

Sosialisasi Kepada Masyarakat Peningkatan Kualitas Olahan Ikan Maco di UKM “RODI MACO”

by Rera Aga Salihat

Submission date: 03-Jul-2022 11:17AM (UTC-0500)

Submission ID: 1866092186

File name: FULL-PROSIDING-SN-PKM-2021_1_-1-5.pdf (505.79K)

Word count: 1995

Character count: 12229

SOSIALISASI KEPADA MASYARAKAT PENINGKATAN KUALITAS OLAHAN IKAN MACO DI UKM “RODI MACO”

DEVOTION TO THE PUBLIC, IMPROVEMENTS MACO FISH QUALITY IN THE UKM “RODI MACO”

I Ketut Budaraga¹⁾, Susilawati²⁾

¹⁾Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti, email: budaraga1968@gmail.com

²⁾Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti, email: shesillawati@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan sosialisasi ini untuk meningkatkan kualitas olahan ikan maco di UKM Budi Maco.. Metode penyuluhan menggunakan metode ceramah. Materi yang disampaikan berupa metode pengawetan ikan maco yang biasanya masih tradisional diberikan sentuhan teknologi sederhana sehingga dapat disimpan lebih lama pada suhu kamar. Bahan yang digunakan sebagai bahan pembuatan ikan asin maco pada pengabdian ini menggunakan bahan pangan lokal yang mudah dicari di Kabupaten Agam di Nagari Tiku V. Ikan Maco sebagai identitas dari produk ukm tersebut. Dasar mengambil ukm ini karena cara pengawetan yang digunakan masih secara tradisional terus diberikan sentuhan teknologi sederhana yaitu cara pengasinan dan memberikan cara pengemasan yang lebih baik. Saat ini ikan maco sudah bisa dipasarkan serta sudah memiliki sertifikasi dari Badan POM Padang. Keterampilan mengelola UKM ini masih perlu ditingkatkan mulai perencanaan, pelaksanaan, pengontrolan kualitas dan pemasaran. Komitmen pemilik terhadap ketahanan kualitas sangat penting karena akan meningkatkan omzet penjualan serta bisa mensejahterakan kehidupan masyarakat di sekitarnya. .

Kata kunci: *kualitas, pengawetan, ikan maco, tradisional*

ABSTRACT

The purpose of this socialization is to improve the quality of processed maco fish at UKM Budi Maco. The extension method uses the lecture method. The material presented is in the form of maco fish preservation methods which are usually still traditional, given a touch of simple technology so that they can be stored longer at room temperature. The ingredients used as ingredients for making salted maco fish in this service use local food ingredients that are easy to find in Agam Regency in Nagari Tiku V. Maco fish as the identity of the UKM product. The basis for taking this UKM is because the preservation method used is still traditionally given a touch of simple technology, namely salting methods and providing better packaging methods. Currently maco fish can be marketed and already has a certification from the Padang POM. These UKM management skills still need to be improved from planning, implementation, quality control and marketing. The owner's commitment to quality resilience is very important because it will increase sales turnover and can prosper the lives of the surrounding community. .

Keywords: *quality, preservation, maco fish, traditional*

PENDAHULUAN

1 Produk olahan tradisional selama ini memiliki citra buruk karena mutu dan nilai nutrisinya yang rendah, sifat fungsionalnya yang tidak konsisten, penerapan sistem sanitasi lingkungan pengolahan yang rendah serta cara pengolahan yang kurang higienis, sehingga tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen (Heruwati 2002).

1

Isu tentang keamanan juga menjadi salah satu sorotan yang harus diperhatikan terutama terkait dengan praktik penyalahgunaan bahan kimia berbahaya yang masih sering ditemukan pada industri pengolahan pangan tradisional [1].

Heruwati [2] menyatakan bahwa pengolahan ikan tradisional masih memiliki prospek untuk dikembangkan, hal ini terlihat

dari persentase produksi olahan ikan tradisional selalu tinggi meskipun memiliki citra yang “kurang bergengsi”, teknologinya yang mudah, serta memiliki sebaran distribusi yang luas karena produknya relatif stabil. Pengembangan olahan tradisional harus disertai dengan upaya perbaikan untuk menghasilkan produk yang konsisten dengan mutu dan nilai nutrisi yang tinggi serta aman bagi konsumen. Upaya perbaikan dapat diidentifikasi dengan cara mempelajari profil pengolahan ikan tradisional, dimulai dari bahan baku dan bahan tambahan, proses hingga produk akhir.

Beberapa studi mengenai profil industri pengolahan ikan tradisional di berbagai wilayah Indonesia telah dilakukan. Yusra [3] melaporkan bahwa proses pengolahan ikan asin maco di Kecamatan Tanjung mutiara, tiku v jorong Kabupaten Agam belum menerapkan standar Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) mulai dari lingkungan pengolahan, penerimaan bahan baku, proses pengolahan, serta sanitasi dan higienis pekerja. Susianawati (2006) menyatakan bahwa sebagian pengolah ikan asin di kawasan tersebut juga belum memenuhi syarat kelayakan sanitasi dan higienis. Studi terkait dengan keamanan pangan ikan asin di Nagari tiku V jorong Kabupaten Agam menunjukkan bahwa kebersihan alat dan lingkungan pengolahan serta kesadaran para pekerja terkait dengan perilaku higienis masih perlu ditingkatkan [4]. Pelaksanaan GMP dan SSOP dalam proses pengolahan ikan sangat penting untuk menghasilkan produk yang bermutu baik, terjamin keamanannya dan sesuai dengan harapan konsumen [5]. [6]

4 Usaha kecil menengah itulah salah satu contoh usaha yang mungkin sekarang ini banyak kita temukan. Mereka menjalankan usahanya dengan modal yang seminimal mungkin dan dapat hasil yang lumayan. Usaha mikro atau kecil menengah sedang

bertumbuh di Negara ini khususnya di Nagari Tiku telah terbukti bisa meningkatkan perekonomian serta memberikan penghidupan yang layak bagi masyarakat. Walaupun begitu, ada juga UKM yang masih belum mendapat perhatian dari pemerintah, pelaku UKM mengharapkan bantuan uluran tangan pemerintah serta masyarakat setempat agar usaha itu bisa bertahan.

Jadi ukm atau kewirausahaan yang akan saya pantau adalah sebuah ukm lokal dari Sumatera Barat yang terletak di Kabupaten Agam di Nagari Tiku, dan kemudian diolah di Bukit Tinggi. UKM ini bergerak tentang perikanan yaitu ikan asin yang sudah dikelola dengan sangat spesifik dan khas sehingga bisa diekspor keluar daerah pun. Produk ukm ini sudah dikemas secara rapih. Nama ukm ini ”RODI MACO”. Alasan kenapa saya mengambil jenis ukm ini sudah banyak pertimbangan yang saya lalui yaitu mulai dari jenis ikan pure hasil tangkapan masyarakat tiku, tanpa ada campuran jenis ikan dari yang lain. Selanjutnya “RODI MACO” ini sudah memiliki izin edar yang sudah dilegalitaskan oleh Badan POM PADANG. Dan saat ini produk “RODI MACO” ini sedang mengikuti dan menjalankan syarat P-IRT agar lebih dikenal masyarakat dan sehingga produk itu aman untuk dikonsumsi.

2 Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan garam. Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun biasanya harus ditutup rapat. Selain itu daging ikan yang diasinkan akan bertahan lebih lama dan terhindar dari kerusakan fisik akibat infestasi serangga, ulat lalat dan beberapa jasad renik perusak lainnya.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ke ukm ini yaitu : 1. Untuk meningkatkan kualitas olahan ikan maco di UKM Budi Maco, 2. Dapat memberikan manajemen yang lebih

baik kepada UKM. 3. Dapat memberikan solusi dari kendala yang dihadapi pelaku UKM.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode yang digunakan adalah metode observasi langsung dan diskusi terhadap pelaku ukm. Dalam suasana diskusi tidak ada kesan menggurui, selalu ada timbal balik. Kondisi usaha ukm ini masih bersifat usaha rumahan kecil kecikan. Materi diskusi yang berikan pentingnya aspek kebersihan termasuk penerapan GMP dan SSOP agar terjadi peningkatan kualitas. Selanjutnya pentingnya penerapan teori KAIZEN untuk mewujudkan manajemen pengelolaan usaha sehingga bisa memberikan solusi dari permasalahan yang dihadapi UKM. Pada ukm ini sudah memiliki sertifikasi izin edar dari Badan POM Padang sehingga aman untuk dikonsumsi. Berdiri nya ukm ini juga didaftarkan SOP setelah mendaftarkan kemudian mereka meminta izin edar produk di Balai POM padang.

Untuk menciptakan suatu produk “Rodi Maco” yang berkualitas agar disiapkan beberapa prosedur kerja seperti penyiapan bahan baku yang berkualitas, penyiangan dan pencucian, proses penggaraman kering, penirisan, pengeringan, penyimpanan, pengemasan. Setelah selesai dikemas produk tersebut bakal dimasukkan kedalam box container untuk di distribusikan kepada pelanggan setia dari “Rodi Maco”.

Alat yang biasanya digunakan agar dijaga kebersihannya seperti pengemasan, pisau sebagai alat untuk memotong atau mengeluarkan hasil perut, dan wadah sebagai alat pencuci ikan.

Produk yang dihasilkan dari hasil tangkapan laut itu berupa Ikan Maco, Ikan Teri, Ikan Bada, dll. Ikan tersebut ditangkap oleh para nelayan tiku dan kemudian ikan itu diolah dalam kondisi segar hingga dikemas di Kota Bukit Tinggi. Setiap produk yang diproduksi pasti memiliki kapasitas produksi

untuk mencapai target yaitu kapasitas minimal target yaitu 1000- 1200 pcs/bln. Karena kapasitas pasar yang sangat membuat semua karyawan harus siap sedia. Karena kekurangan karyawan membuat kurangnya pengedaran produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Didalam prosedur kerja agar bahan bakunya bermutu ada namanya bahan baku yaitu ikan akan dipilih (disortir) atau dipisahkan dari jenis bahkan grade nya. Biasanya grade yang bagus akan dikemas didalam kemasan dan dijual secara online. Baik berupa shopee, facebook, wa, bahkan masyarakat sekitar. Jika grade nya tidak bagus akan dijual dipasar dengan harga kiloan. Jika Rp. 14000/ons.

Penyiangan, dilakukan untuk menjaga kebersihan yaitu ikan bakal disiang dibuang perut dan insang, kemudian cuci dengan air bersih hingga bebas dari darah dan lendir, dan ada penirisan beberapa saat.

Untuk pengawetan diperlukan proses penggaraman, taburkan garam kedalam tong penggaraman, kemudian susun ikan diatas taburan garam dengan posisi bagian perut ikan selalu menghadap kedaras blong, lakukan secara berkala. Proses penggaraman selama 2 hari. Tujuan dilakukan penggaraman agar ikan tersebut bisa lebih awet dan bisa membuat tahan simpan.

Kegiatan Penirisan dilakukan ketika ditandai dengan tekstur ikan menjadi kencang dan padat selanjutnya ikan diangkat dari blong plastik dan cuci dengan air bersih. Ini menandakan kegiatan penggaraman dianggap sudah cukup.

Pengeringan, ikan tersebut diatur diatas para-para penjemur sambil sekali diaduk dengan panas yang baik akan cepat kering yaitu selama 2 hari.

Penyimpanan, ikan yang sudah kering perlu disimpan didalam peti atau dipak di keranjang bambu yang sudah dilapisi kertas dan kemudian disimpan dalam ruang sejuk

dan kering.

Pengemasan, ukm rodi maco menggunakan pengemasan plastik. Tetapi plastik ini tahan dan kedap udara jadi ikan asin bisa tahan berbulan bulan. Ini tujuannya agar ikan tidak mudah rusak.

Produk ukm Rodi Maco ini akan dikemas dan dijual. Harga ikan asin atau ikan basah yang dikemas harganya yaitu Rp. 25.000/ons, sementara ikan yang tidak dikemas harganya sekitar Rp. 14000/ons. Harganya berbeda walaupun beratnya sama. Karena ikan sudah dipilah berdasarkan grade. Grade bagus akan dikemas dan dijual di daerah yang pemasarannya sudah sampai Bukit Tinggi, Padang, Pariaman, Sumbar, bahkan sudah mencapai luar provinsi.

Tabel 1. Perbandingan Acid dan Enzimatis

Hidrolisat	Acid	Enzimatis
Ikan maco	0.1	2 %
Ikan teri	0.968	2 %
Ikan basah	0.1	



Bentuk pengemasan "Rodi Maco"
Kemasan lama



Kemasan Baru yang sudah diberikan inovasi



Foto bersama pemilik ukm



Foto kegiatan di ukm Rodi Maco



Kios penjualan



Tempat pengeringan



Surat ijin usaha

Pada bidang manajemen diberikan arahan pentingnya penerapan teori KAIZEN yaitu dimulai adanya manajemen perencanaan pengelolaan usaha yang baik, ada kegiatan produksi yang menerapkan GMP dan SSOP agar menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Selanjutnya perlu adanya pengontrolan mutu hasil produksi secara terus menerus.

Kendala-kendala yang masih dihadapi UKM ikan asin RODI MACO adalah ketersediaan bahan baku yang tidak terus menerus ada. Ketersediaan sangat tergantung cuaca. Kendala lain belum bisa menghasilkan kualitas olahan ikan maco yang prima karena keterbatasan jumlah SDM yang dimiliki juga sarana dan prasarana yang masih terbatas.

KESIMPULAN

Dari uraian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa emgolahan ikan maco yang dilakukan masih tradisional sehingga perlu diberikan sentuhan inovasi. Penerapan manajemen masih belum professional, belum menerapkan toeri KAIZEN secara penuh. Kendala yang dihadapi UKM adalah ketersediaan kontinuitas bahan baku..Untuk itu UKM ikan Asin RODI MACO i walaupun hanya usaha kecil dan menengah, manajemen usahanya tetap harus jelas, dan diharapkan menerapkan teori KAISEN, mengikuti era perkembangan karena ini sebagai permulaan adanya usaha yang besar. Mau berusaha dan tidak takut merugi adalah kunci utama pemilik.

SARAN

Saran yang bisa disampaikan bahwa dalam pengolahan ikan asin ini, harus memperhatikan kualitas dan kuantitas ikan.manajemen, Mutu lebih ditingkatkan lagi karena persaingan ketat kedepannya.Tetap mengikuti perkembangan zaman agar tidak melingkup.

REFERENSI

- [1] Yuliana E, Indrawati E, Farida I. 2007.Kontribusi industri pengolahan hasil perikanan tradisional terhadap pendapatan nelayan pengolah. *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*. 8(1): 41-6.
- [2] Heruwati ES. 2002. Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 21 (3): 92-99.
- [3] Yusra N. 2016. Kajian penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. *Jurnal Katalisator*. 1(1):10-19
- [4] Rossa IM, Nurlaela L. 2018. Keamanan pangan ikan asin di Desa Labuhan Kecamatan Brondong Kabupaten Lamongan. *E- Journal Boga*. 7(2): 174-155.
- [5] Masrifah E, Noorachmat BP, Sukmawati A 2015. Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindang bandeng (*Chanoschanos*) terhadap Standar Nasional Indonesia. *Manajemen IKM*. 10(2): 163-172
- [6] Susianawati R. 2006. Kajian penerapan GMP dan SSOP pada produk ikan asin kering dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Kendal. [Tesis]. Semarang (ID): Universitas Diponegoro

Sosialisasi Kepada Masyarakat Peningkatan Kualitas Olahan Ikan Maco di UKM "RODI MACO"

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

13%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	journal.ipb.ac.id Internet Source	8%
2	123dok.com Internet Source	3%
3	repository.lppm.unila.ac.id Internet Source	1%
4	ekohd.blogspot.com Internet Source	1%
5	Elsyintia Dwi Putri, Cepriadi Cepriadi, Fajar Restuhadi. "Analysis of Production Efficiency Broiler Chicken Farm on Pattern Partnership of Contract Farming in Kampar District", <i>Journal of Agribusiness and Community Empowerment</i> , 2020 Publication	1%
6	repository.ub.ac.id Internet Source	<1%
7	www.yumpu.com Internet Source	<1%

8

Muhammad Rayhan Affandi, Maryscha Widyawati, Yoga Budi Bhakti. "ANALISIS EFEKTIVITAS MEDIA PEMBELAJARAN E-LEARNING DALAM MENINGKATKAN HASIL BELAJAR SISWA SMA PADA PELAJARAN FISIKA", Jurnal Pendidikan Fisika, 2020

Publication

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off