

PENINGKATAN PRODUKSI DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) IKAN ASAP DI DESA BANYUURIP-UJUNGPANGKAH - GRESIK

M. Arif Zainul Fuad^{1,3}, Feni Iranawati^{1,3}, Rahmi Nurdiani²
Korespondensi: fuad_maz@ub.ac.id

¹ P.S. Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang

² P.S. Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya

³ *Marine Resources Exploration and Management (MEXMA) Research Group FPIK - UB*

Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk membantu memecahkan masalah yang dihadapi para pengolah ikan asap di Desa Banyuurip Kecamatan Ujungpangkah Kab Gresik. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu teknik pengasapan ikan yang membutuhkan waktu yang lama dan kualitas produk ikan asap yang tidak konsisten. Hal ini diduga karena sistem pengasapan dilakukan dengan tungku terbuka yang memiliki kelemahan yaitu asap dan panas tidak bisa terpusat pada ikan karena masih dipengaruhi oleh angin. Selain itu asap pembakaran seringkali menimbulkan gangguan kesehatan terutama ISPA bagi pekerja. Hambatan lainnya adalah ketersediaan bahan baku yang tidak menentu pada saat musim paceklik ikan. Solusi yang ditawarkan dapat dikategorikan menjadi 2 aspek, yaitu aspek produksi dan manajemen. Aspek produksi ada beberapa kegiatan yaitu peningkatan kapasitas dan kualitas produk dengan memberikan bantuan berupa perbaikan ruang produksi, alat pengasap tipe tertutup, dan Freezer untuk menyimpan produk. Kegiatan selanjutnya yaitu pelatihan cara produksi pangan yang baik (CPPB) dan pelatihan pengemasan produk dengan alat portable sealer. Untuk aspek manajemen, kegiatan yang akan dilakukan yaitu pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran. Dengan adanya program ini pada akhir pelaksanaan kegiatan mitra mampu menguasai dan menerapkan teknologi yang diberikan. Bantuan penguatan produksi ikan asap mampu meningkatkan produksi mitra sampai dengan 50% yang selanjutnya akan meningkatkan pendapatan dan daya saing IRT.

Kata Kunci: Peningkatan produksi, ikan asap, Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

I. PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Banyuurip merupakan salah satu desa yang terletak di wilayah muara sungai Bengawan Solo yang secara administrasi termasuk Kecamatan Ujungpangkah Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Sebagian besar penduduk desa ini bekerja sebagai nelayan, petambak, dan usaha rumah tangga perikanan. Untuk membantu perekonomian keluarga maka banyak Ibu-Ibu yang membuka usaha, baik mengolah hasil laut maupun usaha dibidang lain. Beberapa usaha yang dijalankan Ibu-ibu di desa ini antara lain adalah industri skala rumah tangga pengolahan makanan berbasis produk perikanan yang berupa usaha pengasapan ikan, kerupuk ikan, terasi udang, dan petis. Ibu Maryam dan Ibu Wakribu merupakan contoh dari Ibu rumah tangga di Banyuurip yang memiliki usaha rumah tangga untuk membantu perekonomian keluarga dan masyarakat sekitar dengan membuat usaha yaitu Industri Rumah Tangga (IRT) ikan asap. Keuletan berusaha dan banyaknya produk olahan berbasis ikan yang dihasilkan oleh IRT di wilayah ini tidak serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar. Hal ini disebabkan antara lain karena produk-

produk itu masih berkualitas rendah karena menggunakan bahan baku yang kurang baik, proses produksi yang masih sederhana dan kurang higienis.

Secara keseluruhan sistem pengolahan dan pengawetan ikan yang dilakukan oleh kedua mitra dan sebagian besar rumah tangga pengolah ikan di Kecamatan Ujungpangkah Gresik adalah masih tradisional. Sistem pengasapan dilakukan dengan tungku terbuka menggunakan bathok kelapa, kayu, dan tongkol jagung sebagai bahan bakar. Beberapa kelemahan dari sistem ini adalah bahwa asap dan panas tidak bisa terpusat pada ikan karena masih dipengaruhi oleh angin. Selain itu asap yang ditimbulkan dapat menimbulkan gangguan kesehatan dan produk yang dihasilkan kualitasnya tidak optimal dan tidak seragam dari segi warnanya. Selain itu waktu yang diperlukan untuk pengasapan cukup lama.

Hasil produksi ikan asap kedua mitra dan juga rata rata pengusaha ikan asap di Desa Banyuurip selama ini dilakukan dengan menjual langsung di pasar tradisional yang jaraknya sejauh 3 km dari mitra. Ikan asap dijual dengan harga jual bervariasi antara 4.000-25.000/ekor tergantung jenis dan ukuran ikan. Ikan asap termurah adalah jenis Belo

yang memiliki banyak duri, sedangkan yang termahal adalah jenis ikan Sembilang yang biasanya dalam ukuran yang relatif lebih besar. Jika dalam satuan kilogram, 1 kilo dapat berisi antara 2-10 ekor tergantung ukuran dan jenis ikan. Permintaan ikan asap mencapai puncaknya pada saat bulan Islam yaitu bulan Ramadhan, Syawal, dan Idul adha. Pada saat lebaran banyak warga banyuurip dan sekitarnya yang mudik membeli banyak ikan asap sebagai oleh-oleh untuk tetangga saat kembali ke perantauan.

Selama survey awal yang dilakukan oleh tim terlihat bahwa kedua mitra belum melaksanakan cara produksi pangan yang baik (CPPB) sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan SNI 2725:2013 tentang pengasapan Ikan, belum memiliki PIRT, belum ada label serta belum ada sistem manajemen yang diterapkan

Khalayak Sasaran

Sasaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah 2 UKM industri Rumah Tangga (IRT) yang ada di Desa Banyuurip. Ibu Maryam (mitra 1) adalah seorang pengolah produk perikanan skala rumah tangga di Desa Banyuurip yang memiliki usaha pengasapan ikan. Ibu ini memulai usahanya sekitar 18 tahun yang lalu. Secara umum industri olahan skala rumah tangga di desa Banyuurip berawal dari usaha keluarga yang pada umumnya turun temurun dan pada akhirnya meluas ke wilayah sekitar yang kemudian ini secara otomatis dapat bermanfaat sebagai mata pencaharian. Ikan laut yang biasanya diasap sebagai bahan baku adalah jenis ikan Sembilang, keting, kembung, kuniran, belo, semar, banyar dan pari. Setiap hari ibu Maryam melakukan pengasapan dengan dibantu oleh 2 orang anggota keluarganya. Pengasapan biasanya dimulai sekitar jam 17.00 sampai jam 21.00. Dalam satu kali proses pengasapan mitra1 mampu mengolah sekitar 30-50 kg ikan laut mentah menjadi sekitar 10-20 kg ikan asap siap konsumsi (rendemen 1/3), sehingga dalam satu bulan akan dihasilkan produk olahan sekitar 400 kg. Kapasitas produksi ini sangat tergantung dari bahan baku yang diperoleh karena ketersediaan bahan baku yang tidak pasti. Pada saat musim ikan, Ibu Maryam dalam satu hari bisa memproduksi lebih dari 20 kg ikan siap konsumsi, namun pada musim

paceklik ikan kadang hanya bisa memproduksi 5 kg ikan asap.

Ibu Wakribu (mitra 2) adalah memiliki usaha pengasapan ikan yang telah memulai usahanya sejak 15 tahun yang lalu. Ikan laut yang biasanya diasap oleh Ibu Wakribu adalah jenis ikan Sembilang, keting, kembung, kuniran, dan belo. Setiap hari ibu Wakribu melakukan menghasilkan ikan asap sebanyak 5-15 kg dengan dibantu oleh 1 orang pekerja menghasilkan. Pengasapan biasanya dimulai sekitar jam 16.00 sampai jam 19.00.

Permasalahan Mitra

Permasalahan mitra yang konkret didapatkan setelah melalui diskusi dengan kedua kelompok mitra dan survey ke IRT milik mitra PKM. Kemudian berdasarkan survey dan diskusi awal tersebut, pengusul melakukan diskusi lagi tentang permasalahan yang paling mungkin bisa ditangani dan dipecahkan melalui kegiatan yang diusulkan ini. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Ibu Maryam dan Ibu Wakribu serta oleh sebagian besar IRT ikan asap di Desa Banyuurip dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Pengasapan Memakan Waktu Yang Lama dan Kualitas produk yang Tidak konsisten

Kedua mitra dalam proses pengasapan ikan mengeluh tentang lamanya proses pengasapan. Kegiatan pengasapan membutuhkan 4-5 jam dalam satu hari. Lamanya proses ini penyebabnya adalah mitra masih menggunakan cara tradisional dalam pengasapan ikan yaitu dengan cara pengasapan panas sistem terbuka. Pada sistem ini ikan langsung diletakkan diatas tungku tanpa adanya ruangan khusus agar asap dan panas dari kayu bakar hanya terfokus pada ikan. Metode ini juga mengakibatkan semakin banyaknya bahan kayu bakar dan jonggol jagung yang dibutuhkan. Selain itu kualitas ikan asap yang dihasilkan juga tidak konsisten.

2. Asap tidak terarah sehingga Kesehatan Pekerja Terganggu

Permasalahan kedua ini sebenarnya juga memiliki sumber penyebab yang sama dengan permasalahan yang pertama, yaitu tidak terfokusnya asap ke satu arah tetapi menyebar ke segala arah. Pekerja yang terpapar asap pembakaran kayu ini dalam waktu yang lama dapat mengalami gangguan kesehatan, terutama yaitu penyakit infeksi saluran pernafasan atas (ISPA). Oleh karena itu

pekerja biasanya bergantian untuk menghindari kontak yang lama dengan asap pembakaran kayu dan jongsol jagung.

3. Ketersediaan Bahan Baku Yang Kadang Tidak Menentu

Jenis ikan yang diasap antara lain adalah ikan sembilang, keting,semar, belo, patin, kuniran, banyar, mujair-nila, dan pari. Ikan yang diasap merupakan ikan hasil tangkapan nelayan di sekitar Desa Banyuurip. Secara umum hasil perikanan di desa ini sangat melimpah, namun demikian pada musim musim dan bulan bulan tertentu jenis ikan yang dijadikan bahan baku kedua mitra tidak selalu tersedia dengan cukup. Kadang dalam beberapa hari sangat melimpah, namun sebaiknya beberapa hari kemudian sulit ditemukan. Mitra mengeluh jika pasokan kurang maka harga bahan baku naik cukup tinggi, sedangkan harga ikan asap yang dihasilkan tidak dapat serta merta dinaikkan. Sebagai contoh pada musim panen ikan, harga ikan Sembilang 1 kg isi 8-10 ekor adalah sekitar 30-45 ribu. Namun pada saat paceklik ikan dapat mencapai 60-70 ribu/kilo.

4. Belum Adanya Manajemen Keuangan dan Pemasaran

Hampir seluruh IRT Ikan asap di Desa Banyuurip belum pernah melakukan kegiatan pencatatan manajemen produksi dan pembukuan keuangan sekalipun yang sederhana. IRT pengasapan ikan sangat perlu dikelola dengan menerapkan manajemen produksi untuk mengetahui produktivitas usaha yang diterapkan dan untuk dasar informasi serta perbaikan sistem di siklus mendatang. Selain itu perlu juga dilakukan pencatatan keuangan baik berupa pemasukkan dan pengeluaran serta biaya-biaya operasional usaha , sehingga memudahkan dalam mengetahui pendapatan dari usaha ini.

II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Dusun Bangsalsari Desa Banyuurip, Kecamatan Ujungpangkah Kabupaten Gresik, Jawa Timur (Gambar 1) . Kegiatan dilakukan selama 7 bulan yaitu pada bulan April sampai dengan Oktober 2018.



Gambar 1 Peta Lokasi Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat

Solusi Yang Ditawarkan

Permasalahan dan solusi yang ditawarkan ini dapat dikelompokkan menjadi 2 bidang permasalahan, yaitu bidang produksi dan bidang manajemen usaha dan pemasaran. Maka langkah langkah pelaksanaan kegiatan ini juga dapat di jelaskan menjadi 2 kelompok kegiatan utama.

A. Bidang Produksi

1. Peningkatan kapasitas Produksi

Berdasarkan diskusi dan hasil survey awal di kedua Mitra diketahui bahwa proses pengasapan yang dilakukan mitra adalah menggunakan sistem pengasapan terbuka. Dengan sistem pengasapan terbuka ini menyebabkan panas yang dihasilkan tidak terpusat pada ikan sehingga kualitas yang dihasilkan rendah baik dari segi rasa, warna dan aroma.

Nilai rasa ikan asap sangat tergantung dari waktu pengasapan, tungku pengasapan, dan lama penyimpanan. Selain itu kadar air juga sangat berpengaruh terhadap mutu ikan asap. Ikan asap yang memiliki kadar air tinggi rasa dan kualitas ikan asap semakin rendah (Lombon gadil et.al,2013) Selain itu beberapa masalah lain juga timbul seperti terbatasnya produksi dan gangguan kesehatan terutama Infeksi saluran Pernafasan Atas (ISPA) karena menghirup asap yang berlebihan. Setelah dilakukan diskusi dengan kedua mitra maka disepakati bahwa untuk mengatasi masalah produksi yang ada maka akan diperbaiki sistem pengasapan yang ada dengan aplikasi sistem pengasapan tertutup bagi setiap mitra. Secara umum ikan yang diasap menggunakan smoking kabinet dengan sitem tertutup memiliki nilai organoleptik dan citarasa yang lebih tinggi dibandingkan dengan sistem

pengasapan terbuka. Ikan yang diasap menggunakan sistem ini memiliki kenampakan yang lebih bersih, coklat keemasan yang lebih menarik, serta tekstur yg padat dan kompak dibandingkan dengan ikan asap menggunakan tungku terbuka (Fronthea, S et.al 2010). Selain kenampakan yang bagus, juga kandungan gizi antara lain lemak, protein juga dapat dipertahankan lebih baik daripada sistem terbuka. Rancangan ini mengadopsi model yang didesain oleh Rindiani dan Supriyono (2016).

2. Penyuluhan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

Tahap kedua dari kegiatan kemitraan ini adalah pelatihan proses produksi pangan yang baik. Hasil survey awal menunjukkan bahwa kedua mitra belum menerapkan cara produksi pangan yang baik. Seperti diketahui bersama peningkatan pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang keamanan pangan menjadi suatu keharusan untuk meningkatkan keamanan pangan publik. Oleh sebab itu maka dalam kegiatan ini kedua mitra akan dikenalkan pada proses produksi pangan yang baik sesuai dengan standart BPOM, antara lain yaitu tentang prinsip dasar memproduksi pangan yang baik, lingkungan produksi, peralatan produksi, dan persyaratan penanganan produk dari bahan baku sampai produk akhir siap dipasarkan. Untuk kegiatan ini, maka ruang produksi kedua mitra akan diperbaiki dan diatur agar memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh BPOM.

3. Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk

Selain penerapan cara produksi pangan yang baik, teknologi pengemasan juga berperan penting untuk menghasilkan produk yang menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan omzet produksi. Selama ini kedua mitra produk ikan asap kedua mitra tidak dikemas hanya langsung untuk dijual di pasar tradisional dengan menggunakan kertas koran bekas dan tas kresek. Dengan meningkatnya produksi maka diperlukan cara pemasaran yang lebih luas dengan perbaikan kemasan dan pelabelan. Pada tahap ini maka mitra akan dibantu untuk design dan pelabelan kemasan untuk ikan asap yang dihasilkannya. Untuk itu Mitra akan diberi bantuan masing masing 1 set alat pengemas versi portabel (*portable sealer*).

B. Bidang manajemen

Pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran

Selama ini, kedua mitra tidak menerapkan manajemen usaha sama sekali. Mereka hanya melakukan kegiatan produksi tradisional tanpa melakukan inventarisasi atau pencatatan. Dalam rangka memperbaiki manajemen usaha maka akan dilakukan pelatihan manajemen usaha mikro. Dalam pelatihan ini mitra akan dilatih bagaimana cara membuat buku kas, stok bahan dan peralatan yang dipunyai mitra. Pada tahap ini kedua mitra akan didampingi dalam proses aplikasi pembuatan buku-buku manajemen tersebut. Selain manajemen usaha mikro, maka akan kedua mitra akan diberikan strategi pemasaran untuk memperluas pangsa pasar produknya.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Bidang Produksi

1. Peningkatan Kapasitas Produksi

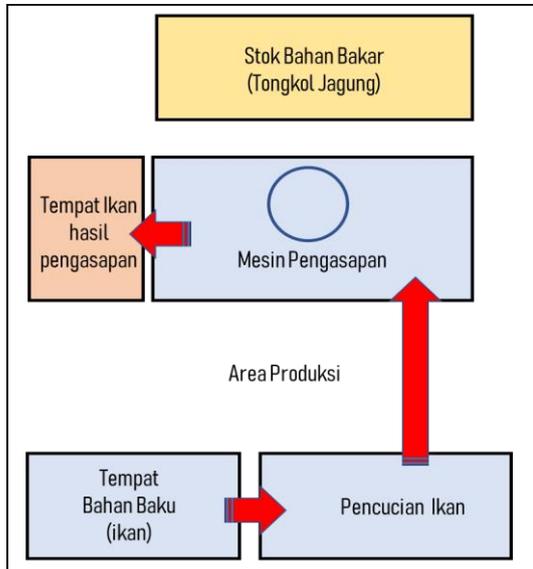
Kegiatan peningkatan kapasitas produksi dilakukan melalui beberapa kegiatan pendukung antara lain yaitu;

a. Perbaikan Ruang Pengasapan

Ruang pengasapan yang dimiliki oleh kedua mitra bisa dikatakan belum memenuhi standar ruang produksi makanan. Hal ini bisa dilihat dari kebersihan ruang serta penataan alur bahan baku sampai dengan proses pengasapan. Oleh karena itu perbaikan ruang pengasapan dilakukan untuk memenuhi standar proses produksi yaitu dari aspek kebersihan dan hygiene dari area pengasapan. Kegiatan berupa melapisi lantai produksi yang sebelumnya hanya dengan tanah menjadi dengan plester semen yang mudah dibersihkan. Memberikan meja kerja pembersihan bahan baku yang terbuat dari baja tahan karat / *stainless steel*. Menata alur proses produksi yang sesuai dengan pedoman CPPB yaitu mulai dari area stok bahan baku bahan baku, pencucian, pengasapan, hingga tempat ikan asap yang siap di pasarkan. Alur penataan ruangan proses produksi dapat dilihat pada gambar 2.

Alur yang telah dibuat tersebut memungkinkan bahwa kebersihan dan keamanan pangan olahan / ikan asap memenuhi standar yang di tetapkan dalam CPPB. Gambar kondisi area pengasapan sebelum dan sesudah kegiatan

dapat dilihat pada gambar 3. Sebelum kegiatan ini, alur produksi ikan asap belum mengikuti standar yang ditetapkan oleh BPOM melalui keputusan tentang CPPB.



Gambar 2 Desain area Produksi



A. Sebelum Kegiatan



B. Sesudah Kegiatan

Gambar 3 Area Pengasapan Mitra Binaan

b. Pembuatan Mesin Pengasapan Semi tertutup

Mesin pengasap yang diberikan terbuat dari besi tahan karat dan beton kombinasi batu-bata pada bagian tungku bawah. Bahan beton yang dikombinasikan dengan batu bata pada bagian

bawah ini dipilih karena panas yang dihasilkan sempurna sehingga membuat hasil ikan asap warnanya menjadi kuning keemasan secara merata. Sedangkan stainless steel pada bagian atas dimaksudkan agar higienis dan tahan lama sesuai dengan standar pengasapan ikan yaitu SNI 2725:2013 tentang Pengasapan ikan. Kapasitas tungku ini adalah sekitar 25 kg setiap batch pengasapan. Terdapat tiga bagian utama dalam sistem pengasapan ini yaitu dapur, rak dan cerobong asap. Dapur yang ada masih menggunakan bahan batok kelapa dengan bentuk dasar seperti belahan drum. Sedangkan bentuk yang akan dibuat ini akan memudahkan proses penambahan material dan pembersihan sisa bahan bakar. Rak pengasapan dilakukan bertingkat dengan cara menggantungkan/merentangkan ikan yang diasap. Sistem ini dilengkapi dengan cerobong asap agar panas dan asap bisa terpusat sehingga produksi dapat dilakukan lebih singkat serta menghasilkan produk dengan warna yang lebih menarik.

Mesin Pengasapan ini terdiri dari 3 bagian utama yaitu Ruang pengasapan, gambar 3 (A), rak tempat pengasapan dan menggantung ikan, (B). dan Cerobong asap yang bisa dilepas dan pasang (C).]



A. Mesin Pengasap



B. Rak Pengasapan



C. Cerobong Asap

Gambar 4 Desain Alat Pengasap Ikan

c. Bantuan Chest Freezer

Alat ini diberikan untuk menjadi tempat penampungan sementara sebelum ikan dibersihkan dan dilakukan pengasapan. Bahan baku biasanya diantarkan oleh nelayan ke mitra antara jam 10 sampai jam 14, sedangkan proses pengasapan baru dimulai sekitar jam 15.00. Hal ini menyebabkan ikan akan menjadi tidak segar lagi jika tidak disimpan dalam freezer. Selama ini, karena keterbatasan dana, kedua mitra menggunakan lemari es yang sudah rusak yang di beri es batu untuk menyimpan bahan baku ini (gambar4 A.)

Selain itu alat ini juga diharapkan dapat mengatasi masalah saat musim tangkapan berlebih sehingga ikan asap dapat disimpan lebih lama untuk dijual pada saat bahan baku berkurang. Freezer yang dihibahkan ini disesuaikan dengan kebutuhan dan kondisi daya listrik mitra yang hanya 900 Watt. Sehingga dipilih *freezer* dengan kapasitas 150 dan 100 lt dengan daya 80-125 Watt.



A



B

Gambar 5 Tempat penampungan ikan

A. Milik mitra

B. Bantuan program PKM

d. Bantuan Sealer

Dengan alat ini diharapkan Mitra dapat mengemas produknya sehingga lebih baik dan akan meningkatkan tingkat hygiene dan lama masa penyimpanan produk. Sealer yang akan dihibahkan ini memiliki keunggulan yaitu listrik yang digunakan hanya 150 watt sehingga sangat sesuai dengan kebutuhan Mitra serta kondisi daya listrik kedua mitra yang hanya 900 watt.

e. Penyuluhan Cara Produksi Pangan yang Baik

Pedoman dan metode yang digunakan pada penyuluhan ini adalah sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (B-POM) Republik Indonesia Nomor : HK. 00.05.5.1639 tahun 2003 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

Pedoman ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir. Pedoman CPPB-IRT. Pedoman CPPB-IRT ini berlaku bagi semua IRT yang berada di wilayah Republik Indonesia. Setidaknya ada 14 aspek yang ada dalam pedoman tersebut. Aspek aspek tersebut adalah lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas irt, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan hygiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, Penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memberikan gambaran dan pemahaman melalui video dan slide presentasi

yang disertai dengan penjelasan dari pelaksana kegiatan. Selain itu juga dilakukan praktek dan tinjauan ke area produksi mitra. Praktek yang dilakukan adalah pembersihan bahan baku, tata cara penanganan awal bahan baku, dan pengemasan produk.



Penyuluhan CPPB



Praktek Pembersihan Ikan
Gambar 6 Penyuluhan CPPB

B. Bidang Manajemen

Penyuluhan manajemen usaha dan strategi pemasaran

Penyuluhan ini dilakukan dalam rangka memberikan gambaran kepada Mitra tentang manajemen usaha yang baik dan tata cara pemasaran produk. Pemahaman yang diberikan adalah perlunya manajemen usaha yang meliputi manajemen keuangan, pemasaran dan inovasi produk. Penyuluhan ini dilakukan dengan cara menunjukkan video tentang jenis jenis metode pengasapan ikan yang dilakukan oleh UKM di lain daerah (Gambar 7). Selain itu juga penjelasan tentang alternatif inovasi berupa penambahan rasa pada ikan asap yang dapat ditiru dan dijadikan ciri khas rasa ikan asap Mitra.



Gambar 7 Penyuluhan inovasi rasa ikan asap

Analisis Keberhasilan Kegiatan PKM

Keberhasilan kegiatan PKM yang telah dilakukan ini akan dinilai dari beberapa aspek seperti pada tabel 1.

Tabel 1 Indikator keberhasilan kegiatan PKM

No	Indikator	Sebelum		Sesudah		Keterangan
		Mitra 1	Mitra 2	Mitra 1	Mitra 2	
1	Kapasitas Produksi (kg)	20	15	30	25	Meningkat 50%
2	Lama Pengasapan (jam)	5	5	4	4	Lebih cepat
3	Kondisi asap pembakaran yang dihasilkan	Tidak terarah	Tidak terarah	Terarah melalui cerobong	Terarah melalui cerobong	Mengurangi kemungkinan gangguan kesehatan pekerja
4	Kebersihan dan Hygiene dalam proses produksi	Belum terjamin	Belum terjamin	Mengikuti pedoman CPPB	Mengikuti pedoman CPPB	-
5	Manajemen Usaha	Belum mengerti	Belum mengerti	Mengetahui manfaat manajemen usaha	Mengetahui manfaat manajemen usaha	Belum diterapkan sepenuhnya oleh mitra. Kedua mitra masih hanya melakukan pencatatan biaya pembelian ikan saja

Berdasarkan Tabel 1 diatas maka kegiatan PKM ini dapat dikatakan berhasil. Hal ini terbukti dari meningkatnya kapasitas produksi mitra yang rata rata mencapai peningkatan 50% dari sebelum adanya kegiatan ini. Selain itu waktu proses produksi juga semakin berkurang karena desain alat yang bisa memusatkan panas ke area yang diinginkan. Asap pembakaran yang tidak lagi bergerak ke sembarang arah karena adanya desain cerobong asap memungkinkan kesehatan pekerja semakin baik. Hal ini karena selama ini gangguan kesehatan yang muncul utamanya disebabkan oleh mata dan saluran pernafasan yang terpapar asap pembakaran tongkol jagung. Adanya bantuan meja kerja dan mesin pengasap yang disertai dengan pengaturan ruang produksi dan penyuluhan tentang produksi pangan yang baik secara langsung meningkatkan kebersihan dan keamanan pangan hasil olahan mitra (Gambar 8)

Namun demikian, pengetahuan tentang manajemen usaha yang diperoleh mitra melalui penyuluhan tidak serta merta dapat dipraktekkan oleh mitra. Kebiasaan mitra yang belum mencatat semua kegiatan dan pengeluaran yang berkaitan dengan produksi ikan asap menjadikan perhitungan keuntungan dan besaran omset dalam usaha ini sulit dilakukan. Pencatatan biaya pembelian ikan dari nelayan setidaknya bisa dijadikan langkah awal menuju pelaksanaan aspek manajemen usaha dan keuangan yang lainnya.



Gambar 8 Produk ikan asap mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pemberian bantuan alat produksi yang disertai dengan penataan ruang produksi ikan asap yang sesuai dengan CPPB-IRT telah mampu meningkatkan kuantitas, kualitas dan keamanan pangan produk ikan asap.

Saran

Bagi kegiatan sejenis yang akan dilakukan, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan tipe dan kapasitas mesin pengasap merupakan hal yang sangat penting dilakukan agar alat yang dihibahkan dapat berdayaguna dengan baik.
2. Pemberian hibah alat produksi sebaiknya disertai dengan pengaturan tata letak dan perbaikan ruang produksi agar sesuai dengan yang disyaratkan oleh BPOM dalam dokumen CPPB-IRT. Kegiatan ini tentunya membutuhkan biaya yang tidak sedikit. Namun hal ini bisa disiasati dengan pendekatan persuasif kepada mitra untuk berperan serta baik dengan bantuan dana (in-cash) maupun tenaga dan bahan (in-kind).
3. Perlu dicari cara dan metode pelatihan atau penyuluhan manajemen usaha dan pemasaran yang lebih bagus agar mitra binaan dapat melaksanakan saran dari pelaksanaan sehingga mampu meningkatkan daya saing mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didanai oleh Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui Program Kemitraan Masyarakat tahun anggaran 2018. Terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) dan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Universitas Brawijaya. Apresiasi juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Banyuurip yang telah banyak memberikan saran dan masukan dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPOM.2003. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. 00.05.5.1639 tahun 2003 Tentang Pedoman Cara Peroduksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
- [2] BSN. 2013. SNI 2725:2013: Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Asap dengan Pengasapan Panas
- [3] Fronthea Swastawati, Titi Surti, Tri Iwinarni Agustini, Putut Harriyadi. 2010. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda Vol.2 No. 3, Th. 2010 Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.142>
- [4] Lombongadil, G.Reo A.R, Onibala, H. 2013. Studi Mutu Ikan Japuh Asap Kering Industri Rumah Tangga Di Desa Tumpaan Baru Kecamatan Tumpaan Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 1 No2. Agustus 2013. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/1634/3689>
- [5] Rindiani dan Supriyono. 2016. Kelompok Usaha Ikan Asap Di Desa Paseban Kecamatan Gumuk Maskabupaten Jember. Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA, Vol. 1, No. 1, Juni 2016, P-ISSN: 2503-1031, E-ISSN: 2503-1112. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/j-dinamika/article/.../135>