



Produksi Pemindangan Ikan Tongkol Variasi Konsumsi Olahhan untuk Meningkatkan pendapatan Masyarakat Gampong Aceh Kabupaten Aceh Timur

Rini Fitriani ¹, Zulfiani ¹, Suri Amilia ²

¹ Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Samudra, Kota Langsa, Indonesia

² Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Samudra, Kota Langsa, Indonesia.

ARTICLE INFORMATION

Received: July 11, 2023

Revised: September 19, 2023

Available online: September 30, 2023

KEYWORDS

Production, Boiled, Tuna, Variation

CORRESPONDENCE

Name: Suri Amilia

E-mail: suri.amilia@unsam.ac.id

ABSTRACT

The aim of this program is to empower the community to make tuna pindang products, provide motivation to produce tuna pindang to help increase people's income and contribute to the development of tuna business in Gampong Aceh. The methods to be used in Community Service activities are the observation method, practice method and lecture method. Community participation is very important in the success of this PKM program. It is hoped that the community will be able to take part in this activity starting with the desire to empower active and sustainable working groups of housewives, the community taking part in product manufacturing and packaging counseling, the community jointly making pindang cob products which will become their trademark from Gampong Aceh, Kabupaten Aceh Timur, and the community can market their products which extend to other areas. Problems in empowering the Gampong Aceh community to become a productive community in processing the available natural resources into superior products and are the hallmark of Gampong Aceh. The abundance of tuna has not yet been produced by doing pemindangan, by assisting the people of Gampong Aceh to make tuna processing into a savory variation of processed tuna fish, hopefully it will be in great demand by the community. After the cob fish processing is done, it will be packaged in attractive and hygienic packaging so that it becomes an attraction for the market share.

Pendahuluan

Ikan merupakan sumber protein hewani yang memiliki nutrisi penting untuk memenuhi kebutuhan fungsi tubuh. Penganekaragaman produk olahan berbasis ikan harus terus dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Pengolahan ikan segar menjadi "Pindang" memiliki peluang usaha untuk dikembangkan. Ikan merupakan komoditi yang menjadi obyek mata pencaharian yang dapat mempercepat peningkatan kesejahteraan masyarakat khususnya nelayan, pembudidaya, pengolah, dan pemasaran. Ikan pindang merupakan salah satu hasil olahan perikanan laut yang cukup populer di Indonesia, setelah ikan asap dan ikan asin (Luthfi Fadhli, 2020).

Teknik pengolahan yang dapat diterapkan pada ikan tongkol yaitu pembekuan, pengasapan, penggaraman, pengeringan, pemindangan dan fermentasi. Teknik pemindangan merupakan teknik yang paling banyak dilakukan oleh nelayan. Semua teknik pengolahan tersebut memiliki prinsip yang hampir sama yaitu untuk pengawetan pada ikan (Hidayat et al., n.d.). Tongkol sering digunakan sebagai bahan baku ikan Pindang, tongkol adalah golongan ikan tuna kecil dengan ciri badan memanjang, tidak memiliki sisik dengan tekstur sirip punggung keras. Ikan ini termasuk dalam famili *Scombridae* bergenus *Euthynnus* ini mempunyai ukuran tubuh cukup besar, kulit berwarna abu-abu, dan berdaging tebal berwarna merah tua. Tongkol termasuk sebagai salah satu ikan yang paling bergizi. Ikan tongkol jika dibiarkan pada suhu kamar, maka segera akan terjadi proses penurunan mutu, menjadi tidak segar lagi dan jika dikonsumsi akan menimbulkan keracunan (Gde & Pandit, n.d.).

Ikan tongkol adalah sumber protein vitamin B2, B3, B6, dan B12, dan vitamin D yang sangat baik. Protein merupakan zat gizi yang dapat menghasilkan energi, meningkatkan pertumbuhan dan berperan dalam metabolisme. Fungsi protein yaitu dapat memelihara sel-sel jaringan tubuh (Eka et al., n.d.). Daging ikan tongkol juga penuh dengan mineral seperti tembaga, selenium, dan yodium. Ikan ini juga mengandung zat besi dan vitamin B1 dalam jumlah yang baik. Ikan tongkol dapat dikonsumsi dengan berbagai olahan, dengan jumlah yang melimpah ikan tongkol bisa diawetkan dengan cara pemindangan,

walaupun jangka waktu penyimpanan yang relatif singkat, tetapi pemindangan ikan tongkol memberikan variasi konsumsi olahan ikan tongkol.

Pindang merupakan pengolahan ikan secara tradisional dengan peminat yang sangat besar. Proses pemindangan bergantung pada metode penggaraman dan pemanasan dengan tujuan untuk membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri dan kerja enzim (Kusuma et al., n.d.). Pemindangan ikan adalah salah satu cara mengawetkan ikan secara sederhana dan singkat, dengan memanfaatkan sifat-sifat kimiawi terutama penggunaan suhu yang merupakan prinsip dasar dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Jenis ikan yang sering dijadikan pindang adalah famili dari *scombroidae* yaitu kembung (*Rastrelliger*), Layang (*Decapterus*), Tongkol (*Euthynnus*) atau *Caranx sp.* (Pandit, 2016).

Pemindangan ikan merupakan suatu teknik pengolahan dan pengawetan ikan yang cukup sederhana. Pemindangan adalah pengolahan ikan yang dilakukan dengan cara merebus ikan dalam susana bergaram selama waktu tertentu. Setelah selesai pemasakan, biasanya wadah di mana ikan disusun langsung digunakan sebagai wadah penyimpanan dan pengangkutan untuk dipasarkan. Pemindangan biasa dilakukan dengan cara membungkus ikan tongkol satu persatu kemudian disusun secara bertumpuk. Tujuannya adalah untuk memperpanjang umur ikan dengan cara merebus dalam larutan garam. Selain itu, inovasi pengolahan ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya (Hadi et al., 2020). Potensi pemindangan terdapat permasalahan dalam pengembangan usaha, Pemindangan masih belum dianggap oleh masyarakat. Sektor usaha ini belum dipakai sebagai barometer dalam meningkatkan pendapatan penghasilan masyarakat dan belum banyak bimbingan yang diperoleh masyarakat, baik dari instansi pemerintah maupun para ahli perikanan. Perempuan nelayan merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam pembangunan pesisir karena posisinya yang strategis dalam kegiatan berbasis perikanan dan kelautan sebagai pedagang pengecer, pengumpul ikan, pedagang besar, buruh upahan, maupun tenaga pengolah hasil perikanan (Irawati & Wahyu Hati, 2013). Usaha pemindangan belum mencapai produktivitas yang optimal untuk berkembang yang bisa dilakukan oleh ibu rumah tangga daerah pesisir. Proses pemindangan secara umum sangat sederhana adalah dengan cara pemilihan ikan segar, dengan memilih ikan segar dapat mempertahankan kualitas hasil pemindangan, selanjutnya ikan segar dicuci dengan bersih, dan yang terakhir melalui proses pengawetan yang terdiri dari perebusan/pengukusan dan penggaraman. Perebusan bertujuan untuk memasak ikan. Air yang digunakan untuk merebus mengandung garam, sedangkan penggaraman dilakukan sebagai media pengawetan dari ikan, atau dengan cara pengukusan yang jauh lebih baik dibandingkan perebusan karena zat gizi ikan akan lebih terjaga saat dikukus. Hasil dari pemindangan ikan tongkol ini akan menimbulkan citra rasa ikan tongkol yang gurih dan asin. Gampong Aceh merupakan wilayah pesisir di Kabupaten Aceh Timur, di mana masyarakatnya banyak yang bermata pencaharian nelayan, hasil penangkaan ikannya berlimpah terutama ikan tongkol, nelayan di sana hanya menjual ikan segar ke wilayah-wilayah terdekat. Tangkapan ikan tongkol melimpah menyebabkan harganya sangat murah, dan banyak yang busuk. Ketika tidak laku terjual, untuk mencegah busuknya ikan, ibu rumah tangga nelayan masyarakat Gampong Aceh bisa melakukan produksi pemindangan ikan tongkol untuk memperpanjang daya simpan dan juga juga dapat menjadi daya jual variasi olahan ikan tongkol. Sementara di Gampong Aceh tidak ada masyarakat yang memproduksi pemindangan ikan tongkol. Kerajinan rakyat atau industri rumah tangga dapat didefinisikan sarana dalam lingkup kecil dengan jumlah tenaga kerja antara satu sampai empat orang termasuk pengusaha di mana alat produksi masih digunakan secara sederhana (Indriani, 2016) ini bisa dilakukan oleh ibu-ibu nelayan Gampong Aceh.

Secara umum tujuan dari program ini adalah memberdayakan masyarakat untuk membuat produk pindang ikan tongkol, memberikan motivasi untuk memproduksi pindang ikan tongkol untuk membantu meningkatkan pendapatan masyarakat dan memberikan kontribusi untuk pengembangan usaha pemindangan ikan tongkol di Gampong Aceh. Produk ikan pindang tongkol memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan dari Gampong Aceh Kabupaten Aceh Timur.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Gampong Aceh Kabupaten Aceh Timur dengan sasarannya adalah masyarakat yang terdiri dari Ibu-ibu PKK dari berbagai dusun yang ada di Gampong Aceh. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat adalah:

1. Metode Observasi

Metode observasi adalah kegiatan yang dilakukan dengan mengamati langsung ke lokasi mitra yang bertujuan untuk mengetahui kondisi sebenarnya di lapangan.

2. Metode Praktek

Metode praktek adalah Kegiatan yang dilakukan antara Tim Pengabdian dengan mitra bagaimana proses pemindangan ikan.

3. Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan pada saat pembekalan dan sosialisasi tentang pentingnya kemasan, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan produk dan kondisi mitra.

Hasil dan Pembahasan

Proses Pengolahan Pindang Ikan Tongkol

Berikut ini beberapa langkah-langkah yang dilakukan dalam mengolah pindang ikan tongkol:

1. Pemilihan Bahan Baku

Pilih ikan tongkol yang segar, dengan kualitas ikan yang segar hasil produk pemindangan akan mendapatkan ikan pindang tongkol yang bermutu, apabila ikan tongkolnya kurang segar hasilnya daging ikan pindang tongkol akan hancur. Setelah itu pilih ikan tongkol yang ukuran ikannya sama.



Gambar 1. Pemilihan Bahan Baku

2. Persiapkan Peralatan dan Bahan

Peralatan yang dipakai adalah wadah pemindangan, pisau, saringan, talenan, daun pisang kering atau daun bambu kering, garam dan bumbu (bila diperlukan). Sedangkan untuk bumbunya kita dapat menyiapkan jahe, kunyit, bawang putih, daun salam, garam, dan jeruk nipis.



Gambar 2. Persiapkan Peralatan dan Bahan

3. Penyiangan dan Pencucian

Penyiangan ikan dilakukan dengan membuang isi perut, insang dan sisik. Kemudian badan ikan dibelah atau dipotong-potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan atau juga bisa dalam keadaan utuh tergantung selera. Pembuangan isi perut dilakukan dengan cara menariknya dari lubang *over culum* (tutup insang) sehingga dinding perut tidak rusak (sobek), pencucian dilakukan dengan air bersih yang mengalir, agar ikan benar-benar bersih, tiriskan ikan yang telah dicuci bersih dalam wadah keranjang plastik. Pada proses penirisan ini, ikan disusun rapi dengan perut menghadap ke bawah agar tidak ada air yang menggenang di rongga perutnya, sampai ikan agak kering, kemudian ikan disusun rapi dan teratur di dalam wadah dengan dibalut daun pisang. Bagian bawah wadah biasanya dilapisi anyaman bambu atau daun pisang kering agar ikan tidak melekat di dasar wadah dan tidak hangus. Dalam proses pemindangan, garam berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada ikan, menurunkan kadar air dalam tubuh ikan serta menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Garam yang digunakan berbentuk kristal dan ditaburkan pada setiap lapisan ikan secara merata. Garam yang digunakan berkisar antara 5-25 % dari berat total ikan yang dipindang. Semakin banyak garam yang dipakai maka rasa ikan pindang akan semakin asin sedangkan bila garam terlalu sedikit maka daya awet ikan pindang menjadi berkurang. Setelah semua ikan dan garam tersusun di dalam wadah, maka tambahkan air secukupnya.



Gambar 3. Penyiangan dan Pencucian Ikan Tongkol

4. Pengukusan Ikan

Setelah penyusunan ikan dan pemberian garam, tutuplah wadah dengan rapat, biasanya di atas tutup diberi pemberat. Pengukusan dalam jumlah kecil seperti untuk kebutuhan rumah tangga perorangan biasanya berlangsung selama 20-30 menit tergantung ukuran ikan yang dipindang. Selama proses pengukusan, lakukan pengecekan berkala. Bila perlu tambahkan air secukupnya untuk mempercepat pengukusan. Apabila ikan sudah matang, air sisa pengukusan dibuang dengan membuka penutup lubang didinding bagian bawah wadah. Air sisa ini ditampung untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan kecap atau petis ikan. Biarkan ikan pindang tetap di dalam wadah pemindangan sampai dingin.



Gambar 4. Pengukusan Ikan

5. Ikan Pindang Siap Dipasarkan

Selama proses pemasaran, ikan pindang dalam pengemasan dan penyimpanan harus benar-benar diperhatikan agar mutu ikan pindang tidak menurun. Jenis kemasan yang dikombinasikan dengan teknik kemasan baik vakum maupun non vakum berpengaruh terhadap mutu produk pangan. Kemasan vakum terbukti dapat memperpanjang masa simpan produk pangan. Keawetan ikan pindang biasanya di tempat terbuka tahan sampai tiga hari, di lemari pendingin tahan seminggu, sedangkan di lemari pembeku tahan untuk satu bulan. Wadah ikan harus tertutup rapat agar tidak terkontaminasi oleh kotoran dari luar dan disimpan di tempat yang kering dan sejuk. Jangan simpan wadah di tempat panas atau lembab, karena akan menyebabkan aktifitas bakteri dan enzim pembusuk kembali meningkat. Manusia berperan penting karena hampir seluruh proses pengemasan dikerjakan oleh tenaga kerja (manual). Tenaga kerja yang kurang hati-hati ketika memindahkan produk dapat menyebabkan produk terbentur benda kerja (keranjang) atau terjadi benturan antar produk. (Sucipto et al., n.d.)



Gambar 4. Pengemasan Pindang Ikan Tongkol

6. Pembekalan dan Sosialisasi

Pembekalan dan sosialisasi akan dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang pentingnya dalam mengelola ikan serta gizi yang terkandung dalam ikan dan proses pengemasan, dengan menggunakan wadah dan desain yang menarik.

Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian ini meliputi beberapa kegiatan sebagai berikut:

1. Survei Lapangan

Tahapan pertama pada kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan survei langsung di lapangan, yaitu di Gampong Aceh, Kabupaten Aceh Timur. Pada kegiatan survei ini, tim pelaksana kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) melakukan pengamatan latar belakang kondisi lebih detail serta permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Melimpahnya ikan tongkol belum ada yang memproduksi pemindangan, maka pengabdian akan mendampingi masyarakat Gampong Aceh untuk membuat pengolahan ikan tongkol menjadi variasi olahan pindang ikan tongkol dengan rasa gurih yang banyak diminati oleh masyarakat. Setelah proses produksi pemindangan ikan tongkol, pengabdian akan mengemas dalam kemasan yang menarik dan higienis sehingga menjadi daya tarik pangsa pasar.



Gambar 5. Izin Melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat pada Dinas Koperasi dan Perdagangan Kabupaten Aceh Timur

2. Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Partisipasi masyarakat sangat penting dalam keberhasilan program PKM ini, masyarakat telah mengikuti kegiatan ini dan selanjutnya akan memberdayakan kelompok kerja ibu rumah tangga yang aktif dan berkesinambungan. Masyarakat mengikuti penyuluhan pembuatan produk dan pengemasan, masyarakat bersama-sama membuat produk pindang ikan tongkol yang akan menjadi ciri khas dari Gampong Aceh Kabupaten Aceh timur, dan masyarakat dapat memasarkan hasil produk yang meluas sampai ke daerah lain.



Gambar 6. Partisipasi Mitra dalam Kegiatan

3. Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan pada masyarakat Gampong Aceh secara rutin. Pendampingan dilakukan mengenai cara pemindangan ikan tongkol dan cara pengemasannya. Selanjutnya, Tim PKM juga melakukan pendampingan dalam memonitoring perkembangan hasil kegiatan. Tim PKM berdiskusi dengan mitra tentang perkembangan dari kegiatan tersebut dan Tim PKM juga akan memberikan motivasi dan informasi-informasi yang berguna kepada mitra mengenai pengembangan usaha yang telah dilakukan.



Gambar 7. Hasil Olahan dan Kemasan Pindang Ikan Tongkol Khas Aceh Timur

4. Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan selesai dilaksanakan

Evaluasi akan dilakukan setelah pelaksanaan program, supaya masyarakat terus berkesinambungan mengembang usaha pindang tongkol menjadi ciri khas variasi olahan makanan hasil laut yang melimpah di daerah Kabupaten Aceh Timur. Dalam kegiatan evaluasi ini akan melihat perkembangan usaha yang telah dilakukan oleh Ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha pindang tongkol dan sejauh mana usaha yang dilakukan dalam memasarkan pindang tongkol tersebut. Dengan adanya evaluasi ini, dapat dilakukan tindak lanjut terhadap usaha yang dilakukan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Permasalahan dalam pemberdayaan masyarakat Gampong Aceh menjadi masyarakat yang produktif dalam mengolah kekayaan alam yang tersedia menjadi produk unggulan dan menjadi ciri khas dari Gampong Aceh. Melimpahnya ikan tongkol belum ada yang memproduksi dengan melakukan pemindangan, dengan mendampingi masyarakat Gampong Aceh untuk membuat pengolahan ikan tongkol menjadi variasi olahan pindang ikan tongkol yang gurih dengan harapan banyak diminati oleh masyarakat. Setelah proses produksi pemindangan ikan tongkol maka akan mengemas dalam kemasan yang menarik dan higienis sehingga menjadi daya tarik pangsa pasar.

Saran

Dalam hal ini, perlu adanya pendampingan dan pemantauan lebih lanjut terkait pemasaran produk agar dapat menjangkau masyarakat lebih luas lagi dan perlu adanya pelatihan di bidang pengelolaan usaha sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mitra tentang pengelolaan usaha yang efektif dan efisien sehingga usaha dapat berkembang di masa yang akan datang.

Daftar Pustaka

- Eka, L., Ambarawati, R., Kusumaningsih, P., Ayu, G., Kusumawati, W., Studi, P., Gizi, I., Ilmu, F., Sains, K., Universitas, T., & Pura, D. (n.d.). ANALISIS PROTEIN, KALSIMUM, NATRIUM DAN ORGANOLEPTIK SARDEN PINDANG TONGKOL DENGAN NITRIT DAN KITOSAN ANALYSIS OF PROTEIN, CALCIUM, NATRIUM AND ORGANOLEPTICS OF COB SLOW SARDEN WITH NITRITE AND CHITOSAN. *Journal Health and Science ; Gorontalo Journal Health & Science Community*, 5.
- Gde, I., & Pandit, S. (n.d.). Penerapan Teknik Penanganan yang berbeda terhadap Kualitas Ikan Segar sebagai Bahan Baku Pembuatan Ikan Pindang Application of different Fresh Fish Handling Technique

- on the Quality of Raw Ingredients of Pindang Production. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 19(2).
- Hadi, A. P., Sulistiono, & Sulthoniyah, S. T. M. (2020). Kajian Mutu Ikan Pindang Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengemasan Vakum pada Penyimpanan Suhu dan Lama Waktu yang Berbeda. *LEMURU: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan Indonesia*, 2(2), 37-92.
- Hidayat, R., Progam, S., Pemanfaatan, S., Perikanan, S., Pengolahan, I., Perikanan, H., Sekolah, P., Perikanan, T., Aup, J., & Selatan, P. M. J. (n.d.). *Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam*.
- Indriani. (2016). *Peranan Ganda Perempuan di Sentra Home Industri Kerupuk Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga*. Universitas Jember.
- Irawati, R., & Wahyu Hati, S. (2013). MOTIVASI KERJA WANITA TERHADAP KONDISI SOSIAL EKONOMI DI SEKTOR PERIKANAN. *Jejak*, 6(1), 93-105. <https://doi.org/10.15294/jejak.v6i1.3751>
- Kusuma, B., Perikanan, F., & Kelautan, I. (n.d.). *Article history*.
- Luthfi Fadhli, M. (2020). KARAKTERISTIK SENSORI PINDANG IKAN KEMBUNG (*Rastrelliger sp.*) DENGAN PENAMBAHAN GARAM BLEDUG KUWU Sensory Characteristics of Mackerel Fish (*Rastrelliger sp.*) With Added Bledug Kuwu Salt. In *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* (Vol. 2, Issue 1).
- Pandit, S. I. G. (2016). *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol*. 1-58.
- Sucipto, S., Astuti, R., & Megawati, A. (n.d.). *ANALISIS KUALITAS PENGEMASAN VAKUM IKAN BEKU DENGAN METODE SIX SIGMA (Studi Kasus di PT X, Pasuruan Jawa Timur)*.