

**PELATIHAN PEMBUATAN IKAN ASAP PADA KELOMPOK NELAYAN SAMATURU
DESA LALONGGASUMEETO KECAMATAN LALONGGASUMEETO
KABUPATEN KONAWE PROVINSI SULAWESI TENGGARA**

***THE TRAINING OF SMOKED FISH IN THE GROUP OF FISHERMEN SAMATURU
LALONGGASUMEETO VILLAGE LALONGGASUMEETO DISTRICT KONAWE
REGENCY OF SOUTHEAST-SULAWESI PROVINCE***

Laode Muhamad Hazairin Nadia^{1*}, La Ode Abdul Rajab Nadia², La Ode Huli¹, Asnani¹

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo

²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo

*Korespondensi: hazairinnadia@uho.ac.id / Mobile: +6282339874425

ABSTRAK

Kelompok Nelayan Samaturu merupakan kelompok yang bergerak dalam bidang perikanan tangkap. Hasil tangkapan nelayan di jual langsung ke masyarakat desa Lalonggasumeeto hanya dalam bentuk segar saja oleh ibu-ibu nelayan. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dalam mengolah hasil-hasil perikanan, terutama dari ikan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan Samaturu dalam pembuatan produk ikan asap dalam mengoptimalkan pemanfaatan hasil tangkapan ikan di Desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Target yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian ini berupa adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan bagi kelompok nelayan Samaturu dalam mengolah ikan menjadi produk ikan asap. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah metode ceramah dan pelatihan pembuatan bikan asap. Hasil dari kegiatan pengabdian ini adalah seluruh seluruh peserta mampu mempraktekkan hasil dari pelatihan tersebut dengan mampu membuat ikan asap berbahan dasar ikan cakalang dan ikan tuna.

Kata Kunci: Ikan asap, kelompok nelayan samaturu

ABSTRACT

The group of fishermen Samaturu is a group that manages fishing. The fishermen's catch has sold directly only in fresh form by the mothers of fishermen to the people in Lalonggasumeeto village. This is due to a lack of knowledge in processing fishery products, especially from fish. The aim of this community service activity was to improve the knowledge and skills of members group of fishermen Samaturu in processing products of smoked fish to optimize the utilization of fish catches in the village of Lalonggasumeeto, Lalonggasumeeto District, Konawe Regency, Southeast-Sulawesi Province. The target of this community service activity was enriching knowledge and skills for the group of fishermen Lalonggasumeeto village in processing fish into processed smoked fish. The method was delivered by lecturing and training to make smoked fish. The result was that all participants were able to make smoked fish made from cakalang and tuna.

Keywords: Smoked fish, samaturu fishermen's group

PENDAHULUAN

Kelompok Nelayan Samaturu merupakan kelompok yang mengarah ke ekonomi produktif yang bergerak dalam bidang usaha perikanan tradisional yang mencakup dalam bidang usaha penangkapan ikan di laut dalam. Kelompok nelayan ini dibentuk Tahun 2011 dengan jumlah anggota sebanyak 20 orang dan bertempat di desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi

Sulawesi Tenggara. Secara umum, jenis usaha anggota kelompok mitra didominasi oleh nelayan pancing menggunakan perahu mesin tempel 12 PK.

Terkait dengan usaha perikanan tangkap kelompok nelayan, jenis ikan target nelayan adalah ikan cakalang dan ikan tuna. Kegiatan usaha penangkapan ikan oleh para nelayan pada kelompok nelayan Samaturu di Kabupaten Konawe mampu meningkatkan motivasi nelayan disekitarnya, namun produksinya kerap kali mengalami fluktuasi dan tidak memenuhi harapan. Hasil tangkapan nelayan di jual langsung ke masyarakat desa Lalonggasumeeto hanya dalam bentuk segar saja oleh ibu-ibu nelayan. Hal tersebut disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil-hasil perikanan, terutama dari ikan. Nadia *et al.* (2021); Huli *et al.* (2020) mengemukakan bahwa pengolahan ikan perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan nilai komersial ikan dan memperpanjang umur simpan. Berbagai teknologi pengolahan produk ikan telah banyak dilakukan, antara lain pembuatan nugget, sosis, abon, bakso maupun ikan asap. Namun pengolahan ikan yang relatif paling sederhana, murah, tidak membutuhkan bahan-bahan kimia tambahan dan mudah dilakukan oleh rumah tangga adalah ikan asap. Ikan asap juga merupakan jenis makanan yang sudah umum dikenal baik dikota bahkan di pelosok-pelosok pedesaan, terjangkau oleh berbagai kalangan ekonomi.

Berdasarkan kondisi tersebut diatas maka perlu adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat nelayan atau kelompok nelayan Samaturu desa Lalonggasumeeto melalui kegiatan pelatihan pembuatan ikan asap. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan Samaturu dalam pembuatan produk ikan asap dalam mengoptimalkan pemanfaatan hasil tangkapan ikan di Desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan program pelatihan ikan asap dilaksanakan di Desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Kegiatan Pelatihan pembuatan ikan asap dibagi menjadi tiga tahap yakni tahap penjelasan dengan metode ceramah, pelatihan (praktek), dan tanya jawab peserta.

Penjelasan dengan Metode Ceramah

Metode ceramah dilakukan dengan mengumpulkan masyarakat mitra sebanyak 15 orang, Pada metode ini transfer pengetahuan yang diberikan dengan penyampaian materi yang sesuai dengan memberikan contoh-contoh dalam bentuk nyata, misalnya bahan-bahan dasar yang digunakan dalam membuat ikan asap dan tentang prospek usaha ikan asap. Dalam metode ini juga dilakukan diskusi dan tanya Jawab yang dilaksanakan untuk memberi kesempatan kepada masyarakat dalam mengetahui dan memahami tentang materi yang diberikan atau disampaikan serta membangun komunikasi dan hubungan yang lebih baik antar pelaksana kegiatan pelatihan dan kelompok masyarakat. Dalam penyampaian materi, Pelaksana kegiatan terlibat secara langsung membantu kelompok masyarakat dalam menyampaikan materi, dengan menggunakan bahasa Indonesia serta menjaga situasi tetap formal tapi santai,

bagaimana mempengaruhi kelompok masyarakat namun tidak terlihat dan terkesan menggurui mereka.

Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan praktek langsung pembuatan ikan asap (Rindiani dan Supriyono, 2016).

Pembuatan ikan asap

Ikan yang digunakan pada pembuatan ikan asap adalah ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan tuna (*Thunnus sp.*) berukuran besar dan segar. Proses pembuatan ikan asap terdiri dari empat tahap yaitu: penggaraman, pengeringan, pemanasan, dan pengasapan:

a. Penggaraman

Proses penggaraman dilakukan sebelum ikan diasapi, penggaraman dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu dengan cara penggaraman kering (*dry salting*) dan penggaraman basah atau larutan (*brine salting*). Penggaraman menyebabkan daging ikan menjadi lebih kompak (padat), karena garam menarik air dan menggumpalkan protein dalam daging ikan. Pada konsentrasi tertentu, garam dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Disamping itu garam juga menyebabkan daging ikan menjadi enak.

Sebelum dilakukan proses penggaraman, ikan dibersihkan dan dibelah menjadi dua bagian. Kemudian ikan direndam dalam air garam (*brine salting*) atau ikan ditaburi dengan garam (*dry salting*). Lalu diamkan selama 0,5-1 jam.

b. Pengeringan

Ikan yang sudah digarami dan ditiriskan dimasukkan ke dalam ruang pengasapan. Pemanasan secara tidak langsung menyebabkan terjadinya penguapan air pada daging ikan, sehingga permukaan air dan dagingnya mengalami pengeringan. Hal ini akan memberikan efek pengawetan karena bakteri-bakteri pembusuk lebih aktif pada produk-produk berair. Oleh karena itu, proses pengeringan mempunyai peranan yang sangat penting dan ketahanan mutu produk.

c. Pemanasan

Daya awet ikan juga ditentukan oleh lama pemanasan. Pada pengasapan panas, karena jarak antara sumber api (asap) dengan ikan cukup dekat, maka suhunya lebih tinggi sehingga ikan menjadi masak. Suhu yang tinggi dapat menghentikan aktifitas enzim-enzim yang tidak diinginkan, menggumpalkan protein ikan dan menguapkan sebagian air dari dalam jaringan daging ikan. Jadi di sini ikan selain diasapi juga terpanggang sehingga dapat langsung dimakan.

d. Pengasapan

Tujuan dari pengasapan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa spesifik pada ikan. Daya pengawet asap yang terbatas (tergantung pada lama dan ketebalan asap). Pengasapan secara tradisional juga menyebabkan banyak senyawa metabolit sekunder (senyawa organik) melekat pada permukaan ikan. Swatawati *et al.* (2013) melaporkan bahwa kandungan fenol, formaldehid dan asam organik lebih tinggi dengan pengasapan tradisional dibandingkan pengasapan modern (*smoking cabinet*). Senyawa organik inilah yang memberikan rasa khas terhadap ikan.

Pengasapan dilakukan minimal 2 jam. Semakin lama semakin baik, karena ikan akan semakin beraroma asap dan semakin tahan lama. Pada proses pengasapan, kualitas (aroma) yang dihasilkan juga bergantung pada sumber asap, apakah dari arang kayu, tempurung kelapa, pelepah sawit, atau dari bahan lainnya. Umumnya yang sering digunakan adalah arang kayu dan tempurung kelapa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan ikan asap mendapat dukungan penuh dari anggota kelompok nelayan Samaturu mulai dari persiapan sampai pelaksanaan. Karena kegiatan ini sangat bermanfaat baik secara teknis maupun ekonomis bagi anggota kelompok nelayan Samaturu dan pelatihan ini melibatkan 20 orang peserta. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemberian materi terkait dengan produk ikan asap dan kegiatan pelatihan pembuatan produk ikan asap.

Materi yang disampaikan adalah berkaitan dengan penanganan ikan segar menjadi ikan asap (teknologi pengolahan ikan asap) sesuai standar mutu dan kualitas yang diinginkan pasar. Dalam pemaparannya, pemateri menyampaikan beberapa teknik pengolahan berupa pemilihan jenis ikan/bahan baku, teknik pengolahan pra pengasapan, pemilihan bahan bakar, serta teknik pengasapan dan pembakaran. Untuk memberikan pemahaman komprehensif, dalam penyampaian materi dengan memberikan contoh-contoh produk yang telah dikembangkan di Universitas Halu Oleo, desain konstruksi pengolahan serta ilustrasi pengolahan produk yang ramah lingkungan. Kegiatan penyampaian materi disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan materi teknologi pengolahan ikan asap

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan produk ikan asap. Proses pengasapan dilakukan secara konvensional karena pengasapan ini lebih mudah dan praktis. Pengasapan dengan menggunakan alat konvensional membutuhkan bahan bakar (sabut dan tempurung kelapa). Pada proses pengasapan, kualitas (aroma) yang dihasilkan juga bergantung pada sumber asap. Ikan asap yang dihasilkan pada kegiatan

pelatihan ini memiliki warnanya coklat keemasan dengan permukaan yang tampak licin dan mengkilap (Gambar 2).



Gambar 2. Produk ikan asap yang dihasilkan pada pelatihan pembuatan ikan asap di Desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

Kegiatan ini telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok nelayan Samaturu dalam pembuatan ikan asap berbahan dasar ikan cakalang dan ikan tuna. Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat ini sesuai dengan hasil kegiatan yang dilakukan oleh Fuad *et al.* (2019) yang telah dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan masyarakat mitra Desa Banyuurip terkait proses pembuatan ikan asap serta pengetahuan akan teknik pengemasan produk olahan tersebut sehingga masyarakat mitra Desa Banyuurip termotivasi untuk melakukan kegiatan pengolahan hasil perikanan khususnya ikan asap. Selain itu, hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat ini juga sama dengan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Ibrahim dan Maruka (2020) yang telah dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan papuyu (*Anabas testudineus*) menjadi produk ikan asap pada masyarakat pembudidaya ikan papuyu Desa Jilatan Alur Kabupaten Tanah Laut.

Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas anggota kelompok nelayan samaturu tentang produk olahan ikan asap dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu anggota kelompok nelayan samaturu merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan ikan asap pada kelompok nelayan samaturu desa Lalonggasumeeto Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara telah dilaksanakan

dengan baik. Kegiatan ini mendapatkan antusiasme yang tinggi dari anggota kelompok Samaturu. Antusiasme ini dibuktikan dengan kelengkapan anggota kelompok sejumlah 20 orang yang menyimak pembahasan dengan seksama dan aktif dari awal hingga akhir kegiatan. Kami sebagai tim pelaksana kegiatan menyimpulkan bahwa seluruh peserta mampu mempraktekkan hasil dari pelatihan tersebut dengan mampu membuat ikan asap berbahan dasar ikan cakalang dan ikan tuna.

DAFTAR PUSTAKA

- Fuad MAZ, Iranawati F, Nurdiani R. 2019. Peningkatan Produksi Dan Pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT) Ikan Asap Di Desa Banyuurip-Ujungpangkah-Gresik. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*. 4(1): 50-57.
- Huli LO, Nadia LMH, Piliانا WO, Zubaydah WOS, Nyoman D, Novita D, Assidik F. 2020. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu nelayan desa tanjung tiram melalui program kemitraan masyarakat (PKM) pengolahan ikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*. 2(1): 25-30.
- Nadia LMH, Huli LO, Nadia LAR, Nurmaladewi. 2021. Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Dan Nugget Ikan Pada Kelompok Nelayan Tahi Peotoroa Desa Puasan Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. *Marine Kreatif*. 5(1): 18-24.
- Rindiani dan Supriyono. 2016. Kelompok Usaha Ikan Asap di Desa Paseban Kecamatan Gumuk Maskabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*. 1(1): 11-19.
- Swastawati F, Surti T, Agustini TW, Riyadi PH. 2013. Karakteristik Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3): 126-132.