

Induksi Teknologi Vacuum Frying Pada Kelompok Pengelola Produk Perikanan Karang Taruna Desa Kandangsemangkon Paciran Lamongan



Profil

Rahmi Nurdiani, S.Pi., M.App.Sc., Ph.D.

Teknologi Hasil Perikanan
Universitas Brawijaya
rahmi_nurdiani@ub.ac.id

Dr. Sc. Asep Awaludin Prihanto, S.Pi., MP.

Teknologi Hasil Perikanan
Universitas Brawijaya
asep_awa@ub.ac.id

Yoga Dwi Jatmiko, S.Si., M.App.Sc., Ph.D.

Matematika & IPA
Universitas Brawijaya

PRODUK LUARAN TTG

Produk Olahan Ikan Lele

NAMA MITRA

Karang Taruna Desa
Kandangsemangkon - Paciran –
Lamongan



Diskripsi Produk

Produk olahan ikan lele pada pengabdian ini merupakan hasil olahan dengan menggunakan induksi teknologi vacuum frying. Produk olahan ikan lele yang ditawarkan sebagai solusi pada pengabdian ini adalah kerupuk ikan. Penggunaan teknologi vacuum frying dikarenakan dapat meningkatkan kualitas produk seperti masa simpan produk yang dihasilkan, selain itu dapat meningkatkan nilai jual produk sehingga secara keseluruhan teknologi penggorengan vacuum frying dapat meningkatkan kualitas produk.

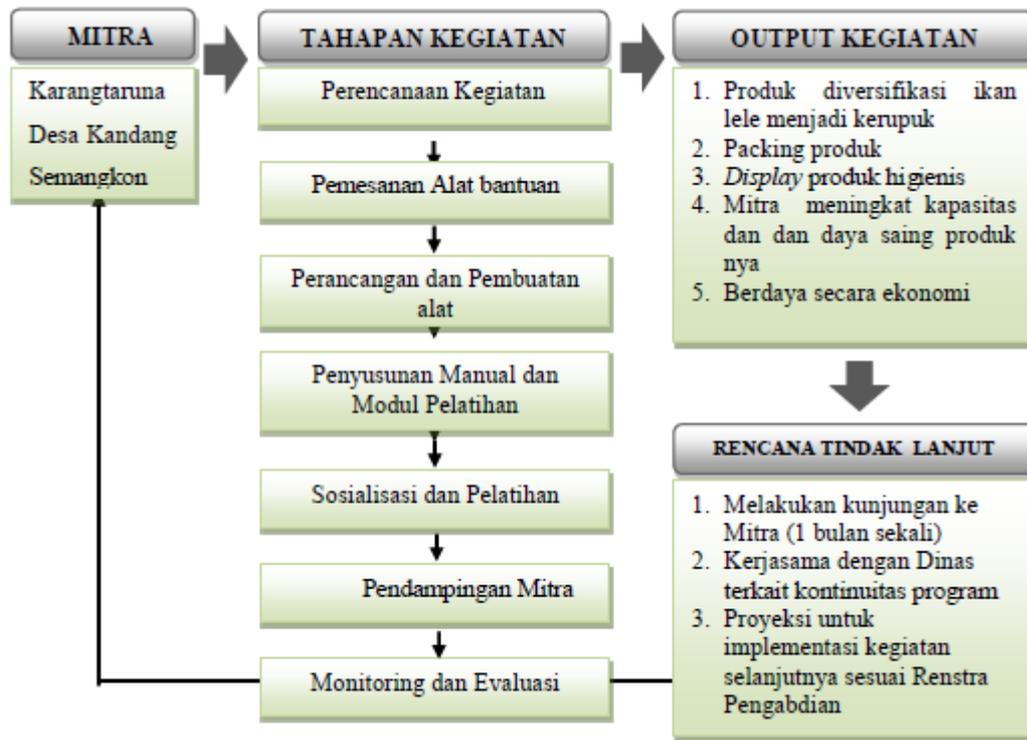


Latar Belakang

Lamongan merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Jawa Timur. Lamongan memiliki luas wilayah kurang lebih 1.812,80 km² setara 181.280 ha atau + 3.78 % dari luas wilayah Propinsi Jawa Timur dengan panjang garis pantai sepanjang 47 km. Kabupaten Lamongan memiliki potensi perikanan yang sangat besar. Potensi perikanan tersebut dapat dilihat dari jumlah produksi perikananannya. Produksi perikanan di Lamongan menempati urutan teratas di Propinsi Jawa Timur. Salah satu produk perikanan yang cukup tinggi hasilnya adalah budidaya ikan lele dengan jumlah 2.512 ton pada tahun 2017. Karang taruna Desa Kandangsemangkon merupakan kelompok pemuda pemudi yang telah memiliki usaha budidaya ikan lele dengan omzet berkisar 5 juta/bulan. Selama ini, ikan lele selalu dijual dalam keadaan hidup ke beberapa kota di Jawa Timur. Permasalahan para pengusaha kecil dan menengah adalah kurangnya pengalaman, pendidikan yang rendah, modal terbatas, pemilihan

lokasi yang tidak tepat, kemampuan bersaing yang rendah, peralatan dan produk yang ketinggalan, kurang mengikuti informasi dan perkembangan, serta kekeliruan pengelolaan (Cahyono dan Adi, 2018).

Metode



Hasil dan Manfaat

1. Redesign kemasan lele krispi.
2. Pengurusan nomor Pondok Industri Rumah Tangga.
3. Data yang diperoleh dari kegiatan pengabdian digunakan untuk mengikuti kegiatan seminar internasional dengan judul 1st International Conference on Fisheris and Marine Research.
4. Menandatangani MoU dengan kepala desa Paciran.
5. Monitoring dan evaluasi eksternal.



TTG dan Spesifikasi Produk



Kegiatan MONEV
penggunaan alat



Kegiatan Monitoring



Redesign kemasan
lele krispi