

Upaya Mempertahankan Eksistensi Kelompok Pengolah Delo Fufu Melalui Evaluasi Teknik Pengolahan dan Mutu Ikan Cakalang Asap

Umar Tangke*¹

¹ Universitas Muhammadiyah Maluku Utara
Jalan KH. Ahmad Dahlan 100 Sasa Ternate Selatan Maluku Utara
*e-mail: umbakhaka@gmail.com

Diterima: 5 Februari 2021; Direvisi: 17 Maret 2021; Disetujui: 10 April 2021

Abstract

Since 2016, Delo Fufu has been an active and productive business group in managing smoked skipjack tuna products, and production has continued to increase until it reaches 1,260 kg per year in 2018. However, production of smoked skipjack tuna from the Delo Fufu group has begun to decline and will peak in 2020. Based on the current findings of the evaluation, which included field visits, discussion, and problem identification, the main cause of the decrease in production was the low value of product quality, which caused consumer purchasing power to decrease, causing the Delo Fufu group. Therefore, the activity was continued with counseling and training so that the business group could continue to process smoked Skipjack Tuna. The results show significant changes in processing techniques that have implemented the raw material handling process using cold chains, processing equipment is always cleaned at the beginning and end of the processing process, and the use of sea water or water coupled with salt solutions has been carried out routinely. This improves the product's quality for up to 24 hours, and unsold products are processed into diverse products such as tuna rica garu. Thus, production returns to normal, and efforts to increase production continue so that the group can re-emerge even though it is still in the grip of the Covid-19 pandemic.

Key words: Cakalang, Fufu, Delo Fufu, Ngade

Abstrak

Delo Fufu merupakan kelompok usaha yang aktif dan produktif dalam mengolah produk ikan cakalang asap sejak tahun 2016 dan produksi terus mengalami peningkatan sampai mencapai 1.260 kg per tahun pada tahun 2018, sejak tahun 2019 produksi ikan cakalang asap kelompok Delo Fufu mulai menurun dan puncaknya pada tahun 2020 menjadi 600 kg/tahun. Hasil evaluasi melalui kegiatan pengabdian yang dilakukan dengan kunjungan lapang serta diskusi dan identifikasi masalah, didapat bahwa penyebab utama menurunnya jumlah produksi adalah rendahnya nilai mutu produk yang menyebabkan daya beli konsumen menurun sehingga kelompok Delo Fufu, sehingga kegiatan dilanjutkan dengan penyuluhan dan pelatihan agar kelompok usaha Delo Fufu tetap eksis dalam mengolah ikan cakalang asap. Hasil kegiatan pengabdian pada kelompok Delo Fufu dapat berhasil hal ini terlihat pada teknik pengolahan dimana proses penanganan bahan baku sudah menerapkan rantai dingin, peralatan pengolahan selalu dibersihkan setiap awal maupun akhir kegiatan pengolahan, penggunaan air laut atau air ditambah dengan larutan garam telah dilakukan secara rutin, sehingga mutu produk sudah cukup baik dengan umur simpan mencapai 24 jam dan produk jika tidak laku terjual maka oleh kelompok Delo Fufu produk akan di jadikan produk diversifikasi berupa produk ikan cakalang garu rica, sehingga saat ini produksi ikan cakalang asap sudah kembali normal dan adanya upaya untuk meningkatkan jumlah produk agar kelompok tersebut kembali eksis biarpun masih dalam masa pandemic covid-19.

Kata kunci: Cakalang, Fufu, Delo Fufu, Ngade

1. PENDAHULUAN

Upaya untuk meningkatkan dan mengoptimalkan nilai pemanfaatan produksi hasil tangkapan laut dan pengembangan produk bernilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern merupakan cara untuk dapat mempertahankan daya awet serta memberikan tambahan nilai ekonomi bagi masyarakat Maluku Utara. Ikan cakalang merupakan produksi hasil tangkapan yang sudah merupakan komoditi unggulan dimana jumlah produksi yang cukup banyak serta merupakan jenis ikan yang sangat digemari untuk ikan asap. Ikan asap merupakan produk pengolahan hasil perikanan secara tradisional yang umum dijumpai di wilayah kota Ternate Provinsi Maluku Utara. Pengolahan hasil perikanan selain bertujuan untuk menambah daya awet juga bertujuan untuk meningkatkan nilai produksi, baik yang berasal dari penangkapan maupun budidaya perairan, serta tujuan lainnya adalah untuk mengenalkan produk perikanan ke pasaran dan diterima oleh konsumen secara luas.

Menurut Adawyah (2007), pengolahan ikan terdiri dari berbagai jenis diantaranya pengasapan, penggaraman, pemindangan, pengeringan, fermentasi, serta pengolahan sebagai hasil sampingan misalnya petis ikan, kerupuk kulit ikan dan lainnya, lebih lanjut disampaikan bahwa pengasapan merupakan suatu cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami.

Kelompok usaha Delo Fufu adalah salah satu kelompok usaha masyarakat Kelurahan Ngade yang berada di Pesisir kota Ternate dan merupakan kelompok usaha yang tekun dan sangat giat untuk mengolah dan memproduksi ikan cakalang asap, dengan rata-rata produksi dari kelompok usaha ini mencapai maksimal 100 kg/hari. Produk ikan cakalang asap yang diproduksi oleh kelompok Delo Fufu umumnya memiliki nilai mutu yang rendah dan umur simpan yang relatif singkat hal ini terlihat dari hasil uji organoleptik yang dilakukan terhadap beberapa sampel ikan cakalang asap yang di uji dan memiliki nilai mutu organoleptik kurang dari 7 dengan umur simpan kurang dari 24 jam.

Mutu produk ikan cakalang asap sangat tergantung pada beberapa hal diantaranya teknik pengolahan yang dimulai penanganan bahan baku sampai proses pengasapan. Selain itu faktor lain yang turut mempengaruhi mutu ikan cakalang asap adalah penggunaan peralatan penanganan yang harus baik dan mendukung agar tidak terjadi kontaminasi pada produk akhir. Sehingga untuk mendapatkan produk ikan cakalang asap yang baik, maka perlu dilakukan evaluasi terhadap teknik pengolahan, penggunaan peralatan pengolahan serta perlu mencari solusi terhadap produk dengan nilai mutu yang rendah dalam bentuk diversifikasi lanjut agar kelompok pengolah tidak merugi setelah melakukan kegiatan pengolahan.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengevaluasi dan mengkaji teknik pengolahan, peralatan pengolahan serta emberikan solusi untuk produk dengan nilai mutu rendah melalui pembuatan produk diversifikasi ikan cakalang asap pada kelompok Delo Fufu. Manfaat dari kegiatan ini adalah sebagai bahan informasi kepada semua kalangan terutama pemerintah daerah dan akademisi sebagai bahan kajian dalam membina kelompok usaha di Kota Ternate terutama Delo Fufu.

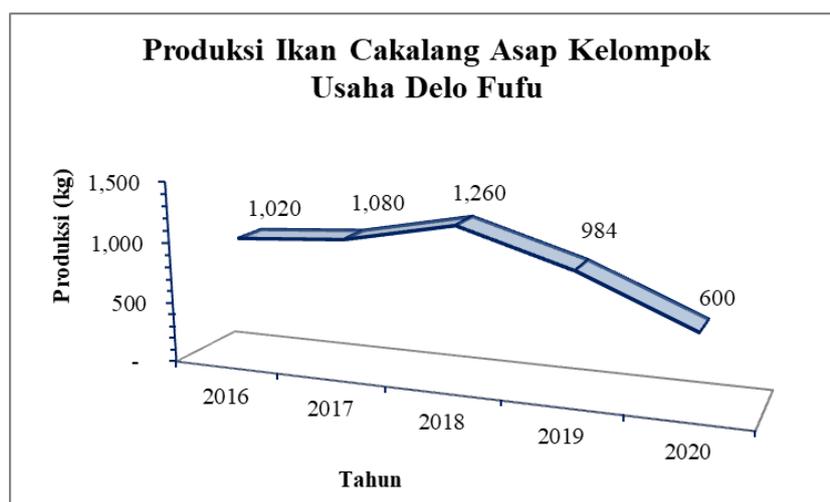
2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian ini dilaksanakan selama bulan Oktober sampai Desember 2020 pada kelompok Delo Fufu di Kelurahan Ngade Kota Ternate dengan metode kerja berupa kunjungan lapangan, dokumentasi, uji mutu produk, penyuluhan dan pelatihan. Pada tahap kunjungan lapangan proses kegiatan banyak diarahkan pada diskusi mendalam dan identifikasi kondisi usaha, fisik sarana dan prasaran pengasapan serta rutinitas kegiatan pengolahan dan dokumentasi yang berhubungan dengan kegiatan pengabdian. Tahap kedua dari kegiatan ini adalah melakukan evaluasi terhadap mutu produk dengan menggunakan *schore sheet* dan dibarengi dengan diskusi untuk mencari solusi pengembangan terhadap permasalahan produk dengan mutu rendah.

Pada tahap ketiga adalah pelaksanaan pembinaan kepada kelompok melalui kegiatan penyuluhan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok usaha Delo Fufu adalah kelompok usaha yang didirikan sejak tahun 2016 dan berlokasi di Kelurahan Ngade, Kecamatan Ternate Selatan. Kelompok Delo Fufu merupakan kelompok usaha yang aktif bergerak dalam mengolah produk ikan cakalang dengan jumlah produksi ikan cakalang asap harian adalah sebesar 80 - 100 kg ikan cakalang dengan produksi rata-rata mencapai 1797.6 kg per bulan dan 21,571.2 kg per tahun. Sejak tahun 2016 produksi ikan cakalang asap kelompok Delo Fufu cukup besar dan mengalami puncak pada tahun 2018 (Gambar 1).



Gambar 1. Kondisi Produksi Ikan Cakalang Asap oleh Delo Fufu

Awal tahun 2019 kondisi produksi ikan cakalang asap oleh kelompok Delo Fufu terus mengalami penurunan sampai pada masa pandemi covid-19 tahun 2020, hal ini terlihat dengan jumlah produksi tahun 2020 yang turun menjadi 600 kg/tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Ternate, 2020). Menurunnya jumlah produksi selain disebabkan oleh kondisi covid-19 juga disebabkan oleh kondisi mutu produk ikan cakalang asap yang berdampak pada menurunnya daya beli akibat dari proses produksi yakni teknik pengolahan serta sarana dan prasarana pengolahan yang menyebabkan mutu produk rendah dan produk menjadi tidak menarik. Hasil evaluasi pada usaha kelompok Delo Fufu didapat bahwa penyebab turunnya nilai mutu ikan cakalang asap umumnya disebabkan oleh teknik pengolahan serta sarana dan prasarana, sedangkan solusi pengembangannya adalah metode pengemasan dan membuat produk lanjutan atau diversifikasi produk dari ikan cakalang asap.

3.1. Evaluasi Teknik Pengolahan Ikan Cakalang Asap

Hasil evaluasi dan identifikasi awal terhadap kelompok usaha Delo Fufu di Kelurahan Ngade, dijumpai beberapa permasalahan awal dalam proses pengolahan ikan cakalang asap diantaranya:

1. Minimnya informasi tentang cara mempertahankan mutu bahan baku dan sistim rantai dingin atau *cool chain system*.
2. Minimnya pengetahuan tentang penggunaan peralatan penanganan dan pengolahan yang baik
3. Minimnya pengetahuan tentang metode pengasapan yang baik

4. Minimnya informasi dan pengetahuan tentang pengemasan produk sehingga dapat memperpanjang daya tahan produk

Melihat pada kondisi awal dari kelompok usaha Delo Fufu sehingga perlu adanya pengetahuan tentang masalah diatas yang dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan tentang teknik dan cara pengolahan sampai pada kegiatan pemasaran. Proses dan hasil kegiatan yang dilaksanakan pada kelompok usaha Delo Fufu sesuai dengan identifikasi awal adalah :

3.1.1. Penerapan mutu dan sistem rantai dingin

Kurang perhatian dari Delo Fufu terhadap mutu ikan asap menyebabkan ikan yang akan diolah menjadi ikan asap cepat sekali mengalami pembusukan, dimana pada Gambar 2 terlihat perbaikan pada proses penanganan bahan baku oleh kelompok Delo Fufu dan solusi yang baik (Gambar 2).



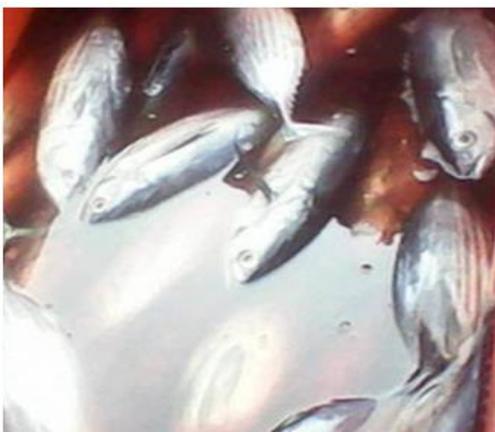
a. Peletakan pada lantai tanpa menggunakan es



b. Peletakan ikan pada wadah dengan menggunakan es

Gambar 2. Evaluasi Proses Penanganan

Proses penanganan yang umumnya dilakukan dilakukan oleh kelompok Delo Fufu adalah peletakan ikan umumnya di lantai tanpa menggunakan es (Gambar 2a) sehingga ikan akan mudah mengalami kontaminasi serta akan cepat mengalami penurunan mutu dan umumnya produk ikan asap yang dihasilkan dagingnya rusak. Setelah penyuluhan dan pelatihan tentang mutu dan sistem rantai dingin yang tujuan untuk menjaga kualitas serta mempertahankan mutu maka kelompok Delo Fufu sudah menggunakan wadah (ember/baskom) untuk meletakan ikan dan menggunakan es atau sistem rantai dingin agar dapat mempertahankan mutu ikan sebelum di olah (Gambar 2b). Hal lain yang terlihat pada proses penanganan adalah perendaman ikan sebelum diolah hanya dengan menggunakan air biasa dan peletakan yang kurang baik sehingga air ada pada daging ikan tidak keluar secara sempurna dari daging ikan (Gambar 3).



Gambar 3. Perendaman dengan Air Tawar dan Penirisan Ikan yang Kurang Sempurna



Gambar 4. Perendaman Dengan Air Laut dan Model Penirisan yang Baik

Pada penyuluhan dan pelatihan dijelaskan tentang penggunaan air laut untuk media perendaman yang fungsinya untuk menarik keluar lendir dan air yang tertahan pada daging ikan serta peletakan yang baik dengan didirikan agar memudahkan keluarnya air dari daging ikan (Gambar 4).

3.1.2. Penerapan metode pengasapan yang baik

Proses pengasapan oleh kelompok usaha Delo Fufu masih tradisional sehingga asap hasil pembakaran akan menyebar dan mengganggu masyarakat yang bermukim disekitar area pengasapan hal ini dianggap kurang efisien karena asap juga sangat dibutuhkan dalam proses pengolahan ikan cakalang asap, selain itu penataan ikan dalam tempat pengasapan kurang baik (Gambar 5.a), sehingga produk akhir umumnya kurang matang dengan sempurna. Setelah dilakukan perbaikan ruangan pengasapan dan hasil penyuluhan tentang model pengasapan dan model penyusunan ikan yang baik sehingga menghasilkan produk yang baik pula (Gambar 5.b). Gambar 6.a terlihat bahwa produk akhir yang dihasilkan kurang matang karena disusun secara menumpuk sedangkan pada Gambar 6.b. produk yang dihasilkan mutunya baik karena susunan tidak menumpuk.



a. Penataan Kurang Baik



b. Penataan Yang Baik

Gambar 5. Kondisi Penataan Ikan Pada Ruang Pengasapan



a. Produk yang Kurang Baik b. Produk Yang Baik

Gambar 6. Produk Akhir

3.2. Evaluasi Sarana dan Prasarana Pengolahan

3.2.1. Sarana pengasapan

Pada awal perbaikan kondisi saran dan sarana pengolahan, maka perkembangan akhir kelompok Delo Fufu pada sampai dengan awal tahun 2021, Kelompok Delo Fufu tersebut telah mendapat bantuan baik secara fisik maupun non fisik dari pemerintah Propinsi Maluku Utara. Kelompok Usaha Delo Fufu menerima bantuan pemerintah dan lebih fokus kepada pembuatan sarana pengasapan yang permanen yakni pembuatan ruang pengasapan yang lebih terkontrol sehingga asap dan panas tidak lagi keluar dari tempat pengasapan.



a. Buatan Sendiri



b. Bantuan Pemerintah

Gambar 7. Tempat Pengasapan

3.2.1. Peralatan pengolahan

Penggunaan peralatan penanganan yang kurang baik juga sangat berpengaruh terhadap mutu ikan hal ini dimungkin karena daging ikan yang diolah umumnya bersentuhan langsung dengan peralatan pengolahan diantaranya pisau, parang (alat pemotong), wadah peletakan ikan (ember/baskom), serta bambu yang digunakan untuk mengikat ikan pada saat pengasapan. Hasil identifikasi awal dapat dilihat bahwa peralatan yang digunakan umumnya masih jauh dari standar SNI dengan permasalahan masing-masing alat adalah penggunaan pisau yang masih terbuat besi

yang mudah sekali berkarat, wadah yang tidak dibersihkan dengan air bersih serta bambu yang digunakan umumnya berulang tanpa memperhatikan kebersihannya (Gambar 8).



Gambar 8. Peralatan Pengolahan Yang Kurang Bersih

Setelah mengikuti penyuluhan, kelompok usaha diarahkan untuk menggunakan peralatan yang baik, misalnya pisau harus berbahan stenlis steel atau berbahan besi tetapi harus di bersihkan pada akhir proses pengolahan dan awal proses pengolahan dengan menggunakan air yang bersih, untuk wadah sebaiknya digunakan wadah yang berbahan plastik atau berbahan alumunium sehingga tidak mengalami karat jika proses pengolahan dengan menggunakan air laut (Gambar 9).



Gambar 9. Peralatan Pengolahan Yang Bersih

3.3. Solusi Permasalahan Produk dengan Mutu Rendah

Produk ikan asap umumnya masih memiliki kandung air hampir mendekati 70 %, sehingga produk tersebut akan mudah mengalami kerusakan. Kerusakan tersebut dapat diakibatkan kondisi dari dalam produk maupun kondisi dari luar produk yakni kontaminasi dengan udara luar, meja jualan serta bersentuhan dengan media lainnya. Para pengolah produk ikan asap umumnya tidak mengetahui hal tersebut sehingga produk ikan asap yang di jual umumnya tidak dikemas (Gambar 10). Jika produk dikemas dengan baik kemudian dipasarkan maka, mutu produk akan tetap terjaga serta sehingga produk dapat bertahan lebih lama lagi. Penyuluhan dan pelatihan tentang proses pengemasan telah dilaksanakan, tetapi terkendala pada waktu dan biaya sehingga para pengolah umumnya masih menjual dengan kondisi tanpa di kemas.

Model pengemasan yang dapat ditawarkan kepada nelayan pengolahan adalah penggunaan daun pisang sebagai pembungkus yang kemudian di vakum dengan menggunakan kemasan plastik yang telah diberi rancangan label berupa nama produk, nama usaha, izin produksi, label halal dan tanggal kadaluarsa produk. Produk dengan menggunakan kemasan ini selanjutnya di tawarkan ke minimarket dan swalayan serta mall untuk di pasarkan. Produk hasil pengemasan ini dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 10. Produk Yang Di Jual di Pasar Tanpa Di Kemas



Gambar 11. Rancangan Kemasan dan Model Produk Yang Telah di Kemas dan Siap di Tawarkan Ke Minimarket, Swalayan dan Mall.

4. SIMPULAN

Hasil evaluasi pada kegiatan pengabdian dalam meningkatkan eksistensi kelompok Delo Fufu dapat di simpulkan bahwa saat ini target kegiatan pengabdian tercapai hal ini terlihat pada teknik pengolahan, dimana proses penanganan yang sudah menerapkan rantai dingin atau *cool chain system*, peralatan pengolahan selalu dibersihkan setiap awal maupun akhir kegiatan pengolahan, penggunaan air laut atau air ditambah dengan larutan garam telah dilakukan secara rutin, dan umur simpan hasil produk ikan cakalang asap mencapai 48 jam pada suhu ruang dan jika produk tidak laku terjual maka oleh kelompok Delo Fufu produk tersebut akan di jadikan produk diversifikasi berupa produksi ikan cakalang garu rica, sehingga saat ini produksi ikan cakalang asap sudah kembali normal dan adanya upaya untuk meningkatkan jumlah produk agar kelompok tersebut kembali eksis biarpun masih dalam masa pandemic covid-19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada kelompok Delo Fufu di Kelurahan Ngade Kota Ternate. Terima kasih juga disampaikan kepada seluruh pihak pemerintah dari desa sampai kota yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini. Terima kasih kepada pimpinan Universitas Muhammadiyah Maluku Utara dan seluruh pihak yang telah membantu kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto E dan Liviawati E, 1989. *Penanganan Ikan Segar*. Penerbit Widya Padjadjaran. Bandung.
- Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP), 2020. *Data Laporan Hasil Perikanan Laut dan Darat*. Provinsi Maluku Utara.
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Penerbit Liberty Yogyakarta.
- Moeljanto, 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Siwadaya Jakarta.
- Murniyati A.S. dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.