

Sosialisasi Peningkatan Produktivitas Tani Dan Nelayan Ohoi Elaar Let

Socialization Of Productivity Improvement For Farmers And Fishermen Ohoi Elaar Let

Anggeline L. Amahorseja^{1*}, Muhammad Askin P. Fanela², Irwan Ismail³, Elen M. Lutur⁴, Salahuddin Bachmid⁵, Pradina A. Sukirno⁶

^{1,2,3,4,5,6}Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

***Email : lioniangel@gmail.com**

Received : Jan 02, 2025 / Accepted : Jan 03, 2025 / Published : Jan 06, 2025

Abstrak

Pengasapan merupakan salah satu metode pengawetan daging yang telah lama diterapkan dan secara luas diterima konsumen dari berbagai belahan dunia. Pada Kabupaten Maluku Tenggara, ikan asap merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi idola masyarakat. Ikan asap ini masih diolah secara tradisional yaitu dengan cara ikan dijepit pada belahan bambu kemudian diasapi dengan menggunakan sumber asap dari kayu maupun tempurung kelapa. Penerapan teknologi asap cair yang dapat diterapkan oleh nelayan dan petani di Ohoi Elaar Let melalui penyuluhan tentang “Peningkatan Produktifitas Tani dan Nelayan” bertujuan untuk memperkenalkan teknologi asap cair dan memberi pengetahuan serta ketrampilan bagi nelayan maupun petani dalam membuat asap cair dan mengolah ikan asap. Kegiatan ini juga diharapkan berdampak dalam meningkatkan atensi akademisi terhadap kelompok-kelompok masyarakat yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai calon wirausaha baru serta meningkatkan kegiatan pengembangan dan penerapan ipteks dari akademisi terhadap masyarakat. Dari hasil kegiatan yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa penerapan teknologi asap cair merupakan salah satu cara alternatif dalam pengolahan ikan asap yang baru diketahui oleh para nelayan pengolah ikan asap dan petani di Ohoi Elaar Let serta pengolahan ikan asap dengan menggunakan asap cair ternyata bisa menjawab kendala yang ditemui oleh nelayan pengolah ikan asap di Ohoi Elaar Let.

Kata Kunci : Asap Cair, Elaar Let, Maluku Tenggara

Abstract

Smoking is a meat preservation method that has long been applied and is widely accepted by consumers from various parts of the world. In Southeast Maluku Regency, smoked fish is one of the foodstuffs that is favored by the community. This smoked fish is still processed traditionally by clamping the fish on a piece of bamboo and then smoking it using a smoke source from wood or coconut shell. The application of liquid smoke technology that can be applied by fishermen and farmers in Ohoi Elaar Let through counseling on “Increasing the Productivity of Farmers and Fishermen in Ohoi Elaar Let” aims to introduce liquid smoke technology and provide knowledge and skills for fishermen and farmers in making liquid smoke and processing smoked fish. This activity is also expected to have an impact in increasing the attention of academics to community groups that have the potential to be developed as new entrepreneurial candidates and increasing the development and application of science and technology activities from academics to the community. From the results of the activities carried out, it can be concluded that the application of liquid smoke technology is an alternative way of processing smoked fish that is newly known by smoked fish processing fishermen and farmers

in Ohoi Elaar Let and processing smoked fish using liquid smoke can answer the obstacles encountered by smoked fish processing fishermen in Ohoi Elaar Let.

Keywords : *Liquid Smoke, Elaar Let, South East Maluku*

PENDAHULUAN

Ikan atau hasil perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang sangat mudah sekali mengalami kerusakan maupun pembusukan (*perishable food*) hal ini disebabkan karena ikan memiliki kadar air dan protein yang sangat tinggi, sehingga perlu adanya penanganan yang tepat, baik dan dilakukan dalam waktu yang cepat untuk tetap dapat mempertahankan mutu atau kualitas ikan tersebut (Putri, 2023). Salah satu bentuk mempertahankan mutu adalah dengan proses pengasapan. Pengasapan merupakan salah satu metode pengawetan daging yang telah lama diterapkan dan secara luas diterima konsumen dari berbagai belahan dunia (Girard 1992 dalam Amahorseja, 2018). Asap cair merupakan cairan dispersi uap asap dalam air, atau cairan hasil kondensasi dari pirolisa kayu, tempurung kelapa, atau bahan sejenis. Pirolisa adalah proses pemanasan atau destilasi kering suatu bahan, sehingga menghasilkan asap yang jika dikondensasikan akan menghasilkan asap cair yang memiliki sifat spesifik asap (Wattimena 2010 dalam Pattipeilohy, 2014).

Salah satu kawasan dengan potensi perikanan yang begitu luas di Indonesia adalah Maluku Tenggara (Tuapetel, 2024). Pada Kabupaten Maluku Tenggara, ikan asar merupakan salah satu bahan pangan yang menjadi idola masyarakat. Ikan asap ini masih diolah secara tradisional yaitu dengan cara ikan dijepit pada belahan bambu kemudian diasapi dengan menggunakan sumber asap dari kayu maupun tempurung kelapa. Tetapi ikan asap yang diolah secara tradisional ini masih memiliki beberapa kelemahan antara lain terdepositnya senyawa *tar* yang berbahaya bagi kesehatan konsumen, adanya polusi serta daya awetnya yang sangat rendah yaitu sekitar 1– 2 hari (Nelson *et al*, 2022). Demikian halnya dengan para pengolah ikan asap di Ohoi Elaar Let dimana mereka masih melakukan usaha pengolahan ikan asap ini secara tradisional. Salah satu alternatif untuk mengatasi hal diatas adalah dengan menggunakan teknologi asap cair.

Penerapan teknologi asap cair yang dapat diterapkan oleh nelayan dan petani di Ohoi Elaar Let melalui penyuluhan tentang “Peningkatan Produktifitas Tani dan Nelayan di Ohoi Elaar Let” bertujuan untuk memperkenalkan teknologi asap cair dan memberi pengetahuan serta ketrampilan bagi nelayan maupun petani dalam membuat asap cair dan mengolah ikan asap untuk meningkatkan mutu hasil usaha mereka.

METODE

Teknik/metode yang digunakan pada pengabdian ini yaitu metode sosialisasi, yaitu melibatkan petani dan nelayan dalam kegiatan. Pelaksanaan kegiatan ini

meliputi observasi dan identifikasi masalah, penyusunan materi sosialisasi dan pelaksanaan sosialisasi.

Observasi dan Identifikasi Masalah

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan pada Ohoi Elaar Let awalnya melalui tahap observasi dan identifikasi pada beberapa Ohoi. Proses ini dilakukan melalui wawancara dengan masyarakat dan kepala Ohoi untuk mencari tahu tentang pemanfaatan tempurung kelapa dan juga pengolahan ikan asap/ikan asar.

Penyusunan Materi Sosialisasi

Penyusunan materi sosialisasi berdasarkan observasi dan hasil penelitian yang telah dilakukan. Materi yang disusun menggunakan bahasa yang mudah dipahami dan menarik dengan adanya gambar dan video.

Pelaksanaan Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan pada bulan Juli bertempat di kantor Ohoi Elaar Let Pukul 10.00-12.00 WIT dan diikuti oleh 30 peserta baik dari petani maupun nelayan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan pada Ohoi Elaar Let diawali dengan pertemuan bersama Kepala Ohoi Drs. M. H. Madubun dan Perangkat Ohoi Elaar Let.



Gambar 1. Observasi Bersama Kepala dan Perangkat Ohoi Elaar Let.

Setelah pertemuan dilaksanakan, dilanjutkan dengan penyusunan materi sosialisasi. Dimana materi sosialisasi ini disusun berdasarkan hasil penelitian dan hasil observasi pada Ohoi Elaar Let. Materi yang disusun dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 2. Materi Sosialisasi

Kegiatan sosialisai dilaksanakan pada aula pertemuan Ohoi Elaar Let dan diikuti oleh 30 orang perwakilan petani kelapa dan nelayan. Kegiatan sosialisasi ini dibuka oleh Kepala Ohoi Elaar Let yakni Bpk. Drs. M.H. Madubun. Kegiatan sosialisasi ini sangat disambut baik dari para petani khususnya petani kelapa dan nelayan serta ibu-ibu pengahasil ikan asap. Dari kegiatan sosialisasi ini, petani kelapa dapat membuat produksi asap cair bahkan bukan hanya dari tempurung kelapa tetapi juga dari pelepah sagu yang banyak terdapat pada Ohoi Elaar Let. Dari segi pengolahan ikan asap cair sendiri, masyarakat merasa lebih praktis dalam hal pembuatan ikan asap dengan menggunakan asap cair.



Gambar 3. Pembukaan Sosialisasi

Penerapan ipteks yang dilakukan untuk nelayan dan petani di Ohoi Elaar Let diharapkan dapat menghasilkan target luaran yang berdampak positif bagi pemberdayaan mereka di kemudian hari dalam memanfaatkan dan mengelola potensi kelapa dan sumberdaya ikan yang dimiliki sebagai salah produk lokal yang dapat menghasilkan nilai tambah bagi masyarakat. Target luaran penerapan ipteks

dari potensi dan peluang yang dimiliki mitra adalah bahwa mitra dapat dikembangkan sebagai pengusaha asap cair dan ikan asap yang mandiri.



Gambar 4. Foto Bersama Setelah Kegiatan Sosialisasi

Target luaran khusus yang dapat dihasilkan melalui kegiatan pelatihan ini adalah memberi pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan asap cair dan cara pengolahan ikan asap dengan menggunakan teknologi asap cair. Target luaran tersebut diharapkan mampu berdampak terhadap *up-dating* ipteks pengolahan ikan asap khususnya metode pengasapan sesuai dengan SOP (Satuan Operasional Prosedur) yang ditetapkan oleh pemerintah (KKP). Kegiatan ini juga diharapkan berdampak dalam meningkatkan atensi akademisi terhadap kelompok-kelompok masyarakat yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai calon wirausaha baru serta meningkatkan kegiatan pengembangan dan penerapan ipteks dari akademisi terhadap masyarakat.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa: pertama teknologi asap cair merupakan salah satu cara alternatif dalam pengolahan ikan asap yang baru diketahui oleh para nelayan pengolah ikan asap dan petani di Ohoi Elaar Let. Kedua pengolahan ikan asap dengan menggunakan asap cair ternyata bisa menjawab kendala yang ditemui oleh nelayan pengolah ikan asap antara lain bebas polusi dan daya awet produknya lebih panjang dibandingkan dengan ikan asap yang diolah secara tradisional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Pemerintah Ohoi Elaar Let yang telah mendukung kegiatan sosialisasi ini dan menjadikan program kerja pada Ohoi Elaar Let.

DAFTAR PUSTAKA

- Amahorseja, A. L. (2018). Profil Asam Lemak Ikan Tuna (*Thunnus*, sp.) Asap. Jurnal Hibualamo Seri Ilmu-ilmu Alam dan Kesehatan. LPPM Universitas Hein Namotemo.Tobelo.[<http://journal.unhena.ac.id/index.php/hibualamo/article/view/38>]
- Nelson Silitonga, Yanto, Agustin, Karti, Yenny, Elfri dan Abdillah. (2022). Teknologi Pirolisis Pada Pembuatan Asap Cair Sebagai Pengawet Alternatif Di Ukm Berkah Sale Desa Sambirejo Timur Kecamatan Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. Jurnal Pengabdian Ilmiah dan Teknologi Vol.1 No.2. ISSN. 2963-8011
- Pattipeilohy Ariantje. (2014). Pemanfaatan Kayu Putih (*Malaleuca cajuputi*) Sebagai Antioksidan Dalam Pengolahan Ikan Asap. Tesis Pro-gram Stud Ilmu Kelautan Program Pasca Sarjana Universitas Pattimura. Ambon.
- Putri Syah Aprilia. (2023). Pengujian Kualitas dan Mutu Ikan Ekonomis yang Penting Yakni Ikan Kwee, Ikan Kembung dan Ikan Selar di PPP Lempasing. Jurnal Marshela-Vol 1 No 1. ISSN:2988-3822.
- Tuapetel, F. (2024). Sosialisasi Peraturan Perundang-Undangan Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Terbang Di Maluku Tenggara. Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(1), 9–19.