PENGOLAHAN IKAN KURISI DAN IKAN SWANGGI DESA TLOGOMOJO KABUPATEN REMBANG

Yaya Finayani, Muhammad Alhan dan Sunaryo

Jurusan Teknik Elektronika, Politeknik Pratama Mulia Surakarta
Jl. Haryo Panular No. 18A, Surakarta
Email: yayafinaakbar@gmail.com

Abstrak

Ikan Kurisi dan Ikan Swanggi tergolong ikan berdaging putih dengan protein tinggi serta rendah lemak adalah jenis ikan hasil tangkapan perairan laut di Kabupaten Rembang. Kedua jenis ikan tersebut merupakan jenis ikan yang dimanfaatkan oleh kelompok usaha SOJI terdiri dari ibu rumah tangga diketuai oleh Ibu Sri Muntyastuti beralamat di Desa Tlogomojo Kabupaten Rembang yang diolah menjadi scallop, bakso dan sosis. Permasalahan mitra SOJI adalah pengolahan surimi yang menjadi bahan dasar olahan ikan masih dilakukan secara manual dengan memfilet daging ikan dari tulang dan kulitnya , hal ini memerlukan waktu dan tenaga yang cukup lama. Alat penggiling dan pengaduk adonan ikan yang dimiliki belum bekerja secara maksimal dikarenakan kontruksi mesin masih sederhana sehingga menghasilkan adonan yang belum halus dan lembut mengakibatkan produksi sosis terhenti. Pemasaran produk olahan SOJI masih dilakukan secara tradisional, dapat dikatakan tidak melakukan promosi sama sekali. Oleh karena itu perlu pemberian fasilitas teknologi tepat guna berupa mesin pemisah daging ikan dari kulit dan tulangnya, mesin penggiling dan pengaduk olahan ikan serta pendampingan untuk mempromosikan produk SOJI melalui media sosial berbasis Android yang harapannya dapat meningkatkan omset penjualan produk olahan ikan SOJI

Kata kunci : *produk SOJI, kurisi, swanggi, olahan ikan, tlogomojo*

A. PENDAHULUAN

Desa Tlogomojo merupakan salah satu desa di Kecamatan Rembang Kabupaten Rembang dengan sebagian besar masyarakatnya memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Hasil tangkapan ikan oleh para nelayan sebagian langsung dijual di TPI (Tempat Pelelangan Ikan), dimakan untuk kebutuhan harian dan sebagian diolah menjadi produk olahan ikan berupa bakso, scallop dan sosis. Jenis ikan yang diolah biasanya ikan dengan nilai jual rendah, sehingga dilakukan pengolahan ikan untuk mengingkatkan nilai jual ikan diantaranya adalah jenis ikan Kurisi dan ikan Swanggi.

Ikan Kurisi (*Nemipterus hexodon*) dan Ikan Swanggi (*Priacanthus tayenus*) tergolong jenis ikan yang berdaging putih dengan protein tinggi serta rendah lemak adalah jenis ikan hasil tangkapan perairan laut di Kabupaten Rembang. Kedua jenis ikan tersebut merupakan jenis ikan yang dimanfaatkan oleh kelompok usaha 'SOJI' yang dikelola oleh Ibu Sri Puji Muntyastuti dengan alamat Desa Tlogomojo RT.05/TW.01 Kec. Rembang Kab. Rembang memiliki 13 pekerja ibu rumah tangga di sekitar rumahnya dengan gaji harian Rp.50.000,00. Rata-rata setiap hari memproduksi 800 bungkus olahan ikan terdiri scallop, bakso ikan, dan sosis, bahan baku ikan Kurisi dan Swanggi kira-kira 1 kwintal. Harga jual setiap bungkus scallop berisi 30 buah seharga Rp. 7500,00 sedangkan bakso ikan berisi 30 buah.

Teknik pengolahan ikan Kurisi dan Swanggi sebelum dibentuk menjadi scallop, bakso ikan dan sosis terlebih dahulu dijadikan surimi. Surimi didefinisikan sebagai lumatan daging

ikan yang telah terpisah dari tulang dan kulinya biasanya dilakukan dengan pemisah mekanik yang memisahkan daging ikan dari tulang dan kulitnya , selanjutnya dilakukan pencucian dengan air dan larutan garam.

Bakso ikan, Scallop dan Sosis yang merupakan hasil produksi Kelompok Usaha "SOJI" proses pembuatannya melalui beberapa tahapan. Tahap pertama proses pembuatan surimi yaitu dengan memfilet ikan Kurisi dan Swanggi melalui proses pencacahan sampai hancur ditambah garam dan bumbu-bumbu (sesuai produk olahan scallop, sosis atau bakso ikan) serta tepung tapioka dilanjutkan dengan pengadukan sampai homogen.

B. SUMBER INSPIRASI

Kelompok Usaha SOJI yang menjadi mitra kegiatan PKM (Program Kegiatan Masyarakat) ini dalam mengolah surimi masih dilakukan secara manual dengan memfilet daging ikan dari tulang dan kulitnya, hal ini memerlukan waktu dan tenaga yang cukup lama. Jika mitra membeli surimi yang sudah jadi harganya lebih mahal dan kualitasnya terkadang rendah yang diakibatkan surimi yang dijual telah mengalami pengawetan pembekuan yang cukup lama. Jika surimi kualitasnya rendah mengakibatkan rasa olahan ikan tidak enak, jika surimi diolah sendiri maka kualitas ikan Kurisi dan Swanggi bisa selalu segar sehingga kualitas olahan ikan dapat selalu terjaga dengan baik.

Alat penggiling dan pengaduk olahan ikan yang dimiliki mitra SOJI belum bekerja secara maksimal dikarenakan kontruksi mesin masih sederhana sehingga untuk menghasilkan adonan ikan dengan tekstur lembut dan halus dibutuhkan waktu penggilingan dan pengadukan yang cukup lama sehingga memerlukan bahan bakar yang banyak itupun hasil adonan masih belum bisa digunakan untuk produksi Sosis mengakibatkan produk Sosis SOJI terhenti karena untuk memproduksi sosis adonan ikan harus homogen. Proses selanjutnya adonan ikan dibentuk sesuai dengan produknya scallop, bakso ataupun sosis kemudian dikukus dibungkus dan kemudian dipasarkan.

Pemasaran produk SOJI masih dilakukan secara tradisional, dapat dikatakan tidak melakukan promosi sama sekali. Model pemasaran langsung disetorkan ke warung-warung di sekitar rumah dan pasar-pasar di wilayah Rembang dan sekitarnya. Untuk penjualan produk SOJI saat ini bisa dikatakan stabil karena sudah ada pelanggan yang pasti walaupun masih di wilayah Rembang.

Berdasarkan uraian diatas mitra SOJI pada kegiatan PKM ini memerlukan fasilitas peralatan teknologi tepat guna berupa mesin pemisah daging ikan dari kulit dan tulangnya, mesin penggiling dan pengaduk olahan ikan Kurisi dan Swanggi serta pendampingan untuk meningkatkan omset penjualan produk olahan ikan SOJI melalui cara mempromosikan produk melalui media sosisl berbasis Android. Sehingga pembeli/konsumen produk SOJI bias berasal dari daerah mana saja tidak terbatas di wilayah Rembang dan sekitarnya.

C. METODE

Berdasarkan kondisi yang dihadapi oleh mitra SOJI dalam mengolah ikan Kurisi dan Swanggi menjadi produk scallop, bakso dan sosis, maka metode yang digunakan untuk memecahkan permasalahan melalui pemberian fasilitas teknologi tepat guna berupa mesin pemisah daging ikan dari kulit dan duri, mesin penggiling dan pengaduk olahan ikan dengan kapasitas sekali adukan adonan mencapai 12 – 15 kg serta pendampingan untuk meningkatkan omset penjualan produk olahan ikan SOJI dengan mempromosikan produk melalui media sosial berbasis Android meliputi pelatihan konsep marketing, strategi promosi dan konsep bisnis online dilanjutkan pendampingan pemanfaatan media social berbasis Android untuk mempromosikan produk olahan ikan SOJI.

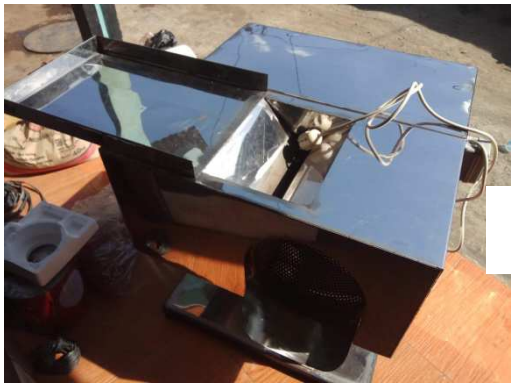
D. KARYA UTAMA

Produk olahan ikan SOJI produksi mitra SOJI terdiri dari Scallop SOJI, Bakso Ikan SOJI, Sosis SOJI dengan bahan baku ikan Kurisi dan Ikan Swanggi diperlihatkan Gambar 1, sedangkan produk olahan SOJI ditunjukkan Gambar 2. Produk sosis terhenti dikarenakan mesin penggiling dan pengaduk yang dimiliki mitra menghasilkan adonan olahan ikan yang belum homogen (halus dan lembut) dikarenakan kontruksi mesin masih sederhana.Padahal untuk bahan olahan sosis harus halus dan lembut, dengan alat yang sekarang dimiliki untuk mendapatkan adonan ikan yang halus dan lembut dibutuhkan waktu yang cukup lama sehingga butuh bahan bakar mesin yang cukup banyak.

Gambar 1. Ikan Kurisi dan Swanggi bersama karyawan dan tim pelaksana PKM

Gambar 2. Produk SOJI

Melalui kegiatan PKM ini mitra diberikan fasilitas pengadaan peralatan teknologi tepat guna berupa Mesin Pemisah Duri Ikan dari Tulang dan Kulitnya (Gambar 3) serta Mesin Penggiling dan Pengaduk Olahan Ikan dengan kapasitas sekali aduk 12 – 15 kg bahan baku dan bumbu, diameter wajan 70 cm bahan bakar solar diperlihatkan Gambar 4.



Gambar 3. Mesin Pemisah Daging Ikan dari Tulang dan Kulitnya

Gambar 4. Mesin Penggiling dan Pengaduk

E. ULASAN KARYA

Fasilitas Teknologi Tepat Guna

Kedua mesin Yaitu Mesin Pemisah Daging Ikan dari Tulang dan Kulit serta Mesin Penggiling dan Pengaduk Olahan Ikan telah diserahkan ke pemilik usaha SOJI yaitu Ibu Sri Puji MuntyastutiHari Rabu, 5 Agustus 2020 di Desa Tlogomojo Kabupaten Rembang ditunjukkan Gambar 5. Pada kesempatan tersebut dilakukan pelatihan penggunaan mesin yang meliputi cara mengoperasikan mesin pemisah daging ikan, perawatan mesin baik secara elektrik maupun kebersihan mesin seperti diperlihatkan Gambar 6 dan Gambar 7. Kegiatan pelatihan ini melibatkan tim pelaksana PKM dan mahasiswa yang diikuti mitra SOJI dan semua karyawannya, peserta pelatihan mengikuti kegiatan dengan aktif sampai selesai.

Gambar 5. Serah Terima Mesin ke Mitra SOJI

Gambar 6. Pelatihan Pengoperasian Mesin Pemisah Daging Ikan

Gambar 7. Pelatihan Pengoperasian Mesin Penggiling dan Pengaduk Olahan Ikan

Pelatihan Teknik Pemasaran *Online*

Kegiatan ini memberikanpemberian bekal kemampuan mitra SOJI untuk melakukan promosi produksi SOJI akan membantu Mitra SOJI dalam memperluas wilayah pemasaran, melakukan promosi produk yang akhirnya dapat meningkatkan jumlah produksi olahan SOJI serta meningkatkan pendapatan Mitra SOJI. Bekal yang telah diberikan ke mitra SOJI

pendampingan melakukan promosi SOJI di salah satu aplikasi pemasaran online yaitu aplikasi SHOPEE, dengan instruktur dari dosen Teknik Elektronika Bp. Sudarno S.T. M.Eng bersama dengan perwakilan dari pihak SOJI Sdr. Lutfi diperlihatkan Gambar 8, dalam kegiatan yang telah dilakukan berupa pengenalan fitur-fitur di aplikasi Shopee.

Gambar 8. Pelatihan Pemasaran *Online*

F. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Pemberian fasilitas peralatan teknologi tepat guna kepada mitra SOJI berupa Mesin Pemisah Daging Ikan dari Kulit dan Mesin Penggiling dan Pengaduk Olahan Ikan dilanjutkan penyerahan mesin ke Mitra SOJI di desa Tlogomojo Kabupaten Rembang, kedua mesin telah diserahkan kepada mitra SOJI pada hari Rabu, 5 Agustus 2020 di Desa Tlogomojo Kab. Rembang.

Pelatihan penggunaan aplikasi pemasaran online berbasis Android berjalan dengan lancar, dan masih berlanjut untuk merealisasikannya lewat pembimbingan daring antara tim pelaksana dan mitra SOJI

Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program PKM memberikan dampak positif bagi pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik.

2. Saran

Adapun saran yang diberikan adalah:

1. Ada pekerja yang bertugas untuk melakukan promosi produk SOJI melalui media sosial tidak hanya melalui aplikasi Shopee. Promosi dapat diperluas lali melalui aplikasi instagram, facebook, tokopedia, lazada dan lain-lain.
2. Berlangganan layanan internet yang dipasang di lokasi mitra SOJI sehingga akses internet bisa lancar.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) inisangat bermanfaat bagi mitra SOJI dalam melaksanakan aktivitas produksi dalam mengolah olahan ikan menjadi produk SOJI Scallop, Bakso Ikan, dan Sosis. Adapun manfaat yang diperoleh dari kegiatan PKM ini akan dijelaskan berdasarkan dampak ekonomi dan sosial dijelaskan oleh Tabel 1, Tabel 2, di bawah ini.

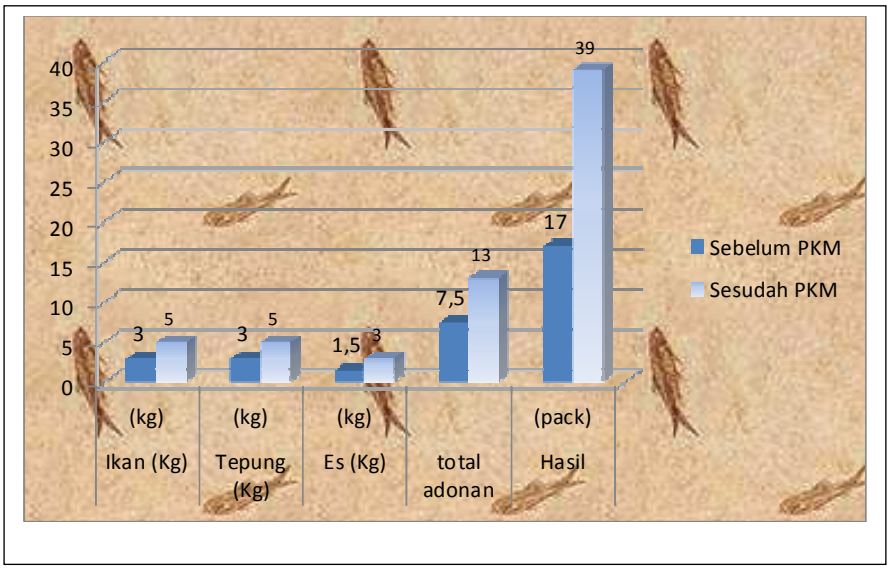
Tabel 1. Dampak Ekonomi Mesin Pemisah Daging Ikan

Sebelum Kegiatan PKM	• Waktu memfilet ikan untuk memperoleh daging ikan memerlukan waktu yang cukup lama, karena • Kualitas bahan baku olahan scallop, bakso ikan dan sosis terkadang kurang baik karena membeli bahan ikan yang sudah lama dibekukan sehingga muncul teguran dari pelanggan
Sesudah Kegiatan PKM	• Waktu yang lebih cepat serta daging yang diperoleh lebih banyak karena daging tidak yang menempel pada tulang dan kulit ikan. • Kualitas bahan baku ikan dapat dipertahankan selalu segar, sehingga tidak akana da keluhan dari pelanggan

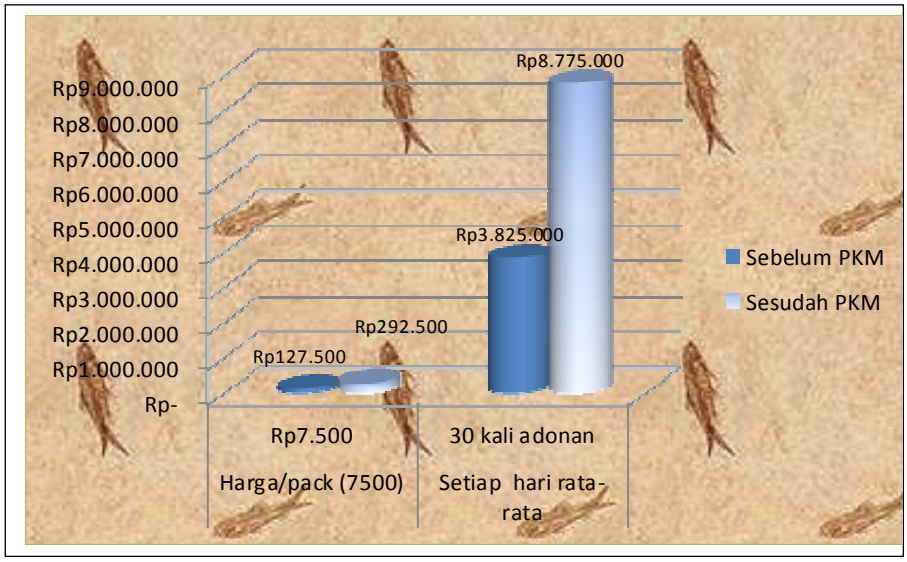
Tabel 2. Dampak Ekonomi Mesin Penggiling dan Pengolah Olahan Ikan

Sebelum Kegiatan PKM	• Kontruksi Mesin sederhana • Kapasitas penggilingan dan pengadukan maksimal 7,5 kg • Hasil adonan ikan kurang lembut/kurang halus • Produksi Sosis Ikan terhenti dikarenakan hasil penggilingan dan pengadukan olahan ikan belum sempurna • Terkadang menolak pesanan pelanggan dikarenakan dengan kontruksi mesin yang sederhana hasil produksi terbatas jumlahnya.
Sesudah Kegiatan PKM	• Kontruksi mesin berbasis teknologi tepat guna • Kapasitas penggilingan dan pengadukan mencapai 15 kg • Hasil adonan ikan lembut/halus • Produk Sosis sangat dimungkinkan untuk diproduksi dikarenakan mesin dapat menghasilkan adonan yang halus • Tidak menolak pesanan pelanggan

Dengan meningkatnya kapasitas mesin penggiling dan pengaduk adonan ikan akan mengakibatkan kenaikan pendapatan mitra SOJI mencapai 2,2 kalinya dalam sekali adonan semula menghasilkan 17 bungkus dengan mesin PKM menjadi 39 bungkus seperti terlihat grafik pada Gambar 9 . Dengan meningkatnya jumlah produksi akan meningkatkan pendapatan mitra SOJI ditunjukkan Gambar 10 dengan perhitungan rata-rata setiap hari mitra SOJI memproduksi olahan ikan sebanyak 30 kali adonan.



Gambar 9. Grafik Peningkatan Kapasitas Mesin Adonan Ikan dalam satu kali adonan



Gambar 10.Grafik Peningkatan Pendapatan Kotor Mitra SOJI setiap hari 30 kali adonan

Tabel 3. Dampak Sosial Mesin Pemisah Daging Ikan

Sebelum Kegiatan PKM	Mitra SOJI secara moral tidak bisa memberikan kebenaran bahan baku yang selama ini digunakan, karena menurut keterangan dari pemilik SOJI seringkali ada pertanyaan dari pelanggan menanyakan bahan baku ikan yang digunakan itu ikan segar (Kurisi, Swanggi) atau tidak, karena mitra SOJI sering menggunakan daging ikan beku.
Sesudah Kegiatan PKM	Mitra Soji secara moral dapat memberikan dan menunjukkan bahan baku ikan Kurisi dan Swanggi yang digunakan kepada pelanggan yang dapat memastikan pelanggan mengetahui bahan baku produk Scallop, Bakso Ikan dan Sosis benar-benar dari ikan dan tidak meragukan untuk mengkonsumsi produk olahan SOJI.

Tabel 4. Dampak Sosial Mesin Penggiling dan Pengolah Olahan Ikan

Sebelum Kegiatan PKM	• Dengan kondisi mesin sederhana dan kurang bersih mengakibatkan masyarakat di sekitar tempat tinggal yang mengetahui kondisi tersebut kurang minat mengkonsumsi produk SOJI • Dengan mesin yang sederhana dan kurang bersih Mitra SOJI belum bisa mendaftarkan produk ke BPOM.
Sesudah Kegiatan PKM	• Meningkatkan kepercayaan masyarakat sekitar tempat tinggal Mitra SOJI terhadap produk olahan SOJI karena mesin stainless , bersih sehingga meningkatkan kepercayaan untuk selalu mengkonsumsi produk SOJI • Ada peluang Mitra SOJI mendaftarkan produknya ke BPOM

Sedangkan dampak sosial dari kegiatan PKM di Desa Tlogomojo Kabupaten Rembang diperlihatkan Tabel 3 dan Tabel 4 dimanakeberadaan Mitra SOJI memberikan dampak positif terhadap lingkungan sekitarnya yaitu memberikan tambahan penghasilan bagi ibu-ibu rumah tangga di sekitar lokasi mitra SOJI. Dikarenakan sebagian besar penduduk Rembang bermata pencaharian nelayan, memungkinkan masyarakat di sekitar lingkungan mitra SOJI bisa menjual hasil tangkapan ikannya, sehingga mempermudah masyarakat di sekitar lingkungan Mitra SOJI menjual hasil tangkapan ikan.

H. DAFTAR PUSTAKA

[1] Azizah, N., Mahendra, M., dan Lofian, B. 2019., Pemanfaatan *E-Commerce* untuk Peningkatan Strategi Promosi dan Penjualan UMKM Tas di Kabupaten Kudus.*E-DIMAS Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10(1): 96-99.

[2] Aziz, N. N., Subiyanto, S., dan Amarrohman, F. J. 2017. Analisis faktor Aksesbilitas dan Fasilitas Umum Terhadap Zona Nilai Tanah Berdasarkan Harga Pasar Wajar Tahun 2017 Dengan Metode Pendekatan Penilaian Massal dan Sistem Informasi Geografis. *Jurnal Geodesi UNDIP* 6(4):: 496-505.

[3] Romiyadi, dan Putri, I. P. 2017. Perancangan dan Pembuatan Mesin Penggiling Daging dan Pengaduk Adonan Bakso. *Jurnal Teknik Mesin Institut Teknologi Padang*(7(1): 14-19.

[4] Setyawan, F., Santoso, H., dan Syauqi, A. 2017. Protein Surimi Ikan Kurisi (Nepterus Hexodon) karena Pengaruh Penyimpanan Beku dan Kontribusinya di dalam Pemenuhan Kecukupan Protein. *e-Jurnal Ilmiah BBIOSAINTROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*3(1), 31-38.

[5] Sedayu, B. B., Erawan, I. S., dan Bandol Utomo, B. S. 2013. Rancang Bangun Dan ujicoba Mesin Pemisah Daging Ikan Berdaya Listrik Rendah. *JPB Perikanan*8(2): 125-132.

[6] Sugito., Prahutama, A., Tarno., dan Hoyyi, A., 2019., Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018.*E-DIMAS Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 10(1): 100-104.

I. PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih kepada RISTEK-BRIN untuk skim PKM (Program Kemitraan Masyarakat) Tahun 2020. Terimakasih kepada Politeknik Pratama Mulia Surakarta untuk dukungan dan bantuannya.