

PENINGKATAN KETERAMPILAN PENGOLAH AMPLANG IKAN DI DESA KENDAHE KEPULAUAN SANGIHE

Eko Cahyono, Jefri Anthonius Mandeno, Frets Jonas Rieuwpassa
Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Negeri Nusa Utara Tahuna
Jl. Kesehatan No 1 Tahuna Kabupaten Kepulauan Sangihe 95815
ekocahyono878@gmail.com

Abstrak: Kelompok pengolah Soa dan kelompok pengolah Sahabe berada di Desa Kendahe Kecamatan Kendahe Kabupaten Kepulauan Sangihe Sulawesi Utara. Kelompok mitra pernah mengolah amplang ikan berbahan dasar ikan Tenggiri. Permasalahannya muncul pada saat bahan baku amplang ikan (ikan tenggiri) sulit ditemukan. Oleh karena itu perlu adanya alternatif dari bahan baku lain. Permasalahannya lainnya adalah kemasan amplang ikan yang digunakan oleh mitra belum layak karena kemasan yang digunakan hanya kemasan plastik biasa. Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi tahapan survey, dilakukan untuk mengetahui berbagai persoalan kelompok pengolahan amplang Soa dan kelompok pengolahan amplang Sahabe. Penyuluhan, pengolahan amplang ikan dilakukan kepada kelompok pengolahan ikan Soa dan kelompok pengolahan Sahabe. Tahapan pelatihan, dilakukan pelatihan pengolahan cara berproduksi yang baik dan benar untuk memberikan pemahaman kepada pengolahan amplang ikan dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan serta pemberian bantuan alat pengolahan. Tahapan monitoring dan evaluasi, dilakukan pendampingan berupa monitoring dan evaluasi dari pelaksanaan pasca kegiatan pengabdian. Pencapaian hasil kegiatan ini adalah 1) kelompok pengolahan Soa dan Sahabe memperoleh pengalaman dan pengetahuan tentang pengolahan amplang ikan dan diversifikasi hasil perikanan lainnya 2) kelompok pengolahan Soa dan Sahabe cukup menerapkan Good Manufacturing Practice dan sanitasi dan hygiene dalam mengolah produk sehingga diperoleh produk yang sesuai standar nasional Indonesia 3) kelompok pengolahan Soa dan Sahabe mendapat pengetahuan dan ketrampilan dalam proses pengemasan secara vacuum namun belum mampu mengaplikasikannya 4) kelompok pengolahan Soa dan Sahabe belum mampu melakukan kewirausahaan secara mandiri.

Kata kunci: usaha, amplang ikan, kendahe

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas hasil perikanan yang cukup potensial untuk dikembangkan adalah ikan layang (*Decapterus ruselli*) (Omar 2012). Komoditas ikan pelagis kecil memiliki prospek yang sangat baik hal ini dikarenakan pola konsumsi masyarakat yang cenderung mengarah ke produk diversifikasi dan pengembangannya (Tumengkol *et al.* 2015). Berdasarkan data DKP (2016) jumlah produksi perikanan laut 1638,18 ton/kuartal I untuk hasil tangkapan ikan layang 695,10 ton. Ikan layang yang terdapat di kabupaten kepulauan sangihe belum dimanfaatkan secara maksimal. Pengolahan hasil perikanan (malalugis) hanya sebatas pengolahan ikan asap, ikan asin, dan bakasang. Oleh karena itu perlu dilakukan sebuah upaya diversifikasi dari pengolahan amplang ikan. Penelitian dan percobaan telah dilakukan di Politeknik Negeri Nusa Utara berbahan dasar ikan Layang dan berhasil dengan baik.

Desa Kendar merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Kepulauan Sangihe, Sulawesi Utara. Desa Kendar memiliki hasil tangkapan yang melimpah berupa ikan layang. Ikan Layang adalah bahan makanan yang biasa

dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ikan Layang mengandung energi sebesar 109 kilokalori, protein 22 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 1.7 gram, kalsium 50 miligram, fosfor 150 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam Ikan Layang juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU, vitamin B1 0,05 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Ikan Layang, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 80% (Haetami 2008).

Pengolahan hasil perikanan yang dilakukan oleh kelompok pengolah Soa dan Sahabe di desa Kendar masih menerapkan pola yang tradisional. Hal ini dikarenakan minimnya pengetahuan tentang pengolahan dan diversifikasi serta pengembangan produk. Oleh karena itu perlu dilakukan sebuah upaya untuk pengembangan produk olahan hasil perikanan berupa pengolahan Kerupuk Amplang Ikan yang berkualitas tinggi sesuai Standar Nasional Indonesia.

Permasalahan Mitra

Kelompok mitra pernah mengolah amplang ikan berbahan dasar ikan Tenggiri. Permasalahannya muncul pada saat bahan baku amplang ikan (ikan tenggiri) sulit ditemukan.

Oleh karena itu perlu adanya alternatif dari bahan baku lain. Permasalahannya lainnya adalah kemasan ampang ikan yang digunakan oleh mitra belum layak karena kemasan yang digunakan hanya kemasan plastik biasa.

METODE PELAKSANAAN

Pemecahan Masalah

Subjek dari kegiatan pengabdian ini adalah 2 (dua) kelompok pengolahan ikan yaitu kelompok engolah Sahabe dan kelompok pengolah Soa. Kedua kelompok ini berada di Desa Kendar, Kecamatan Kendar Kepulauan Sangihe. Tahapan pertama survey dilakukan untuk mengetahui berbagai persoalan kelompok pengolahan ampang Soa dan kelompok pengolahan ampang Sahabe. Dilanjutkan dengan penyuluhan pengolahan ampang ikan dilakukan kepada kelompok pengolahan ikan Soa dan kelompok pengolahan Sahabe. Tahap ketiga dilakukan pelatihan pengolahan cara berproduksi yang baik dan benar untuk memberikan pemahaman kepada pengolahan ampang ikan dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Tahapan terakhir monitoring dan evaluasi dari pelaksanaan pasca kegiatan pengabdian.

Cara Analisis Hasil

Peningkatan keterampilan kelompok pengolah Soa dan Sahabe dalam menerapkan teknik pembuatan ampang (kerupuk atom) berbahan dasar ikan malalugis, menerapkan *Good Manufacturing Practice* meliputi (pemilihan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan), dan teknik pengemasan dengan metode vacum yang memungkinkan produk dapat bertahan lebih lama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Survey

Kegiatan survey dilakukan untuk mengetahui permasalahan dari kelompok usaha pengolahan Soa dan Sahabe. Dari hasil diskusi awal bahwa kelompok mitra pernah mengolah ampang ikan berbahan dasar ikan Tenggiri. Permasalahannya muncul pada saat bahan baku ampang ikan (ikan tenggiri) sulit ditemukan. Oleh sebab itu perlu adanya alternatif dari bahan baku lain. Permasalahannya lainnya adalah kemasan ampang ikan yang digunakan oleh mitra belum

layak karena kemasan yang digunakan hanya



kemasan plastik biasa. Diskusi dengan ketua pengolahan ampang ikan dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1. Diskusi dengan ketua kelompok pengolah ampang ikan

Pemberian Materi

Penyuluhan merupakan suatu usaha menyebarkan hal-hal yang baru agar masyarakat tertarik dan berminat untuk melaksanakannya dalam kehidupan mereka sehari-hari. Penyuluhan juga merupakan suatu kegiatan mendidik sesuatu kepada masyarakat, memberi pengetahuan, informasi-informasi, dan kemampuan-kemampuan agar dapat membentuk sikap dan berperilaku hidup menurut apa yang seharusnya. Kegiatan penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan pemberian materi. (a) narasumber pertama (b) narasumber kedua (c) peserta penyuluhan (d) peserta kegiatan.

Setelah dilakukan penyuluhan terkait dengan teknik pengolahan ikan pada kelompok pengolah Soa dan Sahabe terjadi peningkatan kemampuan mitra dalam hal pengolahan beberapa produk dari hasil perikanan, manajemen usaha dan pembukuan dalam menjalankan usahanya. Banyak dari peserta penyuluhan yang berantusias untuk memiliki usaha secara mandiri yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil laut khususnya pembuatan amplang ikan.

Penerapan *Good Manufacturing Practices*

Upaya untuk menekan supaya tidak terjadinya penyakit akibat pangan, maka dikembangkan suatu sistem manajemen keamanan pangan. Bagi produk makanan, sistem pengendalian mutu diawali dengan penerapan sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*). Berdasarkan hasil evaluasi kelompok pengolah Soa dan Sahabe dalam melakukan pengolahan amplang ikan menerapkan GMP secara cukup

baik dalam bidang pengolahan makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi personal.

Praktek Pembuatan Amplang Malalugis

Pelatihan adalah suatu proses pendidikan jangka pendek yang menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir dimana peserta pelatihan mempelajari pengetahuan dan keterampilan teknis dalam tujuan terbatas. Tidak semua kemampuan (skill) yang diperlukan oleh dunia kerja bisa didapatkan dari sekolah yang formal, hal ini dikarenakan kemampuan (skill) yang diperlukan tersebut lebih spesifik dan fokus dengan apa yang akan ditugaskan. Kegiatan pelatihan pengolahan amplang ikan dapat dilihat pada Gambar 3



Gambar 3. Kegiatan pelatihan. (a) penjelasan bahan baku yang digunakan (b) proses pembuatan adonan oleh peserta penyuluhan (c) proses pencetakan (d) proses pengorngan amplang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian diatas makan dapat disimpulkan bahwa :

1. Kelompok pengolah Soa dan Sahabe dapat menjadikan ikan malalugis sebagai alternatif bahan baku pengganti ikan tengiri dalam pembuatan amplang ikan.
2. Kelompok pengolah Soa dan Sahabe dapat menerapkan *Good Manufacturing Practice* dengan cukup baik dan benar melalui proses pengolahan, sanitasi peralatan dan sanitasi personil.
3. Kelompok pengolah Soa dan Sahabe belum dapat mengaplikasikan teknik pengemasan dengan metode vacum yang memungkinkan produk dapat bertahan lebih lama.

4. Kelompok pengolah Soa dan Sahabe belum melakukan pemasaran produk yang dihasilkan.

Saran

Perlu dilakukan pembinaan dan pendamping secara kontinyu agar kelompok pengolah Soa dan Sahabe dapat mandiri dan menghasilkan produk yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2016. Hasil tangkapan ikan di Kabupaten Kepulauan Sangihe. Sulawesi Utara
- Haetami RR. 2008. Karakteristik surimi hasil pengkomposisian tetelan ikan kakap merah (*Latjonus* sp.) dan ikan layang (*Decapterus* sp.) pada penyimpanan beku. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor.
- Nelwan AFP, Sudirman, Zainudin M, Kurnia M. 2013. Fising priductivity of large pelagic in the waters of the Makassar strait West Sulawesi.
- Omar SB. 2012. Dunia Ikan. Penerbit : Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Prihartini A. 2006. Analisis tampilan biologi ikan layang (*Decapterus* spp) hasil tangkapan purse sine yang di daratkan di PPL Pekalongan. [Tesis]. Universitas Diponegoro.
- Tumengkol WL, Palar SW, Rotinsulu DC. 2015. Kinerja dan daya saing ekspor hasil perikanan laut Kota Bitung. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. [skripsi]. Jurusan Ekonomi Pembangunan. Universitas Sam Ratulangi.