

PRODUCT IMPACT
BINAAN DINAS PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN
KABUPATEN BENGKULU SELATAN
TAHUN 2018



IKAN ASIN GAGUK(MANYUNG)/JAMBAL ROTI.



Ikan gaguk merupakan salah satu ikan yang tidak memiliki nilai ekonomis di mata Masyarakat Bengkulu Selatan. Hanya masyarakat tertentu yang mau mengolah ikan gaguk menjadi olahan untuk dikonsumsi di rumah tangga. Dengan demikian, ikan gaguk relatif masih murah. Karena Harga linier dengan permintaan.

Banyak masyarakat yang belum memahami manfaat dari ikan gaguk. Ikan gaguk bisa dimanfaatkan sebagai salah satu sumber protein hewani yang bagus karena kandungan HDL nya lebih tinggi dibandingkan LDL nya. Selain itu, konon katanya juga bisa membantu meningkatkan produksi trombosit. Dimana trombosit ini membantu dalam proses pembekuan darah pada luka.

Gaguk yang memiliki segudang manfaat namun belum memiliki nilai ekonomis ini, oleh Ibu Yanti diolah menjadi ikan asin jambal roti. Bahan baku ikan asin jambal roti bisa dari ikan kadukang juga bisa dari ikan gaguk. Adapun proses pembuatan ikan asin jambal roti adalah sebagai berikut:

1. Ikan dibersihkan hingga bersih.
2. Taruh garam dalam perut ikan. Diamkan hingga 3 hari.
3. Lalu bersihkan ikan hingga benar benar bersih kemudian jemur sampai kering.

IKAN KERING GELEBERAN



Gleberan merupakan salah satu jenis ikan yang dihasilkan oleh Bengkulu Selatan. Ikan Gleberan memiliki bentuk badan yang pipih dan tubuhnya sarat dengan duri karenanya ikan gleberan tidak termasuk ikan yang digemari oleh Masyarakat Bengkulu Selatan. Namun, ditangan Ibuk Yanti, ikan gleberan disalap mejadi ikan kering yang memiliki nilai jual.

Ikan kering berbeda dengan ikan asin. Ikan kering adalah ikan gleberan tanpa garam yang dikeringkan dengan angin dan udara dingin pada gantungan rak ditepi pantai. Pengeringan merupakan metode pengawetan tertua di dunia.

Ikan kering diawetkan melalui proses fermentasi dimana bakteri yang telah beradaptasi dengan dingin mematangkan ikan gleberan tersebut, serupa dengan proses pematangan keju.

KERUPUK KULIT IKAN PARI



Ikan Pari adalah salah satu jenis ikan yang dijumpai hampir diseluruh wilayah perairan Indonesia. Sama seperti ikan gleberan dan ikan gaguk, ikan pari juga tidak memiliki nilai ekonomi. Di tangan Ibu Yanti ikan pari diolah menjadi kerupuk rambak ikan pari. Ada beberapa tahapan dalam proses pembuatan kerupuk ikan pari, sebagai berikut:

1. Tahap perebusan kulit ikan pari.
2. Tahap pengerikan bagian luar kulit ikan pari.
3. Tahap penjemuran hingga setengah kering (50%)
4. Tahap pemisahan kulit dalam dengan sisa daging yang menempel di kulit.
5. Tahap penjemuran kedua (70%)
6. Tahap pemberian bumbu.
7. Tahap pengeringan maksimal (100%)
8. Tahap penggorengan.

Setelah ikan pari diolah menjadi kerupuk, tentu nilai jualnya lebih tinggi dibandingkan harga jual saat masih mentah. Disinilah pemberdayaan ekonomi terlaksana

KOPI BUBUK TRADISIONAL



Kabupaten Bengkulu Selatan merupakan salah satu daerah penghasil kopi dengan kualitas baik. Hal ini menjadi salah satu potensi yang bisa meningkatkan perekonomian Masyarakat Bengkulu Selatan. Desa Padang Manis merupakan salah satu desa di kabupaten Bengkulu Selatan yang mengembangkan usaha pembuatan bubuk kopi tradisional dari jenis Kopi Robusta. Sehingga sangat urgent dilakukan pengembangan usaha kopi.

Adapun proses pembuatan kopi adalah sebagai berikut: kopi dipetik apabila sudah masak dari pohonnya kemudian ditumbuk sampai kulit arinya terlepas selanjutnya dilakukan penjemuran sampai kering, Setelah kering, kopi ditumbuk kembali hingga hanya didapat bijinya saja untuk kemudian disangrai sampai menghitam. Setelah melalui proses penyangraian kopi ditumbuk pakai lesun menggunakan alu dan diayak sampai menjadi bubuk kopi yang halus, dan kemudian dilakukan pengemasan.

PEMBUATAN RACUN HERBISIDA DARI AIR KELAPA



Dewasa ini, masalah polusi sudah mencapai titik nadir. Berbagai upaya mengurangi penggunaan bahan-bahan berbahaya terus dilakukan. Apabila tidak dilakukan, maka kelestarian lingkungan akan menjadi momok dikehidupan yang akan datang. Salah satu upaya meminimalisir kerusakan alam adalah penggunaan herbisida pembasmi gulma yang diolah dari bahan-bahan yang ramah lingkungan. Adapun bahan dan cara pembuatan herbisida dari air kelapa adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan

Air kelapa dan ragi dengan takaran 1 liter air kelapa banding 7 buah ragi

Cara pembuatan :

Masukkan air kelapa kedalam wadah yang lumayan besar kemudian masukkan ragi aduk sampai rata jangan sampai ada yang menggumpal lagi, saring dan siap dimasukkan kedalam botol.

untuk pemakaian herbisida ini memakan waktu yang lumayan lama yaitu selama satu bulan. setelah di pendam selama 1 bulan herbisida ini siap untuk di gunakan. Herbisida ini sangat cocok untuk membasmi gulma

PUPUK ORGANIK CAIR



Peternakan merupakan salah satu tiang perekonomian di Bengkulu Selatan. Namun hal ini membawa permasalahan tersendiri. Air seni ternak menjadi limbah yang berpotensi mengganggu kesehatan lingkungan. Namun di tangan Masyarakat Desa Air Sulau, limbah ternak ini berhasil diolah menjadi Pupuk Organik Cair. Selain mengurangi polusi, pembuatan pupuk berbahan dasar air seni ternak ini juga bisa membantu meningkatkan derajat kesejahteraan Masyarakat Air Sulau. Mengingat produk pupuk organik cair bisa dijual. Adapun bahan dan cara pembuatan pupuk organik padat adalah sebagai berikut:

Komposisi :

- Urine ternak
- Pelepah pisang
- Bakteri pengurai
- Air bersih
- Gula merah

Cara membuat :

Campur jadi satu dan tutup selama 1 minggu

PUPUK ORGANIK PADAT.



Peternakan merupakan salah satu tiang perekonomian di Bengkulu Selatan. Namun hal ini membawa permasalahan tersendiri. Feses ternak menjadi limbah yang berpotensi mengganggu kesehatan lingkungan. Namun di tangan Masyarakat Desa Air Sulau, limbah ternak ini berhasil diolah menjadi Pupuk Organik Padat. Selain mengurangi polusi, pembuatan pupuk berbahan dasar feses ternak ini juga bisa membantu meningkatkan derajat kesejahteraan Masyarakat Air Sulau. Mengingat produk pupuk organik padat bisa dijual. Adapun bahan dan cara pembuatan pupuk organik padat adalah sebagai berikut:

Komposisi :

- Kotoran ternak
- Sekam Padi
- Bakteri Pengurai (IM64)
- Air Bersih
- Gula Merah

Cara Membuat :

Campur kotoran ternak kedalam sekam padi lalu masukkan bakteri pengurai dan gula merah kedalam air bersih, lalu disiramkan kedalam campuran kotoran ternak dan sekam dan ditutup selama satu bulan sebelum bisa digunakan.