

Pendampingan Usaha Kemplang Ikan Skala Rumah Tangga di Desa Terusan Menang Ogan Komering Ilir

Zakia Royadi¹, Muhammad Ferdiansyah², Rina Dwi Wulandari³

¹Ekonomi Syariah, Universitas Muhammadiyah Palembang, 30625, Indonesia

²Ekonomi Syariah, Universitas Muhammadiyah Palembang, 30258, Indonesia

³Teknik Elektro, Universitas Muhammadiyah Palembang, 31173, Indonesia

E-mail: kiyarydi@gmail.com

* Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5478>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 24 Jan 2026

Revised: 30 Jan 2026

Accepted: 11 Feb 2026

Kata Kunci:

kemplang Ikan, Industri Rumah Tangga, UMKM desa

Keywords:

Fish crackers, Home Industry, Village MSMEs



ABSTRACT

Kemplang merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang banyak diusahakan oleh masyarakat Desa Terusan Menang sebagai industri rumah tangga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk melakukan pendampingan proses produksi kemplang ikan sekaligus mendeskripsikan tahapan pengolahan yang masih mempertahankan metode tradisional. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif melalui pendampingan langsung, observasi, dan dokumentasi terhadap proses produksi yang dikelola oleh Ibu Kartini di Desa Terusan Menang, Kecamatan Sirah Pulau Padang, Kabupaten Ogan Komering Ilir. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa proses produksi meliputi pengolahan ikan segar, pencampuran bahan secara manual, pembentukan adonan, pengukusan, dan penjemuran menggunakan sinar matahari. Meskipun masih menggunakan peralatan sederhana dan bergantung pada kondisi cuaca, pengrajin mampu menghasilkan kemplang dengan kualitas yang relatif stabil berkat keterampilan dan ketelitian dalam proses pengolahan

Kemplang is a processed fish-based product widely cultivated by the residents of Terusan Menang Village as a home industry. This community service activity aims to provide assistance in the production process of fish kemplang while describing the processing stages that still maintain traditional methods. The method used is a qualitative descriptive approach through direct assistance, observation, and documentation of the production process managed by Mrs. Kartini in Terusan Menang Village, Sirah Pulau Padang District, Ogan Komering Ilir Regency. The results of the activity show that the production process includes processing fresh fish, manually mixing ingredients, forming dough, steaming, and drying using sunlight. Although still using simple equipment and depending on weather conditions, the craftsmen are able to produce kemplang with relatively stable quality thanks to the skills and precision in the processing process.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Zakia Royadi et al (2026). Pendampingan Usaha Kemplang Ikan Skala Rumah Tangga di Desa Terusan Menang Ogan Komering Ilir <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5478>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan pangan tradisional yang sangat beragam dan tersebar di berbagai daerah, salah satunya adalah kemplang, yaitu produk olahan perikanan berbentuk kerupuk ikan yang banyak dijumpai di Provinsi Sumatera Selatan. Kemplang tidak hanya berfungsi sebagai pangan lokal, tetapi juga memiliki peran penting dalam menjaga identitas budaya serta menopang perekonomian masyarakat pedesaan. Di Kabupaten Ogan Komering Ilir, kemplang menjadi salah satu produk unggulan yang diproduksi secara turun-temurun oleh industri rumah tangga dan UMKM berbasis sumber daya lokal (Junaidi et al., 2025).

Kabupaten Ogan Komering Ilir merupakan salah satu wilayah di Sumatera Selatan yang memiliki potensi sumber daya perikanan sungai yang cukup melimpah. Pemanfaatan ikan sungai sebagai

bahan baku kemplang menjadi salah satu bentuk pengolahan hasil perikanan yang mampu meningkatkan nilai tambah produk serta memperpanjang daya simpan ikan (Histori, 2023).

Kemplang dikenal sebagai produk kerupuk ikan yang dibuat dari campuran ikan dan sagu, serta memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, khususnya di wilayah dengan potensi perikanan yang besar seperti Sumatera Selatan. Produk ini tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan, tetapi juga menjadi komoditas bernilai ekonomi yang diproduksi oleh masyarakat secara turun-temurun.

Usaha kemplang umumnya dijalankan dalam skala rumah tangga dan termasuk ke dalam kategori Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berperan penting dalam perekonomian lokal. Keberadaan UMKM pangan tradisional seperti kemplang mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan rumah tangga (Erina et al., 2025).

Meskipun menggunakan peralatan sederhana, proses produksi kemplang yang dilakukan secara tradisional tetap mampu menghasilkan produk dengan cita rasa khas dan kualitas yang diterima oleh konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa keterampilan dan pengalaman pengrajin memiliki peran penting dalam menjaga mutu produk, khususnya dari segi rasa, tekstur, dan daya tahan kemplang (Iilir & Utara, 2025).

Berdasarkan kondisi tersebut, pembuatan kemplang perlu dikaji secara lebih komprehensif, mencakup tahapan proses produksi, peningkatan mutu bahan baku, serta penerapan teknologi sederhana yang sesuai dengan kondisi pelaku usaha kecil dan menengah. Kajian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai praktik pembuatan kemplang di tingkat masyarakat sebagai dasar pengembangan produk kemplang berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Penelitian ini merupakan hasil kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Angkatan ke-65 (KKN-65) Kelompok 29 Universitas Muhammadiyah Palembang sebagai bentuk kontribusi nyata dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini diarahkan untuk mendukung pemanfaatan potensi lokal melalui pengkajian dan pendokumentasian proses pembuatan kemplang, sekaligus memberikan pengalaman langsung bagi mahasiswa dalam mengimplementasikan pengetahuan akademik di tengah masyarakat.

METODE

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam penulisan ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menguraikan proses pembuatan kemplang berbahan baku ikan, serta menggambarkan kondisi sosial dan praktik pengolahan yang diterapkan oleh masyarakat. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh pemahaman yang menyeluruh mengenai tahapan produksi kemplang, pemanfaatan sumber daya ikan lokal, dan berbagai permasalahan yang dihadapi oleh pengrajin dalam proses pengolahan. Dalam penelitian deskriptif kualitatif, peneliti berperan sebagai instrumen utama yang terlibat secara langsung dalam kegiatan pengamatan dan interaksi dengan subjek pengabdian.

Teknik pengumpulan data utama dalam penulisan ini diperoleh melalui observasi langsung di lapangan, wawancara dengan melakukan pencatatan terhadap hasil percakapan, serta dokumentasi berupa pengambilan foto yang berkaitan dengan kegiatan penelitian. Informan penelitian merupakan salah satu pengrajin kemplang tunu berbahan dasar ikan yang berdomisili di Desa Terusan Menang, Kecamatan Sirih Pulau Padang, Kabupaten Ogan Komering Ilir. Waktu kegiatan berlangsung pada hari senin tanggal 19 Januari 2026 dengan lokasi penelitian yang berpusat di Desa Terusan Menang, Kecamatan Sirih Pulau Padang, Kabupaten Ogan Komering Ilir.

Langkah-langkah pembuatannya meliputi: (1) mempersiapkan ikan yang sudah digiling dan garam halus 2 bungkus, lanjut proses pencampuran air, garam dan ikan giling. (2) Campurkan ikan giling dengan tepung sagu. (3) Uleni hingga rata, lalu jika sudah adonan digiling menggunakan roll hingga tipis. (4) Cetak adonan menggunakan tutup toples bulat, lalu dikukus selama 5-7 menit. (5) Proses pengeringan kelemplang jika sudah dikukus akan dijemur seharian hingga kering sempurna. (6) Setelah kelemplang kering siap dijual kepada distributor dan konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha kemplang yang dikelola oleh Ibu Kartini merupakan kegiatan produksi kemplang ikan berskala rumah tangga yang berada di RT.10 Desa Terusan Menang, Kecamatan Sirih Pulau Padang,

Kabupaten Ogan Komering Ilir. Desa Terusan Menang terletak kurang lebih 50–55 kilometer dari Kota Palembang dan dapat dijangkau melalui darat.

Ibu Kartini telah menekuni produksi kemplang ikan sejak tahun 2005. Pada tahap awal pendirian usaha, seluruh kegiatan produksi dan pengelolaan usaha dijalankan secara mandiri oleh Ibu Marisah tanpa melibatkan tenaga kerja, dengan mengandalkan keterampilan, pengalaman, serta peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan rumah tangga. Usaha kemplang tersebut berkembang secara bertahap seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk kemplang ikan yang dihasilkan.

Proses diawali dengan pengolahan ikan segar sebagai bahan baku utama yang dibersihkan dan dihaluskan hingga memiliki tekstur lembut. Ikan tersebut kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka, air, serta bumbu-bumbu hingga menghasilkan adonan yang kalis dan siap diolah. Keseluruhan proses tersebut mencerminkan ciri khas industri rumah tangga yang masih mempertahankan metode produksi tradisional.



PGambar 1. Proses Menghaluskan Dan Mengulen Ikan Sungai
Sumber : Tim KKN Kelompok 29

Tahap selanjutnya adalah proses pencampuran adonan, yaitu menggabungkan daging ikan halus dengan tepung sagu, garam, dan air secukupnya. Pencampuran dilakukan secara manual hingga adonan mencapai tingkat kekentalan dan elastisitas yang diinginkan. Komposisi bahan yang tepat pada tahap ini sangat menentukan kualitas kemplang yang dihasilkan, terutama dari segi rasa dan tekstur. Adonan yang terlalu encer dapat menyebabkan kemplang sulit dibentuk, sedangkan adonan yang terlalu padat akan memengaruhi proses pengembangan saat dipanggang.



Gambar 2. Proses Pembentukan Kemplang
Sumber : Tim KKN Kelompok 29

Adonan yang telah tercampur rata kemudian dibentuk menjadi lembaran tipis sesuai ukuran kemplang. Proses pembentukan dilakukan secara manual dengan alat bantu sederhana seperti toples botol. Lembaran adonan selanjutnya dikukus hingga matang. Pengukusan berfungsi untuk memadatkan struktur adonan serta mengikat pati dan protein ikan sehingga adonan menjadi lebih kuat dan tidak mudah rusak saat proses pengeringan. Proses ini juga membantu mengurangi kadar air awal dalam adonan.



Gambar 3 Proses Pengkukusan Kemplang
Sumber : Tim KKN Kelompok 29

Setelah pengukusan, kemplang mentah dijemur di bawah sinar matahari hingga mencapai tingkat kekeringan tertentu. Proses penjemuran dilakukan untuk menurunkan kadar air agar kemplang memiliki daya simpan yang lebih baik dan mudah mengembang saat dipanggang. Namun, ketergantungan pada kondisi cuaca menjadi salah satu kendala utama dalam proses ini, karena cuaca yang tidak menentu dapat memperpanjang waktu pengeringan dan memengaruhi kualitas produk.



Gambar 4. Proses Penjemuran Kemplang
Sumber : Tim KKN Kelompok 29

Kegiatan produksi kemplang di Desa Terusan Menang masih mengandalkan penggunaan alat-alat sederhana yang dimiliki oleh pengrajin, namun hal tersebut tidak mengurangi kualitas produk yang dihasilkan. Dengan berbekal pengalaman dan keterampilan yang dimiliki, para pengrajin mampu bekerja secara teliti dan konsisten dalam setiap kegiatan produksi. Ketelitian dalam bekerja menjadi kunci utama dalam menjaga mutu kemplang, baik dari segi bentuk, tekstur, maupun daya tahan produk. Keahlian yang diperoleh secara turun-temurun serta kebiasaan kerja yang sudah terbentuk membuat para pengrajin mampu menyesuaikan diri dengan keterbatasan peralatan yang digunakan. Meskipun berskala rumah tangga dan masih bersifat tradisional, usaha kemplang ini tetap mampu menghasilkan produk yang memiliki kualitas stabil dan diterima dengan baik oleh konsumen karena cita rasanya yang khas dan menggugah selera, sehingga makanan ini dapat dinikmati baik sebagai camilan maupun pelengkap hidangan.

SIMPULAN

Usaha kemplang ikan yang dikelola oleh Ibu Kartini di RT.10 Desa Terusan Menang merupakan bentuk industri rumah tangga yang memanfaatkan ikan sungai sebagai bahan baku utama dengan tetap mempertahankan metode produksi tradisional. Sejak dirintis pada tahun 2005, seluruh proses produksi dijalankan secara mandiri dengan mengandalkan keterampilan, pengalaman, dan peralatan sederhana yang tersedia di lingkungan rumah tangga. Tahapan produksi meliputi pengolahan ikan segar, pencampuran adonan dengan komposisi yang tepat, pembentukan, pengukusan, hingga proses pengeringan melalui penjemuran sinar matahari, yang masing-masing tahap berperan penting dalam menentukan kualitas akhir kemplang, khususnya dari segi rasa, tekstur, dan daya simpan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Marisah selaku pelaku usaha kemplang ikan di Desa Terusan Menang yang telah bersedia memberikan informasi, waktu, dan pengalaman selama proses pengumpulan data. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada masyarakat Desa Terusan Menang yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Selain itu, penulis menyampaikan apresiasi kepada pihak-pihak terkait yang telah memberikan bimbingan, arahan, serta dukungan sehingga penulisan jurnal ini dapat diselesaikan dengan baik.

REFERENSI

- Erina, L., Azzahri, R., Pangestu, A., Christopel, A., Lumban, I., Mashanriza, M. A., Publik, A., Ilmu, F., Politik, I., & Sriwijaya, U. (2025). *Pendampingan Kelompok Usaha Kemplang Panggang dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Masyarakat Desa Tebing Utara Kabupaten Ogan Ilir Assistance to the Grilled Kemplang Business Group in an Effort to Increase the Productivity of the Tebing Utara Village Community*, Ogan Ilir Regency. 5.
- Histori, A. (2023). *Anfatama: Jurnal Pengabdian Masyarakat e-ISSN 2963-7155*.

- Iilir, K. O., & Utara, T. G. (2025). *Kemplang produk lokal unggulan yang menggabungkan rasa dan kualitas di desa tebing gerinting utara*. 3(1), 79–84.
- Junaidi, Y., Purba, K. F., Tafari, M. F., & Sari, D. W. (2025). *Pendampingan Inovasi Kemasan dan Digital Marketing Produk Lokal Kemplang Tunu Pada Kelompok Usaha Perempuan Seroja di Kabupaten Ogan Komering Ilir Community Service in Packaging Innovation and Digital Marketing of Local Product Kemplang Tunu for Seroja Women 's Group in Ogan Komering Ilir*. 4(2), 436–447.