

**PENERAPAN TEKNOLOGI RUMAH PENGASAPAN BAGI KELOMPOK PENGOLAH
KERANG POKEA DAN IKAN GABUS ASAP DI KABUPATEN KONAWA UTARA,
SULAWESI TENGGARA**

Kobajashi Togo Isamu¹⁾, Ahmad Mustafa²⁾, Roslindah Daeng Siang³⁾, Fajriah⁴⁾

¹⁾Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Halu Oleo

²⁾Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,
Universitas Halu Oleo

³⁾Jurusan Agribisnis Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas
Halu Oleo

⁴⁾Prodi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan, Universitas Muhammadiyah Kendari

Email: kobajashi.tisamu@uho.ac.id

ABSTRAK

Kabupaten Konawe Utara Propinsi Sulawesi Tenggara, merupakan salah satu Kabupaten di Sulawesi Tenggara yang memiliki potensi kerang pokea dan ikan gabus yang sangat melimpah, yang didapatkan dengan cara penangkapan langsung dari habitat sungai dan rawa, dimana dua komoditi tersebut merupakan salah satu bahan pangan utama dalam konsumsi makanan masyarakat setempat maupun di Sulawesi Tenggara pada umumnya. Hasil tangkapan kerang pokea dan ikan gabus saat ini masih dijual dalam bentuk segar dan diolah dengan cara pengasapan. Namun usaha pengasapan yang dilakukan masih sangat tradisional, dimana tungku pengasapan masih sangat sederhana, dengan kualitas bahan baku kerang pokea dan ikan gabus yang belum seragam, bahan pengasap (kayu) yang digunakan belum seragam, serta metode pengasapan berupa lama waktu, suhu dan sanitasi pengasapan belum memadai. Selain itu, ruangan proses yang belum tertata, juga rantai pemasaran yang belum optimal, menjadi beberapa kelemahan dalam usaha pengasapan tersebut. Adanya fakta tentang kondisi usaha tersebut, maka tujuan PPPUD usaha pengasapan kerang pokea dan ikan gabus ini adalah untuk meningkatkan mutu produk, menambah nilai jual produk, serta meningkatkan pendapatan masyarakat pengolah yang berdaya saing, serta meningkatkan pendapatan asli daerah yang bersumber dari komoditi hasil perikanan, sebagai produk unggulan daerah Kabupaten Konawe Utara Sulawesi Tenggara. Hasil kegiatan PPPUD di tahun pertama ini yaitu mitra diberikan inovasi teknologi rumah pengasapan yang lebih aman, higienis dan menarik, yang akan berdampak pada kualitas produk kerang pokea dan ikan gabus asap yang lebih bermutu, yang nantinya akan meningkatkan nilai jual produk.

Kata Kunci : Konawe Utara, Kerang Pokea, Ikan Gabus, Pengasapan

ABSTRACT

Konawe Utara District, Southeast Sulawesi Province, is one of the Regencies in Southeast Sulawesi that has the potential of very large pokea clam and snakehead fish, which are obtained by direct capture of river and swamp habitats, where the two commodities are one of the main food ingredients in consumption local people's food and in Southeast Sulawesi in general. The catch of pokea clam and snakehead fish is still sold in fresh form and processed by smoking. However, the smoking process is still very traditional, where the smoking stove is still very simple, with the quality of raw materials of pokea clam and snakehead fish that are not be regular , the smoke material used is not stagnant, and the smoking method is long time, temperature and smoking sanitation insufficient. In addition, the process room that has not been organized, as well as the marketing chain that has not been optimal, has become a number of weaknesses in the smoking industry. The facts about the industrial conditions, then the PPPUD goal of the industry of pokea clam and snakehead fish smoked is to improve product quality, increase the selling value of products, and increase the income of processing communities that are competitive, and increase local revenue originating from fishery commodities. as a superior product in the area of Konawe Utara District, Southeast Sulawesi. The results of the PPPUD activity in this first year were that partners were given safer, hygienic and attractive technology of cabinet smoking technology, which would have an impact on the quality of the higher quality pokea clam and smoked snakehead fish products, which would increase the selling value of the product.

Keywords: *Konawe Utara, Pokea Clam, Snakehead fish, Smoking*

1. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Kelompok Meohai merupakan kelompok masyarakat yang bergerak dalam bidang usaha penangkapan dan pengolahan hasil kerang pokea. Usaha ini terbentuk sejak tahun 2012 dan bertempat di Desa Puuwanggudu, Kec. Asera Kabupaten Konawe Utara (Bahtiar *et al.*, 2014). Pemilihan kelompok Meohai sebagai mitra dalam kegiatan ini adalah merupakan hasil dari wawancara langsung dengan anggota kelompok bahwa masalah utama pada kegiatan pengolahan kerang pokea adalah meningkatnya permintaan terhadap kerang pokea asap, namun metode pengolahan dan pemasarannya belum dilakukan dengan baik.

Kelompok Linomoyo merupakan kelompok masyarakat yang bergerak dalam bidang usaha penangkapan dan pengolahan ikan gabus, yaitu dengan cara diasap. Desa Linomoyo merupakan Desa yang termasuk dalam Kec. Oheo, Kab. Konawe Utara, dimana dari hasil penelitian suvei dan analisis citra satelit menunjukkan total luasan eksisting+potensi perairan umum di Kec. Oheo yaitu; kolam seluas 60,54 ha, sungai 34,46 ha, rawa 110,59 ha, bendungan 4.672,82 ha dan sawah 1493 ha, dimana di perairan tersebut banyak dilakukan penangkapan ikan gabus yang jumlahnya sangat melimpah (Yusnaini *dkk.*, 2016).

B. Permasalahan Mitra

Permasalahan prioritas yang teridentifikasi oleh kedua mitra Kelompok pengolah kerang pokea asap dan ikan gabus asap diantaranya yaitu:

1. Ketersediaan bahan baku kerang pokea dan ikan gabus yang tidak kontinyu
2. Harga bahan baku ditentukan sepihak oleh nelayan maupun pengumpul, sehingga mempengaruhi harga produk
3. Kualitas bahan baku kerang pokea dan ikan gabus belum seragam, yang mengakibatkan kualitas produk setelah diasap kurang baik
4. Metode/teknologi pengasapan kerang pokea dan ikan gabus yang belum ideal, yang berakibat mutu produk kurang baik dan memiliki daya awet/simpan yang terbatas
5. Mutu produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap belum terstandarisasi secara nasional
6. Penerapan sanitasi & higiene pada penanganan bahan baku, proses pengasapan hingga distribusi belum diterapkan

7. Belum menerapkan teknik pengemasan dan pelabelan yang baik pada produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap
8. Belum memiliki pasar yang konsisten dan kontinyu untuk memasarkan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap
9. Belum tersosialisasikan/promosi dengan baik tentang keunggulan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap sebagai produk unggulan hasil perikanan di Kab. Konawe Utara Sulawesi Tenggara
10. Manajemen administrasi dan keuangan perusahaan belum terorganisir dengan jelas dan tegas

C. Target dan Luaran

Target secara umum yang dihasilkan dalam kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap diantaranya yaitu:

1. Publikasi di jurnal nasional ber-ISSN
2. Publikasi pada media massa cetak dan *online*
3. Peningkatan daya saing (SDM, bahan baku, proses produksi, produk, pemasaran ekspor)
4. Peningkatan kualitas manajemen mitra kelompok pengolah kerang pokea asap dan ikan gabus asap (tingkat penggunaan IT, kelengkapan standar prosedur pengelolaan)
5. Peningkatan kesejahteraan masyarakat (penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan)
6. Peningkatan nilai asset dan omset mitra mitra kelompok pengolah kerang pokea asap dan ikan gabus asap

2. Metode Pelaksanaan KEGIATAN

Metode pelaksanaan program PPPUD ini yaitu adanya partisipasi aktif mitra yang dilaksanakan sejak tahun pertama hingga tahun ketiga. Mitra akan terlibat langsung dalam setiap tahapan sosialisasi, pelaksanaan hingga evaluasi program, dimana di dalamnya akan dikenalkan dan diaplikasikan Iptek, guna mendukung pelaksanaan program yang telah disepakati bersama. Dengan partisipasi tersebut, maka mitra akan terampil dalam menerapkan Iptek yang diberikan, serta akan mendukung keberdayaan mitra dalam meningkatkan mutu produk yang dihasilkan, juga akan meningkatkan manajemen pengelolaan perusahaan. Adapun metode pelaksanaan program PPPUD yang dilakukan di tahun pertama ini yaitu, menata sistem manajemen administrasi dan keuangan perusahaan pengolah kerang pokea asap dan ikan gabus

asap yang lebih baik dan lebih jelas, mengadakan/membuat wadah untuk menampung bahan baku kerang pokea dan ikan gabus, membuat kriteria mutu bahan baku kerang pokea dan ikan gabus yang berkualitas prima untuk digunakan dalam proses pengasapan, juga perbaikan dan pembuatan rumah pengasapan untuk produk olahan kerang pokea asap dan ikan gabus asap.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang Dicapai dalam Kegiatan PPPUD yaitu:

1. Adanya sosialisasi dan penyuluhan tentang manajemen keuangan mitra, pemilihan bahan baku kerang pokea dan ikan gabus asap yang bermutu, teknik pengasapan yang baik serta aspek sanitasi dan higiene pada proses pengasapan kerang pokea dan ikan gabus.



Gambar 1. Sosialisasi dan Penyuluhan pada Mitra Pengolah Kerang Pokea Asap dan Ikan Gabus Asap

2. Perbaikan sarana rumah pengasapan Kerang Pokea dan Ikan Gabus, dimana pada mitra pengolah kerang pokea asap, perbaikan rumah pengasapan dilakukan dalam bentuk bangunan semi permanen, yang tujuannya untuk menjaga kualitas produk terhindar dari bahan/benda yang dapat mengkontaminasi produk kerang pokea asap. Sedangkan untuk mitra pengolah ikan gabus asap, dilakukan perbaikan berupa penyediaan lemari pengasap berbahan logam anti karat, yang berfungsi untuk mempercepat proses pengasapan, menghasilkan mutu produk yang seragam, serta mencegah adanya kontaminasi silang pada produk ikan gabus asap.



Gambar 2. Kondisi Rumah Pengasapan Kerang Pokka Sebelum dan Sesudah Adanya PPPUD



Gambar 3. Kondisi Rumah Pengasapan Ikan Gabus Sebelum dan Sesudah PPPUD

Luaran yang Dicapai

Luaran yang dicapai dalam Pengabdian kepada Masyarakat skim PPPUD ini diantaranya yaitu dihasilkan publikasi dalam jurnal ilmiah nasional ber-ISSN, video kegiatan, publikasi pada media cetak dan *online* yang ada di Sulawesi Tenggara, adanya peningkatan nilai aset dan omset mitra, adanya partisipasi aktif mitra dalam hal pengembangan pengolahan kerang pokea asap dan ikan gabus asap, yang berdampak pada meningkatnya keterampilan mitra dalam mengatur manajemen perusahaan dan keterampilan dalam penerapan teknologi pengasapan kerang pokea dan ikan gabus.

Potensi Keberlanjutan Program

Potensi keberlanjutan program PPPUD ini kedepannya yaitu akan dikembangkan teknologi pengemasan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap, dihasilkannya sertifikat kelayakan produk yang meliputi P-IRT, BPOM, Halal dan atau sejenisnya, serta dibentuknya *show room* untuk memasarkan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap. Keberlanjutan program PPPUD ini sangat diharapkan, dikarenakan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap, kedepannya dapat menjadi produk unggulan khas daerah Kabupaten Konawe Utara, yang sesuai standar mutu produk olahan hasil perikanan secara nasional dan internasional.

4. SIMPULAN

Adanya program PPPUD menjadikan mitra pengolah kerang pokea asap dan ikan gabus asap, memiliki keterampilan manajemen perusahaan yang lebih baik, keterampilan dalam teknik pengolahan kerang pokea asap dan ikan gabus asap, serta adanya partisipasi aktif mitra dalam menerima iptek untuk pengembangan produk kerang pokea asap dan ikan gabus asap sebagai salah satu produk unggulan khas Kabupaten Konawe Utara, Sulawesi Tenggara.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, Direktorat Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRPM), atas penugasan dan pembiayaan program PPPUD 2018; Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Halu Oleo (LPP-UHO) atas penyediaan fasilitas pendukung dalam pelaksanaan PPPUD 2018; Pemerintah Desa Pu'uwangudu Kecamatan Asera, Desa Sambandete Kecamatan Oheo Kabupaten Konawe Utara, atas dukungan terselenggaranya program PPPUD 2018.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Bahtiar, Emiyarti dan Wa Nurgayah. 2014. Model Pengelolaan Spasial dan Temporal Sumberdaya Kerang Pokea yang Tereksplotasi (*Batissa violacea var. Celebensis*, Martens 1897) Berbasis Ekobiologi & Dinamika Populasi dalam Penguatan Pangan Lokal di Sulawesi Tenggara. Insinas Ristekdikti.
- Yusnaini, M. Ramli, A. Mustafa, K.T. Isamu dan Ngadiyo. 2016. Laporan Penelitian Karakterisasi Potensi Perairan Umum/Perairan Darat untuk Pengembangan Perikanan Tangkap, Perikanan Budidaya dan Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Konawe Utara. DKP Kab. Konawe Utara dan LPPM Universitas Halu Oleo.