

PKM IKAN PINDANG AL-BAROKAH DESA INDRA YAMAN, KECAMATAN TALAWI, KABUPATEN BATU BARA

Harris Pinagaran Nasution¹, Febrin Aulia Batubara² & Ika Mary Pasaribu³

¹Politeknik Negeri Medan, Email: harrisnasution@polmed.ac.id

²Politeknik Negeri Medan, Email: febrinbatubara@polmed.ac.id

³Politeknik Negeri Medan, Email: ika.mary.pasaribu@polmed.ac.id

Abstrak

Ikan yang telah diolah menjadi ikan pindang biasanya memiliki daya tahan yang cukup lama. Namun apabila ikan tersebut disimpan dengan kondisi baik sehingga mutu ikan akan terjaga. Oleh karena itu suhu ruangan tempat penyimpanan ikan pindang perlu dicermati sebelum melakukan penyimpanan. Ruang yang paling ideal bagi penyimpanan ikan pindang yang berlemak sebaiknya disimpan dalam ruangan yang mempunyai suhu 5°C – 15°C dan daya simpan ikan-ikan pindang akan lama. Saat ini kendala produksi utama yang dihadapi adalah gudang penyimpanan untuk bahan baku maupun produk jadi. Kondisi sekarang tempat penyimpanan ikan sementara yang dimiliki hanya satu unit *freezer* rumah tangga biasa model standing sehingga untuk proses penyimpanan ikan sementara dari selesai produksi tidak muat di kulkas karena kapasitasnya hanya untuk 100 liter saja selebihnya di letakkan di *fiber boks*. Tim pengabdian bermaksud memberikan bantuan bagi usaha ikan pindang Al-Barokah meningkatkan kapasitas produksi dengan memberikan batuan mesin *box freezer* serta memberikan pelatihan arti pentingnya gudang dalam proses produksi kepada mitra.

Kata kunci: *Ikan Pindang, Penyimpanan, Box Freezer*

1. PENDAHULUAN

Ikan laut menjadi salah satu bahan makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satunya adalah ikan kembung. Ikan kembung adalah salah satu ikan favorit masyarakat Indonesia yang namanya populer. Ikan jenis ini memiliki kandungan gizi tinggi serta harganya yang terjangkau. Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Tak heran jika ikan ini kerap diolah dalam berbagai olahan masakan.

Berbekal pengalaman ini pak Abdullah menjalankan bisnis usaha ikan pindang kembung, nama usaha bisnis ikan pindang yang sudah sekitar lima tahun ini dijalankannya yaitu Al-Barokah, lokasi usaha berada di Jl. Perintis kemerdekaan Desa Indra Yaman Dusun III Rukun Kec. Talawi, Kabupaten Batubara. Pemandangan merupakan salah satu cara pengolahan dan pengawetan ikan secara tradisional yang sudah lama dipakai oleh masyarakat kita. Sebenarnya pemandangan juga merupakan rangkaian proses penggaraman yang diikuti dengan proses perebusan atau pengukusan.

Awal usaha keluarga yang dirintis oleh pak Abdullah dilatarbelakangi oleh kondisi tempat tinggal yang dekat dengan pesisir pantai sehingga mudah mendapatkan bahan baku utamanya

yaitu ikan kembung dari nelayan sekitar selain itu juga prospek bisnis pengolahan ikan pindang cukup baik pasarannya karena banyak di gemari oleh masyarakat.

Pemindangan merupakan produk tradisional yang memiliki cita rasa yang khas sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Pemindangan adalah suatu teknik pengolahan dan pengawetan dengan cara merebus/memasak ikan dalam suasana bergaram selama jangka waktu tertentu didalam suatu wadah dan selanjutnya terjadi proses pengurangan kadar air sampai batas tertentu (Pandit, 2004).

Pak Abdullah bercerita melalui media WA dengan tim pengabdian bahwa proses teknologi pemindangan ikan yaitu ikan kembung yang di beli ditempat pelelangan ikan (TPI) kemudian pertama kali proses produksi ikan diletakkan ke dalam ember sebanyak yang kita butuhkan, sekitar 20-30 kg. Lalu disusun dalam keranjang/bakul dan ditabur dengan menggunakan garam. Setelah itu panaskan air dalam dandang sampai mendidih kemudian memasukkan ikan yang sudah di susun dan garami kedalam dandang. Setelah itu tunggu sekitar 40 menit maka sesudah itu ikan baru di angkat diletak ke *fiber box*. Dan ikan siap untuk di jual atau dikirim pada pemesan/pembeli/toko terutama pasar terdekat dan diluar kota. Untuk produksi rata-rata ikan pindang sekitar 200 Kg/hari tergantung pasaran ikan yang ditangkap nelayan. Sedangkan untuk harga pasaran perkilo rata-rata Rp. 35.000 tergantung kondisi cuaca dan musim ikan.

Menurut Kahsmir (2010), daya inovasi termasuk dalam salah satu kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha. Seperti yang dituliskannya dalam pengertian kewirausahaan yaitu sesuatu kemampuan kreatif dan inovatif (*create new and different*) yang dijadikan kiat, dasar, sumber daya, proses dan perjuangan untuk menciptakan nilai tambah barang dan jasa yang dilakukan dengan keberanian untuk menghadapi risiko.

Sementara untuk mendukung produksi pak Abdullah menjelaskan alat-alat produksi yang digunakan terutama:

1. Kompor Gas
2. Dandang Tempat Merebus ikan
3. Fiber tempat ikan
4. Boks tempat penyimpanan ikan atau bahan baku
5. Keranjang ikan

Masalah kendala produksi yang utama dihadapi adalah gudang penyimpanan untuk bahan baku maupun produk jadi. Kondisi sekarang tempat penyimpanan ikan sementara yang dimiliki hanya satu unit *freezer* rumah tangga biasa model standing sehingga untuk proses penyimpanan ikan sementara dari selesai produksi tidak muat di kulkas karena kapasitasnya hanya untuk 100 liter saja selebihnya di letakkan di *fiber boks*. Selain dari pada itu kondisi beberapa alat produksi yang perlu pergantian juga menjadi masalah karena kondisi alat yang sudah mulai habis masa pakainya, seperti: dandang, kompor gas dan *fiber boks*.

Saat ini kondisi permintaan pasar terhadap usaha ikan pindang kembung cukup menjanjikan hal ini berdasarkan keterangan pak Abdullah bahwa rata-rata produksi ikan pindang sekitar 200 Kg/hari melayani pasar luar kota terutama pengiriman untuk kota Siantar dan Kisaran. Kedepan ada kemungkinan produksi akan ditingkatkan menjadi 250-350 Kg/hari karena permintaan pasar yang cukup tinggi. Oleh karena itu untuk mengatasi permintaan kedepan yang cukup baik untuk

usaha ikan pindang maka perlu pengelolaan Gudang yang baik agar usaha dapat dijalankan dengan optimal dan secara efektif.

Ikan yang telah diolah menjadi ikan pindang biasanya memiliki daya tahan yang cukup lama. Namun apabila ikan tersebut disimpan dengan kondisi baik sehingga mutu ikan akan terjaga. Penyebab utama terjadinya penurunan mutu ikan pindang antara lain adalah teknis penyimpanan umumnya disebabkan oleh jamur dan bakteri karena adanya oksidasi. Ikan pindang yang disimpan pada tempat yang demikian pada umumnya akan cepat mengalami kerusakan karena adanya jamur walaupun ikan pindang tersebut sudah dikemas dalam kotak kayu, besek ataupun keranjang. Oleh karena itu suhu ruangan tempat penyimpanan ikan pindang perlu dicermati sebelum melakukan penyimpanan. Ruang yang paling ideal bagi penyimpanan ikan pindang yang berlemak sebaiknya disimpan dalam ruangan yang mempunyai suhu $5^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$ dan daya simpan ikan-ikan pindang akan lama (Irawan, 1995).

Harapan kedepannya usaha yang dirintis pak Abdullah adalah punya tempat gudang penyimpanan dari pengolahan ikan pindang yang layak dan terjaga sanitasi sehingga mutu ikan akan tetap terjaga. Apalagi saat sekarang ini usaha bisnis yang dijalankan pak Abdullah ini juga memiliki pesaing usaha, saat ini ada tiga usaha bisnis yang sama pengolahan ikan pindang di daerah Talawi sehingga ini yang membuat pak Abdullah memikirkan bagaimana agar kualitas ikan pindangnya tetap terjaga mutu dan konsumen tidak beralih kepada pesaingnya.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan dalam kegiatan ini dilakukan dengan metode partisipatif individual melalui pendampingan dan koordinasi serta pemantauan, metode diskusi melalui pelatihan yang akan diberikan. Adapun rencana kegiatan dibagi menjadi persiapan kegiatan dan pelaksanaan, yang terdiri dari:

1. Tahap persiapan.

Melakukan koordinasi dengan mitra dalam membahas persiapan pelaksanaan kegiatan. Melihat sampai sejauh mana keadaan mitra dan manajemen yang dimiliki serta waktu yang tersedia bagi mitra, sehingga dapat dirancang rencana pelaksanaan yang tepat bagi pelaksanaan pelatihan kepada mitra.

2. Tahap pelaksanaan

- a. Tahap pelaksanaan diawali dengan pemberian informasi kepada mitra tentang pelaksanaan kegiatan melalui sosialisasi program PKM pada Kec. Talawi, Kabupaten Batubara. Hal ini bertujuan untuk memberi pemahaman kepada mitra rencana program kerja untuk mitra dalam pengembangan usaha pengolahan ikan pindang.

- b. Berikutnya adalah pelaksanaan pemberian pelatihan gudang yang meliputi pengetahuan mengelola usaha khususnya dibidang pergudangan sehingga dapat menjaga kondisi lingkungan usaha yang higienis dan dapat meningkatkan mutu ikan kembung pindang lebih baik.

- c. Pemberian alat usaha berupa satu unit mesin *box freezer* kapasitas 350 Liter.

3. Tahap akhir pelaksanaan

Setiap akhir pelaksanaan pelatihan dan implementasi dilakukan evaluasi oleh tim pelaksana pengabdian. Penilaian didasarkan dari hasil pencapaian mitra. Hal ini dibutuhkan untuk mengetahui tingkat pencapaian mitra menyangkut bertambahnya kapasitas produksi dengan penambahan peralatan produksi, penguasaan pengetahuan bagi mitra.

Mitra juga akan diberikan motivasi agar bersemangat mengembangkan usahanya sehingga persentase penjualan dapat meningkat dengan penambahan alat produksi kerja. Karena bila usaha ini dilakukan secara serius maka manfaat kegiatan program PKM ini akan sangat besar bagi kehidupan pribadi, keluarga mitra, serta lingkungan sekitar mitra yang diharapkan dapat menjadi contoh bagi masyarakat sekitarnya.

Partisipasi Mitra

Permasalahan yang dikemukakan dalam kegiatan pengabdian ini merupakan hasil pembicaraan bersama dengan tim pengabdian dan mitra masyarakat, dimana yang menjadi permasalahan yaitu membantu meningkatkan kapasitas produksi dengan membantu untuk memfasilitasi gudang kepada mitra berupa mesin *box freezer*. Dimana *box freezer* dapat digunakan untuk gudang sementara dalam kegiatan proses produksi sebelum produksi ikan pindang didistribusikan ke masyarakat.

Tingkat partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini sangat tinggi, hal ini terlihat dari antusiasnya mitra dalam program kegiatan ini dengan mengajak turut para pekerja yang berjumlah enam orang untuk terlibat mengikuti pelatihan yang diadakan tim pengabdian dalam kegiatan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan

Pada tahap persiapan Tim PKM Politeknik Negeri Medan Jurusan Administrasi Niaga berjumpa dengan perwakilan mitra di Medan untuk melakukan diskusi dan rencana pelaksanaan serta tentang kesiapan mitra dalam menerima kunjungan tim. Selain itu juga tim PKM dan mitra menentukan waktu yang tepat untuk pelaksanaan kegiatan dan disepakati untuk pelaksanaan kegiatan adalah pada tanggal 30 Oktober 2020.

2. Pelaksanaan PKM

a. Tempat pelaksanaan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di UD. Ikan Pindang Al-Barokah berada Jl. Perintis kemerdekaan Desa Indra Yaman Dusun III Rukun Kec. Talawi, Kabupaten Batubara dan berjarak sekitar 136 km dari kota Medan.

b. Mitra pengabdian

Mitra adalah UD. Ikan Pindang Al-Barokah yang di Kelola oleh Bapak Abdullah.

c. Peserta

Peserta dalam kegiatan ini terdiri dari pengelola UD. Ikan Pindang Al-Barokah dan ditambah dengan para pekerjanya berjumlah enam orang.

d. Pelaksanaan

1. Kegiatan diawali dengan kunjungan ke Kabupaten Batubara oleh tim pengabdian memberikan bantuan satu unit mesin *box freezer* sebagai sarana penyimpanan dalam kegiatan produksi ikan pindang yang selesai rebus kepada mitra. Pemberian alat produksi ini langsung diterima oleh pemilik usaha UD. Al-Barokah oleh Bapak Abdullah yang sangat mendukung positif kegiatan PKM ini yang membantu masyarakat yang membutuhkan bantuan. Sesuai dengan harapan kedepannya pak Abdullah usaha yang dirintis adalah punya tempat gudang penyimpanan dari

pengolahan ikan pindang yang layak dan terjaga sanitasi sehingga mutu ikan akan tetap terjaga.

Penerimaan alat produksi oleh tim turut disaksikan oleh para pekerja dan masyarakat sekitar tempat usaha Bp. Abdullah.



Gambar 1. Penyerahan box *freezer* di saksian masyarakat sekitar
Sumber: Dokumentasi tim pengabdian

2. Sosialisasi berupa pemberian pelatihan dari tim pengabdian kepada pemilik usaha dan para pekerja tentang arti pentingnya gudang dalam proses produksi kepada mitra. Pelatihan singkat tentang pentingnya arti gudang dalam meningkatkan kapasitas produksi yang akan meningkatkan laba penjualan usaha. Mitra dapat menambah pengetahuan mengelola usaha khususnya di bidang pergudangan sehingga dapat menjaga mutu ikan kembung pindang lebih baik dengan pengolahan gudang sementara untuk hasil produksi.



Gambar 2. Pelatihan tim PKM kepada pekerja
Sumber: Dokumentasi tim pengabdian

3. Evaluasi pelaksanaan

Penilaian dilakukan tim untuk mengetahui efektif program PKM yang dilaksanakan didasarkan dari hasil pencapaian mitra. Hal ini dibutuhkan untuk mengetahui tingkat pencapaian mitra menyangkut bertambahnya kapasitas produksi dengan penambahan peralatan produksi, penguasaan pengetahuan bagi mitra. Sebelum pengadaan box *freezer* perhari kapasitas produksi ikan pindang sekitar 200-250 Kg/hari dan setelah kegiatan PKM dilaksanakan telah terjadi peningkatan sekitar 250-300 kg/hari atau sekitar 25% dari produksi sebelumnya.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat (PKM) yang dilakukan di UD. Ikan Pindang Al-Barokah melalui program kegiatan:

1. Pemberian bantuan alat produksi berupa satu unit mesin *box freezer* kapasitas penyimpanan memadai maka kegiatan produksi diharapkan dapat meningkatkan kapasitas dari 200 kg/hari menjadi sekitar 350 kg/hari.
2. Pemberian pendidikan/pelatihan arti pentingnya gudang dalam proses produksi kepada mitra. Mitra dapat menambah pengetahuan mengelola usaha khususnya dibidang pergudangan sehingga dapat menjaga mutu ikan kembung pindang lebih baik dengan pengolahan gudang sementara untuk hasil produksi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada segenap mitra yang terlibat yaitu UD. Al-Barokah dan para pekerja yang ikut dalam kegiatan ini, dan Tim pengabdian masyarakat dari Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Medan, serta P3M Politeknik Negeri Medan yang telah mendanai kegiatan PKM tahun 2020, semoga kegiatan yang dilakukan ini dapat bermanfaat bagi UD. Ikan Pindang Al-Barokah, Desa Indra Yaman, Kec. Talawi, Kabupaten Batubara serta bagi institusi Politeknik Negeri Medan yang melaksanakan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Irawan, A. 1995. Pengolahan Hasil Pertanian. Home Industri. Usaha Perikanan dan Mengkomersilkan Hasil Sampingannya. Penerbit Aneka. Solo.
- Kasmir. 2010. Kewirausahaan. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Pemerintah Indonesia. (2008). *Undang – Undang no.2 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Lembaran RI Tahun 2008, No. 4866. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pandit, I.G.S. 2004. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Ikan. Penerbit. PT. Bali Post. Denpasar.
- Sumber Internet :
- <https://bisnisukm.com/teknologi-pengawetan-ikan-dengan-cara-emindangan.html>, diakses pada tanggal 17 september 2020.
- Wahyono, A. 2012. “Penanganan Ikan di Atas Kapal,” [http:// www. scribd. com/doc/82372123/penanganan-ikan-di-atas](http://www.scribd.com/doc/82372123/penanganan-ikan-di-atas), diakses pada tanggal 26 september 2020.