

Penyuluhan Pengasapan Ikan Cakalang Menggunakan Asap Cair di Desa Aketobatu Kec. Oba Tengah Kota Tidore Kepulauan

Natal Basuki¹⁾, Mardiyani Sidayat²⁾, Nurdiyanawati Djumadil³⁾, Karmila Ibrahim⁴⁾, Fatmawati Kaddas⁵⁾,
Mila Fatmawati⁶⁾, Eka Kusuma Dewi⁷⁾, Suhardi⁸⁾*

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Khairun, Fakultas Pertanian, Program Studi Agribisnis, Indonesia

*e-mail: suhardi@unkhair.ac.id

ABSTRAK

Desa Aketobatu di Kota Tidore Kepulauan merupakan daerah dengan sebahagian besar masyarakatnya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan juga sebagai petani. Ibu Rumahtangga nelayan memproduksi ikan asap (ikan fufu) dengan memanfaatkan hasil tangkapan kepala keluarga berupa ikan cakalang. Metode pengasapan masih menggunakan model tradisional. Asap cair dapat digunakan dalam mengolah ikan asap dengan cara dioven sehingga meminimalisir pengolah ikan fufu terpapar asap yang dapat mengganggu kesehatannya. Juga dalam upaya peningkatan produksi dan nilai tambah produk berupa minimalisasi tar pada produk ikan fufu. Penyuluhan yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan pengolah ikan asap, hal ini ditunjang dengan keseriusan dan ketertarikan penerapan metode pengasapan ikan yang dilakukan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat. Penyuluhan dan pelatihan menyangkut bagaimana memproduksi ikan asap yang menggunakan asap cair dilakukan oleh tim agribisnis di Desa Aketobatu, yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat local dalam memproses ikan asap yang sehat.

Kata kunci : ikan fufu aketobatu; cakalang; asap cair.

ABSTRACT

Aketobatu village in Tidore island regency is one of area thr local people are working as farmer as well as fisherman. The women groups have producing skipjack smoked fish caught by the local farmer. Indeed, they still using traditional method. Liquid smoke is potential to use in processing healthy smoked fish due to its function to decrease the smoke as well as to reduce the tar that attached to product of smoke fish. Extension and training on how to produce the smoked fish using liquid smoke is taken place by Agribisnis team in Aketobatu village that aiming to increase the local community capacity in processing the healthy smoked fish.

Keywords: *smoked fish aketobatu; skipjack; liquid smoke.*

Copyright (c) 2022 Natal Basuki¹⁾; Mardiyani Sidayat; Nurdiyanawati Djumadil; Karmila Ibrahim; Fatmawati Kaddas; Mila Fatmawati; Eka Kusuma Dewi; Suhardi.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PENDAHULUAN

Desa Aketobatu Kecamatan Oba Tengah Kota Tidore Kepulauan merupakan daerah pedesaan yang masyarakatnya menggantungkan hidup pada sektor pertanian dan perikanan sebagai sumber pangan dan pendapatan rumah tangga.

Hasil laut berupa tangkapan ikan oleh kepala rumahtangga nelayan dimanfaatkan oleh para ibu rumahtangga dengan cara mengolah ikan menjadi ikan asap. Proses

pengolahan ikan asap telah dilakukan sejak lama secara turun temurun namun pengolahannya dilakukan secara sederhana dan bersifat tradisional.

Berdasarkan observasi tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun mendapati cara pengolahan ikan asap masih mengabaikan aspek higienitas dan kualitas pengelolaan ikan asap.

Ikan asap (ikan fufu) merupakan makanan olahan dengan menggunakan teknik pengasapan (Tandayu et al., 2022) selain itu, dikenal dengan “ikan asar” (Latuconsina et al., 2019). Pengasapan ikan merupakan proses penggaraman, pengeringan, dan pemberian asap (Tidore et al., 2022).

Ikan asap (ikan fufu) menggunakan ikan cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) bertujuan untuk mengawetkan dan menambah lama waktu penyimpanan (Malambu et al., 2021). Alasan penggunaan ikan cakalang karena nelayan tangkap di Desa Aketobatu memiliki kecakapan dalam menangkap ikan jenis ini dan sering over produksi serta kurang terserap oleh konsumen karena aksesibilitas lokasi pasar yang jauh dari desa.

Proses produksi ikan asap dilakukan melalui pembakaran kayu sehingga berdampak pada kesehatan akibat menghirup asap saat proses pengolahan. Metode pengasapan tradisional, selain tidak baik bagi kesehatan juga menyebabkan pencemaran udara pada lingkungan sekitar.

Aplikasi asap cair menjadi alternatif metode pengasapan yang dapat menghasilkan peningkatan kualitas ikan fufu lebih baik dari metode tradisional yang tidak ramah lingkungan (Setyastuti et al., 2021).

METODE

Masalah yang dihadapi dilapangan saat tim pengabdian kepada masyarakat di Desa Aketobatu melakukan observasi lapangan maka dipilihlah metode penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Tahapan pengabdian dibagi dalam beberapa tahapan, diantaranya adalah tahapan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan.

Tahapan persiapan dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan kebutuhan pelaksanaan kegiatan, kunjungan lapangan (observasi), dan *Fokus Group Discussion* (FGD). Persiapan alat dilakukan oleh pematery dan dibantu oleh tim dosen dan dibantu salah satu mahasiswa yang berasal dari desa mitra. Kegiatan ini untuk mengetahui permasalahan dan kondisi pengolahan ikan asap. Stelah tim program pengabdian kepada masyarakat melakukan analisis situasi dan dilanjutkan dengan FGD agar mengetahui harapan dan kebutuhan mitra dalam upaya penyusunan materi penyuluhan untuk meningkatkan pengetahuan.

Metode ceramah digunakan dalam proses penyuluhan. Tim menjelaskan penggunaan asap cair dalam proses pengasapan ikan agar pengolah ikan fufu tidak terpapar asap yang menyebabkan terganggunya kesehatan. Ceramah diikuti oleh mitra yang berasal dari ibu rumahtangga pengolah ikan fufu dan dilakukan diskusi serta Tanya jawab.

Tahap evaluasi dilakukan dengan cara mengamati peningkatan pengetahuan dan kecakapan dalam mengolah ikan asap menggunakan asap cair.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diawali dengan observasi lapangan oleh tim bersama Kepala Desa. Kunjungan yang dilakukan pada tempat produksi ikan asap, kemudian tim berkesimpulan bahwa perlu dilakukan perbaikan proses pengolahan ikan asap karena masih bersifat tradisional dan berdampak pada terganggunya kesehatan mitra yang mengolah ikan menjadi ikan asap. Proses pengolahan ikan asap tidak menggunakan masker namun dalam aspek higienitas masih dijaga dengan menjaga kebersihan pakaian dan kuku selalu dipotong serta diguakannya pelindung rambut.



Gambar 1. Observasi dan FGD

Kegiatan selanjutnya yang dilakukan oleh tim adalah dilakukannya FGD dengan mitra pengabdian. Kegiatan FGD dihadiri oleh Kepala Desa dan Ibu rumahtangga nelayan yang merupakan pembuat ikan asap (ikan fufu). Hasil kegiatan FGD, dapat dihimpun informasi masaalah yang dialami oleh mitra. Masalah yang dihadapi mitra berupa minimnya pengetahuan pengasapan ikan menggunakan asap cair, keterbatasan sarana produksi, minimnya pengetahuan tentang kesehatan pelaku pengolah ikan asap.

Tim pengabdian kepada masyarakat melakukan rapat dalam menyusun perencanaan penyuluhan berdasarkan analisis situasi ketika observasi dan FGD dilakukan. Untuk menjawab permasalahan mitra maka tim bersepakat melakukan penyuluhan pengasapan ikan menggunakan asap cair dengan tujuan meminimalisir kontaminasi langsung pengolah ikan asap dengan asap dari pembakaran kayu.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan

Monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan tim kepada mitra dengan kunjungan lapangan dan mengintensifkan komunikasi melalui media handphone kepada mitra. Mitra atas nama Ibu Sarini Gawi menyampaikan bahwa pengolahan ikan asap dengan metode asap cair dan di oven sangat membantu meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga pengolah ikan asap dan meningkatkan nilai tambah produk serta terjaminnya kesehatan kami sebagai pengolah ikan asap. Hanya saja perlu dilakukan pelatihan pembuatan asap cair sehingga bahan baku asap cair tidak perlu dibeli. Pernyataan ibu sarini menjadi masukan kepada tim guna penyusunan rencana kegiatan lanjutan berupa pembuatan asap cair dan alat sederhana penyulingan asap cair.

KESIMPULAN

Pengolahan ikan asap yang dilakukan di Desa Aketobatu masih menggunakan cara yang tradisional. Program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun melakukan penyuluhan tentang pengasapan ikan menggunakan asap cair dan di oven.

Kegiatan yang dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan mitra dalam mengolah ikan asap tanpa menggunakan model tradisional namun dengan menggunakan asap cair. Selain itu, nilai tambah produk berupa kebersihan ikan asap terjaka, kesehatan pengolah ikan terjamin karena tidak menghirup asap secara langsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Khairun yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini.

REFERENSI

Latuconsina, R., Pattiapon, D. R., & Manuhuttu, R. L. (2019). CAKALANG GRILLED R3 POLNAM (ALAT PENGASAPAN IKAN OTOMATIS). Conference on Innovation

and Application of Science and Technology (CIASTECH 2019), Ciastech, 139–142.

Malambu, A. D., Bahri, S., Ys., H., Prismawiryanti, & Razak, A. R. (2021). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Mutu, Total Bakteri, dan Waktu Simpan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap. KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 7 (1), 59–64. <https://doi.org/10.22487/kovalen.2021.v7.i1.14238>

Setyastuti, A. I., Yanuar, D., Prasetyo, B., Kresnasari, D., Ayu, N., & Andhikawati, A. (2021). KARAKTERISTIK KUALITAS IKAN TONGKOL (Euthynnus affinis) ASAP DENGAN ASAP CAIR BONGGOL JAGUNG SELAMA PENYIMPANAN BEKU. Jurnal Akuatika Indonesia, 6 (2), 62–69. <https://bestjournal.untad.ac.id/index.php/kovalen/article/view/14238>

Tandayu, R. M., Naukoko, A. T., & Sumual, J. I. (2022). Analisis Pendapatan Usaha Ikan Cakalang Fufu di Kecamatan Girian, Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 22 (3), 86–97.

Tidore, N., Sondakh, S. J., Kotambunan, O. V., Durand, S. S., & Wasak, M. P. (2022). SISTEM PEMASARAN IKAN CAKALANG ASAP DI KELURAHAN MOLAS KECAMATAN BUNAKEN KOTA MANADO. AKULTURASI, 10 (2), 209–216.