

IbM PENGUSAHA IKAN

Grace Hellen Pontoh, Tjerie Pangemanan, Donald B Noya

Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Manado

pontohgrace@gmail.com

Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Manado

tjeriepangemanan@yahoo.co.id

Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Manado

Donal@yahoo.com

ABSTRAK

Ikan asap cakalang merupakan makanan yang banyak digemari masyarakat karena mengandung nilai gizi yang tinggi dan enak rasanya. Ikan ini merupakan salah satu cendra mata apabila pengunjung datang di kota Manado ataupun kota Bitung Propinsi Sulawesi Utara. Sayangnya beberapa pengelola kelompok pengasapan ikan masih kurang efektif dan higienis. Mulai dari penyiangan, pengasapan sampai pada pengepakan. Begitu juga dengan pengetahuan manajemen pembukuan keuangan masih minim. Apalagi pemasaran masih bersifat tradisional. Belum ada terobosan baru untuk memperlebar pemasaran sampai ke pasar pasar swalayan ataupun ke luar daerah. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini yaitu membangun fasilitas pengasapan yang lebih efektif dan tempat pengolahan ikan yang lebih higienis serta melakukan beberapa pelatihan dan pendampingan untuk mengembangkan usaha kelompok pengusaha ikan. Metode yang dilakukan yaitu melakukan pengamatan atau survey lapangan, mengidentifikasi hal hal yang dibutuhkan dan melaksanakan monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan ini yaitu pembuatan bak beton pengasapan, pembuatan bak meja permanen untuk penyiangan/pencucian ikan, saluran air dan lubang pembuangan limbah air. Pelatihan tentang standard kesehatan pengolahan makanan, manajemen pembukuan keuangan serta pelatihan pemasaran. Selesai pelatihan harus ada pendampingan terus untuk pembiasaan mengelola makanan secara higienis dan membantu membuat manajemen pembukuan keuangan dalam pengelolaan ikan. Dengan adanya manajemen keuangan omzet penjualan dapat dipantau dan diharapkan meningkat.

Kata Kunci : Pengelolaan, pengasapan, higienis, pemasaran.

ABSTRACT

Cakalang smoked fish is a food that many people favored because they contain high nutritional value and very delicious. This fish is one of the souvenir when tourists visit in Manado or Bitung city Propinsi Sulawesi Utara. Unfortunately, some groups management of smoked fish are less effective and hygienic. Starting from washing fish, smoking and packing. The minimal knowledge of financial book keeping. It's still traditional marketing. There isn't new innovation to expand marketing to the supermarket or outside the region. The purpose of this activity is to build more effective fumigation facilities and fish-processing more hygienic as well as doing some training and mentoring for entrepreneurs develop a management of smoked fish group. The method to do that is to make observations or field surveys, identify the things that are needed and implement monitoring and evaluation. The result of this activity is the manufacture of concrete tanks fumigation, manufacture tub permanent table for washing fish, drainage and waste water discharge hole. Training of health standards of food processing, financial bookkeeping and marketing training. After training there should be

assistance continues to habituation manage food hygiene and help make financial bookkeeping in the management of smoked fish groups. With the financial management of sales turnover can be monitored and is expected to increase.

Keywords: Management, fumigation, hygienic, marketing.

I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Ikan cakalang adalah ikan bernilai komersial tinggi, dan dijual dalam bentuk segar, beku, atau diproses sebagai ikan kaleng, ikan kering, atau ikan asap. Di Manado, dan juga Maluku, ikan cakalang diawetkan dengan cara pengasapan, disebut *cakalang fufu* (cakalang asap). Adapun, cakalang dibudidayakan sebagai salah satu sumber bagi masyarakat juga sumber devisa negara. Cakalang merupakan salah satu sumber protein hewani dengan kandungan omega-3 yang dibutuhkan tubuh. Sebagai komoditas yang dapat diekspor (*exportable*), Cakalang turut berperan dalam ekonomi Indonesia. Sumberdaya cakalang dimanfaatkan oleh kalangan menengah ke atas. (<https://id.wikipedia.org/wiki/cakalang>). Salah satu jenis pengolahan yang dapat digunakan untuk menghambat kegiatan zat-zat mikroorganisme adalah pengasapan ikan. Kota Bitung merupakan kota yang paling banyak memiliki pabrik ikan dan kota pelabuhan internasional di Propinsi Sulawesi Utara. Menurut kepala dinas DKP Kota Bitung ada lebih dari 35 perusahaan tangkap ikan dan 55 perusahaan unit pengolahan ikan di kota Bitung. (Sumber data Kantor DKP Kota Bitung, 2015). Oleh sebab itu pengusaha ikan tradisional di kota ini tidak ada kendala dalam hal penyediaan bahan baku.

Pada kesempatan ini kami mengadakan pengabdian kepada pengusaha tradisional pengasapan ikan cakalang/tuna. Mitra kami berdomisili di Kelurahan Girian Atas Lingkungan VI dan Kelurahan Girian Weru Lingkungan 1 Kecamatan Girian Kota Bitung. Dalam mengusahakan pengasapan ikan dikerjakan oleh keluarga. Dalam pengamatan kami, untuk mengusahakan kurang lebih 200 kg ikan hanya dikerjakan oleh 2 anggota. Apabila lebih dari 200 kg dikerjakan lebih dari 2 orang. Saat ini campuran ikan cakalang dan tuna dibeli Rp.22.000 per kg. Untuk membuat ikan cakalang/tuna yang baik, dipilih ikan seberat 2 ½ s/d 3 kg. Satu ikan menjadi dua jepit. Ikan dibelah menjadi empat belahan kemudian dijepit dengan bambu dibagi menjadi dua jepitan. Setelah diasap ikan akan dijual Rp.40.000,- per jepit. Jadi satu ekor dapat mencapai Rp.80.000,- tergantung besar kecilnya ikan. Kalau ikan lebih berat harganya lebih mahal. Adapun tahap tahap pengasapan ikan cakalang/tuna sebagai berikut :

1) Pengadaan Bahan Baku, 2) penyiangan, 3) penusukan, 4) pencucian, 5) pengasapan, 6) pendinginan dan 8) pemasaran.

B. Permasalahan Mitra.

Permasalahan yang terjadi pada pengusaha tradisional pengasapan ikan yaitu:

- 1). Cara pengolahan ikan yang kurang baik. Kondisi air pencuci ikan yang kotor sehingga produksi ikan asap yang dihasilkan diduga kurang higienis. Sebelum tahap pengasapan ikan dilakukan, terlebih dahulu dilakukan proses penyiangan dan pencucian ikan. Air

hasil pencucian tidak ada saluran sehingga berceceran membentuk genangan air. (lihat gambar 1).



Gambar 1. Air hasil cucian berceceran tidak ada pembuangan air

- 2) Asap yang digunakan dalam proses pengasapan tradisional banyak yang tidak dimanfaatkan secara optimal untuk mengasap (mematangkan) ikan karena menyebar dan hilang ke udara.
- 3) Kurang menguasai manajemen usaha khususnya manajemen pembukuan keuangan sehingga pengelolaan administrasi masih lemah.
- 4) Kurang pengetahuan tentang pemasaran dan kewirausahaan.

II. TARGET DAN LUARAN

Solusi yang harus dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan di atas yaitu melakukan kegiatan sebagai berikut :

- 1) Pembuatan bak pengasapan ikan tongkol berukuran 3 meter x 4 meter yang dapat menampung 3 kw ikan
- 2) Pembuatan bak pencuci ikan dan lantai beton di area penyiangan ikan.
- 3) Pembuatan saluran air limbah dari bak pencuci ikan dan lubang pembuangan air limbah.
- 4) Pelatihan tentang higienis pengelolaan ikan.
- 5) Pelatihan tentang manajemen pembukuan keuangan.
- 6) Pelatihan tentang pemasaran dan kewirausahaan.

III. METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah memberikan teknologi pembuatan bak beton, untuk merubah cara pengasapan konvensional yang memiliki beberapa kelemahan. Dengan diterapkan metode pengasapan ini diharapkan akan diikuti oleh para pengasap lain yang masih menggunakan cara konvensional. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

a. Tahapan Survey

Persiapan yaitu memastikan lokasi pembuatan bak beton berukuran 3 meter x 4 meter tempat pengasapan ikan. Kemudian mencari material bangunan yang akan digunakan seperti batu fondasi, batu batako, pasir, semen. Mencari tukang bangunan untuk pembuatan bak beton dan saluran pembuangan air olahan ikan.

b. Tahapan Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pembuatan bak pengasapan, bak pencucian ikan, saluran dan lubang pembuangan air limbah pencucian di dua lokasi yang berbeda. Pelatihan standard kesehatan makanan, manajemen pembukuan keuangan, pemasaran dan kewirausahaan

c. Tahapan Monitoring dan Evaluasi

Pada tahap akhir program IbM Pengusaha Ikan ini pelaksana memfasilitasi pemasaran dengan pihak pembeli potensial untuk kerja sama pemasaran. Hasil IbM ini akan didampingi usahanya mulai dari proses pengasapan hingga pemasaran hasil produksi ikan asap. Setiap kegiatan di evaluasi apakah berjalan dengan baik dan lancar.

IV. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat “IbM Pengusaha Ikan” pada kelompok pengusaha ikan bapak Rudi di Kelurahan Girian Atas dan kelompok pengusaha ikan bapak Taher di Kelurahan Girian Weru Kecamatan Girian Kota Bitung dimulai sejak kontrak di tanda tangani. Semua program yang direncanakan sudah berjalan dengan baik dan lancar. Ada kerja sama yang baik antara tim pelaksana program dan kelompok Pengusaha Ikan yang sudah menandatangani kesepakatan kerja sama pada tanggal 28 April 2015.

Program telah terlaksana yaitu:

- 1) Pembuatan bak pengasapan ikan tongkol.(lih.gambar 3)



Gambar 3. Bak pengasapan, pencucian ikan dan saluran limbah pembuangan milik kelompok Bpk.Taher.

- 2) Pembuatan saluran air limbah penyiangan dan pencucian ikan ke lubang pembuangan air.(lih.gambar 3)
- 3) Pembuatan bak pencuci ikan dan lantai beton di area penyiangan ikan. (lihat gambar 4)



Gambar 4. Meja beton pencucian ikan.

- 4) Pelatihan tentang Standard Kesehatan Pengolahan makanan oleh dr. Dirk P.L.Lengkong (mantan kepala dinas kesehatan kota Bitung)
- 5) Pelatihan tentang Manajemen Pembukuan Keuangan
- 6) Pelatihan tentang Pemasaran dan Kewirausahaan.



Gambar 5. Foto bersama selesai mengikuti pelatihan

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian IbM Pengusaha Ikan di Kelurahan Girian Atas dan Kelurahan Girian Weru Kecamatan Girian telah berjalan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Hanya masih ada kendala pada kelompok mitra Bapak Ruddy air PAM seringkali tidak mengalir sehingga kelompok inimembeli air dari mobil penjual air. Hal ini sangat berpengaruh besar pada pengolahan ikan asap Cakalang. Mengirit pemakaian air akan berdampak pada pembersihan ikan. Sebaiknya mencuci ikan pada air yang mengalir tetapi air hanya beli per gallon sehingga mereka menghemat menggunakan air. Berbeda pada kelompok mitra bapak Taher air mengalir dengan lancar sehingga tidak menjadi kendala soal pemakaian air. Dengan kerja sama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari semua pihak dalam pengabdian ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan tentu sangat

memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha pada kedua kelompok mitra.

Saran pengabdian ke depan diharapkan kelompok bpk.Ruddy mendapat fasilitas bor air. Mem peroleh air di daerah ini harus di kedalaman lebih dari 20 meter. Sehingga sulit untuk membuat sumur, harus bor air sampai 40 meter. Padahal disekitar tempat pengolahan ikan bpk.Ruddy ada beberapa tempat pengolahan ikan seperti milik bpk Ruddy yang kesulitan air.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
Afrianto, E dan Liviawaty, E.1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
Bloom, P.N dan Boone, L.N.2006. Strategi Pemasaran Produk. Prestasi Pustaka. Jakarta.
Murniyati, dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
Wikipedia Bahasa Indonesia, Ensiklopedia bebas. Cakalang.
<https://id.wikipedia.org/wiki/cakalang>. Diakses tanggal 17 Agustus 2016.