

PEMANFAATAN IKAN KACA-KACA MENJADI OLEH-OLEH KHAS DESA WISATA MEAT DI KECAMATAN TAMPAHAN KABUPATEN TOBA

Jerry Wilson ¹⁾, Trisnawaty ²⁾, Sofi Firani ³⁾

Prodi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata Medan, Medan, Indonesia ^{1,2,3)}

Corresponding Author:

jerrywilson@poltekparmedan.ac.id ¹⁾, trisnawatyina7@gmail.com ²⁾, akunrani2022@gmail.com ³⁾

Abstrak

Desa Meat yang terletak di kecamatan Tampahan kabupaten Toba, Sumatera Utara, merupakan pusat pembuatan tenun ulos jenis Ragi Hotang. Hampir setiap rumah di desa Meat bertenen hanya sedikit warga desa Meat yang mengolah ikan pora-pora dengan menggorengnya dan memasarkannya sampai keluar kota. Banyaknya habitat hidup ikan kaca-kaca menyebabkan turunnya populasi ikan pora-pora. Para warga yang berada di desa meat dan sekitarnya tidak bisa mengolah ikan kaca-kaca tersebut karena mempunyai duri yang keras. Dengan alasan inilah penulis meneliti apakah ikan pora-pora dapat diolah dan dijadikan oleh-oleh khas kabupaten toba dengan menggunakan metode penelitian kualitatif. Dan berdasarkan hasil percobaan yang telah dilakukan, ikan kaca-kaca dapat di olah menjadi keripik dengan standart resep dan procedure yang tepat. Keripik ikan kaca-kaca mempunyai rasa yang gurih dan tekstur yang rapuh. Ikan kaca-kaca ini dapat di konsumsi oleh warga, dan dapat di pasarkan di kabupaten Toba. Bisa sebagai cemilan ataupun oleh-oleh pengunjung, mengingat jenis cemilan ini bisa bertahan lama.

Kata Kunci: ikan kaca-kaca, pengolahan, keripik, pemasaran, oleh-oleh

Abstract

Meat Village, located in Tampahan sub-district, Toba regency, North Sumatra, is the center for making ulos weaving type of Ragi Hotang. Almost every house in Meat village is weaving, only a few Meat villagers process pora-pora fish by frying it and marketing it out of town. The large number of living habitats of glass-glass fish causes a decrease in the population of pora-pora. The residents in the meat village and its surroundings cannot process the glass fish because it has hard thorns. For this reason, the author examines whether pora-pora fish can be processed and used as souvenirs typical of Toba Regency using qualitative research methods. And based on the results of experiments that have been done, glassy fish can be processed into chips with the right standard recipes and procedures. Glassy fish chips have a savory taste and crumbly texture. This glass fish can be consumed by residents, and can be marketed in Toba district. It can be as a snack or souvenir by visitors, considering that this type of snack can last a long time.

Keywords: fish glass, processing, chips, marketing, souvenirs

History:

Received : 15 October 2023

Revised : 10 November 2023

Accepted : 23 Desember 2023

Published: 25 Desember 2023

Publisher: LPPM Universitas Darma Agung

Licensed: This work is licensed under

Attribution-NonCommercial-No

Derivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)



PENDAHULUAN

Pengelola desa wisata sudah seharusnya menyediakan tempat kuliner guna mendukung kebutuhan wisatawan yang berkunjung, dikarenakan para wisatawan yang datang akan menikmati sajian kuliner dari desa wisata tersebut, berupa minuman dan makanan yang di jajakan atau disajikan. Wisatawan juga akan membeli makan atau minuman dan sebagai oleh - oleh untuk dibawa pulang yang merupakan kuliner khas dari desa wisata tersebut, oleh karena itu masyarakat setempat harus memiliki keahlian dalam mengemas produk kuliner dari desa wisata, sehingga wisatawan akan lebih tertarik membelinya baik disantap di lokasi maupun akan dibawa pulang.

Provinsi Sumatera Utara saat ini dijadikan sebagai daerah pembangunan pariwisata dengan dasar pertimbangan karena banyak lokasi objek wisata yang baik serta meliputi alam, budaya, bahari, terutama rekreasi di daerah yang sejuk, seperti Danau Toba, Salib Kasih, Taman Wisata Iman, Pemandian Air Soda Tarutung, pemandian air panas Raja berneh, Beras Tagi, Gundaling. Objek wisata kuliner Sumatera Utara juga menjadi tujuan rekreasi untuk wisatawan lokal maupun internasional salah satunya adalah desa wisata Meat di kecamatan Tampahan Kabupaten Toba (Sudirman & Sitepu, 2019).

Danau Toba selama ini menjadi sumber produksi ikan pora-pora (*Mystacoleucus padangensis* Bleeker). Keberadaan ikan ini cukup membantu perekonomian masyarakat sekitar, karena kegiatan penangkapan menjadi tidak terkendali sehingga menyebabkan turunnya populasi ikan tersebut selama 10 tahun terakhir. Kelangkaan ikan pora-pora tidak hanya di sebabkan oleh penangkapan yang tidak terkendali, munculnya ikan predator seperti Ikan Kaca-kaca dan Ikan Bawal air tawar yang ditemukan warga di beberapa titik perairan Danau Toba, yang diduga memangsa benih ikan Pora-pora.

Desa wisata Meat merupakan salah satu desa yang warganya mengolah ikan pora-pora dengan menggorengnya dan mengirimnya hingga keluar kota. Jumlah pengiriman ikan pora-pora yang sudah di produksi mencapai ratusan kilogram. Para nelayan selalu mengeluh karena semakin banyaknya ikan kaca-kaca yang ikut terjaring dengan ikan pora-pora. Warga desa wisata Meat juga pernah mengolah ikan kaca-kaca agar bisa dikonsumsi, pengolahannya sama seperti mengolah ikan pora-pora yang biasa di lakukan mereka. Namun karena ikan ini mempunyai duri ikan dan sirip yang keras menjadikan ikan ini tidak diminati.

Banyak ikan kaca-kaca yang menjadi hama dalam habitat hidup ikan pora-pora membuat tim peneliti tertantang untuk bisa mengolah ikan kaca-kaca yang mempunyai tekstur duri dan sirip ikan yang keras menjadi layak dan dapat di konsumsi, setelah itu diharapkan pengolahan ikan kaca-kaca ini dapat di manfaatkan dan di pasarkan menjadi oleh-oleh khas Desa Wisata Meat sekaligus kabupaten Toba. Berdasarkan uraian diatas maka peneliti merumuskan apakah Ikan Kaca-Kaca Dapat Di Manfaatkan Menjadi Oleh-Oleh Khas Desa Wisata Meat Di Kabupaten Toba.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilaksanakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif deskriptif, dan dilaksanakan di desa wisata Meat kecamatan Tampahan Kabupaten Toba provinsi Sumatera Utara. Waktu pelaksanaan penelitian dilaksanakan pada Juli – September 2023. Teknik pengumpulan data yang di gunakan adalah prosedur purposif. Prosedur purposif adalah salah satu strategi menentukan informan yang paling umum di dalam penelitian kualitatif, yaitu menentukan kelompok peserta yang menjadi informan sesuai dengan kriteria terpilih yang relevan dengan masalah penelitian tertentu. Contoh dari penggunaan purposif ini adalah antara lain dengan menggunakan key person atau informan. Pada penelitian ini yang menjadi informan tersebut adalah masyarakat desa wisata meat.

Dalam penelitian ini untuk mendapatkan berbagai data yang di butuhkan penulis menggunakan metode pengumpulan data antara lain :

1. Wawancara

Dalam penelitian ini sebagaimana penelitian kualitatif lainnya, di gunakan teknik wawancara sebagai cara utama dalam pengumpulan data atau informasi (Rukajat, 2018). Tujuannya untuk mengetahui apa yang menjadi rencana atau pikiran seseorang, pengumpulan data yang di peroleh dengan wawancara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Dalam pembentukan pertanyaan yang akan di tujukan kepada sumber data akan di dasarkan oleh interview guide sehingga dapat mempermudah peneliti dalam mencari suatu data dari sumber. Penelitian ini menggunakan teknik wawancara, dengan mengajukan pertanyaan yang bersifat terbuka. Pertanyaan terbuka menyerupai pertanyaan esai dalam ujian, sehingga tidak di batasi panjang jawaban dari responden. Pihak-pihak yang di wawancarai oleh peneliti adalah informan masyarakat desa wisata Meat.

2. Observasi

Observasi merupakan kegiatan-kegiatan pengamatan yang di dasari oleh pemilihan, pengubahan, pencatatan dan pengkodean terhadap serangkaian perilaku dan suasana yang berkenaan dengan organisme (naturalistik) sesuai dengan tujuan-tujuan empiris (Rakhmat, 1998:82). Penulis melakukan observasi langsung di tempat penelitian, tetapi penulis hanya mengamati tidak ikut serta dalam kegiatan.

Dalam bagian teknik analisis data ini, peneliti menggunakan analisis deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Data kualitatif yang terkumpul melalui observasi atau pengamatan dan penelaahan pustaka tersebut adalah berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka-angka, sehingga laporan penelitian akan berisi kutipan-kutipan data untuk memberikan gambaran penyajian laporan.

Teknik penelitian deskriptif kualitatif, teknik lebih di fokuskan selama proses lapangan bersamaan dengan pengumpulan data yang di peroleh dari lapangan sebagai hasil pengamatan peneliti (Moleong, 2007:103).

Dari hasil analisis data kemudian di paparkan secara naratif untuk menggambarkan pemanfaatan ikan Kaca-kaca di desa wisata Meat. Dalam penelitian kualitatif ini, proses pengumpulan data dengan wawancara, peneliti melakukan analisis terhadap jawaban dari hasil wawancara. Apabila jawaban terasa belum memuaskan, maka peneliti melanjutkan pertanyaan sampai di peroleh data yang di anggap kredibel. Analisis data di lakukan secara interaktif dan langsung secara terus-menerus, sehingga peneliti memperoleh data yang lengkap (Sugiyono, 2005:91).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengolahan Ikan Kaca-kaca

Desa meat yang terletak di kecamatan Tampahan kabupaten Toba, Sumatera Utara, merupakan pusat pembuatan tenun ulos jenis Ragi Hotang yang sudah menjadi warisan kebanggaan Masyarakat dan melegenda karena sudah berusia ratusan tahun. Pembuatan satu kain ulos membutuhkan minimal empat hari. Hasil dari tenunan ulos ini dipasarkan ke pusat perbelanjaan Balige. Meat juga mempunyai event tahunan yaitu 1000 tenda, yang di laksanakan setiap tahunnya pada bulan juni. Hampir setiap rumah di desa Meat bertenun hanya sedikit warga desa Meat yang mengolah ikan pora-pora dengan menggorengnya dan hasil ikan pora-pora yang di goreng ini bisa bertahan selama setahun dan di kirim ke luar kota.

Namun keberadaan ikan Pora-pora semakin bekurang habitat nya karena banyaknya hama ikan kaca-kaca di Danau Toba. Berdasarkan informasi warga di desa Meat kehadiran ikan kaca-kaca mendesak populasi ikan pora-pora, hasil tangkapan ikan kaca-kaca lebih dominan jika dibandingkan dengan hasil tangkapan ikan bilih. Ikan kaca-kaca dengan nama latin *Paraambassis Siamensis* merupakan ikan yang senang bergerombol di muara dan memangsa telur ikan pora-pora. Ikan kaca-kaca sendiri mempunyai ukuran kurang lebih 4 cm dengan warna yang transparan, bentuk ikan ini seperti ikan bawal namun memiliki duri ikan yang sangat keras. Hal ini lah yang membuat warga sulit mengolah dan mengkonsumsi ikan kaca-kaca. Keterampilan warga desa Meat sangat kurang dalam mengolah makanan, sehingga ikan kaca-kaca hanya di jadikan makanan ternak bebek. Dengan kurangnya keterampilan warga dalam mengolah khususnya ikan kaca-kaca, maka tim peneliti memanfaatkan ikan kaca-kaca ini menjadi keripik.

Dalam proses pembuatan keripik ikan kaca-kaca, para peneliti menemukan beberapa kendala namun dapat teratasi. Standard recipe keripik ikan kaca-kaca ini sudah di sempurnakan dan dapat digunakan oleh para warga desa Meat nantinya. Berikut resep dan procedure pembuatan keripik ikan kaca.

Table 1. Standart Resep Keripik Ikan Kaca-Kaca

KERIPIK IKAN KACA-KACA				
No	Item	Qty	Unit	Keterangan
A Bumbu halus				
1.	Bawang putih	50	Gr	Haluskan jadi satu
2.	Ketumbar	25	gr	
3.	Kunyit	30	Gr	
4.	Garam	15	Gr	
5.	Kaldu bubuk	15	Gr	
6.	Ikan kaca-kaca	1	Kg	
7.	Minyak goreng	2	L	
B Tepung basah (celupan)				
8.	Terigu protein rendah	250	Gr	Campur semua bahan, aduk sampai rata
9.	Air	350	Gr	
10.	Telur	5	pcs	
C Tepung Kering				
11.	Terigu Protein Tinggi	750	Gr	Masukan dalam satu wadah, aduk sampai tercampur rata
12.	Tepung beras	20	Gr	
13.	Garam	15	Gr	
14.	Kaldu bubuk	15	Gr	
15.	Soda kue	15	Gr	
<p>Procedure :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bumbui ikan kaca-kaca dengan garam, kaldu bubuk dan bumbu halus, diam kan hingga 1 jam di lemari pendingin. 2. Masukan ikan yang sudah di bumbu kedalam adonan basah secara bertahap. 3. Kemudian masukan ikan yang sudah tercampur tepung basah kedalam tepung kering. Balur merata. 4. Dengan menggunakan wajan panaskan minyak goreng dengan api sedang. 5. Dengan minyak yang sangat panas masukan ikan yang sudah terbalur tepung kering. 6. Kecilkan api, aduk-aduk ikan sebentar, masak sampai kering kurang lebih 30-40 menit. 7. Angkat dan tiriskan. 				



Gambar 1. Keripik ikan kaca-kaca

Dari wawancara dengan warga desa Meat yang mencicipi keripik ikan kaca-kaca ini di dapat bahwa ikan ini enak dan layak di konsumsi, para warga merasa kagum dengan hasil kerapuhan keripik ikan kaca-kaca sampai ke durinya yang selama ini tidak bisa di konsumsi. Bahkan untuk makanan ternak babi, duri ikan kaca-kaca ini tidak bisa di cerna.



Gambar 2. Warga Desa Meat Mencoba Keripik Ikan Kaca-Kaca

B. Pemasaran Keripik Ikan Kaca-Kaca

Adalah pertukaran barang dan jasa untuk memenuhi atau memuaskan kebutuhan dan keinginan disebut juga dengan Pemasaraan. Wisatawan merasa puas bila dipenuhi kebutuhan dan keinginannya sehiunga terjadi pertukaran dengan uang (money) atau jasa-jasa lainnya yang mana membuat wisatawan berbahagia dalam menghabiskan masa liburannya.

Wisata kuliner juga berhubungan dengan makanan lokal dari daerah destinasi wisata. Keripik ikan kaca-kaca bisa menjadi cemilan khas kabupaten Toba, keripik ikan ini bisa di nikmati mulai dari anak-anak umur 7 tahun. Keripik ini juga bisa di pasarkan di kabupaten Toba sebagai cemilan khas sekaligus oleh-oleh para pengunjung mengingat jenis cemilan ini bisa bertahan lama.

Pengemasan produk keripik ikan kaca-kaca bisa memakai plastik guna lebih yakin akan membeli produk yang dikemas dengan baik berasal bahan dan proses yang lebih baik. Saat ini banyak di jual jenis kemasan untuk keripik dengan berbagi model dan ukuran, bisa berupa pelastik kantong biasa, toples dan bentuk kantong *pouch*. Jika

pengemasan dilakukan dengan baik maka akan meningkatkan daya tahan produk dan nilai jual.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil percobaan yang telah dilakukan, ikan kaca-kaca dapat di olah menjadi keripik dengan standart resep dan procedure yang tepat. Keripik ikan kaca-kaca mempunyai rasa yang gurih dan tekstur yang rapuh. Ikan kaca-kaca ini dapat di konsumsi oleh warga, dan dapat di pasarkan di kabupaten Toba. Bisa sebagai cemilan ataupun oleh-oleh pengunjung, mengingat jenis cemilan ini bisa bertahan lama. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ikan kaca-kaca dapat di manfaatkan menjadi oleh-oleh khas desa Meat sekaligus oleh-oleh khas Kabupaten Toba.

REFERENCES

- Bowen, J dan Makens, J. 1999... *Marketing for Hospitality and Tourism Second Edition*. New Jersey: Prentice Hall.
- Dalem, A.A Gede Putra K.P, 2010..... *Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali Pada Free Standing Restoran Di Kelurahan Tanjung Benoa, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali*. Program Studi Magister (S2) Kajian Pariwisata , (Tesis). Denpasar: Universitas Udayana
- Rukajat, A. (2018). *Pendekatan penelitian kualitatif (Qualitative research approach)*. Deepublish.
- Sudirman, S., & Sitepu, I. R. (2019). Hubungan Objek Wisata Bukit Lawang Dengan Kegiatan Usaha Masyarakat. *Journal of Millennial Community*, 1(1), 8–16.
- Suhgiyono, 2011.. *metode penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*, Bandung, Alfabeta
- Swasta Basu, irawan 2008., *Manajemen Pemasaran Modern*, Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Yoeti, Oka A. 2002..... *Perencanaan strategis Pemasaran Daerah Tujuan Wisata Jakarta*: PT. Pradnyana Paramita