



## PENERAPAN CARA PENGOLAHAN *FILLET* IKAN LUMI-LUMI (*Harpodon nehereus*) SEBAGAI IKAN ASIN UNTUK MEMPERSINGKAT WAKTU PENJEMURAN

*Implementation of Lumi-lumi (Harpodon nehereus) Fish Fillet Processing Methods as Salted Fish to Short Drying Time*

Rosi Rahayu<sup>1,\*</sup>, Muhammad Arif<sup>1</sup>, Rahmawati, Akbardiansyah<sup>1</sup>, Sri Ayu Insani<sup>1</sup>, Hamidi<sup>1</sup>, Afdhal Fuadi<sup>1</sup>, Ikhsanul Khairi<sup>1</sup>, Muhammad Agam Thahir<sup>1</sup>, Rudi Hermi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Aceh, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Sumber Daya Akuatik, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Aceh, Indonesia

Diterima: 12 Januari 2023, disetujui: 1 Mei 2023

### ABSTRAK

Industri hilir perikanan tangkap berupa pengolahan ikan memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Selain memberikan nilai tambah (*Added value*) terhadap hasil perikanan, pengolahan ikan merupakan salah satu solusi apabila terjadi kelebihan produksi hasil tangkap perikanan. Produsen pengolahan ikan asin pada UMKM Jaya Ikan Asin di Desa Langkak Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya saat ini terus melakukan peningkatan efisiensi produksi untuk optimalisasi produksi. Adanya keterbatasan ilmu secara teknis dalam hal efisiensi produksi oleh mitra sehingga dibutuhkan penyuluhan dan pelatihan peningkatan efisiensi produksi. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan di unit UMKM Jaya Ikan Asin Desa Langkak Kecamatan. Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya tanggal 1-2 Oktober 2022. Kegiatan ini dimulai dengan pembuatan produk perikanan berupa ikan asin lumi lumi. Dalam kegiatan ini terdapat beberapa tahapan kegiatan yaitu survei, proses pengolahan ikan asin, dan penjemuran ikan asin. Kegiatan ini dilaksanakan dengan baik hingga dapat meningkatkan jumlah jenis produksi ikan asin jenis Lumi-lumi pada UMKM jaya ikan asin

**Kata kunci:** Nagan Raya, *butterfly fillet*, olahan perikanan

### ABSTRACT

The downstream fishing industry in the form of fish processing has great potential to improve community welfare. In addition to providing added value to fishery products, fish processing is one solution if there is an overproduction of fishery catches. Salted fish processing producers at MSMEs Jaya Salted Fish in Langkak Village, Kuala Pesisir District, Nagan Raya Regency are currently continuing to improve production efficiency for production optimization. There are technical limitations in terms of production efficiency by partners so that counseling and training on improving production efficiency are needed. The methods used in this service are counseling and training. This activity was carried out at the MSME Jaya Ikan Asin unit in Langkak Village, District. Kuala Pesisir Nagan Raya Regency on October 1-2, 2022. This activity began with the manufacture of fishery products in the form of Bombay Duck salted fish. In this activity, there are several stages of activities, namely surveys, salted fish processing processes, and salted fish drying. This activity is carried out well so that it can increase the number of types of Bombay Duck salted fish production in MSMEs jaya salted fish

**Keywords:** Nagan Raya Regency, *butterfly fillet*, fish products

### PENDAHULUAN

Ikan asin adalah salah satu produk perikanan yang terpopuler di Indonesia. Kepopuleran ikan asin dikalangan masyarakat Indonesia disebabkan oleh harganya yang ekonomis dan rasanya yang lezat sehingga sering dijadikan lauk untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat (Sani, 2001). Ikan asin dihasilkan dari proses penggaraman dan penjemuran yang tergolong dalam teknik konvensional karena menggunakan alat-alat sederhana. Tujuan penggaraman biasanya dilakukan untuk menghambat pembusukan akibat pertumbuhan bakteri dan jamur sehingga lebih awet untuk disimpan dalam waktu yang lama (Suprayitno, 2017). Salah satu

ikan yang dijadikan bahan baku pembuatan ikan asin adalah ikan *Harpodon nehereus* atau dikenal dengan nama lokal ikan lumi-lumi.

Ikan Lumi-lumi adalah ikan yang bernilai ekonomis apabila diolah menjadi ikan asin (Siregar, 2018). Ikan ini biasanya hidup di perairan pantai (Nugroho *et. al.*, 2017). Salah satu daerah yang banyak menghasilkan ikan lumi-lumi adalah Perairan Aceh bagian Barat. Lumi-lumi dijadikan salah satu lauk favorit untuk memenuhi protein. Pada awalnya Lumi-lumi hanya disajikan dalam bentuk digoreng atau digulai, namun sekarang sudah diolah dalam bentuk ikan asin.

Desa Langkak, Kecamatan Kuala Pesisir salah satu Desa yang mengolah ikan Lumi-lumi menjadi ikan asin. Keunggulan ikan ini terdapat pada tekstur dagingnya yang putih dan kenyal, sehingga ketika dijadikan ikan asin akan menghasilkan tekstur yang renyah dan gurih. Hasil dari ikan asin lumi-lumi biasanya didistribusikan ke luar daerah seperti Jakarta dengan harga Rp.300.000,00/kg dari harga beli bahan baku ikan lumi-lumi seharga Rp. 100.000,00/kg.

Dalam proses pengolahan ikan asin, ada beberapa aspek yang harus diperhatikan, salah satunya cara pemfilletan (Khaerah, 2017). Tujuan pemfilletan untuk mempercepat pengeringan pada saat ikan dijemur. Berdasarkan (Fauziah, 2019) terdapat 4 cara pemfilletan, yaitu *skin on fillet*, *skinless fillet*, *single fillet*, dan *butterfly*. Dalam pengabdian ini jenis *fillet* yang digunakan adalah modifikasi dari *butterfly fillet*. Penggunaan jenis *fillet* tersebut bertujuan untuk mempercepat pengeringan ikan saat penjemuran.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam menghasilkan ikan asin selama ini adalah lamanya waktu penjemuran ikan sehingga proses produksi menjadi kurang efisien, terutama saat proses penjemuran. Selama ini pengolahan ikan asin tanpa *difillet*, sehingga dinilai masih belum efisien karena menghabiskan waktu selama 5-7 hari, sehingga dinilai kurang efisien dalam proses produksi. Dengan adanya *fillet*, waktu penjemuran dapat dipersingkat menjadi 1 hari sehingga dapat meningkatkan produksi dan mengurangi kadar air dalam daging sehingga menjadi lebih cepat kering saat penjemuran (Rahmawati, 2016).

Tujuan program pengabdian masyarakat di Desa Langkak adalah untuk meningkatkan kapasitas pengolahan para pemilik ikan asin dengan mengenalkan teknik fillet sehingga waktu penjemuran ikan menjadi lebih singkat dan efisien dalam proses produksi.

## METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam beberapa tahapan, seperti survey, persiapan pelaksanaan dan pelaksanaan:

### Tahapan survey

Sebelum melaksanakan pengabdian, tahapan awal yang harus dilakukan adalah survei. Survei ini bertujuan untuk mendapatkan lokasi yang tepat dan persoalan yang mitra hadapi. Setelah lokasi ditentukan, maka selanjutnya dilakukan pengurusan administrasi dan perijinan terkait pengabdian masyarakat.

### Tahapan persiapan pelaksanaan

Adapun persiapan pelaksanaan yang dilakukan pada tahap ini adalah persiapan alat dan bahan yang digunakan. Alat yang digunakan adalah pisau fillet, baskom, ember, para-para untuk menjemur, dan plastik, sedangkan bahan yang digunakan adalah bahan baku seperti ikan lumi-lumi, garam, dan es. Selain persiapan alat dan bahan, dilakukan juga kunjungan ke Desa Langkak untuk memberikan syarat-syarat administrasi yang dibutuhkan, seperti surat izin.

### Tahapan pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan dalam kegiatan ini terdiri dari penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi. Penyuluhan berkaitan dengan peningkatan mutu dengan pendekatan *focus discussion group*. Sedangkan pelatihan dilakukan bertujuan untuk memberikan pengetahuan tentang *fillet* ikan. memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai peningkatan mutu dalam pengolahan ikan asin. Proses pengolahan dimulai dari pembersihan bahan baku (Lumi-lumi), pencucian, pemfilletan, penggaraman dan penjemuran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian telah dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu tahap survey, tahap persiapan pelaksanaan, dan tahap pelaksanaan. Program pengabdian yang bertujuan untuk meningkatkan mutu produk olahan ikan asin disambut dengan antusiasme dari peserta. Hal ini terlihat pada saat Focus Group Discussion (FGD) dan pelatihan, terdapat peserta berjumlah 15 peserta, yang berasal dari Desa Langkak, dengan usia 20-45 tahun. FGD yang dilakukan menggunakan pendekatan persuasif terhadap mitra mengenai peningkatan mutu ikan asin lumi-lumi dengan cara pemfilletan. Ketua mitra dan peserta hadir dalam FGD mendengar pemaparan dan berdiskusi secara aktif (Gambar 1).



Gambar 1. Focus Group Discussion

Tahapan pelatihan dan demonstrasi dilakukan untuk menambah pengetahuan mitra mengenai tata cara pemfilletan yang benar dan penjemuran. Adapun tahapan pelaksanaan pembuatan ikan asin lumi-lumi fillet adalah sebagai berikut:

- Pencucian bahan baku (ikan lumi-lumi)
- Pemfilletan ikan (*Butterfly fillet*)
- Pencucian ikan yang sudah difillet
- Pemberian garam dan es 1:1
- Penjemuran ikan



Gambar 2. Proses Pencucian Ikan



**Gambar 3.** Proses Pemfilletan Lumi-lumi



**Gambar 4.** Pencucian ikan yang sudah difillet



**Gambar 5.** Proses Pemberian Es dan Garam



**Gambar 6.** Proses Penjemuran Ikan Asin

## SIMPULAN DAN SARAN

Pada kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh pelaku usaha ikan asin UMKM Jaya Ikan Asin Desa Langkak Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya memberikan pemahaman tambahan terkait pemfilletan ikan asin untuk membuat proses produksi

lebih efisien dan terlaksana dengan lancar, hal ini dapat dilihat dari besarnya antusias pelaku usaha dalam mengikuti kegiatan pengabdian.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Teuku Umar yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik. Selain itu, kepada para pelaku usaha UMKM Jaya Ikan Asin Desa Langkak Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya yang telah bersedia untuk berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sani, M. (2001). Upaya Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai Bahan Baku Ikan Asin Jambal Roti (Skripsi, IPB (Bogor Agricultural University)).
- Suprayitno, E. (2017). Dasar pengawetan. Universitas Brawijaya Press.
- Siregar, I. H. K. (2018). Pengembangan Teknologi Penangkapan Ikan Yang Ber-tanggung Jawab Di Perairan Kabupaten Labuhanbatu Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 23(1), 57-68.
- Fauziah, F. (2019). Kinerja Rantai Pasok (*Supply Chain*) Fillet Ikan Patin Beku Di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar (Suatu Kasus CV. Graha Pratama Fish (Skripsi, Universitas Islam Riau)).
- Rahmawati, A. N., & Leni Herliani Afrianti, L. H. A. (2016). Pengaruh Jenis Ikan, Suhu Dan Lama Pengerinan Terhadap Karakteristik Fillet Ikan Kering (Skripsi, Fakultas Teknik Unpas).
- Swastawati, F., Syakur A., Wijayanti, A., Riyadi, P. H. (2019). Teknologi Pengerinan Ikan Modern. UNDIP Press Semarang.
- Nugroho, E. D., Vlorensius, V., & Salurapa, A. (2017). Preferensi Pemijahan dan Habitat Ikan Nomei (*Harpodon nehereus*) di Perairan Juata Laut Tarakan Sebagai Upaya Konservasi. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(1), 55-60.
- Nugroho, E. D., Vlorensius, V., & Salurapa, A. (2017). Preferensi Pemijahan dan Habitat Ikan Nomei (*Harpodon nehereus*) di Perairan Juata Laut Tarakan Sebagai Upaya Konservasi. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(1), 55-60.