

PENANGANAN PRODUK DAN *PACKAGING* IKAN DENGAN PENDEKATAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*

Gustiarini Rika Putri*, Irna Ekawati, Pharmayeni, Haswan, Erwinsyah Sipahutar
Politeknik ATI Padang
*e-mail: gustiarini.rika@gmail.com

Abstract

Fumigation is a method of processing or preserving by utilizing a combination of drying treatment and the application of natural chemical compounds from the combustion of natural fuels, so that the aroma and taste that is characteristic of smoked fish products and the color becomes golden or brown. Processing conditions can be improved by using the Good Manufacturing Process (GMP), standardizing starting from raw materials, supporting materials, processes to final products and applying the principles of good sanitation and hygiene. One of the applications of GMP in fish processing is good packaging of product, namely vacuum packaging. Vacuum packaging is a packaging method that removes air from the packaging before sealing / press. This method can be used manually or automatically such as inserting the product into a plastic vacuum bag, removing air from the plastic and sealing the plastic. Pesisir Selatan Regency is an area with vast marine potential, large fishery potential. Although there are many producers of dried fish, product handling is still inadequate. For this reason, as one form of community service from the ATI Padang Polytechnic community, a counseling and training was held on the Handling of Fish Products and Packaging with a Good Manufacturing Practices Approach in the Ampang Pulau Koto XI Tarusan.

Keywords: good manufacturing practices, packaging, smoked fish

Abstrak

Pengasapan merupakan cara pengolahan atau pengawetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia alami dari hasil pembakaran bahan bakar alami, sehingga terbentuk aroma dan rasa yang khas pada produk ikan asap dan warnanya menjadi keemasan atau kecoklatan. Kondisi pengolahan dapat diperbaiki dengan menggunakan cara pengolahan yang benar (GMP), melakukan standarisasi mulai dari bahan baku, bahan pembantu, proses hingga produk akhir serta menerapkan prinsip sanitasi dan higiene yang baik. Salah satu penerapan GMP pada pengolahan ikan adalah pengemasan produk yang baik, yaitu Pengemasan vacuum. Pengemasan vacuum adalah metode kemasan yang menghilangkan udara dari kemasan sebelum di sealing/press. Metode ini bisa digunakan secara manual ataupun otomatis seperti memasukan produk kedalam kantong plastik vacuum, mengeluarkan udara dari dalam plastik dan penyegelan plastik. Kabupaten Pesisir Selatan merupakan daerah dengan potensi laut yang luas, potensi perikanan yang besar. Meskipun sudah banyak penghasil ikan kering, namun penanganan produk masih belum memadai. Untuk itu sebagai salah satu wujud

pengabdian masyarakat dari civitas akademika Politeknik ATI Padang, maka diadakanlah penyuluhan dan pelatihan tentang Penanganan Produk dan Packaging Ikan Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices di Kenagarian Ampang Pulau Koto XI Tarusan.

Kata kunci: *good manufacturing practices, ikan asap, packaging*

1. PENDAHULUAN

Letak Geografis Kabupaten Pesisir Selatan berada pada $0^{\circ} 59'' - 2^{\circ} 28,6''$ LS 100° dan $19'' - 101^{\circ} 18''$ BT dengan luas daratan $\pm 5.749,89$ km² (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pesisir Selatan, 2018) Potensi perairan dalam yang mendukung usaha perikanan diantaranya berupa perairan laut sekitar 84.312 Km² dengan panjang garis pantai 234,20 Km. Pesisir Selatan merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat yang memiliki 304 buah desa dengan 37 nagari yang berada pada 12 Kecamatan.

Sumberdaya hayati yang ada salah satunya berupa sumberdaya ikan. Kabupaten Pesisir Selatan sangat kaya dengan jenis ikan, walaupun pemanfaatannya secara optimal, namun sudah cukup mendorong kesejahteraan nelayan dan masyarakat perikanan di kabupaten yang terkenal dengan keindahan pulau-pulaunya. Jenis ikan yang umum dihasilkan dari penangkapan ikan nelayan Pesisir Selatan diantaranya: Ikan pelagis besar dan kecil (34.008 ton/tahun); Ikan demersal (60.435,73 ton/tahun); Ikan hias air laut (14.516.400 ekor/tahun); Udang-udangan (556,27 ton/tahun). Untuk menunjang ekosistem perairan laut dan usaha penangkapan ikan disini terdapat ekosistem hutan mangrove seluas ± 325 Ha dan terumbu karang: sepanjang perairan pantai.

Sepanjang tahun 2017 Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat (Sumbar) menjadi penghasil ikan terbesar di

Sumatera Barat selain dari Agam, Pariaman dan Padang. Hal itu dapat dilihat dari tingginya pendapatan yang didapat oleh nelayan Pessel, dan pendapatan tersebut juga melebihi target yang di nobatkan oleh pemda pessel, yaitu target yang harus tercapai selama tahun 2017 sebanyak 3400 Ton sedangkan hasil yang didapat 3800 selisih 36 ton (Portal Resmi Pemerintah Kabupaten Pesisir Selatan, 2018). Beberapa kecamatan yang diandalkan menjadi penyokong dalam pemenuhan target itu ialah Koto XI Tarusan, Batang Kapas, Sutera, Ranah Pesisir, Lengayang dan Linggo Sari Baganti. Ditilik dari potensi perikanan yang cukup besar dan beragam, Kabupaten Pesisir selatan cukup potensial untuk dikembangkan menjadi sentra perikanan yang menjadi factor pendorong peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat perikanan di kabupaten ini.

Dari gambaran situasi di atas, diketahui bahwa kecamatan Koto XI Tarusan merupakan salah satu kecamatan penghasil ikan terbesar di Kabupaten Pesisir Selatan. Ikan yang dihasilkanpun beragam, sehingga tim Program Kemitraan Bagi Masyarakat dari Politeknik ATI Padang melihat sebuah peluang pengembangan ekonomi masyarakat di sana khususnya nelayan sehingga bisa mendapat keuntungan dengan memaksimalkan potensi alam yang sudah ada.

Ikan yang berhasil ditangkap oleh nelayan di Kecamatan Koto XI Tarusan ini biasanya langsung dijual dan dikirim. Pada saat tangkapan banyak, maka nelayan beresiko ikan kurang laku atau terjual dengan harga rendah. Hal ini tentu kurang menguntungkan bagi nelayan. Nelayan dalam hal ini sebenarnya bisa melakukan berbagai penanganan sehingga ikan tetap segar seperti salah contohnya diawetkan. Ikan yang diawetkan juga harus dikemas dengan baik dan layak sehingga kualitas tetap terjaga dan dapat bersaing di pasaran

Kegiatan ini akan memberikan pelatihan bagaimana menangani produk ikan dengan pendekatan *Good Manufacturing Practice* sehingga ikan tetap terjaga kualitasnya. Kementerian Perindustrian juga telah secara resmi mengeluarkan peraturan tentang GMP melalui Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

Selain itu, nelayan akan diberi pelatihan bagaimana mengemas ikan yang telah diawetkan dengan menggunakan alat vacuum sealer. Sebagai langkah awal untuk menghasilkan pengemasan yang baik, tim dosen akan memberikan bantuan alat *vacuum sealer* untuk digunakan oleh kelompok masyarakat nelayan dengan harapan alat ini akan dikembangkan/diperbanyak oleh nelayan jika usaha bisnis dapat berhasil. Secara garis besar kegiatan ini terdiri atas:

1. Penyuluhan penanganan ikan dengan pendekatan *Good Manufacturing Practice* dan peluang bisnisnya
2. Pelatihan pengemasan ikan dan pemberian bantuan alat packaging ikan *vacuum sealer*.

2. METODE

Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah kelompok nelayan yang berada di pesisir pantai khususnya yang ada di Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan. Nelayan yang akan diberi pelatihan ini adalah dalam rangka melatih keterampilan mereka dalam penanganan produk yang baik (*Good Manufacturing Practices*) dan bagaimana melakukan packing ikan yang telah diawetkan. Jumlah peserta kurang lebih 20 orang. Kegiatan berlokasi di Balai Desa Kecamatan Koto XI Tarusan Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian (pada masyarakat) ini dilakukan dengan teknik sebagai berikut:

1. Ceramah

Pemberian materi dengan metode ceramah untuk menjelaskan tentang penanganan produk ikan dengan pendekatan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan materi tentang pengemasan produk:

- Tujuan pengemasan
- Jenis-jenis kemasan
- Syarat kemasan yang baik
- Dan lain-lain

2. Demonstrasi

Teknik demonstrasi adalah peragaan yang diberikan peserta kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang proses penanganan produk terutama tentang pengemasan menggunakan *vacuum sealer*.

3. Praktek

Praktek dilakukan langsung oleh peserta dengan melakukan langsung bagaimana cara mengemas ikan yang efektif dan efisien.

4. Materi kegiatan

Selama mengikuti kegiatan pengabdian pada masyarakat, para peserta akan dibekali dengan materi-materi sebagai berikut:

1. Pengetahuan penanganan produk ikan
2. Pengetahuan tentang konsep *Good Manufacturing Practice*
3. Penjelasan contoh matrik penanganan ikan dengan matrik GMP
4. Penjelasan tentang teknik pengemasan (tujuan, syarat dan jenis-jenis kemasan)
5. Cara pengemasan yang baik dengan *vacuum sealer*
6. Pemberian bantuan alat *vacuum sealer*.

3. HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Penanganan Produk Dan *Packaging* Ikan Dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices* di Kenagarian Ampang Pulai Koto XI Tarusan dilaksanakan bertempat di Balai Warga Ampang Pulai Koto XI Tarusan, pada tanggal 23 Oktober 2018. Pelatihan dilaksanakan dengan melibatkan instruktur sebanyak 7 (Tujuh) orang dan peserta pelatihan sebanyak 30 (Tiga puluh) orang.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dengan materi *Good Manufacturing Practice*

Kegiatan didahului dengan ceramah mengenai pengertian Penanganan Produk dan *Packaging* Ikan dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices*. Materi

ceramah tentang Penanganan Produk dan *Packaging* Ikan dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices* disajikan oleh Ibu Gustiarini Rika Putri, S.TP., MP.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dengan materi *Packaging* Ikan Asap

Selanjutnya dilaksanakan pelatihan (praktek) proses Penanganan Produk dan *Packaging* Ikan dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices*. Penanganan dilakukan dengan mempergunakan peralatan *Vaccum Sealer*. Narasumber pada materi ini adalah ibu Irna Ekawati, MT.



Gambar 3. Penyerahan Bantuan *Vacuum Sealer* Kepada Kelompok Nelayan

Pelatihan ditutup dengan sesi diskusi mengenai peluang usaha yang berkaitan dengan Penanganan Produk dan Packaging Ikan dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices*. Selain itu tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat memberikan bantuan kepada kelompok nelayan berupa peralatan *vacuum sealer* yang diharapkan dapat membantu para nelayan dalam pengembangan dan meningkatkan nilai usaha terutama dalam sisi *packaging* ikan.

4. KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan bahwa pengetahuan dan praktek masyarakat pada penanganan produk dan packing ikan asap dengan Pendekatan *Good Manufacturing Practices* masih perlu diberikan pemahaman untuk kualitas produk yang lebih baik untuk peningkatan nilai ekonomis pasar ikan asap. Masyarakat sangat semangat untuk ikut serta dalam kegiatan pengabdian ini, terlihat dengan banyaknya diskusi dan partisipasi selama kegiatan berlangsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik ATI Padang Kementerian Perindustrian yang telah mendanai kegiatan ini melalui hibah PKM Internal 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pesisir Selatan. 2018. *Keadaan Geografi Kabupaten Pesisir Selatan*. <https://pesselkab.bps.go.id/statictable/2018/07/06/50/keadaan-geografi-kabupaten-pesisir-selatan.html>
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. *Pedoman Cara Produksi Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practice)*. Kementerian Perindustrian RI
- Portal Resmi Pemerintah Kabupaten Pesisir Selatan, 2018. *Pesisir Selatan Menjadi Penghasil Ikan Terbesar Di Sumbar Sepanjang 2017*. <https://berita.pesisirselatankab.go.id/berita/detail/pesisir-selatan-menjadi-penghasil-ikan-terbesar-di-sumbar-sepanjang-2017>