

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Analisis Prosedur Pengolahan Produk Hasil Perikanan UMKM Pempek Di Kota Mataram

(Community Empowerment Through Analysis of Fishery Product Processing Procedures for Pempek MSMEs in Mataram City)

Fitry Hasan Wau¹, Salnida Yuniarti Lumbessy^{2*}, Suzana Hasmi³, Setyaning Pawestri⁴,
Nayla Azzra Syafitri⁵, Firman Fajar Perdhana⁶, Astrid Nilantika⁷

^{1,3,4,5,6,7}Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram, Nusa Tenggara Barat

²Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram, Nusa Tenggara Barat

Article History

Received: 31 Oktober 2025

Revised: 8 Januari 2026

Accepted: 20 Januari 2026

*Corresponding Author:

Salnida Yuniarti Lumbessy,
email:

salnidayuniarti@unram.ac.id

Abstract. Capture fisheries production in West Nusa Tenggara (NTB) shows significant growth year after year and plays a major role in supporting regional and national food security. In this process, innovations in fishery product processing continue to develop to meet increasingly complex market demands. One of the fishery derivative products favored in various regions in Indonesia is pempek. Pempek is a typical culinary specialty of South Sumatra and is commonly consumed by children, teenagers, and adults. Pempek is made from ground fish, tapioca flour, salt, and water. Pempek AHA is a micro, small, and medium enterprise (MSME) engaged in traditional culinary, specifically Palembang-style pempek, located in Mataram City. This product uses female mackerel as the main ingredient in the dough, which is obtained directly from the supplier on the day of production to maintain freshness and quality of taste. Since its establishment in 2018, Pempek AHA has shown significant growth and is widely known not only in the West Nusa Tenggara region, but has also reached consumers outside the province. The production process of Palembang's typical pempek at the AHA Pempek UMKM includes several stages, including selecting raw materials, cleaning, mixing, boiling and frying, draining, and packaging.

Keywords: Pempek, mackerel, processed fish products, West Nusa Tenggara

Abstrak. Produksi perikanan tangkap di Nusa Tenggara Barat (NTB) menunjukkan angka yang cukup signifikan dari tahun ke tahun dan memiliki peran besar dalam mendukung ketahanan pangan daerah maupun nasional. Dalam proses tersebut, inovasi pengolahan produk perikanan terus berkembang untuk memenuhi tuntutan pasar yang semakin kompleks. Salah satu produk turunan hasil perikanan yang digemari di berbagai daerah di Indonesia adalah pempek. Pempek merupakan salah satu kuliner khas Sumatera Selatan dan biasa dikonsumsi oleh kalangan anak-anak, remaja, sampai masyarakat dewasa. Pempek terbuat dari bahan dasar ikan giling, tepung tapioka, garam dan air. Pempek AHA merupakan salah satu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner tradisional, khususnya pempek khas Palembang, yang berlokasi di Kota Mataram. Produk ini menggunakan ikan tenggiri betina sebagai bahan baku utama adonan, yang diperoleh langsung dari penyedia pada hari produksi untuk menjaga kesegaran dan kualitas rasa. Sejak berdiri pada tahun 2018, Pempek AHA telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dan dikenal luas tidak hanya di wilayah Nusa Tenggara Barat, tetapi juga telah menjangkau konsumen di luar provinsi. Proses produksi pempek khas Palembang di UMKM Pempek AHA meliputi beberapa tahapan di antaranya pemilihan bahan baku, pembersihan, pengadonan, perebusan dan penggorengan, penirisan, dan pengemasan.

Kata kunci: Pempek, ikan tenggiri, produk olahan ikan, Nusa Tenggara Barat

PENDAHULUAN

Produksi perikanan tangkap di Nusa Tenggara Barat (NTB) menunjukkan angka yang cukup signifikan dari tahun ke tahun. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS)

NTB tahun 2024, volume produksi perikanan tangkap di seluruh kabupaten/kota masih tinggi dengan kontribusi terbesar berasal dari wilayah Lombok Timur, Bima, dan Sumbawa yang

memiliki pelabuhan pendaratan utama. Data tambahan dari laporan akademik menyebutkan bahwa luas area penangkapan di NTB mencapai 29.159 hektar dengan volume produksi sekitar 170.166 ton per tahun dan potensi lestari sebesar 129.863 ton. Angka ini menunjukkan bahwa sumber daya perikanan NTB memiliki peran besar dalam mendukung ketahanan pangan daerah maupun nasional. Jenis ikan yang memberikan tangkapan melimpah di NTB terutama berasal dari kelompok ikan pelagis besar, khususnya tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*), yang banyak didaratkan di Labuhan Lombok, Lombok Timur. Penelitian yang dilakukan di pelabuhan ini menggunakan data pendaratan 2012–2017 menunjukkan bahwa tuna merupakan komoditas unggulan dengan tren pendaratan yang tinggi, meskipun produktivitasnya dipengaruhi oleh musim tangkap. Selain tuna, ikan pelagis kecil seperti layang dan tongkol juga menyumbang pendaratan cukup besar di beberapa kabupaten pesisir. Di sisi lain, ikan demersal seperti kakap dan kerapu yang banyak ditemukan di perairan Teluk Saleh, Sumbawa, juga memiliki hasil tangkapan yang cukup besar, meski beberapa penelitian memperingatkan adanya indikasi penurunan stok akibat tekanan penangkapan.

Inovasi dalam pengolahan produk perikanan terus berkembang untuk memenuhi tuntutan pasar yang semakin kompleks. Teknologi pengemasan modern, seperti pengemasan vakum dan modifikasi atmosfer, digunakan untuk memperpanjang umur simpan produk perikanan tanpa menggunakan bahan pengawet kimia. Pemanfaatan limbah perikanan juga menjadi tren yang semakin populer, dengan pengembangan produk-produk bernilai tambah seperti kolagen dari kulit ikan, kitosan dari cangkang udang, dan tepung ikan dari tulang ikan. Selain itu, penelitian terus dilakukan untuk mengembangkan produk-produk perikanan fungsional yang mengandung senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti omega-3 dari minyak ikan

dan antioksidan dari alga laut. Pengembangan produk perikanan lokal yang unik juga menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk perikanan.

Salah satu produk turunan hasil perikanan yang digemari di berbagai daerah di Indonesia adalah pempek. Pempek merupakan salah satu kuliner khas Sumatera Selatan dan biasa dikonsumsi oleh kalangan anak-anak, remaja, sampai masyarakat dewasa. Pempek terbuat dari bahan dasar ikan giling, tepung tapioka, garam dan air (Afriani et al., 2015). Produksi dan konsumsi pempek yang tinggi dan disukai oleh semua kalangan, baik anak-anak hingga dewasa, sehingga produk ini potensial untuk dikembangkan menjadi makanan yang menyehatkan dengan penggunaan tepung tapioka (Muchsiri et al., 2021). Pempek memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi, seperti profil unggul dari protein, lemak, dan karbohidrat yang akan diperoleh dari pencampuran tepung dan daging ikan, juga dengan senyawa mikronutrien vitamin dan mineral (Hidayati et al., 2022).

Pempek adalah makanan kenyal dan elastis yang terbuat dari daging ikan, tepung tapioka, air dan garam yang dicampur menjadi satu adonan dan dibentuk, kemudian direbus, dikukus, digoreng atau dibakar, dan disajikan dengan cuka. Pempek memiliki 16 bentuk atau jenisnya, yaitu: pempek kapal selam, pempek adaan, pempek dos, pempek sosis, pempek keriting, pempek panggang, pempek kulit krispi, pempek belah, pempek pistel, pempek tahu, pempek lenggang, pempek keju, pempek nasi, pempek udang, pempek tekwan dan pempek lenjer. Pempek dibuat melalui beberapa tahapan yaitu penyiapan ikan, pencampuran adonan, pembentukan dan pemasakan (Husaini et al., 2023).

Pempek AHA merupakan salah satu usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner tradisional, khususnya pempek khas Palembang, yang berlokasi di Kota Mataram. Akronim AHA

pada Pempek AHA merupakan singkatan dari Asli Hulu Air. Nama ini merujuk pada daerah asal sang pemilik atau resep pempek tersebut, yaitu Hulu Air, sebuah kelurahan di Kecamatan Rangkui, Kota Pangkalpinang, Bangka Belitung. Produk ini menggunakan ikan tenggiri betina sebagai bahan baku utama adonan, yang diperoleh langsung dari penyedia pada hari produksi untuk menjaga kesegaran dan kualitas rasa. Pempek yang dihasilkan memiliki karakteristik yang sama seperti pempek pada umumnya, yaitu terdiri atas beberapa jenis, antara lain pempek telur, lenjer, adaan, dan kulit.

Pempek telur merupakan varian yang memiliki isian telur ayam di bagian dalam, sehingga menghasilkan tekstur lembut dan rasa gurih ketika disantap. Pempek lenjer berbentuk silinder memanjang dengan tekstur kenyal yang lebih halus, umumnya disajikan sebagai jenis dasar dalam sajian pempek. Pempek adaan memiliki bentuk bulat dan digoreng, dengan tekstur yang lebih padat dan rasa yang cenderung lebih gurih karena menggunakan tambahan bawang dan santan. Pempek kulit dibuat dari campuran daging dan kulit ikan tenggiri, memberikan tekstur yang lebih kenyal dan rasa yang khas karena aroma kulit ikan yang lebih kuat. Sejak berdiri pada tahun 2018, Pempek AHA telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dan dikenal luas tidak hanya di wilayah Nusa Tenggara Barat, tetapi juga telah menjangkau konsumen di luar provinsi.

Pempek dapat diproduksi dari berbagai jenis hasil perikanan, baik air tawar maupun air laut. Pempek dengan bahan baku ikan air laut dapat mengurangi biaya produksi dan mempunyai nilai zat gizi yang hampir sama dengan ikan air tawar, salah satu ikan yang digunakan adalah ikan tenggiri. Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp.*) merupakan ikan pelagis besar yang hidupnya di perairan dangkal dengan salinitas (kadar garam) yang rendah (Widyaningrum et al., 2019). Ikan tenggiri mempunyai kandungan protein 21,50%, lemak

2,60% dan mineral 1,50%. Kandungan lemak yang tinggi ini menyebabkan ikan tenggiri akan cepat mengalami perubahan mutu, terutama akan menyebabkan pembusukan yang diakibatkan dari proses oksidasi sehingga menimbulkan bau tengik (Sanjaya & Alhanannasir, 2018). Kelemahan dari ikan tenggiri pasir dapat diminimalisir dengan perlakuan pendahuluan yaitu pencucian daging ikan tenggiri pasir yang belum dihaluskan/dilumatkan dengan air es sebelum daging ikan digunakan untuk pembuatan pempek.

Salah satu bentuk nyata pemanfaatan ikan tenggiri sebagai bahan baku adalah pada proses produksi Pempek AHA, yang menggunakan ikan tenggiri betina segar yang diperoleh langsung dari penyedia pada hari yang sama dengan waktu produksi, untuk menjamin mutu sensorik dan gizi produk akhir. Penulisan artikel ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan ikan tenggiri menjadi pempek khas Palembang di salah satu UMKM berkembang di Kota Mataram, yaitu Pempek AHA.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui dan mendeskripsikan proses produksi, pemilihan bahan baku dan sanitasi pada pengolahan pempek khas Palembang di UMKM Pempek AHA. Proses ini dilakukan untuk meninjau keseluruhan proses untuk dapat menghasilkan produk pempek yang memenuhi standar mutu dan keamanan.

METODE KEGIATAN

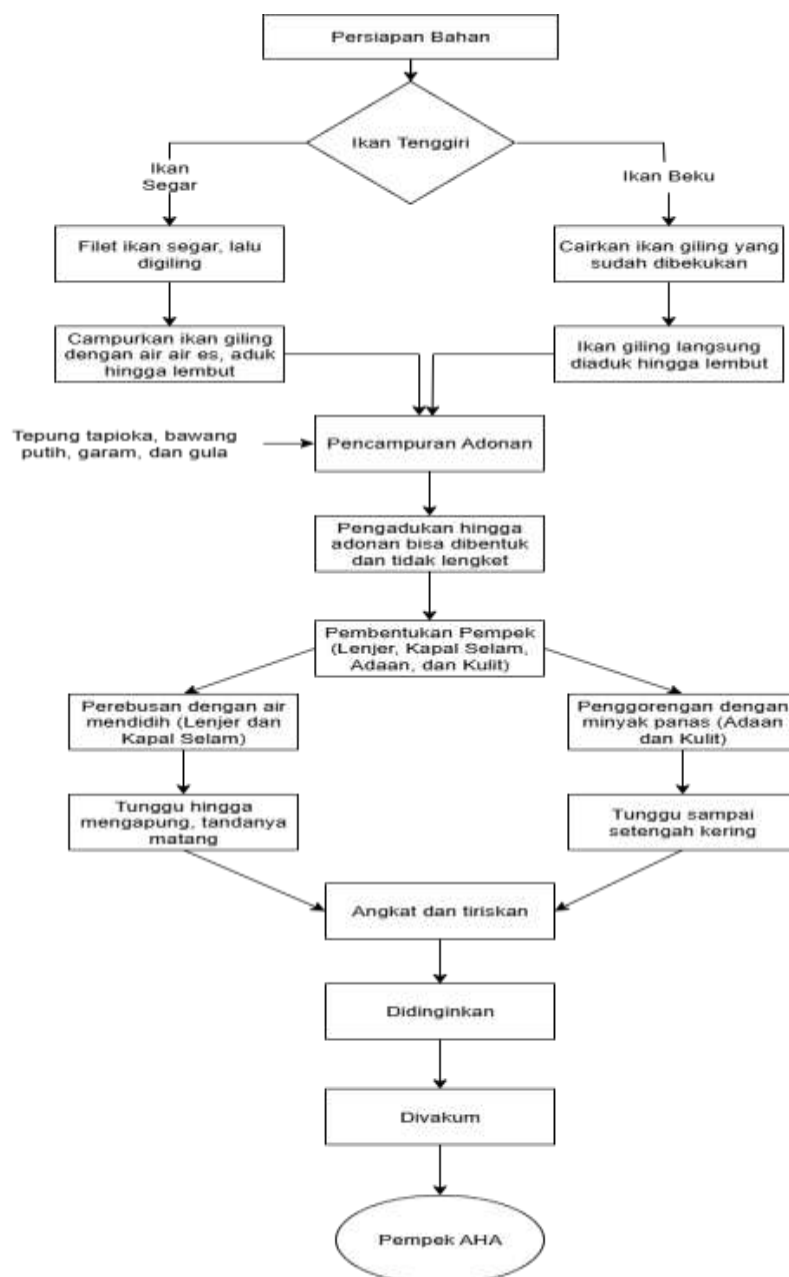
Kegiatan ini akan dilakukan di salah satu UMKM yang melakukan pengolahan terhadap hasil perikanan di Kota Mataram, yaitu Pempek AHA. Pelaksanaan penelitian menggunakan kolaborasi dari pendekatan secara analisis kualitatif deskriptif dengan metode observasi, wawancara dan studi literatur. Data primer dikumpulkan secara langsung melalui observasi dan wawancara dengan pihak pengelola UMKM Pempek AHA, guna memperoleh gambaran

nyata mengenai kegiatan produksi serta pengelolaan usaha. Selain itu, data sekunder diperoleh melalui studi literatur yang relevan untuk mendukung analisis. Seluruh data yang terkumpul kemudian dikaji dan dibandingkan secara sistematis untuk disusun dalam bentuk pembahasan yang bersifat ekspositoris, sehingga mampu memberikan pemahaman yang komprehensif terhadap permasalahan yang diteliti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Pempek

Pempek AHA memproduksi empat jenis pempek dengan dua adonan dasar, yaitu pempek lenjer dan telur yang diproses dengan perebusan, serta pempek adaan dan kulit yang diproses dengan penggorengan. Proses produksi pempek khas Palembang di UMKM Pempek AHA meliputi beberapa tahapan di antaranya pemilihan bahan baku, pembersihan, pengadonan, perebusan dan penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Secara garis besar, proses pembuatan pempek di UMKM Pempek AHA dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Pempek AHA

Pemilihan Bahan Baku

Tahap awal pembuatan pempek dimulai dengan pemilihan dan persiapan ikan sebagai bahan baku utama. Ikan yang digunakan yaitu ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) betina dengan berat <5 kg/ekor. Ikan tenggiri betina cenderung memiliki tekstur daging yang lebih lembut, serat halus, serta kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan ikan jantan. Daging ikan betina lebih mudah dihaluskan dan bercampur homogen dengan tepung tapioka tanpa meninggalkan bau amis yang kuat. Selain itu, ikan tenggiri betina mengandung protein miofibril yang tinggi. Protein miofibril, seperti miosin dan aktin, akan membentuk aktomiosin yang berperan penting dalam pembentukan struktur gel elastis khas pempek (Nopianti et al., 2025). Ikan betina muda memiliki kepadatan serat yang lebih sedikit, dibandingkan dengan ikan betina tua, sehingga pemilihan bahan baku ikan betina muda pada bobot tertentu diharapkan dapat menghasilkan produk dengan tekstur dan tampilan yang lebih mulus dan seragam. Pemilihan dan pemrosesan daging secara selektif sangat mempengaruhi kenyal/kerasnya tekstur pempek.

Satu kali kegiatan produksi dapat mencapai skala yang cukup besar, yaitu dengan total berat ikan yang digunakan bisa mencapai 20-50 kg. Pada ikan segar, perlakuan dimulai dengan pembersihan menyeluruh, meliputi penghilangan kepala, sisik, dan membran usus, kemudian dilakukan proses fillet untuk memisahkan tulang serta duri hingga benar-benar bersih. Ikan yang tidak akan diproses hari itu akan disimpan dalam plastik PE di dalam *freezer* untuk mempertahankan mutu fisikokimia dan kandungan nutrisinya, serta menunda kerusakan dan kontaminasi selama penyimpanan.

Pembersihan ikan tenggiri merupakan tahap awal yang krusial dalam proses pengolahan untuk memastikan daging ikan bebas dari kotoran, lendir, sisik, atau benda

asing lainnya yang dapat memengaruhi kualitas dan keamanan produk akhir. Proses ini diawali dengan mencuci ikan menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kontaminan eksternal, kemudian ikan ditiriskan agar air tidak mengencerkan atau merusak struktur daging saat pengolahan lanjutan. Setelah itu, dilakukan pemisahan daging dari kulit dan tulang dengan sendok atau pisau.

Teknik pemisahan menggunakan sendok dipilih karena ikan tenggiri, khususnya yang masih muda dan berjenis kelamin betina, memiliki tekstur daging yang cenderung lebih lembut dan mudah hancur jika ditangani dengan alat tajam seperti pisau (Gambar 3). Selain itu, penggunaan sendok memungkinkan pemisahan serat otot yang lebih halus dan menyeluruh, sehingga menghasilkan daging ikan dengan tekstur yang lebih homogen. Homogenitas ini penting untuk menghasilkan adonan yang halus, menyatu sempurna, serta memiliki konsistensi yang baik dalam proses pencampuran dan pembentukan produk akhir seperti pempek. Daging ikan yang seratnya telah terurai dengan baik juga akan lebih mudah mengalami proses penggilingan, yang berkontribusi terhadap tekstur kenyal dan padat pada produk olahan akhir. Pemisahan kulit dilakukan untuk menyiapkan bahan baku untuk jenis pempek kulit pada pemrosesan lebih lanjut.

Setelah bahan utama siap, dilakukan penyiapan bahan pendukung sesuai jenis pempek yang akan dibuat. Untuk pembuatan kulit pempek, bahan yang digunakan meliputi kulit ikan, tepung, telur, merica, garam, dan gula, yang berfungsi memberikan cita rasa gurih serta aroma khas. Sementara itu, pada pempek jenis lenjer dan telur, bahan utamanya terdiri atas daging ikan giling, bawang putih, garam, gula, dan tepung tapioka sebagai pengikat adonan.



Gambar 2. Penyimpanan beku Pempek AHA



Gambar 3. Pembersihan ikan tenggiri (*Scomberomorus spp.*) betina

Pembuatan Adonan Pempek

Proses selanjutnya adalah penggilingan daging dan kulit untuk membuat adonan. Daging dan kulit digiling secara terpisah karena keperluannya akan digunakan untuk dua jenis adonan yang berbeda. Penggilingan dilakukan dengan bantuan alat sehingga menghasilkan daging ikan yang lebih halus dan mudah untuk dicampur secara homogen dengan bahan lainnya.

Daging ikan tenggiri yang telah digiling halus kemudian dicampurkan dengan bahan tambahan berupa tepung tapioka, bawang putih halus, garam, gula, dan air es. Pada tahap ini sering digunakan metode *kneading* dengan menambahkan air es sedikit demi sedikit untuk mencegah kenaikan suhu adonan. Penambahan air es juga berfungsi untuk menjaga suhu adonan tetap rendah selama proses pencampuran, sehingga struktur protein ikan tidak rusak dan sifat elastis adonan tetap

terjaga. Proses pencampuran dilakukan secara merata hingga seluruh bahan menyatu membentuk adonan yang homogen, tidak lengket di tangan, serta memiliki konsistensi yang cukup elastis dan mudah dibentuk (Gambar 4).



Gambar 4. Penggilingan Ikan Tenggiri

Pemilihan tepung tapioka dalam pembuatan pempek khas Palembang di Pempek AHA bertujuan untuk menghasilkan produk yang bebas gluten, yang kini semakin diminati oleh masyarakat, khususnya mereka yang menghindari gluten karena alasan kesehatan atau preferensi diet. Selain itu, penggunaan tepung tapioka juga bertujuan untuk menghasilkan tekstur pempek yang kenyal, yang merupakan salah satu karakteristik penting dari pempek yang disukai konsumen. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa peningkatan kadar tepung tapioka dalam adonan pempek dapat menghasilkan tekstur yang lebih kenyal (*springy*) dan elastis, jika dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu (Aminullah et al., 2021). Hal ini menjadikan tepung tapioka sebagai pilihan yang tepat, tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar akan produk bebas gluten, tetapi juga untuk memastikan kualitas tekstur yang konsisten dan diinginkan dalam produk pempek.

Tepung tapioka pada produk pempek berperan sebagai bahan pengisi dan perekat yang dapat meningkatkan kekenyalan serta struktur padat pempek. Pada saat proses perebusan pati pada tepung tapioka menyerap air dan mengalami gelatinisasi, sehingga memperkuat struktur gel. Penggunaan garam berfungsi menarik air dan melarutkan protein larut garam (miofibrilar) dari daging ikan, sehingga membantu pembentukan gel yang kuat dan meningkatkan kekompakan adonan (Talib & Marlana, 2015). Bumbu seperti bawang putih dan gula memberikan aroma dan cita rasa pada pempek. Bawang putih berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma pada produk pempek. Bawang putih mengandung senyawa bioaktif seperti allicin dan sulfur organik yang memberikan aroma tajam sehingga mampu menutupi bau amis dari ikan tenggiri. Bawang putih juga memiliki sifat antimikroba sehingga membantu dalam memperlambat pertumbuhan mikroorganisme. Bawang putih efektif

terhadap bakteri gram positif dan gram negatif (Hernawati et al., 2020).

Pada proses pengadonan ini, akan ada beberapa jenis adonan yang dihasilkan, yaitu pempek lenjer dan telur dengan basis adonan yang sama, pempek kulit yang menggunakan kulit ikan tenggiri, dan pempek adaan yang akan diberikan penambahan telur pada adonannya sebelum penggorengan (Gambar 5). Adonan yang sudah jadi kemudian dipisahkan dan diberi perlakuan lanjutan sesuai dengan masing-masing kriteria proses.



Gambar 5. Pembentukan adonan pempek

Setelah adonan siap, tahap berikutnya adalah membentuk adonan sesuai jenis pempek yang diinginkan. Beberapa bentuk pempek tradisional antara lain pempek adaan yang adonannya dibentuk bulat seperti bola kecil, mirip pentol daging, pempek lenjer yang adonannya digulung memanjang silindris (panjang ± 10 cm), pempek kulit yang adonannya dipipihkan hingga tipis, menyerupai lapisan tipis ikan, dan pempek kapal selam yang adonan bagian dalamnya diberi isian telur, lalu ditutup rapat. Pemilihan bentuk tidak hanya menentukan penampilan akhir, tetapi juga mempengaruhi proses pemasakan. Misalnya, adaan dengan ketebalan seragam matang lebih merata, sedangkan pempek lenjer perlu waktu pemasakan sedikit lebih lama karena bentuknya

panjang. Pempek telur akan memiliki waktu pemasakan yang lebih lama, untuk memastikan telur yang dimasukkan dalam adonan juga matang sempurna.

Perebusan dan Penggorengan Pempek

Perebusan dilakukan pada produk pempek kapal selam dan lenjer. Proses perebusan dimulai dari memasukan adonan dalam air mendidih hingga setengah matang atau sampai adonan mengapung di permukaan air. Proses perebusan berfungsi untuk mengkoagulasi protein ikan, sehingga adonan menjadi lebih padat, kenyal, dan tidak mudah hancur saat mengalami perlakuan panas berikutnya. Setelah itu, pempek ditiriskan sebelum dilanjutkan dengan tahap penggorengan dalam minyak panas sampai permukaannya berwarna keemasan.



Kombinasi antara perebusan dan penggorengan ini berperan penting dalam menghasilkan tekstur khas pempek, yaitu bagian dalam yang lembut dan kenyal serta bagian luar yang garing dan renyah (Gambar 6). Namun, metode pemasakan juga disesuaikan dengan jenis pempek yang dibuat. Untuk pembuatan pempek adaan dan pempek kulit, prosesnya langsung dilakukan dengan penggorengan tanpa tahap perebusan terlebih dahulu, sehingga menghasilkan aroma gurih dan tekstur lebih renyah. Sementara itu, untuk pempek telur dan pempek lenjer, proses perebusan menjadi tahap utama sebelum digoreng atau disajikan, dengan tujuan memastikan kematangan yang merata dan struktur gel yang stabil pada bagian dalam adonan.



Gambar 6. Perebusan dan penirisan pempek lenjer dan telur

Penggorengan hanya dilakukan pada produk pempek kulit dan pempek adaan. Penggorengan dilakukan pada saat minyak dalam keadaan mendidih. Pempek digoreng hanya sampai setengah kering, tidak kering sepenuhnya (Gambar 7). Hal ini dilakukan dengan tujuan agar tekstur bagian luar menjadi garing namun bagian dalamnya tetap lembut

dan kenyal. Pempek yang digoreng setengah kering dapat mempermudah penjual untuk menggoreng kembali produk saat akan disajikan di toko agar tetap hangat dan renyah. Pembeli dapat menghangatkan kembali pempek tanpa membuat produk menjadi terlalu keras dan berminyak. Setelah proses perebusan dan penggorengan selesai, pempek diangkat

dengan saringan dan ditiriskan. Penirisan dilakukan sampai produk dingin dan siap dikemas.



Gambar 7. Penggorengan dan penirisan pempek adaan dan kulit

Pengemasan Vakum

Proses pengemasan pempek dilakukan menggunakan kemasan plastik dengan sistem vakum untuk mengurangi jumlah udara di dalam kemasan, sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang masa simpan produk (Gambar 8). Setelah dikemas, produk disimpan pada suhu dingin guna menjaga kesegaran dan mutu hingga sampai ke tangan konsumen. Pengemasan berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan stabilitas produk pangan selama distribusi. Selain mencegah

kontaminasi silang, teknik pengemasan yang tepat juga memungkinkan perluasan jangkauan pemasaran dengan tetap mempertahankan mutu produk selama penyimpanan. Menurut Firman et al., (2021), pengemasan merupakan salah satu aspek krusial dalam memperpanjang umur simpan produk dan memastikan keamanan pangan. Pada praktiknya, produk pempek dari Pempek AHA mampu bertahan hingga dua bulan apabila disimpan dalam kondisi beku (freezer), menjadikannya lebih fleksibel dalam distribusi dan konsumsi.



Gambar 8. Pengemasan vakum Pempek AHA

Pembuatan Kuah Cuko

Kuah cuko merupakan pelengkap utama dalam penyajian pempek, yang memberikan keseimbangan rasa antara manis, asam, dan

pedas sesuai karakter khas Palembang. Pembuatan kuah cuko diawali dengan penghalusan bahan seperti cabai dan bawang putih, kemudian bahan halus tersebut direbus

bersama air, gula merah, dan sumber asam (misalnya asam jawa atau cuka). Setelah mencapai kematangan, kuah cuko didinginkan, disaring, dan kemudian dimasukkan ke dalam kemasan botol untuk memudahkan penyajian dan distribusi. Teknik ini penting untuk memastikan kejelasan kuah dan stabilitas rasa selama penyimpanan. Variabilitas komposisi (misalnya rasio gula semut dan gula pasir) memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas dan kecepatan larut kuah cuko, yang pada gilirannya dapat memengaruhi pengalaman sensorik konsumen terhadap kuah tersebut.

SIMPULAN

Proses pengolahan pempek khas Palembang di Pempek AHA meliputi beberapa tahapan penting yang bertujuan untuk menjaga mutu, keamanan, dan karakteristik produk sesuai preferensi konsumen. Pembersihan ikan tenggiri dilakukan secara cermat dengan pembilasan air mengalir dan pemisahan daging menggunakan sendok untuk menghasilkan tekstur daging yang homogen dan mudah diolah. Daging ikan yang telah digiling kemudian dicampur dengan tepung tapioka dan bahan lain, dengan tujuan menghasilkan adonan yang bebas gluten serta memiliki tekstur kenyal yang sesuai dengan harapan konsumen. Pengemasan menggunakan plastik vakum dan penyimpanan pada suhu dingin efektif dalam memperpanjang masa simpan produk hingga dua bulan tanpa mengurangi kualitas.

Selain itu, kuah cuko sebagai pelengkap utama pempek diolah dengan metode penghalusan bahan dan perebusan, menghasilkan cita rasa manis, asam, dan pedas yang khas, yang berperan penting dalam meningkatkan pengalaman sensorik konsumen. Sanitasi tempat, pekerja dan alat di produsen Pempek AHA sudah memenuhi kriteria rumah produksi, namun perlu lebih dipertahatkan terutama pada tata letak sesuai diagram alir pengerjaan agar lebih efektif dan bersih, serta sanitasi pekerja seperti kebersihan tangan juga perlu diperhatikan. Dengan menerapkan prinsip sanitasi, penggunaan bahan baku bermutu serta penanganan bahan bak yang benar, produk pempek yang dihasilkan akan memiliki kualitas mutu yang tinggi

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Y., Lestari, S., & Herpandi. (2015). Karakteristik fisiko-kimia dan sensori pempek ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan brokoli (*Brassica oleracea*) sebagai pangan fungsional. *Fishtech-J Teknol Hasil Perikanan*, 4(2), 95–103. DOI: [10.36706/fishtech.v4i2.3503](https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3503)
- Aminullah, A., Marwiyah, S., & Kusumaningrum, I. (2021). Application of catfish flour on texture and hedonic profiles of pempek lenjer. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 441-451. doi:<https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.8566>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2024). *Volume produksi dan nilai produksi perikanan tangkap menurut kabupaten/kota dan jenis di Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2024*. BPS NTB.
- Nopianti, R., Widiastuti, I., Supriadi, A., Nugroho, G. D., Lestari, S., & Andini, J. (2025). Karakteristik fisikokimia dan sensori pempek ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) kombinasi dengan ikan kakap putih (*Lates calcarifer*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(9), 815-827. <https://doi.org/10.17844/5qedt427>
- Firman, Nur, A., Muhammad, R., & Amira, M. (2021). Analisis kandungan histamin ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan kemasan dan suhu penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 21–30. DOI: DOI: [10.26858/jptp.v7i1.12591](https://doi.org/10.26858/jptp.v7i1.12591)
- Hernawati, D., Nurkamilah, S. & Suharyat., S. (2020). Perbandingan Aktivitas Antibakteri Bawang Putih (*Allium Sativum*) dengan Varietas Berbeda Secara In Vitro terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Life*

- Science : Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Pengetahuan Alam, 2(1), 23–33. DOI: <https://doi.org/10.31980/lscience.s.v2i1.402>
- Hidayati, S. H., Suryani, N., Rahmah, S., & Yudistira, S. (2022). Analisis kandungan protein, zat besi dan daya terima pempek ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dan bayam (*Amaranthus spp*). *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 14(1), 18–33. <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.241>
- Husaini, A. V., Pamungkas, B. F., Irawan, I., Mismawati, A., & Diachanty, S. (2023.). Pemanfaatan kepala dan tulang terhadap penerimaan konsumen dan karakteristik kimia pempek ikan bandeng (*Chanos chanos*). *Jambura Fish Processing Journal*. DOI: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v5i2.18791>
- Idrus, M. A., Safitri, N., Latunra, A., & Yuliani, R. (2022). Profil hasil tangkapan di Pelabuhan Pendaratan Ikan Amagarapati. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 12(2), 45–53. DOI: [10.20884/1.oa.2022.18.S1.975](https://doi.org/10.20884/1.oa.2022.18.S1.975)
- Muchsiri, M., Sylviana, S., & Martensyah, R. (2021). Pemanfaatan pati ganyong sebagai substitusi tepung tapioka pada pembuatan pempek ikan gabus (*Channa striata*). *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 10(1), 17–19. DOI: [10.32502/jedb.v10i1.3641](https://doi.org/10.32502/jedb.v10i1.3641)
- Sanjaya, D. B., & Alhanannasir, A. (2018). Mempelajari frekuensi pencucian surimi terhadap sensori pempek ikan tengiri pasir (*Scomberomorus guttatus*) yang dihasilkan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 17(1), 12–32. DOI: <https://doi.org/10.32502/jedb.v7i1.1653>
- Talib, A., & Marlana, T. (2015). Karakteristik organoleptik dan kimia produk empek-empek ikan cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), 50–59. DOI: [10.29239/j.agrikan.8.1.50-59](https://doi.org/10.29239/j.agrikan.8.1.50-59)
- Widyaningrum, S. A., Setyowati, & Dewi, S. (2019). Pengaruh penambahan bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) pada pembuatan pempek ikan tenggiri ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar zat besi (Fe). *Jurnal Teknologi Kesehatan*, 15(1), 8–15. DOI: [10.52523/maskermedika.v11i2.561](https://doi.org/10.52523/maskermedika.v11i2.561)