

## Pendampingan Analisis Gizi dan Sosialisasi Sertifikasi Halal Produk Bekasam Di Desa Meranjat Ogan Ilir, Sumatera Selatan

Rinto<sup>1\*</sup>, Herpandi<sup>2</sup>, Siti Hanggita<sup>3</sup>, Susi Lestari<sup>4</sup>, Sherly Ridhowati<sup>5</sup>, Shanti Dwita Lestari<sup>6</sup>, Puspa Ayu Pitayati<sup>7</sup>, Yunindyawati<sup>8</sup>  
<sup>1,2,3,4,5,6,7,8</sup>Universitas Sriwijaya, Provinsi Sumatera Selatan, Indonesia

### Article Info

#### Article history:

Received March 20, 2024

Revised April 26, 2024

Accepted May 01, 2024

#### Keywords:

Bekasam;

Halal;

Nutrition analysis

### Abstract

**Purpose:** The aim of this community service activity is to provide information on the importance of halal and the steps to obtain halal certification for UMKM. Apart from that, it also provides information on the importance of listing the nutritional composition on product labels as a communication medium between *bekasam* producers and consumers. **Methodology:** The method used is socialization of HALAL certification and assistance with nutritional analysis of *bekasam*. **Results:** The success of the activity can be measured through pretest and posttest parameters as well as the results of laboratory analysis, nutritional content of *bekasam*. All activities starting from preparation, socialization and nutritional analysis went well. Participants can understand halal certification material above 50%. *Bekasam* has nutritional content (chemical composition) in the form of protein (23.39%), fat (7.73%), minerals (11.07%), carbohydrates (1.37%), and water (56.44%).

*This is an open-access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.*



### Corresponding Author:

Rinto

Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, Indonesia.

E-mail: [rinto@fp.unsri.ac.id](mailto:rinto@fp.unsri.ac.id)

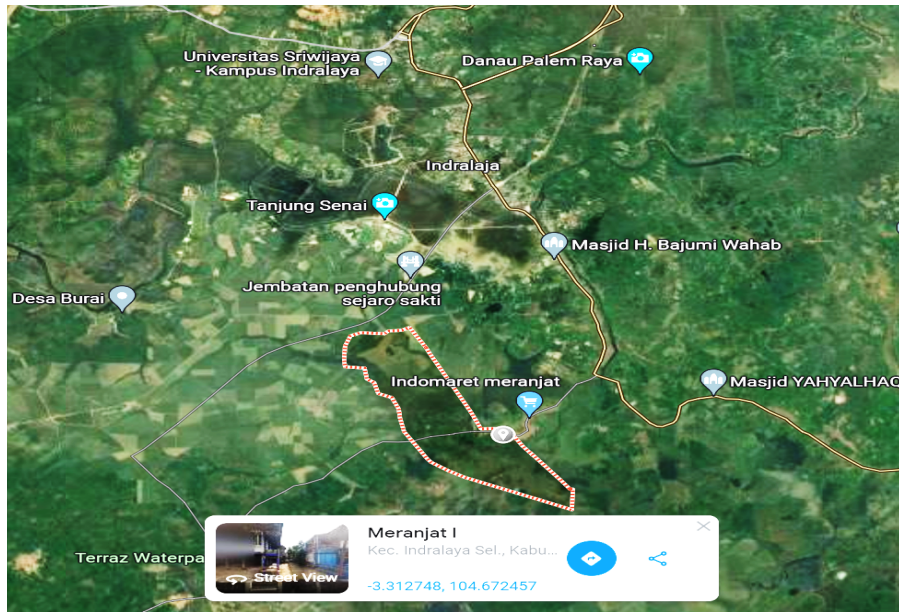
### A. Pendahuluan

Kabupaten Ogan Ilir merupakan salah satu penyumbang produksi ikan air tawar di Sumatera Selatan. Luas wilayah perairan umum berupa rawa yang mencapai 35% dan adanya aliran sungai besar, yaitu sungai Ogan serta sungai-sungai kecil seperti sungai Kelekar, sungai Rambang, sungai Kuang, sungai Randu, sungai Kandis dan sungai Kumbang menyebabkan ketersediaan ikan air tawar di Ogan Ilir cukup melimpah.<sup>1</sup> Produksi ikan di wilayah Ogan Ilir baik dari budidaya maupun tangkap mencapai 99 Ton di tahun 2016.<sup>2</sup> Hal ini menyebabkan berkembang aneka produk makanan yang bersifat

<sup>1</sup> "Profile Kabupaten Ogan Ilir" Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir, 2023

<sup>2</sup> "BPPS-Ogan Ilir, 'Produksi dan Nilai Produksi Ikan Budidaya di Kabupaten Ogan Ilir', 2023.," t.t.

*ready to cook* dan *ready to eat* dari ikan, yaitu pempek, pindang ikan khas Meranjat, kerupuk kemplang, serta bekasam/pekasam. Seiring dengan kondisi tersebut, di kabupaten Ogan Ilir berkembang beberapa usaha mikro-kecil dan menengah (UMKM) di bidang pengolahan ikan, di antaranya di Desa Meranjat.



Sumber: Google Map.

Gambar 1. Peta Desa Meranjat yang berdekatan dengan kampus Universitas Sriwijaya (17 km).

Desa Meranjat secara administratif masuk dalam Kecamatan Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir (Gambar 1). Desa meranjat berjarak 17 km dari Kampus Universitas Sriwijaya Indralaya. Desa Meranjat dikenal memiliki kekhasan dalam menghasilkan produk olahan ikan, yaitu Pindang Meranjat dan Bekasam/pekasam. Saat ini Pindang Meranjat sudah dikenal luas di beberapa Rumah Makan di daerah Sumatera Selatan. Rasa dan aroma pindang yang khas serta kuah yang merah dengan tambahan cabai pedas, menyebabkan Pindang Meranjat digemari oleh masyarakat maupun turis yang masuk di wilayah Sumatera Selatan. Berbeda dengan Pindang Meranjat, bekasam/pekasam yang dihasilkan juga oleh masyarakat Desa Meranjat, kurang dikenal oleh masyarakat. Beberapa masyarakat atau UMKM yang memproduksi bekasam hanya dapat memasarkan di sekitar daerah Meranjat dan Ogan Ilir. Di antara UMKM yang memproduksi bekasam yaitu UMKM Mang Hadi Desa Meranjat.

UMKM Mang Hadi telah memproduksi bekasam/pekasam secara turun-temurun. Keahlian pembuatan bekasam dipelajari dari nenek moyang sehingga ketrampilan dan teknologi yang digunakan merupakan warisan dari keluarga. Produksi bekasam di UMKM Mang Hadi dapat mencapai 300-500 kg dalam kurun waktu 5-6 bulan. Proses fermentasi

dan sekaligus penyimpanan bekasam dapat mencapai 6 bulan pada suhu normal dengan treatment tertentu. Hal ini yang membedakan bekasam UMKM Mang Hadi dengan yang lainnya.

Pada umumnya bekasam/pekasam dibuat dari ikan dengan menambahkan garam dan nasi dengan konsentrasi masing-masing 15% yang ditaburi/baluti di seluruh ikan dan difermentasi selama 7-15 hari. Proses ini dikenal dengan bekasam remas dan menghasilkan bekasam dengan karakteristik daging yang lunak/lembek dan beraroma asam.<sup>3</sup> Bekasam yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Meranjat, khususnya UMKM Mang Hadi dibuat dengan metode yang berbeda dan memiliki karakteristik produk yang lain dengan bekasam pada umumnya. Bekasam Meranjat dibuat dengan memasukkan nasi dan garam ke dalam perut ikan. Proses fermentasi dapat berlangsung 40 hari sampai dengan 6 bulan dengan pengontrolan cairan setiap 2 hari. Proses pengepresan dilakukan untuk mengurangi air dan udara pada daging ikan, sehingga proses pembusukan tidak terjadi. Pengepresan juga menghasilkan tekstur daging ikan yang padat dan lembut. Proses pembuatan bekasam di UMKM Mang Hadi/Meranjat dikenal dengan bekasam isi. Perbedaan secara visual bekasam remas dan bekasam isi /meranjat dapat dilihat pada Gambar 2.



A. Bekasam Remas                      B. Bekasam Isi (Meranjat)

Gambar 2. Jenis Bekasam

Meskipun secara visual dan kualitas bekasam meranjat lebih baik dengan bekasam pada umumnya, namun peminatan dan pangsa pasar terhadap bekasam Meranjat tidak sebaik Pindang Meranjat. Oleh sebab itu diperlukan usaha-usaha yang dapat meningkatkan status dan peminatan bekasam produksi Desa Meranjat. Kualitas mutu produk pangan dapat ditingkatkan melalui *labeling* kemasan yang tepat. Beberapa informasi penting yang diperlukan untuk mempermudah masyarakat memahami manfaat produk adalah melalui pencantuman nilai gizi produk. Nilai gizi produk dapat menjadi

---

<sup>3</sup> Rinto dkk., “Analisis Bakteri Asam Laktat dan Senyawa Bioaktif selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*),” *Jurnal Agritech*. 42 (4) (2022): 400–409.

pertimbangan konsumen dalam memilih produk pangan.<sup>4</sup> Selain itu jaminan mutu halal produk juga menjadi bagian pertimbangan konsumen.<sup>5</sup> Adanya label halal pada kemasan produk/*labelling* akan semakin meningkatkan kepercayaan konsumen pada produk bekasam.

Di sisi lain, akademisi Program Studi Teknologi Hasil Perikanan memiliki kemampuan dalam menganalisis komposisi gizi produk pangan perikanan serta memiliki pengetahuan terkait dengan sertifikasi halal produk pangan perikanan. Oleh sebab itu pendampingan terhadap analisis gizi bekasam produksi Desa Meranjat serta sosialisasi sertifikasi halal produk pangan perikanan diperlukan sebagai media yang menghubungkan antara kebutuhan masyarakat di Sekitar kampus Universitas Sriwijaya dan kemampuan akademisi PS. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

### **Rumusan Masalah**

Hasil survei awal terhadap UMKM yang memproduksi bekasam di Desa Meranjat, Indralaya Selatan Kabupaten Ogan Ilir teridentifikasi beberapa permasalahan. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Mang Hadi dan UMKM lainnya yang memproduksi bekasam adalah:

- a. Masih terbatasnya pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait informasi yang mendukung untuk meningkatkan status bekasam sebagai produk sampingan yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat secara fungsional.
- b. Keterbatasan pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait uji/analisis kandungan gizi yang dapat meningkatkan informasi mutu produk bekasam.
- c. Keterbatasan pengetahuan UMKM Produk Bekasam terkait sertifikasi halal produk pangan perikanan yang dapat menjamin status halal bekasam sebagai salah satu produk UMKM.
- d. Perlunya tempat kegiatan luar kampus mahasiswa yang benar-benar sesuai dengan kemampuan dan pengetahuan mahasiswa yang akan dikembangkan.

---

<sup>4</sup> Banguning Asgha, "Analisa Penggunaan Label Informasi Nilai Gizi Pada Produk Pangan Oleh Konsumen Di Kota Semarang," *Jurnal Buletin Studi Ekonomi* Vol. 21, no. No. 2 (t.t.): hal. 128-135.

<sup>5</sup> May Lim Charity, "Jaminan Produk Halal Di Indonesia," *Jurnal Legislasi Indonesia* Vol. 14, no. N0. 01 (Maret 2017): 99-108.

Empat permasalahan yang teridentifikasi pada kelompok usaha bekasam di Desa Meranjat dan kegiatan luar kampus mahasiswa dapat diatasi melalui pendekatan pelaksanaan kegiatan berupa:

- Mengintegrasikan kegiatan luar kampus mahasiswa untuk mengkaji teknologi dan menyampaikan ke masyarakat secara langsung dalam bentuk kegiatan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat berupa pelatihan-pelatihan.
- Melakukan pendampingan analisis gizi terhadap produk bekasam sehingga dapat digunakan dalam *labelling* produk untuk meningkatkan nilai mutu bekasam sebagai salah satu produk pangan perikanan.
- Melakukan sosialisasi sertifikasi halal pada produk bekasam untuk mendukung jaminan mutu terutama kehalalan produk bekasam yang diproduksi

Hubungan antara permasalahan dan pemecahan masalah dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini:



Gambar 3. Perumusan dan pemecahan masalah pada UMKM produk bekasam Desa Meranjat.

## B. Metode

Secara rinci metode pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan meliputi koordinasi mahasiswa yang terlibat kegiatan luar kampus, berupa pembagian tema kegiatan dan tanggung jawab masing-masing serta pengaturan jadwal kegiatan, Persiapan sarana dan prasarana pengabdian meliputi pembuatan brosur dan bahan sosialisasi, pengadaan alat dan bahan, persiapan analisis gizi, pelaksanaan sosialisasi analisis gizi dan sertifikasi halal. pertemuan sosialisasi dengan peserta dilakukan secara periodik sebanyak (2) kali pertemuan, pentingnya daftar kandungan gizi pada *labelling* produk, pentingnya sertifikasi halal produk pangan perikanan. Analisis kandungan gizi bekasam di Laboratorium Fisika-Kimia dan Pengolahan Hasil Perikanan, PS. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, dan Sosialisasi di Sosial Media.

Khalayak sasaran kegiatan pendampingan analisis gizi bekasam dan sertifikasi halal adalah anggota kelompok usaha bekasam di Desa Meranjat, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. Peserta yang mengikuti kegiatan sebanyak 30 orang.

Evaluasi keberhasilan pelaksanaan kegiatan dilakukan secara internal dan eksternal. Evaluasi internal dengan melakukan evaluasi oleh anggota tim pengabdian terhadap keberhasilan keseluruhan kegiatan yang telah dilakukan. Evaluasi eksternal dilakukan terhadap tingkat keberhasilan program, baik pada saat sosialisasi dengan menggunakan kuisioner tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan serta pasca pelaksanaan pengabdian. Evaluasi pasca pelaksanaan pengabdian dilakukan dengan memonitor sejauh mana materi produk bisa diterima oleh peserta dan diaplikasikan.

### **C. Hasil dan Diskusi Persiapan**

Persiapan yang dilakukan meliputi penyiapan bahan-bahan untuk analisis gizi bekasam maupun untuk sosialisasi Jaminan Mutu Halal dan Pendampingan analisis gizi. Bekasam merupakan salah satu produk Fermentasi ikan. Fermentasi merupakan proses perombakan senyawa-senyawa organik kompleks seperti karbohidrat, protein dan lemak menjadi bentuk yang lebih sederhana dalam suasana tanpa oksigen (*anaerob*). Beberapa proses fermentasi terjadi secara spontan tanpa adanya pengontrolan terhadap mikroorganisme maupun kondisi jalannya fermentasi. Berdasarkan kondisi ini maka fermentasi dibagi ke dalam 2 kelompok, yaitu fermentasi terkontrol dan fermentasi tidak terkontrol. Fermentasi spontan merupakan fermentasi tidak terkontrol yang hanya menggunakan garam yang menyeleksi mikroorganisme, sedangkan fermentasi terkontrol dilakukan dengan menambahkan mikroorganisme sebagai starter. Perubahan bahan pangan yang terjadi selama proses fermentasi bersifat permanen sehingga bahan pangan akan mengalami perubahan tekstur, warna, rasa, dan aroma tertentu. Kondisi ini menyebabkan bahan pangan akan mengalami peningkatan kualitas baik secara fisik maupun zat gizi yang terkandung di dalamnya.<sup>6</sup>

Berbagai produk fermentasi ikan berkembang di Indonesia, yaitu ikan kayu, naniura, budu, bekasam, cincalok, terasi, peda, wadi, dan samu<sup>1</sup>. Bekasam merupakan salah satu produk olahan ikan hasil fermentasi yang rasanya asam, banyak dikenal di daerah Sumatera Selatan dan Kalimantan Selatan. Ikan yang dapat digunakan sebagai bekasam merupakan jenis ikan air tawar seperti ikan Seluang, Lele, Mas, Tawes, Gabus, Nila dan

---

<sup>6</sup> Rinto, *Manfaat Fungsional Produk Fermentasi Hasil Perikanan Indonesia* (Universitas Sriwijaya, 2018).

Mujair. Pengolahan bekasam menggunakan penambahan garam sekitar 15-20%, dan ditambahkan beras/nasi sebanyak 15%, kemudian dilakukan proses fermentasi selama satu minggu.<sup>7</sup> Peda merupakan ikan terfermentasi yang dibuat dari ikan kembung dengan penambahan garam dan difermentasi selama 7-14 hari. Proses fermentasi menghasilkan cita rasa asin dan sedikit asam yang khas, namun cita rasa asam tidak kuat seperti halnya bekasam di Sumatera Selatan. Jambal roti cukup populer di Pulau Jawa. Pusat produksi Jambal roti yaitu Pekalongan, Cilacap, Cirebon, Pangandaran, Rembang dan sepanjang Pantai Utara Jawa. Jambal roti biasanya terbuat dari ikan manyung (*Arius sp*). Terminologi jambal roti muncul akibat karakteristik sensoris yang berubah setelah digoreng. Proses penggorengan akan mengubah tekstur ikan menjadi rapuh seperti roti. Popularitas jambal roti terutama dicirikan dari rasa dan bau spesifik serta tekstur khas seperti pasir.<sup>8</sup>

Bekasam merupakan produk olahan tradisional dari ikan dengan penambahan garam dan sumber karbohidrat sebagai sumber nutrisi mikroorganisme selama proses fermentasi. Sumber karbohidrat yang biasanya ditambahkan dalam pembuatan bekasam seperti nasi, beras sangrai, singkong, tapai ketan, tepung dan sebagainya. Pengolahan bekasam sudah banyak terdapat didaerah Indonesia, di Sumatera umumnya dibuat dengan menggunakan ikan air tawar. Bekasam, jambal roti, maupun peda merupakan produk dari ikan yang bersifat *ready to cook*.<sup>9</sup> Salah satu yang dipersiapkan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu berupa kuisisioner untuk mengetahui pemahaman peserta terkait informasi Jaminan Mutu Halal, yang dilakukan melalui *pretest* dan *posttest* pada saat sosialisasi. Selain itu juga dipersiapkan materi Sosialisasi Jaminan Mutu Halal. Isi Kuisisioner serta materi Jaminan Mutu Halal terdapat pada gambar 4.

---

<sup>7</sup> Rinto Rinto dkk., “Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Inhibitor Enzim HMG-KoA Reduktase Dari Bekasam Sebagai Agen Pereduksi Kolesterol,” *agriTECH* 35, no. 3 (11 Januari 2017): 309–14, <https://doi.org/10.22146/agritech.9342>.

<sup>8</sup> Merkuria Karyantina Karyantina dkk., “Karakteristik Jambal Roti Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Dengan Suplementasi Bakteri Asam Laktat Indigenous,” *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15, no. 2 (25 Juni 2021): 667–75, <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9035.g5740>.

<sup>9</sup> Wulandari dan Rinto, “Konsep-konsep Dasar Teknologi Pasca Panen Perikanan’, Unsri Pres, 2023.,” t.t.

KUISIONER SOSIALISASI HALAL PADA UMKM (BEKASAM)  
DESA MERANJAT KAB. OGAN ILIR SUMATERA SELATAN

Nama : .....

Alamat: .....

1. Apakah Bapak/Ibu mengetahui tentang Sertifikasi Mutu HALAL:

a. Tahu b. Tidak

2. Apakah Bapak/Ibu tahu produk apa saja yang wajib menyertakan Sertifikasi Mutu HALAL:

a. Tahu b. Tidak

3. Apakah Bapak/Ibu tahu Persyaratan Produk Mutu HALAL:

a. Tahu b. Tidak

4. Apakah Bapak/Ibu tahu Program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) untuk UMKM dari Kemenag/BPH?

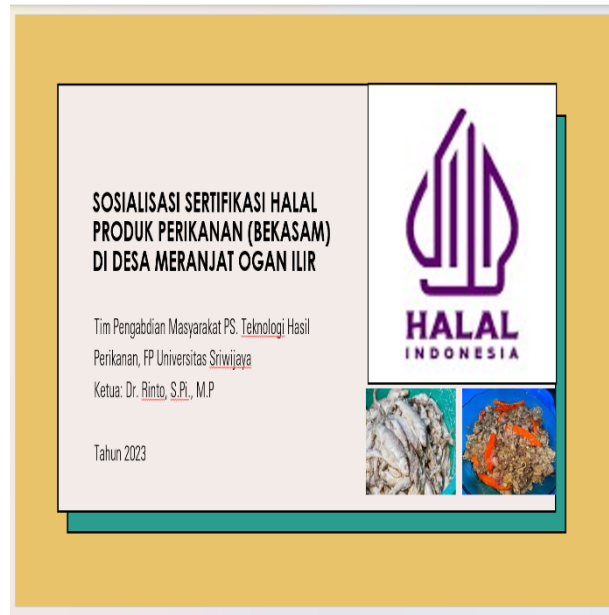
a. Tahu b. Tidak

5. Apakah Bapak/Ibu tahu persyaratan untuk mengurus Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI) ?

a. Tahu b. Tidak

6. Apakah Bapak/Ibu merminat untuk mengurus sertifikasi HALAL bagi Usaha/UMKM Bapak/Ibu

a. Iya b. Tidak



Gambar 4. Kuisisioner *pre* dan *postest* dan Materi Jaminan Mutu Halal

### Pelaksanaan Sosialisasi Jaminan Mutu Halal

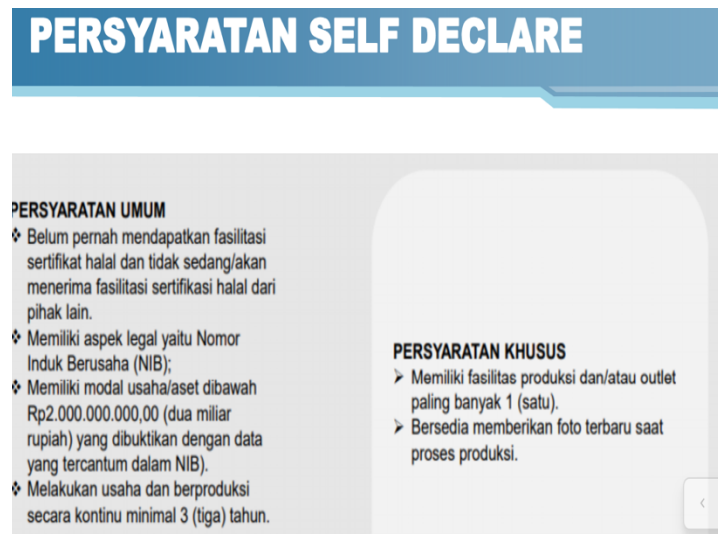
Sosialisasi Jaminan Mutu Halal dilakukan di Desa Meranjat khususnya para UMKM Bekasam serta diikuti pula oleh para Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir (Gambar 7). Materi yang disampaikan terkait Pengertian Halal; Kewajiban Sertifikasi Halal; Syarat Produk Halal; Prosedur Sertifikasi Halal; dan Produk Halal. Sosialisasi ini penting dilakukan dikarenakan pada 17 Oktober 2024, seluruh produk komersial terutama makanan harus tersertifikasi halal.



Gambar 5. Tim dan Peserta Pengabdian

Pengajuan sertifikasi halal dapat dilakukan melalui dua cara yaitu tergolong Pengajuan Reguler/Umum dan Pengajuan *Self Declare*. Khusus untuk UMKM dilakukan

melalui Self Declare.<sup>10</sup> Persyaratan yang harus dipenuhi untuk *Self Declare* tertera pada gambar 6.



Gambar 6. Syarat Self Declare Pengajuan Sertifikasi Halal

Pada tahun 2023, Pemerintah Indonesia membuat program Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI). Program ini diperuntukkan bagi Usaha Mikro-Kecil Menengah. Beberapa persyaratan untuk mengikuti Program SEHATI terdapat pada gambar 7.



Gambar 7. Syarat Sertifikasi Halal Gratis (SEHATI)

Sosialisasi dilakukan secara langsung/lisan serta membagikan modul materi Jaminan Mutu Halal, sesuai materi yaitu : Pengertian Halal; Kewajiban Sertifikasi Halal; Syarat Produk Halal; Prosedur Sertifikasi Halal; dan Produk Halal. Materi disampaikan

<sup>10</sup> Nur Fadrih Asyik dkk., “Sosialisasi Sertifikasi Halal Dan Jaminan Halal Pada Umkm Makanan Dan Minuman Di Kabupaten Gresik,” *ABDIMAS NUSANTARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 2 (26 Januari 2023): 91–101.

oleh Tim yang memiliki kompetensi Halal, minimal pernah mengikuti pelatihan Sertifikasi Halal.<sup>11</sup>



Gambar 8. Penyampaian materi Jaminan Mutu Halal.

Selain penyampaian materi juga dilakukan diskusi untuk lebih memberikan peluang kepada peserta mengetahui lebih baik dengan Jaminan Mutu Halal bagi produk-produk pangan, khususnya bekasam. Pada saat diskusi juga melibatkan para Petugas Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir yang datang secara langsung dalam acara Sosialisasi Jaminan Mutu Halal (Gambar 9).



Gambar 9. Diskusi dengan peserta dan Petugas Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir.

Pengetahuan peserta penyuluhan terkait dengan materi jaminan mutu halal yang disampaikan dapat diketahui *posttest* (Gambar 10).

<sup>11</sup> Asyik Nur Allifah Af, Heni Mutmainnah, dan Nur Alim Natsir, "Sosialisasi Pentingnya Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Di Kota Ambon," *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 2 (22 Juli 2023): 832–38, <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i2.2170>.



Gambar 02. Pelaksanaan *postest*.

Hasil penilaian kemampuan menyerap materi yang disampaikan dapat dilihat dari selang antara hasil *pretest* dan *postest*. Hasil *pretest* dan *postest* dapat dilihat pada table 1.

Tabel 1.

Hasil pre-test dan postest sosialisasi jaminan mutu halal.

No	Subtansi	Pre Test		Post Tes	
		Tahu (%)	Tidak (%)	Tahu (%)	Tidak (%)
1	Sertifikasi Mutu Halal	50	50	70	30
2	Produk Makanan Wajib Sertifikasi Halal	30	70	60	40
3	Syarat Serifikasi Halal	20	80	60	40
4	Program SEHATI/Sertifikasi Halal Gratis	30	70	50	50
5	Persyaratan Sehati	30	70	50	50
6	Minat Tersertifikasi Halal	100	0	100	0

Sosialisasi Jaminan Mutu Halal diakhiri dengan pemberian *doorprise* bagi peserta yang aktif dalam berdiskusi (Gambar 13). Hal ini diberikan untuk memberikan semangat bertanya ataupun menjawab bagi semua peserta yang hadir.



Gambar 13. Penyerahan hadiah/*doorprise*

### Pendampingan Analisis Gizi Bekasam

Kegiatan kedua yang dilakukan dalam pengabdian Masyarakat ini adalah pendampingan analisis gizi bekasam. Analisis gizi bekasam dilakukan di Laboratorium

Kimia-Biokimia dan Pengolahan Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Hasil analisis gizi bekasam dapat dilihat pada table 2.

Tabel 2.  
Hasil analisis gizi bekasam

Ulangan	Kadar air (%)	Kadar abu (%)	Kadar lemak (%)	kadar protein (%)	Karbohidrat (%)
1	56.8302	11.2218	6.7175	23.0171	2.2134
2	57.2282	11.1298	7.7865	23.3496	0.5059
3	55.2568	10.8648	8.6936	23.8048	1.3801
<b>Rerata (%)</b>	<b>56.4384</b>	<b>11.0721</b>	<b>7.7325</b>	<b>23.3905</b>	<b>1.3665</b>

Hasil analisis kandungan gizi bekasam diserahkan secara langsung pada UMKM Bekasam Mang Hadi Desa Meranjat. Kandungan gizi bekasam dapat dicantumkan pada label produk bekasam untuk memenuhi persyaratan label yang baik dan memberi informasi kepada Masyarakat tentang komposisi gizi bekasam yang diproduksi UMKM Mang Hadi.

#### D. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian Masyarakat berjalan dengan baik sesuai tahapan-tahapan pelaksanaan yang direncanakan. Kegiatan pengabdian juga didukung oleh petuga Penyuluh Perikanan Kabupaten Ogan Ilir sehingga kolaborasi informasi dan pengetahuan dari tim pelaksana dan Penyuluh Perikanan lebih meningkatkan informasi sesuai kebutuhan Masyarakat, khususnya UMKM Bekasam di Desa Meranjat.

#### E. Acknowledgements

Terimakasih kepada Universitas Sriwijaya yang telah memberikan dana pengabdian Masyarakat Skema Produktif Tahun 2023, sesuai Anggaran DIPA Badan Layanan Umum Universitas Sriwijaya Tahun Anggaran 2023, SP DIPA-023.17.2.677515/2023, tanggal 10 Mei 2023 dan Sesuai dengan SK Rektor Nomor 0005/UN9/SK.LP2M.PM/2023, tanggal 20 Juni 2023.

#### F. Kontribusi Penulis

Semua yang tercantum sebagai penulis (*Author*) dalam tulisan ini berkontribusi dalam kegiatan pengabdian mulai dari persiapan bahan, pelaksanaan, penyusunan laporan dan artikel. Selain itu juga dibantu oleh mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatan, yaitu: M. Stefen Syahri, Danes Giostora Stiawan, Noki Rahma Nurazani, Kristin Enjelina Simbolong, Devi Damayanti, Nazah Meizela, Mifta Intan Sari dan M. Fadli.

## G. Daftar Pustaka

- Af, Asyik Nur Allifah, Heni Mutmainnah, dan Nur Alim Natsir. "Sosialisasi Pentingnya Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Di Kota Ambon." *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 2 (22 Juli 2023): 832–38. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i2.2170>.
- Asgha, Banguning. "Analisa Penggunaan Label Informasi Nilai Gizi Pada Produk Pangan Oleh Konsumen Di Kota Semarang." *Jurnal Buletin Studi Ekonomi* Vol. 21, no. No. 2 (t.t.).
- Asyik, Nur Fadjrih, Maswar Patuh, Triyonowati, Yahya, dan Wimba Respatia. "Sosialisasi Sertifikasi Halal Dan Jaminan Halal Pada Umkm Makanan Dan Minuman Di Kabupaten Gresik." *ABDIMAS NUSANTARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4, no. 2 (26 Januari 2023): 91–101.
- "BPPS-Ogan Ilir, 'Produksi dan Nilai Produksi Ikan Budidaya di Kabupaten Ogan Ilir', 2023.," t.t.
- Karyantina, Mercuria Karyantina, Sri Anggrahini, Tyas Utami, dan Endang Sutriswati Rahayu. "Karakteristik Jambal Roti Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Dengan Suplementasi Bakteri Asam Laktat Indigenus." *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 15, no. 2 (25 Juni 2021): 667–75. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9035.g5740>.
- May Lim Charity. "Jaminan Produk Halal Di Indonesia." *Jurnal Legislasi Indonesia* Vol. 14, no. N0. 01 (Maret 2017): 99–108.
- "Profile Kabupaten Ogan Ilir | Diskominfo Kabupaten Ogan Ilir." Diakses 29 April 2024. <https://kecmuarakuang.oganilirkab.go.id/videos/profile-kabupaten-ogan-ilir>.
- Rinto. *Manfaat Fungsional Produk Fermentasi Hasil Perikanan Indonesia*. Universitas Sriwijaya, 2018.
- Rinto, Herpandi, Indah Widiastuti, Sabri Sudirman, dan Mega Purnama Sari. "Analisis Bakteri Asam Laktat dan Senyawa Bioaktif selama Fermentasi Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)." *Jurnal Agritech*. 42 (4) (2022): 400–409.
- Rinto, Rinto, Ratih Dewanti, Sedarnawati Yasni, dan Maggy Thenawidjaja Suhartono. "Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Inhibitor Enzim HMG-KoA Reduktase Dari Bekasam Sebagai Agen Pereduksi Kolesterol." *agriTECH* 35, no. 3 (11 Januari 2017): 309–14. <https://doi.org/10.22146/agritech.9342>.
- Wulandari dan Rinto. ""Konsep-konsep Dasar Teknologi Pasca Panen Perikanan', Unsri Pres, 2023.," t.t.