



Pelatihan Pengolahan Produk Ikan Asap Untuk Meningkatkan Kualitas Produk***Smoked Fish Product Processing Training To Improve Product Quality*****Andi Agus¹, Ampauleng², Herman Sjahrudin³, Yusuf Radja⁴**^{1,2,3,4}STIEM Bongaya

Alamat: Jl. Mappaouddang No.28 Makassar

E-mail: andi.agus@stiem-bongaya.ac.id

Article History:

Received: 22 Juni 2023

Revised: 30 Juli 2023

Accepted: 28 Agustus 2023

Keywords: Tanah Toa, Smoked Fish, Quality, Training

Abstract: Tanah Toa Village is one of the gods that belongs to the Kajang sub-district, Bulukumba district. So far, Tanah Toa has been recognized as a national cultural heritage, especially in the Kajang Dalam area. The non-coastal location makes agricultural activities the dominant activity among the community. Only a few residents run the business of smoking fish. Pera smoked fish business actors obtain raw materials for skipjack tuna in the Bonto Maritime area which is a coastal area. While the production of smoked fish is sold to markets around the Kajang sub-district and the city of Bulukumba. The quality of smoking that is not maximized causes smoked fish to not last long. Smoked fish produced can only last a maximum of 3 days. This makes it difficult for smoked fish production to be traded outside the province or made into souvenirs for tourists who come from out of town. The durability of the smoked fish produced is not yet good because the smoking process only lasts about 2 hours, so the water content is still there. The use of fish smoking technology is also not owned by business actors, making it difficult for business actors to have difficulty in producing good quality smoked fish.

Abstrak

Desa Tanah Toa merupakan salah satu dewa yang masuk wilayah kecamatan Kajang kabupaten Bulukumba. Selama ini Tanah Toa dikeal sebagai cagar budaya nasional, khususnya di wilayah Kajang Dalam. Lokasi yang bukan pesisir menjadikan kegiatan pertanian menjadi kegiatan dominan dikalangan masyarakat. Hanya beberapa warga saja yang menjalankan usaha pengasapan ikan. Pera pelaku usaha pengasapan ikan mendapatkan bahan baku ikan cakalang di daerah bonto bahari yang merupakan daerah pesisir pantai. Sedangkan hasil produksi pengasapan ikan di jual ke pasar-pasar di sekitar kecamatan Kajang maupun kota Bulukumba. Kualitas pengasapan yang belum maksimal menyebabkan ikan asap tidak dapat bertahan lama. Ikan asap yang diproduksi hanya bisa bertahan paling lama 3 hari. Hal ini menyebabkan sulitnya produksi ikan asap diperdagangkan ke luar provinsi atau di jadikan oleh-oleh bagi para wisatawan yang berasal dari luar kota. Belum bagusnya daya tahan ikan asap yang di produksi karena proses pengasapan yang hanya berlangsung kurang lebih 2 jam saja, sehingga kadar airnya masih ada. Penggunaan teknologi pengasapan ikan juga belum dimiliki oleh para pelaku usaha sehingga menyulitkan para pelaku usaha menjadi kesulitan dalam menghasilkan ikan asap yang berkualitas baik.

Kata kunci: Tanah Toa, Ikan Asap, Kualitas, Pelatihan

LATAR BELAKANG

Indonesia sebagai negara maritim terbesar yang memiliki potensi hasil ikan lautnya yang sangat besar. Propinsi Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Bulukumba merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi perikanan lautnya yang cukup besar, hal ini dapat dilihat dari kondisi geografisnya yang memiliki garis pantai sepanjang 128 km. Hal tersebut merupakan potensi sehingga memungkinkan pengembangan usaha-usaha yang bergerak dibidang kelautan dan perikanan.

Kabupaten Bulukumba tepatnya di Kecamatan Bonto Bahari yang kemudian mendapat julukan Butta Panrita Lopi. Kecamatan Bonto Bahari merupakan sebuah kecamatan yang berjarak sekitar 24 km dari ibu kota Kabupaten Bulukumba. Bonto Bahari tak hanya dikenal sebagai tempat pembuatan perahu pinisi tetapi juga dikenal dengan daerah pariwisatanya. Salah satu produk perikanan yang sangat berpotensi besar untuk dikembangkan di kabupaten ini adalah hasil perikanan lautnya berupa jenis ikan tuna, hal ini disebabkan selain potensi letak geografisnya sebagai penunjang utama. Kabupaten Bulukumba juga didukung oleh kemampuan sumber daya manusianya yang memadai yang pada umumnya berprofesi sebagai nelayan khususnya penangkapan jenis ikan tuna.

Meskipun potensi perikanan laut kabupaten ini cukup melimpah, namun pemanfaatan sumber daya laut ini belumlah maksimal, kurangnya sarana dan prasarana yang memadai dalam mendukung upaya penangkapan ikan tersebut, Oleh sebab itu dibutuhkan suatu upaya bantuan dari pihak-pihak yang terkait berupa sarana dan prasana penunjang, dukungan dari dinas perikanan dan kelautan, dinas koperasi & UMKM maupun dari pihak/badan yang terkait lainnya dalam hal peningkatan kuantitas dan kualitas dari ikan hasil tangkapan nelayan setempat.

Desa Tana Toa Kecamatan Kajang adalah desa yang sebagian masyarakat berkecimpung sebagai petani, namun ada beberapa masyarakat yang mengembangkan usaha ikan asap jenis ikan tuna. Ikan tuna memiliki nilai ekonomis penting, khususnya jika dilakukan pengasapan. Cita rasa dari ikan tuna ini menjadi sangat atau lebih lezat dan disukai oleh masyarakat pada umumnya. Ikan tuna asap menjadi salah satu produk unggulan khas dan sangat populer dari Kabupaten Bulukumba ini. Produk ikan tuna asap ini juga menjadi produk unggulan yang dijadikan oleh-oleh khusus dari Kabupaten Bulukumba ini. Untuk mempertahankan dan mengembangkan produk unggulan ini diperlukan pengembangan usaha rumah tangga yang bergerak dibidang pengasapan ikan tuna asap ini.

Pengelolaan ikan dengan pengasapan sudah lama dilakukan manusia. Teknologi pengasapan termasuk cara pengawetan ikan yang telah diterapkan secara turun-temurun. Istilah pengasapan (smoking) diartikan untuk penyerapan bermacam-macam senyawa kimia yang berasal dari asap kayu ke dalam daging ikan, disertai dengan setengah pengeringan dan biasanya didahului dengan proses penggaraman. Tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta asap yang khusus pada ikan (Fauzi, 2011).

Dalam mengelola usahanya, proses produksi mitra masih dilakukan secara tradisional menggunakan tungku pengasapan yang sangat sederhana dan memiliki daya tampung ikan yang kecil, dengan sistem pengasapan secara terbuka, kapasitas produksi rendah, tingkat kematangan ikan yang kurang merata, daya tahan ikan yang tidak lama (tidak awet), pengolahan produk tradisional dengan tingkat sanitasi dan higiene yang rendah (Fauzi, 2011).

Menurut (Swastawati, 2018) asap kayu mengandung dua komponen partikel asap yang disebut dengan vapours dan kumpulan padatan atau droplets. Dalam asap, baik uap maupun padatan, terdapat ratusan ribu unsur kimia. Komponen kimia yang terdapat pada uap dan padatan mempunyai jenis yang sama meskipun dalam jumlah yang berbeda tergantung dari jenis kayu yang digunakan. Proses pelepasan atau pemisahan komponen padatan dan komponen uap disebut dengan proses pengendapan elektrostatis atau "electrostatic

precipitation". Bahan utama yang melekat dan meresap pada tubuh ikan pada proses pengasapan adalah uap, sedangkan partikel padatan tidak diperlukan. Substansi-substansi uap pada permukaan tubuh ikan akan larut. Semakin tinggi kadar air ikan, semakin cepat dan semakin banyak substansi asap yang mengalir pada permukaan tubuh ikan, dan semakin cepat komponen-komponen kimia yang terserap. Proses pemisahan secara elektrostatis ini dapat digambarkan pada Gambar 8. Pada prinsipnya proses pengasapan merupakan gabungan dari proses penggaraman (brining), pengeringan atau pemanasan (drying), dan pengasapan (smoking). Sebelum ikan diasapi biasanya dilakukan penggaraman atau perendaman dalam larutan garam pada konsentrasi tertentu. Tujuan dari penggaraman adalah untuk membantu 24 proses pengawetan ikan karena garam mempunyai fungsi bakteriosidal sehingga dapat membunuh mikroorganisme pembusuk. Di samping itu garam mempunyai peranan sebagai pemberi rasa, pembentuk tekstur dan juga membantu mempermudah melekatnya partikel-partikel asap kedalam tubuh ikan.

Produksi ikan asap tuna yang mereka hasilkan umumnya masih dipasarkan secara konvensional atau dijajakan di rumah mereka (menunggu pembeli/pelanggan yang datang) dengan kisaran harga jual per potongnya Rp.10 ribu, ikan tuna asap ini dijajakan di pasar tradisional dalam kondisi terbuka, menggunakan pembungkus dari koran atau dari kantong kresek tanpa kemasan yang baik dan menarik serta higienis. Dari aspek manajemen pengelolaan hasil penjualan ikan tuna asap belum dikelola dengan baik, usaha dikelola oleh keluarga dengan tingkat kemampuan manajemen yang kurang memadai, belum menggunakan sistem pencatatan keuangan dengan baik. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan mereka tentang cara pengelolaan usaha mandiri dan cara pengelolaan keuangan (cash flow) yang baik dan benar.

Hasil olahan ikan asap tuna yang cukup populer. Potensi usaha pengolahan ikan tuna yang memiliki ciri khas ini menarik untuk dipelajari, dikaji dan dicoba untuk dipraktikkan, baik untuk menambah wawasan, peningkatan keterampilan maupun landasan untuk upaya untuk pengembangan usaha tradisional ini. Usaha produksi ikan tuna asap ini layak dan punya potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Maka sangat diperlukan langkah-langkah strategis dalam pengembangan usaha mereka.

METODOLOGI

Tujuan kegiatan ini memberikan pelatihan dan pendampingan, pengolahan aneka produk berbasis ikan Cakalang, untuk membantu pengolah ikan, dalam mengembangkan produknya sehingga memiliki peluang untuk meningkatkan usahanya dikemudian hari.

Metode pendekatan yang dilakukan kepada mitra, dengan mengidentifikasi latar belakang mitra, kebiasaan mitra, kondisi lingkungan, peluang-peluang usaha, dan memberikan penawaran pengembangan usaha melalui potensi sumber daya perikanan yang di miliki. Selanjutnya, digunakan adalah metode partisipatif, mitra terlibat secara aktif sejak awal sampai akhir. Dengan pendekatan tersebut, diharapkan hasil kegiatan ini dapat memberikan hasil yang maksimal. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 26-28 November 2022, di desa Tana Toa Kecamatan Kajang, Bulukumba.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanah Toa adalah salah satu desa di Kecamatan Kajang, Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, Indonesia. Desa ini dihuni oleh suku Kajang. Secara administratif Desa Tana Toa adalah satu dari sembilan belas desa yang mempunyai dalam lokasi kecamatan Kajang, kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan. Desa Tana Toa adalah desa tempat komunitas masyarakat norma budaya Kajang yang masih erat dalam menjaga dan melindungi peradaban mereka mencapai yang mencapai hari ini masih di pertahankan.

Secara keseluruhan Lapang lokasi desa Tana Toa ini yaitu 331,17 ha, tidak sewenang-wenang yang terhitung lokasi Kajang dalam ataupun Kajang luar. Serta dari 331,17 ha tersebut, kurang bertambah 90 ha dipakai bagi ajang pertanian. Tanaman yang dibudidayakan diatas ajang seluas itu cukup bermacam, salah satunya padi, jagung, coklat, kopi, dan lain-lain.



Gambar 1. Peta Tanah Toa (sumber : Kemenpraf)

Metode pelatihan dimulai dengan penyampaian materi pemasaran produk, materi tentang produk ikan asap cakalang dan pengemasan produk. Setelah penyampaian materi oleh pemateri, dilanjutkan dengan sesi diskusi, bagi mitra yang ingin memahami lebih lanjut, atau memiliki kendala dalam proses produksi yang telah dilakukan sebelumnya.



Gambar 2. Para Pendamping Kegiatan

Pendampingan juga diharapkan, dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produk melalui sistem pengasapan ikan, pengemasan dan labeling yang baik untuk mempertahankan mutu dan masa simpan produk. Selain itu diharapkan pula Pendampingan oleh perguruan tinggi melalui inovasi pengembangan produk yang dihasilkan dapat didistribusikan ke pihak swasta maupun industri untuk dipasarkan.



Gambar 3. Tempat pembakaran ikan asap



Gambar 4. Proses Pengasapan ikan

Ikan asap yang sudah siap diolah banyak dijual di pasar Bonto Bahari. Ketika mengunjungi lokasi tersebut, jajaran penjual ikan asap akan terlihat di sepanjang jalan Panglima Besar Soedirman Tuban. Namun, jika ingin membuat ikan asap sendiri di rumah juga bisa dilakukan.

Menurut salah satu penjual ikan asap, yakni Temu Yasaroh membuat ikan asap tidaklah sulit, hanya saja membutuhkan waktu yang bisa dibilang cukup lama. Langkah pertama yang dilakukan harus memilih jenis ikannya terlebih dahulu. Temu mengatakan ikan-ikan yang biasa diasap adalah jenis ikan tuna, ikan pari (pe), ikan kakap merah, ikan tongkol, dan ikan salmon. Setelah memilih jenisnya, ikan dibersihkan dahulu seperti biasanya.

Saat mengasap ikan, ia masih menggunakan tungku sederhana. Cara manual tersebut lebih menghasilkan asap lebih banyak. Terkadang, ia juga menggunakan kompor dengan resiko menghabiskan banyak gas LPG.

“Saya kalau ngasap ikan itu ada gubuk di belakang rumah dekat laut. Jadi, asapnya nggak ganggu rumah orang, larinya ke laut semua,” jelasnya.

Di lain sisi, menggunakan tungku sederhana memiliki kekurangan, yakni lamanya proses pengasapan ikan tergantung dengan besar kecilnya angin. “Ada wadah untuk ngasapnya, wajan yang memang biasa dipakai, terus nanti pakai sabut kelapa, atasnya dikasih panggangan. Dinyalakan dulu apinya sampai asapnya banyak baru ditaruh ikannya terus ditutup. Dibiarkan sampai tiga jam biasanya,” terangnya.

Ia melanjutkan, sesekali penutup ikan yang sedang diasap perlu dicek untuk melihat besar kecilnya api. Ketika ikan sudah terlihat kesat maka bisa diangkat. “Pokoknya kisaran 2-3 jam itu kalau ikannya sudah nggak berair, terus kelihatan sudah keset, berarti sudah matang,” ujarnya.

Temu biasa mengasap ikan saat dini hari, sekitar jam 1 pagi. Biasanya proses pengasapan selesai sampai jam 3 pagi. Tak lama kemudian, ia kemudian bersiap-siap menjajakan ikan asapnya di Plaza Ikan saat pukul 7 pagi.

Program pendampingan ini merupakan tahap awal dari implementasi Bimtek pendamping lapangan program ketahanan dan kedaulatan pangan berbasis sumber protein kearifan lokal di Maluku. Salah satu kelompok pengolah ikan asap yang ada di Kota Ambon yakni kelompok usaha ikan asap mama lele yang ada di Dusun Air Manis Negeri Laha dijadikan sebagai khalayak sasaran dalam program pendampingan.

Pendampingan ini akan dilakukan secara rutin oleh Tim maupun mahasiswa KKN yang terlibat sehingga luaran dari kegiatan pendampingan ini akan menghasilkan para pengolah ikan yang terampil dan produk ikan asap tradisional yang berkualitas. Disamping itu juga dapat meningkatkan nilai estetika dari produk yang telah dikemas sehingga meningkatkan nilai jual.

Dalam diklat ini, peserta akan diberikan materi-materi tentang teknik pengolahan ikan, keamanan pangan, inovasi dalam pembuatan olahan makanan, serta strategi pemasaran. Selain itu, peserta juga akan melakukan praktik langsung dalam membuat aneka olahan ikan, mulai dari ikan asin, kerupuk ikan, abon ikan, hingga hidangan khas berbasis ikan yang lebih kompleks.

Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang mendalam kepada peserta tentang potensi bisnis olahan ikan serta membuka peluang bagi mereka untuk berwirausaha di bidang ini.

Untuk memproduksi ikan asap yang baik harus menerapkan beberapa unsur-unsur.

- A. Bangunan dan Fasilitas Tempat Produksi Bangunan dan fasilitas sangat penting peranannya dalam industri pengolahan ikan asap. Bangunan dan fasilitas yang ada dalam unit pengolah ikan asap harus dapat menjamin bahwa selama proses produksi berlangsung tidak terjadi kontaminasi atau pencemaran yang membahayakan. Pemilihan Lokasi unit pengolah ikan harus mempertimbangkan beberapa hal antara lain keadaan lingkungan yang aman, tidak berhimpitan dengan perumahan. Di samping itu lokasi harus jauh dari pencemaran lingkungan misalnya tempat pembuangan sampah, sungai yang kotor, dan juga udara yang berdebu atau menghasilkan banyak polusi karena hal-hal tersebut dapat mengontaminasi ikan asap dan dapat memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.
- B. Penanganan Bahan Baku Penanganan bahan mentah selama handling, processing dan storage harus diusahakan sebaik mungkin. Di negara-negara tropis, termasuk Indonesia, ± 20-30% dari hasil tangkapan dikonsumsi dalam keadaan segar. Dan sekitar 70-80% dari seluruh hasil tangkapan ikan diawetkan dengan cara tradisional. Untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, diperlukan introduksi alat atau metode yang lebih baik, sehingga diharapkan produk yang dihasilkan akan lebih baik pula kualitasnya. Beberapa contoh modifikasi alat pengasapan mulai dari tungku sederhana sampai kepada almari pengasap yang menggunakan exhaust fan. Idealnya, segera setelah tertangkap, ikan sedapat mungkin dipertahankan dalam penyimpanan pada suhu 0°C dengan penggunaan es selama transportasi dan menunggu proses selanjutnya. Penanganan, pembersihan atau pencucian, dan pengasapan harus dilakukan sesegera mungkin, jangan ditunda-tunda atau mengulur waktu. Semua pekerjaan ini harus dilakukan dengan memperhatikan faktor-faktor sanitasi dan higienis. Proses pencucian pada pengolahan ikan asap harus menggunakan air yang bersih dan memenuhi persyaratan air minum yaitu tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak terkontaminasi bakteri. Proses pengeringan dan pengasapan memerlukan pengawasan dan pengontrolan dalam interval waktu tertentu untuk mengetahui apakah ikan asap sudah cukup

kering dan cukup matang. Setelah mengeluarkan ikan asap dari almari atau oven pengasapan, harus didinginkan terlebih dahulu pada suhu kamar atau lebih rendah lagi sebelum dilakukan pengepakan. Fasilitas penyimpanan yang memadai bagi ikan asap sebelum dan selama didistribusi diperlukan untuk melindungi produk dari debu, partikel-partikel pasir atau tanah, sinar matahari langsung, hujan, insekta, dan rodensia. Fasilitas penyimpanan harus bersih dan sejuk mungkin, bebas dari insekta dan rodensia.

- C. Penggunaan Insektisida Produk ikan asap tradisional seringkali diserang insekta atau serangga. Ikan asap yang dalam keadaan masih basah, dan dibiarkan terbuka akan menjadi tempat yang disukai oleh lalat untuk bertelur. Oleh sebab itu serangan serangga selama penyimpanan dan rantai pemasaran harus dihindari sedapat mungkin. Penggunaan insektisida untuk mengatasi masalah ini pernah dilakukan tetapi risiko dan efek terhadap produk dan konsumen harus diteliti agar tidak membahayakan konsumen.
- D. Pengepakan Pengepakan adalah salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi kerugian selama handling, penyimpanan dan distribusi

DAFTAR PUSTAKA

- Darmanto, Y.S., Swastawati, F., Agustini, T.W., dan Dewi, E.N. (2009). *Pengasapan Ikan dari Tradisional sampai Modern*. Semarang: Badan Penerbit UNDIP
- Dotulong V. 1985. Pengaruh Bahan Pengasap, Lama Pengasapan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Kamar terhadap Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonos pelamis L) Asap
- Fauzi, Ahmad Muhtar (2011). Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*. 16,1 (2011): 103-116.
- Swastawati, Fronthea (2018). *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional*. Intrans Publishing
- Verly Dotulong, Lita A.D.Y Montolalu dan Lena J. Dmongilala, (2018). Teknologi Pengolahan Ikan Cakalang Asap Untuk Peningkatan Mutu Dan Pendapatan Pengolah. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 6, No. 2, [http//https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/adat_ammatoa_kajang](http://https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/adat_ammatoa_kajang), Diakses 10 Juli 2023