



**RESPON KONSUMEN TERHADAP SUBSTITUSI IKAN LELE
PADA PRODUK AMPIANG IKAN KHAS PULAU BANGKA**

**CONSUMER RESPONSE TO SUBSTITUTION FOR CATFISH
ON TYPICAL AMPIANG FISH PRODUCTS OF BANGKA ISLAND**

Martiana^{1*}, Augusta Pratama², Liza Febrilia³, Ardiansyah Kurniawan⁴

^{1*,2,3,4} Program Studi Akuakultur, Universitas Bangka Belitung

mtiana03@gmail.com

Article History:

Received: September 18th, 2023

Revised: October 17th, 2023

Published: October 20th, 2023

Abstract: *Ampiang is a typical Bangka food made from fish. So far, the fish used are sea fish. The fluctuating catch of sea fish throughout the year means that the availability of raw materials for making ampiang is not always available. This service tries to use catfish to substitute fish raw materials for making ampiang and describes consumer responses to the resulting products. Ampiang production was carried out three times with products of 9, 8 and 7 kg. . Ampiang cracker products received a positive response from buyers. All production products are sold out through direct selling and through gift shops. Selling ampiang for Rp. 20,000,- per 170 gram packaging provides a profit of 29 – 37% of the cost of production.*

Keywords: *Ampiang, Bangka, Catfish, Consumers.*

ABSTRAK

Ampiang merupakan makanan khas Bangka yang berbahan baku ikan. Selama ini, ikan yang digunakan berupa ikan laut. Hasil tangkapan ikan laut yang fluktuatif sepanjang tahun menjadikan ketersediaan bahan baku pembuatan ampiang tidak selalu ada. Pengabdian ini mencoba menggunakan Ikan Lele untuk mensubstitusikan bahan baku ikan pada pembuatan ampiang dan mendeskripsikan respon konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Produksi ampiang dilakukan tiga kali dengan produk sebanyak 9, 8 dan 7 kg. . Produk kerupuk ampiang mendapat respon positif dari pembeli. Seluruh hasil produksi terjual habis dengan penjualan secara *direct selling* dan melalui toko oleh-oleh. Penjualan ampiang seharga Rp. 20.000,- per kemasan 170 gram memberikan keuntungan 29 – 37% dari harga pokok produksi.

Kata Kunci : *Ampiang, Bangka, Ikan Lele, Konsumen.*

PENDAHULUAN

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan ringan yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Selain dimakan langsung, kerupuk juga disukai untuk melengkapi berbagai jenis makanan. Kerupuk tidak hanya dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, tetapi juga di Negara-negara Asia lainnya, seperti Malaysia, Singapura dan Cina. Kerupuk sudah dikenal di Indonesia sejak abad ke – 10 sebagaimana tertulis dalam prasasti

Batupura berbahan kulit hewan (Wijaya, 2020). Kerupuk dari Singkong berkembang di abad ke 19 dan menyebar ke wilayah pesisir Kalimantan, Sumatra hingga Semenanjung Malaya. Masyarakat Melayu memanfaatkan potensi laut seperti ikan dan udang sebagai bahan bakunya (Wirayudha, 2017).

Salah satu produk kerupuk berbahan ikan atau udang adalah kerupuk ampiang. Ampiang atau kerupuk ampiang adalah makanan asli khas Bangka yang terbuat dari tapioka, ikan, air, garam dan perasa (Sulistyo dan Yudo, 2016). Nurphadilah *et al.* (2022) menyatakan bahwa pembuatan ampiang ikan di Bangka Tengah menggunakan bahan baku berupa ikan selar, ikan peperek, tepung tapioka, telur, minyak goreng serta penyedap rasa. Umumnya ikan laut menjadi bahan baku utama pembuatan ampiang di Pulau Bangka. Hal ini tidak lepas dari besarnya potensi perikanan laut yang berlimpah di pulau ini dibandingkan perikanan darat. Desa Kurau di Kabupaten Bangka Tengah menjadi salah satu sentra produksi dan perdagangan kerupuk ampiang di Pulau Bangka (Bidayani dan Syarif, 2017). Febriani dan Saleha (2021) memaparkan bahwa pengembangan sentra olahan di Kurau mampu memberdayakan ekonomi masyarakat dan memanfaatkan potensi perikanan laut.

Ketergantungan terhadap bahan baku ikan tangkapan alam berdampak pada terjadinya inkontinyuitas pada ketersediaan bahan bakunya. Sebagaimana diketahui bahwa tangkapan ikan laut memiliki musim tertentu pada setiap tahunnya sehingga tidak terjadi penangkapan ikan yang sama sepanjang tahun. Yusfiandayani (2023) melaporkan bahwa ikan dengan genus *Leiognathus* ini memiliki musim penangkapan sekitar Bulan November di Teluk Banten. Sementara Hendrayana *et al* (2017) melaporkan musim penangkapan ikan Petek pada Bulan Juli di pesisir Tegal. Sementara untuk Pulau Bangka, Mardiyani *et al.* (2019) memaparkan bahwa ikan Pepetek merupakan hasil tangkapan samping yang diperoleh ada bulan tertentu.

Sumber protein ikan dari budidaya perikanan darat dapat menjadi solusi sebagai bahan pengganti ikan laut. Bidayani dan Syarif (2017) pernah menawarkan kepada UMKM kerupuk berbahan ikan untuk mensubstitusi dengan ikan hasil budidaya populer yang mudah diperoleh dan lebih murah, salah satunya adalah Ikan Lele. Namun sosialisasi ini belum berani direalisasikan pelaku usaha karena mengkhawatirkan respon konsumennya yang negatif terhadap cita rasa yang dihasilkan. Ikan laut dinilai memiliki cita rasa yang lebih kuat dibandingkan ikan air tawar. Untuk itu diperlukan kajian terkait substitusi Ikan Lele sebagai bahan baku pembuatan ampiang ikan terhadap respon konsumen di Pulau Bangka.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian ini meliputi produksi ampiang dengan substitusi Ikan Lele, penjualan produk melalui toko oleh-oleh khas bangka, dan *direct selling*. Proses produksi dan penjualan melalui toko oleh-oleh bekerjasama dengan Poklhasar Amanah di Desa Kurau Barat, Kecamatan Koba, Kabupaten Bangka Tengah. Proses *direct selling* dilakukan di wilayah Bangka Tengah dan Bangka Selatan. Proses produksi hingga uji penjualan dilakukan pada Bulan Agustus – September 2023.

Alat yang digunakan dalam Pengabdian ini adalah *freezer*, mesin penggiling ikan, mesin pengadon, mesin ampiang, cetakan, kompor, gas, kual, baskom, keranjang peniris, nampan, timbangan, sendok penggorengan, kertas minyak, spatula. Bahan yang digunakan adalah ikan petek, ikan lele, tapioka, telur ayam, sasa, garam, soda kue, gula. Ikan Lele mensubstitusi 50% bahan baku Ikan Pepetek. Ikan Lele yang telah disiangi dan potong kepala, dibekukan terlebih dahulu sebelum digiling untuk memudahkan pencampuran dengan bahan lainnya.

Proses pembuatan kerupuk ampiang dilakukan dengan cara pencampuran bahan, kemudian dimasukkan ke mesin pengadon tunggu hingga kalis. Pembentukan adonan yang

sudah kalis dilakukan dengan memasukan ke cetakan agar membentuk panjang dan dipotong tipis-tipis dengan ketebalan 2-3 mm lalu dilanjutkan ke mesin ampiang. Setelah dilanjutkan ke mesin ampiang, dilakukan penggorengan dan diaduk hingga merata dan tunggu hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah matang kemudian ditiriskan menggunakan keranjang peniris lalu diletakkan diatas nampan yang sudah dilapisi kertas minyak.

Produk dikemas plastik dan diberikan label berbahan baku Ikan Lele (Gambar 1). Produk dalam kemasan 170 gram di distribusikan ke Toko Amanah dan penjualan langsung di Bencah dan Toboali, Bangka Selatan. Respon pembeli dan data penjualan produk dianalisa secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan kerupuk ampiang ikan yang berbahan baku Ikan Lele merupakan upaya untuk menggantikan bahan baku ikan laut yang bersifat musiman. Proses produksi kerupuk ampiang dengan substitusi Ikan Lele dilakukan sebanyak 3 kali. Adapun produksi kerupuk ampiang ikan lele dapat dilihat pada Tabel 1. Produksi pertama dihasilkan sebanyak 9 kg dengan menggunakan bahan baku 3 kg ikan petek, 5 kg ikan lele, dan 7 kg tepung tapioka, produk terjual sebanyak 53 bungkus ukuran 170 gr. Produksi kedua dihasilkan sebanyak 8 kg dengan menggunakan bahan baku 2 kg ikan petek, 5 kg ikan lele, dan 6 kg tepung tapioka, produksi terjual sebanyak 48 bungkus dengan berat setiap bungkus 170 gram. produksi ketiga dihasilkan sebanyak 7 kg dengan menggunakan 3 kg ikan petek, 3 kg ikan lele, dan 5 kg tepung tapioka, produk terjual sebanyak 37 bungkus dengan berat 170 gram dan 11 bungkus dengan berat 70 gram.

Tabel 1. Produksi Kerupuk Ampiang Ikan Lele

Produksi ke	Bahan Baku (kg)			Ampiang (kg)	Ampiang (Bungkus)
	Tepung Tapioka	Ikan Lele	Ikan Pepetek		
I	7	5	3	9	53
II	6	5	2	8	48
III	5	3	3	7	48



Gambar 1. Proses pengemasan produk ampiang Ikan Lele

Proses produksi ampiang Ikan Lele tidak berbeda dibandingkan dengan pembuatan menggunakan ikan laut. Penggunaan Ikan Lele memudahkan dalam penyediaan bahan baku sepanjang tahun. Ikan Pepetek yang digunakan sebanyak 38 – 50% juga dinilai dapat menghemat ketersediaan stok surimi ikan laut diluar musim penangkapannya. Mayoritas pembudidaya ikan di Bangka Tengah mengembangkan komoditas Ikan Nila dan Lele (Nurphadilah *et al.*, 2022). Bahkan Kabupaten Bangka Tengah menjadi sentra budidaya Ikan Lele di Pulau Bangka (Babel.antaranews, 2017). Produk Ikan Lele juga menjadi produksi budidaya terbanyak kedua setelah udang di Provinsi Bangka Belitung. Pada tahun 2019, produksi Ikan Lele mencapai 1.131 ton (BPS, 2020).

Hasil produksi ampiang tersubstitusi Ikan Lele dipasarkan secara langsung dan dititipkan pada toko oleh-oleh Amanah di Desa Kurau Barat. Produk ampiang dikemas dengan kemasan yang menarik dan diberikan label untuk memberikan informasi bobot produk dan bahan baku yang digunakan. Informasi tentang bahan baku Ikan Lele tertera dengan jelas pada label kemasan (Gambar 2). Produk yang di jual di Toko Amanah maupun penjualan langsung pada kemasan 170 gram ditetapkan dengan harga Rp.20.000, sementara untuk kemasan 70 gram ditetakan harga Rp. 10.000,-. Harga jual ini mengikuti harga produk ampiang dipasaran Kurau Barat dan sekitarnya. Pada tahun 2019, harga kerupuk berbasis ikan di Pulau Bangka berkisar antara Rp. 75.000 – 80.000,- per kg (Astuti, 2019). Saat ini, harga produk berbasis ikan berada pada angka Rp. 100.000 – 120.000 per kg. Sehingga harga ampiang setiap kemasan 170 gram antara Rp. 17.000 – 20.500,-. Bahkan Dina *et al.* (2022) melaporkan harga getas ikan di Kota Pangkalpinang Rp. 20.000 setiap kemasan 250 gram untuk harga retail. Kondisi ini menjadikan konsumen tidak memilih ampiang Ikan Lele karena harganya yang lebih mahal.



Gambar 2. Label kemasan Ampiang dengan substitusi Ikan Lele (kiri) dan produknya yang dipajang bersama produk berbasis ikan lainnya di toko oleh-oleh.

Semua produk hasil pembuatan ampiang tersubstitusi Ikan Lele terjual habis baik melalui penjualan langsung, titip di Toko Amanah, maupun pada stand pameran Festival Akuakultur. Penjualan di Toko Amanah sebanyak 58 bungkus. Konsumen di Toko Amanah memberikan respon positif pada produk ampiang Ikan Lele. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya jumlah yang terjual di toko tersebut, meskipun dipajang paling pojok bersama produk berbasis ikan lainnya. Menurut pembeli, kerupuk ampiang berbahan baku ikan lele terasa lebih gurih dibandingkan kerupuk ampiang yang lainnya. Harga yang dipasarkan untuk

produk kerupuk ampiang sudah dapat dicapai sesuai dengan kemampuan daya beli konsumen. Respon ini diluar dugaan sebelumnya, dimana masyarakat Bangka cenderung kurang suka dengan produk dari ikan air tawar. Produk kerupuk berbasis ikan air tawar juga belum pernah dikembangkan sebelumnya di Pulau Bangka yang kaya hasil tangkap laut. Respon ini dimungkinkan terjadi akibat pengetahuan konsumen terhadap kerupuk ikan dari Palembang. Kerupuk yang diproduksi di Sumatra Selatan juga menggunakan ikan air tawar selain ikan laut dan udang (Ariansya *et al.*, 2012). Produk kerupuk berbasis Ikan Lele tidak lagi asing bagi masyarakat Sumatra Selatan (Utami dan Dasir, 2020).

Penjualan secara langsung juga mendapatkan respon positif dari masyarakat di Bencah dan Toboali. Semua produk yang ditawarkan terjual habis dengan harga yang sama dengan penjualan di Toko Amanah. Banyak pembeli kerupuk ampiang yang dibuat dari ikan lele terasa enak, gurih, dan renyah selain itu rasanya juga unik dibandingkan dengan ikan petek. Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi kerupuk ikan dinilai menjadi landasan konsumen untuk membeli produk ampiang Ikan Lele. Produk kerupuk berbasis ikan populer di Bangka dan memicu tumbuhnya produsen yang menghasilkannya (Dina *et al.*, 2022).

Strategi penjualan langsung memberikan peluang masyarakat yang memiliki lokasi yang jauh dari tempat produksi dan penjualan kerupuk berbasis ikan dinilai memberikan pengaruh terhadap respon jual beli produk ampiang Ikan Lele. Sebagaimana teori Kotler dan Keller (2012) bahwa strategi dalam bauran pemasaran terdiri dari *product, price, promotion*, dan *place*. Unsur produk yang memiliki citarasa enak, harga yang sesuai harga pasar, promosi penjualan secara langsung kepada konsumen dan lokasi penjualan mendekati konsumen memenuhi teori tersebut untuk penjualan optimum.

Berdasarkan hasil produksi dan penjualan produk ampiang tersubstitusi Ikan Lele, maka dapat dianalisa keuntungan dari 3 kali produksi. Harga pokok produksi ampiang Ikan lele berkisar antara Rp. 88.571 - 90.800,- setiap kilogramnya. Dengan penjualan seharga Rp. 20.000,- per kemasan 170 gram, diperoleh keuntungan antara 29 – 37% dari harga pokok produksi (Tabel 2).

Tabel 2. Analisa keuangan produksi ampiang Ikan Lele

Produksi	Jumlah produksi (kg)	Biaya Produksi (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	Penjualan (Rp)	Keuntungan (Rp)	Persentase (%)
1	9	817.000	90.800	1.060.000	243.000	29%
2	8	711.000	88.875	960.000	249.000	35%
3	7	620.000	88.571	850.000	230.000	37%

Harga pokok produksi ampiang Ikan Lele ini masih cenderung lebih besar dari produk kerupuk berbasis ikan lainnya. Produksi yang masih awal dimungkinkan menjadi penyebab pengolah belum menemukan titik kritis biaya yang tinggi. Sebagai acuan, produksi Getas di Pangkalpinang memiliki harga pokok produksi kurang dari Rp. 80.000,- setiap kilogram produk yang dihasilkan, sementara pada persentase keuntungan yang dihasilkan lebih besar dibandingkan perencanaan keuntungan yang ditetapkan pada produksi getas sebesar 10% (Astuti, 2019). Perbedaan metode penentuan harga jual menjadi penyebab perbedaan keuntungan ini. Produk getas yang dipaparkan oleh Astuti (2019) menetapkan keuntungan untuk menentukan harga, sementara pada produksi ampiang Ikan Lele ini menentukan harga jual mengikuti harga pasar.

KESIMPULAN

Substitusi Ikan Lele pada produksi ampiang khas Bangka mendapatkan respon positif dari konsumen baik melalui *direct selling* maupun toko oleh-oleh. Seluruh hasil produksi terjual habis. Penjualan ampiang seharga Rp. 20.000,- per kemasan 170 gram memberikan keuntungan 29 – 37% dari harga pokok produksi.

PENGAKUAN

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Bangka Belitung atas pendanaannya melalui MBKM kewirausahaan dan Toko Amanah di Bangka Tengah yang telah bersedia menjadi mitra penjualan produk ampiang Ikan Lele.

DAFTAR REFERENSI

- Ariansya, K. A., Yuliati, K., & RJ, S. H. (2012). Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu dan As) Pada Kerupuk Kemplang Di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. *Jurnal Fishtech*, 1(1), 69-77.
- Astuti, N. (2019). Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Perencanaan Laba Pada Home Industry Snack 168. *Jurnal Akuntansi Bisnis Dan Keuangan*, 6(2), 9-15.
- Babel.antaranews. 2017. Bangka Tengah Jadi Sentra Budi Daya Lele. Diakses dari <https://babel.antaranews.com> pada 02 Oktober 2023.
- Bidayani, E., & Syarif, A. F. (2017). IbM Pemberdayaan Masyarakat Desa Kurau Barat Untuk Pengembangan Ekonomi Produktif: Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Air Tawar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 4(1).
- BPS. 2020. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton). Dikases dari www.bps.go.id pada tanggal 02 Oktober 2023.
- Dina, D., Evahelda, E., & Purwasih, R. (2022). Pengaruh Bauran Pemasaran Produk Getas Wah-You terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di Kota Pangkalpinang. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 6(1), 94-107.
- Febriani, L., & Saleha, S. (2021). Peran Industri Rumah Tangga Dalam Pemberdayaan Ekonomi Keluarga dan Masyarakat (Studi Pada Industri Rumah Tangga Getas dan Kemplang di Desa Kuarau, Bangka Tengah). *Community: Pengawas Dinamika Sosial*, 7(2), 121-134.
- Hendrayana, H., Millyaningrum, I. H., & Hartanti, N. U. (2017). Ikan petek (*Leiognathus* sp.) dalam perekonomian nelayan Suradadi Kabupaten Tegal. In prosiding seminar nasional & internasional.
- Mardiyani, Y., Kurnia, R., & Adrianto, L. (2019). Status Pengelolaan Perikanan Skala Kecil Berbasis Zonasi di Wilayah Perairan Kabupaten Bangka. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 11(2), 125-137.
- Nurphadilah, D., Jubaedah, I., Yulistianto, A. A., & Samsuri, E. (2022). Potensi Perikanan di Wilayah Kecamatan Namang Kabupaten Bangka Tengah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 16(3), 267-278.
- Sulistyo, E., & Yudo, E. (2016). Rancang bangun mesin pengaduk adonan ampiang. *Manutech: Jurnal Teknologi Manufaktur*, 8(01), 7-11.

- Utami, D., & Dasir, E. Y. (2020). Iptek Bagi Umkm Kemplang Di Kampung Talang Jawa, Kota Palembang. *KUAT: Keuangan Umum dan Akuntansi Terapan*, 2(2), 95-99.
- Wijaya, G. Y. (2020). Sejarah Kerupuk di Indonesia, Makanan Pokok pada Masa Penjajahan. *Kompas* edisi 09 Agustus 2020. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/09/190700775/sejarah-kerupuk-di-indonesia-makanan-pokok-pada-masa-penjajahan> pada tanggal 14 Juli 2023.
- Wirayudha. R. (2017). Kriuk Sejarah Kerupuk. Diakses dari <https://historia.id/kultur/articles/kriuk-sejarah-kerupuk> pada tanggal 14 Juli 2023.
- Yusfiandayani, R. (2023). Produktivitas dan Pola Musim Ikan Peperek (*Leiognathus* spp.) di Teluk Banten. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*.