

PENGUATAN USAHA PENGASAPAN IKAN “SIDO MAKMUR” KETAPANG KABUPATEN KENDAL

Indah Hartati¹, Laeli Kurniasari¹, Darmanto², Hasan³

¹Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim

²Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim

³Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim

Jalan Menoreh Tengah X no 22 Semarang

Email:hartatiprasetyo@gmail.com

Abstrak

Salah satu sentra produksi ikan asap di Kabupaten Kendal adalah di desa Ketapang Kecamatan Kendal yang tergabung dalam Kelompok Usaha Pengasapan Ikan Sido Makmur. Permasalahan yang dihadapi oleh Kelompok Usaha Pengasapan Ikan Sido Makmur antara lain: penggunaan tungku konvensional menghasilkan asap yang menimbulkan gangguan kesehatan terhadap masyarakat sekitar, penggunaan tungku konvensional menyebabkan produk memiliki penampilan yang kurang menarik, belum terlaksananya cara produksi pangan yang baik, belum memiliki siup, p-irt, label halal dan desain kemasan yang baik, belum dilaksanakannya sistem manajemen usaha yang baik dan belum adanya perluasan pangsa pasar. Guna mengatasi permasalahan mitra, solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut: perbaikan proses produksi melalui aplikasi tungku pengasapan tertutup; pelatihan penguatan usaha yang meliputi pelatihan mengenai cppb, perijinan dan pelabelan halal; pelatihan penataan sistem manajemen dan perluasan pangsa pasar. Aplikasi tungku pengasapan sistem tertutup dilaksanakan dengan mendesain, mempabrikasi, menguji coba dan mengaplikasikan tungku pengasapan ikan. Penguatan usaha dilakukan dengan melaksanakan pelatihan dan penyuluhan CPPB, pengemasan, perijinan dan pelabelan halal. Berdasarkan hasil uji penggunaan tungku pengasapan ikan sistem tertutup, dihasilkan ikan asap dengan rasa yang tidak berbeda dengan ikan asap yang diasapi menggunakan tungku konvensional., namun memiliki penampilan serta higienitas ikan asap yang lebih baik. Hasil pelatihan penguatan usaha telah dapat memberikan wawasan kepada kelompok Sido Makmur mengenai cara produksi pangan yang baik, cara pengawetan melalui pengemasan vakum, prosedur untuk mendapatkan PIRT, dan prosedur untuk mendapatkan sertifikat halal. Hasil pelatihan manajemen usaha mikro telah dapat memberikan wawasan mengenai cara mengelola usaha kecil pengasapan ikan serta wawasan mengenai pemasaran produk. Diskusi perluasan pangsa pasar dapat memetakan potensi pasar yang dapat disasar meliputi pemasaran melalui pameran produk unggulan daerah, toko oleh-oleh khas kendal, pasar modern kendal serta outlet kelompok Sido Makmur.

Kata Kunci: ikan asap, sido makmur, ketapang, tungku, pengasapan

PENDAHULUAN

Kabupaten Kendal terletak pada 109°40' - 110°18' Bujur Timur dan 6°32' - 7°24' Lintang Selatan. Secara umum, wilayah Kabupaten Kendal terbagi menjadi 2 daerah dataran, yaitu daerah dataran rendah dan daerah dataran tinggi. Sebagai wilayah dengan kawasan yang terdiri dari dataran rendah dan berbatasan dengan laut Jawa, Kabupaten Kendal memiliki sumberdaya perikanan yang cukup potensial untuk dikembangkan.. Pada tahun 2009, jumlah produksi tangkapan ikan mencapai 1.321.149 kg dengan nilai hingga 7,2 milyar rupiah (Dinas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kendal Tahun 2008).

Sumberdaya perikanan di Kabupaten Kendal tersebut telah diolah menjadi berbagai produk,

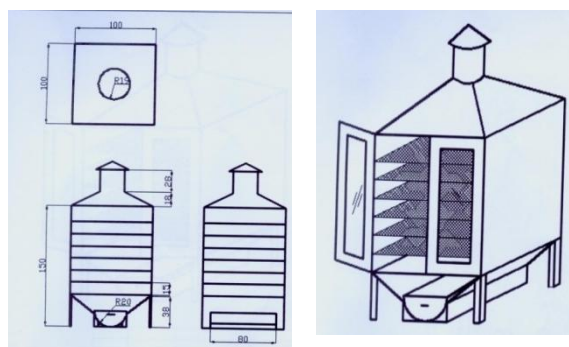
diantaranya adalah produk ikan panggang/ ikan asap. Produksi ikan Asap di Kabupaten Kendal pada Tahun 2008 mencapai 63 ribu kg dengan nilai mencapai 1,2 milyar rupiah (Dinas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kendal Tahun 2008).

Salah satu sentra produksi ikan asap di Kabupaten Kendal adalah di desa Ketapang Kecamatan Kendal yakni kelompok Sido Makmur. Proses pengasapan yang mereka lakukan adalah menggunakan tungku terbuka. Penggunaan tungku terbuka tersebut menimbulkan beberapa dampak diantaranya asap menimbulkan gangguan kesehatan dan produk memiliki penampilan yang kurang menarik. Kendala yang lain adalah belum terlaksananya cara produksi pangan yang baik,

belum memiliki P-IRT, label halal, belum dilaksakannya sistem manajemen usaha yang baik dan belum adanya perluasan pangsa pasar

Guna mengatasi permasalahan mitra, solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut: (i) perbaikan proses produksi melalui aplikasi tungku pengasapan tertutup, (ii) pelatihan penguatan usaha yang meliputi pelatihan mengenai CPPB, perijinan dan pelabelan halal, (iii) pelatihan penataan sistem manajemen, dan (iv) perluasan pangsa pasar

rancangan tungku pengasapan (Gambar 2).



Gambar 2. Desain tungku pengasapan tertutup

METODE PELAKSANAAN

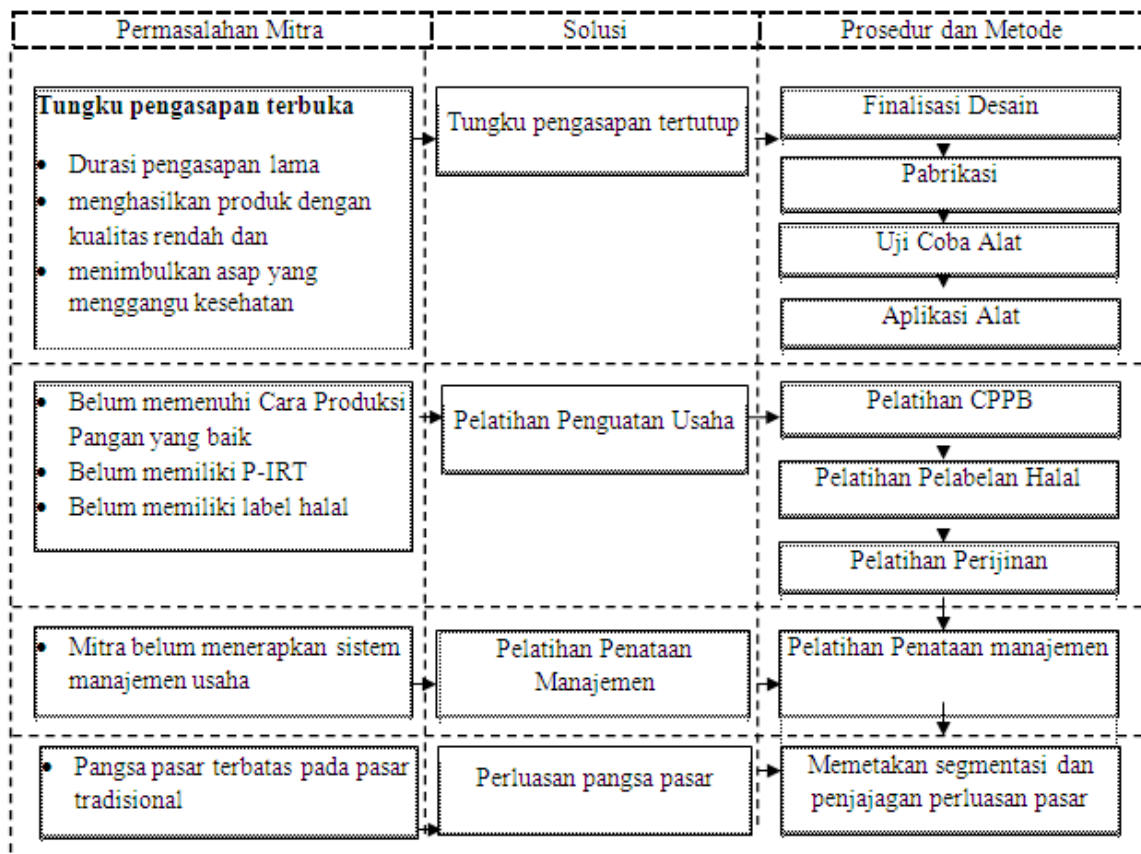
Secara garis besar prosedur kerja sebagai penjabaran solusi bagi permasalahan mitra disajikan pada Gambar 1.

HASIL YANG DICAPAI

**Aplikasi Tungku Pengasapan Tertutup
Perancangan tungku pengasapan tertutup**

Perancangan tungku pengasapan tertutup dilakukan oleh tim pengusul dan mitra yakni kelompok usaha pengasapan ikan Sido Makmur, Ketapang Kendal. Diskusi dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan mengenai dimensi dan desain tungku pengasapan yang akan dipabrikasi. Tim pengusul telah membuat

Tungku pengasapan tertutup terdiri dari tiga bagian utama yakni dapur, rak bertingkat dan cerobong asap. Dapur pada sistem pengoperasian sistem tertutup mengadopsi sistem pengasapan terbuka dimana bahan bakar yang digunakan adalah batok kelapa. Dapur terbuat dari belahan drum. Penggunaan dapur dengan model tersebut akan mempermudah proses pengumpanan bahan bakar yakni batok kelapa serta memudahkan proses pembersihan abu/arang sisa proses. Adapun rak pengasapan pada tungku pengasapan tertutup akan memiliki



Gambar 1. Skema penjabaran Prosedur Kerja pada Solusi Permasalahan Mitra

kapasitas yang besar, mengingat rak pengasapan akan didesain memiliki 4 tingkat. Tungku pengasapan tertutup akan dilengkapi dengan cerobong asap. Dengan adanya cerobong asap, diharapkan panas dan asap akan terpusat sehingga proses produksi dapat lebih singkat dan produk akan memiliki warna yang lebih cerah dan menarik.

Pabrikasi

Pabrikasi (Gambar 3) dilakukan di workshop Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang. Pabrikasi tungku pengasapan ikan membutuhkan waktu selama 2 minggu.



Gambar 3. Pabrikasi Tungku Pengasapan Tertutup

Uji coba

Uji coba tungku pengasapan ikan dilakukan oleh tim pengusul. Hasil uji coba alat tungku pengasapan menunjukkan bahwa alat dapat berfungsi dengan baik. Bahan bakar yang digunakan adalah tempurung kelapa (Gambar 4). Adapun ikan yang diuji untuk diasapi adalah ikan bandeng. Asap yang diharapkan sebagai media penghantar panas dapat digenerasi dengan baik oleh tungku pengasapan ikan. Ikan bandeng yang digunakan sebagai bahan uji coba dapat matang dengan baik setelah diasapi menggunakan tungku pengasapan tertutup (Gambar 5).



Gambar 4. Uji coba dapur tungku pengasapan



Gambar 5. Hasil pengasapan ikan menggunakan tungku pengasapan ikan sistem tertutup

Penyerahan Tungku Pengasapan Kepada Mitra

Setelah tungku pengasapan ikan dipabrikasi dan diuji coba oleh tim pengusul, maka alat diserahkan kepada mitra (Gambar 6). Alat diserahkan dalam kesempatan pertemuan rutin kelompok Sido Makmur yang diselenggarakan tiap hari minggu paing.



Gambar 6. Penyerahan Tungku Pengasapan Ikan kepada Mitra

Pelatihan Penguatan Usaha

Pelatihan penguatan usaha yang telah dilakukan dan diberikan kepada kelompok usaha pengasapan ikan Sido Makmur terdiri atas pelatihan mengenai proses produksi pangan di tingkat rumah tangga, penghitungan masa kadaluarsa dan kandungan gizi, pengemasan dan pelabelan, serta prosedur perijinan dan penggunaan perijinan secara benar. Selain perijinan, industri pengasapan ikan juga akan diarahkan agar dapat memperoleh sertifikat P-IRT serta label halal MUI. Semua pelatihan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian, dilaksanakan pada waktu yang disesuaikan dengan agenda Kelompok Usaha Sido Makmur melakukan pertemuan rutin “selapanan” yang mereka lakukan pada hari minggu paing.

Pelatihan CPPB

Pelatihan mengenai proses produksi pangan yang baik telah dilakukan oleh Tim Pengabdian. Pada pelatihan tersebut disampaikan hal-hal yang terkait dengan proses produksi pangan yang baik, diantaranya adalah (i) memberikan prinsip dasar dalam memproduksi pangan yang baik, (ii) persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir. Cakupan cara produksi pangan yang baik terdiri atas: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pelabelan.

Hasil dari proses pelatihan mengenai cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga di Kelompok Usaha Ikan Asap Sido Makmur adalah anggota kelompok tersebut mendapatkan informasi dan pemahaman mengenai perlunya diterapkan cara produksi pangan yang baik pada proses pengasapan ikan yang mereka lakukan. Berdasar hasil diskusi yang dilakukan selama pelatihan, dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya setelah mendapat materi pelatihan, mereka memiliki keinginan untuk dapat menerapkan cara produksi pangan yang baik, mengingat penerapan cara produksi pangan yang baik merupakan langkah awal guna mendapatkan PIRT maupun sertifikat halal bagi produk mereka. Namun demikian penerapan

cara produksi pangan yang baik akan mereka lakukan secara bertahap sesuai dengan kemampuan masing-masing anggota.

Pelatihan CPPB juga dilengkapi dengan pelatihan pengawetan melalui pengemasan. Metode pengemasan yang dilatihkan adalah metode pengemasan vakum. Hal ini dilatarbelakangi bahwa produk ikan asap yang dihasilkan oleh kelompok Sido Makmur hanya awet 1-2 hari saja. Seringkali hal ini menjadi kendala mengingat ada permintaan untuk dapat membawa produk keluar kota sebagai oleh-oleh. Oleh karenanya diberikan solusi dengan mengaplikasikan pengemasan vakum.

Pelatihan Perijinan

Pelatihan mengenai prosedur untuk mendapatkan perijinan PIRT telah dilakukan oleh Tim Pengabdian pada bulan September 2013. Dalam pelatihan tersebut disampaikan hal-hal terkait PIRT, diantaranya (i) definisi mengenai PIRT, (ii) latar belakang diperlukannya PIRT, (iii) fungsi PIRT serta prosedur untuk mendapatkan PIRT.

Manfaat yang diperoleh dari program pelatihan perijinan bagi kelompok usaha pengasapan ikan Sido Makmur adalah mereka mengetahui persyaratan dan prosedur pengajuan PIRT serta mengetahui instansi mana yang dituju pada proses pengajuan PIRT.

Pelatihan Pelabelan Halal

Pelatihan pelabelan halal telah dilaksanakan oleh tim pengabdian. Pada pelatihan tersebut disajikan materi mengenai (i) definisi sertifikat halal, (ii) titik-titik kritis bahan-bahan hewani, (iii) titik kritis pengasapan ikan, (iv) prosedur untuk mendapatkan sertifikat halal dan (v) prosedur perpanjangan sertifikat halal.

Manfaat yang diperoleh oleh mitra yakni mereka mengetahui mengenai apa itu sertifikat halal, bagaimana cara untuk memperolehnya serta mengetahui titik-titik kritis bahan-bahan hewani serta titik kritis pada usaha pengasapan ikan.

Pelatihan Manajemen

Pelatihan penataan sistem manajemen telah dilakukan guna memperbaiki manajemen yang sudah ada. Pada pelatihan tersebut, disampaikan beberapa hal terkait manajemen usaha mikro (Gambar 11). Mitra dilatih untuk membuat buku kas, stok bahan dan peralatan. Proses pelatihan akan dilakukan dengan metode wawancara, diskusi dan praktek. Proses

pelatihan penataan sistem manajemen akan dilakukan oleh Tim Pengusul.

Pada pelatihan mengenai manajemen usaha mikro juga disampaikan materi mengenai pemasaran . pada kesempatan tersebut disampaikan mengenai (i) filosofi pemasaran, (ii) kebijakan pemasaran, (iii) bagaimana cara memilih konsumen, serta (iv) positioning.

Cara pemasaran yang juga dikenalkan kepada kelompok usaha Sido Makmur adalah pemasaran melalui media sosial/e-marketing. Pada pelatihan tersebut dikenalkan bahwa saat ini pemasaran melalui media sosial dapat menjadi salah satu pilihan yang menarik dan menjanjikan. Salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan membuat blog mengenai kelompok usaha pengasapan ikan Sido Makmur.

Perluasan Pangsa Pasar

Perluasan pangsa pasar telah dilakukan melalui proses diskusi guna memetakan segmentasi pasar dan menjajaki kemungkinan perluasan pasar. Segmentasi pasar yang selama ini disasar oleh Kelompok Sido Makmur adalah pasar tradisional. Selama ini Kelompok Sido Makmur menjual produk mereka secara eceran di pasar-pasar tradisional di kendal, kaliwungu dan boja, maupun secara partai besar kepada para bakul yang juga menjual produk tersebut di pasar-pasar tradisional tersebut.

Setelah mendapat pelatihan mengenai pengemasan produk ikan asap menggunakan vacuum selar, mereka dapat menjajagi untuk dapat mengemas ikan asap mereka dan menjualnya melalui (i) pameran-pameran produk unggulan daerah, (ii) menjual produk mereka di toko oleh-oleh, (iii) menjual di pasar modern yang ada di Kendal (Swalayan Sama-Sama) serta (iv) membuat outlet Kelompok Sido Makmur.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji penggunaan tungku pengasapan ikan sistem tertutup, dihasilkan ikan asap dengan rasa yang tidak berbeda dengan ikan asap yang diasapi menggunakan tungku konvensional, namun memiliki penampakan serta higienitas ikan asap yang lebih baik. Hasil pelatihan penguatan usaha telah dapat memberikan wawasan kepada kelompok Sido Makmur mengenai cara produksi pangan yang baik, cara pengawetan melalui pengemasan vakum, prosedur untuk

mendapatkan PIRT, dan prosedur untuk mendapatkan sertifikat halal. Hasil pelatihan manajemen usaha mikro telah dapat memberikan wawasan mengenai cara mengelola usaha kecil pengasapan ikan serta wawasan mengenai pemasaran produk. Diskusi perluasan pangsa pasar dapat memetakan potensi pasar yang dapat disasar meliputi pemasaran melalui pameran produk unggulan daerah, toko oleh-oleh khas kendal, pasar modern kendal serta outlet kelompok Sido Makmur.

Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan antara lain:

1. Dilaksanakannya cara produksi pangan yang baik pada proses pengolahan ikan
2. Dilaksanakannya manajemen usaha
3. Dilakukannya perluasan pasar

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada Ditjen DIKTI atas pembiayaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui program IbM tahun 2014.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Kabupaten Kendal, 2008, " Data Produksi Ikan Kabupaten Kendal
- Maripul, 2004, "Kajian Alat Penagsap Ikan Sistem Tertutup dan Terbuka", Buletin Teknik Pertanian, Volume 9 no 1
- Setiawati, W, 2006, "Analisis Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Produksi Industri Pengasapan Ikan Di Kota Semarang", Tesis pada Magister Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, UNDIP