
**PEMBUATAN IKAN ASIN KEMBUNG (*Rastrelliger kanagurta*)
DI DESA BANJAR BENAI, KECAMATAN BENAI**

Nariman Hadi¹, Mashadi², Meli Sasmi³, Haris susanto⁴, Jamalludin⁵, Chezy WM
Vermila⁶, Andi Alatas⁷, Eldipalma Kesambamula⁸.

Universitas Islam Kuantan Singingi

Jl. Gatot Subroto KM 7 Kebun Nenas Teluk Kuantan Kabupaten

Kuansing

e-mail: narimanhadi3@gmail.com

Abstrak

Tujuan pengabdian kepada masyarakat (PKM) di Desa Banjar Benai ini adalah untuk memberikan pengertian, pemahaman, dan cara pengolahan Ikan Kembung menjadi produk olahan Ikan Asin. Manfaatnya adalah agar ibu-ibu rumah tangga di pedesaan mendapatkan pengetahuan serta pengalaman untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa melalui potensi yang bisa dikembangkan yaitu pengolahan ikan kembung segar menjadi ikan asin kembung atau dijadikan sumber bahan pangan keluarga atau dijual sebagai sumber pendapatan tambahan keluarga. Strategi yang digunakan untuk merealisasikan program pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan, memberi dorongan dan memotivasi, sehingga dapat meningkatkan kesadaran ibu-ibu akan potensinya dalam menciptakan suasana pengembangan usaha agribisnis. Hasil kegiatan PKM yang telah dilaksanakan oleh Tim Program Studi Agribisnis di Desa Banjar Benai antara lain adalah antusiasisme peserta dalam mengikuti kegiatan PKM ditandai dengan keinginan untuk adanya kelanjutan kegiatan ini dimasa yang akan datang. Potensi untuk pengembangan pengolahn ikan asin kembung sangat terbuka, mengingat sumber bahan baku yaitu ikan kembung segar selalu tersedia di pasar.

Kata Kunci : PKM, Ikan Kembung, Pengolahan dan Ikan Asin Kembung.

I. PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Pembangunan nasional merupakan serangkaian usaha pembangunan berkelanjutan yang meliputi seluruh kehidupan masyarakat, bangsa, dan negara untuk mewujudkan tujuan pembangunan nasional. Tujuan dari Pembangunan Nasional adalah untuk mewujudkan masyarakat Indonesia yang damai, berkeadilan, demokratis, berdaya saing, maju, dan sejahtera. Hal ini tentunya harus didukung oleh masyarakat Indonesia yang mandiri, sehat, beriman, bertakwa, berakhlak mulia, cinta tanah air, berkesadaran hukum dan lingkungan, disiplin dan mempunyai etos kerja yang tinggi serta menguasai IPTEK (ilmu pengetahuan teknologi). Pelaksanaan pembangunan ini turut melibatkan segala aspek kehidupan bangsa, seperti aspek politik, ekonomi, sosial budaya, dan pertahanan keamanan secara berencana, menyeluruh, terarah, terpadu, bertahap dan berkelanjutan.[1]

Pembangunan nasional membutuhkan partisipasi dari seluruh elemen yang ada di negara ini. Salah satu titik berat dari pembangunan nasional dalam rangka meningkatkan perekonomian rakyat terutama di daerah pedesaan adalah usaha pertanian yang berwawasan agribisnis. Kegiatan pertanian sendiri memiliki cakupan yang luas termasuk didalamnya pertanian tanaman pangan dan hortikultura, peternakan, perkebunan, kehutanan dan perikanan. [1]

Perikanan adalah kegiatan manusia yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumberdaya hayati perairan. Sumberdaya hayati perairan tidak dibatasi secara tegas dan pada umumnya mencakup ikan, amfibi, dan berbagai avertebrata penghuni perairan dan wilayah yang berdekatan, serta lingkungannya. Di Indonesia, menurut UU RI No. 31/2004, sebagaimana telah diubah dengan UU RI No. 45/2009, kegiatan yang termasuk dalam perikanan dimulai dari pra-

produksi, produksi, pengolahan sampai dengan pemasaran, yang dilaksanakan dalam suatu sistem bisnis perikanan. [2]

Proses pengolahan ikan dapat dilakukan melalui berbagai macam proses pengolahan salah satunya dengan cara penggaraman dan pengeringan ikan secara sederhana. (Adawyah, 2008) Dengan demikian, kegiatan perikanan dapat dianggap sebagai salah satu bagian dari usaha agribisnis. Hasil perikanan pada umumnya dipergunakan oleh masyarakat sebagai bahan pangan dan di Indonesia khususnya sampai saat ini hasil perikanan masih merupakan sumber protein hayati yang utama.

Hasil pertanian dan perikanan di Indonesia beragam dan berlimpah untuk dipergunakan sebagai bahan pangan dan obat. Tetapi bahan pangan di negara beriklim tropis mudah busuk dan rusak dimana tingkat kerusakannya mencapai 60-70%, untuk itu pengawetan merupakan solusi yang tepat bagi hasil-hasil pertanian ini.

Ikan sebagai sumber pangan memiliki kandungan gizi yang sangat baik misalnya protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan kandungan protein pada ikan sangat cocok untuk membantu pembentukan sel-sel otak pada balita., vitamin, serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin. (Nurjanah, 2015).

Ikan sebagai bahan makanan yang berprotein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang di perlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologis nya mencapai 90%, dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah di cerna oleh konsumen (Geffken, 2016).

Ikan adalah komoditi yang mempunyai nilai ekonomis tinggi namun produk ikan tersebut sangat cepat sekali mengalami penurunan mutu sehingga perlu penanganan yang serius agar mutu ikan tetap terjaga. Salah satu cara penanganan dan pengolahan ikan adalah dengan metode penggaraman.

Ikan asin adalah pengawetan ikan dengan cara penggaraman sebenarnya terdiri dari dua proses, yaitu proses penggaraman dan proses pengeringan. Adapun tujuan utama penggaraman sama dengan tujuan proses pengawetan atau pengolahan lainnya, yaitu untuk memperpanjang daya tahan dan daya simpan ikan. Ikan yang mengalami proses penggaraman menjadi awet karena garam dapat menghambat atau membunuh bakteri penyebab pembusukan pada ikan. Hasil akhir dari pengawetan dengan proses penggaraman adalah ikan asin, yaitu ikan yang telah mengalami proses penggaraman dan pengeringan. (Afrianto dan Liviawaty,1989). Dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan untuk jangka waktu yang lebih lama.[2]

Kabupaten Kuantan Singingi (Kuansing) adalah salah satu kabupaten yang ada di Provinsi Riau, Indonesia. Kabupaten Kuansing merupakan pemekaran dari Kabupaten Indragiri Hulu. Dengan luas 7.656 km² Kabupaten Kuantan Singingi memiliki potensi besar untuk pengembangan usaha perikanan darat karena berada diwilayah Bukit Barisan yang terdiri dari bukit dan lembah yang subur.

Salah satu desa yang ada di Kabupaten Kuantan Singingi adalah Desa Banjar Benai yang terletak di Kecamatan Benai. Dengan luas 27.90 Km². Desa Banjar Benai dihuni oleh 595 Kepala Keluarga dengan jumlah penduduk sebanyak 2.189 orang yang terdiri dari 1.076 laki-laki dan 1.113 perempuan. Penduduk umumnya bekerja sebagai petani karet, petani sawit, petani padi dan peternak.

Pengolahan ikan asin sebagai alternatif usaha rumah tangga sangat dimungkinkan di desa ini karena pembinaan Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sebagai organisasi yang membina kegiatan ibu-ibu dibawah binaan kepala desa cukup aktif. Kegiatan pengolahan ikan asin ini memungkinkan untuk perbaikan gizi keluarga atau sebagai usaha tambahan bagi ibu-ibu rumah tangga di desa Banjar Benai untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga.[3]

Dari uraian di atas maka perlu adanya sosialisasi dan pelatihan tentang manfaat pengolahan ikan asin yang bisa diterapkan ditengah-tengah masyarakat Desa Banjar Benai melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dari TIM Program Studi (Prodi) Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi (UNIKS) dengan thema:

Pembuatan Ikan Asin Kembang (*Rastrelliger kanagurta*) di Desa Banjar Benai, Kecamatan Benai, Kabupaten Kuantan Singingi.

1.2. Alasan Memilih Subyek Dampungan

Desa Banjar Benai saat ini dipimpin oleh seorang kepala desa dimana seluruh organisasi pendamping seperti BPD, PKK, Bina Keluarga Remaja, Bina Keluarga Lansia dan Posyadu Balita aktif berfungsi sebagai mana mestinya. Hal ini membuktikan bahwa ada kerja sama yang baik antara perangkat desa dan rakyatnya. Berdasarkan hal diatas Tim PKM Prodi Agribisnis berkeinginan untuk memberikan pengetahuan tambahan bagi masyarakat setempat untuk menambah ilmu pengetahuan dan kesempatan untuk memiliki tambahan pendapatan.

1.3. Kondisi Subyek Dampungan Saat Ini

Berdasarkan survey yang telah dilakukan, beberapa temuan masalah kehidupan masyarakat di Desa Banjar Benai antara lain adalah kepala desa sebagai pemimpin tertinggi di Desa Banjar Benai memiliki keinginan yang kuat untuk mememberdayakan masyarakat serta meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakatnya. Selain itu kelompok PKK sebagai organisasi pusat binaan bagi kaum perempuan cukup aktif dan selalu melibatkan anggotanya dalam setiap kegiatan, sehingga potensi perempuan di desa tersebut dapat dioptimalkan. Selain itu sifat gotong royong masyarakat yang sudah terbina dari zaman dahulu sangat mendukung semua program yang telah disusun oleh perangkat desa.

II. SOLUS YANG DITAWARKAN & TARGET LUARAN

Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan di Desa Banjar Benai diharapkan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan potensi dan sumber daya yang ada.

Tujuan khusus dan target yang akan dicapai dari kegiatan PKM ini antara lain adalah:

- a) Melatih kemampuan masyarakat desa guna menambah pengetahuan dalam mengolah hasil perikanan dan langsung diaplikasikan dengan melakukan pelatihan pada masyarakat Desa Banjar Benai.
- b) Membuat kelompok produksi usaha kecil Ikan Asin untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

2.1 Kondisi Dampungan yang diharapkan

Kegiatan PKM ini diharapkan dapat memanfaatkan potensi dan sumber daya yang ada di Desa Banjar Benai melalui pelatihan dan meningkatkan ketrampilan masyarakat setempat dalam pembuatan produk Ikan Asin. Kemampuan dalam membuat ikan asin ini nantinya diharapkan juga dapat meningkatkan pengetahuan dan menjadi salah satu kegiatan yang menghasilkan, membuka peluang usaha baru, menekan angka pengangguran di desa dan juga dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga masyarakat setempat.

2.2 Strategi yang digunakan

Adapun strategi yang akan digunakan untuk mendukung realisasi program PKM ini adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan. Upaya ini antara lain meliputi:

1. Meningkatkan pengetahuan dan memberi masukan akan pentingnya usaha dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat melalui kegiatan Agribisnis.
2. Mendorong dan memotivasi masyarakat desa setempat dan meningkatkan kesadaran dalam mengembangkan kegiatan agribisnis dengan memanfaatkan potensi yang ada.

2.3 Target Luaran

Target luaran yang akan dicapai dalam pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dari Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian UNIKS tahun 2021 antara lain adalah:

1. Melakukan perubahan pola pikir (*mindset*) masyarakat desa Banjar Benai dengan memberdayakan potensi yang ada pada masyarakat baik untuk jangka pendek maupun jangka panjang.
2. Meningkatkan pengetahuan masyarakat Banjar Benai tentang pembuatan ikan asin kembung
3. Meningkatkan pengetahuan masyarakat Banjar Benai tentang pengolahan hasil perikanan terutama cara pembuatan ikan asin kembung.
4. Laporan kegiatan yang ditargetkan akan dipublikasikan.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

3.1 Pelaksanaan

Kegiatan PKM Mandiri ini menggunakan metoda penyuluhan, pelatihan dan pendampingan terhadap kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi PKK di Desa Banjar Benai.

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan memberikan ceramah dan motivasi kepada kelompok ibu-ibu agar dapat memanfaatkan potensi yang ada disekitarnya terutama tentang pentingnya makan ikan sebagai sumber protein yang kaya tetapi murah harganya. Selain itu ikan asin kembung ini juga dapat menjadi salah satu usaha rumah tangga yang dapat memberikan penghasilan tambahan bagi keluarga.

Pelatihan yang dilakukan adalah dengan mengajak ibu-ibu yang hadir pada kegiatan PKM ini untuk ikut mempraktekkan cara pembuatan ikan asin kembung didampingi oleh dosen dan mahasiswa yang telah berpengalaman dibidang tersebut. Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan PKM ini adalah mahasiswa yang telah melakukan pratikum di kampus tentang pembuatan ikan asin kembung sebelumnya.

Bahan dan alat serta cara pembuatan ikan asin kembung adalah sebagai berikut:

Bahan dan Alat:

1. Ikan Kembung : 1 kg
2. Garam dapur : 200 gr
3. Daun Pisang : setengah pelepah
4. Mangkok Plastik diameter 15 cm = 4 buah
5. Kain serbet : 4 lembar

Cara membuat :

1. Siapkan ikan kembung segar .
2. Buang insang dan isi perutnya
3. Cuci ikan hingga benar-benar bersih.
4. (Jika ikan berukuran besar, potong fillet ikan menjadi dua bagian).
5. Keringkan ikan yang sudah bersih
6. Siapkan wadah plastik, lapisi dan kelilingi dengan daun pisang
7. Taburi garam diatas daun pisang
8. Susun ikan didalam wadah
9. Taburi bagian atas ikan dengan garam
10. Susun kembali ikan diatas taburan garam
11. (Begitu selanjutnya hingga lapis terakhir)
12. Tutup wadah dengan daun pisang
13. Bungkus wadah dengan kain serbet
14. Diamkan selama 1 – 2 malam
15. Untuk penyimpanan lebih lama dapat diletakkan didalam lemari pendingin
16. Cuci bersih ikan dan siap untuk di goreng (konsumsi)

Pendampingan yang dilakukan yaitu masyarakat diminta mempraktekkan pengetahuan yang telah diberikan, selanjutnya tim PKM akan memantau perkembangan kegiatan mereka.



Gambar 1. Penyampain materi PkM Ibu Nariman Hadi

Untuk membuat ikan asin, pertama-tama kita perlu menyiapkan ikan segar yang telah dibersihkan dan dipotong sesuai keinginan. Kemudian, campurkan garam dengan air hingga terbentuk larutan garam yang cukup konsentrasi. Masukkan ikan ke dalam larutan garam tersebut dan diamkan selama beberapa jam hingga ikan menyerap garam secara merata. Setelah itu, tiriskan ikan dari larutan garam dan hangatkan di oven atau dijemur di bawah sinar matahari hingga kering. Jika sudah kering, simpan ikan asin dalam wadah tertutup di tempat yang sejuk. Ikan kembung merupakan jenis ikan yang kaya akan nutrisi, terutama protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, ikan kembung juga mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk menjaga kesehatan jantung dan otak. Ikan kembung juga mengandung kalsium, fosfor, zat besi, serta vitamin B12 yang bermanfaat untuk pertumbuhan dan pembentukan sel darah merah. Namun, perlu diingat bahwa ikan asin memiliki kandungan garam yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan segar, sehingga dapat meningkatkan risiko hipertensi jika dikonsumsi terlalu sering atau dalam jumlah yang berlebihan. Oleh karena itu, sebaiknya hindari mengonsumsi ikan asin secara berlebihan dan selalu sesuaikan dengan kebutuhan nutrisi tubuh.[4]



Gambar 2. Demonstrasi PkM

3. 2. Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan PKM yang telah dilaksanakan oleh Tim Program Studi Agribisnis di Desa Banjar Benai antara lain adalah:

1. Kegiatan PKM ini terlaksana sesuai dengan waktu yang telah disepakati antara pihak desa dan tim PKM Program Studi Agribisnis.
2. Materi yang diberikan kepada masyarakat disampaikan dengan bahasa yang ringan dan sederhana sehingga mudah dimengerti oleh peserta.

3. Peserta antusias mengikuti kegiatan PKM ditandai dengan keinginan untuk adanya kelanjutan kegiatan ini dimasa yang akan datang.
4. Peserta menginginkan adanya jalinan silaturahmi yang berkelanjutan antara pihak Universitas Islam Kuantan Singingi dengan masyarakat di desa terutama Desa Banjar Benai melalui kegiatan transfer ilmu seperti yang dilakukan dalam kegiatan PKM



Gambar 3. Foto bersama panitia PkM dengan Kader PKK Desa Banjar Benai

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil kegiatan PKM Program Studi Agribisnis UNIKS yang dilakukan di Desa Banjar Benai dengan topik “Pembuatan Ikan Asin Kembung” dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Banjar Benai sangat membutuhkan bimbingan dan arahan dalam memanfaatkan potensi yang ada pada lingkungan mereka. Untuk itu peran universitas sebagai lumbung ilmu sangat mereka harapkan untuk menjadi motivator dalam membimbing dan memotivasi mereka untuk dapat berkembang lebih baik.

5.2 Saran

Perlu adanya bimbingan yang berkesinambungan dari pihak universitas terhadap masyarakat di desa terutama dalam mentransfer ilmu dan teknologi, agar masyarakat dapat merasakan keberadaan sebuah universitas di lingkungan mereka sebagai sebuah lumbung ilmu.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adawyah, R. 2008. *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan.*: Bumi Aksara. Jakarta
- [2] Gefken R. 2016. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Dikelurahan Pondok Batu Dikecamatan Sarudik Kota Sibolga Provinsi Sumatera Utara. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- [3] Nurjanah. 2015. Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Ikan Di Indonesia. Jurnal. Diakses Januari 2018.
- [4] Afrianto, E. Dan Liviawaty, E, 1989. *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan Asin.* Kanisius. Yogyakarta