

Pendampingan Diversifikasi Olahan Ikan Beong (*Hemibagrus nemurus*) Kaleng Kuliner Khas Borobudur dengan Metode Pasteurisasi pada UMKM sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Berbasis *Gastronomy Tourism*

Assistance in Diversification of Canned Beong Fish (*Hemibagrus nemurus*) Processing, a Culinary Specialty of Borobudur, Using the Pasteurization Method for MSMEs as an Effort to Increase the Economy Based on Gastronomy Tourism

Azis Ikhsanudin¹, Lolita^{2*}, Putri Rachma Novitasari³

Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan, Kota Yogyakarta, Indonesia

**Penulis Korespondensi*

¹azis.ikhsanudin@pharm.uad.ac.id, ²lolita_ur@yahoo.com, ³putri.novitasari@pharm.uad.ac.id

Riwayat Artikel: Dikirim 11 November 2024; Diterima 21 November 2024; Diterbitkan 30 November 2024

Abstrak

Kabupaten Magelang, sebagai destinasi wisata budaya dan heritage, memiliki potensi besar dalam mengembangkan *Gastronomy Tourism*. Salah satu potensi utamanya adalah olahan ikan beong (*Hemibagrus nemurus*), khas Sungai Progo. Namun, mitra menghadapi sejumlah permasalahan, seperti belum terpenuhinya permintaan konsumen untuk menjadikan olahan beong sebagai oleh-oleh khas Borobudur karena keterbatasan daya simpan, kurangnya keterampilan diversifikasi produk olahan kaleng, serta sistem pemasaran tradisional. Pendampingan yang dilakukan bertujuan untuk mengatasi masalah tersebut melalui pelatihan proses pasteurisasi dan sertifikasi halal. Hasil uji pre dan post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan mitra. Nilai rata-rata pre-test pelatihan pasteurisasi adalah $5,8 \pm 3,966$, sedangkan post-test meningkat menjadi $10,1 \pm 3,107$. Pada pelatihan halal, nilai pre-test rata-rata adalah $8 \pm 4,546$, meningkat menjadi $11,6 \pm 2,757$ setelah pelatihan. Uji statistik menunjukkan perbedaan signifikan ($P < 0,05$), yaitu 0,002, pada pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan. Kesimpulannya, pelatihan dan pendampingan diversifikasi olahan mangut beong kaleng berhasil meningkatkan pengetahuan mitra secara signifikan, khususnya pada proses pasteurisasi dan pendaftaran halal produk, sehingga mendukung pengembangan produk sebagai oleh-oleh khas Borobudur.

Kata kunci: diversifikasi, pasteurisasi, ikan beong

Abstract

Magelang Regency, a cultural and heritage-based tourist destination, holds significant potential for developing Gastronomy Tourism. One notable product is beong fish, internationally referred as asian redbtail fish. Beong fish (*Hemibagrus nemurus*), a culinary specialty of the Progo River. However, several challenges hinder its development, including unmet tourist demand for beong fish as a Borobudur souvenir due to short shelf life, lack of partner skills in diversifying products into canned beong fish, and reliance on traditional marketing systems. The mentoring program aims to address these issues through training in pasteurization and halal certification. Results from pre and post-tests indicate an increase in partners' knowledge. The average pre-test score for pasteurization training was 5.8 ± 3.966 , rising to 10.1 ± 3.107 in the post-test. Similarly, for halal certification, the pre-test average was 8 ± 4.546 , improving to 11.6 ± 2.757 post-test. Statistical analysis revealed significant differences ($P < 0.05$), with a value of 0.002, in partners' knowledge before and after training. In conclusion, the training and mentoring program successfully enhanced partners' knowledge of the pasteurization process and halal certification, supporting the diversification and development of canned Mangut Beong as a potential Borobudur souvenir.

Keywords: diversification, pasteurization, beong fish

PENDAHULUAN

Kabupaten Magelang merupakan salah satu kota destinasi wisata di Jawa Tengah yang memiliki aset budaya dan potensi alam yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan sebagai pendukung *Culture Heritige Tourism* (Mujtahidah et al., 2021). Pasca pandemik covid-19, kunjungan wisatawan pasca pandemik ke wilayah Magelang khususnya Borobudur sangat signifikan khususnya wisatawan domestik. Selain wisata budaya, Kabupaten Magelang juga memiliki wisata berbasis *Gastronomy Tourism* yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan sebagai pendukung wisata budaya, dimanasalah satunya adalah kuliner olahan ikan khas aliran Sungai Progo, di wilayah Magelang yaitu ikanbeong (*Hemibagrus nemurus*) (Guzel & Apaydin, 2017; Hardyanti & Faidatun, 2022; KILIÇ et al., 2017). Habitat ikan beong ini hanya ada di aliran sungai Progo di Wilayah Magelang Jawa Tengah. Ikan beong merupakan sejenis ikan air tawar seperti lele bersungut, namun ukurannya lebih besar, Panjang antara 15-20 cm (Fithriani Rini; Sugiyono, Sugiyono, 2017).

Nilai gizi daging ikan beong tiap porsi 100 g adalah energi 602 kj 144 kkal; lemak 5,80g; protein 17,80g; karbohidrat 5,20g; natrium 168mg; kalium 236mg. Pemecahan kalori termasuk karbohidrat (15%); lemak (36%); protein (49%) (Fithriani Rini; Sugiyono, Sugiyono, 2017; Hardyanti & Faidatun, 2022). Fakta Gizi Per Porsi Mangut Beong kalori 150 kal, protein 21 g, lemak 3,9 g, karbohidrat 7,9 g, kolesterol 35,5 mg, dimana kandungan protein dan omega-3 lebih dominan. Saat ini wisata gastronomi menjadi tren yang mampu memotivasi wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata dan trend ini akan menciptakan peluang termasuk pekerjaan di desa wisata (Fithriani Rini; Sugiyono, Sugiyono, 2017; Mahanani & Harsana, 2017).

Perkembangan wisata berbasis kultural sangat mempengaruhi perkembangan *Gastronomy Tourism* di

wilayah Magelang, Jawa Tengah. Seiring waktu, Gastronomy Tourism mulai bermunculan dengan olahan-olahan khas Borobudur Magelang. Salah satu makanannya yang unik dan khas di wilayah Borobudur adalah Mangut Beong. Salah satu UMKM di wilayah Wringinwarung makan yang menyajikan menu khas Borobudur adalah Warung Mangut Beong Asli Borobudur yang terletak jalan Jenderal Sudirman, Dusun Kanggan, Desa Wringinputih, Kec Borobudur, Kab Magelang. Potensi pengembangan olahan ikan beong khas kabupaten Magelang menjadi peluang dalam mendukung wisata kultural di kabupaten Magelang.

Tujuan pendampingan ini adalah untuk mendukung perkembangan wisata kultural di Kabupaten Magelang berbasis olahan mangut ikan beong yang merupakan ikan khas Borobudur menjadi makanan cepat saji berupa olahan makanan kaleng

Potensi yang dimiliki mitra antara lain: (1). Usaha milik pribadi owner, (2). Lahan dan bangunan milik pribadi owner, (3). Lahan untuk pengembangan masih memadai, (4). Tempat usaha sangat strategis di pinggir jalan propinsi arah Magelang-Purworejo, (5). Lahan parkir luas. Bahan baku mudah diperoleh dan telah bekerja sama dengan distributor beong, (6). Omzet 1,5 juta/hari, (7) rata-rata kunjungan wisatawan 75-80 orang per hari.

METODE

Kajian ini merupakan kajian deskriptif kualitatif dengan fokus pada studi diversifikasi olahan mangut beong menjadi olahan kaleng pada mitra UMKM Warung Beong Asli Borobudur dengan jumlah peserta 15 orang di wilayah wringin putih kecamatan Borobudur.

Tahapan kegiatannya adalah sebagai berikut:

1. Tim pengabdian melakukan survey lokasi dan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.

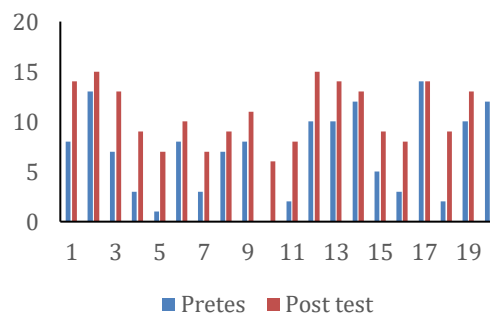
2. Tim pengabdian mencari data terkait kebutuhan material dan alat pengolahan diversifikasi olahan beong.
3. Tim pengabdian melakukan survey terkait minat olahan ikan beong pada masyarakat
4. Tim pengabdian memberikan penyuluhan tentang proses pasteurisasi dan produk halal dalam pengolahan ikan kaleng.
5. Tim pengabdian memberikan pre dan *post-test* kepada peserta sebagai salah satu bentuk evaluasi keberhasilan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil uji *pre-test* dan *post-test* pada grafik 1, kegiatan pelatihan proses pasteurisasi dan pelatihan halal produk diversifikasi olahan beong menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra akan pada pelatihan pasteurisasi untuk olahan beong dimana nilai rata-rata pretestnya adalah $5,8 \pm 3,966$, sedangkan nilai rata-rata posttestnya adalah $10,1 \pm 3,107$. Sedangkan berdasarkan data grafik 1, diperoleh adanya peningkatan pengetahuan mitra terhadap proses pendaftaran halal produk olahan ikan beong dimana nilai rata-rata pre $8 \pm 4,546$ dan posttest $11,6 \pm 2,757$. Pelatihan ini sangat efektif untuk meningkatkan pengetahuan proses pasteurisasi dan halal produk diversifikasi olahan beong sehingga target materi edukasi kepada mitra terkait program pendampingan olahan mangut beong kaleng dengan metode pasteurisasi dapat tercapai. Berdasarkan hasil uji statistik pengetahuan mitra antara sebelum dan sesudah pelatihan proses pasteurisasi dan halal produk menunjukkan nilai $P < 0,05$, yaitu 0,002 seperti yang tertera pada table 1, bahwa pengetahuan mitra sebelum dan sesudah pelatihan proses pasteurisasi dan halal produ adanya perbedaan signifikan. Pelatihan ini sangat kenaikan kepada mitra terkait pengetahuan proses pasteurisasi dan halal produk untuk

makanan kaleng khususnya olahan mangut ikang beong kaleng.

Grafik 1:
Hasil Post test dan Pre test



Tabel 1:
Tabel Hasil Uji T-test

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pre test - Post test	-3.90	4.844	1.083	-6.167	-1.633	-3.601	19	.002

Pelatihan pendampingan diversifikasi olahan ikan beong dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1:
Pelatihan pendampingan diversifikasi olahan mangut ikan beong.



Source: Dokumentasi Pribadi

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas maka kesimpulan program pelatihan pendampingan diversifikasi olahan mangut beong dan halal produk memberikan peningkatan pengetahuan kepada mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Fithriani Rini; Sugiyono, Sugiyono, D. S. (2017). Kandungan Nutrisi, Aktivitas Penghambatan ACE dan Antioksidan Hemibagrus nemurus Asal Waduk Cirata, Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 12(2), 149–162. <http://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/355>
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2017). Gastronomy Tourism : Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism, January*, 394–404.
- Hardyanti, H., & Faidatun, N. (2022). Makanan Tradisional Mangut Beong sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Destinesia : Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 4(1), 20–32. <https://doi.org/10.31334/jd.v4i1.2551>
- Kiliç, G., Yücedağ, N., & Aytekin, E. (2017). An Evaluation Towards Gastronomy Tourism. *Developments in Social Science, January* 2017. https://www.academia.edu/download/56583828/Developments_in_Social_Sciences-.pdf#page=551
- Mahanani, M. W. tri, & Harsana, M. (2017). Pemanfaatan Ikan Beong Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Produk Fettucini Bumbu Bali. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 361–366.
- Mujtahidah, T., Siswanto, U., Hidayati, S., & Jailani, A. Q. (2021). Identification of the Distribution of Asian Redtail Catfish (*Hemibagrus nemurus*) Based on Geographical Information Systems (GIS) in the Progo River, Magelang, Central Java. *Journal of Aquaculture Science*, 6(1), 12–23. <https://doi.org/10.31093/joas.v6i1.125>