

Pelatihan Manajemen Usaha Produksi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Provinsi Sulawesi Barat

*(Flying Fish Smoked Production Business Management Training in Mosso
Village, West Sulawesi Province)*

Muhammad Nur^{1*}, Muhammad Nur Ihsan¹, Wulan Ayuandiani², Fahrul³, Tikawati¹

¹Jurusan Perikanan, Fakultas Peternakan dan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat

²Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Sulawesi Barat

³Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan, Universitas Hasanuddin

*Penulis Korespondensi, Muhammad Nur Jurusan Perikanan, Fapetkan Unsulbar Majene 92412. Email:

muhammadnur@unsulbar.ac.id

ABSTRAK

Kelurahan Mosso merupakan sentra pengolahan ikan terbang di Sulawesi Barat. Salah satu upaya pemerintah memaksimalkan potensi tersebut adalah dengan mendirikan sentra pengolahan ikan terbang di Lingkungan Somba. Salah satu jenis pengolahan ikan terbang adalah pengasapan. Meskipun masyarakat di sentra ini telah lama memanfaatkan ikan terbang sebagai sumber penghasilan utama, namun pendapatan dan kesejahteraannya masih sangat rendah. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada kelompok usaha untuk meningkatkan pengetahuan tentang manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan secara sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, tanggal 26 Agustus 2023 bertempat di Aula Kantor Camat Sendana. Metode kegiatan ini adalah pelatihan manajemen produksi kelompok mitra usaha pengasapan ikan terbang. Peserta pada kegiatan ini adalah Kelompok Siamasei yang beranggotakan 20 orang anggota kelompok. Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan peningkatan keterampilan dan pengetahuan terkait cara produksi ikan terbang asap sesuai dengan *Standar Operating Procedur* (SOP) dan *Standar Sanitation Operational Procedur* (SSOP) sehingga ikan terbang yang akan diproduksi memiliki kualitas yang baik. Selain itu kelompok pengasapan juga memperoleh pengetahuan terkait manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan sehingga mampu menjalankan usahanya dengan maksimal.

Kata Kunci: Ikan terbang; Masyarakat; Pelatihan; Pengasapan; Sulawesi Barat.

ABSTRACT

Mosso Village is the center for processing flying fish in West Sulawesi. One of the government's efforts to maximize this potential is by establishing a flying fish processing center in the Somba area. One type of processing of flying fish is smoking. Even though people in this center have long used flying fish as their main source of income, their income and welfare are still very low. The main objective of this activity is to provide training to business groups to increase knowledge about production management, marketing management and simple financial analysis. Community service activities were carried out on Saturday, August 26 2023 at the Sendana District Head Office Hall. The method of this activity is production management training for groups of flying fish smoking business partners. The participants in this activity were the Siamasei Group which consisted of 20 group members. The results of this service activity show an increase in skills and knowledge regarding how to produce smoked flying fish in accordance with Standard Operating Procedures (SOP) and Standard Sanitation Operational Procedures (SSOP) so that the flying fish that will be produced are of good quality. Apart from that, the fumigation group also gained knowledge related to production management, marketing management and financial analysis so that they were able to run their business optimally.

Keywords: Flying fish; Public; Training; Smoked fish; West Sulawesi.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kelurahan Mosso secara administratif masuk ke dalam wilayah Kecamatan Sendana, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Kelurahan Mosso memiliki tujuh lingkungan yakni Lingkungan Somba Utara, Somba Selatan, Somba Tenggara, Somba Timur, Labuang Utara, Labuang Tengah dan Labuang Selatan dan kelurahan Mosso memiliki luas wilayah \pm 6,55 Km. Kelurahan Mosso merupakan satu-satunya wilayah pesisir di Kabupaten Majene yang mayoritas nelayannya berprofesi sebagai penangkap ikan terbang. Tidak heran jika data produksi hasil tangkapan ikan terbang di Sulawesi Barat sebanyak 564 ton/pertahun, 85 persennya bersumber dari tangkapan nelayan di daerah Kelurahan Mosso ini (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Majene, 2021).

Ikan terbang menjadi produk unggulan daerah Sulawesi Barat dengan diekspornya ikan dan telurnya ke luar negeri (Fitriah *et al.*, 2020; Indrayani *et al.*, 2020), meski dalam beberapa tahun terakhir produksi tersebut mengalami penurunan (Nur *et al.*, 2022). Selain itu, ikan terbang potensial dikembangkan menjadi produk olahan unggulan daerah, salah satunya adalah produk ikan asap.

Pengasapan merupakan salah satu metode pengolahan alternatif pada ikan yang dapat menghasilkan nilai tambah, memperpanjang daya awet, anti bakteri, memberikan rasa dan aroma yang khas serta kandungan gizi yang cukup baik (Abolagba & Melle, 2021; Gómez-Guillén *et al.*, 2009; Kumolu-Johnson *et al.*, 2010; Oduor-Odote *et al.*, 2010; Palm *et al.*, 2011; Pratama *et al.*, 2018). Terkhusus ikan terbang asap, ikan ini digemari karena rasanya yang khas, enak dan gurih. Namun demikian, meskipun sejak dulu masyarakat di Kelurahan Mosso telah bekerja dan berprofesi sebagai pengolah ikan terbang asap namun pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di daerah ini masih terbilang masih sangat rendah.

Permasalahan utama kelompok pengasapan ini adalah masih kurangnya pengetahuan tentang manajemen usaha termasuk

pembukuan keuangan yang belum baik, proses produksi yang belum terstandar, pemasaran yang masih konvensional. Olehnya dibutuhkan upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut, salah satunya adalah dengan melakukan pelatihan manajemen usaha produksi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari pelaksanaan program Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Universitas Sulawesi Barat Tahun 2023.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada kelompok usaha pengasapan ikan terbang untuk meningkatkan pengetahuan tentang tata cara berproduksi yang baik dan benar, manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan secara sederhana. Manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah diharapkan para kelompok usaha dapat meningkatkan kualitas produksinya sehingga pendapatannya juga meningkat.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Peserta pada kegiatan ini adalah Kelompok Siamasei yang diketuai oleh Rendiansyah dan beranggotakan 20 orang anggota kelompok.

Lokasi kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada Hari Sabtu, tanggal 26 Agustus 2023 bertempat di Aula Kantor Camat Sendana, Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. Kegiatan ini terbagi menjadi dua kegiatan yaitu pembukaan dan pelatihan manajemen produksi kelompok mitra usaha pengasapan ikan terbang.

Metode yang digunakan :

Adapun beberapa metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyuluhan kepada masyarakat tentang proses Produksi Ikan Asap yang sesuai standar dan manajemen usaha, meliputi manajemen bahan baku, manajemen

produksi, manajemen pemasaran dan analisa keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pembukaan. Pada kegiatan pertama adalah penyampaian laporan oleh Dr. Muhammad Nur, S.Pi., M. Si (Gambar 1) selaku ketua tim pemberdayaan desa binaan. Pada hari ini kami tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari Tim Universitas Sulawesi Barat bekerja sama dengan Universitas Hasanuddin serta pemerintah Kelurahan Mosso memberikan pelatihan manajemen usaha. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat meningkatkan kapasitas usaha dan kualitas produk ikan terbang.



Gambar 1. Sambutan ketua panitia Pengabdian Kepada Masyarakat

Selanjutnya sambutan kedua oleh Andi Arham Atjo, S. Kel., M. Si selaku Ketua Jurusan Perikanan, Universitas Sulawesi Barat. Kegiatan ini merupakan bagian dari Tridarma perguruan tinggi, yaitu melaksanakan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Mosso yang merupakan binaan Unsulbar. Kegiatan ini juga merupakan komitmen jurusan perikanan unsulbar sebagai mitra pendamping masyarakat khususnya masyarakat nelayan untuk bisa lebih maju dan sejahtera.

Sambutan selanjutnya oleh bapak Fachriadi Josson Bachtiar, S.Pi., M. Si selaku Kepala bidang Penguatan Daya Saing Produk Perikanan, DKP Kab Majene. Beliau menyampaikan bahwa kegiatan ini selaras

dengan Program Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Majene, yaitu meningkatkan daya saing produk perikanan. Harapannya ikan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik sehingga menembus pasar yang lebih jauh.

Sambutan ke empat oleh Pemerintah Lurah Mosso, yang diwakili oleh Sekertaris Lurah Mosso, Bapak Idhan Kamase. Dalam sambutannya berterima kasih kepada tim Unsulbar yang kesekian kalinya memperkenalkan teknologi kepada masyarakat kelurahan mosso. Kegiatan ini juga mendukung pencapaian Rencana Pembangunan Jangka Menengah Desa (RPJM) Kelurahan Mosso sebagai sentra ikan terbang yang Maju.

Sambutan terakhir oleh bapak Camat Sendana (Asri Abdul Azis) sekaligus membuka acara dalam kegiatan ini. Dalam sambutannya beliau menyampaikan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Saat ini pengunjung di kuliner berkurang. Dengan Adanya inovasi semoga bisa meningkatkan ekonomi masyarakat diwilayah kami. Kegiatan ini sangat baik dan sangat membantu menyelesaikan permasalahan yang ada di masyarakat

Memasuki kegiatan pelatihan. Materi pertama yaitu penyampaian materi oleh Bapak Dr. Fahrul, S.Pi., M. Si (Gambar 2) Proses Produksi Ikan Asap yang sesuai standar. Dalam membuat produk memperhatikan *Standar Operating Procedur* (SOP) dan *Standar Sanitation Operational Procedur* (SSOP) agar produk yang dihasilkan berkualitas dan bernilai jual tinggi.



Gambar 2. Pemaparan materi *Standar Operating Procedur* (SOP) dan *Standar Sanitation Operational Procedur* (SSOP)

Lebih lanjut dijelaskan bahwa mengapa harus dibuat prosedur monitoring SSOP yaitu untuk mengembangkan budaya kerja yang dapat mengontrol sanitasi secara efektif di Unit Pengolahan Ikan. Prosedur Kontrol Sanitasi merupakan prosedur untuk memelihara kondisi sanitasi yang berkaitan dengan semua sarana pengolahan, sarana kebersihan, personil dan lingkungan di usaha dan dituangkan dalam rancangan SSOP.

Tujuan SSOP adalah memastikan mutu produk dan menjamin tingkat dasar pengendalian keamanan pangan, meminimalisir kontaminasi. Terdapat delapan Kunci SSOP yaitu keamanan air dan es, kondisi alat dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, pencegahan kontaminasi silang, menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet, proteksi dari bahan-bahan kontaminan, pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar, pengawasan kondisi kesehatan personil dan pengendalian pest (Amin *et al.*, 2018; Singapurwa *et al.*, 2023).

Materi selanjutnya yaitu penyampaian materi oleh ibu Wulan Ayuandiani, SE., MM dan Muhammad Mukram, S.Pd., M. Ak (Pemateri Dosen Ekonomi Unsulbar), (Gambar 3) Dalam melakukan usaha perlu melakukan manajemen usaha, meliputi manajemen bahan baku, manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisa keuangan. Hal ini bertujuan untuk mengatur kondisi usaha, pemasukan dan pengeluaran usaha, untung rugi usaha tercatat sehingga pendapatan usaha dapat terkelola dengan baik. Dengan memberikan materi terkait dengan manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan kelompok pengasapan dapat membuat usaha yang lebih baik dalam meningkatkan produksi dan menentukan harga yang sesuai sehingga usahanya dapat meningkat secara terus-menerus. Selain itu, kelompok pengasapan juga dapat membuat membuat strategi pemasaran yang tepat sehingga produksinya semakin meningkat kedepannya.

Selanjutnya sebagai testimoni dari peserta pelatihan, perwakilan kelompok pengasapan ikan

terbang Bapak Zainuddin mengatakan, dengan kegiatan ini masyarakat banyak mendapatkan pengetahuan baru terkait metode pengasapan ikan dan pengelolaan usaha. Hal ini sangat bermanfaat untuk untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan kami selaku pengolah ikan terbang.



Gambar 3. Pemaparan materi manajemen usaha produksi

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan ini memberikan banyak manfaat, bagi kelompok pengasapan ikan terbang diantaranya peningkatan keterampilan dan pengetahuan terkait cara produksi ikan terbang asap sesuai dengan *Standar Operating Procedur* (SOP) dan *Standar Sanitation Operational Procedur* (SSOP) sehingga ikan terbang yang akan diproduksi memiliki kualitas yang baik. Selain itu kelompok pengasapan juga memperoleh pengetahuan terkait manajemen produksi, manajemen pemasaran dan analisis keuangan sehingga mampu menjalankan usahanya dengan maksimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat dengan skema Pemberdayaan Desa Binaan (PDB) Tahun 2023. Ucapan terima kasih kepada Pemerintah Kelurahan Mosso, Camat Sendana, Dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Majene, Kelompok pengasapan ikan terbang Siamasei, Pajrin, Rendiansyah, Ilham Sahir, Muh. Said Mahasiswa KKN Tematik Gel XXI Kel Mosso,

Dosen Jurusan Perikanan Universitas Sulawesi Barat, dan seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini sehingga berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Abolagba, O. J., & Melle, O. O. 2021. Chemical composition and keeping qualities of a scaly fish tilapia, *Oreochromis niloticus* smoked with two energy sources. *African Journal of General Agriculture*, 4(2).
- Amin, M. Z., Nugroho, L. P. E., & Nurjanah, N. 2018. The Implementation of GMP and SSOP at Semi-Dried Anchovy Fish Processing Units in Tuban. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), 406–413.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Majene. 2021. *Statistik Perikanan Tangkap*. DKP Majene.
- Fitriah R, Nur M, Ihsan MN, Apriansyah A, Arbit NIS, Jufri A. 2020. Program Kemitraan Masyarakat Melalui Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Provinsi Sulawesi Barat. *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1):611
- Gómez-Guillén, M. C., Gómez-Estaca, J., Giménez, B., & Montero, P. 2009. Alternative fish species for cold-smoking process. *International Journal of Food Science & Technology*, 44(8), 1525–1535.
- Indrayani, Sambah, A. B., Kurniawan, A., Pariakan, A., Jufri, A., & Wiadnya, D. G. R. 2020. Determination species flying fishes (exocoetidae) in makassar strait. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 441(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/441/1/012110>
- Kumolu-Johnson, C. A., Aladetohun, N. F., & Ndimele, P. E. 2010. The effects of smoking on the nutritional qualities and shelf-life of *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822). *African Journal of Biotechnology*, 9(1).
- Nur, M., Ihsan, M., Fitriah, R., Wahana, S., & Firdhita Alam Nasyrah, A. 2022. Keragaman Jenis dan Struktur Ukuran Ikan Terbang (Famili Exocoetidae) di Perairan Majene, Sulawesi Barat. *Prosiding Seminar Nasional Ikan XI*, 160–168. <https://doi.org/10.32491/Semnasikan-MII-2022-p.160-168>
- Oduor-Odote, P. M., Obiero, M., & Odoli, C. 2010. Organoleptic effect of using different plant materials on smoking of marine and freshwater catfish. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, 10(6).
- Palm, L. M. N., Carboo, D., Yeboah, P. O., Quasie, W. J., Gorleku, M. A., & Darko, A. 2011. Characterization of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) present in smoked fish from Ghana. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(5), 332–338.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. 2018. Profile of amino acids, fatty acids and volatile components of fresh and steamed carp (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219.
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., Rudianta, I. N., & Armaeni, N. K. 2023. Development of Flavor Variants and Packaging in the Fish Processing Community in Perancak Village, Jembrana District, Jembrana Regency, Bali. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 152–156.