

## Diversifikasi Pengolahan Ikan Asap Menjadi Produk Makanan Siap Saji Pada Kelompok Usaha Pengasapan Ikan Di Tanjung Qencono Kecamatan Way Bungur, Kabupaten Lampung Timur

### *Diversification Of Smoked Fish Processing Into Ready To Eat Food Products In The Fish Smoking Business Group In Tanjung Qencono, Way Bungur District, East Lampung Regency*

Iswati<sup>1</sup>, Noval Sahnitri<sup>2</sup>, Vastika Yulia Putri<sup>3</sup>, Syifana Zakia Zulfa<sup>4</sup>, Nadya Pramudita<sup>5</sup>.

*Universitas Muhammadiyah Metro*

Alamat : Jl. Ki Hajar Dewantara No.116, Iringmulyo, Kec. Metro Tim., Kota Metro, Lampung 34112

Korespondensi Email : [iswati@ummetro.ac.id](mailto:iswati@ummetro.ac.id)

#### Abstract

*This Community Service Activity is focused on assisting fish smoking business groups in producing a product that can be consumed and utilized by the community. Based on field observations, it was found that not many people know the process of making processed smoked fish. From the results of the audience with fish smoking businesses, so far they only know that broomstick fish is a fish that cannot be consumed and is made into a variety of processed foods. But with the knowledge approach that with good and correct processing, it turns out that other types of broomstick fish, apart from being smoked, can also be processed, for example into smoked fish with balado spices, shredded meatballs, meatballs, etc., and unexpectedly the response from the participants was very positive and they were even enthusiastic to try it. The aim of this activity is to provide knowledge or education to mothers, especially smoked fish business actors, to make innovations in the businesses they are engaged in with the aim of increasing consumer interest in their products and having an effect on improving the economic conditions of these business actors.*

**Keywords:** *Accompaniment, Processing, Smoked fish*

#### Abstrak

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat kali ini difokuskan untuk pendampingan kelompok usaha pengasapan ikan dalam menghasilkan sebuah produk yang kiranya dapat di konsumsi dan dimanfaatkan oleh masyarakat. Berdasarkan observasi dilapangan didapatkan fakta bahwasannya, proses pembuatan olahan ikan asap belum banyak yang mengetahui. Dari hasil audiensi dengan pelaku usaha pengasapan ikan, selama ini mereka hanya mengetahui bahwa ikan sapu-sapu merupakan ikan yang tidak dapat dikonsumsi dan di buat olahan makanan yang variatif. Tapi dengan pendekatan pengetahuan bahwa dengan pengolahan yang baik dan benar ternyata jenis ikan sapu- sapu selain di asap dapat juga di olah misalnya menjadi ikan asap bumbu balado, abon, bakso dll, dan tidak disangka respon para peserta sangatlah positif bahkan mereka antusias untuk mencobanya. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pengetahuan atau edukasi kepada ibu-ibu khususnya pelaku usaha ikan asap untuk membuat inovasi pada usaha yang di tekuni mereka dengan tujuan akan meningkatkan ketertarikan konsumen pada produk mereka dan berefek pada meningkatnya ekonomi para pelaku usaha tersebut.

**Kata Kunci:** Pendampingan, Pengolahan, Ikan asap

## Pendahuluan

Ikan sapu-sapu, yang dikenal dengan nama ilmiah *Ctenopharyngodon idella*, adalah spesies ikan air tawar yang biasanya ditemukan di sungai dan danau. Walaupun beberapa masyarakat awalnya menganggapnya sebagai hama karena dapat mengganggu ekosistem air

tawar, kini ikan ini mulai dianggap sebagai sumber makanan yang dapat diolah dan dikonsumsi.

Ikan ini dikenal sebagai pemakan alga/"lumut" dan sangat populer sebagai ikan pembersih akuarium (Jumawan et.al, 2016). Dalam perdagangan ikan internasional ia dikenal sebagai plecostomus atau singkatannya, plecós dan plecs. Di Malaysia orang menyebut ikan sapu-sapu dengan istilah ikan bandaraya karena fungsinya seperti petugas pembersih kota ("bandar"). Di Indonesia, analogi yang sama juga dipakai tetapi alatnya yang dipakai sebagai nama (sapu). Ikan ini nyaris dapat hidup bersama dengan ikan akuarium apa saja dan diperdagangkan dalam ukuran kecil atau sedang. Meskipun demikian, ia bisa tumbuh sepanjang 60 cm dan menjadi kurang aktif dan kurang bersahabat.

Ikan ini omnivora (pemakan segala) tetapi biasanya mencari sisa-sisa tumbuhan air di malam hari. Sebenarnya sapu-sapu mencakup banyak jenis anggota Loricariidae, meskipun yang paling umum dikenal adalah *Hypostomus plecostomus*. Karena banyaknya impor berbagai macam sapu-sapu, dan banyak sekali yang belum diidentifikasi secara benar, disusunlah suatu daftar sapu-sapu yang disebut nomor-L (L-number) untuk mencirikannya secara sementara.

Habitat ikan sapu-sapu di perairan Danau Tempe, Sulawesi selatan cukup melimpah dan dapat mengganggu komunitas ikan yang ada di perairan, karena ikan sapu-sapu menjadi kompetitor terhadap ketersediaan makanan di perairan. Berdasarkan pernyataan masyarakat nelayan setempat, keberadaan ikan sapu-sapu membuat resah masyarakat nelayan yang menangkap ikan di Danau Tempe karena dapat merusak alat tangkap nelayan. Namun selain memiliki dampak negatif juga terdapat beberapa manfaat yaitu sebagai ikan pembersih akuarium, dapat dijadikan bahan baku makanan diantaranya pada pembuatan tepung ikan (Tiyasmainar, 2000), bakso ikan (Chaidir, 2001), nugget ikan (Erawaty, 2001), otak-otak ikan (Nurjanah et al., 2005), empek-empek ikan dan kripik ikan.

Ikan sapu-sapu, yang awalnya dianggap sebagai hama oleh beberapa masyarakat, kini mulai dimanfaatkan sebagai sumber makanan. Anggota Komisi II DPRD Wajo, Herman Arif, mengatakan bahwa pemanfaatan ikan sapu-sapu tersebut aman dikonsumsi dan telah melalui kajian Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin (Unhas). Ikan bercangkang ini terlebih dahulu direbus untuk memastikan keamanan konsumsi.

Pemanfaatan ikan sapu-sapu sebagai makanan telah melalui kajian yang dilakukan oleh Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin (Unhas). Kajian tersebut menunjukkan bahwa ikan sapu-sapu aman dikonsumsi setelah direbus. Direbusan ikan ini dilakukan untuk memastikan keamanan konsumsi dan menghilangkan bakteri yang dapat

berbahaya. Dengan demikian, pemanfaatan ikan sapu-sapu sebagai makanan dapat membantu meningkatkan kualitas hidup masyarakat dan mengurangi biaya pengelolaan ikan sebagai hama.

Di Tanjung qencono, lampung timur pemanfaatan ikan sapu-sapu pun telah dilakukan sejak beberapa tahun lalu, Berdasarkan observasi selama ini proses pembuatan olahan ikan asap belum banyak yang mengetahui. Dari hasil audiensi yang hanya mengetahui bahwa ikan sapu-sapu merupakan ikan pemakan sampah yang tidak dapat dikonsumsi menjadi berbagai olahan makanan. Oleh karena itu mereka hanya melakukan satu jenis usahanya yaitu pengasapan ikan, setelah diberikan pendekatan pelaku usaha pengasapan tersebut tertarik untuk melakukan Diversifikasi. Diversifikasi dapat diartikan sebagai pengembangan suatu produk untuk memperoleh bentuk baru dengan nilai ekonomis tinggi dan melebihi dari harga bahan baku dan berupa produk perikanan olahan (dimas, 2015). Keanekaragaman produk olahan hasil perikanan perlu dikembangkan dan dapat dijadikan sebagai alternatif cara menumbuhkan kebiasaan mengkonsumsi ikan bagi masyarakat. Pembuatan produk dari bahan dasar ikan maupun hasil perikanan lainya dapat menambah keanekaragaman produk hasil pengolahan perikanan. Dengan adanya diversifikasi produk hasil perikanan diharapkan dapat menjadi daya tarik bagi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan dan hasil perikanan lainya serta diharapkan dapat terciptanya produk baru yang sehat, bergizi, dan berkualitas dengan harga terjangkau sehingga minat masyarakat untuk mengkonsumsi produk hasil perikanan meningkat. Pengetahuan bahwa ternyata ikan tersebut dapat di olah menjadi varian makanan seperti sambal balado, abon, bakso dll, ternyata tidak disangka respon para peserta sangatlah positif bahkan mereka antusias untuk mencobanya. Selain itu, pemanfaatan ikan sapu-sapu juga dapat membantu meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konservasi dan pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan.

## **Metode**

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian ini, pertama tahap perencanaan yakni dengan menggali informasi-informasi terkait dengan manfaat olahan ikan asap sapu-sapu. metode yang digunakan sebelum melakukan action ini adalah menggunakan metode yang dikemukakan oleh O'brien. Adapun secara teknis perencanaan pengabdian ini yaitu: 1) Membuat surat izin pengabdian, 2) Koordinasi dengan mitra di lokasi, 3) Penyiapan mitra yang kompeten dan relevan dengan permasalahan yang akan diselesaikan, 4) Pengenalan materi dan dilanjutkan dengan pelatihan, praktik dan evaluasi. Selanjutnya Tahapan pelaksanaan, Adapun tahapan pelaksanaan pengabdian yaitu: 1) Pendataan awal lokasi dan subyek pembinaan, 2) Koordinasi

dengan pihak pengusaha ikan asap dan ibu-ibu PKK, 3) Kordinasi dengan tim pelatih untuk melaksanakan kegiatan pendampingan pengolahan ikan baik secara individu maupun secara kelompok. Dan pada Tahapan akhir Untuk mendapatkan sebuah kesimpulan yang baik terhadap proses pembinaan yang dilakukan, Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan yang meliputi: 1) Memperkenalkan kreatifitas ataupun inovasi pengolahan ikan menjadi berbagai olahan makanan siap saji selain hanya ikan asap saja, 2) memberikan hal-hal apa saja yang harus difahami pada saat proses praktek. (3) diterapkan atau dipraktekkan (4) evaluasi pelatihan. Meskipun pelatihan termasuk singkat, setidaknya ibu-ibu dapat mempraktekan dan membuatya sendiri di rumah.

### **Hasil dan Pembahasan**

Program pengabdian ini dilaksanakan di rumah ibu aisyiah desa Tanjung Qencono pada tanggal 03 Juli 2022. Kegiatan ini dilakukan selama 10 hari , setiap 2 hari sekali membantu pemanggangan ikan asap sembari membuat atau mengolah sambal. Sasaran dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu pelaku usaha dan pekerja di rumah produksi ikan asap. Menurut informasi pemilik produksi tersebut, sehari perolehan ikan dan pemanggangan ikan sapu-sapu bisa mencapai 100-150 kg, dan biasanya dimulai dari mulai pembersihan sekitar jam 16.00 – 23.00 Wib. Inovasi yang di terapkan pada awal kegiatan yakni pembuatan ikan asap sambal balado. Proses pembuatan sambal hanya memakan waktu kurang lebih 30 menit, Biaya sesuai dengan harga pokok bahan baku dan Tingkat Keberhasilan 85%, kematangan proses memasak sangat mempengaruhi keawetan dan keterjagaan sambal.



**Gb. 1 Proses Marinasi dan Pengasapan Ikan**



**Gb. 2. Proses penyiapan bumbu dan pengolahan ikan asap**



**Gb. 3. Ikan asap di suwir dan siap di sambal**

Follow Up (*tindak lanjut*)

1. Mengadakan sosialisasi pada ibu-ibu PKK di desa Tanjung Qencono .
2. Tim berencana melakukan penelitian untuk mengukur seberapa efektif dan efisien olahan ikan asap siap saji ini.

### **Kesimpulan**

Berasarkan uraian pelaksanaan pengabdian masyarakat dusun IV desa Tanjung Qencono kec. Way Bungur Kab. Lampung Timur yang telah dilaksannakan kegiatan inti dan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Mengedukasi ibu-ibu aisyiah agar dapat meningkatkan perekonomian desa.
2. Mengajarkan proses jual beli yang lebih modern.
3. Memanfaatkan ikan sapu-sapu yang jarang dikonsumsi untuk di olah menjadi varian makanan seperti sambal balado sehingga menambah nilai jual.

## Ucapan Terima Kasih

Apresiasi setinggi-tingginya bagi semua pihak yang terlibat dalam program pengabdian ini, penulis memahami tentunya program ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik dan lancar tanpa andil yang luar biasa dari pelaku usaha pengasapan ikan, ibu-ibu di desa Tanjung Qencono, mahasiswa dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) UM Metro.

## Referensi

Chaidir, A. 2002. Pengaruh pencucian daging lumat (Minced fish) ikan sapu-sapu (*Hypostomus sp.*) Terhadap kualitas Minced fish dalam pembuatan bakso ikan. Skripsi program studi Teknologi hasil perikanan institute Pertanian Bogor. Bogor.

Dimas Ahmad Priangga Putra,, et. Al, Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*), Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 4, Nomer 2, Tahun 2015, Halaman 1-10 Online di : <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jpbhp>

Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

<https://makassar.sindonews.com/read/474076/713/kini-ikan-sapu-sapu-kini-bisa-diolah-menjadi-abon-dan-bakso-1625404053>

Jumawan, J. C., Herrera, A. A., Jumawan, J. H., dan Vallejo, B. 2016. Size Structure and Reproductive Phenology of The Suckermouth Sailfin Catfish *Pterygoplichthys disjunctivus* (Weber, 1991) from Marikina River, Philippines. *Journal of Agriculture and Biological Science* Vol. 11(1): 18-23

Nurjanah, RR. Nitibaskara dan E. Madiah. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. VII No. 1.

Tiyasmaniar, H.A, 2000. Pengaruh lama penggilingan dan Frekwensi Pencucian terhadap mutu tepung Ikan sapu-sapu (fish Flour). Skripsi program studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor