

## PKM PEMBERDAYAAN JEMAAT GKS HANGGARORU MELALUI PROGRAM IKAN ASAP

Suryaningsih Ndahawali<sup>1\*</sup>, Firat Meiyasa<sup>1</sup>, Yatris Rambu Tega<sup>1</sup>, Krisman Uumbu Henggu<sup>1</sup>,  
Elfis Uumbu Katongu Retang<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan, <sup>2</sup> Program Studi Agribisnis,  
Univeritas Kristen Wira Wacana Sumba  
Jln. R. Suprpto, N0. 35, Waingapu, Sumba Timur, Nusa Tenggara Timur  
E-mail: ningsih@unkriswina.ac.id

### ABSTRAK

Desa Kaliuda, Kecamatan Pahunga Lodu, Kabupaten Sumba Timur merupakan daerah yang potensi perikanan melimpah dilihat dari hasil penangkapan masyarakat pesisir yang merupakan nelayan kecil mendapatkan tangkapan lebih banyak atau melimpah, dengan menggunakan alat penangkapan yang sederhana atau minim. Desa dengan potensi laut yang tinggi dapat dilakukan pengembangan industri atau usaha pengasapan aneka hasil laut. Hasil tangkap yang melimpah dengan proses pemasaran yang dilakukan masyarakat dalam bentuk segar dan jarak desa yang cukup jauh, serta belum ada sarana dan prasarana yang mendukung atau dapat menjaga kualitas hasil tangkapan masyarakat, sehingga hasil tangkap dapat menjadi busuk dan rusak. Berdasarkan masalah tersebut, maka solusi yang ditawarkan adalah perlunya melakukan pemberdayaan masyarakat seperti sosialisasi, pelatihan dan pendampingan pada masyarakat dalam pembuatan ikan asap menggunakan bahan dan alat lokal yang ada di sekitar Desa Hanggaroru. Selanjutnya juga diberi pelatihan dan pendampingan dalam proses pemasaran hasil ikan tangkapan berupa ikan segar maupun ikan asap. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai pengolahan hasil tangkapan yang berlimpah dengan biaya yang murah dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Sehingga dapat mendukung ekonomi dan pendapatan masyarakat pesisir Hanggaroru. Metode yang digunakan dalam kegiatan PkM adalah metode pendekatan seperti, proses penyuluhan atau sosialisasi pembuatan ikan asap, materi sosialisasi yang diberikan adalah Tahapan pembuatan ikan asap, desain kemasan dan pembuatan lemari pengasapan

**Kata kunci:** ikan Asap, Sumba Timur

### PENDAHULUAN

Desa Kaliuda, Kecamatan Pahunga Lodu, Kabupaten Sumba Timur merupakan daerah yang potensi perikanan melimpah dilihat dari hasil penangkapan masyarakat pesisir yang merupakan nelayan kecil mendapatkan tangkapan lebih banyak atau melimpah, dengan menggunakan alat penangkapan yang sederhana atau minim

(Habita et al., 2022). Desa dengan potensi laut yang tinggi dapat dilakukan pengembangan industri atau usaha pengasapan aneka hasil laut.

Saat ini, kegiatan penangkapan ikan yang dilakukan oleh masyarakat membutuhkan biaya operasional yang cukup tinggi. Biaya paling tinggi yang dikeluarkan

yaitu biaya bahan bakar . Bahan bakar yang digunakan untuk melakukan penangkapan ikan dan menjual hasil tangkapan ke konsumen, sehingga menyebabkan masyarakat merasa rugi, dimana hasil yang diperoleh tidak sesuai dengan biaya operasional selama kegiatan penangkapan dan penjualan (Soejarwo & Yusuf, 2018). Pemasaran hasil tangkap masyarakat dalam bentuk ikan segar masih minim konsumen, karena pemasaran ikan hasil tangkapan hanya dilakukan pada Desa atau Kecamatan sekitar, sehingga banyak hasil tangkapan yang tidak terjual dan berdampak pada penumpukan ikan hasil tangkapan yang tidak terjual. Selain minimnya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan ikan secara tradisional salah satunya membuat pengolahan ikan asap. Pengolahan ikan yang dilakukan masyarakat selama ini hanya untuk konsumsi skala rumah tangga, baik ikan asin atau pun olahan lainnya yang dapat dikonsumsi dalam waktu 1 atau 2 hari. Potensi pembangunan yang terdapat di wilayah pesisir dan lautan secara garis besar terdiri dari tiga kelompok : (1) sumber daya dapat pulih (renewable resources), (2) sumber daya tak dapat pulih (nonrenewable resources), dan jasa lingkungan (environmental services) (Fauzi & Ahmad, 2011). Luas pesisir laut Kabupaten Sumba Timur sekitar 2.973 km<sup>2</sup>, dengan potensi perikanan tangkap yang kaya akan

#### **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan dan pendekatan yang akan dikembangkan dalam kegiatan program PkM ini dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra. Dalam program PkM ini, metode dan

keanekaragaman hayati baik sumberdaya ikan pelagis (seperti berbagai jenis tuna, tongkol, cakalang) dan sumberdaya ikan demersal (seperti kerapu, hiu, berbagai jenis ikan karang, udang) (Habita et al., 2022). Penyebaran ikan pelagis dan demersal tersebut hampir di seluruh perairan pantai, terutama pantai utara (Tanjung Sasar, Tanjung Batu, Madu, Kayuri, Rende, Tapil, Nusa Maukawini, Hanggaroru, Benda, dan Kalala) dan pantai selatan. Masalah yang dihadapi oleh masyarakat Hanggaroru atau jemaat GKS Hanggaroru adalah tingginya intensitas penangkapan ikan oleh nelayan Desa Hanggaroru dengan potensi perikanan yang melimpah di perairan Sumba Timur khususnya di Perairan Hanggaroru Kecamatan Pahunga Lodu, Kabupaten Sumba Timur. Penanganan hasil tangkapan yang kurang efektif. karena kurangnya sarana dan prasarana penjagaan mutu ikan segar, sehingga kebanyakan ikan yang tidak terjual dan menjadi busuk. Kurangnya pengetahuan masyarakat Jemaat GKS Hanggaroru dalam mengolah hasil perikanan tangkap yang melimpah selain untuk dikonsumsi skala rumah tangga dan bertahan selama kurun waktu yang tidak terlalu lama. Pemasaran hasil tangkap yang tidak meluas, sehingga pemasukan atau pendapatan masyarakat kurang atau rendah.

pendekatan yang dikembangkan yaitu sebagai berikut :

Tahapan Kegiatan :

1. Waktu dan Tempat

Kegiatan PkM telah dilakukan pada bulan November 2022. Lokasi kegiatan PkM dilakukan di GKS Hanggaroru, Desa Kaliuda, Kecamatan Pahungalodu. Kegiatan ini dilakukan bersama Jemaat yang merupakan nelayan dan petani agar

## 2. Persiapan Mitra

Sebelum kegiatan PkM dilakukan, persiapan kelompok mitra dilakukan, dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan. Kegiatan ini bertujuan agar mengetahui kesiapan kelompok mitra.

## 3. Pelaksanaan

Metode pelaksanaan PkM dilakukan sebagai berikut :

- Penyuluhan/ Sosialisasi  
Metode penyuluhan merupakan salah satu metode yang akan dikembangkan dalam program PKM. Metode penyuluhan ini sangat penting pada anggota

kelompok mitra untuk menambah pengetahuan, sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir masyarakat yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan proses kegiatan PkM, penyuluhan yang dilakukan ada, proses pemaparan beberapa materi mengenai pembuatan ikan asap .

### • Metode Pelatihan

Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan yaitu:

#### **Pelatihan teknis**

Pelatihan teknis pengolahan bahan baku ikan menjadi ikan julung-julung dengan sistem lemari pengasapan, yang terbuat dari drum bekas dan seng. Metode ini merupakan salah satu solusi dalam menangani pencemaran asap.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul : Pemberdayaan Jemaat GKS Hanggaroru Melalui Program Pembuatan Ikan. Dalam kegiatan PkM ini, yang dilakukan pada bulan November telah dilaksanakan 100 %. Program dilaksanakan dengan pendampingan dan beberapa kali tatap muka. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam bentuk transfer iptek untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam kaitannya dengan upaya pengembangan wawasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan ikan yaitu berupa

: sosialisasi, pelatihan pembuatan olahan ikan asap seperti pembuatan pelatihan cara pengasapan produk menggunakan sistem drum vertikal.

Adapun alur pelaksanaan program PKM ini yang terdiri dari tahap :

1. Kordinasi dengan mitra waktu kegiatan dan tahapan kegiatan serta persiapan mitra
2. Pembuatan lemari pengasapan dilakukan pada tempat yang berbeda, karena sarana dan prasarana yang kurang memadai ditempat pelaksanaan PkM
3. Menyiapkan materi sosialisai

4. Pembagian tugas tim dalam proses pemberian materi sosialisai sesuai dengan

kompetensi  
5. Pelaksanaan teknis pembuatan ikan asap

### 5.1 Sosialisai / Penyuluhan

Sosialisasi merupakan tahapan kegiatan pertama yang dilakukan oleh tim PkM, pemaparan materi yang dilakukan adalah tahapan pembuatan ikan asap, proses

teknis pembuatan alat pengasapan dan proses pengasapan ikan, serta pembuatan desain kemasan ikan asap.



Gambar 1. Sosialisai Tahapan Pembuatan Ikan Asap



Gambar 2. (a). Pemaparan Materi; (b) Desain Kemasan Ikan Asap

### 5.2 Pembuatan Ikan Asap

Pembuatan ikan asap dimulai dengan pemaparan materi, pembuatan lemari pengasapan dan dilanjutkan pada

persiapan ikan dan proses pengasapan yang dilakukan selama 5-7 jam (Fendjalang, 2012).



Gambar 3. Penyampaian proses pembuatan lemari pengasapan

### 5.3 Proses Pembuatan Ikan Asap

Ikan yang digunakan pada proses pembuatan ikan asap adalah ikan julung-julung, merupakan ikan plangis yang banyak terdapat pada perairan Hanggaroru, nelayan banyak memperoleh tangkapan adalah salah satunya ikan julung-julung. Proses yang dilakukan sebelum pengasapan adalah ikan dibersihkan dari sisik dan dikeluarkan jeroannya, selanjutnya campurkan dengan garam sesuai dengan banyaknya ikan, garam yang digunakan sebanyak 30 %, (Mardiana et al., 2014) ikan didiamkan selama 15 menit selanjutnya ikan dimasukkan dalam daun

lontar yang dibuat seperti tali, dalam 1 ikatan terdapat 3-4 ekor ikan, selanjutnya ikan yang telah di ikat menggunakan daun lontar ditiriskan agar airnya berkurang dan selanjutnya ikan di gantung atau dikat pada besi yang ada pada lemari pengasapan. Proses pengasapan berlangsung selama 5-7 jam (Heruwati, 2002).



Gambar 4. Ikan Julung-Julung dimarinasi menggunakan garam



Gambar 5. Proses pengikatan ikan menggunakan daun lontar



Gambar 6. Proses pengasapan ikan

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan PkM ini adalah

- 1 Program PkM pada Jemaat Hanggaroru, mampu memberikan pemahaman dalam mengolah hasil perikanan pada pasca panen atau hasil penangjapan ehingga tidak hanya dijual dalam bentuk segar

melainkan sudah dalam bentuk olahan

- 2 Program PkM juga mampu meningkatkan kretifitas masyarakat dalam mengolah ikan asap dengan proses pengasapan menggunakan lemari pengasapan.

## DAFTAR PUSTAKA

Fauzi, & Ahmad, M. (2011). *Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga Fauzi 1) Dan Muchtar Ahmad 2) 1).* 1, 103–116.

Fendjalang, S. N. M. (2012). Analisis Kimia Ikan Tuna Asap Pada Beberapa Pasar Tradisional Di Tobelo, Kabupaten Halmahera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Ksp2k Ii*, 1(2), 174–178.

Habita, M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2022). Analisis Pendapatan Budidaya Rumput Laut Di Desa Kaliuda Kecamatan Pahunga Lodu Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Education And Development*, 10(1), 201–206.

Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan Ikan

Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 92–99.

Mardiana, N., Waluyo, S., & Ali, M. (2014). Analisis Kualitas Ikan Sembilang ( *Paraplotosus Albilabris* ) Asap Di Kelompok Pengolahan Ikan “ Mina Mulya ” Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur Analysis Of The Quality Of Smoked Whitelipped Eel Catfish In “ Mina Mulya ” Fish Processing Group , Pasir Sakt. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(3), 283–290.

Soejarwo, P. A., & Yusuf, R. (2018). Saluran Pemasaran Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Di Sumba Timur, Nusa Tenggara Timur. *Buletin Ilmiah*

- Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 4(2), 45–51.  
<https://doi.org/10.15578/Marina.V4i2.7399>
- Fauzi, & Ahmad, M. (2011). *Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga Fauzi 1) Dan Muchtar Ahmad 2) 1)*. 1, 103–116.
- Fendjalang, S. N. M. (2012). Analisis Kimia Ikan Tuna Asap Pada Beberapa Pasar Tradisional Di Tobelo, Kabupaten Halmahera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Ksp2k Ii*, 1(2), 174–178.
- Habita, M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2022). Analisis Pendapatan Budidaya Rumput Laut Di Desa Kaliuda Kecamatan Pahunga Lodu Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Education And Development*, 10(1), 201–206.
- Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 92–99.
- Mardiana, N., Waluyo, S., & Ali, M. (2014). Analisis Kualitas Ikan Sembilang ( *Paraplotosus Albilabris* ) Asap Di Kelompok Pengolahan Ikan “ Mina Mulya ” Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur Analysis Of The Quality Of Smoked Whitelipped Eel Catfish In “ Mina Mulya ” Fish Processing Group , Pasir Sakt. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(3), 283–290.
- Soejarwo, P. A., & Yusuf, R. (2018). Saluran Pemasaran Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Di Sumba Timur, Nusa Tenggara Timur. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 4(2), 45–51.  
<https://doi.org/10.15578/Marina.V4i2.7399>