

PEMBERDAYAAN IBU-IBU NELAYAN DALAM PENGEMASAN IKAN ASIN DI PULAU RUTUM, DISTRIK KEPULAUAN AYAU, RAJA AMPAT, PAPUA BARAT

Charliany Hetharia¹, Lanny Wattimena², Tagor Manurung³,
Intanurfemi B. Hismayasari⁴, Arstherina Widyastami Puspitasari⁵, Agung S. Abadi⁶, M. Iksan Badarudin⁷,
Ahmad Fahrizal⁸, Jaharudin⁹, Muhlis Hafel¹⁰, Edy Fitriawan Syahadat¹¹, Marcellinus P. Saptono¹²,
Ery Murniyasih¹³, Ariani Pongoh¹⁴, Mustamir Kamaruddin¹⁵, Roger R. Tabalessy^{16*}

^{1,2,3}Universitas Victory Sorong

^{4,5,6}Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong

^{7,8}Universitas Muhammadiyah Sorong

⁹Universitas Pendidikan Muhammadiyah Sorong

^{10,11}Universitas Terbuka

^{12,13}Politeknik Saint Paul Sorong

^{14,15}Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong

¹⁶Universitas Kristen Papua Sorong

roger.tabalessy@ukip.ac.id^{16*}

ABSTRAK

Pulau Rutum merupakan wilayah pesisir dan masih terpinggirkan, dengan mata pencaharian utama masyarakatnya adalah nelayan, dengan salah satu produk unggulannya adalah ikan asin. Kurangnya pengetahuan tentang proses pengemasan ikan asin yang baik serta belum adanya ketersediaan alat untuk menunjang proses pengemasan tersebut menyebabkan rendahnya nilai jual ikan asin Pulau Rutum. Untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu nelayan dalam pengemasan ikan asin serta dapat meningkatkan nilai jual ikan asin Pulau Rutum, maka Forum DIKTISORAYA melaksanakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) mengenai pelatihan pengemasan ikan asin untuk ibu-ibu nelayan Pulau Rutum. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah metode pendidikan masyarakat yaitu penyuluhan dan pelatihan. Hasil dari kegiatan ini adalah ibu-ibu nelayan Pulau Rutum telah memahami proses pengemasan dengan baik dan benar sehingga dapat mengemas ikan asin Pulau Rutum dengan baik agar dapat meningkatkan nilai jual dari produk ikan asin Pulau Rutum.

Kata Kunci: ikan asin, Pulau Rutum, pengemasan

ABSTRACT

Rutum Island is a coastal area and is still marginalized, with the main livelihood of the people being fishermen, with one of the superior products being salted fish. Lack of knowledge about the good salted fish packaging process and the unavailability of tools to support the packaging process causes the low selling value of salted fish on Rutum Island. To increase the knowledge and ability of fishermen mothers in packaging salted fish and to increase the selling value of salted fish on Rutum Island, the DIKTISORAYA Forum carry out Community Service Activities (PKM) regarding salted fish packaging training for fishermen's mothers on Rutum Island. The method used in this PKM activity is the method of community education, namely counseling and training. The result of this activity is that the fishermen of Rutum Island have understood the packaging process properly and correctly so that they can package the salted fish of Rutum Island properly in order to increase the selling value of the fish. Rutum Island salted fish products.

Keywords: salted fish, Rutum Island, packaging

1. PENDAHULUAN

Salah satu pulau terluar Indonesia yang belum dikenal adalah Kepulauan Ayau. Kepulauan Ayau merupakan gugusan pulau yang berada di wilayah administratif Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat, Indonesia (Pribadi *et al.*, 2020). Kepulauan tersebut merupakan wilayah bersubstrat pasir dan batuan sehingga memiliki potensi sumberdaya perikanan yang tinggi terutama varietas ikan karangnya (Arbanto *et al.*, 2020).

Pulau Rutum merupakan wilayah pesisir dan masih terpinggirkan, dengan mata pencaharian utama masyarakatnya adalah nelayan dan salah satu produk unggulannya adalah ikan asin. Ikan asin adalah bahan makanan yang terbuat dari ikan yang diawetkan dengan cara dikeringkan setelah menambahkan garam dengan jumlah tinggi. Menurut Adawyah (2008) dengan metode pengawetan ini, daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan pada suhu kamar untuk jangka waktu yang lama, walaupun harus ditutup rapat. Ikan asin merupakan salah satu produk pengawetan ikan tradisional yang sudah sangat dikenal masyarakat. Pembuatan ikan asin dilakukan untuk memperpanjang masa simpan ikan karena ikan mudah dan cepat sekali mengalami pembusukan (Heryanto, *et al.*, 2018)

Selain pengolahan ikan asin, perlu juga untuk mengemas ikan asin dengan baik sehingga kualitas dan ketahanan pangan lebih terjaga. Menurut Syukrianti dan Nurif (2015) fungsi kemasan adalah untuk melindungi dan mengawetkan produk serta membuat produk tersebut memiliki ciri khas atau identitas visual. Ibu-ibu nelayan di Pulau Rutum belum mengemas ikan asin dengan benar hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan tentang proses pengemasan yang baik serta belum adanya ketersediaan alat untuk menunjang proses pengemasan tersebut. Proses pengemasan yang belum baik menyebabkan rendahnya nilai jual ikan asin Pulau Rutum.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka dilaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat mengenai pelatihan pengemasan ikan asin untuk ibu-ibu nelayan Pulau Rutum yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu nelayan dalam pengemasan ikan asin serta dapat meningkatkan nilai jual ikan asin.

2. MASALAH

Proses pengemasan ikan asin oleh ibu-ibu nelayan Pulau Rutum masih menggunakan karung, sehingga kualitas ikan asin tidak terjaga dengan baik. Hal ini menyebabkan rendah nilai jual ikan asin Pulau Rutum. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, maka dilaksanakan penyuluhan tentang pengemasan yang baik dan benar sehingga dapat meningkatkan nilai jual ikan asin Pulau Rutum.

3. METODE

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan kolaboratif antar Pendidikan Tinggi Sorong Raya, Papua Barat yang tergabung dalam Forum DIKTISORAYA. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di pesisir pantai Rutum, Kepulauan Ayau pada tanggal 15 Oktober 2021. Peserta pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu nelayan Pulau Rutum. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, menggunakan metode pendidikan masyarakat yaitu penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan diawali dengan pengenalan dan penyuluhan tentang pengemasan dan cara pengemasan ikan asin yang benar sehingga dapat meningkatkan nilai jual serta mempercantik tampilan dari produk ikan asin tersebut.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sektor perikanan merupakan sumber pendapatan terbesar bagi masyarakat di Pulau Rutum, dimana hasil tangkapan di Pulau Rutum selain dijual segar, biasanya juga diolah menjadi ikan asin. Ikan asin di Pulau Rutum dibuat secara tradisional dengan umur simpan 3 sampai 6 bulan bahkan lebih. Ikan asin Pulau Rutum ini biasanya dipasarkan ke wilayah Kota Sorong dengan nilai jual yang rendah, padahal jenis ikan yang dijadikan sebagai ikan asin merupakan jenis ikan ekonomis tinggi seperti ikan kerapu sunu, kakap merah, baubara, baronang, dan jenis ikan karang lainnya. Rendahnya nilai jual ikan asin ini disebabkan oleh proses pengemasan yang belum baik sehingga menurunkan mutu dari ikan asin tersebut. Proses pengemasan yang kurang baik akan berpengaruh terhadap keamanan pangan produk. Keamanan pangan produk yang kurang baik menyebabkan mutu dan nilai nutrisi yang rendah sehingga tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen (Heruwati, 2002; Indrastuti, 2019).



Gambar 1. Ikan Asin Pulau Rutum

Pembuatan ikan asin oleh masyarakat Pulau Rutum menggunakan metode penggaraman kering (*dry salting*), dengan beberapa tahapan kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat Pulau Rutum yaitu pembersihan, penggaraman dan penjemuran ikan. Pada tahap pembersihan dilakukan dengan membersihkan sisik dan insang ikan kemudian dicuci bersih dan diletakan

pada tempat yang disediakan. Setelah pembersihan ikan dilanjutkan dengan penggaraman. Menurut Ongge dan Rumbiak (2020), garam yang diberikan dalam proses penggaraman adalah garam murni dengan kandungan $\text{NaCl} > 90\%$. Masyarakat Pulau Rutum menggunakan garam dapur untuk penggaraman. Penggaraman ikan dilakukan dengan cara melumuri ikan secara berselang seling dan ditempatkan pada wadah tertutup serta didiamkan selama beberapa jam sebelum dijemur. Ikan yang telah digarami kemudian dijemur diatas para-para oleh masyarakat Pulau Rutum.



Gambar 2. Proses Penjemuran Ikan Asin di Pulau Rutum

Metode penggaraman kering yang dilakukan oleh masyarakat Pulau Rutum merupakan cara pengawetan yang bertujuan untuk menguraangi kadar air hal ini sejalan dengan Marpaung (2015) yang menyatakan bahwa penggaraman dan pengeringan pada ikan asin adalah cara pengawetan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri, selain itu juga dapat menghambat reaksi enzimatis sehingga dapat memperpanjang umur simpan ikan asin. Setelah proses penjemuran selama 2-3 hari, ikan asin oleh masyarakat Pulau Rutum dikemas dalam karung. Proses pengemasan yang dilakukan oleh masyarakat Pulau Rutum masih bersifat tradisional sehingga ikan asinnya cepat rusak.

Pada pelaksanaan program pengabdian masyarakat, tim pelaksana memberikan pelatihan cara pengemasan, mendesain model kemasan ikan asin Ayau serta menyumbangkan alat-alat pengemasan berupa hand impulse sealer FS-400; plastik PP bening berbagai ukuran (25 x 40 cm; 20 x 30 cm; 15 x 25 cm; dan 18 x 30 cm); label kemasan kepada ibu-ibu nelayan Pulau Rutum. Tim pelaksana PKM menyampaikan materi tentang pengemasan ikan asin yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual ikan asin sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Pulau Rutum. Tahapan awal dari kegiatan ini adalah tim pelaksana membagikan modul (Gambar 3) dan menyampaikan materi tentang pengemasan ikan asin serta memperlihatkan desain stiker kemasan kepada ibu-ibu nelayan Pulau Rutum (Gambar 4)



Gambar 3. Modul Pengabdian Masyarakat



Gambar 4. Label Kemasan Ikan Asin Pulau Rutum, Kepulauan Ayau

Nugrahani (2015), menyatakan bahwa dari segi desain, kemasan harus memuat informasi tentang produk yang ada dalam kemasan tersebut. Sedangkan dari segi fungsi, kemasan harus melindungi produk sehingga lebih tahan lama. Kemasan harus dirancang dengan baik agar dapat menarik pembeli dengan memperhatikan penampilan, bentuk kemasan, warna dan kecenderungan pasar (Samodro, 2018). Menurut Rahmawati (2013) label kemasan harus menampilkan informasi seperti : nama produk, nama produsen, alamat produksi, komposisi, kandungan gizi, cara penggunaan, tanggal kadaluarsa. Kemasan yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah adalah plastik PP bening berbagai ukuran 25 x 40 cm; 20 x 30 cm; 15 x 25 cm; dan 18 x 30 cm. Kegiatan pengemasan diawali dengan pembungkusan ikan, pemasangan label pada kemasan plastik dan penyegelan plastik dengan menggunakan *hand impulse sealer* FS-400.





Gambar 5. Kegiatan PKM di Pulau Rutum

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat (PKM) di Pulau Rutum Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat sudah berjalan dengan baik, dimana ibu-ibu nelayan Pulau Rutum telah memahami proses pengemasan sehingga dapat mengemas ikan asin Pulau Rutum dengan baik agar dapat meningkatkan nilai jual dari produk ikan asin Pulau Rutum.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Arbanto, B., Retawimbi, A. Y., Faricha, A., & Rifani, G. P. S. 2020. *Ikan Karang Famili Chaetodontidae Di Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Papua Barat*. *Jurnal Enggano* Vol, 5(2), 195-204. <http://ejournal.unib.ac.id/index.php/jurnalenggano/article/view/12070/pdf> diakses tanggal 2 Juni 2022.
- Heruwati ES. 2002. *Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 21 (3): 92-99.

- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. 2019. *Profil Pengolahan Ikan Asin di Wilayah Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional (PHPT) Muara Angke*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 22(2), 218-28.
- Marpaung, R. 2015. *Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asin Kering yang dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi*. Jurnal Ilmiah Universitas Jambi., 15(3):145-151.
- Nugrahani, R. 2015. *Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk Makanan UKM*. Jurnal Imajinasi Vol IX No 2. Juli 2015: 127-136.
<http://jurnal.unnes.ac.id/nju/index.php/imajinasi/article/view/8846/5795> diakses tanggal 2 Juni 2022.
- Ongge, D dan Yuli Yanti Rumbiak. 2020. *Pengolahan Ikan Kakap dengan Metode Penggaraman Kering Di Kampung Pasi Dsitrik Aimando Kabupaten Biak Numfor*. Jurnal Perikanan Kamasan Vol. 1 No. 1: 1-8 <https://jurnalperikanankamasan.com/index.php/jpk/index> diakses tanggal 2 Juni 2022.
- Pribadi, R., Dharmawan, I. E., & Bahari, A. S. 2020. *Penilaian Kondisi Kesehatan Ekosistem Mangrove di Ayau dan Ayau Kepulauan, Kabupaten Raja Ampat*. Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal, 37(2), 106-111.
<http://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/biosfera/article/view/1206/pdf> diakses tanggal 2 Juni 2022.
- Rahmawati, F. 2013. *Pengemasan dan Pelabelan*. Modul Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY.
- Samodro. 2018. *Modul Mata Kuliah Desain Kemasan*. Universitas Pembangunan Jaya. Bintaro. Jakarta
- Syukrianti, M dan Muchammad Nurif. 2015. *Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produk Terhadap Konsumen*. Jurnal Sosial Humaniora Vol. 8 No. 2 November 2015 : 181-191.
<http://iptek.its.ac.id/index.php/jsh/article/view/1251/1070> diakses tanggal 2 juni 2022