

Pemberdayaan Kelompok Usaha Bersama Kulawargi Pamayang Pajagan Desa Cikahuripan Kecamatan Cisolok Sukabumi Melalui Pelatihan Pembuatan Ikan Asap dan Pengemasannya

Jombrik TPR¹, Rahedi Sugeng², Ahmad Basid³, Sri Ari Wahyuningsih⁴

Universitas Darma Persada
E-mail: brikradha@yahoo.co.id

Article History:

Received: 25 Agustus 2022

Revised: 04 September 2022

Accepted: 04 September 2022

Keywords: *Pemberdayaan, Pembuatan Ikan Asap, Pengemasan.*

Abstract: *Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di desa Cikahuripan Kecamatan Cisolok Sukabumi. Desa Cikahuripan berada kurang lebih 150 Km dari Jakarta. mata pencaharian utama masyarakat setempat adalah nelayan dan sebagian kecil bertani. Adapun tingkat kesejahteraan mereka masih berada pada prasejahtera. Penghasilan masyarakat sangat bergantung pada hasil tangkapan ikan yang harganya sangat bervariasi tergantung pada pengepul atau tengkulak, Pemikiran untuk memberikan pelatihan membuat ikan asap adalah dengan maksud hasil tangkapan mereka tidak semuanya langsung dijual tapi melalui suatu proses berupa ikan asap agar memiliki nilai tambah (added value) bagi pelaku usaha. Hasil olahan ikan dapat dipasarkan ke warung-warung setempat serta keberbagai wilayah seperti Sukabumi, Bandung, Bogor bahkan Jakarta. selain dari itu hasil produksi ikan asap ini dapat menjadi oleh-oleh atau buah tangan bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah Cisolok,, Pelabuhan ratu yang dikenal sebagai tempat-tempat wisata disamping itu dengan adanya usaha pengasapan ikan yang dikelola oleh kelompok usaha tersebut dengan sendirinya akan dapat membuka lapangan kerja baru. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya untuk memberi pengetahuan kepada kelompok masyarakat agar memiliki alternatif usaha selain sebagai nelayan.*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan merupakan upaya memberdayakan baik terhadap individu maupun kelompok orang atau kelompok masyarakat agar mereka memiliki kemampuan untuk mengatasi permasalahannya. Pemberdayaan selalu terkait dengan penggalan dan pengembangan potensi masyarakat dalam berbagai bentuk mulai dari ide baru untuk membuat suatu produk maupun pengembangan atau inovasi baru dari produk yang sudah ada. Sebagai contoh hasil tangkapan ikan para nelayan kecil sebagian besar langsung dijual tanpa proses lanjutan yang dapat memberi nilai tambah. Ada berbagai alternatif yang dapat dilakukan untuk memberi nilai tambah dari ikan hasil

tangkapan nelayan. salah satunya adalah dengan mengolah menjadi ikan asap.



Di berbagai daerah di Indonesia ikan asap sudah mamasyarakat dan bahkan menjadi ciri khas daerah tersebut seperti Demak, <https://terasdesa.co.id/sentra-pengasapan-ikan-demak-produksi-puluhan-ton-per-hari> Wonosari Jawa tengah, Sidoarjo Jawa timur dan daerah-daerah lainnya dipulau Sumatra, namun di beberapa daerah yang cukup potensial justru belum mengenal teknik pengolahan ikan menjadi ikan asap. Pengolahan ikan menjadi ikan asap akan memberi nilai tambah bagi nelayan karena harganya akan lebih mahal.

Dengan pertimbangan tersebut maka dalam pengabdian masyarakat ini direncanakan untuk memberikan pelatihan kepada kelompok usaha bersama Kulawargi Pamayang Pajagan desa Cikahuripan kecamatan Cisolok Sukabumi, yang diharapkan dari pelatihan ini kelompok usaha tersebut memiliki usaha baru yaitu menjual ikan asap.

Analisis Situasi

Rencana strategi pembangunan pada kabinet kerja jilid II adalah, Agriculture, Tourism, UMKM dan SDM. dimana arah kebijakan tersebut dari konsep pembangunan ke konsep pemberdayaan. Krisis ekonomi telah berulang kali menimpa ekonomi secara global yang dampaknya juga terhadap roda perekonomian nasional, krisis tahun 1998 berdampak pada seluruh sendi ekonomi, namun demikian dalam situasi tersebut sektor UMKM merupakan sektor yang lebih mampu bertahan dan bangkit mendorong kebangkitan perekonomian. Krisis selanjutnya terjadi tahun 2008 yang identik dengan krisis finansial secara global, krisis ini juga berdampak cukup luas terhadap perekonomian nasional, dan sekali lagi UMKM ternyata lebih mampu bertahan daripada perusahaan besar yang justru sebagian besar mengalami kolaps.

Diakhir tahun 2019 munculnya wabah corona yaitu covid 19 kembali mengancam perekonomian global termasuk Indonesia, sebagian besar negara di kuartal ketiga tahun 2020 telah mengalami ksisis ekonomi bahkan sudah sampai pada resesi, tidak peduli negara maju sekalipun. Pandemi COVID-19 memberikan implikasi ekonomi, sosial, dan politik tidak saja negara-negara besar akan tetapi hampir seluruh negara di dunia. Rasanya tidak ada satu negarapun yang tidak terdampak pandemic COVID-19 saat ini. Indonesia adalah salah satu negara yang terdampak terutama pada sisi ekonomi. Indonesia yang didominasi oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) perlu memberikan perhatian khusus terhadap sektor ini karena kontribusi UMKM terhadap pereknomian nasional yang cukup besar.

Dampaknya adalah turunnya daya beli masyarakat bahkan sebagian sudah tidak punya daya beli, sehingga berdampak pada permintaan secara aggregate, Disebagian masyarakat sebagai penghasil seperti petani dan nelayan masih mampu menghasilkan produk namun kendalanya adalah hasil produk tidak dapat diserap oleh pasar secara optimal. Seperti halnya diberbagai

wilayah di Indonesia pada umumnya profesi nelayan identik dengan kemiskinan. Dengan krisis yang terjadi ditahun 2020 ini salah satu yang paling berdampak adalah masyarakat pesisir khususnya nelayan. permasalahan yang dihadapi menjadi multi dimensi oleh karena dampak covid 19 ini telah menurunkan daya beli masyarakat sehingga para nelayan juga kesulitan dalam menjual hasil tangkapannya sehingga semakin sulit. Hampir semua nelayan tidak memiliki storage yang memadai untuk penyimpanan hasil tangkapan ikan sehingga kualitas ikan tangkapan mereka semakin rendah. Dengan adanya pengetahuan tentang pembuatan ikan asap ini setidaknya mereka punya solusi untuk menanggulangi permasalahan.

Permasalahan

Permasalahan utama para nelayan Kulawargi Pamayang Pajagan Desa Cikahuripan Kecamatan Cisolok Sukabumi adalah:

- a. Hasil tangkapan nelayan hanya bisa dijual secara langsung kepada pembeli/tengkulak
- b. Harga jual ikan di level nelayan sangat rendah
- c. Hasil tangkapan nelayan tidak dapat bertahan lama karena tidak memiliki Storage sehingga ikan cepat membusuk dan harga jual semakin murah.
- d. Belum adanya alternatif pengolahan ikan untuk bisa memberi nilai tambah bagi nelayan.
- e. Kurangnya minat masyarakat untuk melakukan diversifikasi produk.

Rumusan Masalah

Dengan melihat pada permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha bersama tersebut diatas maka usulan pemberdayaan ini diharapkan dapat memberi pengetahuan dan keahlian pada masyarakat dalam membuat ikan asap yang bernilai jual lebih tinggi, serta pengetahuan memasarkannya.

Tujuan Kegiatan

- a) memberikan pengetahuan dan ketrampilan pada kelompok nelayan yang tergabung dalam kelompok usaha Kulawargi Pamayang Pajagan Desa Cikahuripan dalam mengolah hasil tangkapan agar memberi nilai tambah
- b) Membekali kelompok usaha agar memiliki keterampilan dalam membuat ikan asap sebagai salah satu alternatif produk selain menjual ikan basa
- c) Memberikan pengetahuan bagaimana mengemas produk agar memiliki daya tarik

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di kelompok usaha bersama Kulawargi Pamayang Pajagan Desa Cikahuripan Kecamatan Cisolok Sukabumi sebagai mitra. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah

a. Metode pendekatan

Agar pelaksanaan pengabdian ini dapat berjalan sesuai yang diharapkan dalam arti tepat sasaran maka metode pendekatan yang pertama digunakan adalah dengan melakukan pendekatan kepada mitra. Langkah pertama yang dilakukan adalah melakukan observasi terlebih dahulu ke desa cikahuripan untuk melihat permasalahan-permasalahan apa yang ada di kelompok usaha tersebut

b. Metode pengarahan

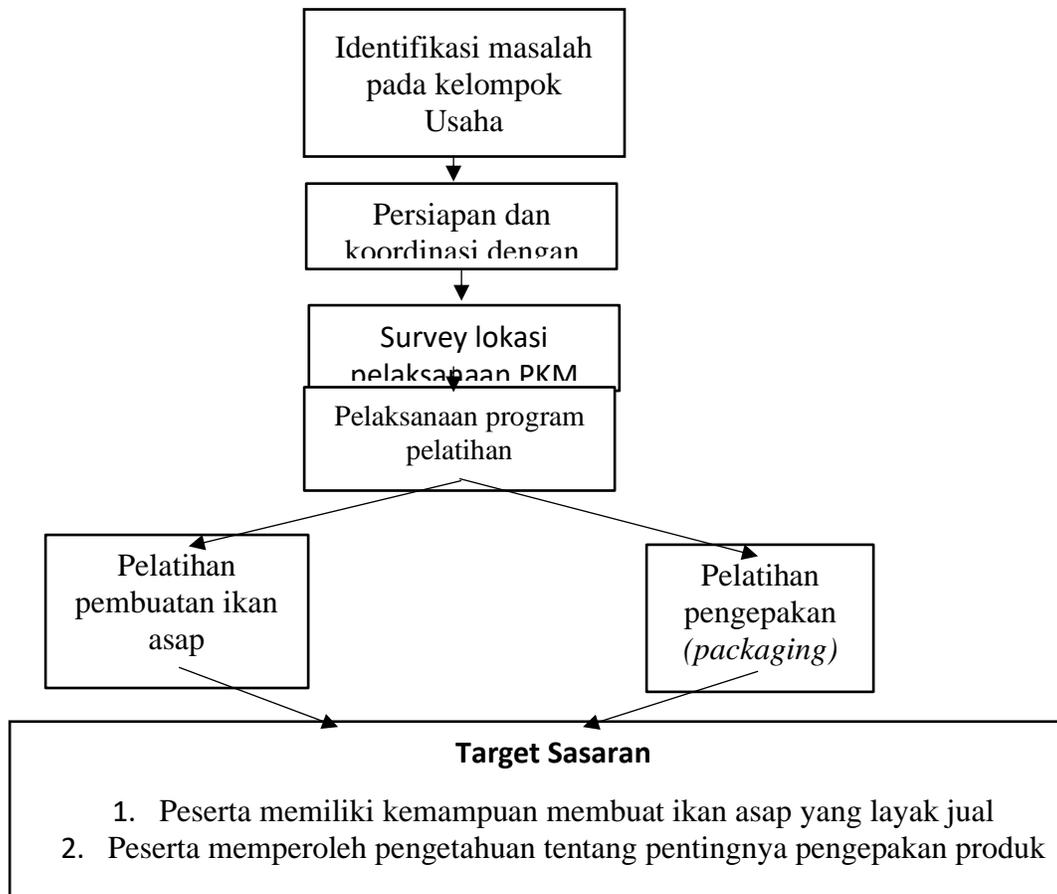
Metode pengarahan dilakukan dengan mengumpulkan para mitra yang selanjutnya diberikan pengarahan atau penjelasan tentang materi materi yang akan diberikan seperti

pengasapan ikan, pembungkus dan pemasarannya.

Pengarahan yang diberikan akan disesuaikan dengan kondisi mitra terutama tingkat pendidikannya, sehingga materinya diupayakan sesederhana mungkin dan Bahasa yang lebih mudah dipahami. Dengan pengarahan ini diharapkan peserta bisa memperoleh gambaran umum terlebih dahulu sebelum mempraktekkannya.

c. Metode Pendampingan dan Praktek langsung

Metode pendampingan dan praktek langsung dilakukan dengan cara mempraktekkan secara langsung apa yang telah disampaikan dalam pengarahan sebelumnya. Pada metode ini semua peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam praktek dipersiapkan sebelumnya secara lengkap sehingga pada saat praktek dapat berjalan dengan baik. Pada saat mempraktekkan mitra didampingi oleh instruktur sehingga bila ada hal-hal yang perlu ditanyakan dapat segera tindaklanjuti.



Gambar 1. Alur pelaksanaan PKM

Kegiatan Pelatihan ini dibagi menjadi 2 bagian yaitu (1) Pelatihan pembuatan ikan asap (2) Pelatihan pengepakan /packaging

Manfaat Palatihan/Hasil yang diharapkan

Adapun manfaat dari kegiatan ini adalah masyarakat memiliki keterampilan baru di bidang pembuatan ikan asap yang bisa menjadi peluang membuka usaha baik dalam bentuk kelompok usaha maupun skala rumah tangga, sehingga dapat menambah penghasilan guna meningkatkan kesejahteraan mereka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan



Pada tahap awal pertemuan peserta diberi wawasan tentang prospek usaha ikan asap, hal ini dimaksudkan agar peserta memperoleh gambaran kalau hasil tangkapan ikan tidak hanya dijual secara mentah atau dijual dalam bentuk ikan asin saja tapi ada alternatif lain yang juga mampu memberi nilai tambah bagi mereka. Ikan asap bisa menjadi salah satu solusi bagi nelayan agar hasil tangkapan mereka tidak busuk. Untuk desa Cikahuripan Cisolok Sukabumi ikan asap belum begitu dikenal bahkan masih asing bagi masyarakat desa khususnya nelayan.

Hal ini juga yang mendorong untuk memberikan pelatihan pembuatan ikan asap. Prospek ikan asap cukup luas tidak hanya untuk daerah Cisolok Pelabuhan ratu sukabumi tetapi juga dapat dijual keluar daerah.

Desa Cikahuripan Cisolok dan sekitarnya memiliki potensi yang cukup besar menghasilkan ikan laut sebagai bahan utama ikan asap, sehingga hal ini merupakan peluang sangat baik untuk memulai usaha pembuatan ikan asap. Pembuatan ikan asap memang agak berbeda dengan pembuatan ikan bakar pada umumnya dimana pembuatan ikan asap dilakukan dengan memberikan pengasapan pada ikan dalam rentang waktu tertentu menggunakan tungku atau oven yang didesain khusus. Hasil pengasapan ikan memiliki keunggulan yaitu cita rasa yang khas serta memungkinkan disimpan cukup lama atau dapat bertahan lebih lama sehingga tidak cepat busuk jika sesuai media penyimpanannya. Jika dilakukan pengepakan/pembungkusan terhadap ikan asap tersebut berupa merupakan salah daya tarik bagi calon pembeli.

1. Pelatihan pembuatan ikan asap



Pelatihan dimulai dengan mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan seperti meja, pisau pilet, apron, air, ember besar. Setelah semua peralatan sudah disiapkan dilanjutkan dengan

memberikan penjelasan mengenai tahapan pengolahan, mulai dari cara membelah ikan/penyiangan, membersihkan dan menggarami kemudian penirisan. Kegiatan selanjutnya adalah menjelaskan bagaimana proses pengasapan. Pada materi ini diberikan penjelasan proses pengasapan dengan menggunakan tungku dan pengasapan menggunakan lemari asap. Penjelasan ini dimaksudkan supaya para peserta mengerti apa keunggulan dan kelemahan masing-masing metode tersebut, disamping itu dengan memperkenalkan kedua metode tersebut supaya mereka pada saat mengaplikasikan dapat memilih mana yang paling memungkinkan sesuai kemampuan mereka. Setelah penjelasan selesai, pelatihan dilanjutkan dengan langsung mempraktekkan apa yang telah dijelaskan kepada mereka sambil memberikan pendampingan. Setelah berlangsung kurang lebih 2 jam proses pengasapan dengan menggunakan lemari asap sudah selesai sehingga dilanjutkan dengan pendinginan ikan dengan mengeluarkan dari lemari asap, sedangkan pengasapan dengan tungku memakan waktu kurang lebih 6 jam. Dengan proses tersebut peserta pelatihan langsung melihat apa perbedaan dari kedua metode tersebut. Dalam pelatihan ini digunakan ikan tongkol dengan bobot antara 2 kg s/d 3 kg.

2. Pelatihan pengepakan/pembungkus

Tahap selanjutnya setelah pelatihan pengasapan yang diberikan kepada peserta adalah pelatihan membungkus/packaging. Dalam pelatihan ini para peserta diberikan pemahaman tentang pentingnya pembungkus bagi setiap produk terutama barang konsumsi (food product). Oleh karena dalam pelatihan ini produknya adalah ikan asap maka pelatihannya disesuaikan dengan produk tersebut. Pembungkus yang digunakan adalah pembungkus bahan plastik makanan.

Tahapan yang dilakukan dalam pelatihan pengepakan ini adalah:

- Memberikan penjelasan bahan plastik yang memenuhi syarat untuk pembungkus makanan supaya layak konsumsi serta tahan lama.
- Selanjutnya melatih menggunakan pembungkus plastik tersebut dengan memasukkan ikan dalam plastik kemasan dari berbagai ukuran.
- Setelah itu ikan yang telah dibungkus diberi label dan dipres dengan mesing vakum pres agar produknya lebih tahan lama.

3. Pelatihan pemasaran produk ikan asap secara sederhana

Karena kelompok usahanya masih kategori usaha mikro maka pemasaran lebih diarahkan pada pemanfaatan jaringan/network teman atau kerabat, saudara, media social seperti facebook, Whatsapp, instagram, SMS sedangkan untuk pemasaran dengan youtube atau video viral belum diberikan

Dalam pelatihan pemasaran ini masih bersifat pengenalan sehingga kedepan akan dilanjutkan dengan pelatihan secara intensif mengenai pemasaran khususnya pemasaran online.

KESIMPULAN

1. Setelah dilakukan pelatihan pembuatan ikan asap sebagian besar peserta pelatihan telah mengerti dan mampu membuat ikan asap walaupun belum maksimal sehingga harus terus dilakukan pendampingan.
2. Peserta juga sudah menyadari pentingnya pembungkus hasil produksi agar memiliki daya tarik bagi konsumen

DAFTAR REFERENSI

<http://mediteg.politala.ac.id/index.php/mediteg/issue/view/1> Pusat Penelitian Dan Pengabdian

Kepada Masyarakat (P3m) Politeknik Negeri Tanah Laut Jl. A.Yani Km.06, Ds.Panggung,
Kec.Pelaihari 70815 Kalimantan Selatan, INDONESIA Surel: Mediteg@Politala.Ac.Id
Telp: (0512)-2021065

<https://www.mendeley.com/catalogue/b020b8b7-a98d-3f4e-a0db-8c022ad30c9a>

Irianto HE, Giyatmi S. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jakarta: Universitas Terbuka.

[BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. Spesifikasi ikan asap. SNI 2725.1:2009

PP No. 69 Tahun 1999. Tentang Label dan Iklan Pangan

<https://dkpp.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/proses-pengasapan-ikan-secara-praktis-93>

<https://hansel.id/7-manfaat-pentingnya-kemasan-makanan-packaging-makanan/>