# PENGEMBANGAN PENGOLAHAN PEDO DENGAN METODE FROZEN (PERZON)

**Muhammad Geri Aji Pratama1, Dovi Ondan Wulan Putri2**

1Universitas PGRI Silampari

e-mail: geriajipratz25@gmail.com

2Universitas PGRI Silampari

e-mail: doviondan@gmail.com

# ABSTRAK

Tujuan dari pengembangan pengolahan pedo ini adalah meminimalisir agar ikan tidak cepat membusuk dan tetap segar dengan pengolahan Pedo Frozen (PERZON). Pedo merupakan produk fermentasi ikan dengan menggunakan garam dan beras sangrai yang di diamkan di dalam toples hingga 3-7 hari. Mendengar kata pedo atau biasa disebut ikan pedo mungkin tidak asing lagi di telinga masyarakat Sumsel. Wilayah sumsel sangat melimpah akan ikannya sebab dilalui oleh sungai sebagai pendukung potensi dalam sektor perikanan, terutama perikanan air tawar, baik tangkap ataupun budidaya. Ikan yang difermentasi kan ialah Ikan Nila sebab ikan ini mengalami kerusakan fisik setelah 2 jam kematian, jadi salah satu metode simpel yang bisa dilakukan untuk memperpanjang daya simpan Ikan Nila biar lebih tahan lama adalah dengan melaksanakan proses pengawetan berbentuk fermentasi. Tidak hanya itu dengan proses frozen maka akan memperpanjang masa kesegaran dari Pedo tersebut serta kedepannya pedo di inovasikan dengan varian rasa, dengan demikian kami bisa memperluas pangsa pasar.

**Kata kunci** : perzon, pedo frozen, fermentasi, ikan nila.

# *ABSTRACT*

*The aim of developing this pedo processing is to minimize the fish not rotting quickly and remaining fresh by processing Pedo Frozen (PERZON). Pedo is a fermented fish product using salt and roasted rice which is left in a jar for 3-7 days. Hearing the word pedo or commonly called pedo fish may be familiar to the people of South Sumatra. The South Sumatra region is very abundant in fish because it is traversed by rivers which support potential in the fisheries sector, especially freshwater fisheries, both capture and cultivation. The fish that is fermented is Tilapia because this fish experiences physical damage after 2 hours of death, so one simple method that can be done to extend the shelf life of Tilapia so that it lasts longer is to carry out a preservation process in the form of fermentation. Not only that, the frozen process will extend the freshness period of the Pedo and in the future Pedo will be innovated with flavor variants, this way we can expand market share.*

***Keywords*** *: perzon, pedo frozen, fermented, parrot fish.*

# PENDAHULUAN

Ikan ialah salah satu sumber protein yang sangat diperlukan oleh manusia, sebab isi proteinnya besar, memiliki asam amino esensial, nilai biologinya besar, serta biayanya murah dibanding sumber protein yang lain, mempunyai kelemahan sebab kilat hadapi kebusukan. Memandang dari kondisi di atas, butuh dicoba penindakan, pengolahan, serta pengawetan hasil perikanan yang bertujuan menghindari kehancuran ikan sehingga bisa memperpanjang energi simpan pula buat menganekaragamkan ataupun menginovasikan produk olahan hasil perikanan.

Ikan nila (Oreochromis niloticus) bukan ikan asli Indonesia, melainkan ikan introduksi yang dihadirkan dari negeri lain. Aslinya, ikan ini ditemui di perairan umum Afrika yang setelah itu tersebar ke bermacam negeri. Pertama kali ikan nila dihadirkan dari Taiwan ke Bogor (Balai Riset Perikanan Air Tawar) pada tahun 1969, serta setahun setelah itu (1970) mulai disebarkan di sebagian wilayah. Pemberian nama nila bersumber pada ketetapan Direktur Jenderal Perikan tahun 1972. Nama tersebut diambil dari nama spesies ikan ini ialah nilotica yang setelah itu diganti jadi“ nila”.

Ikan nila ialah salah satu tipe ikan air tawar yang mempunyai toleransi yang besar terhadap area hidupnya, sehingga dapat dipelihara di dataran rendah yang berair payau sampai dataran besar yang berair tawar dan biasa disantap dalam wujud fresh, asin serta kering. Sebab wujud olahan tersebut memiliki masa simpan relatif pendek, hingga pemasarannya terbatas pada energi awet dari olahan tersebut, disamping itu ikan kilat hadapi pembusukan serta tidak tahan lama, hingga butuh dicoba pengolahan ikan yang lebih baik, salah satu alternatif pemecahan diatas merupakan pengolahan dengan fermentasi sehingga dihasilkan produk yang memiliki energi awet lama serta disukai konsumen.

Fermentasi ialah sesuatu metode pengolahan lewat proses menggunakan penguraian senyawa dari bahan- bahan protein lingkungan. Protein lingkungan tersebut ada dalam badan ikan yang diganti jadi senyawa- senyawa lebih simpel dengan dorongan enzim yang berasal dari badan ikan ataupun mikroorganisme dan berlangsung dalam kondisi yang terkendali ataupun diatur. Proses fermentasi yang terjalin pada ikan ialah proses penguraian secara biologis ataupun semibiologis terhadap senyawa- senyawa lingkungan paling utama protein jadi senyawa- senyawa yang lebih simpel dalam kondisi terkendali. Sepanjang proses fermentasi, protein ikan hendak terhidrolisis jadi asam- asam amino serta peptida, setelah itu asam- asam amino hendak terurai lebih lanjut jadi komponen- komponen lain yang berfungsi dalam pembuatan citarasa produk.

Proses fermentasi ikan yang ialah proses biologis ataupun semibiologis pada prinsipnya bisa dibedakan atas 4 kalangan, ialah fermentasi memakai kandungan garam besar, fermentasi memakai asam- asam organik, fermentasi memakai asam- asam mineral serta fermentasi memakai kuman asam laktat. Metode pengolahan dengan memakai prinsip fermentasi yang sangat gampang dicoba merupakan proses fermentasi memakai kuman asam laktat. Pada proses fermentasi kuman asam laktat pula ditambahkan garam selaku perangsang perkembangan kuman asam laktat. Fermentasi asam laktat pada ikan ialah gabungan dari fermentasi garam dengan fermentasi asam laktat, contoh produk fermentasi asam laktat ialah Bekasam.

Bekasam merupakan produk fermentasi ikan yang memiliki rasa asam sebab memakai nasi serta garam selaku bahan bonus. Bekasam biasanya difermentasi secara otomatis. Produk fermentasi yang terbuat secara otomatis ini mempunyai sebagian kelemahan ialah kualitas yang dihasilkan tidak seragam sehingga butuh ditambahkan starter. Riset ini bertujuan memastikan ciri mikrobiologis serta kimiawi bekasam sepanjang fermentasi serta ciri produk terpilih. Perlakuan yang diberikan ialah akumulasi kultur starter tunggal( Lactobacillus plantarum SK( 5)) serta kultur starter kombinasi( L. plantarum SK( 5)+ Pediococcus pentosaceus BP( 20)). Lama fermentasi yang diamati merupakan 8 hari dengan pengamatan masing- masing 2 hari sekali. Hasil riset menampilkan kalau pemakaian starter kombinasi lebih kilat tingkatkan total kuman asam laktat serta total asam tertitrasi, dan merendahkan total mikroba serta nilai pH dibanding starter tunggal.

Dengan menciptakan produk berbentuk Ikan Pedo yang berbahan bawah dari ikan nila yang difermentasikan, diharapkan mempunyai sebagian khasiat yang dapat kita ambil semacam kurangi limbah ikan yang membusuk. Ikan Nila yang telah difermentasi kemudian difrozen kan supaya dapat bertahan lumayan lama. Tidak hanya itu, dengan membuka usaha Pedo Frozen( PERZON) ataupun ikan nila yang difermentasikan, kita bisa menghasilkan kesempatan usaha baru untuk warga, paling utama warga yang tidak mempunyai pekerjaan senantiasa sehingga perihal tersebut bisa memencet jumlah angka pengangguran di dalam pedesaan. Misalnya, warga dapat dipekerjakan selaku nelayan buat menangkap ikan nila selaku bahan utama produk tersebut.

# METODE PELAKSANAAN

Di berbagai daerah banyak terdapat sungai terutama di daerah sumsel yaitu di Kabupaten Musi Rawas Utara tepatnya di Desa Lesung Batu Muda yang memiliki ikan yang melimpah. Namun Pengelolaan ikan yang membusuk masih belum optimal sehingga masih banyak ikan yang terbuang sia-sia. Maka dari itu untuk mengoptimalkan ikan yang sebelum membusuk dan bisa bertahan lama kami berinisiatif untuk memanfaatkan peluang ini dengan cara memfermentasi kan ikannya menjadi frozen food sehingga juga bisa meningkatkan upaya agar lingkungan lebih bersih.

Pada awal produksi kegiatan ini kami melakukan riset aspek sumber daya sebagai pendukung bahan baku produksi. Pertama kami akan mensurvei setiap daerah yang mempunyai sungai yang melimpah akan ikannya. Lalu, kedua hasil survei ikan yang sudah mati tetapi belum membusuk akan kami bawa untuk difermentasikan agar menjadi frozen food.

Produk yang kami buat di usaha ini adalah Ikan Nila yang biasanya setelah 2 jam kematiannya langsung membusuk. Cara fermentasinya pun sudah kami pikirkan. Kami berupaya melakukan fermentasi dengan menggunakan garam dan beras sangrai lalu di diamkan 3-8 hari sudah itu di frozenkan. Untuk pedo frozennya, dimasukkan ke dalam kemasan mika yang sudah diberi label, kemudian dimasukkan ke dalam freezer box yang sudah diatur suhunya.

Pendesainan label kemasan untuk produk frozen juga dilakukan agar produk pedo frozen ini dapat bersaing di pasaran. Terdapat keterangan untuk komposisi bahan dan kadaluarsa dari pedo frozen tersebut, untuk memberikan informasi kepada konsumen kapan batas waktu produk frozen tersebut masih layak untuk digoreng dan dikonsumsi.

Kemudian juga dilakukan pendampingan kepada mitra untuk pendaftaran penjualan pedo frozen “PERZON” melalui aplikasi layanan antar secara online yaitu shopeefood, Grabfood dan pengoperasian aplikasinya setelah bergabung pada layanan antar online tersebut. Selain itu juga mitra dapat menjual produk frozen dari rumah dengan bergabung dengan whatsapp grup penjualan online di lingkungan sekitar tempat tinggal.

# HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan luaran yang diharapkan dalam program ini adalah tim akan melakukan penelusuran referensi mengenai alat freezer box, mendesain label untuk pedo frozen, serta mengenai layanan antar online.

# Alat Freezer Box



Gambar 1. Freezer Box

Lemari pembeku dengan tipe SCF-268FL dapat menampung sampai 210 liter. Merk ini bisa menjadi produk aternatif hemat energi yang menawarkan daya sebesar 200 watt.

*Box* pembeku Denpoo juga tergolong ringkas dan ringan dengan bobot mencapai 40 kg dan panjang dimensi sekitar 1,4 meter. Merk freezer box pendingin ini sangat bisa diselipkan pada ruangan yang tidak terlalu luas.

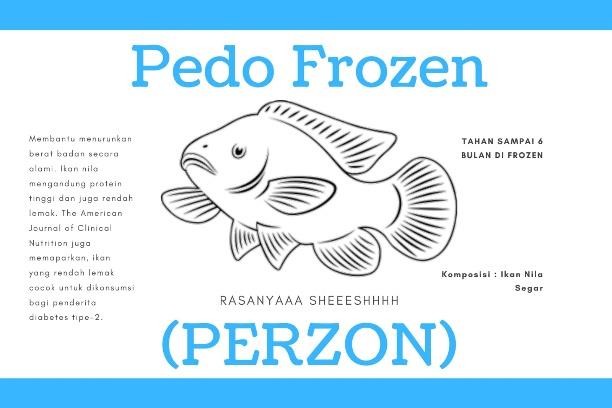


Gambar 2. Ikan Pedo Frozen

Ikan Pedo frozen ini (gambar 2) disimpan di freezer box pada suhu -10oC. Ikan Pedo yang setengah jadi, yaitu setelah diproses dengan direbus dan dimasukkan ke dalam bumbu tersebut dimasukkan ke dalam mika dengan ukuran 20 x 12 cm. Ikan Pedo ini sebaiknya dikeluarkan dan dimasukkan pada satu waktu ke dalam freezer untuk menghindari luapan dingin yang berlebihan pada makanan. Untuk mempertahakan kesegarannya.

# Labelling Produk

Desain label dari Ikan Pedo frozen ini dibuat sedemikian rupa agar dapat bersaing di pasaran. Label yang berukuran 7 x 5 cm ini berisi informasi mengenai nama bahan, komposisi bahan, dan tanggal kadaluwarsa.



Gambar 3. Label Ikan Pedo Frozen

# Pemasaran Online

Aplikasi media sosial ini sangat membantu pemasaran Ikan Pedo terutama pada musim hujan dan juga bisa menjangkau konsumen yang jarak rumahnya jauh dari lokasi tempat penjualan karena konsumen tinggal melakukan pemesanan melalui aplikasi. Setelah menggunakan aplikasi online tersebut, produk frozennya dipasarkan melalui pemasaran online wa grup di sekitar tempat tinggal dengan pengiriman bebas ongkir untuk jangkauan wilayah dalam satu kelurahan. Pemasaran melalui wa grup ini, juga sangat membantu dalam memperkenalkan Ikan Pedo frozen.

# KESIMPULAN

Produk Pedo Frozen ini terinspirasi dari inisiatif kami untuk mengurangi limbah ikan yang tidak bisa bertahan lama dan mudah membusuk sehingga kami menyesuaikan dengan pengolahan fermentasi. Berkaitan dengan itu produk Pedo Frozen ini, kami juga mengedepankan kesegaran dan kebersihan dalam pengolahan produk sehingga diharapkan dapat diminati banyak kalangan. Dengan harga yang menyesuaikan kantong akan menjadi nilai tambah untuk membeli produk ini.

# DAFTAR PUSTAKA

Aliyas, A. (2016). Pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan nila (Oreochromis sp.) yang dipelihara pada media bersalinitas. *JSTT*, *5*(1).

Firdinan, S., & Dian, W. (2022). Pengaruh Penambahan Garam Pada Proses Fermentasi Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Terhadap Sifat FisikoKimia dan Organoleptik Pedo Khas Muratara.

Nurnaafi, A., & Setyaningsih, I. (2015). Potensi probiotik bakteri asam laktat asal bekasam ikan nila. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *26*(1), 109-114.

Triyastuti, M. S., Ndahawali, D. H., & Ondang, H. M. (2021). Strategi Pemasaran Produk Ikan Cakalang Asap (Studi Kasus: UKM Frozen Seas). *Pelagicus*, *2*(2), 107-116.