

**PROGRAM PEMBERDAYAAN KEMITRAAN MASYARAKAT
MELALUI ASPEK NON FINANSIAL PADA USAHA IKAN KERING DI
DESA SUMBERANYAR SITUBONDO**

***COMMUNITY PARTNERSHIP EMPOWERMENT PROGRAM THROUGH
NON-FINANCIAL ASPECTS IN THE DRY FISH BUSINESS IN
SUMBERANYAR VILLAGE SITUBONDO***

Endang Suhesti¹⁾, Creani Handayani^{2*)}, Siti Nur Aisyah Jamil³⁾

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

²Program Studi Teknik Kelautan, Fakultas Pertanian Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

³Program Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Ibrahimy

*Email: creanijuara@gmail.com

Abstrak : Usaha pengeringan ikan tak lepas dari bantuan sinar matahari untuk mengeringkan ikan. Apabila cuaca sedang tidak bagus atau sedang musim penghujan, kegiatan penjemuran ikan akan terganggu. Ikan yang tidak kering dapat menimbulkan jamur dan hasil dari ikan yang belum kering akan mudah busuk dan rusak. Bantuan ruangan oven dengan metode hybrid merupakan salah satu solusi untuk menangani masalah tersebut. Dengan ruangan oven untuk mengeringkan ikan diharapkan dapat menjadi solusi yang tepat untuk mitra ketika cuaca sedang tidak panas. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini selain memberi pengetahuan mitra tentang ruangan oven juga memberikan penyuluhan tentang manajemen usaha dan pemasaran untuk meningkatkan daya saing usaha. Hasil dari pengabdian ini berupa pembuatan ruangan oven untuk pengering ikan dengan metode hybrid sehingga dapat membantu mitra dalam menjalankan usaha ikan kering pada saat cuaca sedang tidak panas.

Kata Kunci: Ikan Kering; Alat Pengering Ikan; Metode Hybrid

Abstract : *Fish drying business cannot be separated from the help of sunlight to dry fish. If the weather is not good or during the rainy season, fish drying activities will be disrupted. Fish that is not dry can cause mold and the results of fish that are not dry will rot and spoil easily. The help of the oven room with the hybrid method is one solution to this problem. With an oven room for drying fish, it is hoped that it will be the right solution for partners when the weather is not hot. The purpose of this service activity apart from giving partners knowledge about the oven room is also providing counseling about business management and marketing to increase business competitiveness. The result of this dedication is in the form of making an oven room for drying fish with a hybrid method so that it can help partners in running a dried fish business when the weather is not hot.*

Keywords: *Dried Fish; Fish Drying Equipment; Hybrid Method*

PENDAHULUAN

Ikan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan selama pasca tangkap. Tingginya jumlah panen ikan membuat ikan sering diolah agar tidak mudah busuk. Salah satunya adalah usaha pengolahan ikan kering yang dapat dikonsumsi dengan jangka lama. Menurut (Silvia, 2013) alasan masyarakat memilih produk ikan kering sebagai produk olahan yang dikembangkan adalah mudah dilakukan dan dipasarkan; harga cukup tinggi; ketersediaan bahan baku dan pencahayaan sinar matahari yang cukup berlimpah sehingga memudahkan melakukan proses pengeringan. Salah satu produk ikan yang banyak diawetkan di Indonesia adalah ikan asin, hampir 65% produk perikanan diolah dan diawetkan dengan cara penggaraman. Bisnis ikan kering di Indonesia saat ini meningkat pesat. Di Jawa timur jumlah pengolah ikan asin mencapai 21.139 unit, yakni setara dengan 34.98% dari seluruh jumlah keseluruhan produksi perikanan. Agar memiliki mutu yang baik maka perlu diperhatikan beberapa hal berikut seperti : proses pengawetan seperti menjaga kebersihan bahan dan alat, kebersihan ikan yang diawetkan dan garam yang digunakan adalah garam yang bersih. Untuk meningkatkan produktivitas ikan dianggap perlu merubah proses pengeringan dari tradisional menjadi konvensional (Susana dan Santosa, 2017)

Terdapat banyak faktor yang dapat menghambat kesuksesan pengusaha yang bergerak di bidang produksi hasil perikanan, diantaranya adalah kurangnya SDM pengusaha dalam menyadari peluang pasar, kondisi persaingan, dan tren bisnis. Oleh karena itu, secara teori tidak cukup hanya mengandalkan insting dalam mengambil keputusan di dunia bisnis. Lebih dari itu, diperlukan suatu kalkulasi yang komprehensif baik secara kualitatif maupun kuantitatif dari segala aspek yang berkaitan dengan usaha yang akan di buat untuk menentukan apakah sebuah usaha layak atau tidak dijalankan.

Bapak Poniman pemilik dari UD. DNL yang berada di desa Sumberanyar memiliki usaha ikan kering. Menurut (Suhesti, 2021) hasil analisis LQ (Location Quotient) sektor perikanan di Wilayah Desa Sumberanyar Banyuputih menunjukkan bahwa beberapa jenis ikan seperti ikan petek, ikan beloso, layang, belanak, teri, lemuru, cumi-cumi dan layur merupakan basis artinya wilayah

tersebut merupakan pengasil ikan yang cukup tinggi sehingga cukup memiliki potensi untuk diusahakan menjadi industri ikan kering. Bapak Poniman telah bertahun-tahun memiliki usaha pengeringan ikan dengan memperkerjakan 20 karyawan (2 orang sebagai kuli angkut produk ikan teri dari pantai, 5 orang pada proses pembersihan, 8 orang pada proses pengeringan, 3 orang pada proses packing dan 2 orang di bidang pemasaran). Proses yang dilakukan Bapak Poniman belum memenuhi standar SNI dan sering terkendala oleh cuaca yang tidak menentu. Apabila hujan turun maka ikan tidak dapat diproses menjadi ikan kering akhirnya mutunya menurun. Seluruh proses pengeringan bergantung pada sinar matahari.

Permintaan akan ikan kering cukup tinggi sehingga membuka peluang pasar sangat besar bagi kelompok usaha yang memproduksi ikan kering. Peluang pasar yang menjanjikan keuntungan tinggi serta didukung oleh bahan baku yang berlimpah belum mampu dimanfaatkan masyarakat setempat secara maksimal. Permasalahan utama dalam proses pengeringan adalah mengurangi kadar air dari bahan yang dikeringkan sesuai dengan jumlah kadar air yang dapat dibuang dari bahan yang dikeringkan. Solusi yang dapat dilakukan adalah sistem pengeringan dengan metode hybrid. Pengereng hybrid yang akan dikembangkan dalam kegiatan pengabdian ini menggunakan perlakuan pengeringan yang akan diterapkan di UD. DNL menggunakan metode yang dihasilkan oleh (Yuwana dan Silvia, 2014) dengan memanfaatkan batok kelapa yang cukup melimpah di wilayah tersebut. Dengan mengganti energi panas matahari dengan bahan bakar dari limbah hasil pertanian seperti limbah tempurung kelapa, dapat menghasilkan suhu ruang pengering antara 40 – 50 °C, dimana pegeringan ini cocok untuk mengeringkan ikan. Untuk pengeringan ikan dengan menggunakan tungku dan penukar panas berbahan batok kelapa ini sangat ideal digunakan untuk mengeringkan ikan karena suhu pada ruang pengeringan dan distribusi panas pada setiap rak cukup stabil selama proses pengeringan.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yaitu: (1) Mengidentifikasi masalah yang ada pada mitra (2)

Observasi awal dengan cara mengumpulkan data di lapangan. Diharapkan dalam observasi awal ini akan mendukung dalam memberikan gambaran awal (3) Diskusi dengan cara penyampaian materi kepada mitra pengabdian kepada masyarakat. (5) Pembuatan alat pengering ikan (6) Penyuluhan terkait manajemen usaha dan pemasaran (7) Evaluasi.

Adapun bahan dan alat yang digunakan dalam pengabdian ini adalah sebagai berikut : (1) Tungku menggunakan bahan besi dan plat almunium berukuran : 2m x 2m x 2,5m (2) Ukuran tungku = 70cm x 70 cm x 100 cm (3) Blower keong sebanyak 1 (satu) unit (4) Blower kipas sebanyak 1 (satu) unit (5) Box pengendali panas sebanyak 4 (empat) unit (6) Box pengendali temperatur sebanyak 1 (satu) unit (7) Rak pengering berukuran 80 cm x 2,24 m sebanyak 2 (dua) unit, masing-masing rak terdiri dari 8 (delapan) susun.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian kepada masyarakat yaitu memberikan penyuluhan tentang bagaimana memproses hasil ikan dari laut untuk dilakukan pengeringan menjadi sebuah produk. Apabila cuaca sedang tidak bagus mitra kesulitan dalam hal penjemuran ikan. Sehingga kegiatan selanjutnya setelah memberikan penyuluhan yaitu memperkenalkan kepada mitra tentang alat pengering ikan yang nantinya digunakan oleh mitra dalam memproduksi ikan kering. Dengan membuat ruang oven menggunakan rangka baja ringan berukuran 2m x 8m x 2,5m dengan luasan berukuran 2m x 6m x 2,5m. Untuk detail ruangan oven yaitu (1) Atap menggunakan galvalum bening yang diharapkan untuk menangkap matahari dan masuk ke ruang oven dengan bantuan kipas ventilasi. (2) Membuat 4 buah box control pemanas di dalam oven sehingga suhu ruangan merata antara 600 – 700° C. (3) Membuat tungku pemanas dengan blower yang menyalurkan panas dari tungku ke 4 buah box pemanas. (4) Membuat box pengendali temperatur (5) Membuat pengendali suhu untuk mengatur kecepatan blower, sehingga suhu ruangan tetap terjaga 600 – 700 C, dengan kecepatan angin 2 - 2,8 m/detik. (6) Waktu pengeringan sekitar 5 jam – 12 jam tergantung tebal ukuran ikan. Setelah membuat ruangan oven selanjutnya memberikan pelatihan bagaimana prosedur pengeringan ikan menggunakan ruangan oven.

Adapun prosedur pengeringannya sebagai berikut : (1) Menyiapkan ikan yang sudah dibersihkan dan digarami untuk setiap bidang rak sebanyak 5 kg (2) Meletakkan rak yang berisi ikan ke dalam ruang pengering (3) Memanaskan lemari pengering dengan kolektor surya dan bahan bakar yang telah disiapkan (4) Selanjutnya untuk sumber panas digunakan secara kombinasi yaitu sinar matahari dan pembakaran biomassa tempurung kelapa (5) Untuk energi penggerak kipas sentrifugal digunakan energi listrik.



Gambar 1. Proses Pembuatan Ruang Oven

Tahap berikutnya yaitu penyuluhan terkait manajemen usaha dan pemasaran untuk meningkatkan daya saing usaha. Menurut (Rosadi,2005) daya saing merupakan kemampuan industri untuk memproduksi suatu komoditas dengan mutu yang baik dan ongkos produksi yang rendah sehingga unggul dari pesaing, diperoleh laba yang maksimal dan dapat mempertahankan kelanjutan produksi. Adapun yang dilakukan yaitu mengenali faktor lingkungan usaha berupa kelemahan, kekuatan, ancaman dan peluang yang mempengaruhi posisi usaha pengolahan ikan kering serta merumuskan strategi untuk meningkatkan daya saing usaha pengolahan ikan kering. Kemudian tahap terakhir adalah tahap evaluasi kinerja ruangan oven pengering ikan dan hasil yang didapatkan. Dengan adanya ruangan oven pengering ikan dapat membantu mitra dalam mengatasi persoalan jika cuaca sedang tidak bagus untuk dilakukan penjemuran ikan.

KESIMPULAN

Dalam kegiatan pengabdian ini, hasil yang didapatkan yaitu pembuatan ruang oven dengan metode hybrid. Dengan adanya ruang oven tersebut dapat mengurangi permasalahan mitra dalam proses pengeringan ikan pada saat cuaca tidak mendukung untuk pengeringan dengan tenaga matahari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan banyak terimakasih kepada Kemdikbudristek yang telah memberikan hibah. Tak lupa pula mitra dan semua pihak yang membantu dalam penyelesaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Rosadi AHY (2005). Strategi peningkatan daya saing industri pulp Indonesia. Institut Pertanian Bogor.
- Suhesti E. (2021). Identifikasi Komoditas Unggulan Perikanan Tangkap Di Kabupaten Situbondo Identification of Leading Fishing Commodities in Situbondo. *Journal of Aquaculture Science* ; 6 (218–230).
- Silvia E. (2013). Aplikasi quality function deployment untuk meningkatkan kualitas ikan bleberan kering di kota Bengkulu. *J Agroindust.*;3(2):116–23.
- Susana GB, Santosa IG. (2017). Peningkatan produktivitas perajin ikan teri dengan konversi energi biomassa. *Logic: Jurnal Rancang Bangun dan Teknologi.*;15(1):47
- Yuwana BS, Silvia E. (2014). Capaian Temperatur Dan Kelembaban Relatif Ruang Pengering Bangkitan Tungku Dan Penukar Panas Pengering Hibrid Berenergi Surya Dan Panas Pembakaran Cangkang Sawit Untuk Pengeringan Ikan. p. 1273.