

PENINGKATAN MUTU DAN SANITASI HYGIENE PENGOLAHAN IKAN PINDANG KEMBUNG DI DESA INDRAYAMAN KECAMATAN TALAWI

¹Azizah Mahary ²Dadang Iskandar, ²Mutia Aulia

¹*Dosen Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Asahan*

²*Mahasiswa Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Asahan*

e-mail: azizah.mahary@yahoo.com

ABSTRAK

Ikan mengandung protein hewani dan nutrisi penting untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Kebutuhan gizi masyarakat membutuhkan pengembangan berbagai macam produk olahan berbasis ikan. Kegiatan PKM ini dilakukan di Desa Indrayaman Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara pada tanggal 12 Oktober 2023. Adapun sasaran kegiatan ini adalah pengolah ikan pindang kembung di CV. Maju Sejahtera. Metode yang digunakan adalah metode pelatihan, demonstrasi, dan penyuluhan. kegiatan OKM ini memberikan pengetahuan tentang teknologi tepat guna dalam pengolahan pedetan ikan kembung; memberikan pengetahuan tentang pengolahan yang baik, sanitasi dan higiene pengolahan, pengemasan dan pelabelan produk, pemasaran yang lebih luas, kewirausahaan dan manajemen usaha; memberikan pengetahuan tentang pembukuan yang tertata dengan baik; dan memberikan bantuan dengan peralatan dan modal usaha.

Kata kunci: ikan pindang, sanitasi, hygiene

ABSTRACT

Fish contains animal protein and important nutrients to meet the body's needs. The nutritional needs of the community require the development of various kinds of fish-based processed products. This PKM activity was carried out in Indrayaman Village, Talawi District, Batu Bara Regency on October 12 2023. The target of this activity was the mackerel pindang fish processor at CV. Progress Prosperously. The methods used are training, demonstration and counseling methods. This OKM activity provides knowledge about appropriate technology in processing mackerel calves; provide knowledge about good processing, processing sanitation and hygiene, product packaging and labeling, broader marketing, entrepreneurship and business management; provide knowledge about well-organized bookkeeping; and providing assistance with equipment and business capital.

Keywords: pindang fish, sanitation, hygiene

I. PENNDAHULUAN

Pengolahan ikan secara tradisional memiliki prospek dan peluang pengembangan yang lebih baik. Pengolahan tradisional sangat rumit dan lebih banyak didasarkan pada gagasan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Salah satu produk pengolahan ikan secara tradisional adalah ikan pindang. Menurut Pandit (2016), pemindangan adalah suatu metode pengolahan dan pengawetan tradisional dengan perebusan/pemasakan ikan dalam air garam untuk durasi waktu tertentu dalam suatu wadah hingga terjadi proses pengurangan kadar air pada ikan dalam level tertentu. Ikan pindang adalah

salah satu hasil olahan tradisional yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia, menduduki peringkat kedua setelah ikan asin. Ikan pindang memiliki prospek yang lebih baik dalam program peningkatan konsumsi protein masyarakat. Karena cita-rasa ikan pindang yang lebih lezat dan tidak begitu asin.

Sanitasi adalah ilmu terapan berupa tindakan pencegahan penyakit dengan tujuan pengamanan. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menyenapkan atau mengendalikan fisik seperti peralatan, tenaga kerja dan lingkungan pabrik (Pratama et al., 2017). Menurut Winarno & Surono, (2004) tujuan sanitasi untuk mencegah masuknya kontaminan kedalam makanan dan peralatan pengolahan yang digunakan dalam pengolahan makanan serta mencegah terjadinya kontaminasi ulang

Desa Indramayan Kecamatan Talawi Kabupaten Batu Bara adalah salah satu daerah pesisir yang berada di Provinsi Sumatera Utara. Mayoritas Masyarakat di Desa ini bermata pencarian sebagai nelayan dan sebagai pengolah ikan pindang. Ikan dimasukkan ke dalam keranjang bambu dengan garam, kemudian dimasukkan ke dalam wadah perebus yang terbuat dari drum yang sudah berisi air, sehingga terendam, diberi pemberat, dan direbus. Setelah pindang dikeluarkan, cairan perebus digunakan kembali untuk merebus ikan dengan penam.

Di Desa Indramayan, proses pemindangan dilakukan dengan sarana dan prasarana sederhana. Pemindang sebagian besar wanita dan tidak berpendidikan tinggi, dan produk yang dibuat dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Oleh karena itu, melalui program kemitraan masyarakat (PKM), Universitas Asahan berencana mengadakan kegiatan pelatihan untuk meningkatkan proses pemindangan Desa Indramayan dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pemindang lokal. Dengan demikian, Universitas Asahan berharap produk pindang Desa Indramayan dapat diakses oleh konsumen yang lebih luas.

II. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan PKM ini dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober 2023 di Desa Indrayaman Kabupaten Batu Bara. Metode yang di gunakan dalam pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui pelatihan, demonstrasi, dan penyuluhan. Sebelum kegiatan, Tim PKM melakukan observasi dan wawancara singkat dengan pengelola ikan pindang kembang CV.Suka Maju. Hasil observasi ditemukan bahwa kelompok pemindang di Desa Indrayaman menghadapi tiga masalah yaitu: manajemen bahan baku, proses pengolahan pindang, dan kesehatan pemindang. Untuk menyelesaikan masalah manajemen bahan baku, tim PKM bersosialisasi dan menerapkan metode *coldchain system* sebagai dasar manajemen bahan baku produk yang dihasilkan. Selain itu, tim PKM memberi tahu kelompok pemindang tentang pentingnya menjaga kebersihan dan higienis dengan cara mencuci tangan, mengenakan masker, sarung tangan, apron, dan sepatu boot untuk meningkatkan keamanan dan melindungi diri saat bekerja. Setelah kegiatan berakhir, Tim PKM memberikan bantuan berupa alat pelindung diri dan peralatan pemindangan seperti panci, ember, baskom, dan sebagainya

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan keterampilan anggota kelompok ikan pindang untuk meningkatkan kualitas dan sanitasi hygiene produk pindang yang diolah sesuai dengan standar mutu yang diharapkan. Proses pemindangan ikan pindang

kembung dilakukan setiap hari dengan kapasitas 500kg per hari. Pemasaran ikan kembung rebus di Desa Indayaman dipasarkan di Kabupaten Batu Bara, kota Siantar, dan Kota Medan.

Tahap awal kegiatan PKM ini adalah survey lapangan ditempat pengolahan ikan pindang kembung. dari hasil survey awal di dapati kebersihan lingkungan pemindangan perlu mendapat perhatian sanitasi dan higienis karena tempat penampungan dan pencucian ikan terbatas sehingga mempengaruhi kualitas bahan baku untuk pindang ikan kembung.

Tahap kedua adalah melakukan penyuluhan dan pelatihan mengenai prinsip pengolahan pindang 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 (Sahubawa & Ustadi, 2019). Ditambahkan oleh Pandit, (2016) prinsip dasar pemindangan adalah : 1. membunuh atau mengurangi bakteri melalui pemanasan, 2. Penambahan garam dapat membunuh atau menghambat pertumbuhan bakteri yang tersisa pada ikan, 3. Terjadinya pengurangan kadar air pada daging ikan. Setelah itu, pengetahuan tentang bahan baku yang sesuai dilakukan. Tingkat kesegaran ikan sebagai bahan baku, kualitas garam, dan kondisi lingkungan yang baik adalah semua faktor yang sangat memengaruhi keberhasilan proses pemindangan (Afrianti, 2014).



Gambar 1. Proses Penyusunan Ikan Pindang Kembung

Kegiatan selanjutnya adalah pelatihan tahap proses produksi pemindangan ikan. Kebersihan selama pengolahan harus diperhatikan, yaitu sejak pencucian ikan menggunakan air bersih sehingga akan menghasilkan pindang ikan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. (Sipahutar et al., 2018). Ikan diletakkan di atas lantai yang sudah dibersihkan dan disiram dengan air mengalir. Ikan disiangi dan dimasukkan ke dalam wadah pencucian. ikan yang telah di cuci selanjutnya di susun dalam keranjang bambu secara berlapis dengan garam. Agar ikan tidak menempel langsung ke dasar badeng, kayu dan anyaman bambu digunakan untuk menutup bagian bawah badeng. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa ikan tidak mengalami kerusakan fisik selama proses perebusan. Ikan terlebih dahulu dibungkus dengan kertas atau daun, lalu disusun dengan rapi. Untuk menghindari merusak perut ikan saat direbus, setiap sisi badeng harus berhadapan dengan punggung ikan.

Ikan rebus dalam dua tahap. Pertama, ikan dipanaskan dalam nyala api yang besar selama tiga hingga lima jam. Setelah itu, air rebusan sebagian dikeluarkan melalui lubang di samping bawah badeng dan ditampung dalam wadah. Tujuan dari perebusan pertama adalah untuk mematangkan ikan. Setelah itu, perebusan kedua dilakukan dengan nyala api yang kecil selama satu hingga dua jam, dengan tujuan untuk

menguapkan sebagian air dari ikan. Selama perebusan kedua, air ditambahkan lagi sebanyak satu gayung untuk memastikan bahwa ikan yang sedang dimasak tidak gosong. Selesai perebusan, didinginkan. Pindang dibiarkan terbuka untuk melepaskan uap air di permukaannya. Ikan kemudian ditutup dengan daun dan siap dijual.



Gambar 2. Proses Penggaraman Ikan Kembang



Gambar 3. Proses Perbusan Ikan Kembang

Setelah penyuluhan dan pelatihan selesai, program kegiatan PKM dievaluasi melalui *post-test*. Dari dua puluh orang yang menjawab tes setelahnya, terlihat bahwa peserta mengalami peningkatan yang signifikan dalam kemampuan dan pengetahuan mereka. 80 persen dari responden, yang termasuk wanita pengolah padi, sudah memahami dan memahami materi pelatihan yang diberikan. Untuk mencapai tujuan bersama, peningkatan kualitas pindang ikan untuk konsumsi masyarakat, pindang ikan yang dihasilkan oleh kelompok perempuan pengolah ini diharapkan akan lebih disukai dan dihargai di masa depan. Untuk mencapai tujuan ini, ketua kelompok sangat diperlukan untuk memotivasi anggota pengolah untuk melakukan pengolahan ikan yang baik (CPIB) dan menerapkan sanitasi hygiene lingkungan (Sipahutar et al., 2019).

Ikan pindang memiliki karakteristik semi basah dengan kadar air 48,02 – 69,26% (Fauziah dkk., 2014). Kandungan air yang cukup tinggi ini menyebabkan umur simpan ikan bandeng menjadi pendek karena merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Mikroorganisme banyak terdapat di udara, air, tanah maupun beberapa tempat lainnya yang mengandung nutrisi baginya untuk tumbuh. Selain dari segi nutrisi, pertumbuhan dari mikroorganisme juga turut dipengaruhi oleh kondisi lingkungan berupa suhu, kelembaban dan cahaya (Nur, 2009).



Gambar 3. Ikan Pindang Kembang yang Siap Dipasarkan

IV. KESIMPULAN

Pengolahan ikan pindang kembang merupakan salah satu pengolahan ikan secara tradisional. Kulaitas ikan pindang ditentukan oleh kualitas ikan dan penerapan sanitasi dan higienis pada saat proses pembuatan ikan pindang. Tahapan pemindangan dimulai dari penerimaan bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan sampai lingkungan sanitasi pengolahan. Konsumen akan mendapatkan produk pindang berkualitas tinggi sesuai standar yang ditetapkan dengan standarisasi proses pengolahan. Selain itu, keadaan ini akan membuka banyak peluang untuk pengembangan dan pemasaran produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada Yayasan Universitas Asahan dan Kepala Desa Bagan Asahan yang telah membantu dan memfasilitasi pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Pandit, S. I. G. (2016). *Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol* (1st ed.). Warmadewa University Press.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2019). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan* (U. Santoso (ed.); 3rd ed.). Gajah Mada University Press.
- Sipahutar, Y. H., Rahmayanti, H., Achmad, R., Ramli, H. K., Suryanto, M. R., & Pratama, R. B. (2019). Increase in Cleaner Production Environment in the Fish Processing Industry Through Work Motivation and Fisherman Women's Leadership. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 399. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/399/1/012119>
- Sipahutar, Y., Salampessy, R. B., & Hutauruk, C. C. (2018). Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Pindang Air Garam Ikan Layang (*Decapterus sp.*) dalam Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset Pengolahan Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 91–100. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Usman. (2014). Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang

(Decapterus sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (4) 71 – 76.

Nur, Muhammad. (2009). Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 14 (1) 1 – 11.