

Pkm Kelompok Nelayan Pengolah Ikan Pari Asap di Kabupaten Jeneponto

Harlina, Sitti Hadijah

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia Makassar,
Jl Urip Somoharjo Km 05, 90239 Makassar, Sulawesi Selatan
E-mail: linausman1965@yahoo.com

Abstrak - Ikan pari merupakan salah satu jenis ikan yang non ekonomis dan kurang lezat bila dikonsumsi segar, namun bila diolah dengan cara pengasapan maka cita rasa ikan ini menjadi sangat lezat dan digemari oleh masyarakat, sehingga ikan pari asap merupakan salah satu produk unggulan yang khas dan populer di Kab. Jeneponto. Kegiatan pengolahan ikan pari asap di Kabupaten Jeneponto terdapat di Kecamatan Toreang yaitu Kelompok Usaha "Pari Jaya" dan di Kecamatan Arungkeke yaitu Kelompok Usaha "Pari Indah" menjadi mitra dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat ini. Masalah utama yang dihadapi kelompok pengolah ikan pari asap adalah jumlah produksinya yang masih sangat rendah hal ini disebabkan karena dalam proses pengolahannya hanya memanfaatkan asap dari tungku dapur dengan sistem terbuka, sehingga pengasapan tidak berjalan sempurna kualitas ikan pari asap masih sangat rendah dan tidak higienis. dan langsung dipasarkan tanpa kemasan dan belum melakukan pengelolaan keuangan (cash flow) dengan baik. Melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini mitra diberi pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi pengasapan ikan secara sistem tertutup. sehingga dihasilkan produk ikan pari asap yang awet, aman, bergizi tinggi dan higienis. Selain itu mitra dibina dalam diversifikasi produk hasil olahan ikan pari asap, teknik pengemasan ikan pari asap agar kemasan yang menarik sehingga memiliki daya saing di pasaran, serta diharapkan mampu menerapkan manajemen usaha dengan baik. Hasil pelaksanaan kegiatan ini secara umum dapat disimpulkan bahwa teknik pengasapan ikan pari dengan menggunakan sistem tertutup dapat diterima oleh kelompok mitra karena proses pengasapan ikan pari lebih cepat matang, prosedur mudah dan lebih higienis. Kemasan produk ikan pari asap lebih menarik dan lebih awet. baik.

Kata Kunci: Ikan Pari asap, Program Kemitraan Masyarakat, Kabupaten Jeneponto

Abstract - Stingray is a fish that is non-economical and less delicious when it is consumed fresh, but when it is processed by fogging, then the taste will be very delicious and popular among the community. So the smoked stingray is one of the typical and popular products in Jeneponto regency. The processing of smoked stingrays in Jeneponto Regency is located in Toreang Subdistrict, namely "Pari Jaya" Business Group and in Arungkeke Sub-district the group named "Pari Indah" Business Group. These two groups are partners in this community services program. The biggest problem faced by the community is the amount of production is still meager. This is because, in the smoked process, it only uses the smoke from the kitchen stove with an open system so that fumigation is not running perfectly and it results the quality of stingray smoke is still very low and not hygienic. Moreover, it is directly marketed without packaging, and cash flow is managing well. Through this community services program, partners are provided with training and assistance in the application of closed-loop fogging technology. So that the smoked stingrays produced will be durable, safe, nutritious and hygienic. In addition, partners are built in the diversification of processed products of smoked stingrays, packaging techniques so the packaging is attractive. It is expected to have competitive power in the market be able to apply business management well. The results of this activity can generally be concluded that stingray curing technique by using closed system can be accepted by the partner group because the process of smoked stingray is more quickly mature, the procedure is easier and more hygienic. The packaging of smoked stingray products is more interesting and more durable.

Key Words: smoked stingray, community services program, Jeneponto regency

I. PENDAHULUAN

Sub sektor perikanan dan peternakan merupakan andalan utama sumber pangan dan gizi bagi masyarakat Indonesia. Ikan, selain merupakan sumber protein, juga diakui sebagai *functional food*, yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang, vitamin serta makro dan mikro mineral [1]. Potensi sumberdaya perikanan Indonesia yang sangat besar, diperkirakan potensi lestari perikanan

Indonesia mencapai 6,7 juta ton/tahun. Potensi tersebut belum seluruhnya dapat dimanfaatkan secara optimal. Hal ini menyebabkan sektor perikanan di Indonesia menempati peran yang sangat strategis, utamanya dikaitkan dengan upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia karena menjadi sumber protein hewani dalam rangka pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi [2]. Kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi dalam peningkatan kualitas sumberdaya manusia cukup tinggi, sehingga

permintaan domestik terhadap produk perikanan dan hasil olahannya akan cukup cerah.

Kabupaten Jeneponto merupakan salah satu dari 24 daerah kabupaten/kota di Propinsi Sulawesi Selatan. Secara geografis terletak antara 5° 16' 13" - 5° 39' 35" LS dan antara 12° 40' 19" - 12° 7' 31" BT. Kabupaten Jeneponto memiliki wilayah pesisir dengan panjang garis pantai 114 km membentang dari Kabupaten Takalar hingga Kabupaten Bantaeng dengan luas wilayah pesisir pantai kurang lebih 749,79 km². Wilayah pesisir ini memiliki potensi perikanan tangkap yang cukup besar sehingga produksinya setiap tahun cukup berlimpah [3]. Kabupaten Jeneponto memiliki 7 kecamatan pesisir, dimana Kecamatan Tarowang dan Kecamatan Arungkeke merupakan wilayah pesisir yang mayoritas penduduknya menggantungkan hidupnya dari hasil perikanan dengan melakukan usaha perikanan tangkap.

Salah satu hasil tangkapan nelayan adalah ikan pari. Ikan pari merupakan salah satu jenis ikan yang non ekonomis dan kurang lezat bila dikonsumsi segar, namun bila ikan pari segar ini diolah dengan cara pengasapan maka cita rasa ikan ini menjadi sangat lezat, tahan lama karena asap dari kayu dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk [4]. Semakin lama pengasapan dilakukan jumlah koloni bakteri yang tumbuh pada media nutrisi agar plate semakin menurun [5]. Suhu yang tinggi juga dapat bersifat antibakteri sehingga mempengaruhi jumlah pertumbuhan bakteri [6]. Oleh karena cita rasa ikan pari asap tinggi, membuat produk olahan ini sangat digemari oleh masyarakat, sehingga ikan pari asap merupakan salah satu produk unggulan yang khas dan sudah populer di Kab. Jeneponto

Produksi olahan ikan pari asap masih sangat terbatas jumlahnya karena hanya memanfaatkan asap dari tungku dapur dengan system terbuka dalam proses pengolahannya. sehingga pengasapan tidak berjalan sempurna kualitas ikan pari asap masih sangat rendah dan tidak higienis [6]. Selain itu kegiatan pengolahan belum dilakukan secara terus menerus (kontinyu). Kegiatan produksi hanya dilakukan apabila ada pesanan masyarakat setempat atau orderan pelanggan (pembeli) dalam jumlah yang tidak menentu dan sangat terbatas, sehingga belum mampu menopang kehidupan rumah tangga nelayan.

Produk ikan pari asap yang dihasilkan dipasarkan dengan mengikuti jadwal pasar yang ada di kecamatan dengan cara yang kurang higienis karena dijajakan secara terbuka tanpa pengemasan yang memadai dan tanpa identitas, sehingga kurang menarik sehingga nilai ekonomi produk ikan asap yang dihasilkan masih rendah. Produksi ikan pari asap belum bisa dipasarkan diswalayan atau di luar daerah karena belum dikemas dengan baik. Masyarakat nelayan pengolah ikan pari asap ini pada umumnya istri nelayan yang tingkat pendidikannya

rendah sehingga belum mengenal diversifikasi produk hasil olahan ikan pari asap. Dan belum memiliki pengetahuan tentang cara pengelolaan usaha yang mandiri dan cara pengelolaan keuangan (*cash flow*) dengan baik

Mengingat bahwa ketersediaan bahan baku ikan bukanlah merupakan kendala untuk memproduksi Ikan Pari Asap di Kabupaten Jeneponto, maka perlu diupayakan untuk meningkatkan produksi, kualitas dan daya saing produk melalui program "PKM Kelompok Nelayan Pengolah Ikan Pari Asap di Kabupaten Jeneponto, Provinsi Sulawesi Selatan"

Kegiatan pengolahan ikan pari asap di Kabupaten Jeneponto terdapat di Kecamatan Toreang yaitu Kelompok Usaha "Pari Jaya" yang diketuai oleh Sannia Daeng Sunggu dan di Kecamatan Arungkeke yaitu Kelompok Usaha "Pari Indah" yang diketuai oleh Nursiah yang akan menjadi mitra dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini.

Melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini kami akan memfasilitasi mitra melalui pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi pengasapan ikan secara sistem tertutup. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu mitra dalam teknik pengolahan dan pengawetan ikan pari asap sehingga dihasilkan produk ikan pari asap yang awet, aman, bergizi tinggi dan higienis. Selain program transfer teknologi pengasapan ikan dengan sistem tertutup mitra juga dibina dalam diversifikasi produk hasil olahan ikan pari asap, teknik pengemasan ikan pari asap dengan kemasan yang lebih menarik dan dapat bertahan lama sehingga pangsa pasar akan meningkat. Diharapkan Program Kemitraan Masyarakat ini dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat mitra.

II. METODE

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat ini adalah:

- 1) Pemberian pelatihan/pendampingan Ipteks kepada kelompok Nelayan Mitra. Penentuan mitra menggunakan metode *purposive sampling* yaitu kelompok Nelayan pengolahan pari asap "Pari Indah" dan "Pari Jaya" pertimbangan keduanya berorientasi sebagai nelayan pengolahan ikan pari asap. Setiap kelompok dipilih 5 (lima) orang untuk diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan penggunaan alat pengasapan ikan dan teknik pengasapan yang lebih baik, pembuatan produk olahan ikan pari asap (diversifikasi produk pengolahan ikan pari asap).
- 2) Pembinaan kemandirian usaha dan pemasaran dengan kemasan yang menarik dan higienis melalui pendampingan.

Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Nelayan Penghasil Ikan Pari Asap dilakukan bekerjasama dengan 2 kelompok usaha penghasil ikan asap di Desa Pao Kecamatan Tarawang sebagai mitra 1 dan Kelompok Usaha "Pari Indah" di Desa Palajau Kecamatan Arungkeke sebagai Mitra ke 2. Masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang anggota dengan latar belakang pendidikan mitra sekolah dasar.

Rancangan Kegiatan dan Evaluasi

Rancangan kegiatan diawali dengan kegiatan sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya program kegiatan PKM yang akan dilakukan di Desa Pao Kecamatan Taroang dan di Desa Palajau Kecamatan Arungkeke. Menentukan satu orang sebagai koordinator lapangan untuk memudahkan komunikasi selama kegiatan berlangsung. Pertemuan dengan ketua dan beberapa anggota kelompok kedua mitra untuk membahas jadwal kegiatan Program Kemitraan masyarakat dan disetujui bersama dengan tim pelaksana kegiatan; Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti kegiatan yaitu 3-5 orang dari kelompok nelayan pengolahan ikan pari asap. Selanjutnya melakukan pelatihan/ pendampingan tentang teknik pengasapan dan mengemas.

Evaluasi dilakukan dengan melihat langsung teknik pengasapan ikan pari asap pada tingkat kelompok mitra (binaan) sesuai dengan yang dilatihkan. Kegiatan dinyatakan berhasil apabila kelompok mitra (binaan) telah dapat melakukan teknik pengasapan dan pengemasan produk sesuai petunjuk dengan hasil yang bagus sesuai harapan [8].

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rancangan Pelaksanaan Kegiatan

Rancangan kegiatan diawali dengan kegiatan sosialisasi ke mitra dan pemerintah setempat tentang adanya program kegiatan PKM yang akan dilakukan di Desa Pao Kecamatan Taroang dan di Desa Palajau Kecamatan Arungkeke. Menentukan satu orang sebagai koordinator lapangan untuk memudahkan komunikasi selama kegiatan berlangsung. Pertemuan dengan ketua dan beberapa anggota kelompok kedua mitra untuk membahas jadwal kegiatan Program Kemitraan masyarakat dan disetujui bersama dengan tim pelaksana kegiatan; Mensosialisasikan mitra yang akan mengikuti kegiatan yaitu 5-10 orang dari kelompok nelayan pengolahan ikan pari asap. Selanjutnya melakukan pelatihan/ pendampingan tentang teknik pengasapan dan pengemasan produk.

Sosialisasi Kegiatan

Pada tahapan sosialisasi, mitra dikenalkan dengan kegiatan program kemitraan masyarakat yang akan dilakukan sebagaimana terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat

Pada kegiatan sosialisasi ini dilakukan penjelasan kepada mitra tentang :

1. Memberikan informasi kepada mitra tentang latar belakang dan tujuan dalam penyelesaian kegiatan program kemitraan masyarakat
2. Memberi pengertian kepada mitra mengenai peran pengusul dan mitra dalam kegiatan program kemitraan masyarakat ini
3. Memberi penjelasan tentang hasil atau luaran yang ingin diperoleh dari kegiatan ini
4. Mengemukakan rencana lebih lanjut yang dapat dilakukan terkait dengan pengembangan usaha pengolahan ikan pari asap dimasa mendatang.

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat kelompok nelayan pengolah ikan pari asap di Kabupaten Jeneponto terdiri dari: 1) Tahap pelatihan teknik pengasapan dengan alat pengasapan sistem tertutup dan teknik pengemasan produk ikan pari asap, 2) Tahap pendampingan dan, 3) Tahap monitoring dan Evaluasi. Dalam proses pengasapan ikan terdiri dari: tahap pembersihan (cleaning) dan penyiangan (splitting), penggaraman (salting), penggantungan (hanging) dan penyusunan ikan, pengasapan dan pengemasan dan penyimpanan [9]. Teknik pengasapan ikan dilakukan mengacu pada prosedur pengasapan [11] sebagai berikut :

1. Awalnya, ikan pari basah dibersihkan hingga bersih, sayat bagian perut ikan pari. Kemudian isi perut dikeluarkan agar tidak menimbulkan bau. Bagian dalam pari juga dibersihkan sehingga tidak ada darah yang tersisa.
2. Selanjutnya ikan pari yang sudah bersih direndam dalam bumbu (garam, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri & kunyit) selama 2 jam, hingga meresap ke seluruh daging.
3. Setelah itu, bumbu yang menempel pada permukaan kulit pari dibersihkan agar tidak kotor. Lalu bagian perutnya disanggah dengan lidi agar asap dapat masuk ke bagian dalam perut.
4. Siapkan perapiannya, masukkan batok kelapa ke dalam laci alat pengasapan kemudian dibawah alat pengasapan, diletakkan kompor/gas yang menyala, api akan masuk dari lubang-lubang

yang ada pada laci alat pengasapan sehingga akan membakar batok-batok kelapa tersebut.

5. Kemudian pastikan bahwa api hanya menyisakan bara. Taburkan serbuk kayu atau tambahkan batok kelapa lagi sehingga menimbulkan asap. Untuk menghasilkan ikan pari asap warna kuning, maka serbuk kayu yang digunakan harus berwarna kuning.

Setelah asap mengepul, ikan pari dimasukkan dengan cara digantung pada alat pengasapan kemudian ditutup. Setiap jam serbuk kayu atau batok kelapa dtambahkan agar alat pengasapan terus berasap. Ikan Pari diasapkan selama 3 jam. Ikan pari sudah matang, dan siap untuk disantap

Tahap Pelatihan

Pada tahap ini kedua kelompok mitra diberikan pelatihan tentang pengasapan sistem tertutup, prosedur kerja, dan cara pengemasan produk yang higienis dan awet serta pelatihan pengolahan berbagai produk olahan ikan pari asap sebagaimana terlihat pada Gambar 2. Sedangkan kegiatan pengolahan berbagai produk olahan pari asap disajikan pada Gambar 3



Gambar 2. Pelatihan penggunaan peralatan pengasapan dan pengemasan ikan pari asap



Gambar 3 Pelatihan pengolahan ikan pari asap dan kemasan ikan pari asap di pameran

Tahap pendampingan

Tahap ini dilaksanakan setelah kegiatan pelatihan teknik pengasapan ikan dan pengemasan yang higienis, awet dan aman. Tahap pendampingan dilaksanakan dengan memfasilitasi mitra untuk menggunakan alat pengasapan dan pengemasan secara mandiri.

Tahap monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan pada saat pelatihan dengan mewawancarai anggota kelompok mitra, dan juga dilakukan pada saat pendampingan dengan mengamati perkembangan mitra dalam melakukan teknik pengasapan ikan pari dan pengemasan. Berdasarkan wawancara tersebut diperoleh hasil respon balik kelompok mitra bahwa secara umum teknologi yang ditransfer ke kelompok mitra dapat diterima dan dilaksanakan dengan baik. Namun untuk prosedur teknik pengemasan kelompok mitra masih perlu ditindak lanjuti belum mampu melaksanakan prosedur pengemasan dengan baik karena memerlukan peralatan vacum pack dan plastik yang memiliki kualitas yang baik.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat kelompok nelayan pengolah ikan pari asap di Kabupaten Jeneponto yang dilakukan pada 2 (dua) kelompok mitra dapat disimpulkan bahwa secara umum teknik pengasapan ikan pari dengan menggunakan sistem tertutup dapat diterima oleh kelompok mitra karena proses pengasapan ikan pari lebih cepat matang, prosedur mudah dan lebih higienis. Kemasan produk ikan pari asap lebih menarik dan lebih awet. Selain itu mitra sudah mampu membuat deversifikasi olahan pari asap dengan baik

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM) yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Masyarakat pada skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Selanjutnya ucapan terima kasih pula disampaikan kepada Rektor Universitas Muslim

Indonesia, Makassar dan Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat dan Dakwah UMI beserta staf yang telah memfasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini.

REFERENSI

- [1] Angela, G.C., F. Mentang., G. Sanger 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelagis*, L.) Asap dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas yang dikemas Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol 3 no 2 Agustus 2015.
- [2] Suprayitno, E., 2003. Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan. Pidato Pengukuhan Jabatan Guru Besar dalam Ilmu Biokimia Ikan pada Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Disampaikan pada Rapat Terbuka Senat Universitas Brawijaya 04 Januari 2003.
- [3] Data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Jeneponto, 2014
- [4] Saparinto Cahyo, 2010. Usaha Ikan Konsumsi di Lahan 100 m², Jakarta; Penebar Swadaya.
- [5] Febriyanti. C.N., Pestariati., Sukati. 2012. Pengaruh Lama Pengasapan Ikan Bandeng Terhadap Jumlah Pertumbuhan Bakteri. Analisis Kesehatan Sains Vol 01 No 2.
- [6] Marassebesy, Ismail, 2011 Aplikasi Asap Cair dalam Pengolahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap
- [7] Bisma I., 2016. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Pari Asap dan Pindang Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Pesisir di Kabupaten Jeneponto. Tesis. Tidak dipublikasikan. Program Pascasarjana. Universitas Muslim Indonesia, Makassar.
- [8] Muliadi, Sundari, Suparman, Rudi Hartono, 2014. Ibm Kelompok Masyarakat Penghasil Ikan Asap Di Pulau Ternate Conference Paper April 2014 Doi: 10.13140/2.1.1942.2081. <https://www.researchgate.net/publication/264726799>
- [9] Pujilestari, 2008. Ikan Asap. <http://www.ITS-Research-12268>
- [10] Metusalach, Nadiarti, Hajar. A.I., Nerlwan. A. Kasmiami., 2003. Modul Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil perikanan Dan Kelautan. Kerjasama Kementerian Riset dan Teknologi dengan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. UNHAS. Makassar.