

**PENGUATAN USAHA PENGASAPAN IKAN
MELALUI TEKNOLOGI PENGEMASAN PRODUK**

*STRENGTHENING OF FISH SMOKING BUSINESS THROUGH PRODUCT PACKAGING
TECHNOLOGY*

Siegfried Berhimpon, Obyn Imhart Pumpente, Frets Jonas Rieuwpassa

Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Negeri Nusa Utara
Email: frets.jr@gmail.com

Abstrak: Masalah utama yang sering dihadapi oleh pengolah ikan asap “Kelompok Berkat” di kampung Petta adalah produk yang dihasilkan tidak dapat bertahan lama atau memiliki umur simpan yang rendah yaitu hanya 3 hari. Hal ini disebabkan karena produk tersebut belum dikemas sehingga produk mudah dihinggapi lalat dan kontaminan lainnya baik dari pekerja maupun peralatan yang digunakan. Keadaan ini menyebabkan nilai jual produk rendah, dan makin lama disimpan harganya makin menurun. Karena itu dirasa sangat perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan tentang cara pengemasan produk ikan asap. Tujuan dari pengabdian ini ialah melakukan penyuluhan tentang 1. fungsi wadah kemasan untuk menjaga kualitas, keamanan, dan masa simpan produk serta menambah daya tarik produk 2. memperkenalkan jenis-jenis wadah kemasan, dan 3. pemasaran produk yg sudah dikemas secara online berbasis media sosial. Tahapan pelaksanaannya meliputi: survey, penyuluhan dan pelatihan tentang pengemasan produk, pemberian bantuan, pendampingan dan evaluasi. Pemberian materi pengemasan diikuti dengan baik oleh kelompok berkat. Kelompok sangat antusias untuk menerima materi yang diberikan. Bantuan yang diberikan serta demo penggunaan alat vakum sealer diikuti dengan baik dan benar oleh kelompok. Kegiatan ini juga telah dipublikasikan pada media online (sastalpos.com).

Kata kunci: asap, berkat, petta, kemasan, vakum

Abstract: The main problem that is often faced by the "kelompok Berkat" smoked fish processor in Petta village is that their products cannot last long or has a short shelf life of only 3 days. This is because the product has not been packaged so that the product is easily infested by flies and other contaminants from both the workers and the equipment used. This situation causes the selling value of the product to be low, and the longer it is stored, the lower the price. Therefore, it is necessary to conduct training on how to package smoked fish products. The purpose of this service is to provide training about 1. the function of packaging containers to maintain product quality, safety, and shelf life and increase product attractiveness 2. introduce types of packaging containers, and 3. marketing products that have been packaged by online based on social media. The stages of implementation include: surveys, counseling and training on product packaging, providing assistance, mentoring and evaluation. The distribution of packaging materials was well followed by the kelompok Berkat. The group was very enthusiastic to receive the material given. The assistance provided as well as a demonstration of the use of the vacuum sealer tool were followed properly and correctly by the group. This activity has also been published on online media (sastalpos.com).

Keyword: kelompok berkat, smoked fish, vacuum packing, petta

PENDAHULUAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai teknologi asap cair untuk pembuatan ikan asap pada Tahun 2020 di Kampung Petta Timur kepada kelompok ‘Berkat’ telah membangkitkan kembali usaha

pengolahan ikan asap tersebut (Berhimpon *et al.* 2020). Hal ini mampu meningkatkan kembali perekonomian anggota kelompok ‘berkat’ terutama pada saat pandemik covid-19. Teknologi yang diberikan memudahkan

kelompok dalam melakukan pengolahan ikan asap. Akan tetapi, masih ada beberapa masalah yang timbul selama masa pandemik. Salah satu masalah yang timbul adalah masa simpan produk yang masih relatif rendah akibat tidak dikemas. Menurut ketua kelompok, pada masa pandemik penjualan didasarkan pada jumlah pemesanan ikan asap. Kelompok tidak bisa memproduksi lebih padahal harga ikan segar sedang murah. Hal ini disebabkan, kelompok tidak memiliki tempat penyimpanan atau alat pengemasan yang modern serta ketidaktahuan tentang penggunaan alat pengemas. Menurut Nofreana *et al.* (2017), pengemasan dapat mempertahankan mutu produk dan menekan tumbuhnya bakteri.

Kondisi tersebut menyebabkan ikan asap lebih cepat mengalami kerusakan akibat kontaminasi dari luar serta menurunkan nilai jual produk ikan asap akibat kadar air yang masih tinggi (Agus *et al.* 2014). Menurut Swastawati *et al.* (2017), ikan asap yang tidak dikemas memiliki masa simpan yang relatif pendek akibat terjadinya kontaminasi silang selama proses penjualan. Selanjutnya dijelaskan bahwa, ikan olahan seperti ikan asap dan ikan peda yang dikemas dengan kemasan plastik vakum memiliki daya awet yang cukup lama hingga 7-9 hari bahkan hingga 15 hari (Turambi, 2020; Arbita *et al.* 2016). Menurut Nur (2009), cara pengemasan dan jenis pengemasan akan memberikan pengaruh terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan organoleptik produk. Umumnya masyarakat lebih mengenal kemasan plastik vakum. Pengemasan dengan menggunakan plastik vakum memiliki banyak sekali keuntungan bagi usaha mikro kecil misalnya harga alat pengemas relatif murah dan teknologi yang sederhana. Pengemasan vakum mengurangi oksigen dalam kemasan, mencegah kontaminasi dan memperpanjang umur simpan produk (Renate, 2009; Kaiang *et al.* 2016; Mulyawan *et al.* 2019).

Menurut Sucipta *et al.* (2017); Syarief & Halid (1993), kemasan berfungsi sebagai pelindung produk dari kontaminasi dan melindungi produk selama transportasi. Selain itu, kemasan juga berfungsi sebagai wadah promosi secara tidak langsung. Kemasan yang

menarik harus dilengkapi dengan label sehingga dapat menarik konsumen untuk membeli. Selain menarik pembeli, pemberian label juga difungsikan sebagai sarana informasi kepada pembeli misalnya nama produsen, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa dan komposisi produk. Adapun keuntungan lain dari pelabelan adalah nilai jual produk bisa bertambah. Menurut Swastawati *et al.* (2017), penguatan usaha mikro kecil melalui teknologi pengemasan dapat meningkatkan nilai jual produk dan mampu menjangkau pasar ekspor.

Berdasarkan uraian diatas maka pemberian penyuluhan tentang pengemasan dan bantuan terkait alat pengemas bagi kelompok 'Berkat' perlu dilakukan untuk menguatkan usaha mikro kecil ini. Dengan begitu, diharapkan bukan saja produk ikan asap ini dijual dipasar lokal tetapi bisa dijual di minimarket, supermarket bahkan diekspor ke luar daerah.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat bersama dengan kelompok pengolah ikan asap meliputi:

1. **Survey:** survey dilakukan untuk memperkenalkan tim pelaksana kepada kelompok pengolah dan meminta kesediaan waktu untuk melakukan kegiatan kemitraan selama beberapa bulan kepada kepala Kampung selaku penanggung jawab pemerintah kampung.
2. **Penyuluhan dan Pelatihan:** penyuluhan dan pelatihan dilakukan oleh tim pelaksana Program Kemitraan Masyarakat dan dibantu oleh beberapa mahasiswa. Materi yang diberikan antara lain:
 - a. Jenis bahan dan fungsi kemasan produk olahan
 - b. Metode Pengemasan produk olahan ikan
 - c. Pelatihan (praktek) cara pengemasan vakum produk ikan asap

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey

Pada tanggal 13 Juli 2021, tim yang dipimpin oleh Frets J. Rieuwpassa (FJR)

melakukan survey dan menemui ketua Kelompok Berkat yaitu Ibu Amellia Kansil. Tim disambut dengan baik dan mendapatkan respon positif oleh Ketua Kelompok Berkat. Di kesempatan ini FJR menyampaikan bahwa Tim Pengabdian akan melakukan kegiatan dan memberikan bantuan kepada Kelompok Berkat. Disampaikan juga bahwa kegiatan tahun ini adalah tindak lanjut kegiatan tahun 2020, dimana tim melihat bahwa kelompok ini masih belum mengenal dengan baik teknologi pengemasan dan pemasaran produk yang diproduksi. Oleh sebab itu, FJR menyampaikan bahwa Tim TPHL Polnustar yang dipimpin oleh Prof. Dr. Siegfried Berhimpon (SB), akan mengadakan kegiatan penguatan usaha ikan asap melalui penyuluhan dan pelatihan teknologi pengemasan. Tim juga akan memberikan bantuan satu unit alat pengemasan vakum. Foto pertemuan FJR dan Ketua Kelompok dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pertemuan FJR dan ketua kelompok Berkat

Pada pertemuan tersebut, ditentukan waktu pelaksanaan kegiatan pada Hari Selasa 7 September 2021, Pukul 09.00 WITA-selesai.

Penyuluhan dan Pelatihan

Pada tanggal 7 September 2021, tim melaksanakan penyuluhan kepada kelompok Berkat. Tim diketuai oleh Prof. Dr. S. Berhimpon (SB), Frets J. Rieuwpassa, MSi (FJR) dan Obyn I. Pumpente, SPi, MSi (OIP). Foto tim pengabdian pada Gambar 2.



Gambar 2. Tim pengabdian. OIP (kiri); SB (tengah); FJR (kanan)

Pembukaan

Kegiatan pengabdian dibuka langsung oleh Kepala Desa Kampung Petta Timur yaitu Bapak Irwanto Adilang. Jumlah peserta yang hadir pada kegiatan ini adalah 16 orang yang merupakan pengurus dan anggota kelompok berkat. Dalam sambutannya, Kepala kampung mengucapkan banyak terima kasih kepada Tim Polnustar yang diketuai oleh SB yang boleh memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Kelompok Berkat. Terima kasih juga disampaikan untuk konsistensi selama 2 tahun (2020 & 2021) telah memberikan bantuan kepada kelompok berkat untuk menunjang usaha kelompok ini. Kiranya apa yang diberikan oleh tim pengabdian dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi kelompok ini, dan dapat dicontohi oleh kelompok lainnya. Dalam kesempatan yang sama, ketua tim (SB) memberikan ucapan terima kasih kepada pemerintah kampung petta timur yang walaupun dalam kondisi Covid-19 masih memberikan kesempatan bagi tim untuk dapat berbagi ilmu kepada kelompok berkat. Foto kegiatan pembukaan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sambutan dari Kepala Kampung Petta timur (atas) & Sambutan dari Ketua Tim Pengabdian (Bawah)

Materi 1

Pemateri pertama diberikan oleh OIP tentang Good Manufacturing Practices serta sanitasi dan higienis. Pemberian materi ini dimaksudkan untuk selalu mengingatkan kepada pengolah bahwa produk yang baik dihasilkan dengan cara yang benar dan baik serta menjaga kebersihan lingkungan produksi serta orang yang memproduksi produk. Produk yang bermutu pasti diproduksi dengan tatacara dan aturan yang baik dan benar. Foto pemberian materi oleh OIP dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 4. OIP memberikan materi tentang GMP, Sanitasi dan Higienis

Materi 2

Pemberian materi ke-2 oleh SB tentang Teknologi Pengemasan. Pada bagian ini, SB menjelaskan secara terperinci fungsi kemasan, jenis kemasan, isi kemasan dan izin usaha.

Pemberian materi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada kelompok tentang pentingnya kemasan untuk sebuah produk. Kemasan dapat memberikan nilai tambah terhadap produk yang dijual kepada konsumen. Dengan kemasan juga, konsumen dapat mengetahui informasi lengkap terkait dengan produk yang dijual oleh kelompok. Foto pemberian materi ke-2 dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. SB memberikan materi tentang Teknologi Pengemasan

Materi 3

Pemberian materi ke-3 oleh FJR tentang konsep sederhana pemasaran produk perikanan. Pemberian materi ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan kepada kelompok tentang promosi produk lewat media social. FJR juga menerapkan bagaimana cara-cara mudah untuk mengenalkan produk kepada konsumen sehingga konsumen mengenal produk kelompok berkat secara baik. FJR juga memberikan contoh produk UMKM yang telah dipromosikan dengan baik sehingga dapat diterima oleh konsumen melalui media social. Foto pemberian materi dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 5. FJR memberikan materi tentang pemasaran produk

Pelatihan pengemasan

Pada bagian ini SB, FJR dan OIP membagi pengetahuan mengenai penggunaan alat kemas vakum. FJR dan OIP menjelaskan dan mendemokan proses penggunaan alat kemas vakum dengan baik dan benar. Peserta juga dipersilahkan untuk mencoba menggunakan alat pengemas vakum tersebut. Foto proses pelatihan penggunaan alat kemas vakum dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Tim memberikan pelatihan mengenai penggunaan alat kemas vakum proses pengemasan; produk yang dikemas vakum)

Pemberian bantuan

Pada kesempatan ini, Tim memberikan bantuan berupa 1 unit alat vakum sealer dan beberapa contoh plastik vakum kepada

kelompok berkat. Foto pemberian bantuan dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Pemberian bantuan oleh Ketua Tim Pengabdian (SB) kepada ketua kelompok berkat

Penutup

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan telah selesai. Ketua kelompok berkat (Amelia Kansil) menyampaikan ucapan terima kasih kepada Tim TPHL Polnustar yang boleh memberikan ilmu pengetahuan dan bantuan kepada kelompok Berkat, semoga kedepannya dapat terus mengawasi dan mengarahkan kelompok Berkat sehingga dapat secara mandiri memproduksi, mengemas dan menjual produk dengan baik. Selanjutnya, ketua Tim mengucapkan terima kasih kepada pemerintah dan kelompok berkat yang boleh menerima kehadiran Tim pengabdian dan boleh berbagi ilmu pengetahuan dan teknologi, semoga iptek yang diberikan dapat bermanfaat dan membantu usaha dari kelompok Berkat. Foto penutupan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Penutupan kegiatan penyuluhan dan pelatihan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian maka dapat disimpulkan bahwa kelompok

Berkat sangat antusias untuk mengikuti kegiatan dan menerima dengan baik materi yang diberikan oleh Tim. Selain itu, pemberian alat vakum sealer dan demo penggunaannya dapat diikuti dengan baik oleh anggota kelompok Berkat.

DAFTAR RUJUKAN

- Agus, T. S. W., Swastawati, F., Anggo, A. P. 2014. Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis sp*) Asap yang Diolah dengan Ketinggian Tungku dan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1): 147-156.
- Arbita, A. A., Novianti, J., Katherine, Kristianto, H., Bisowarno, B. H. 2016. Penerapan teknologi pengemasan vakum untuk produk pindang ikan Desa Cukanggenteng. Laporan pengabdian. LPPM. Universitas Katolik Parahyangan.
- Berhimpon, S., Rieuwpassa, F. J., Pumpente, O. I. 2020. Pelatihan pembuatan ikan asap cair di Kampung Petta Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Tatengkora*, 4(1): 1-7.
- Berhimpon, S., Montolalu, R. I, Dien, H. A., Mentang, F., Meko, A. U. I. 2018. Concentration and application methods of liquid smoke for exotic smoked skipjack (*Katsuwonus pelagis* L). *International Food Research Journal*, 25(5): 1864-1869
- Berhimpon, S., Montolalu, R. I., Dien, H. A., Mentang, F., Jusuf, A., Ticoalu, R., Dien, C. 2019. Katsoubushi (Ikan Kayu) Teknologi & Peluang Bisnis. Penerbit: CV. Patra Media Grafindo Bandung. Bandung (IDN).
- Haji, G. A, Mas'ud, A. Z., Lay, W. B., Sutjahjo, H. S., Pari, G. 2007. Karakterisasi Asap Cair Hasil Pirolisis Sampah Organik Padat dengan Reaktor Pirolisis. *Jurnal Teknologi Industri* 16(3): 111-118.
- Hendra. D., Waluyo, T. K., Sokanandi, A. 2012. Karakterisasi dan Pemanfaatan Asap Cair dari Tempurung Buah Bintaro sebagai Koagulan Getah Karet. *Jurnal penelitian hasil Hutan* 32(1): 27-35.
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A. D. Y., Montolalu, R. I. 2016. Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2): 75-84.
- Kasim, F., Nur Fitrah, A., Hambali, E. 2015. Aplikasi Asap Cair Pada Lateks. *Jurnal PASTI*, IX(1): 28 – 34.
- Kotler, P., Keller, K. L. 2012. *Marketing Managemen* (14th Ed.). Pierson International Edition.
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M., Tauber, F. W. 1982. *Processed Meat*. Westport Conneticut. USA. Avi Publishing Company Inc. Westport Conneticut.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., Siska, A. I. 2019. Pengaruh teknik pengemasan dan jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan pindang bumbu kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 464-475.
- Nofreeana, A., Masi, A., Meidy, I. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Perubahan Mikrobiologi, Aktifitas Air dan pH Pada Ikan Pari Asap. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8 (1): 66-73
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 14(1): 1-11
- Rahmawati. 2016. *Manajemen Pemasaran*. Mulawarman University Press. Samarinda.
- Renate, D. 2009. Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1): 80-89
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., Kencana, P. K. T. 2017. *Pengemasan pangan: kajian pengemasan yang aman, efektif dan efisien*. Udayana University Press. ISBN: 978-602-294-141-5

- Tranggono, S. 1996. Identifikasi asap cair dari berbagai jenis kayu dan tempurung kelapa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(2): 15-24
- Tranggono, S., Setiadji, A. H. 1997. Produksi asap cair beberapa jenis kayu dan penggunaannya pada pengolahan beberapa bahan makanan Indonesia. Laporan Akhir Riset Unggulan Terpadu, kantor Menteri Riset dan Teknologi Jakarta.
- Susilawati, I. 2007. Study of Smoking Method in The Production of Dendeng Batokok. [Tesis]. Pascasarjana IPB. Bogor (IDN).
- Syarief, R., Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan pangan. IPB. Bogor
- Swastawati, F., Cahyono, B., Setiono, I., Kurniasih, R. A. 2017. Penguatan usaha pengasapan ikan “kub asap indah”, desa wonosari, kecamatan bonang, kabupaten demak dengan teknologi pengemasan vakum. *Jurnal Info*, 19(1), 34-45.
- Turambi, A. 2020. Pengolahan ikan asap pinekuhe dengan sistem tebiyama dan penentuan masa simpan produk dikemas vakum dan non vakum. KTI. POLNUSTAR.