

**LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
SKEMA PRODUKTIF**

**PENDAMPINGAN ANALISIS GIZI
DAN SOSIALISASI SERTIFIKASI HALAL PRODUK BEKASAM
DI DESA MERNJAT OGAN ILIR**



OLEH

KETUA: Dr. Rinto, S.Pi., M.P

ANGGOTA:

- 1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D**
- 2. Siti Hanggita R.J. S.TP., M.Si., Ph.D**
- 3. Susi Lestari, S.Pi., M.Si**
- 4. Dr. Sherly Ridhowati, S.TP., M.Sc**
- 5. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc**
- 6. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si**

Dibiayai oleh:

Anggaran DIPA Badan Layanan Umum Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2023

SP DIPA-023.17.2.677515/2023, tanggal 10 Mei 2023

Sesuai dengan SK Rektor Nomor 0005/UN9/SK.LP2M.PM/2023

tanggal 20 Juni 2023

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
T.A. 2023**

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
SKEMA PRODUKTIF

1. Judul : Pendampingan Analisis Gizi dan Sosialisasi Sertifikasi Halal Produk Bekasam Di Desa Meranjat Ogan Ilir
2. Ketua Pelaksana
 - a. Nama Lengkap : Dr. Rinto, S.Pi., M.P
 - b. NIP / NIDN : 197606012001121001 / 0010676001
 - c. Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 - d. Fakultas : Pertanian
 - e. Jurusan : Perikanan
3. Anggota Pelaksana, Mahasiswa dan Alumni:

No	Nama	NIDN/NIDK/NIM
1	Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D	0021047403
2	Siti Hanggita R.J, S.TP., M.Si., Ph.D	0028118303
3	Susi Lestari, S.Pi., M.Si	0016087601
4	Dr. Sherly Ridhowati, S.TP., M.Sc	0026048205
5	Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc	0025108301
6	Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si	0012048608
7	M. Steven Syahri	05061282025038
8	Danes Giostora Stiawan	05061282025020
9	Noki Rahma Nurazani	05061182025006
10	Kristin Enjelina Simbolon	05061282025019
11	Devi Damayanti	05061282025039
12	Nazah Meizela	05061282025031
13	Mifta Intan Sari	05061282025042
14	Muhammad Fadli	05061382025055

4. Jangka Waktu Kegiatan : 6 bulan
5. Model Kegiatan : Pendampingan Pengembangan Produk
6. Metode Pelaksanaan : Pendampingan Analisis Gizi dan Sosialisasi Sertifikasi Halal
7. Iptek yang digunakan : Analisis Gizi
8. Khalayak Sasaran : Kelompok Usaha Pengolahan Bekasam Desa Meranjat
9. Target Luaran : Artikel Jurnal Pengabdian (Shinta 4)
10. Sumber Biaya : Dipa Unsri : Rp. 15.000.000,-

Indralaya, 16 November 2023

Ketua Pelaksana,

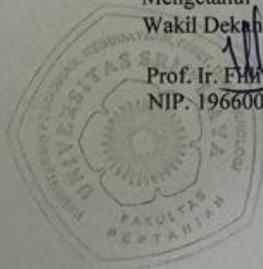
Mengetahui
Wakil Dekan I, Fakultas Pertanian

Prof. Ir. FHM Pratama, M. Sc., (Hons). Ph.D.
NIP. 1966006301992032002.

Prof. Dr. Rinto, S.Pi, M.P
NIP. 7606012001121001

Menyetujui,
Ketua LPPM,

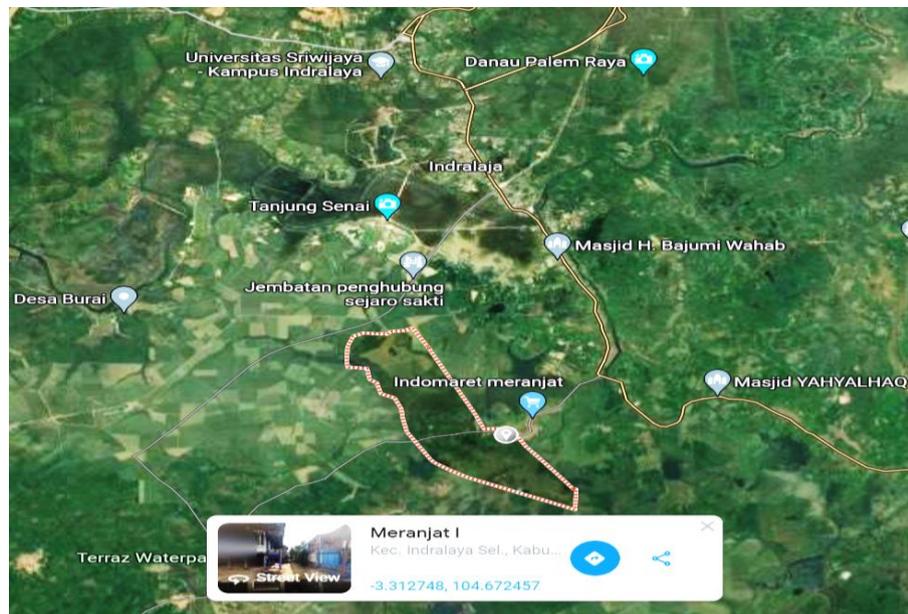
Samsuryadi. S.Si., M.Kom., Ph.D.
NIP 197102041997021003



BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu penyumbang produksi ikan air tawar di Sumatera Selatan. Luas wilayah perairan umum berupa rawa yang mencapai 35% dan adanya aliran sungai besar, yaitu sungai Ogan serta sungai-sungai kecil seperti sungai Kelekar, sungai Rambang, sungai Kuang, sungai Randu, sungai Kandis dan sungai Kumbang menyebabkan ketersediaan ikan air tawar di Ogan Ilir cukup melimpah.⁽¹⁾ Produksi ikan di wilayah Ogan Ilir baik dari budidaya maupun tangkap mencapai 99 Ton di tahun 2016.⁽²⁾ Hal ini menyebabkan berkembang aneka produk makanan yang bersifat *ready to cook* dan *ready to eat* dari ikan, yaitu pempek, pindang ikan khas Meranjat, kerupuk kemplang, serta bekasam/pekasam. Seiring dengan kondisi tersebut, di kabupaten Ogan Ilir berkembang beberapa usaha mikro-kecil dan menengah (UMKM) di bidang pengolah ikan, di antaranya di Desa Meranjat.



Sumber: Google Map.

Gambar 1. Peta Desa Meranjat yang berdekatan dengan kampus Universitas Sriwijaya (17 km).

Desa Meranjat secara administratif masuk dalam Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir (Gambar 1). Desa Meranjat berjarak 17 km dari Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya. Desa Meranjat dikenal memiliki kekhasan dalam menghasilkan produk olahan ikan, yaitu Pindang Meranjat dan Bekasam/pekasam. Saat ini Pindang Meranjat sudah dikenal luas di beberapa Rumah Makan di daerah Sumatera Selatan. Rasa dan aroma pindang yang khas serta kuah yang merah dengan tambahan cabe pedas, menyebabkan Pindang Meranjat digemari oleh masyarakat maupun turis yang masuk di wilayah Sumatera Selatan. Berbeda dengan Pindang Meranjat, bekasam/pekasam yang dihasilkan juga oleh masyarakat Desa Meranjat, kurang dikenal oleh masyarakat. Beberapa masyarakat atau UMKM yang memproduksi bekasam hanya dapat memasarkan di sekitar daerah Meranjat dan Ogan Ilir. Di antara UMKM yang memproduksi bekasam yaitu UMKM Mang Hadi Desa Meranjat.

¹ Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir. 2023. Profil Kabupaten Ogan Ilir.

² BPPS-Ogan Ilir. 2023. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Budidaya di Kabupaten Ogan Ilir.

UMKM Mang Hadi telah memproduksi bekasam/pekasam secara turun-temurun. Keahlian pembuatan bekasam dipelajari dari nenek moyang sehingga ketrampilan dan teknologi yang digunakan merupakan warisan dari keluarga. Produksi bekasam di UMKM Mang Hadi dapat mencapai 300-500 kg dalam kurun waktu 5-6 bulan. Proses fermentasi dan sekaligus penyimpanan bekasam dapat mencapai 6 bulan pada suhu normal dengan *treatment* tertentu. Hal ini yang membedakan bekasam UMKM Mang Hadi dengan yang lainnya.

Pada umumnya bekasam/pekasam dibuat dari ikan dengan menambahkan garam dan nasi dengan konsentrasi masing-masing 15% yang ditaburi/baluti di seluruh ikan dan difermentasi selama 7-15 hari. Proses ini dikenal dengan bekasam remas dan menghasilkan bekasam dengan karakteristik daging yang lunak/lembek dan beraroma asam.⁽³⁾ Bekasam yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Meranjat, khususnya UMKM Mang Hadi dibuat dengan metode yang berbeda dan memiliki karakteristik produk yang lain dengan bekasam pada umumnya. Bekasam Meranjat dibuat dengan memasukan nasi dan garam kedalam perut ikan. Proses fermentasi dapat berlangsung 40 hari sampai dengan 6 bulan dengan pengontrolan cairan setiap 2 hari. Proses pengepresan dilakukan untuk mengurangi air dan udara pada daging ikan, sehingga proses pembusukan tidak terjadi. Pengepresan juga menghasilkan tekstur daging ikan yang padat dan lembut. Proses pembuatan bekasam di UMKM Mang Hadi/Meranjat dikenal dengan bekasam isi. Perbedaan secara visual bekasam remas dan bekasam isi / Meranjat dapat dilihat pada Gambar 2.



A. Bekasam Remas

B. Bekasam Isi (Meranjat)

Gambar 2. Jenis Bekasam

Meskipun secara visual dan kualitas bekasam meranjat lebih baik dengan bekasam pada umumnya, namun peminatan dan pangsa pasar terhadap bekasam Meranjat tidak sebaik Pindang Meranjat. Oleh sebab itu diperlukan usaha-usaha yang dapat meningkatkan status dan peminatan bekasam produksi Desa Meranjat.

Kualitas mutu produk pangan dapat ditingkatkan melalui labeling kemasan yang tepat. Beberapa informasi penting yang diperlukan untuk mempermudah masyarakat memahami kebermanfaatan produk adalah melalui pencamtuman nilai gizi produk. Nilai gizi produk dapat menjadi pertimbangan konsumen dalam memilih produk pangan⁽⁴⁾. Selain itu jaminan mutu halal produk juga menjadi bagian pertimbangan konsumen⁽⁵⁾. Adanya label halal pada kemasan produk/labelling akan semakin meningkatkan kepercayaan konsumen pada produk bekasam.

Di sisi lain, akademisi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kemampuan dalam menganalisis komposisi gizi produk pangan perikanan serta memiliki pengetahuan terkait dengan sertifikasi halal produk pangan perikanan. Oleh sebab itu pendampingan terhadap analisis gizi bekasam produksi Desa Meranjat serta sosialisasi sertifikasi halal produk pangan perikanan diperlukan sebagai media yang menghubungkan antara kebutuhan masyarakat di Sekitar kampus

³ Rinto, et al. 2022

⁴ Asgha, 2016

⁵ Charity, 2017

Universitas Sriwijaya dan kemampuan akademisi PS. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Hasil survei awal terhadap UMKM yang memproduksi bekasam di Desa Meranjat, Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir teridentifikasi beberapa permasalahan. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Mang Hadi dan UMKM lainnya yang memproduksi bekasam adalah:

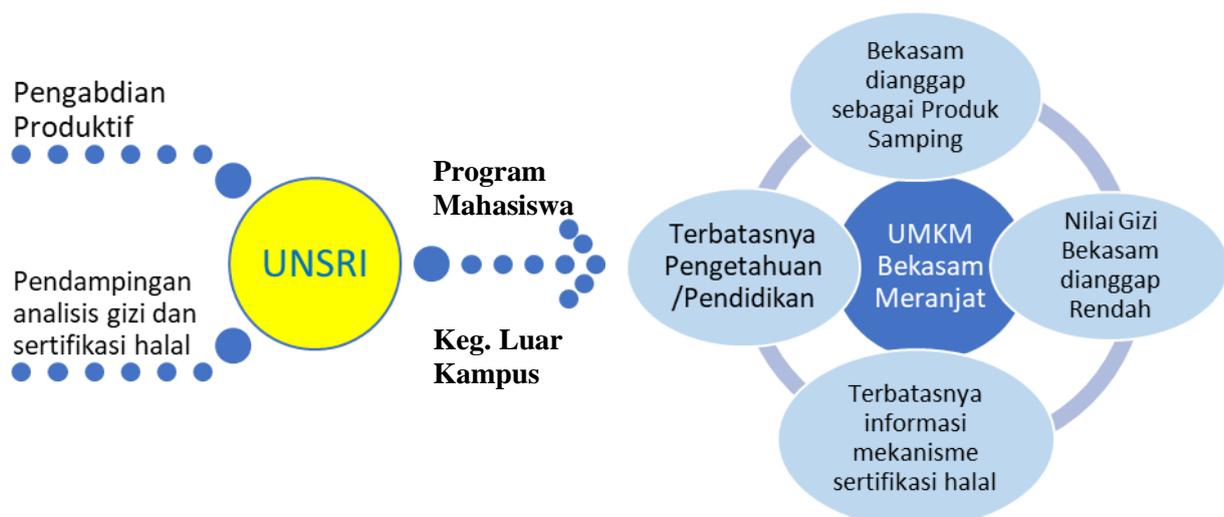
- Masih terbatasnya pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait informasi yang mendukung untuk meningkatkan status bekasam sebagai produk sampingan yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat secara fungsional.
- Keterbatasan pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait uji/analisis kandungan gizi yang dapat meningkatkan informasi mutu produk bekasam.
- Keterbatasan pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait sertifikasi halal produk pangan perikanan yang dapat menjamin status halal bekasam sebagai salah satu produk UMKM.
- Perlunya tempat kegiatan luar kampus mahasiswa yang benar-benar sesuai dengan *skill* dan pengetahuan mahasiswa yang akan dikembangkan.

1.3 Kerangka Pemecahan Masalah

Empat permasalahan yang teridentifikasi pada kelompok Usaha bekasam di Desa Meranjat dan kegiatan luar kampus mahasiswa dapat diatasi melalui pendekatan pelaksanaan kegiatan berupa:

- Mengintegrasikan kegiatan luar kampus mahasiswa untuk mengkaji teknologi dan menyampaikan ke masyarakat secara langsung dalam bentuk kegiatan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat berupa pelatihan-pelatihan.
- Melakukan pendampingan analisis gizi terhadap produk bekasam sehingga dapat digunakan dalam labelling produk untuk meningkatkan nilai mutu bekasam sebagai salah satu produk pangan perikanan.
- Melakukan sosialisasi sertifikasi halal pada produk bekasam untuk mendukung jaminan mutu terutama kehalalan produk bekasam yang diproduksi

Hubungan antara permasalahan dan pemecahan masalah dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini:



Gambar 3. Perumusan dan pemecahan masalah pada UMKM produk bekasam Desa Meranjat.

1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Menjadi penghubung introduksi hasil riset yang dilakukan oleh Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dengan masyarakat, khususnya kelompok usaha pengolah bekasam Desa Meranjat, serta kegiatan luar kampus Mahasiswa.
2. Menjawab keterbatasan pengetahuan teknologi terkait analisis kandungan gizi bekasam dari para UMKM bekasam Desa Meranjat.
3. Meningkatkan pengetahuan UMKM Bekasam terkait status halal produk pangan dan mekanisme sertifikasi halal.
4. Hasil analisis gizi dapat dicantumkan dalam label produk yang akan menambah keyakinan konsumen terkait kebermanfaatan produk bekasam.

1.5 Manfaat

Manfaat kegiatan pengabdian masyarakat ini bagi anggota kelompok usaha Poklhasar Barokah adalah

1. Menambah informasi pentingnya label kandungan gizi dan halal pada kemasan bekasam produksi Desa Meranjat.
2. Menambah pengembangan usaha pemasaran baik offline maupun online dengan adanya label gizi dan halal yang menjadi jaminan produk berkualitas dan bermutu.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Bekasam sebagai Produk Fermentasi Ikan

Fermentasi merupakan proses perombakan senyawa-senyawa organik kompleks seperti karbohidrat, protein dan lemak menjadi bentuk yang lebih sederhana dalam suasana tanpa oksigen (*anaerob*). Beberapa proses fermentasi terjadi secara spontan tanpa adanya pengontrolan terhadap mikroorganisme maupun kondisi jalannya fermentasi. Berdasarkan kondisi ini maka fermentasi dibagi ke dalam 2 kelompok, yaitu fermentasi terkontrol dan fermentasi tidak terkontrol. Fermentasi spontan merupakan fermentasi tidak terkontrol yang hanya menggunakan garam sebagai penyeleksi mikroorganisme, sedangkan fermentasi terkontrol dilakukan dengan menambahkan mikroorganisme sebagai starter. Perubahan bahan pangan yang terjadi selama proses fermentasi bersifat permanen sehingga bahan pangan akan mengalami perubahan tekstur, warna, rasa, dan aroma tertentu. Kondisi ini menyebabkan bahan pangan akan mengalami peningkatan kualitas baik secara fisik maupun zat gizi yang terkandung di dalamnya.⁽⁶⁾

Berbagai produk fermentasi ikan berkembang di Indonesia, yaitu ikan kayu, naniura, budu, bekasam, cincalok, terasi, peda, wadi, dan samu¹. Bekasam merupakan salah satu produk olahan ikan hasil fermentasi yang rasanya asam, banyak dikenal di daerah Sumatera Selatan dan Kalimantan Selatan. Ikan yang dapat digunakan sebagai bekasam merupakan jenis ikan air tawar seperti ikan Seluang, Lele, Mas, Tawes, Gabus, Nila dan Mujair. Pengolahan bekasam menggunakan penambahan garam sekitar 15-20%, dan ditambahkan beras/nasi sebanyak 15%, kemudian dilakukan proses fermentasi selama satu minggu.⁽⁷⁾ Peda merupakan ikan terfermentasi yang dibuat dari ikan kembung dengan penambahan garam dan difermentasi selama 7-14 hari. Proses fermentasi menghasilkan cita rasa asin dan sedikit asam yang khas, namun cita rasa asam tidak kuat seperti halnya bekasam di Sumatera Selatan. Jambal roti cukup populer di Pulau Jawa. Pusat produksi Jambal roti yaitu Pekalongan, Cilacap, Cirebon, Pangandaran, Rembang dan sepanjang Pantai Utara Jawa. Jambal roti biasanya terbuat dari ikan manyung (*Arius sp*). Terminologi jambal roti muncul akibat karakteristik sensoris yang berubah setelah digoreng. Proses penggorengan akan mengubah tekstur ikan menjadi rapuh seperti roti. Popularitas jambal roti terutama dicirikan dari flavor dan bau spesifik serta tekstur khas seperti pasir.⁽⁸⁾

Bekasam merupakan produk olahan tradisional dari ikan dengan penambahan garam dan sumber karbohidrat sebagai sumber nutrisi mikroorganisme selama proses fermentasi. Sumber karbohidrat yang biasanya ditambahkan dalam pembuatan bekasam seperti nasi, beras sangrai, singkong, tape ketan, tepung dan sebagainya. Pengolahan bekasam sudah banyak terdapat di daerah Indonesia, di Sumatera umumnya dibuat dengan menggunakan ikan air tawar. Bekasam, jambal roti, maupun peda merupakan produk dari ikan yang bersifat *ready to cook*.⁽³⁾

2.2 Sifat Fungsional Bekasam dan Produk Fermentasi Ikan

Berbagai produk fermentasi yang dihasilkan/dikonsumsi oleh kelompok etnis tertentu diketahui mempunyai fungsi positif dalam menjaga kesehatan manusia, sehingga makanan fermentasi dikenal mempunyai sifat sebagai makanan fungsional (*functional food*), diantaranya sebagai antioksidan, antiobesitas, antihipertensi, antikolesterol, antidepresi/stress, anti kanker dan

⁶ Rinto. 2018.

⁷ Rinto, et al., 2015

⁸ Karyantina, et al., 2021

menghambat konstipasi. Beberapa produk fermentasi ikan terbukti mampu menurunkan kolesterol darah. Ekstrak heshiko dan narezushi dapat menurunkan kadar total kolesterol plasma lipid, meningkatkan HDL-kolesterol, menurunkan LDL-kolesterol dan menurunkan trigliserida.⁽⁹⁾ Bekasam dan rusip sebagai produk fermentasi ikan Indonesia diketahui berpotensi menurunkan kolesterol⁽¹⁰⁾ dan hipertensi.⁽¹¹⁾

Bekasam sebagai makanan diketahui mempunyai beberapa khasiat bagi kesehatan manusia. Hasil fermentasi ikan, garam dan nasi yang menghasilkan asam laktat diyakini bermanfaat untuk mengontrol infeksi pada usus, meningkatkan pencernaan laktosa, mengendalikan beberapa tipe kanker, dan mengendalikan tingkat serum kolesterol dalam darah. Wikandari (2011)¹¹ juga menyatakan bahwa bekasam bermanfaat dalam menurunkan hipertensi dengan menghambat aktivitas Angiotensin I Converting Enzyme (ACE).⁷ Ekstrak bekasam mengandung lovastatin 100-150 ppm, meskipun kandungan lovastatin ini masih tergolong rendah bila dibandingkan dengan angkak merah (200-250 ppm), namun bekasam berpotensi menjadi salah satu pangan fungsional penurun kolesterol.⁶ Beberapa paten yang berkaitan dengan potensi bekasam sebagai pangan fungsional adalah Paten No. IDP000053959¹², IDP000065648 (Rinto dan Nopiyanti, 2019)¹³ serta SID201905340 (Rinto dan Lestari, 2019)¹⁴.

2.3 Nilai Gizi Produk Pangan

Gizi adalah zat atau senyawa yang terdapat dalam Pangan yang terdiri atas karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, air, dan komponen lainnya yang bermanfaat bagi pertumbuhan dan kesehatan manusia. Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan. Jenis Zat Gizi terdiri dari energi total, lemak total, lemak jenuh, protein, karbohidrat total, gula dan garam (natrium). Setiap Orang yang memproduksi dan/atau mengedarkan pangan olahan wajib mencantumkan ING pada Label produk sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.⁽¹⁵⁾

Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian dari kemasan pangan.⁽¹⁶⁾ Label pangan dapat memengaruhi keputusan pembelian produk pangan. Informasi gizi pada label pangan dapat menjadi metode paling efektif untuk mengkomunikasikan kandungan gizi dan keunggulan produk kepada konsumen. Pemerintah perlu mengeksplorasi format baru untuk memastikan bahwa informasi gizi dapat diakses dan dimengerti oleh konsumen.⁽¹⁷⁾

Secara umum, tampilan hasil analisis kandungan gizi pada label produk makanan dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini:

⁹ Itou dan Akahene. 2010

¹⁰ Rinto, et al. 2017

¹¹ Wikandari. 2011

¹² Rinto dan Baehaki. 2018

¹³ Rinto dan Nopiyanti. 2019

¹⁴ Rinto dan Lestari. 2019

¹⁵ Peraturan BPOM No. 22 Tahun 2019

¹⁶ Karsono, et al. 2021

¹⁷ Campos, et al., 2011

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji ... gram atau ml (... URT)		
... Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total		... kkal
		% AKG*
Lemak total	... g	... %
Lemak jenuh	... g	... %
Protein	... g	... %
Karbohidrat total	... g	... %
Gula	... g	
Garam (natrium)	... mg	... %

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Gambar 4. Informasi nilai gizi⁽¹⁸⁾

Sumber: <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Informasi-Nilai-Gizi.pdf>

2.4 Sertifikasi Halal Produk Pangan

Kehalalan suatu produk menjadi kebutuhan wajib bagi setiap konsumen, terutama konsumen muslim. Baik itu produk berupa makanan, obat-obatan maupun barang-barang konsumsi lainnya. Seiring besarnya kuantitas konsumen muslim di Indonesia yang jumlahnya mencapai 204,8 juta jiwa penduduk Indonesia, dengan sendirinya pasar Indonesia menjadi pasar konsumen muslim yang sangat besar. Oleh karena itu, jaminan akan produk halal menjadi suatu hal yang penting untuk mendapatkan perhatian dari negara.

Lahirnya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UUJPH) sesungguhnya semakin mempertegas betapa mendesaknya persoalan halal-haram dalam rantai produksi dari pelaku usaha hingga sampai di tangan konsumen dan dikonsumsi oleh konsumen, dimana terdapat pula peran pihak perantara seperti distributor, subdistributor, grosir, maupun pengecer sebelum sampai ke tangan konsumen akhir. Pemberlakuan UUJPH bertujuan agar pihak konsumen (masyarakat luas) mendapatkan kepastian hukum terhadap produk makanan dan barang konsumsi lainnya. Sedangkan bagi pelaku usaha, hadirnya UUJPH memberikan panduan bagaimana mengolah, memproses, memproduksi, dan memasarkan produk kepada masyarakat konsumen, serta bagaimana membuat informasi produk halal kepada konsumen.

Jaminan produk halal untuk setiap produk juga dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, mengingat produk yang bersertifikat halal akan lebih dipilih dan digemari konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan. Hal ini bukan saja diminati oleh muslim tetapi juga masyarakat non muslim, karena masyarakat non muslim beranggapan bahwa produk halal terbukti berkualitas dan sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia.⁽¹⁹⁾

Kewajiban sertifikasi halal sesuai dengan UU JPH mulai dilaksanakan tanggal 17 Oktober

¹⁸ <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Informasi-Nilai-Gizi.pdf>

2019. Pelaksanaan sertifikasi akan dilaksanakan secara bertahap. Pada tahap awal ini, sertifikasi lebih difokuskan pada makanan dan minuman terlebih dahulu. Kemudian baru merambah pada produk kosmetik, obat, dan alat medis. Selama kurun waktu lima tahun ini, BPJPH akan lebih persuasive dalam melakukan sosialisasi dan pembinaan kepada pelaku usaha. Memberi kesempatan kepada pelaku usaha untuk mengurus sertifikasi halal. Produk yang belum memiliki sertifikasi halal tidak langsung dijatuhkan hukuman, namun tetap diberi kesempatan untuk mengurus sertifikasi halal sampai 17 Oktober 2024. Masa transisi lima tahun ini harus dimanfaatkan secara maksimal untuk mempercepat sertifikasi halal semua produk yang beredar di dalam negeri. Mulai dari sosialisasi khususnya pada pelaku usaha kecil dan menengah (UMKM). Perlu adanya sinergi antara Pemerintah, pelaku usaha, serta masyarakat untuk mewujudkan jaminan halal atas produk yang diperjualbelikan. Dengan begitu Pemerintah telah melaksanakan tugasnya dalam memberi jaminan halal kepada warganya. Pelaku usaha juga dapat memperluas target pasarnya, meningkatkan daya saing, meningkatkan omset produksi dan penjualan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan produk. Disamping itu, masyarakat muslim juga akan lebih merasa tenang dalam membeli dan mengonsumsi produk berlabel halal.⁽¹⁹⁾ Logo Halal yang diberlakukan Bangsa Indonesia seperti yang terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Logo Halal Indonesia

¹⁹ Faridah, 2019

BAB 3 METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1 Metode Pelaksanaan

Secara rinci metode pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan meliputi:

1. **Koordinasi Mahasiswa yang terlibat kegiatan luar kampus**, berupa pembagian tema kegiatan dan tanggung jawab masing-masing serta pengaturan jadwal kegiatan.

Penanggung Jawab:

Dr. Rinto, S.Pi., M.P

2. **Persiapan sarana dan prasarana pengabdian**

Persiapan sarana dan prasarana yang dilakukan meliputi:

- a. Pembuatan brosur dan bahan sosialisasi.
- b. Pengadaan alat dan bahan.
- c. Persiapan analisis gizi.

Penanggung Jawab:

1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D
2. Siti Hanggita R.J., S.TP., M.Si., Ph.D

3. **Pelaksanaan sosialisai Analisis Gizi dan Sertifikasi Halal**

- a. Pertemuan sosialisasi dengan peserta dilakukan secara periodik sebanyak (2) kali pertemuan.
 - 1) Pentingnya Daftar kandungan gizi pada *labelling* produk
 - 2) Pentingnya sertifikasi halal produk pangan perikanan
- b. Penutup

Penanggung Jawab:

1. Susi Lestari, S.Pi., M.Si.
2. Dr. Sherly Ridhowati, S.TP., M.Sc.

4. Analisis Kandungan Gizi Bekasam di Laboratorium Fisika-Kimia dan Pengolahan Hasil Perikanan, PS. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya,

Penanggung Jawab:

1. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc
2. Puspa Ayu Pitayati, S.Pi., M.Si

5. **Monitoring kegiatan**

Kegiatan monitoring terhadap aplikasi kegiatan yang disampaikan akan dilakukan secara periodik

dengan melihat tingkat keberhasilan pembuatan produk olahan ikan.

6. Evaluasi internal

- a. Evaluasi pelaksanaan kegiatan oleh tim pelaksana pengabdian
- b. Rekomendasi tim pelaksanaan pengabdian

Penanggung Jawab:

Dr. Rinto, S.Pi., M.P

7. Pelaporan

- a. Penyusunan **laporan** kegiatan pengabdian dan **artikel jurnal** pengabdian sinta 4
- b. Pembimbingan dan penyusunan **laporan Praktek** Lapangan mahasiswa.
- c. Sosialisasi di Sosial Media

3.2 Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan pendampingan analisis gizi bekasam dan sertifikasi halal adalah anggota kelompok usaha bekasam di Desa Meranjat, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. Peserta ditargetkan sebanyak 30-40 orang.

3.3 Rancangan Evaluasi

Evaluasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan dilakukan secara **intenal** dan **eksternal**. Evaluasi internal dengan melakukan evaluasi oleh anggota tim pengabdian terhadap keberhasilan keseluruhan kegiatan yang telah dilakukan. Evaluasi eksternal dilakukan terhadap tingkat keberhasilan program, baik pada saat sosialisasi dengan menggunakan kuisisioner tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan serta pasca pelaksanaan pengabdian. Evaluasi pasca pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan memonitor sejauh mana materi produk bisa diterima oleh peserta dan diaplikasikan.



Gambar 7. Tim dan Peserta Pengabdian

Pengajuan sertifikasi halal dapat dilakukan melalui dua cara yaitu tergolong Pengajuan Reguler/Umum dan Pengajuan Self Declare. Khusus untuk UMKM dilakukan melalui Self Declare. Persyaratan yang harus dipenuhi untuk Self Declare tertera pada gambar 7.

PERSYARATAN SELF DECLARE

PERSYARATAN UMUM

- ❖ Belum pernah mendapatkan fasilitasi sertifikat halal dan tidak sedang/akan menerima fasilitasi sertifikasi halal dari pihak lain.
- ❖ Memiliki aspek legal yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB);
- ❖ Memiliki modal usaha/aset dibawah Rp2.000.000.000,00 (dua miliar rupiah) yang dibuktikan dengan data yang tercantum dalam NIB).
- ❖ Melakukan usaha dan berproduksi secara kontinu minimal 3 (tiga) tahun.

PERSYARATAN KHUSUS

- Memiliki fasilitas produksi dan/atau outlet paling banyak 1 (satu).
- Bersedia memberikan foto terbaru saat proses produksi.

Gambar 8. Syarat Self Declare Pengajuan Sertifikasi Halal

Pada tahun 2023, Pemerintah Indonesia membuat program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Program ini diperuntukan bagi Usaha Mikro-Kecil Menengah. Beberapa persyaratan untuk mengikuti Program SEHATI terdapat pada gambar 8.



Gambar 9. Syarat Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI)

Sosialisasi dilakukan secara langsung/lisan serta membagikan modul materi Jaminan Mutu Halal, sesuai materi yaitu : Pengertian Halal; Kewajiban Sertifikasi Halal; Syarat Produk Halal; Prosedur Sertifikasi Halal; dan Produk Halal. Materi disampaikan oleh Tim yang memiliki kompetensi Halal, minimal pernah mengikuti pelatihan Sertifikasi Halal.



Gambar 10. Penyampaian materi Jaminan Mutu Halal.

Selain penyampaian materi juga dilakukan diskusi untuk lebih memberikan peluang kepada peserta mengetahui lebih baik dengan Jaminan Mutu Halal bagi produk-produk pangan, khususnya bekasam. Pada saat diskusi juga melibatkan para Petugas Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir yang datang secara langsung dalam acara Sosialisasi Jaminan Mutu Halal (Gamba 11).



Gambar 11. Diskusi dengan peserta dan Petugas Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir.

Pengetahuan peserta penyuluhan terkait dengan materi jaminan mutu halal yang disampaikan dapat diketahui postes (Gambar 12).



Gambar 12. Pelaksanaan postes.

Hasil penilaian kemampuan menyerap materi yang disampaikan dapat dilihat dari selang antara hasil pretest dan postes. Hasil pretest dan postes dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1. Hasil pretest dan postes sosialisasi jaminan mutu halal.

No	Subtansi	Pre Test		Post Tes	
		Tahu (%)	Tidak (%)	Tahu (%)	Tidak (%)
1	Sertifikasi Mutu HALAL	50	50	70	30
2	Produk Makanan Wajib Sertifikasi HALAL	30	70	60	40
3	Syarat Seritifikasi HALAL	20	80	60	40
4	Program SEHATI/Sertifikasi	30	70	50	50

	HALAL Gratis				
5	Persyaratan SEHATI	30	70	50	50
6	Minat Tersertifikasi HALAL	100	0	100	0

Sosialisasi Jaminan Mutu Halal diakhiri dengan pemberian doorprize bagi peserta yang aktif dalam berdiskusi (Gambar 13). Hal ini diberikan untuk memberikan semangat bertanya ataupun menjawab bagi semua peserta yang hadir.



Gambar 13. Penyerahan hadiah/doorprize

4.3 Pendampingan Analisis Gizi Bekasam

Kegiatan kedua yang dilakukan dalam pengabdian Masyarakat ini adalah pendampingan analisis gizi bekasam. Analisis gizi bekasam dilakukan di Laboratorium Kimia-Biokimia dan Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Hasil analisis gizi bekasam dapat dilihat pada table 2.

Tabel 2. Hasil analisis gizi bekasam

Ulangan	Kadar air (%)	Kadar abu (%)	Kadar lemak (%)	kadar protein (%)	Karbohidrat (%)
1	56.8302	11.2218	6.7175	23.0171	2.2134
2	57.2282	11.1298	7.7865	23.3496	0.5059
3	55.2568	10.8648	8.6936	23.8048	1.3801
Rerata (%)	56.4384	11.0721	7.7325	23.3905	1.3665

Hasil analisis kandungan gizi bekasam diserahkan secara langsung pada UMKM Bekasam Mang Hadi Desa Meranjat. Kandungan gizi bekasam dapat dicantumkan pada label produk bekasam untuk memenuhi

persyaratan label yang baik dan memberi informasi kepada Masyarakat tentang komposisi gizi bekasam yang diproduksi UMKM Mang Hadi.

BAB 5 KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian Masyarakat berjalan dengan baik sesuai tahapan-tahaan pelaksanaan yang direncanakan. Kegiatan pengabdian juga didukung oleh petuga Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir sehingga kolaborasi informasi dan pengetahuan dari tim pelaksana dan Penyuluh Perikanan lebih meningkatkan informasi sesuai kebutuhan Masyarakat, khususnya UMKM Bekasam di Desa Meranjat.

DAFTAR PUSTAKA

1. Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir. 2023. Profil Kabupaten Ogan Ilir. <https://disperindagkopukm.oganilirkab.go.id/page/profil-kabupaten>.
2. BPPS-Ogan Ilir. 2023. Produksi dan Nilai Produksi Ikan Budidaya di Kabupaten Ogan Ilir. <https://oganilirkab.bps.go.id/subject/56/perikanan.html#subjekViewTab3>.
3. Rinto, Herpandi, Widiastuti, I., Sudirman, S. dan Sariat M.P. 2022. Analisis Bakteri Asam Laktat dan Senyawa Bioaktif selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Agritech*. 42 (4): 400-409.
4. Asgha, B. 2016. Analisa Penggunaan Label Informasi Gizi pada Produk Pangan oleh Konsumen Di Kota Semarang. *Jurnal Buletin Studi Ekonomi*. 21 (2): 128-135.
5. Charity, M.L. 2017. Jaminan Produk Halal Di Indonewsia. *Jurnal Legislasi Indonesia*. 4 (01): 99 – 108.
6. Rinto. 2018. Manfaat Fungsional Produk Fermentasi Hasil Perikanan Indonesia. Unsri Press.
7. Rinto, Dewanti, R., Yasni, S., dan Suhartono, M.T. 2015. Isolasi dan Identifikasi BAL Penghasil Inhibitor HMG-KoA Reduktase dari Bekasam sebagai Agen Pereduksi kolesterol. *Agritech*. 35 (3).
8. Karyantina, M., Anggrahini, S., Utami, T, dan Rahayu, E.S. 2021. Karakteristik Jambal Roti Ikan Manyung dengan Suplemen Bakteri Asam Laktat Indigenous. *Jurnal Agrotech*. 15(2): 676-682.
9. Itou, K. dan Akahane, Y. 2009. Effect of extract from heshiko , a fermented mackerel product, on cholesterol metabolism in wistar rats. *Fish Sci*. 75: 241-248.
10. Rinto, Nopianti, R, Herpandi, Oktaviani, S. 2017. Fractionation of Anticholesterol Bioactive Compound from Bekasam. *Pertanika J. Trop. Agric. Sci*. 40(3) : 417-424.
11. Wikandari, P.R., Suparmo, Marsono, Y., dan Rahayu, E.S. 2011. Karakteristik bakteri asam laktat proteolitik pada bekasam. *Jurnal Natur Indonesia*. 14(2): 120-125.
12. Rinto dan Baehaki, A. 2018. Metode Skrining Bakteri, Optimasi dan Ekstraksi Lovastatin dari *Lactobacillus acidophilus*. Paten Granted No. IDP000053959.
13. Rinto dan Nopiyanti, R. 2019. Metode Ekstraksi Senyawa Bioaktif Antikolesterol dari Bekasam. Paten Granted No. IDP000065648.
14. Rinto dan Lestari, S.D. 2019. Peptida Bioaktif Antikolesterol (Penghambat Enzim HMG-KoA Reduktase) Dari Bekasam. Paten Terdaftar No. SID201905340.
15. Peraturan PB POM No. 22 Tahun 2019. Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan.

https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PBPOM_Nomor_22_Tahun_2019_tentang_ING.pdf.

16. Karsono, Y., Palupi, N.S. dan Adawiyahet, D.R. 2021. Penyederhanaan Informasi Nilai Gizi Pangan Olahan Menggunakan Indeks Nutrient-Rich Foods. *Jurnal Mutu Pangan*. 8 (1): 34-42.
17. Campos S, Doxey J, Hammond D. 2011. Nutrition labels on pre-packaged foods: a systematic review. *Public Health Nutrition*. 14 (8): 1496-1506.
DOI: 10.1017/ S1368980010003290.
18. www.pom.go.id. 2023. Kenali dan Cermati Informasi Nilai Gizi.
<https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Informasi-Nilai-Gizi.pdf>.
19. Faridah, H.D. 2019. Sertifikasi Halal Di Indonesia: Sejarah, Perkembangan dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*. 2 (2): 68-78.