

PENDAHULUAN

Daerah Aliran Sungai (DAS) Katingan dengan panjang 650 km dan lebar rata-rata 200 m merupakan salah satu potensi besar dalam pembangunan perikanan. Sungai Katingan memiliki 55 buah anak sungai, 47 danau dan 56 rawa. Di kawasan perairan umum, komoditi perikanan tangkap terdiri dari udang galah, jelawat, baung, gabus, lais, botia dan betutu. Sedangkan yang paling banyak dibudidayakan adalah patin, mas, nila dan jelawat dengan produksi mencapai 8.500,8 ton/tahun.

Desa Tumbang Panggo sebagai desa pinggir sungai yang dilewati sungai Katingan, sungai Panggo dan sungai Manyu mempunyai potensi perikanan berupa produksi ikan air tawar penangkapan sebesar 119,9 ton dan budidaya sebesar 2,7 ton (BPS, 2014).

Nilai hasil perikanan di atas akan makin besar dirasakan manfaatnya jika diolah menjadi berbagai macam produk bernilai tambah, misalnya melalui diversifikasi olahan. Ikan juga dapat dimanfaatkan untuk diolah menjadi berbagai aneka produk, misalnya aneka camilan atau makanan kecil yang sesuai untuk konsumsi anak usia sekolah. Pengenalan aneka camilan ikan di sekolah dan terutama pada anak usia dini tidak hanya ikut meningkatkan konsumsi protein ikan tetapi juga mengenalkan rasa dan protein ikan kepada anak sehingga setelah tumbuh menjadi dewasa mereka terbiasa mengkonsumsi ikan. Dengan demikian, diharapkan tingkat konsumsi ikan dapat meningkat secara berjenjang.

Dorongan untuk lebih meningkatkan pemanfaatan komoditas tersebut perlu terus dilakukan, terutama untuk lebih meningkatkan nilai tambahnya. Pengembangan produk pada pengolahan makanan lokal penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat secara luas. Makanan dikatakan bermutu baik jika mempunyai beberapa kriteria, yaitu :

- 1) memiliki sensoris (rasa, aroma, warna, tekstur) yang baik,
- 2) bernilai gizi, dan
- 3) aman untuk dikonsumsi (Suparmo, 1984).

SYARAT BAHAN BAKU

- Bahan baku utama yang digunakan adalah ikan.
- Bahan baku berupa ikan segar atau beku yang sudah atau belum disiangi.
- Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.
- Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.
- Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran sebagai berikut:
 - Kenampakan : mata cerah, cemerlang
 - Bau : segar
 - Tekstur : elastis, padat dan kompak

BAHAN

- 1 kg Daging ikan yang telah digiling
- 1,5 kg Tapioka
- 25gr garam
- 20 gr gula pasir
- 25 gr bumbu penyedap
- 500 gr telur
- 25 gr baking powder
- Minyak untuk menggoreng

PERALATAN

Pisau

Telenan

Alat penggiling daging (grinder/pirikan ikan)

Timbangan digital

Baskom

Sendok

Wajan penggorengan

Kompas

Serok peniris

Kemasan dan alat pengepres