

PENERAPAN PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM) PENGOLAH TERIPANG ASAP DI KELURAHAN MANADO TUA SATU KECAMATAN BUNAKEN KEPULAUAN KOTA MANADO

Netty Salindeho*, Engel V. Pandey

Fakultas Perikanan dan Kelautan,
Universitas Sam Ratulangi, Manado, Sulawesi Utara, 95115.

*Penulis koresponden: fmentang@unsrat.ac.id

(Diterima 04-05-2021; Direvisi 09-07-2021; Dipublikasi 10-07-2021)

ABSTRAK

Pengolahan dan Pengasapan Teripang di Sulawesi Utara merupakan salah satu sumber penghasilan nelayan. Melihat potensi ketersediaan teripang yang melimpah di Sulawesi Utara perbaikan mutu yang menyangkut perbaikan pengolahan dan pemasaran teripang asap perlu dilakukan. Nelayan-nelayan di desa ini terdiri dari nelayan penangkap dan pengolah hasil tangkapan. Dari kelompok pengolah hasil tangkapan, ada beberapa nelayan yang membentuk kelompok usaha kecil pengolah teripang asap. Untuk teripang asap diasap dan dijual ke Manado. Tujuan program ini yaitu meningkatkan produksi, pemasaran dan keuangan pada pengusaha kecil pengolah teripang asap di Kelurahan Manado Tua Satu, target agar terampil dan mandiri secara ekonomi. Target khusus kegiatan ini menghasilkan produk teripang asap yang unggul, sanitasi dan higienis, daya awet dan penggunaan bahan baku kayu asap yang ramah lingkungan serta memberikan kelangsungan usaha dan manajemen yang tangguh. Permasalahan yang dihadapi oleh pengolah teripang pada dasarnya adalah keterbatasan pengetahuan dan wawasan teknologi, menyebabkan produk teripang yang diproduksi belum sesuai dengan standar mutu teripang asap (SNI). Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini ditujukan untuk memberikan penyuluhan dan pelatihan yang melibatkan kelompok pengolah teripang (mitra) dengan melaksanakan kegiatan tersebut mitra mengikuti setiap metode pelaksanaan yang diterapkan pada program ini. Langkah-langkah yang ditetapkan bersama untuk mengatasi masalah yang dihadapi kelompok.

Kata kunci: *Manado Tua Satu, pengasapan, teripang asap.*

PENDAHULUAN

Pengasapan adalah salah satu teknik pengolahan dan pengawetan yang cukup populer di Sulawesi Utara contohnya teripang asap. Produksi olahan ini masih bersifat tradisional atau sederhana dimana dilakukan dalam ruangan yang konstruksinya sederhana. Lokasi kelompok pengolah teripang asap berada di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado terdapat beberapa nelayan yang berprofesi sebagai pengasap teripang dan penangkap teripang. Pengolahan teripang asap terletak di pesisir pantai, unit pengolah teripang asap berjumlah 2 tempat lokasi. Bahan baku yang digunakan didapat dari nelayan setempat, dari segi kualitas memiliki kelebihan yakni sebagian besar teripang sebagai bahan baku masih bermutu baik karena teripang baru tertangkap. Hasil wawancara dengan ketua kelompok untuk banyaknya bahan baku teripang segar yang di olah setiap hari rata-rata 150 kg/hari. Peralatan dan perlengkapan yang digunakan masih tergolong tradisional. Sumber air yang digunakan untuk mencuci teripang setelah disiangi/dibersihkan isi perut berasal dari air sumur. Ruang pengasapan tidak baik karena kurang efektif sirkulasi asap dan desain bangunan, usaha pengasapan teripang asap di kelompok masih menggunakan sistem pengasapan suhu pengasapan yang tinggi dengan waktu pengasapan yang relatif singkat sehingga penetrasi komponen asap tidak merata. Produk olahan ini masih bersifat tradisional, karena masih menggunakan cara sederhana dalam teknis pengolahannya.

Aspek Produksi kelompok sebagai berikut:

1. Untuk tempat penerimaan bahan baku kurang bersih.
2. Penyimpanan bahan baku sebelum teripang diolah belum memenuhi prinsip sanitasi dan higienis karena bagian dalam dan luar *cool box* kotor.
3. Prinsip rantai dingin selama proses pengolahan kurang dilakukan.
4. Kelebihan dari industri kecil ini yaitu penggunaan bahan baku teripang yang tergolong mutu sangat baik melalui penilaian organoleptik karena setelah teripang ditangkap langsung ditangani/didaratkan di sekitar lokasi pengolah teripang asap.

5. Bentuk/model teripang asap yang diproduksi di industri ini masih menggunakan metode konvensional yang telah lama yakni teripang diasap langsung dijual.
6. Hasil olahan masih belum dikemas, dalam proses pemasarannya, kelompok belum memberikan label terhadap hasil olahannya, untuk dapat dipasarkan lebih luas.

METODE KEGIATAN PKM

Metode pendekatan yang mendukung realisasi Program Kemitraan Masyarakat (PKM) diperlukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan akan aspek produksi, pemasaran dan keuangan pada industri kecil pengasapan teripang. Menurut Gue (2003) teripang asap yang baik adalah teripang asap yang dibuat dari bahan baku dengan tingkat kesegaran sangat segar, karena menghasilkan daya awet dan daya simpan yang lama. Cara pengolahannya sangat sederhana, gampang, mudah dikerjakan oleh siapa saja dan biayanya murah (Wibowo, 2000).

Metode pelaksanaan yang akan di terapkan pada program yakni memberikan penyuluhan dan pelatihan bagi kelompok pengasap teripang yang ada di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Sulawesi Utara.

Kegiatan yang dilaksanakan sebagai berikut :

1. Penyuluhan

Penyuluhan kepada pelaku industri pengolah teripang asap di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan meliputi:

1. Pangan dan Kesehatan Konsumen;
2. Kebersihan sarana pengolahan dan lingkungannya mempengaruhi mutu dan keamanan produk teripang asap;
3. Desain ruang pengasapan teripang yang bersih, saniter, tidak mencemari lingkungan sekitar;
4. Perbandingan ruang pengasapan konstruksi terbuka dan tertutup (efektifitas penyerapan asap ke produk teripang dan optimal penggunaan kayu bakar);
5. Aspek pemasaran: permintaan, penawaran, analisa peluang pasar dan persaingan;
6. Aspek keuangan: asumsi dan parameter analisis keuangan.

2. Pelatihan

Setelah dilakukan penyuluhan terhadap pelaku industri pengolah teripang asap, kemudian ditindaklanjuti dengan pelatihan pengolahan teripang asap. Tujuan dari pelatihan ini adalah membandingkan penggunaan ruang pengasapan tertutup dan terbuka. Setelah pelatihan produksi selesai dilanjutkan dengan perbaikan ruang pengasapan dan peralatan penunjang pada kelompok. Pelatihan aspek pemasaran: menginformasikan dan memfasilitasi produk asap yang dihasilkan melalui pameran sehingga produk lebih di kenal. Pelatihan aspek keuangan: melatih perhitungan sederhana biaya investasi, usaha pengasapan teripang dan biaya operasional: pembelian bahan baku teripang, upah tenaga kerja dan peralatan.

3. Pendampingan

Pendampingan dilakukan kepada kelompok meliputi aspek produksi, pemasaran dan keuangan dengan jangka waktu setiap minggu.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan selama 2 bulan, proses pengolahan teripang asap sesuai prinsip sanitasi dan higienis serta membandingkan kegiatan yang sebelum dan sesudah menerima penyuluhan dan pelatihan. Bahan yang digunakan dalam pelaksanaan PKM ini adalah teripang asap dan bahan pengasap sabut kelapa yang digunakan masyarakat Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado, untuk membuat teripang asap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan pada kelompok pengolah teripang asap di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado telah mencapai sasaran dan berhasil guna bagi kedua mitra. Kedua kelompok pengolah mendapatkan manfaat yang maksimal selama kegiatan ini, penyuluhan dan pelatihan mengenai sortasi bahan baku teripang pengolah teripang asap menggunakan metode yang tepat, penggunaan bahan peralatan yang saniter dan

higienis serta pengelolaan keuangan yang baik dan pemasaran produk yang benar. Kegiatan ini diawali dengan melaksanakan survei lapangan di tempat pengolahan teripang asap kedua mitra. Lokasi tempat pengasapan dan lingkungan sekitarnya belum cukup memadai sebagai tempat pengolahan teripang rumah asap masih sangat sederhana dengan peralatan pengasapan seadanya. Kebersihan lingkungan sekitar tempat pengasapan perlu mendapat perhatian tentang sanitasi dan higienis bagi produk olahan teripang. Tempat penampungan bahan baku teripang segar yang terbatas dimana hal ini mempengaruhi kualitas bahan baku untuk teripang asap. Dari percakapan yang dilakukan selama kegiatan ini kedua kelompok pengolah menyampaikan semua keterbatasan dan kendala yang dihadapi, mereka juga menyampaikan niat yang besar untuk perubahan usaha mereka ke arah yang lebih baik dengan kemauan untuk menerima masukan dari berbagai pihak. Selama ini kendala yang mereka hadapi yaitu ketika bahan baku berlimpah dan belum dapat mengolah teripang saat itu juga mereka tidak mempunyai tempat penyimpanan dingin agar dapat menjaga kualitas bahan baku untuk di olah keesokan harinya. Cara penggunaan tempat penyimpanan bahan baku yaitu *cool box* juga dilakukan selama kegiatan ini sehingga teripang yang ditampung dengan kualitas yang baik dapat segera disimpan dalam penyimpanan dingin. Hal ini penting karena untuk menghasilkan produk akhir yang baik, kelompok pengolah harus memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan. Bantuan pengadaan *cool box* bagi kelompok pengolah sangat bermanfaat, juga diajarkan cara penggunaannya sehingga mereka dapat segera menggunakannya untuk menyimpan bahan baku teripang segar.

Tabel 1. Hasil analisis profil asam lemak teripang asap (Salindeho N, 2018).

Perlakuan Pengasapan	Stearat	Laurat	Palmitat	Oleat	Linoleat
Teripang Asap	3,132	8,020	17,241	28,003	20,108

Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan tentang tahapan proses produksi teripang asap yang menggunakan metode yang tepat yaitu dengan memperhatikan suhu dan waktu pengasapan. Juga bahan bakar yang digunakan, sehingga kualitas teripang asap akan lebih baik. Kebersihan selama pengolahan harus diperhatikan yaitu sejak pencucian teripang menggunakan air bersih sehingga akan menghasilkan teripang asap yang berkualitas dan aman.



Gambar 1. Penyuluhan bersama mitra pengolah teripang asap di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado.

Setelah mengikuti pembinaan dan pendampingan dalam hal penyuluhan mengenai pengasapan serta prinsip-prinsip sanitasi dan hygiene pengolah teripang asap mampu menerapkan dan mempraktekan cara-cara pengolahan, dan penyimpanan produk yang dijual agar mutu dan kualitas produk terjamin yang berdampak pada peningkatan produksi dan pemasaran.

KESIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat PKM di Kelurahan Manado Tua Satu Kecamatan Bunaken Kepulauan Kota Manado dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan sortasi teripang asap pengasan teripang di dalam *cool box*, metode pengasapan teripang yang tepat, serta pelatihan sanitasi lingkungan telah terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan.
2. Penerapan sistem sanitasi dan higienis di tempat pengasapan teripang di Kelurahan Manado Tua Satu masih perlu ditingkatkan melalui pelatihan dan penyuluhan yang lebih intensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Fawzya, YN. Murniyati dan Suryaningrum TD. 2011. Persyaratan Pengolahan Produk Perikanan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Gue, H. 2003. Warna Alami Pada Ikan Asap Yang Dibuat Dari Bahan Baku Dengan Tingkat Kesegaran Dan Lama Pengasapan Yang Berbeda Serta Kesukaan Terhadap Ikan Asap Yang Diberi Zat Pewarna. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Unsrat. Manado.
- Salindeho N and Christine Mamuja. 2015. Physico-chemical characteristics and fatty acid profiles of smoked skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) from several producers in Bitung municipality, north Sulawesi, Indonesia. *International Journal of Chem Tech Research*. CODEN(USA) ISSN :0974-4304 IJPRIT, Vol. 7 No. 6, 2015.
- Salindeho N. 2017. Application of nutmeg shell pyrolysis-based liquid smoke for sea cucumber (*holothuria scabra*) processing. 2017. *International Journal of Chem Tech Research*. 2017. CODEN(USA) : IJCGG, ISSN:0974-4290, ISSN (Online): 2455-9555. IJCRGG. Vol.10, No.12, pp278-283- 2017.
- Salindeho N. 2018. Contamination Concentration in Smoked Golden Sandfish (*Holothuria Scabra*) using Nutmeg Shell Coconut Shell Smoking Materials. 2018. *International Journal of Chem Tech Research*. 2018. CODEN(USA) : IJCGG, ISSN:0974-4290, ISSN (Online): 2455-9555. IJCRGG. Vol.11, No.7, pp 308-313, 2018.