

PENGUATAN UMKM PENGOLAH DAN PEMASAR IKAN ASAP DI DESA FIDITAN - KOTA TUAL PROVINSI MALUKU

Ismael Marasabessy¹, Dani Sjafardan Royani², Syahibul Kahfi Hamid³

¹ Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual
email: ismael_mabes@yahoo.com

² Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual
email: dani.sroyani@polikant.ac.id

³ Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual
email: syahibul_kahfi@polikant.ac.id

ABSTRACT

Partners of this science and technology application are the groups of smoked fish processing and marketing in Fiditan village, Tual city, Maluku province. The problems of the two partners include problems with the quality of fresh fish raw materials, traditional smoking technology (open stove smoking), poor packaging, and not being able to calculate operating profit and loss. The main objective of this activity is to empower groups of micro-businesses processing and marketing smoked fish, and in particular (1). Improving raw material handling technology, (2). Improving fish smoking technology, (3). Improving smoked fish packaging, (4). Organize the financial management of partners, and (5). Add online market. The approach method used is discussion and mentoring, counseling and training, and mentoring to strengthen technology transfer to partners. The results achieved indicate that the improvement of the quality of raw materials and continuity of production can be done by partners with the application of freezers, the use of smoking cabinets can increase the amount of production and can improve the sanitation and hygiene of the production process where cross contamination is reduced. Consumers are more interested in partner smoked fish products because with the application of packaging equipped with labeling, using 2 types of primary and secondary packaging, smoked fish products look more elegant and classier.

Keywords: dissemination, smoking cabinets, smoked fish, packaging.

ABSTRAK

Mitra aplikasi sains dan teknologi ini adalah kelompok pengolahan dan pemasaran ikan asap di desa Fiditan, kota Tual, provinsi Maluku. Permasalahan kedua mitra antara lain masalah kualitas bahan baku ikan segar, teknologi merokok tradisional (open stove smoking), kemasan yang buruk, dan tidak mampu menghitung untung rugi operasi. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk memberdayakan kelompok usaha mikro pengolahan dan pemasaran ikan asap, dan khususnya (1). Meningkatkan teknologi penanganan bahan baku, (2). Meningkatkan teknologi merokok ikan, (3). Meningkatkan kemasan ikan asap, (4). Mengatur manajemen keuangan mitra, dan (5). Tambahkan pasar online. Metode pendekatan yang digunakan adalah diskusi dan pendampingan, konseling dan pelatihan, serta pendampingan untuk memperkuat transfer teknologi kepada mitra. Hasil yang dicapai menunjukkan bahwa peningkatan kualitas bahan baku dan kontinuitas produksi dapat dilakukan oleh mitra dengan penerapan freezer, penggunaan lemari merokok dapat meningkatkan jumlah produksi dan dapat meningkatkan sanitasi dan kebersihan proses produksi di mana kontaminasi silang berkurang. Konsumen lebih tertarik dengan produk ikan asap mitra karena dengan penerapan kemasan yang dilengkapi dengan pelabelan, menggunakan 2 jenis kemasan primer dan sekunder, produk ikan asap terlihat lebih elegan dan berkelas.

Kata Kunci: penyebaran, lemari merokok, ikan asap, kemasan.

1. PENDAHULUAN

Desa Fiditan merupakan salah satu wilayah di kota Tual provinsi Maluku, tepatnya di Kecamatan Pulau Dullah Utara yang dibatasi oleh laut sebelah barat. Sebagian penduduknya bermata pencaharian ganda sebagai nelayan/petani rumput laut dan tanaman umur pendek lainnya.

Di desa ini banyak masyarakat yang melakukan usaha pengolahan ikan asap tetapi masih sangat tradisional pengelolaannya. Karakter usaha pengolahan ikan asap di desa adalah : (1). dilakukan oleh kaum wanita (ibu-ibu) tetapi semua anggota keluarga juga terlibat (anak lelaki dan Bapak membantu mencari kayu bakar dan menangkap ikan, sementara anak perempuan membantu ibu membeli tambahan ikan di pasar dan mengolah ikan asap), (2) semua usaha pengolahan ikan asap masih menggunakan peralatan yang sangat tradisional/ sederhانا dengan teknik produksi yang masih turun temurun mengikuti orang tua mereka.

Berdasarkan kondisi inilah, dalam program dan kegiatan tingkat desa Fiditan, pemberdayaan masyarakat pengolah ikan asap menjadi salah satu prioritas dengan dimasukkannya dalam RPJMdes. Hal ini juga sejalan dengan RPJMD kota Tual tahun 2020-2024 dimana sektor perikanan dan pariwisata menjadi sektor unggulan untuk peningkatan ekonomi masyarakat dan daerah.

Mitra yang terlibat dalam kegiatan penerapan iptek ini adalah kelompok produktif yang sampai saat ini aktif memproduksi. Usaha tersebut merupakan warisan dari orang tuanya yang sudah lama digeluti, namun sampai sekarang belum tersentuh teknologi sehingga muncul banyak masalah, mulai dari masalah penanganan bahan baku, teknologi alat pengasapan, sanitasi hygiene pengolahan ikan asap, kemasanserta pemasaran. Tujuan umum kegiatan ini adalah untuk memberdayaan kelompok UMKM pengolah dan pemasar ikan asap, dan secara khusus (1). Memperbaiki teknologi penanganan bahan baku, (2). Memperbaiki teknologi pengasapan ikan, (3). Memperbaiki kemasan ikan asap, (4). Menata

manajemen keuangan mitra, (5). Membuat pasar online.

1. IDENTIFIKASI MASALAH

Masalah yang dihadapi mitra kelompok usaha pengolahan dan pemasar ikan asap ini terdiri dari masalah bahan baku, produksi, manajemen, sampai pemasaran. Persoalan-persoalan tersebut adalah : (1). Teknologi pengasapan ikan : alat pengasapan kedua mitra sangat tidak higienis karena terbuka sehingga mudah kena debu, lalat, dan serangga. Besi yang digunakan sebagai alas/penjepit ikan dapat menyebabkan kontaminasi silang karatan besi ke ikan, tungku pengasapan biasanya digunakan juga sebagai tempat simpan ikan asap sementara, sehingga tidak aman dari serangga dan tikus. Model alat pengasapan yang terbuka membuat asap yang dihasilkan menyebabkan mata perih dan kesulitan bernapas. (2). Santasi dan hygiene proses produksi ikan asap masih rendah karena masih sering memegang ikan dengan tangan telanjang tanpa mencuci. (3). Teknologi pengemasan : kemasan masih seadanya, menggunakan plastik kresek dan kardus bekas (minuman 2 tang) untuk membungkus produk, tidak ada labelling (informasi produk, dan izin). (4). Manajemen :tidak ada buku pencatatan keuangan (pembukuan kas sederhana) untuk mengetahui rugi laba usaha.

2. METODOLOGI PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam penerapan teknologi ke mitra meliputi tahapan identifikasi mitra dan permasalahannya, kebutuhan mitra dan kesesuaian adaptasi teknologi, perancangan/design awal teknologi yang akan diterapkan, pembuatan dan uji coba alat, diseminasi ke mitra serta tahap pendampingan. Rincian tahapan adalah sebagai berikut : (1). Tahapan identifikasi kebutuhan mitra dan kesesuaian teknologi, dilakukan oleh tim penerapan iptek yang berkoordinasi dengan pihak desa dan Dinas Perikanan kota Tual. Hal ini dimaksudkan supaya mitra yang terpilih benar-benar adalah mitra produktif yang mempunyai usaha ikan asap sesuai tujuan program, namun masih banyak masalah dalam usahanya terutama dari aspek teknologi. Identifikasi mitra dilakukan

secara langsung dilapangan bersama perangkat desa untuk melihat kondisi riil usaha mitra serta kesesuaian kebutuhan agar nantinya teknologi yang diterapkan sesuai dan bisa digunakan mitra. Identifikasi permasalahan meliputi semua aspek mulai dari masalah bahan baku, masalah produksi dan pemasaran serta manajemen keuangannya. (2). Tahapan membuat design teknologi yang akan di terapkan sesuai permasalahan mitra (yang telah disepakati bersama) yaitu teknologi lemari pengasapan ikan dan kemasan. Dalam pembuatan design, tim penerapan iptek berkoordinasi dengan mitra menyangkut kesesuaian ukuran (dimensi lemari pengasapan ikan), model (sesuai dengan model hasil riset), dan tata letak teknologinya (posisi alat yang akan dipasang nantinya). Selain itu teknologi kemasan yang didesign akan mengacu pada aspek perlindungan produk, penyampaian info produk pada labelling, kemudahan membawa dan nilai estetika kemasan. (3). Tahapan pembuatan dan uji coba lemari pengasapan dan kemasan yang digunakan. Dalam proses ini mitra diikutkan dalam pemantauan agar sesuai dengan keinginan mitra berdasarkan hasil identifikasi awal. Selanjutnya saat uji coba, akan dilakukan demonstrasi cara menggunakan lemari pengasapan model oven dan cara menggunakan kemas vacum untuk mengemas ikan asap, kemudian diberi kesempatan kepada mitra untuk melakukan uji coba pengasapan ikan dan pengemasan secara langsung. (4). Sedangkan pada tahap diseminasi teknologi ke mitra, metode yang digunakan meliputi diskusi grup (FGD), *coaching*/pembimbingan, dan pelatihan (terutama penggunaan teknologi lemari pengasapan, penggunaan kemasan dan cara membuat pembukuan/kas usaha). Setelah adopsi teknologi, tahap selanjutnya dilakukan pendampingan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

(1). Identifikasi kebutuhan mitra dan kesesuaian teknologi .

Identifikasi mitra dilakukan secara langsung dilapangan bersama perangkat desa untuk melihat kondisi riil usaha mitra serta kesesuaian kebutuhan. Hasil identifikasi menunjukan bahwa mitra mempunyai banyak kekurangan mulai dari bahan baku, produksi, pengemasan, dan manajemen usaha. Bahan baku tidak dapat disediakan secara

kontinu akibat tidak ada freezer atau tempat penyimpanan ikan segar. Hal ini berdampak pada kontinuitas produksi ikan asap kadang terhenti akibat stok ikan segar tidak ada dipasar atau harganya terlalu mahal. Selain itu kualitas bahan baku menjadi kurang baik jika terlalu lama di suhu kamar.

Penerapan iptek yang telah dilakukan yaitu dengan menyediakan freezer ukuran rumah tangga kapasitas 700L yang dapat menampung stok ikan dalam waktu seminggu. Selain itu kualitas ikan bisa terjaga karena suhu beku dapat menghambat penurunan mutu ikan. Menurut Junianto (2003), rantai dingin harus dipertahankan sejak ikan mati, selama distribusi hingga pemasaran agar kualitasnya tetap baik (Junianto, 2003). Hal tersebut ditegaskan juga oleh Ilyas (1983) bahwa untuk memperoleh ikan yang bermutu dan berdaya awet panjang, hal penting yang harus diperhatikan dalam menangani ikan adalah bekerja cepat, cermat, bersih, dan pada suhu rendah.

(2). Design Lemari Pengasapan dan Kinerja

Teknologi pengasapan dalam hal ini lemari pengasapan ikan yang didesign disesuaikan dengan kondisi mitra. Hasil koordinasi dengan mitra bersepakat untuk lemari pengasapan harus disesuaikan dengan kesiapan adopsi teknologi mitra, ukuran alat, model dan tata letak teknologinya (posisi alat yang akan dipasang nantinya) juga dilihat. Selain itu teknologi kemasan yang didesign akan mengacu pada aspek perlindungan produk, penyampaian info produk pada labelling, kemudahan membawa dan nilai estetika kemasan.

Lemari pengasapan yang dibuat adalah model cabinet tiga rak berukuran Panjang x lebar x tinggi = 120x50x250cm dilengkapi tempat penyimpanan sementara ikan asap, dengan cerobong asap tinggi. Sekali produksi mampu menghasilkan 50 - 70 ekor ikan tongkol berukuran sekitar 15 – 20 cm. Hasil uji coba menunjukkan bahwa lama pengasapan dapat mencapai 1,5 jam dengan daya awet 4-5 hari menggunakan bahan pengasap tempurung kelapa sebanyak 3 kg. Sementara itu penggunaan kemasan terdiri dari 2 jenis yaitu kemasan plastic HDPE vacuum yang dimasukkan dalam kemasan dus dilengkapi

labelling. Penampilan kemasan yang cukup menarik membuat banyak konsumen tertarik.



Gambar 1. Lemari pengasapan ikan asap dan kemasan ikan asap.



(3). Perubahan Pada Mitra

Tujuan dari kegiatan ini adalah supaya mitra lebih berdaya baik dari sisi produksi maupun incomenya. Pengetahuan dan ketrampilan mitra menjadi tolok ukur perubahan dalam kegiatan ini, dimana pengetahuan mitra bertambah setelah mengikuti pre dan post tes. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan mitra bertambah dari 25% menjadi 70%. Walaupun tidak mencapai 100% namun peningkatan pengetahuan sampai 70% diharapkan dapat merubah wawasan mitra terkait semua hal tentang produksi ikan asap.



Gambar 2. Penyuluhan dan Pelatihan Penggunaan lemari pengasapan dan kemasan ikan asap

Sementara itu terkait ketahanan pangan, penanganan bahan baku ikan asap, cara produksi dan penggunaan kemasan plastik memberikan nilai positif. Hal ini diadopsinya teknologi kemasan oleh mitra setelah tim, hingga saat ini terus berjalan dengan baik. Hal ini pada income yang masih bertambah akibat jumlah produksi ikan asap juga naik dengan kapasitas lemari pengasapan yang cukup besar. Selain itu sanitasi dan hygiene produksi ikan asap yang semakin baik menyebabkan kepercayaan konsumen makin bertambah. Hal ini ditegaskan oleh Kemenkes (2011) bahwa proses produksi pada industri pangan menjadi penentu dalam menghasilkan makanan yang bermutu serta terjamin keamanan pangannya mulai dari bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan makanan tersebut siap di konsumsi oleh masyarakat.



Gambar 2. Kemasan ikan asap berlabel

4. KESIMPULAN

(1). Terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra setelah penerapan teknologi lemari pengasapan ikan dan kemasannya,

(2). Terjadi perbaikan metode pengasapan ikan dengan teknologi lemari pengasapan ikan serta perbaikan kemasan ikan asap menggunakan kemasan yang lebih *marketable*.

(3). Setelah penggunaan teknologi pengasapan dan kemasan ikan, terjadi peningkatan produksi dan pendapatan usaha mitra.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) yang telah membiayai kegiatan PTDM tahun 2021 ini.

6. REFERENSI

Ilyas, S. 1983. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pendinginan ikan. CV Paripurna. Jakarta

Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.

Royani Syafardan Dani, Marasabessy Ismael, Santoso Joko, Nurilmala Mala., 2015. Development of Smoking Technology to Improve Competitiveness of Smoked Fish Products. Proceedings of The 1st “International Conference On Applied Marine Science and Fisheries Technology (MSFT). First Edition, p.142-148. Tual State Fisheries Polytechnic.