

PENINGKATAN KAPASITAS DAN KUALITAS PENGOLAHAN PRODUK IKAN ASIN BERBASIS PENGENDALIAN MUTU DI UMKM DESA LANGKAK, KECAMATAN KUALA PESISIR, KABUPATEN NAGAN RAYA

Akbardiansyah, Afdhal Fuadi, Sri Ayu Insani, Ikhsanul Khairi

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar Meulaboh
akbardiansyah@utu.ac.id.

Abstract

Kuala Pesisir Subdistrict is the south west region of Aceh Province which has a very high bio-diversity potential for fish caught (KKP Aceh 2015). Demersal fish that have begun to be processed for salted fish include mackerel, goat-goat fish, snapper. In addition, in the research of Riski et al. (2017) reported that at the center of salted fish processing in the Leupung Aceh Besar area, 50% of the samples tested exceeded the SNI 8273:2016 threshold. Therefore, it is necessary to do community service, especially to UMKM actors processing salted fish in order to provide training so that it is hoped that this service can add to better knowledge in the fish processing process. This service is carried out in several stages, namely, conducting socialization in the form of Focus Group Discussions (FGD), Para-para-making Training, Salted Lumi-lumi Fish Salting Training and Lumi-lumi Salted Fish Salting Training. The results of this service show that there is an increase in the skills of salted fish SMEs related to the technique of making para-paras as a medium for drying salted fish. There is an increase in knowledge of salting techniques and making salted lumi-lumi fish. The enthusiasm of UMKM actors and the Langkak Village community to continue making salted lumi-lumi fish.

Keywords: lumi-lumi, para-para, salted fish, coastal.

Abstrak

Kecamatan Kuala Pesisir merupakan wilayah barat selatan Provinsi Aceh yang mempunyai keragaman hayati (bio-diversity) potensi ikan hasil tangkapan sangat tinggi (KKP Aceh 2015). Ikan-ikan demersal yang telah mulai di lakukan pengolahan ikan asin antara lain ikan kembung, ikan kambing-kambing, ikan kakap. Selain itu pada penelitian Riski et al. (2017) melaporkan bahwa pada sentral pengolahan ikan asin daerah Leupung Aceh Besar sebanyak 50% sampel yang diuji melebihi ambang batas SNI 8273:2016. Maka dari itu perlu dilakukan pengabdian kepada masyarakat terutama pada pelaku UMKM pengolahan ikan asin guna untuk memberi pelatihan sehingga harapannya dengan adanya pengabdian ini bisa menambah pengetahuan lebih baik dalam proses pengolahan ikan. Pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahap yakni, melakukan sosialisasi Sosialisasi dalam bentuk Focus Group Discussion (FGD), Pelatihan Pembuatan Para-para, Pelatihan Penggaraman Ikan Asin Lumi-lumi dan Pelatihan Penggaraman Ikan Asin Lumi-lumi. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa, adanya peningkatan ketrampilan pelaku UMKM Ikan Asin terkait dengan teknik pembuatan para-para sebagai media penjemuran ikan asin. Adanya peningkatan pengetahuan teknik penggaraman dan pembuatan ikan asin lumi-lumi. Adanya antusias pelaku UMKM dan masyarakat Desa Langkak untuk melanjutkan pembuatan ikan asin lumi-lumi.

Kata kunci: lumi-lumi, para-para, ikan asin, pesisir.

PENDAHULUAN

Kecamatan Kuala Pesisir merupakan salah satu kecamatan di

Kabupaten Nagan Raya dengan luas daerah 76.34 Km². Topografi Kecamatan Kuala Pesisir dengan

daratan 16 Km², dengan curah hujan berkisar 73-731 mm/tahun dan suhu berkisar 22,9-32,8 °C/ tahun. Topografi Kecamatan Kuala Pesisir khususnya di desa langkak sangat tepat untuk melakukan usaha pengolahan ikan (BPS Nagan Raya, 2020). Potensi yang sangat mendukung ini telah dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk melakukan pengolahan ikan asin dan lain-lain.

Pengusaha (UMKM) mikro di Kawasan Kecamatan Kuala Pesisir telah lama mulai mengolah ikan asin. UMKM mikro ini telah mengolah ikan asin berbagai jenis ikan dengan harga ekonomis. Kecamatan Kuala Pesisir merupakan wilayah barat selatan Provinsi Aceh yang mempunyai keragaman hayati (bio- diversity) potensi ikan hasil tangkapan sangat tinggi (KKP Aceh 2015). Ikan-ikan demersal yang telah mulai dilakukan pengolahan ikan asin antara lain ikan kembung, ikan kambing-kambing, ikan kakap. Menurut laporan hasil riset tim peneliti menyebutkan bahwa ikan-ikan demersal dan murah yang telah berhasil di buat sesuai dengan SNI 2016 adalah ikan asin kambing-kambing (Akbariansyah et al., 2018). Selain itu pada penelitian Riski et al. (2017) melaporkan bahwa pada sentral pengolahan ikan asin daerah Leupung Aceh Besar sebanyak 50% sampel yang diuji melebihi ambang batas SNI 8273:2016. Maka dari itu perlu dilakukan pengabdian kepada masyarakat terutama pada pelaku UMKM pengolahan ikan asin guna untuk memberi pelatihan sehingga harapannya dengan adanya pengabdian ini bisa menambah pengetahuan lebih baik dalam proses pengolahan ikan.

METODE

Metode dalam pelaksanaan pengabdian ini dengan menggunakan

metode pendekatan secara langsung dan Focus Group Discussion (FGD). Adapun tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi:

Tahapan Persiapan

Tahapan Sosialisasi dalam bentuk Focus Group Discussion (FGD) yang diberikan kepada pelaku Usaha MKM dan Masyarakat Desa Langkak, Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. Kelompok UMKM yang menjadi sasaran utama dalam pengabdian ini dengan mitra Jaya Ikan Asin dan Bina Makmu Beurata.

Dalam tahapan persiapan ini, Ketua dan Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan diskusi dengan Mitra UMKM Jaya Ikan Asin dan Mitra UMKM Makmu Beurata dengan tujuan untuk:

1. Tim pelaksana memberikan informasi tujuan dan maksud program pengabdian kepada masyarakat untuk pelaku UMKM dan Masyarakat tersebut
2. Memberikan pelatihan pembuatan para- para sebagai media penjemuran ikan asin.
3. Memberikan pelatihan penggambaran pembuatan ikan asin lumi-lumi.
4. Mendiskusikan jadwal pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat.

Focus Group Discussion (FGD)

Tim pelaksana pengabdian menyiapkan materi dan beberapa contoh produk yang akan disampaikan dalam kegiatan FGD tersebut kepada pelaku UMKM dan Masyarakat Desa Langkak, Kecamatan Kuala Pesisir,

Kabupaten Nagan Raya. Adapun materi yang disampaikan dalam FGD tersebut sebagai berikut:

- 1) Teknik pembuatan para-para sebagai media penjemuran ikan asin.
- 2) Teknik penggaraman pembuatan ikan asin dari bahan baku lumi-lumi

Pelatihan Pembuatan Para-para

Para-para merupakan salah satu media yang dapat digunakan untuk penjemuran ikan asin, dalam pelatihan ini tim pelaksana pengabdian menyediakan alat dan bahan yang digunakan yaitu berupa kayu, jaring panel, kayu yang berukuran 1,2x3 m, paku dan palu. Adapun langkah-langkah dalam pembuatan para-para ikan asin sebagai berikut

1. Persiapan bahan dan alat pembuatan para-para
2. Pengukuran panjang dan lebar kerangka
3. Kerangka para-para yang sudah siap kemudian dipasang waring lanet sebagai alas para-para.

Pelatihan Penggaraman Ikan Asin Lumi- lumi

Penggaraman ikan salah satu hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan ikan asin, terutama tentang jenis garam, teknik pengaraman serta konsentrasi dan lama penggaraman ikan, karna hal tersebut berkaitan dengan hasil produk yang di hasilkan. Dalam pelatihan ini bahan baku yang digunakan adalah ikan lumi-lumi,

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan FGD pembuatan para-para penjemuran ikan asin dan penggaraman ikan asin lumi-lumi di Desa Langkak, Kecamatan Kuala

Pesisir, Kabupaten Nagan Raya dilaksanakan pada tanggal 13 September 2022. Target yang menjadi sasaran dalam pengabdian ini adalah pelaku UMKM Jaya Ikan Asin, UMKM Makmu Beurata dan masyarakat Desa Langkak. Pelaku UMKM dan masyarakat yang hadir pada acara tersebut sangat antusias, hal ini dilihat dari timbulnya berbagai pertanyaan yaitu terkait dengan teknik pembuatan para- para sebagai media penjemuran ikan asin dan teknik proses penggaraman ikan asin lumi-lumi.



Gambar 1. Focus Group Discussion (FGD) dengan Mitra UMKM dan Masyarakat Desa Langkak

Dari hasil FGD dengan Mitra UMKM dan masyarakat Desa Langkak, maka diperoleh informasi

- 1) Selama ini pelaku UMKM ikan asin dan masyarakat melakukan penjemuran ikan asin langsung di atas terpal, sehingga proses pengeringan ikan asin tidak optimal.
- 2) Pelaku UMKM dan masyarakat belum pernah membuat ikan asin dari bahan baku ikan lumi-lumi.
- 3) Di akhir kegiatan FGD, pelaku UMKM ikan asin dan masyarakat berharap adanya kegiatan selanjutnya dari

Universitas Teuku Umar maupun pemerintah setempat unruk melakukan kegiatan sosialisasi atau pelatihan packing dan pemasaran ikan asin yang akan di kirim ke luar aceh.

Pelatihan Pembuatan Para-para

Pembuatan para-para sebagai alat penjemuran ikan asin melibatkan mitra UMKM Jaya Ikan Asin dan Bina Makmu Beurata serta mahasiswa Perikanan FPIK UTU. Pembuatan Para-para penjemuran dimulai dari pembelian alat dan bahan yang dibutuhkan. Kemudian dilakukan pembuatan para-para dengan ukuran yang sudah ditentukan. Tujuan para-para ini yaitu salah satu faktor pendukung dalam proses pengeringan ikan asin sehingga ikan yang dihasilkan lebih bermutu. Selama ini masayarat kurang memperhatikan dalam proses penjemuran sehingga sebahagian UMKM melakukan penjemuran ikan di atas terpal dll.



Gambar 2. Pembuatan Para-Para

Pelatihan Penggaraman Ikan Asin Lumi- lumi

Pembuatan ikan asin dan teknik penggaraman pada umumnya terdapat tiga macam yaitu teknik penggaraman kering, teknik penggaraman basah, dan teknik penggaraman campuran (Iwansyah 2012). Menurut (Akbardiansyah et al.,2018).

Konsentrasi garam dan lama penggaraman ikan asin kambing-kambing berpengaruh nyata terhadap karakteristik ikan asin, yang meliputi kadar garam, kadar air, dan total mikroba konsentrasi garam 15% lama penggaraman 24 jam merupakan perlakuan terbaik dan sesuai dengan persyaratan mutu SNI 8273:2016.

Pembuatan ikan asin yang dilakukan di unit UMKM Jaya Ikan Asin dan Bina Makmu Berata adalah pertama ikan yang sudah dibersihkan, dipotong kepala, kemudian ikan akan di belah menjafi 3 sayatan sehingga ikan menjadi lebar guna untuk penetrasi garam yang sempurna serta ikan akan lebih cepat kering.

Ikan yang sudah dilakukan pembelahan lalu dilkaukan penggaraman dengan teknik penggaraman basah yaitu ikan di masukkan kedalam wadah yang sudah ada luratan garam kemudian ikan di rendam selama 12 jam. Pada hari berikutnya ikan dilakukan penjemuran di atas para-para yang sudah disiapkan dengan menggunakan sinar matahari.





Gambar3.Pembuatan dan Penggaraman Ikan Asin

SIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

- 1) Adanya peningkatan ketrampilan pelaku UMKM Ikan Asin terkait dengan teknik pembuatan para-para sebagai media penjemuran ikan asin
- 2) Adanya peningkatan pengetahuan teknik penggaraman dan pembuatan ikan asin lumi-lumi.
- 3) Adanya antusias pelaku UMKM dan masyarakat Desa Langkak untuk melanjutkan pembuatan ikan asin lumi- lumi.

Saran

Pelaku UMKM ikan asin dan masyarakat Desa Langkak sangat antusias dalam kegiatan pengabdian masyarakat selama proses pelatihan pembuatan para- para dan penggaraman ikan asin, namun masih kurang dari sisi packing produk ikan asin untuk dipasarkan. Sehingga diperlukan pelatihan dan pembinaan keberlanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LPPM- PMP Universitas Teuku Umar yang sudah mendanai program pengabdian kepada masyarakat, Mitra

UMKM Jaya Ikan Asin dan Bina Makmu Beurata yang sudah menjadi lokasi pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah, Desniar, Uju. 2018. Karakteristik Ikan Asin Kambing- Kambing (Canthidermis maculata) dengan Penggaraman Kering. *JPHPI*. 21(2):345-355.
- BPS Nagan Raya. 2020. Kabupaten Naganraya dalam Angka 2020. BPS Naganraya.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 8273:2016.Ikan asin kering. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional
- Iwansyah, A. Candra. 2012. Teknologi pengolahan Ikan Asin kering.
- [KKP] Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2015. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia. Jakarta (ID): Pusat Data Statistika dan Informasi Kementrian Kelautan dan Perikanan Tahun 2015.
- Riski K, Fakhurrizi, Abrar M. 2017. Isolasi bakteri *Staphylococcus aureus* pada ikan asin talang-talang (*Scomberoides commersonianus*) di kecamatan leupung kabupaten aceh besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*. 01(3):366-374