan potensi perikanan dan pertanian di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga (proses produksi dan pengemasan ikan asap, abon ikan, keripik pisang dan tepung sukun) penting dilakukan.

Tim pelaksana pada kegiatan penelitian ini adalah dari Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang berpengalaman dalam bidang pengabdian kepada masyarakat yang akan dibantu oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang sekaligus merupakan bagian dari praktek lapangan (PL) bagi mahasiswa tersebut.

Landasan Teori

Teknologi pengolahan hasil pertanian adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimia, penyimpanan dan distribusi. Salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan petani Indonesia adalah dengan menyediakan teknologi pengolahan hasil pertanian. Teknologi pengolahan merupakan teknologi yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan produk-produk hasil pertanian.

Salah satu komoditas tanaman pangan yang mampu mendukung perkembangan agroindustri adalah pengolahan buah pisang menjadi bahan makanan olahan yang dapat bertahan lama. Pisang memiliki banyak manfaat karena selain sebagai bahan baku industri pangan dan non pangan juga dapat dikonsumsi sebagai buah segar yang menyehatkan. Sifat buah pisang yang tidak dapat bertahan lama dapat dijadikan makanan olahan yang bias digunakan

sebagaimana kanan camilan sehingga dapat bertahan lebih lama. Pengembangan agroindustri dengan bahan baku yang tersedia dalam jumlah dan waktu yang sesuai, merupakan syarat kecukupan untuk memproduksi secara berkelanjutan. Optimalisasi nilai tambah dicapai pada pola industri yang berintegrasi langsung dengan usahatani keluarga dan perusahaan pertanian.

Pengasapan merupakan salah satu cara pengawetan ikan. Walaupun cara ini sudah dilakukan sejak manusia api ternyata sampai sekarang ikan-ikan hasil pengasapan belum begitu terkenal. Tujuan utama dari pengasapan ikan adalah memasak (mengawetkan) dan mengeringkan ikan serta memberikan rasa yang khas pada ikan yang diasapi. Pengasapan juga dapat dikatakan pengeringan buatan karena udara yang ada bercampur dengan asap (Moeljanto, 1992).

Ikan asap merupakan produk olahan yang siap dikonsumsi, karena selama proses pengasapan ikan telah mendapat perlakuan panas yang cukup untuk memasak daging ikan. Pada dasarnya, ada dua tujuan utama dalam pengasapan ikan yaitu untuk pengawetan dan pemberian aroma yang khas. Dilihat dari prosesnya, pengasapan merupakan suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan antara pengeringan dan pembetian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami ((Moeljanto, 1992).

Pemanfaatan lokasi pengasapan dan penjualan yang berada di pinggir jalan raya yang banyak dilalui kendaraan bermotor dapat menyebabkan kontaminasi udara di sekitar tempat penjualan ikan asap. Menurut Fardiaz (1992), udara di alam tidak pernah ditemukan bersih tanpa polutan sama sekali. Beberapa gas seperti sulfur dioksida (SO_2), hydrogen sulfide (H_2S) dan karbon monoksida (CO) selalu dibebaskan ke udara sebagai produk sampingan dari proses-proses alami seperti aktivitas vulkanik, pembusukan sampah tanaman, kebakaran hutan dan sebagainya.

Proses pembuatan tepung pati secara umum terdiri atas pengupasan kulit, pencucian, pamarutan, pemerasan atau ekstraksi, pengendapan, penggilingan atau penepungan. Menurut Mustafa (2015), ada empat tahap pembuatan tepung, yaitu:

1. Tahap pemecahan sel dan pemisahan butiran pati dari unsur lain yang tidak larut. Termasuk dalam kegiatan ini pengupasan, pencucian, pamarutan dan

penyaringan.

2. Tahap kedua pengambilan pati dengan penambahan air, termasuk juga dalam perlakuan ini pengendapan dan pencucian.
3. Tahap ketiga pembuangan/penghilangan air. Untuk membantu kegiatan ini bisa dilakukan dengan pengeringan melalui panas dan pemusingan.
4. Tahap terakhir adalah melakukan penepungan agar diperoleh tepung yang dikehendaki. Termasuk dalam urusan ini penghancuran dan beberapa pekerjaan lainnya.

Tepung merupakan salah satu produk hasil pengolahan dengan menggunakan proses pengeringan sebelum dan sesudah bahan tersebut dihancurkan. Cara pengeringan dalam industri pangan sangat berperan penting, proses pengeringan dilakukan secara berbeda-beda tergantung dari bahan yang akan dikeringkan. Setiap komoditas pangan akan mempunyai suhu dan waktu optimum yang berbeda-beda. Suhu dan waktu pengeringan optimum akan dipengaruhi oleh sifat dari bahan contohnya kadar air, semakin tinggi kadar air yang terkandung dalam bahan semakin tinggi suhu yang digunakan, dan semakin tinggi suhu yang digunakan maka semakin sedikit waktu yang diperlukan untuk pengeringan (Surahman, 2017).

Pengeringan adalah proses pengurangan kandungan air suatu bahan hingga mencapai jumlah tertentu. Tujuan pengeringan adalah mengurangi kadar air pada bahan sampai batas dimana perkembangan mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan terhambat, sehingga daya simpan lebih Panjang. Akan tetapi semakin tinggi suhu pengeringan maka kadar pati juga semakin rendah karena suhu yang terlalu tinggi akan mengakibatkan terjadinya leaching atau rusaknya molekul pati pada saat pengeringan. Menurut proses pengeringan dengan suhu tinggi dapat mengubah bentuk pati menjadi pati tergelatinisasi sehingga granula pati yang rusak akan lebih banyak. Dengan semakin banyak nya molekul pati yang rusak maka kadar asam total akan semakin meningkat pula, hal ini disebabkan molekul pati akan berubah menjadi gula-gula yang sederhana (Lidiasari, 2006).

Menurut Zulhida (2013) pada penelitian pati yang terbuat dari bahan baku

biji alpukat, hasil yang didapatkan adalah semakin tinggi suhu yang digunakan maka kadar karbohidrat akan semakin menurun hal itu karena banyak molekul yang mengalami kerusakan dan begitu juga sebaliknya, selain itu suhu yang terlalu tinggi juga dapat menurunkan daya cerna pati. Suhu yang paling tinggi pada penelitian mengenai pati kentang juga memiliki kandungan pati terendah, hal itu disebabkan Sebagian besar molekul pati rusak pada suhu tersebut (Martunis, 2012). Pada penelitian mengenai pati dari pisang menunjukkan bahwa setiap penambahan suhu maka kadar pati juga menurun, hal itu karena suhu yang tinggi membuat molekul pati leaching atau rusak, hal itu karena banyak molekul yang tergelatinisasi selama proses pengeringan (Prabowo, 2017).

Metode Pelaksanaan

1. Metode Pelaksanaan

- a) Persiapan meliputi perizinan, pendekatan kepada pondok pesantren Raudhatul Ulum.
- b) Langkah-langkah pelaksanaan adalah : peragaan dan praktek
 - Ikan asap,
 - Abon ikan dan
 - Pengolahan keripik pisang,
 - Tepung sukun
- c). Memberikan bekal pengetahuan tentang teknologi pertanian dan perikanan kepada para santri yang tentunya para guru dan karyawan Pondok Pesantren Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya (Desa Sakatiga Indralaya).

2. Waktu Kegiatan dan Materi Pokok dalam Kegiatan

Waktu kegiatan dan materi pokok kegiatan terdapat pada Tabel 1 dibawah ini

Tabel 1. Waktu kegiatan dan materi pokok kegiatan Program Pangabdian di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga

No	Hari/Tanggal	Materi Pokok Kegiatan	Tempat
1	Selasa, 21	Pembukaan Program	Pondok Pesantren

	September 2021	Pengabdian dan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan serta Serah Terima Alat Spinner, tempat pengasapan dan Pengemas Vakum	Raudhatul Ulum Sakatiga
2	Senin, 27 Oktober 2021	Pelatihan Pembuatan Ikan Asap	Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga
4	Selasa, 12 Oktober 2021	Pelatihan Pembuatan Kripik Pisang	Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga
5	Senin, 25 Oktober 2021	Pelatihan Pembuatan Tepung Sukun dan Aplikasinya pada Pembuatan Bolu	Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga

Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul: Pengembangan potensi perikanan dan pertanian di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga (proses produksi dan pengemasan ikan asap, abon ikan, keripik pisang dan tepung sukun) dengan jumlah peserta sebanyak 254 orang. kegiatan pengabdian dilakukan mulai dari perizinan dalam sampai dilakukan kegiatan pelatihan tersebut. Kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan dilakukan selama 4 pertemuan. Adapun jadwal pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Pada hari senin tanggal 21 September telah dilakukan pembukaan program pengabdian kepada masyarakat yang bertempat di Restro Rangon, Pondok Pesantren Raudhatul Ulum. Pada acara ini hadir Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Pertanian Unsri yaitu Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D, ketua program pengabdian terintegrasi yaitu Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi, M.Si, beberapa dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan mahasiswa yang akan melakukan praktek lapangan (PL) sebagai bagian dari program pengabdian kepada masyarakat ini. Pimpinan Pondok Pesantren

raudhatul Ulum yang hadir antara lain: Ust. Abdul Muhaimin, S.Sos.I, M.S.I selaku Sekretaris Bidang Agro Ponpes raudhatul Ulum, Wakil asisten Mudir Akademis Ust. M. Fadillah, S.Pd.I, Ketua BLK dan life skill Ponpes Raudhatul Ulum Umi Septi Masna Dewi, S.Hut dan beberapa guru Ponpes raudhatul Ulum. Adapun acara pembukaan program pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga

Kegiatan Pembukaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga diawali dengan sambutan ketua kegiatan pengabdian, kemudian sambutan Sekretaris Bidang Agro Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga yaitu Ust. Abdul Muhaimin, S.Sos I, M.S.I dan dilanjutkan dengan sambutan dan sekaligus membuka kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga oleh Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan dan Alumni Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D. Setelah acara pembukaan program pengabdian dilanjutkan pemberian alat spinner, alat pengohan ikan asap dan alat pengemas vakum kepada Pondok Pesantren Raudhatul Ulum. Adapaun serah terima alat pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.

Pengembangan Potensi Perikanan dan Pertanian Di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga (Proses Produksi dan Pengemasan Ikan Asap, Abon Ikan, Keripik Pisang dan Tepung Sukun

Ace Baehaki, Susi Lestari, Puspa Ayu Pitayati, Dwi Inda Sari, Wulandari



A



B

Gambar 2. Pemberian alat spinner, alat penghoan ikan asap dan alat pengemas vakum kepada Pondok Pesantren Raudhatul Ulum (A=penyerahan alat spinner dan pengemas vakum, B=penyerahan alat pengasapan ikan)

Setelah aara serah terima alat pelatihan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan abon ikan. Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan dapat dilihat pada Gambar 3.



A



B

Gambar 3. Pelatihan Pembuatan abon ikan (A=Proses penggorengan abon ikan, B=Penirisan minyak menggunakan alat spiner)

Tujuan pengabdian dalam bentuk pelatihan ini adalah memberikan pelatihan sehingga para santri, guru-guru dan karyawan di Pondok Pesantren

Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya (Desa Sakatiga Indralaya) dapat mengetahui, memahami dan mempraktekkan cara pembuatan abon ikan, ikan asap, kripik pisang dan pembuatan tepung sukun. Pelatihan ini dalam rangka menggali potensi yang ada di Pondok pesantren ini yang memang memiliki potensi dalam pengembangan abon ikan, ikan asap, kripik pisang dan tepung sukun.

Adapun manfaat kegiatan ini yaitu: 1) Para santri, guru-guru dan karyawan di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya (Desa Sakatiga Indralaya) dapat mengetahui jenis-jenis teknologi pertanian dan perikanan (abon ikan, ikan asap, kripik pisang dan tepung sukun) 2) Para santri, guru-guru dan karyawan di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya (Desa Sakatiga Indralaya) dapat mempraktekan teknologi pertanian yang telah didapatkan. 3) Para santri, guru-guru dan karyawan di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum dan masyarakat sekitarnya dapat memanfaatkan teknologi pertanian dan perikanan ini untuk menjadi bidang usaha yang dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Indralaya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan ikan asap yang dilaksanakan pada hari Senin tanggal 27 September 2021 yang diikuti peserta yang umumnya adalah Santriawati, Guru dan karyawan serta masyarakat desa Sakatiga, pelatihan pembuatan ikan asap dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pembuatan ikan asap (A=penjelasan pembuatan

ikan asap, B=praktek pembuatan ikan asap)

Presentasi pelatihan pembuatan ikan asap terdapat pada Gambar 4. Para peserta serius dalam mendengarkan materi pelatihan dan hampir semua peserta mencatat apa yang disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian dari Fakultas Pertanian Unsri. Dengan adanya pelatihan pembuatann ikan asap para santri/santriwati dapat membuat sendiri ikan asap ini. Materi pembuatan ikan asap ini disampaikan oleh mahasiswa yang merupakan bagian dari praktek lapangan mahasiswa tersebut.

Setelah penyampaian materi tentang pelatihan pembuatan ikan asap dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik pisang yang dilaksanakan pada hari selasa tanggal 12 Oktober 2021. Kegiatan pelatihan produk keripik pisang dengan berbagai rasa ini dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Tim pelaksana pengabdian memberikan pelatihan pembuatan keripik pisang

Presentasi pelatihan harus disampaikan yang menarik agar para peserta mudah memahami materi yang disampaikan. Setelah kegiatan pemaparan materi pembuatan keripik pisang dilanjutkan pelatihan pembuatan tepung sukun yang dilaksanakan pada hari senin tanggal 25 Oktober 2021. Penyampaian materi pembuatan tepung buah sukun dan aplikasi tepung sukun pada pembuatan kue



bolu terdapat pada Gambar 6.



A

B

Gambar 6. Pemberian materi pembuatan tepung buah sukun dan aplikasinya pada pembuatan bolu (A= Pembuatan tepung sukun, B=Kue bolu dengan bahan bau tepung sukun)

Pada setiap pelaksanaan pelatihan ini diadakan sesi tanya jawab seputar pelatihan yang telah dilaksanakan. Dalam proses tanya jawab tidak hanya disampaikan oleh peserta juga tim pelaksana pengabdian memberikan pertanyaan, bagi peserta yang dapat menjawab pertanyaan yang diberikan hadiah yang menarik,

Kegiatan penyuluhan dilakukan atas kerjasama antara Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Unsri. Permasalahan yang terlihat para santri/santriawati dan pengurus pondok pesantren Raudhatul Ulum adalah Sebagian besar santri dan guru belum memiliki skill atau

keterampilan dalam teknologi pertanian dan perikanan ini sehingga pelatihan ini penting dilaksanakan secara berkesinambungan.

Simpulan

Pengabdian kepada masyarakat dengan materi pelatihan pembuatan abon ikan, ikan asap, kripiik ikan dan tepung buah sukun. Pelatihan dilakukan 4 kali pertemuan yang dihadiri para santri dan guru-guru Pondok Pesantren Raudhatul Ulum. Dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat melatih para santi dan guru-guru dapat melakukan pengolahan sumber daya yang ada di Pondok Pesantren ini.

Daftar Pustaka

- Fardiaz, S. 2010. Polusi Air dan Udara. Kanisius. Yogyakarta
- Lidiasari, E. Syafutrim M.I., Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengerangan Tepung Tapi Ubi Kayu Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Yang Dihasilkan. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 8,2:141-146
- Moeljanto. 1992. Pengasapan dan Fermentasi. Penebar Swadaya. Jakarta
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengerangan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. Jurnal Teknologi dan Industry Pertanian Indonesia, 4, 3: 26-30
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Agrotek, 9, 2:127-133
- Prabowo, C. 2017. Pengaruh Suhu Pengerangan Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa paradisiacal* L) yang Diolah Menjadi Bubue Bayi. [Skripsi]. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Surrahman, L.N., Garnida, Y., Sofyan, I. 2017. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengerangan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (Saccharum Edule Hasskarl)*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Zulhida, R dan Tambunan, H.S. 2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Sebagai Bahan Pembuat Pati. *Agrium*, 18, 2. 144-148.

Pengembangan Potensi Perikanan dan Pertanian Di Pondok Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga (Proses Produksi dan Pengemasan Ikan Asap, Abon Ikan, Keripik Pisang dan Tepung Sukun

Ace Baehaki, Susi Lestari, Puspa Ayu Pitayati, Dwi Inda Sari, Wulandari