



ABSTRAK PENELITIAN LIPI TAHUN 2011

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M)
Universitas Hasanuddin
Kampus Unhas Tamalanrea**

Jln. Perintis Kemerdekaan KM. 10 Makassar

Telp. : 0411 587032, , 582500, 588888 Fax.(0411) 587032, 584024

Website : <http://www.unhas.ac.id/lppm> email : lp2m@unhas.ac.id

1. Bidang Kajian Ilmu Kelautan dan Perikanan

INTRODUKSI TEKNOLOGI EKSTRAK BAYAM UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS KEPITING LUNAK (SOFT SHEEL CRAB) YANG DIPRODUKSI SECARA KOMERSIAL DI KECAMATAN LAU KABUPATEN MAROS

Yushinta Fujaya

ABSTRAK :

Kepiting lunak adalah kepiting yang baru saja berganti kulit (molting). Saat itu, kepiting akan sangat lunak, karenanya dalam perdagangan internasional dikenal dengan nama soft Sheel crab. Permintaan dunia terhadap produk ini sangat tinggi. Negara-negara yang merupakan pasar terbesar produk ini antara lain : Amerika, Cina, Jepang, Hongkong, Korea Selatan, Taiwan, Malaysia, dan sejumlah Negara di kawasan Eropa. Teknologi ekstrak bayam adalah teknologi alternative yang dikembangkan oleh peneliti dari Unhas di bawah koordinasi Prof. Yushinta Fujaya untuk memproduksi kepiting lunak. Bila sebelumnya, kegiatan produksi kepiting lunak menggunakan teknik mutilasi, maka dengan ekstrak bayam, kepiting lunak dapat diproduksi dengan kualitas yang lebih baik tanpa harus melakukan mutilasi. Namun ada beberapa syarat harus dipenuhi agar hasil budidaya optimal, antara lain: a) dibutuhkan wadah budidaya khusus agar kepiting mudah dikontrol dan tidak melarikan diri, b) dibutuhkan keterampilan khusus dalam mengaplikasikan ekstrak bayam. Melalui kegiatan IPTEKDA LIPI, Teknologi ini diintroduksikan pada dua kelompok petani di Kabupaten Maros, yakni kelompok petani Dalle Mallomo dan kelompok petani Sikuyu. Kegiatan pertama dilakukan pada tambak kelompok petani Dalle Mallomo, yakni sejak Januari 2011 dengan membangun instalasi budidaya berupa rakit pelampung dan jembatan kontrol yang terbuat dari bambu. Pengadaan crabbox sebanyak 5000 pasang untuk wadah budidaya dilakuakn setelah anggaran kegiatan dikucurkan pada 14 April 2011. Persiapan budidaya untuk kelompok petani Sikuyu dilakukan setelah anggaran tahap ke kedua cair pada 16 Agustus 2011. Bertepatan dengan itu, kundisi kualitas air kurang mendukung budidaya kepiting lunak akibat puncak kemarau yangt menyebabkan salinitas mencapai 40 ppt, sedangkan salinitas optimal

adalah 15-30 ppt. Karena itu, setelah instalasi budidaya selesai, penebaran kepiting baru dilakukan pada tanggal 6 Oktober 2011. Beberapa perkembangan yang dapat dilaporkan bahwa: 1) kegiatan berjalan relative lancar sesuai perencanaan, 2) petani mitra dapat menadopsi teknologi ini dengan baik, 3) bibit dan pakan tersuplai dengan ncukup, 4) kepiting lunak dengan Grade A diterima oleh eksportir (PT.Tonga Tiur Putra) dan Grade B dijual local ke berbagai restoran dan rumah makan di Makassar.

2. Bidang Kajian Ilmu Pertanian

PENINGKATAN NILAI TAMBAH UBI JALAR MELALUI PENGOLAHAN MENJADI TEPUNG DAN BERBAGAI PRODUK KULINER OLAHAN UBI JALAR

(Suatu Usaha Mengembangkan dan Mengkomersilkan Produk Pangan Lokal Sumber Karbohidrat)

Meta Mahendradatta

ABSTRAK :

Umbi-umbian merupakan bahan pangan lokal yang ketersediaannya cukup melimpah serta cukup potensial untuk dikembangkan dalam berbagai macam olahan yang enak dan bergizi, salah satu contohnya adalah ubijalar. Produk ubijalar sangat melimpah sat musim panen raya. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah ubi jalar adalah dengan mengolahnya menjadi tepung ubi jalar dan berbagai produk-produk ini diperlukan teknologi pengolahan dan dan alat pengolah yang tepat. Penerapan program IPTEKDA bertujuan untuk membantu masyarakat yang bergerak dibidang Usaha Kecil dan Menengah (UKM)/kelompok usaha produk hasil pertanian mengembangkan usahanya melalui penerapan teknologi mengolah ubi jalar menjadi tepung ubijalar kemudian membina UKM. Produk pangan untuk mengolah tepung ubijalar menjadi berbagai produk olahan yang menarik dan potensial untuk dikomersialkan. Hal ini diharapkan akan meningkatkan nilai produk ubi jalar dan dan nilai tambah bagi UKM sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Program IPTEKDA LIPI dilaksanakan di Kabupaten Pangkep dan Kodya Makassar. Di Pangkep dibangun kemitraan dengan CV. Alam Kibar untuk melakukan transfer teknologi, managemen usaha dan pemasaran agar mampu mengelola ubi jalar menjadi tepung ubi jalar dan kemudian mampu mengkomersialkannya. Di Kodya Makassar dilakukan kemitraan dengan kelompok usaha bersama (KUB) Pondok Aneka Kue memperkenalkan berbagai produk olahan tepung ubi jalar pada masyarakat konsumen. Kegiatan yang telah dilaksanakan sampai saat ini adalah introduksi teknologi pembuatan tepung ubi jalar pada CV Alam Kibar yang dilakukan secara bertahap yaitu: 1) merancang proses dan tataletak peralatan yang dibutuhkan, 2) menginventarisir peralatan yang telah dimiliki oleh CV Alam Kibar, 3) Pembuatan ruang pengering ubi jalar yang nantinya

pemanasan menggunakan sekam padi dan limbah pertanian dari sekitar pabrik seperti halnya pada CV Alam Kibar , 4) pelatihan pembuatan ubi jalar pada UKM Pondok Aneka Kue kegiatan dilakukan secara bertahap yaitu : 1) Inventarisasi pelatihan yang dibutuhkan, 2) Pemesanan peralatan dan 3) Uji coba pembuatan kue dari ubi jalar.

Rencana selanjutnya akan dilakukan beberapa kegiatan pada CV. Alam Kibar yaitu : 1) Uji coba produk menggunakan ruang pengering dan 2) Produksi komersial dan pemasaran. Sedangkan pada UKM Pondok Aneka Kue akan dilakukan beberapa kegiatan yaitu; 1) Pembuatan berbagai kue dari ubi jalar dan 2) Uji coba pemasaran.