

PKM PENGOLAH TERIPANG ASAP DI DESA MARIRI BARU KECAMATAN POIGAR KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW PROVINSI SULAWESI UTARA

Netty Salindeho¹, Inneke F.M. Rumengan²

¹salindeho.netty@yahoo.com

²innekerumengan@unsrat.ac.id

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas San Ratulangi

ABSTRAK

Mitra sasaran program ini berlokasi di Desa mariri Baru Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow yang secara geografis terletak di pesisir pantai dengan potensi perikanan laut yang potensial untuk dikembangkan. Desa ini dikategorikan sebagai desa dengan mayoritas masyarakat sebagai nelayan, yang sekitar 60% tergolong keluarga miskin. 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 ikan asap dan juga teripang asap dengan jenis ikan dan teripang olahan tergantung hasil tangkapan yang berlebih salah satu di antaranya ikan jenis cakalang yang merupakan salah satu produk olahan yang digemari oleh masyarakat sekitar dan pemasaran sebagian tersebar pada pasaran lokal. Untuk teripang asap diasap dan dijual ke Manado sedangkan ikan asap di jual di pasar Poigar. Tujuan program ini yaitu meningkatkan produksi, pemasaran dan keuangan pada pengusaha kecil pengolah teripang asap di desa Mariri Baru, target agar trampil dan mandiri secara ekonomi. Target khusus kegiatan ini menghasilkan produk teripang asap yang unggul dari segi rasa, sanitasi dan higiene, daya awet dan penggunaan bahan baku kayu asap yang ramah lingkungan serta memberikan kelangsungan usaha dan manajemen yang tangguh. Adapun metode pelaksanaan yang akan diterapkan pada program ini yaitu 1) Permasalahan kelompok yang disepakati yaitu produksi, pemasaran dan keuangan; 2) Metode pendekatan yang akan ditawarkan untuk mengatasi persoalan kelompok yakni penyuluhan, pelatihan, pendampingan dan evaluasi; 3) Prosedur kerja untuk mendukung ke-3 aspek permasalahan, berturut-turut yaitu survey, penyuluhan, pelatihan, evaluasi, luaran, pelaporan.

Kata kunci : Pengasapan, Mariri Baru, Teripang Asap, Bolaang Mongow.

PENDAHULUAN

Masyarakat Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongow terdapat beberapa nelayan yang berprofesi sebagai pengasap penangkap teripang . Pengolah 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.

Teripang asap merupakan teripang olahan tradisional. Bahan baku yang digunakan yaitu jenis teripang coklat, teripang susu dan ada juga teripang hitam. Produksi teripang asap Indonesia sebagian besar berasal dari Sulawesi Utara. Produksi teripang asap Indonesia, komoditi teripang masih diperhadapkan dengan beberapa permasalahan, antara lain kurang baiknya proses produksi khususnya penggunaan ruang pengasapan yang konstruksi terbuka, pemasaran yang masih terbatas dan modal usaha untuk keberlangsungan proses produksi yang minim. Lokasi pengolahan teripang asap ini berada di pinggiran pantai Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow. Hasil wawancara dengan ketua kelompok untuk banyaknya bahan baku teripang segar yang di olah setiap hari rata-rata 200 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 namun wadah yang digunakan untuk menampung air kurang baik dari segi kebersihan. Tempat pengeluaran isi perut relatif tidak terlalu baik di lihat dari prinsip sanitasi dan higiene karena hanya dikerjakan di atas kayu/papan. Sebaiknya untuk tempat pengeluaran isi perut pada tempat yang lebih tepat misalnya pada meja kayu atau stainlees steel sehingga sanitasi dan higienenya dapat terjaga karena tempatnya mudah dibersihkan dan aman dari bahan pencemar lainnya.

Ruang pengasapan tidak baik karena kurang efektif sirkulasi asap dan disain bangunan, usaha pengasapan teripang asap di kelompok masih menggunakan sistim pengasapan suhu pengasapan yang tinggi dengan waktu pengasapan yang relatif singkat sehingga penetrasi komponen asap tidak merata, kadar air produk yang dihasilkan masih tinggi (60-65%), proses produksi yang belum saniter. Produk olahan ini masih bersifat tradisional, karena masih menggunakan cara sederhana dalam teknis pengolahannya seperti penggunaan bahan bakar sabut kelapa.

Aspek Produksi kelompok sebagai berikut :

1. Untuk tempat penerimaan bahan baku kurang bersih
2. Penyimpanan bahan baku sebelum teripang di olah belum memenuhi prinsip sanitasi dan higiene 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 di tangani/ 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 di jual.
6. Hasil olahan masih belum dikemas, dalam proses pemasarannya. Kelompok belum memberikan label terhadap hasil olahannya, untuk dapat dipasarkan lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan prioritas kelompok pengolah teripang asap yang ada di Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar maka diperlukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan akan aspek produksi, pemasaran dan keuangan pada industri kecil pengasapan teripang. Pengasapan merupakan suatu teknik pengawetan dengan menggunakan asap dari bahan bakar kayu dan bahan bakar lainnya (Winarno, 1980). Pengolahan teripang dengan menggunakan asap untuk konsumsi manusia sebenarnya sudah dikenal sejak lama, tetapi teknik pengolahannya tidak berubah. Pengasapan merupakan suatu teknik pengawetan dengan menggunakan asap dari bahan bakar kayu dan bahan bakar lainnya (Winarno, 1980). 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). Menurut Gue (2003) teripang asap yang baik adalah teripang asap yang dibuat dari bahan baku dengan tingkat kesegaran sangat segar, karena menghasilkan rasa, bau, maupun kesan umum yang baik dan daya simpan lama.

Metode pelaksanaan yang akan di terapkan pada program yakni memberikan penyuluhan dan pelatihan bagi kelompok pengasap teripang yang ada di Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar, Kabupaten Bolaang Mongondow Sulawesi Utara.

Kegiatan yang dilaksanakan sebagai berikut :

1. Penyuluhan

Penyuluhan kepada pelaku industri pengolah teripang asap di Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar meliputi :

- Pangan dan Kesehatan Konsumen
- Kebersihan sarana pengolahan dan lingkungannya mempengaruhi mutu dan keamanan produk teripang asap
- Disain ruang pengasapan teripang yang bersih, saniter, tidak mencemari lingkungan sekitar.
- Perbandingan ruang pengasapan konstruksi terbuka dan tertutup (efektifitas penyerapan asap ke produk teripang dan optimal penggunaan kayu bakar).
- Aspek Pemasaran : Permintaan, Penawaran, Analisa Peluang Pasar dan Persaingan
- 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 dengan perlakuan sebagai berikut :

Mitra 1. Usaha Baru : Teripang di asap pada ruang pengasapan tertutup, menggunakan peralatan penunjang *cool box*, wadah penampung air bersih dan wadah penampung teripang serta menggunakan bahan bakar sabut kelapa.

Mitra 2. Maju Bersama : Teripang di asap pada ruang pengasapan terbuka, menggunakan peralatan yang biasa mereka gunakan, kayu bakar non bakau dengan teknik penyusunan yang biasa di lakukan.

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 hygiene 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 Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongodow untuk membuat teripang asap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM yang dilaksanakan pada kelompok pengolah teripang asap di Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongodow 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 survey lapangan ditempat 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 di hadapai, mereka juga menyampaikan niat yang besar untuk perubahan usaha mereka ke arah yang lebih baik dengan kemauan untuk menerima masukan dari berbagai pihak.

Tahapan pertama kegiatan ini yaitu melakukan penyuluhan dan pelatihan mengenai sortasi bahan baku teripang yang berkualitas baik. Hal ini penting karena untuk menghasilkan produk akhir yang baik, kelompok pengolah harus memperhatikan kualitas bahan baku yang digunakan. 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. Bantuan pengadaan cool box bagi kelompok pengolah sangat bermanfaat, juga diajarkan cara penggunaannya sehingga mereka dapat segera

menggunakannya untuk menyimpan bahan baku teripang segar. 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.

Tabel 1. Hasil analisis Proksimat teripang asap menggunakan bahan bakar sabut kelapa.

Perlakuan Pengasapan	Kadar Air	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar Abu
Teripang Asap	24,12 ± 0,16	60,18±1,03	2,01±0,17	4,15±0,29

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. Rangka yang digunakan untuk penyangga teripang selama pengasapan diganti dengan rangka besi yang lebih kuat untuk menampung teripang lebih banyak tiap kali pengasapan. Kebersihan selama pengolahan harus diperhatikan yaitu sejak pencucian teripang menggunakan air bersih sehingga akan menghasilkan teripang asap yang berkualitas dan aman. 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 di jual agar mutu dan kualitas produk terjamin yang berdampak pada peningkatan produksi dan pemasaran.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelaksanaan PKM di Desa Mariri Baru Kecamatan Poigar, Kabupaten Bolaang Mongondow dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan sistem sanitasi dan hygiene di tempat pengasapan teripang di Desa Mariri Baru masih perlu ditingkatkan melalui pelatihan dan penyuluhan yang lebih intensif
2. Pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan sortasi teripang asap pengesan teripang di dalam cool box, metode pengasapan teripang yang tepat, serta pelatihan sanitasi lingkungan telah terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawaty, 1989. Pengawetan Dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- 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. 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, pp 278-283- 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.
- Salindeho N. Purnomo, H. , Yunianta, and Kekenusa J. 2014. Physicochemical Characteristics and Fatty Acid Profile of Smoked Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Using Coconut Fib.er, Nutmeg Shell and Their Combination as Smoke Sources. International Journal of Chem Tech Research. CODEN (USA): IJCRGG 6 (7): 3841-3846. ISSN-0974-4290
- Salindeho N and Christine Mamujaja. 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 and Hens Onibala. 2017. Physico-Chem ical Characteristics, Fatty Acid Profile and Polycyclic Aromatic Hydrocarbon of Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Smoked in Smoking Material of Nutmeg Shells for Different Duration in Bitung Municipality, North Sulawesi Province. International . International Journal of Chem Tech Research. CODEN(USA) ISSN:0974-4290 IJCRGG. Vol.10, No.4, pp 506-512- 2017.