



KEMPLANG PRODUK LOKAL UNGGULAN YANG MENGGABUNGKAN RASA DAN KUALITAS DI DESA TEBING GERINTING UTARA

Ihza Al-hafizh zubhan^{1*}, M. Sabda Ramadhan², Nurlaila Atika³, RA. Jihan Oktarisa⁴, M. Fairuz⁵, Dila Alfareza⁶, M. Calvin Dwi Saputra⁷, Ihzan Syarifudin⁸, Nelia⁹, Syaviera Adelia¹⁰, Cahya Azzahra Briliani¹¹, M. Rafli Ananda¹², Yeri Fitra¹³, Ali Syahbana¹⁴

¹⁻¹⁴Universitas Muhammadiyah Palembang, Indonesia

Abstrak

Dalam kegiatan mahasiswa KKN Angkatan 63 Kelompok 03 ini melakukan kegiatan membuat Kemplang. Kemplang merupakan salah satu produk makanan khas Sumatera Selatan yang memiliki cita rasa gurih dan tekstur renyah. Desa Tebing Gerinting Utara, Kabupaten Ogan Ilir, dikenal sebagai salah satu sentra produksi kemplang berkualitas tinggi. Pengabdian ini bertujuan untuk menggambarkan proses produksi kemplang serta perannya dalam perekonomian masyarakat setempat. Menggunakan metode deskriptif kualitatif, data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan pengrajin kemplang, dan dokumentasi di lapangan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa kemplang dari desa ini dibuat dari ikan tenggiri segar, tepung sago pilihan, serta bumbu alami, dengan teknik pemanggangan tradisional yang menghasilkan aroma khas dan rasa autentik. Selain menjadi produk kuliner unggulan, industri kemplang berkontribusi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan warga. Keunggulan rasa dan kualitasnya memberikan potensi besar bagi kemplang desa Tebing Gerinting Utara untuk terus berkembang dan dikenal lebih luas di pasaran.

Kata Kunci: kemplang, produksi tradisional, Tebing Gerinting Utara

Abstract

In this activity, KKN Batch 63 Group 03 students carried out the activity of making Kemplang. Kemplang is a typical South Sumatran food product with a savoury taste and crunchy texture. Tebing Gerinting Utara Village, Ogan Ilir Regency, is a production centre for high-quality kemplang. This dedication aims to describe the kemplang production process and its role in the local community's economy. Using qualitative descriptive methods, data was obtained through direct observation, interviews with kemplang artisans, and documentation in the field. The service results show that kemplang from this village is made from fresh mackerel fish, selected sago flour, and natural spices, using traditional roasting techniques that produce a distinctive aroma and authentic taste. Apart from being a superior culinary product, the kemplang industry contributes to the community's economic empowerment by opening up employment opportunities and improving the welfare of residents. The exceptional taste and quality provide great potential for the kemplang of Tebing Gerinting Utara village to continue to develop and become more widely known in the market.

Keywords : kemplang, traditional production, North Tebing Gerinting

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

Penulis Korespondensi:

Ihza Al-hafizh Zubhan

Hukum

Email : ihzazubhan@gmail.com

DOI <http://doi.org/10.32502/se.v1i1.7391>



Pendahuluan

Indonesia memiliki beragam kuliner khas yang mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi setiap daerah (Adryamarthanino & Indriawati, 2023; Apriani, 2023). Salah satu produk makanan yang menjadi kebanggaan Sumatera Selatan adalah kemplang, camilan berbahan dasar ikan yang memiliki cita rasa gurih dan tekstur renyah (Sari & Mayasari, 2021). Desa Tebing Gerinting Utara, yang terletak di Kabupaten Ogan Ilir, dikenal sebagai salah satu sentra penghasil kemplang berkualitas tinggi.

Kemplang sebagai makanan khas berbahan dasar ikan, telah menjadi bagian dari identitas kuliner daerah ini. Produk ini tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang lezat, tetapi juga karena kualitasnya yang terjaga berkat penggunaan bahan-bahan alami dan metode produksi tradisional (Sari, 2020). Keunikan kemplang dari Tebing Gerinting Utara terletak pada perpaduan rasa autentik dan kualitas terbaik yang dihasilkan melalui proses produksi tradisional. Bahan baku ikan segar, teknik pemanggangan khas, serta resep yang diwariskan secara turun-temurun menjadikan kemplang dari desa ini memiliki karakteristik berbeda dibandingkan produk sejenis dari daerah lain.

Kemplang dari Desa Tebing Gerinting Utara memiliki keunggulan dibandingkan produk serupa dari daerah lain. Penggunaan ikan segar sebagai bahan utama, ditambah dengan teknik pemanggangan yang khas, menghasilkan cita rasa yang autentik dan tekstur yang renyah. Selain itu, produksi kemplang di desa ini juga menjadi salah satu pilar ekonomi masyarakat setempat, membuka lapangan pekerjaan dan mendukung kesejahteraan warga (Rahman, 2021).

Selain menjadi ikon kuliner lokal, industri kemplang juga berperan penting dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Banyak warga yang terlibat dalam proses produksi, mulai dari pengolahan bahan hingga pemasaran, sehingga memberikan dampak positif bagi kesejahteraan penduduk setempat.

Selain itu, kemplang dari desa ini juga terkenal dengan aroma ikan yang khas dan tidak amis. Hal ini berkat teknik pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun, memastikan setiap keping kemplang memiliki kualitas yang konsisten.

Mahasiswa Kelompok 3 KKN Angkatan 63 Universitas Muhammadiyah Palembang mencoba ikut menelusuri dan menggambarkan bagaimana produksi kemplang ini. Mahasiswa mencoba ikut melakukan pengolahan secara langsung di rumah produksi kemplang ini, sehingga mahasiswa dapat mengetahui secara lebih jelas tentang kemplang ini.

Metode Kegiatan Pengabdian

Metode yang digunakan mahasiswa dalam pengabdian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Pengabdian ini mencoba menggambarkan topik pengabdian dengan menampilkan ciri khas topik yang dibahas. Dengan pengumpulan data, pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penjelasan lengkap tentang fenomena.

Sumber data utama pengabdian ini adalah didapat melalui observasi atau pengamatan langsung di lapangan, wawancara yang dilakukan dengan mencatat hasil observasi yang dikatakan kepada informan, serta dokumentasi dengan pengambilan foto terkait penelusuran di lapangan. Informan dalam pengabdian ini adalah beberapa orang dari penghasil kemplang yang berkualitas di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir. Waktu kegiatan berlangsung pada hari Jumat tanggal 07 Februari 2025. Adapun lokasi yang ditetapkan dalam pengabdian ini

dilaksanakan di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir.

Hasil dan Pembahasan

Setelah melalui proses observasi atau pengamatan langsung di lapangan dan wawancara dengan beberapa orang, sekaligus mengambil foto terkait penelusuran di lapangan, diperoleh gambaran data tentang produksi kemplang di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir.

Kemplang merupakan salah satu produk makanan khas dari daerah pesisir di Sumatera Selatan, terutama di wilayah seperti Desa Tebing Gerinting Utara. Desa ini dikenal memiliki tradisi kuliner yang kaya, dan kemplang menjadi salah satu produk unggulan yang telah dikenal luas baik di pasar lokal maupun luar daerah.

Kemplang di desa Tebing Gerinting Utara diproduksi dengan menggabungkan rasa yang khas dan kualitas yang terjaga. Produk kemplang ini terbuat dari bahan dasar ikan (biasanya ikan tenggiri), tepung sagu, dan bumbu-bumbu alami yang membuat rasanya unik. Proses pembuatannya menggunakan teknik tradisional yang telah diwariskan turun-temurun oleh masyarakat setempat. Kualitas kemplang di desa ini sangat dihargai karena kelezatannya dan teksturnya yang renyah.

Kualitas kemplang di desa Tebing Gerinting Utara sangat bergantung pada pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, terutama ikan tenggiri segar dan tepung sagu yang memiliki ciri khas. Ikan tenggiri yang digunakan dalam pembuatan kemplang memberikan cita rasa yang gurih dan kaya. Sagu yang digunakan juga berasal dari pohon sagu pilihan, yang memastikan kemplang memiliki tekstur renyah dan tidak mudah hancur.



Gambar 1. Pembentukan menjadi Kemplang



Gambar 2. Menata kemplang untuk dikukus



Gambar 3. Penyusunan Kemplang yang sudah dikukus ke tampah besar



Gambar 4. Penjemuran Kemplang hingga kering

Proses pembuatan kemplang di desa ini dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan alat-alat sederhana, tetapi terjaga ketelitiannya. Proses pengasapan memberikan cita rasa yang khas dan aromatik pada kemplang. Keahlian para pengrajin

dalam menjaga kualitas produk, mulai dari pemilihan bahan hingga pengolahan, menjadi kunci utama dalam mempertahankan kelezatan dan keaslian rasa kemplang. Keberadaan kemplang sebagai produk unggulan desa Tebing Gerinting Utara tidak hanya memberikan kenikmatan bagi konsumen, tetapi juga berperan penting dalam peningkatan ekonomi masyarakat setempat. Banyak warga desa yang menggantungkan hidupnya dari usaha pembuatan kemplang, baik itu sebagai produsen maupun sebagai pedagang. Produk ini telah dikenal luas dan dapat dipasarkan ke berbagai daerah, bahkan menjadi oleh-oleh khas yang dicari wisatawan. Kombinasi rasa gurih dari ikan tenggiri dengan bumbu-bumbu alami, serta kelezatan yang tercipta dari teknik pengolahan yang tepat, menjadikan kemplang desa Tebing Gerinting Utara memiliki rasa yang menggugah selera. Cita rasa yang dihasilkan tidak hanya khas, tetapi juga mampu bertahan lama di lidah konsumen. Kemplang ini dapat dinikmati sebagai camilan ataupun pelengkap hidangan.

Simpulan

Kemplang dari desa Tebing Gerinting Utara merupakan produk unggulan yang memadukan rasa autentik dengan kualitas yang sangat baik. Melalui proses produksi yang terjaga dan bahan baku pilihan, kemplang ini tidak hanya sukses dalam hal cita rasa, tetapi juga berperan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat setempat. Dengan mempertahankan kualitas dan tradisi pembuatan yang ada, kemplang desa Tebing Gerinting Utara memiliki potensi besar untuk terus berkembang dan dikenal lebih luas di pasaran.

Ucapan Terimakasih

Kami berterima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu aktivitas pengabdian kepada masyarakat Desa Tebing Gerinting Utara Kabupaten Ogan Ilir yang bersedia menyukseskan kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Adryamarthanino, V. & Indriawati, T. (2023). Mengapa bangsa Indonesia Memiliki Makanan Tradisional yang Beragam?. <https://www.kompas.com/stori/read/2023/04/01/140000979/mengapa-bangsa-indonesia-memiliki-makanan-tradisional-yang-beragam->.
- Apriani, Debora. (2023). Keanekaragaman Kuliner di Indonesia. <https://www.kompasiana.com/deboraapriani3948/6490523310d8e0765079c1a2/keanekaragaman-kuliner-di-indonesia>
- Rahman, B. (2021). Peran Industri Kemplang terhadap Ekonomi Masyarakat Desa Tebing Gerinting Utara. *Jurnal Ekonomi dan UMKM*, 7(1), 33-41.
- Sari, A. (2020). Kemplang sebagai Produk Unggulan Kuliner Sumatera Selatan. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 5(2), 45-52.
- Sari, Lia Perwita & Mayasari, Santi. (2021). Evaluasi Usaha Kemplang Ikan di Kabupaten Ogan Ilir (Studi Kasus : Usaha Kemplang Ibu Marisah). *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. <https://jurnal.univpgri-palembang.ac.id/index.php/ikan/article/download/6628/5399/14648>

