

PELATIHAN PRODUK TONGKOL ASAP “SEHI”

Marita Ika Joesidawati¹, Suwarsih²

¹²Universitas PGRI Ronggolawe Tuban

¹maritajoes@gmail.com

ABSTRAK

Ikan Asap saat ini menjadi komoditi unggulan bagi nelayan dan pengusaha perikanan. Akan tetapi pengusaha perikanan bidang pengasapan di kabupaten Tuban belum memiliki persyaratan dasar cara memproduksi hasil perikanan yang baik dan benar. Dan sebagian besar hanya untuk memenuhi syarat ikan diasapi. Sebagai ikan asap yang dihasilkan sering menggunakan bahan tambahan untuk dapat meningkatkan daya awet ikan asap yang dihasilkan. Adapun tujuan kegiatan ini adalah (1) memperbaiki produk ikan asap sesuai SNI Produk Ikan Asap, (2) mengenalkan cara memproduksi TONGKOL ASAP “SEHI”. Sasaran kegiatan adalah Poklamsar Ikan Asap Karangasari. Sedangkan manfaat yang diperoleh antara lain meningkatkan (1) nilai jual tongkol asap, (2) daya awet dan pemasaran tongkol asap, (3) mutu dan kuantitas produk tongkol asap (4) pendapatan Poklamsar Ikan Asap. Kegiatan ini dimulai dari survey lapangan terhadap sumberdaya ikan tongkol dan potensi pasar, kemudian dilanjutkan pembuatan peralatan pengasapan “Efhilink” dan pembuatan produk “Tongkol Asap SEHI”. Keunggulan produk ini dimulai dari proses pasca panen mulai dari ikan di tangkap sampai ke unit pengolahan ikan, kemudian penggunaan peralatan pengasapan Efhilink. Produk “Tongkol Asap SEHI” adalah tongkol yang berukuran 60-65 cm dengan berat 750 gram – 1 kg dari jenis tongkol *Euthynnus Sp* (*Euthynnus pelamis* dan *Euthynnus lineatus*) yang biasa diperoleh nelayan Tuban dengan model penangkapan one day fishing dan diharapkan dapat menjadi alternatif baru produk pangan yang memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen di samping dapat meningkatkan pendapatan dari pengusaha ikan asap. Potensi pasar adalah wisatawan yang datang di Kabupaten Tuban atau orang yang melakukan perjalanan antara Surabaya-Jakarta. Dipasarkan langsung oleh Poklamsar ikan Asap yang merupakan binaan Fakultas perikanan dan kelautan dengan menggunakan kios-kios kecil yang ada di sepanjang pesisir Kabupaten Tuban. Potensi pasar lainnya adalah supermarket dan toko oleh-oleh di Kabupaten Tuban, selain itu akan di jual secara online dengan membuat web pemasaran sendiri. Produk siap dikomersialkan dengan menggunakan pengemasan vakum press untuk mengurangi hubungan langsung produk dengan udara terbuka serta memberi label batas expired (kadaluarsa).

Kata Kunci: 3-5 Tongkol asap SEHI; Alat pengasapan Ikan “Efhilink”; peningkatan produk; inovasi teknologi.;

PENDAHULUAN

Ikan Asap di Kabupaten Tuban saat ini menjadi komoditi unggulan bagi pengusaha perikanan. Akan tetapi pengusaha perikanan bidang pengasapan di kabupaten Tuban belum memiliki persyaratan dasar cara memproduksi hasil perikanan yang baik dan benar. Dan sebagian besar hanya untuk memenuhi syarat ikan diasapi. Sebagai ikan asap yang dihasilkan sering menggunakan bahan tambahan untuk dapat meningkatkan daya awet ikan asap yang dihasilkan

Proses pengasapan dan pemasaran yang dilakukan oleh nelayan atau pengusaha asap selama ini di Kabupaten Tuban seperti ditunjukkan pada Gambar 1



Gambar 1. A. Peralatan pengasapan, B model pemasaran ikan asap

pengusaha pengasapan yang ada di Kabupaten Tuban. Kegiatan pemasaran (Gambar 1A) yang langsung berhubungan dengan udara terbuka akan mempercepat proses *rancidity* pada produk ikan asap [1]. Proses pembuatan produk ikan asap dengan peralatan yang sangat sederhana (Gambar 1B) akan mempercepat masuknya bakteri dan akan mengurangi daya awet dari ikan asap tersebut [2].

Untuk mencapai mutu produk ikan asap sesuai standar keamanan pangan dan dapat dikonsumsi oleh konsumen sesuai dengan standar kesehatan serta meningkatkan kualitas dan kuantitas maka perlu dilakukan pelatihan dengan menggunakan inovasi teknologi produksi melalui model peralatan pengasapan dan pengemasan, sehingga produk asap yang

dihasilkan akan lebih baik mutunya dan pengusaha ikan asap dapat lebih survive dalam usahanya. Hasil produk akhir ditawarkan adalah TONGKOL ASAP SEHI

Adapun tujuan kegiatan pelatihan adalah (1) memperbaiki produk ikan asap sesuai SNI Produk Ikan Asap, (2) mengenalkan cara memproduksi TONGKOL ASAP "SEHI". Sasaran kegiatan adalah Poklhasr Ikan Asap Karang Sari. Sedangkan manfaat yang diperoleh antara lain meningkatkan (1) nilai jual tongkol asap, (2) daya awet dan pemasaran tongkol asap, (3) mutu dan kuantitas produk tongkol asap (4) pendapatan Poklhasr Ikan Asap.

Keterbaharuan produk yang dihasilkan pada pelatihan ini seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Ukuran Pembeda Produk yang Dikembangkan

No	Ukuran Pembeda	Model yang ada sampai saat ini	Model yang dikembangkan dalam Penelitian
1	Peralatan pengasapan	Peralatan sederhana	Peralatan yang memperhatikan proses higienis dan didesain untuk memenuhi standart produksi UPI (unit Pengolahan Ikan)
2	Bahan Baku Ikan	Berbagai jenis ikan yang diperoleh nelayan dan tanpa memperhatikan tingkat kesegaran kan Adanya bahan tambahan untuk memepertahankan kesegaran ikan	Memperhatikan kesegaran produk mulai dari penanganan pasca panen (contoh: memeperhatikan waktu penangkapan ikan sampai ke UPI) Tanpa bahan tambahan, karena ikan datang langsung melalui proses pensortiran sesuai standar ikan segar
3	Desain Kemasan	Tanpa ada pengemasan	Dikemas menggunakan vakum press untuk mengurangi hubungan langsung produk dengan udara terbuka

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dimulai dari survey lapangan terhadap sumberdaya ikan tongkol dan potensi pasar, kemudian dilanjutkan pembuatan peralatan pengasapan "Efhilink" dan pelatihan pembuatan produk "Tongkol Asap SEHI".

HASIL YANG DICAPAI

Keunggulan Produk

Nama produk "Tongkol Asap SEHI " ini memanfaatkan ikan hasil tangkapan nelayan lokal dengan waktu penangkapan ikan maksimal 1 minggu. Diharapkan dari hasil

tangkapan nelayan dengan model *one day fishing* sehingga mengurangi adanya penambahan bahan pengawet, seperti garam atau lainnya. Penanganan pasca panen yang tepat pada produk pengolahan ikan merupakan kunci utama keberhasilan dari produk ini, yaitu mulai dari proses sortir sampai ke proses penyiangan. Penggunaan air dalam proses pencucian juga memegang faktor utama untuk menghindari penambahan jumlah bakteri.

Proses pembuatan produk yang dimulai dari proses pasca panen ini diharapkan dapat mengurangi proses pembusukan ikan sebelum ikan tersebut diolah menjadi ikan asap. Penggunaan peralatan pengasapan yang higienis akan membantu hasil yang higienis juga, begitu

pula dengan produk pengemasan menggunakan kedap udara akan mengurangi proses oksidasi produk ikan asap yang dihasilkan sehingga lebih tahan lama dan dapat meningkatkan daya jual. Produk “Tongkol Asap SEHI” diharapkan dapat menjadi alternatif baru produk pangan yang memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen di samping dapat meningkatkan pendapatan dari pengusaha ikan asap.

Perbandingan dengan Produk Lainnya

Berdasarkan laporan tahunan DKP Kabupaten Tuban Tahun 2014 [3], kondisi usaha pengolahan ikan sebesar 12% sebagian besar didominasi oleh produk ikan asap dengan 89 unit pengolah. Produk pengasapan yang ada saat ini masih menggunakan peralatan yang sangat sederhana tanpa memperhatikan keamanan pangan. Sedangkan bahan baku ikan tongkol yang digunakan masih banyak yang menggunakan zat adiktif untuk dapat mempertahankan daya awet ikan asap. Penanganan produk yang sudah ada sangat membutuhkan suatu teknologi dan peningkatan nilai tambah yang dapat diterima konsumennya antara lain tidak adanya bahan pengawet pada produk tersebut dan bernilai ekonomi yang tinggi dengan cara perbaikan dalam sisi pengolahan dan pengemasannya.

Produk “Tongkol Asap SEHI” sangat memperhatikan keamanan pangan. Proses pembuatan produk diperhatikan mulai penanganan pasca panen sampai ke pengemasan. Produk ini diharapkan dapat menumbuhkan unit pengolah ikan asap baru guna memenuhi kebutuhan ikan asap yang memenuhi SNI Ikan asap [4, 5]

Jenis Dan Spesifikasi Produk

Produk “Tongkol Asap SEHI”ni yang akan diproduksi adalah tongkol yang berukuran 60-65 cm dengan berat 750 gram – 1 kg (Gambar 2) dari jenis tongkol *Euthynnus Sp* (*Euthynnus pelamis* dan *Euthynnus lineatus*) yang biasa diperoleh nelayan Tuban dengan model penangkapan *one day fishing*.



Gambar 2. Produk Tongkol “SEHI” dan Pengemasan saat Penjualan

Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku “Tongkol Asap SEHI” adalah bahan baku utama : *Euthynnus pelamis* (lokal: tongkol komo) dan *Euthynnus lineatus* (lokal: tongkol krai); dan bahan baku asap (tempurung kelapa, kayu turi). Kontinuitas suplai bahan baku sangat memenuhi karena di hasil tangkapan kedua jenis tongkol tersebut pada tahun 2018 sebesar 15.750 kg (tongkol komo) dan 13,942 kg (tongkol krai). Sedangkan bahan baku lainnya sangat mudah didapat di Kabupaten Tuban

Untuk mendukung mutu ikan asap yang sehat dan higienis, perlu diperhatikan bahan baku ikan segarnya. Mutu bahan baku ikan segar di mulai dari proses sortir pada tingkat kesegaran dan ukuran ikan. Karena suplai bahan baku berasal dari wilayah Tuban, maka mutu bahan baku dapat diperhatikan mutu kesegarannya.

Alternatif sumber bahan baku juga diperhatikan mengingat bahan baku ikan merupakan produk musiman, alternatif lainnya berasal dari hasil tangkapan nelayan di Kabupaten Lamongan, Gresik, Rembang, Pati, Juwana.

Tingkat Kesiapan Teknologi Dari Produk

Produk ‘TONGKOL ASAP SEHI’ mempunyai tingkat kesiapterapan teknologi (TKT) pada TKT 5, dimana produk sudah dihasilkan namun perlu ada kajian lanjutan untuk menguji tingkat adalah daya awet produk tersebut di pasaran dengan

menggunakan model pengasapan dan pengemasan yang di rancang. Sedangkan model peralatan pengasapan yang dirancang pada TKT 7, karena langsung diujicobakan secara operasional begitupula pada metode pengemasannya pada TKT 7.

Sehingga Produk ‘TONGKOL ASAP SEHI’ siap dikomersialkan dengan memberi label batas expired (kadaluarsa)

Prospek Produk

Adapun Prospek Produk bagi penguatan keamanan dan ketahanan pangan Nasional antara lain : (1) Meningkatnya kesadaran dan peran serta masyarakat dalam mewujudkan pola konsumsi pangan yang B2SA serta meningkatkan pemanfaatan pangan lokal. (2) Mendorong peningkatan pola konsumsi gemar makan ikan dengan produksi pangan semakin beragam, bergizi, berimbang, dan aman (3)

Berkembangnya usaha pengolahan pangan skala UMKM yang berbasis sumber daya dan kearifan lokal

Potensi Pasar

Pemasaran untuk produk “Tongkol Asap SEHI” adalah wisatawan yang datang di Kabupaten Tuban atau orang yang melakukan perjalanan antara Surabaya-Jakarta. Di pasarkan langsung oleh binaan fakultas perikanan dan kelautan yaitu kelompok istri nelayan dan kelompok Mahasiswa anak Nelayan dengan menggunakan kios-kios kecil yang ada di sepanjang pesisir Kabupaten Tuban. Potensi pasar lainnya adalah supermarket dan toko oleh-oleh di Kabupaten Tuban, selain itu akan di jual secara online dengan membuat web pemasaran sendiri.

KESIMPULAN

Pelatihan Produk “Tongkol Asap SEHI” dapat menjadi alternatif produksi pangan yang memperhatikan keamanan pangan, sehingga dapat memberi manfaat yang baik bagi konsumen maupun produsen. Selain itu diharapkan dapat meningkatkan prospek pemasaran dari ikan asap di luar Kabupaten Tuban dan bisa mengalahkan produk ikan asap daerah lainnya

Perlu dilakukan program monitoring secara kontinyu untuk produksi dan distribusi produk sehingga dapat terkontrol jumlah produk yang tersitribusi atau terjual dengan harapan peningkatan kesejahteraan poklhasr ikan asap dapat diketahui secara pasti

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan ini didanai oleh DRPM Ristekdikti dengan Hibah PKM (Program Kemitraan Masyarakat) Tahun 2019

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sulistijowati, R., Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z., 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press
- [2] Murniyati, A.S. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- [3] DKP. 2014. *Laporan Tahunan Kabupaten Tuban*
- [4] SNI 01-2354.2-2006. *Penentuan Kadar Air Produk Perikanan*
- [5] SNI 2725:2013 *Ikan asap dengan pengasapan panas*