

DOI: 10.15642/acce.v3i

TEKNOLOGI TEPAT GUNA UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN KUANTITAS SERTA JANGKAUAN PEMASARAN IKAN KERING BERBUMBU DI DESA SLETRENG KEC. KAPONGAN, KAB. SITUBONDO

Cahyo Indarto

Univeritas Trunojoyo Madura (UTM)

E-mail: cahyo.npust@gmail.com

Mojiono

Univeritas Trunojoyo Madura (UTM)

E-mail: mojiono@trunojoyo.ac.id

M. Fuad Fauzul Mu'tamar

Univeritas Trunojoyo Madura (UTM)

E-mail: mfuadfm2gmail.com

Iffan Maflahah

Univeritas Trunojoyo Madura (UTM)

E-mail: iffanmaflahah@gmail.com

Supriyanto

Univeritas Trunojoyo Madura (UTM)

E-mail: priyantosby17@gmail.com

Abstract: Seasoned dried fish is one of the innovative products from conventional dried fish. There are many home industries of seasoned dried fish in Sletreng, a village in Kapongan District, Situbondo. Further development is required to eradicate undesirable characteristics such as greasy texture, high rancidity, and unattractive packaging. Consequently, these drawbacks alleviate consumer's acceptance. To fill the gap, the use of appropriate technology is needed in order to improve product and packaging quality. In this regard, a spinner machine could be applied to reduce oil content, aiming to retard rancidity and enhance product's appearance. The selection of packaging materials and design also determines the durability of the product and increases the attractiveness of the product; thereby, the acceptability of the product can reach broader market, especially accessed by using online marketing. The results showed that the proposed strategies successfully improved product acceptability as represented by higher sale volume and market.

Keyword: seasoned dried fish, spinner, packaging



PENDAHULUAN

Situbondo merupakan salah satu daerah di Jawa Timur penghasil ikan kering/asin yang merupakan produk olahan dari hasil perikanan tangkap. Produksi ikan asin/kering di kabupaten Situbondo terdistribusi di 13 Kecamatan yang memiliki pantai. Data produksi ikan kering/asin pada tahun 2011 sampai dengan 2015 mengalami peningkatan sebesar 211,30 %. Produksi ikan kering/asin mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, pada tahun 2011 produksi sebesar 739,50 ton dan meningkat di tahun 2012 sebesar 858,201 ton. Jumlah produksi ini terus mengalami peningkatan pada tahun tahun berikutnya. Produksi ikan kering/asin di Situbondo pada tahun 2013, 2014 dan 2015 berturut turut mencapai 1.006 ton; 1.936,34 ton dan 2.062,7 ton. Produk ikan kering/asin merupakan salah satu penggerak jalannya roda perekonomian terutama bagi masyarakat pesisir di Kabupaten Situbondo (Dinas Perikanan Situbondo, 2017).

Ikan kering berbumbu adalah salah satu produk pengembangan dari ikan kering konvensional. Berbeda dengan ikan kering konvensional, ikan kering berbumbu ini di tambahkan cita rasa dan rempah rempah pada ikan segar sebelum dilakukan proses penjemuran. Penjemuran dilakukan dengan sinar matahari sampai kadar air aman untuk meningkatkan daya simpan. Proses produksi ikan kering tidak hanya merupakan suatu proses pengolahan hasil perikanan namun juga merupakan suatu proses pengawetan. Ikan segar memiliki kadar air antara 60-80%, kadar air yang tinggi ini merupakan faktor untuk terjadinya pembusukan oleh mikrobia, apalagi produk perikanan memiliki kandungan protein yang tinggi. Perkembangan mikroba pembusuk ini dapat ditekan dengan cara pengeringan untuk menurunkan kadar air sampai mencapai 25-30%, sehingga ikan kering bisa disimpan dalam waktu yang lebih lama (Darniati, 2015).

Rempah-rempah dan garam yang digunakan untuk pengolahan ikan kering berbumbu juga memiliki kemampuan untuk meningkatkan umur simpan ikan kering. Garam memiliki kemampuan untuk mengikat air sehingga dapat mengurangi air bebas yang dapat digunakan sebagai media pertumbuhan mikroba yang menyebabkan terjadinya proses pembusukan ikan. Air bebas berhubungan dengan daya simpan suatu produk, air bebas yang tinggi akan mengakibatkan daya simpan produk tersebut rendah dan sebaliknya (Leviana dan Paramita, 2017). Proses produksi ikan kering/asin merupakan suatu proses yang sangat penting karena dapat meningkatkan keawetan produk perikanan, sehingga dapat mengurangi terjadinya kerugian pasca panen karena pembusukan. Selain itu produksi ikan kering/asin juga merupakan suatu usaha diversifikasi produk perikanan yang bernilai ekonomi.

Salah satu usaha ikan kering berbumbu skala rumah tangga di Desa Sletreng, Kecamatan Kapongan, Kabupaten Situbondo memproduksi ikan kering berbumbu “ready to eat” dengan memasarkan ikan kering berbumbu yang sudah digoreng. Karena beberapa keterbatasan, salah satunya adalah keterbatasan mengakses teknologi, maka produk yang dihasilkan mengandung minyak sangat tinggi, demikian juga kemasan yang digunakan belum mampu melindungi produk secara maksimal. Kelemahan produk yang mengandung minyak terlalu tinggi akan menyebabkan terjadinya ketengikan (*rancidity*) akibat reaksi oksidasi pada minyak. Peroksida yang dihasilkan dari oksidasi minyak juga memberikan pengaruh negatif bagi kesehatan dan berhubungan dengan timbulnya penyakit-penyakit *cardiovascular* (Esfarjani, et al, 2019). Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan untuk mengenalkan teknologi peniris minyak (*spinner*) untuk mengurangi kadar minyak produk, pemilihan serta design bahan pengemas yang aman dan menarik, juga pembimbingan pemasaran online untuk memperluas jangkauan pemasaran produk ikan kering berbumbu.

METODE

Dalam upaya membantu mencari solusi dari permasalahan produsen ikan kering berbumbu yang telah disampaikan di atas, maka langkah langkah yang dilakukan adalah:

1. Melakukan diskusi dengan pelaku usaha untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi, yaitu tingginya kadar minyak pada produk ikan kering berbumbu, kemasan yang tidak melindungi produk secara maksimal dan kurang menarik, serta jaringan pemasaran yang masih sempit.
2. Pengenalan teknologi tepat guna peniris minyak (*spinner*) untuk mengurangi kadar minyak produk ikan kering berbumbu setelah penggorengan. Bersama pelaku usaha juga melakukan analisis peningkatan keuntungan dengan penggunaan *spinner*.
3. Praktik melakukan pemilihan bahan kemasan yang dapat melindungi produk ikan kering berbumbu secara maksimal dan melakukan design kemasan yang menarik untuk meningkatkan jangkauan pasar dan segmen pasar.
4. Praktik memilih bahan baku yang tepat, terutama berdasarkan pertimbangan kandungan kadar air ikan kering berbumbu. Bahan baku dengan kadar air yang tinggi akan mempengaruhi keawetan produk, dan juga meningkatkan potensi terjadinya ketengikan.
5. Pengenalan jaringan pemasaran online, untuk memperluas jangkauan pasar sehingga dapat meningkatkan volume pemasaran ikan kering berbumbu *ready to eat*.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan awal dilakukan dengan melakukan sosialisasi alasan dan tujuan kegiatan pengabdian pada pelaku usaha dan melakukan persamaan persepsi tentang pelaksanaan kegiatan, baik tentang jadwal kegiatan dan jenis kegiatan, sehingga tidak mengganggu aktivitas pelaku usaha. Dari hasil diskusi yang dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi didapatkan berbagai permasalahan antara lain: 1) Tempat produksi yang masih menjadi satu dengan dapur pelaku usaha; 2) Peralatan produksi dipakai bergantian untuk proses produksi dan kegiatan memasak sehari hari; 3) volume pemasaran masih relative kecil; 4) kurangnya tenaga produksi; 5) kualitas bahan baku yang tidak seragam 6) produk ikan kering berbumbu *ready to eat* sangat berminyak; 7) produk ikan kering berbumbu *ready to eat* dalam kemasan plastik menjadi tengik; 8) belum memiliki ijin produksi. Berdasarkan keterbatasan keterbatasan pengabdian maka disepakati kegiatan tahap pertama ini diprioritaskan untuk mencari solusi dari 3 permasalahan di atas yaitu: produk mengandung minyak tinggi, kemasan kurang menarik dan volume pemasaran masih relatif kecil.



Gambar 1. Bahan baku ikan kering berbumbu

Penggunaan peniris minyak atau *spinner* dapat mengurangi kandungan minyak pada produk ikan kering berbumbu yang berlebihan. Sebelum menggunakan mesin peniris, produk ikan kering *ready to eat* yang dihasilkan pelaku usaha masih mengandung minyak terlalu tinggi sehingga minyak menempel di tangan apabila produk dipegang. Teknologi tepat guna *spinner* menurunkan kandungan minyak produk secara signifikan sehingga dihasilkan produk rendah lemak dan lebih aman bagi kesehatan. Produk pangan rendah lemak akan memiliki segmen pasar lebih luas, karena akhir akhir ini terdapat kecenderungan untuk konsumsi makanan sehat dengan rendah gula, bebas bahan pengawet dan rendah minyak/lemak (Duarte et al., 2021).



Gambarr 2. Ikan berbumbu sebelum dikeringkan (kiri) dan ikan kering berbumbu (kanan).

Daya simpan produk ikan berbumbu sangat dipengaruhi oleh bahan pengemas yang digunakan. Oleh karenanya dalam kegiatan ini dilakukan perbaikan bahan pengemas dan juga desain kemasan untuk produk ikan kering berbumbu. Bahan pengemas yang banyak digunakan adalah plastik jenis polietilen dan polipropilen, dengan variasi ketebalan yang berbeda beda. Pertimbangan dalam pemilihan bahan kemasan adalah: mampu melindungi produk, aman dengan tidak menyebabkan kontaminasi bahan kimia berbahaya bagi produk pangan dan harga bahan pengemas murah (Mukhtar & Nurif, 2015). Berdasarkan pertimbangan fungsi dan syarat kemasan serta desain yang menarik untuk kemasan ikan kering berbumbu maka dipilih kemasan jenis polietilen dengan design stand pouch. Kelebihan dari kemasan stand pouch ini adalah terbuat dari bahan plastik yang tebal, sehingga melindungi produk dari kerusakan fisik maupun penetrasi uap air dari udara sekitar ke dalam kemasan. Kelebihan lain nya adalah kemasan plastik dengan design stand pouch ini dapat berdiri sehingga lebih menarik dan lebih mudah serta aman di dalam penataan dalam kemasan sekunder (kardus) saat pengiriman.

Dengan telah dilakukannya perbaikan kualitas produk ikan kering berbumbu maupun kualitas kemasan, sehingga dihasilkan produk yang lebih awet dengan kemasan yang menarik, maka langkah selanjutnya yang dilakukan adalah melakukan perluasan jangkauan pasar maupun perluasan segmen pasar. Perluasan jangkauan pasar dilakukan dengan menggunakan teknologi pemasaran online. Pemasaran yang selama ini dilakukan dengan metode konvensional, dikembangkan dengan pemasaran menggunakan bantuan teknologi internet sehingga dapat menjangkau pembeli tidak hanya pembeli dari pasar lokal. Usaha yang telah dilakukan dengan “mempercantik” tampilan produk dengan kemasan yang menarik juga mampu memperluas segmen pasar dari produk ikan kering berbumbu *ready to eat* ini.

KESIMPULAN

Kegiatan pengenalan teknologi tepat guna pada pelaku usaha ikan kering berbumbu *ready to eat*, yang dilakukan dengan metode diskusi, penyuluhan, praktik dan pendampingan berhasil meningkatkan kualitas dan jangkauan pemasaran produk. Parameter yang digunakan untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini adalah dari peningkatan volume pemasaran dan bertambahnya segmentasi pasar karena telah memanfaatkan teknologi internet untuk pemasarannya.

DAFTAR REFERENSI

- Darniati, I., Yuwana, Y., & Syafnil, S. "Quality Profile Of Dried Fish Produced Using Ytp-Unib-2013 With Varied Drying Temperatures." *Jurnal Agroindustri*, (5(1) 2015): 12–19. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.5.1.12-19>
- Dinas Perikanan Kabupten Situbondo. "Renstra Dinas Perikanan Kabupaten Situbondo 2016-2021." Situbondo (2017).
- Duarte, P., Teixeira, M., & Costa e Silva, S. "Healthy eating as a trend: Consumers' perceptions towards products with nutrition and health claims." *Review of Business Management*, (23(3) 2021), 405–421. <https://doi.org/10.7819/rbgn.v23i3.4113>
- Esfarjani, F., Khoshtinat, K., Zargaraan, A., Mohammadi, F., Salmani, Y., Saghafi, Z., Hosseini, H., & Bahmaei, M. "Evaluating The Rancidity And Quality Of Discarded Oils In Fast Food Restaurants." *Food Science & Nutrition*, 7 (2019). <https://doi.org/10.1002/fsn3.1072>
- Leviana, W dan V. Paramita. "Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven." *Jurnal Metana*. (13 (2) 2017) : 37-44.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). "Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen." *Jurnal Sosial Humaniora*, (8(2), 2015). 181. <https://doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>.



Halaman ini sengaja dikosongkan

