

TAHAPAN PRODUKSI OLAHAN IKAN KEUMAMAH SIAP SAJI SEBAGAI PENGEMBANGAN PRODUK DI UD. SAMUDERA MIRJA

STAGES OF PRODUCTION OF PROCESSED KEUMAMAH FISH READY TO SERVE AS PRODUCT DEVELOPMENT AT UD. SAMUDERA MIRJA

Sariana¹, Muhammad Agam Thahir^{1*}, Dini Marlina¹, T. Hamdan¹, Sarita Ayu¹, Syahrul Muhharram¹,
Dimas Kusmayadi¹, Fadhli¹

¹Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

*Korespondensi: m.agamthahir@utu.ac.id

ABSTRAK

Ikan keumamah atau ikan kayu merupakan salah satu olahan tradisional khas Aceh yang dibuat dari bahan baku utama ikan tongkol, tuna, cakalang yang dikeringkan dibawah sinar matahari. Tujuan dilakukannya kegiatan ini untuk mengetahui tahapan pengolahan ikan keumamah siap saji agar produk yang dihasilkan lebih higienis dan dapat menambah daya tarik konsumen. Ikan kayu (keumamah) pada umumnya diolah dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan cara pengolahannya sangat sederhana. UD. Samudera Mirja mengelolah ikan kayu (keumamah), ikan asin, tepung ikan, serta udang sabu. Peneliti terlibat langsung dalam setiap kegiatan yang ada di lapangan serta melakukan pengamatan langsung secara sistematis. Unit pengolahan ini beroperasi dengan tingkat produksi yang berubah-ubah setiap harinya tergantung pada ketersediaan bahan baku disetiap produksinya. Pengolahan ikan kayu (keumamah) siap saji di UD. Samudera Mirja sangat sederhana dengan *packging* yang masih menggunakan cup plastik biasa. Kemasan keumamah yang menggunakan cup plastik polos digantikan dengan kemasan botol plastik yang mempunyai label di setiap kemasannya dan dilapisi dengan aluminium foil serta dalam segi rasa mempunyai banyak varian rasa yaitu; rasa original, rasa pedas dan rasa manis. Dengan membuat inovasi baru terhadap pengolahan ikan keumamah siap saji yang dapat menciptakan rasa baru dengan bentuk *packging* yang lebih menarik sehingga dapat banyak minat konsumennya.

Kata kunci: Ikan tongkol, keumamah, UD. Samudera Mirja, pengolahan.

ABSTRACT

Keumamah fish or wooden fish is one of Aceh's traditional preparations made from the main raw material of tuna, skipjack tuna which is dried in the sun. The purpose of this activity is to find out the stages of processing ready-to-eat keumamah fish so that the resulting product is more hygienic and can increase consumer attractiveness. Wood fish (keumamah) is generally processed from tuna (*Euthynnus affinis*) in a very simple way. UD. Samudera Mirja manages wood fish (keumamah), salted fish, fish meal, and shabu prawns. Researchers are directly involved in every activity in the field and carry out direct observations systematically. This processing unit operates with production levels that change every day depending on the availability of raw materials in each production. Processing of ready-to-eat wooden fish (keumamah) at UD. Samudera Mirja is very simple with packaging that still uses ordinary plastic cups. Keumamah packaging that uses plain plastic cups is replaced with plastic bottle packaging that has a label on each package and is coated with aluminum foil and in terms of taste it has many flavor variants, namely; original taste, spicy taste and sweet taste. By making new innovations in the processing of ready-to-eat keumamah fish that can create new flavors with more attractive packaging forms so that it can get a lot of consumer interest.

Keyword: Tuna (*Euthynnus affinis*), keumamah. UD. Samudera Mirja, processing

PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang banyak dihasilkan di Indonesia dan merupakan sumber protein hewani banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan mudah didapat dengan harga yang relatif murah sehingga dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Usaha perikanan di Aceh telah tumbuh dan berkembang dalam bentuk usaha perikanan rakyat maupun usaha perikanan pemerintah (Bakri *et al*, 2018).

Ikan adalah salah satu bahan pangan yang baik untuk dikonsumsi, namun, komoditas ini sifatnya mudah rusak (*perishable food*). Ikan juga dikategorikan sebagai produk yang cepat busuk (*highly perishable*), sehingga diperlukan tindakan penanganan yang cepat, tepat, dan benar setelah panen. Apabila tidak ditangani dengan baik, maka kemunduran kualitas produk akan berjalan relatif cepat (Sari *et al*, 2020).

Usaha untuk meningkatkan konsumsi ikan masyarakat telah banyak dilakukan, antara lain banyak dikenalkan berbagai macam produk olahan ikan namun produk tersebut kurang diminati karena penampilannya kurang menarik dan cita rasa khas ikan kurang disukai masyarakat khususnya ikan kayu atau keumamah (Yasin *et al*, 2020). Ikan keumamah atau ikan kayu merupakan salah satu olahan tradisional khas Aceh yang dibuat dari bahan baku utama ikan tongkol, tuna, cakalang yang dikeringkan dibawah sinar matahari. Ikan kemamah menggunakan cara pengawetan secara tradisional yang menyebabkan ikan menjadi keras dengan warna menjadi kehitaman menyeruai kayu dan data bertahan lama. Kualitas ikan kayu tergantung pada proses pengolahan dan cahaya matahari selama pengeringan. (Rozzana, 2020).

Ikan tongkol merupakan hasil perikanan dengan nilai produksi yang tinggi serta nilai ekonomis yang tinggi di provinsi Aceh. keumamah atau ikan kayu adalah makanan khas tradisional khas Aceh berbasis bahan baku ikan tongkol yang dikeringkan untuk menambah daya simpanya. Ikan mengandung sumber protein serta sebagai *functional food* yaitu mengandung lemak tak jenuh berantai panjang atau omega 3, vitamin dan mineral (Hadi *et al*, 2021). Tujuan dilakukannya kegiatan ini untuk mengetahui tahapan pengolahan ikan keumamah siap saji agar produk yang dihasilkan lebih higienis dan dapat menambah daya tarik konsumen. Pengabdian ini dapat menciptakan inovasi bentuk yang rasa baru dalam penyajian ikan keumamah siap saji dan kemasan pada produk olahan ikan keumamah siap saji. UD. Samudera Mirja dan tim peneliti membuat inovasi baru terhadap pengolahan ikan keumamah siap saji yang menciptakan rasa baru dan bentuk *packaging* yang lebih menarik banyak minat konsumen.

METODE

Pelaksanaan ini dilakukan di pengabdian ini dilakukan pada tahun 2021 yang berlangsung selama 5 bulan dimulai dari bulan Agustus – Desember 2021. Berlokasi di UD. Samudera Mirja. Meulaboh. Aceh Barat di Desa Ujong Kalak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah partisipasi aktif yang berarti peneliti terlibat langsung dalam setiap kegiatan yang ada di lapangan serta metode observasi, yang merupakan proses pengamatan langsung secara sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus-menerus dari aktivitas yang bersifat alami untuk menghasilkan fakta (Hasanah, 2016). Metode ini melakukan pengamatan secara langsung dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan

serta mencatat hasil pengamatan yang berupa data untuk dapat diolah sebagai data dalam suatu pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UD. Samudera Mirja merupakan salah satu unit pengolahan ikan yang terletak di Ujong Kalak, Meulaboh, Aceh Barat yang mengelolah ikan kayu (keumamah), ikan asin, tepung ikan, dan udang sabu. Unit pengolahan ini beroperasi pada tahun 2014 dengan tingkat produksi yang berubah-ubah setiap harinya tergantung ketersediaan bahan baku dan permintaan konsumen. Pengolahan ikan kayu (keumamah) siap saji saat ini sedang ramai dikalangan masyarakat contohnya seperti bakso ikan, nugget ikan dan masih banyak produk perikanan lainnya. Keumamah siap saji yang di kelola oleh UD.Samudera Mirja masih sangat sederhana mulai dari rasa dan *packging* produknya masih menggunakan cup plastik biasa, sehingga waktu penyimpanannya tidak bertahan lama atau cepat basi ikan keumamah siap saji juga masih di pasarkan dalam skala kecil.

Pengolahan ikan kayu (keumamah) juga masih terbatas tergantung permintaan dari konsumen, dengan adanya pengabdian ini dapat membuat inovasikan bentuk rasa baru dalam penyajian ikan keumamah siap saji dan kemasan pada produk olahan ikan keumamah siap saji. Kemasan keumamah yang menggunakan cup plastik polos digantikan dengan kemasan botol plastik yang mempunyai label di setiap kemasannya dan dilapisi dengan alumunium foil, penutup botol, dan di lengkapi dengan plastik pelindung botol kemasan yang mempunyai daya tahan simpan lebih lama di bandingkan dengan cup plastik biasa. Ikan kayu (keumamah) dalam segi rasa juga memiliki banyak varian rasa yaitu; rasa original, rasa pedas dan rasa manis.

Ikan kayu (keumamah) pada umumnya diolah dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan cara pengolahannya sangat sederhana. Tahapan pengolahan ikan keumamah mentah dan siap saji di UD. Samudera Mirja dilakukan dengan cara tradisional tanpa menggunakan teknologi modern. Alat yang digunakan juga tergolong sederhana tanpa menggunakan mesin atau teknologi pengganti lainnya. Tahapan pengolahan ikan kayu (keumamah) adalah sebagai berikut :

1. Penyediaan bahan baku.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ikan kayu (keumamah) di UD. Samudera Mirja adalah ikan tongkol dengan kualitas baik dan masih segar yang di peroleh dari PPI Ujong Baroh dengan ukuran yang bervariasi. Ikan yang akan di olah menjadi ikan kayu (keumamah) mentah biasanya di produksi sebanyak 100kg-300kg dalam satu kali produksi



Gambar 1. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*)

2. Pembersihan ikan

Pada tahap ini ikan tongkol di pisahkan bagian kepala dan isi perut dari badan ikan, pemisahan kepala ikan dari badan ikan harus dilakukan secara hati-hati agar duri-duri ikan tidak masuk kedalam tangan, kemudian ikan yang telah dipisah dimasukkan kedalam fiber agar lebih mudah untuk dicuci dan di bersihkan. Ikan yang akan diolah kemudian dicuci berulang selama 2 kali dengan air bersih sehingga ikan yang sudah dipisah dari kepala dan isi perut terbebas dari sisa-sisa kotoran yang melekat pada badan ikan.



Gambar 2. Pemisahan kepala ikan dan pencucian ikan

3. Perebusan

Ikan yang telah dibersihkan kemudian memasuki tahap perebusan. Tahap ini ikan tongkol akan direbus dengan air bersih yang di campurkan dengan cuka dan garam yang berfungsi sebagai pengawet agar ikan tersebut tidak menimbulkan bau yang menyengat. Perebusan ikan akan dilakukan selama 2-3 jam. Cuka yang digunakan dalam perebusan ikan keumamah sebanyak 3-5 botol dalam sekali perebusan. Lama waktu perebusan tergantung dari ukuran ikannya jika ikan dengan ukuran kecil lama proses perebusan kurang lebih 1-2 jam dimana sampai ikan tersebut matang yang ditandai dengan kemerahan pada bagian ekor.



Gambar 3. Cuka, garam dan proses perebusan ikan

4. Pengeringan

Pengeringan ikan kayu (keumamah) dilakukan setelah ikan keumamah direbus yang akan di keringkan dan dibelah menjadi dua bagian, selanjutnya ikan yang telah melakukan proses pembelahan diletakkan di atas para-para yang berfungsi sebagai tempat penirisan ikan kayu yang siap di olah. Ikan kayu (keumamah) setelah melalui proses pembelahan dan diletakkan secara teratur di atas para-para yang dijemur secara langsung di bawah sinar matahari. Tahap pengeringan ini merupakan proses terakhir dalam pengolahan ikan keumamah. Proses penjemuran yang dilakukan oleh pekerja UD. Samudera Mirja masih menggunakan cara yang paling umum atau yang sering digunakan pada pengolahan lainnya tanpa menggunakan teknologi alternatif lain atau teknologi pengganti.



Gambar 4. Pembelahan ikan dan penjemuran ikan di atas para-para.

Ikan kayu (keumamah) yang sudah kering akan dilakukan tahap pembuatan keumamah siap saji. Tahapan selanjutnya adalah proses pengolahan ikan kayu (keumamah) siap saji sebagai berikut;

1. Penyediaan ikan kayu (keumamah)

Ikan kayu (keumamah) yang telah dikeringkan kemudian dipilih untuk dijadikan bahan utama dalam pembuatan sambal ikan keumamah, dalam sekali pengolahan ikan keumamah siap saji biasanya menggunakan ikan keumamah mentah sebanyak 2-3 kg dalam sehari waktu pengolahan. Ikan yang telah dipilih kemudian dibersihkan dari tulang atau duri-duri yang masih melekat pada bagian ikan yang ingin di olah, serta ikan kayu (keumamah) tersebut di potong dengan ukuran kecil atau sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Keumamah kemudian dicuci hingga bersih dengan air yang mengalir sebanyak 2 kali agar kotoran-kotoran tidak ada yang tertinggal didalamnya.



Gambar 5. Proses pemilihan bahan baku keumamah siap saji

2. Penyediaan bahan

Bahan utama yang perlu di persiapkan untuk penyediaan lainnya misalnya seperti botol dan bahan-bahan untuk campuran pada ikan keumamah siap saji. Keumamah siap saji pada proses pengolahannya memerlukan bahan seperti cabai, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, tomat, gula jawa, serai dan asam sunti untuk pengolahan ikan keumamah siap saji. Kemasan botol juga perlu diperhatikan misalnya ukuran botol dan label yang akan di lekatkan pada botol dengan ukuran 120 ml.



Gambar 6. Botol dan bahan bumbu ikan keumamah siap saji.

3. Proses pengolahan keumamah siap saji

Tahapan selanjutnya ikan keumamah yang telah di bersihkan dimasukkan kedalam wadah besar dan bumbu yang telah dihaluskan akan di olah bersama ikan keumamah, di masak menggunakan api sedang agar keumamah siap saji tidak berkurang kualitas dan rasa pada produk. Ikan keumamah siap saji di masak selama 60 menit dengan api sedang sampai kadar air dalam ikan dan bumbu halus yang telah dicampurkan berkurang.



Gambar 7. Proses pembuatan keumamah siap saji.

4. Pembersihan botol

Botol yang akan di isi oleh keumamah siap saji akan dilakukan penghigenisan tempat dengan cara botol tersebut dimasukkan kedalam air hangat dan di diamkan kurang lebih 15 menit agar bakteri hilang. Proses ini juga berfungsi sebagai formula untuk produk bertahan lama agar kebersihan terhadap produk dapat terjamin dan tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat merusak kualitas produk keumamah siap saji.



Gambar 8. Pencucian botol

5. Sampel produk

Ikan keumamah yang telah melalui proses pemasakan akan didiamkan dalam ruang terbuka selama 5-10 menit agar ada saat ikan dimasukkan tidak menimbulkan uap pada saat ikan keumamah siap saji yang dimasukkan kedalam botol kemasan serta ikan yang sudah dingin lebih mudah untuk dimasukkan kedalam botol kemasan. Kemasan botol akan ditempelkan dengan label yang sudah tersedia dan beberapa komponen lainnya misalnya seperti rasa, komposisi, bahan dan nama produk.



Gambar 10. Produk inovasi baru keumamah siap saji.

6. Varian rasa produk

Inovasi yang di buat dalam produk olahan keumamah siap saji salah satunya adala berbagai macam varian rasa pada produk keumamah siap saji di UD. Samudera Mirja. Varian rasa siap saji ini di buat dengan tujuan untuk menarik minat konsumen terhadap produk, adapun varian rasa ada keumamah siap saji yaitu sambal keumamah rasa manis, sambal keumamah rasa pedas, dan sambal keumamah rasa original.



Gambar 11. Varian rasa original, pedas dan manis

Produk keumamah siap saji ini, selanjutnya di uji coba dengan menggunakan formula alami salah satunya dengan menggunakan minyak goreng yang banyak dan asam sunti dalam sekali pengolahan produk ikan keumamah siap saji. Selama masa uji coba produk dibiarkan selama seminggu dalam ruang terbuka dan mendapatkan hasil yang diinginkan. Ikan keumamah siap saji sampai bertahan selama 2 minggu dalam masa percobaan. Berdasarkan analisis usaha keumamah siap saji sangat menguntungkan dan layak untuk dilanjutkan dan dikembangkan jika dilihat dari aspek ekonominya.

KESIMPULAN

Kesimpulan dalam pengaduan ini adalah keterampilan cara mengolah hasil perikanan terutama pada ikan. Banyak manfaat yang sangat berguna dan membangun masyarakat pesisir menjadi lebih inovatif dalam mengelolah hasil perikanan serta aspek yang harus diperhatikan dalam keumamah siap saji ini adalah inovasi produk olahan dan kemasan yang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri. M., & Nasir. 2018. Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Kayu (Keumamah) Masyarakat Lampulo Banda Aceh. *Jurnal Serambi Akademica*. Vol 1. No. 2. Hal 1-7.
- Hasanah. H. 2016. Teknik – Teknik Observasi Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu –Ilmu Sosial. *Jurnal at-Taqaddum*. Vol 8. No 1. Hal 1-5.
- Hadi. A., Iskandar., Khazana. W., & Rolando. M. 2021. Kombinasi Pengemasan Vakum dan Iradiasi Untuk Memeranjang Masa Simpan Ikan Kayu (Keumamah). *Journal Nutrisi Aceh*. Vol. 6. No. 2. Hal 181-188.

- Sari. D. A. M., & Nuraini. Y. 2020. Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Pindang Di Poklahsar Pindang Panjul Segara Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. Vol. 14. No. 3. Hal 237-247.
- Rozzana. D. 2020. Pemanfaatan Lilin Sarang Lebah Sebagai Antifungsi Pada Ikan Kayu. *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Malikulssaleh*. Vol. 1. No 4. Hal 33-34.
- Yasin. M. N., Firlianty., & Najamuddin. A. 2020. Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar Di Kelurahan Pahandut Seberang Kecamatan Pahandut Kabupaten Palangka Raya. *Gervasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol. 4. No. 1. Hal. 150-157.