

MIE INSTAN DARI KERUPUK BASAH

Sirilus Sirhi, Monika Amilia Lindi Pramita, Thomas Joni Verawanto Aristo

STKIP Persada Khatulistiwa Sintang

Email: sirilussirhi@gmail.com, monikaamilialindipramita@gmail.com, thomaspaoh@gmail.com

Abstract: *Kerupuk Basah or 'Temet' in the Kapuas Hulu language is a processed food made from fish that is only found in the rivers of West Kalimantan. This culinary is indeed quite foreign to the ears of Indonesians, but in West Kalimantan itself it is a snack that is excellent because it tastes delicious and delicious. The purpose of making this product is so that Kerupuk Basah can be better known nationally and help economic growth in the Kapuas Hulu district because this product has the potential to become a new favorite food in Indonesia. However, we not only introduced this product as wet crackers which from the beginning became the food favorite in the Kapuas Hulu district community, but we modified it by giving birth to a new product, namely wet crackers which we made as instant noodles. For the manufacture of instant noodles from these Kerupuk Basah, in Desa Pangeran, Silat Hilir District, they are still doing the manufacture manually or traditionally, so at this time they still need assistance and training in making. The local community also does not know that wet crackers can be processed into instant noodles so that it helps the community's economy as a business sector.*

Keywords: Instant Noodles, Kerupuk Basah

Abstrak : Kerupuk Basah atau 'Temet' dalam bahasa Kapuas Hulu merupakan makanan olahan dari ikan yang hanya ditemui di sungai Kalimantan Barat. Kuliner ini memang cukup asing ditelinga orang Indonesia namun di Kalimantan Barat sendiri merupakan cemilan yang menjadi primadona karena rasanya yang gurih dan nikmat. Tujuan dari pembuatan produk ini agar kerupuk basah dapat lebih dikenal secara nasional serta membantu pertumbuhan ekonomi di kabupaten Kapuas Hulu karena produk ini cukup berpotensi akan menjadi makanan favorit baru di Indonesia. Namun produk ini tidak hanya kami kenalkan sebagai kerupuk basah yang sedari awal menjadi primadona makanan di masyarakat kabupaten Kapuas Hulu, melainkan kami modifikasi dengan melahirkan produk baru yakni kerupuk basah yang kami jadikan sebagai mie instan. Untuk pembuatan mie instan dari kerupuk basah ini di Desa Pangeran Kecamatan Silat Hilir masih melakukan pembuatan secara manual atau tradisional sehingga pada saat ini masih perlu pendampingan serta pelatihan dalam pembuatan. Masyarakat setempat juga belum mengetahui bahwa kerupuk basah bisa diolah menjadi mie instan sehingga membantu perekonomian masyarakat sebagai bidang usaha.

Kata Kunci : Mie Instan, Kerupuk Basah

Pendahuluan

Kabupaten Kapuas Hulu adalah salah satu Daerah Tingkat II di provinsi Kalimantan Barat. Ibu kota kabupaten ini terletak di kota Putussibau yang dapat ditempuh lewat transportasi sungai Kapuas

sejauh 846 km, lewat jalan darat sejauh 814 km dan lewat udara ditempuh dengan pesawat berbadan kecil dari Pontianak melalui Bandar Udara Pangsuma. Memiliki luas wilayah 29.842 km² (20% luas Kalimantan Barat) dan

berpenduduk 258.984 menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Kapuas Hulu tahun 2019.

Kota Kapuas Hulu-Putusiasibau yang memiliki cakupan luas ini menjadi daya tarik tersendiri untuk mengeksplorasi kekayaan alam terutama pada kekayaan alam yaitu ikan yang dapat memberikan kontribusi untuk perekonomian masyarakat, terutama daerah Desa Pangeran yang masyarakatnya masih banyak berkerja sebagai petani karet, sawit dan sebagainya.

Wilayah tersebut merupakan wilayah di pesisir danau yang banyak sekali menghasilkan ikan-ikan berkualitas seperti, ikan toman dan belida yang memiliki kandungan gizi serta memiliki protein yang tinggi. Karena di Kapuas Hulu ini memiliki potensi alam yang luar biasa, dengan potensi yang masih murni ini dapat memberi peluang bagi masyarakat Kapuas Hulu untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari terutama mengingat pandemi covid 19 yang masih merajalela pada saat ini sehingga berdampak pada kondisi ekonomi masyarakat di Indonesia.

Berbeda dengan kerupuk pada umumnya, kerupuk yang satu ini tidak melalui proses dijemur dan digoreng seperti halnya pembuatan kerupuk lainnya. Kerupuk Basah atau 'Temet' dalam bahasa Kapuas Hulu merupakan makanan

olahan dari Ikan khusus yaitu berbagai jenis ikan yang hanya ditemui di sungai Kalimantan Barat. Kerupuk basah ini bahan utamanya adalah ikan yang sudah digiling. Untuk itu perlu sebuah ide dan gagasan yang perlu dikembangkan sehingga memiliki pemikiran yang cermelang. Ketersediaan kerupuk basah dikapuas hulu ini tergolong sangat banyak karena dalam proses pencarian ikan masih sangat mudah dan tidak memerlukan biaya yang sangat besar. Oleh sebab itu kerupuk basah khas kapuas hulu ini perlu dikembangkan sehingga bernilai jual tinggi yaitu dengan membuat mie instan dari kerupuk basah yang bisa dijadikan produk yang memiliki nilai ekonomis dan menguntungkan bagi masyarakat sekitar.

A. Metode Pelaksanaan

Proses produksi dimulai dari mempersiapkan bahan, pencampuran, hingga sampai pada pengemasan. Berikut ini alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat mie dari kerupuk basah.

Alat :

Mesin penggiling mie, wadah, sendok, pisau, talenan, penghalus daging

Bahan :

Ikan toman, tepung, bawang putih, merica bubuk, garam, penyedap rasa, minyak goreng, dan air

Cara membuat :

1. Potong daging ikan kecil-kecil dan pastikan tidak ada kulit yang menempel.
2. Haluskan daging ikan, bawang putih, merica, penyedap rasa dalam satu adonan.
3. Campurkan adonan tersebut dengan tepung lalu aduk hingga tercampur rata.
4. Bentuk adonan menjadi bulat memanjang lalu giling menggunakan mesin penggiling mie.
5. Letakkan adonan tersebut pada Loyang yang telah ditaburi tepung agar tidak lengket.
6. Jemur adonan hingga kering.
7. Adonan sudah dapat dikemas. Apabila ingin mengkonsumsinya adonan harus direbus terlebih dahulu dan dicampur bumbu atau bahan tambahan lain sesuai selera.

B. Hasil Kegiatan

Mie dari kerupuk basah yang dibuat dari bahan Ikan memiliki manfaat yang baik bagi tubuh manusia. Ikan toman mengandung Kalsium, Vitamin A, Vitamin D, Omega 3, Omega 6, Zat Besi, Fosfor sehingga dapat mencegah osteoporosis, membentuk sel darah putih, mencegah stroke, mencegah maag, menjaga keseimbangan tubuh, meningkatkan kemampuan mental, mengurangi stress, menstabilkan gula dalam darah, sebagai antibody, proteksi tubuh dari radiasi, menguatkan tulang dan gigi, menjaga kesehatan kulit, tulang dan gigi,

dan membantu mempercepat penyembuhan luka. Keunggulan produk mie dari kerupuk basah ini yaitu terbuat dari bahan alami sehingga lebih nikmat dan sehat, harganya terjangkau baik biaya produksi, konsumsi, dan distribusi. Indonesia sendiri merupakan negara dengan peminat konsumsi mie yang tinggi sehingga peluang bisnis akan lebih besar, banyak peminatnya dan keuntungan yang lebih tinggi.

Adapun kelemahan dari produk ini yaitu belum bisa dipasarkan ke daerah yang jauh karena keterbatasan alat untuk memproduksi mie instan yakni pada tahap frying dan cooling yang berperan dalam proses pengawetan bahan pangan.

C. Kesimpulan

Mie dari kerupuk basah merupakan produk inovasi yang belum pernah dipasarkan sebelumnya. Perpaduan dari kerupuk basah yang sebelumnya sudah menjadi primadona di Kapuas Hulu dan diolah menjadi mie merupakan produk yang sangat menarik dan cocok dijadikan sebagai sebuah peluang usaha. Bahan yang diperlukan untuk memproduksinya juga terkesan mudah didapat, terlebih lagi jika bahan seperti ikan diambil langsung dari Kapuas Hulu. Berlimpahnya ikan di Kapuas Hulu dapat kita manfaatkan sekaligus menaikkan harga olahan dari ikan tersebut. Selain sebagai peluang usaha, mie dari kerupuk basah juga menjadi

media untuk mengenalkan suatu makanan khas dari Kapuas Hulu di Indonesia sehingga makanan khas tersebut dapat dinikmati banyak orang dari berbagai daerah yang berbeda.

D. Daftar Pustaka

Canti, Meda, dkk. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 181-187.

<https://doi.org/10.17728/jatp.6801>

Ernawati, Cici. 2020. Eksistensi Kerupuk Basah Sebagai Kuliner Kabupaten Kapuas Hulu. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Antropologi (SENAPSA)*. Vol 1. 133-141. ISSN:2716-3024.

Gusriadi, Depri, dkk. 2014. Peningkatan Gizi Mi Instan dengan Penambahan Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.