



PERLUASAN PANGSA PASAR PRODUK IKAN ASAP MELALUI DISAIN KEMASAN USAHA MIKRO IKAN ASAP KOTA SEMARANG

Oleh

R.A. Marlien¹, Lie Liana², Ignatius Hari Santoso³, Bambang Suteja⁴, Muhammad Ali Ma'sum⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Stikubank Semarang

E-mail: ¹marlien@edu.unisbank.ac.id, ²lieliana@edu.unisbank.ac.id,

³ignatiusharisantoso@edu.unisbank.ac.id, ⁴bangio@edu.unisbank.ac.id,

⁵ma'sum@edu.unisbank.ac.id

Article History:

Received: 04-04-2022

Revised: 17-04-2022

Accepted: 26-05-2022

Keywords:

Kemasan, Nilai Ekonomi
Produk, Pengolahan Ikan
Asap

Abstract: *Potensi olahan mangut ikan manyung sebagai daya tarik Kota Semarang akan ditingkatkan menjadi Sentra pengolahan ikan asap dan menjadi salah satu destinasi wisata kota Semarang. Produksi baik secara kuantitas maupun kualitas hasil ikan asap khususnya ikan asap mangut yang sangat besar. Akan tetapi terkendala teknologi pengelolaan hasil produksi dan pengemasan produk akhir yang masih sederhana atau konvensional. Ikan asap yang sudah matang dan siap dijual hanya dibungkus plastik biasa, mengakibatkan ikan asap yang dikemas masih banyak mengandung uap air dan ketahanan produk hanya bertahan kurang lebih 3-5 hari. Kemasan bagi para pengrajin kurang mendapat perhatian penuh karena produk-produk ikan asap yang mereka hasilkan sudah ada pembeli yang menampungnya. Semua produk ikan asap yang dihasilkan pada hari itu semua sudah ada yang membeli. Hal ini yang menyebabkan mitra kurang memperhatikan fungsi dan tujuan kemasan. Para pengrajin kurang memperhatikan cara mengemas produk olahannya karena mereka beranggapan bahwa setiap hari produksi ikan asap langsung dikirim ke pembeli. Kemasan merupakan salah satu solusi untuk menarik perhatian konsumen karena berhadapan langsung dengan konsumen. Pengemasan juga merupakan proses yang penting pada teknologi pangan. Kemasan utama produk pangan bertujuan untuk mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran, dan meningkatkan nilai ekonomi produk.*

PENDAHULUAN

Kuliner Mangut kepala ikan manyung telah lama menjadi salah satu kuliner favorit di Kota Semarang yang banyak diburu oleh masyarakat. Setiap wisatawan mulai dari artis



hingga pejabat sering menyempatkan mencicipi kuliner mangut kepala ikan manyung jika singgah ke Kota Semarang. Di Jawa Tengah, khususnya di wilayah pesisir utara, ikan asap menjadi salah satu sumber protein yang paling sering tersaji di meja makan. Ikan asap bisa diolah menjadi berbagai masakan, mulai dari mangut, pecak, hingga sekadar diberi bumbu kecap. Kota Semarang memiliki sentra pengasapan ikan yang berada di Kelurahan Bandarharjo, Krobokan Semarang. Pengawetan ikan dengan cara pengasapan merupakan salah satu metode tertua dalam proses pengawetan makanan yang masih banyak dilakukan di Indonesia. Pada dasarnya, proses pengasapan ikan merupakan gabungan aktivitas penggaraman, pengeringan, dan pengasapan (Swastawati, 2018).

Mangut ikan manyung atau lebih dikenal sebagai ikan jambal roti apabila dijadikan ikan asin. Ikan manyung adalah anggota bangsa ikan berkumis dari famili *ariidae*, ada 9 jenis ikan dari famili *ariidae* yang disebut manyung, akan tetapi yang paling populer untuk diolah adalah dari jenis *netuma thalassinus*, selain dagingnya yang tebal, ikan jenis ini memang gurih rasanya. Ikan-ikan ini didatangkan dari berbagai wilayah, Rembang, Probolinggo, Jakarta bahkan Batam.

Pengemasan merupakan proses yang penting pada teknologi pangan. Kemasan utama produk pangan bertujuan untuk mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran, dan meningkatkan nilai ekonomi produk (Meiliana et al., 2020). Untuk menjaga kemunduran mutu dan pendistribusian dari suatu produk adalah jenis kemasan yang dipakai.

Besarnya potensi olahan mangut ikan manyung sebagai daya tarik Kota Samarang Walikota Semarang Bapak Hendra Priyadi akan meningkatkan Sentra pengolahan ikan asap menjadi salah satu destinasi wisata kota Semarang. Kapasitas produksi setiap hari 4-5 kuintal ikan mangut diolah menjadi ikan panggang atau ikan asap (Yanto, 2021). Potensi peningkatan produksi baik secara kuantitas maupun kualitas hasil ikan asap khususnya ikan asap mangut yang sangat besar. Akan tetapi terkendala teknologi pengelolaan hasil produksi dan pengemasan produk akhir yang masih sederhana atau konvensional (Hiariey dan Romeon, 2015).

Perhatian pemerintah Kota Semarang dengan memperbaiki infrastruktur peningkatan jalan karena sering kena rob dan menjadikan destinasi wisata maka perlu diperhatikan bagaimana membuat kemasan hasil olahan ikan asap mangut agar dapat meningkatkan nilai tambah lebih tahan lama guna dijadikan oleh-oleh khas Semarang.

Berdasarkan hasil pengamatan di lapangan adapun permasalahan yang dihadapi pada kalayak sasaran adalah para pengrajin kurang memperhatikan kemasan produk hasil ikan asap. Ikan asap yang sudah matang dan siap dijual hanya dibungkus plastik biasa, mengakibatkan ikan asap yang dikemas masih banyak mengandung uap air dan ketahanan produk hanya bertahan kurang lebih 3-5 hari. Proses pengolahan ikan asap masih bersifat tradisional dengan peralatan sederhana, teknologi masih bersifat turun temurun, mutu bahan baku rendah, serta kurang memperhatikan aspek sanitasi dan higienis sehingga berpeluang terjadinya kontaminasi (Sandrasari et al., 2018; Sulistijowati S. et al., 2011)

Kemasan bagi para pengrajin kurang mendapat perhatian penuh karena produk-produk ikan asap yang mereka hasilkan sudah ada pembeli yang menampungnya. Semua produk ikan asap yang dihasilkan pada hari itu semua sudah ada yang membeli. Hal ini yang menyebabkan mitra kurang memperhatikan fungsi dan tujuan kemasan. Para pengrajin kurang memperhatikan cara mengemas produk olahannya karena mereka beranggapan

bahwa setiap hari produksi ikan asap sekitar 1 kuintal dan langsung dikirim ke pembeli.

METODE

Metode Pengolahan

Ikan yang datang dari laut segera dibersihkan begitu tiba di sentra pengolahan, lalu dipotong tipis sesuai ukuran kemudian direndam air garam. Ikan asap adalah hasil ikan secara tradisional yang pengerjaannya merupakan gabungan dari penggaraman (perendaman dalam air garam) dan pengasapan sehingga memberikan rasa khas (Hiariey dan Romeon, 2015). Kemudian ditusuk menggunakan lidi dengan maksud agar potongan daging ikan tidak hancur saat dipanggang atau diasapi. Setelah itu, ikan yang ditata di atas papan dikeringkan dengan bantuan sinar matahari untuk mengurangi kadar air untuk saat memanggang atau mengasapi selain itu agar ikan lebih awet. Tahap selanjutnya, setelah dijemur sekitar 3-4 hari, olahan daging ikan dan kepalanya dipanggang. Kepala ikan ini menjadi makanan kuliner *ndas manyung* khas Semarang.



Gambar 1: Ikan Sedang Dibersihkan



Gambar 2: Proses Pemoongan Ikan

Ikan mangut diolah dipanggang, atau ikan asap, salah satu cara pengawetan ikan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis lebih tinggi.



Gambar 3: Proses Pengasapan



Gambar 4: Ikan Asap Mangut



Gambar 5: Ikan Asap Kepala Manyung

Teknik pengasapan tujuannya untuk mengawetkan ikan agar tahan lama, pada kenyataannya ikan asap hanya bertahan 4-5 hari sebelum diolah menjadi masakan ikan mangut. Hal ini disebabkan karena proses pengasapan dilakukan masih menggunakan peralatan yang sederhana dan kurang memperhatikan aspek sanitasi dan *hygiene* sehingga ikan asap yang dihasilkan kurang tahan lama karena mengandung kadar air yang tinggi.



Seperti yang kita ketahui pengrajin ikan mangut sangat sederhana dalam pengolahan, masih kurang dalam menjaga kebersihan dan cara pengemasan.



Gambar 6: Macam Kemasan Ikan Asap

Secara konseptual tujuan dan fungsi kemasan produk sekaligus dapat membangun citra dan *brand*. Kemasan produk adalah alat penjualan yang penting dan efektif untuk mendorong pembelian. Fungsi kemasan produk bisa menjadi media yang ampuh untuk promosi penjualan.

Kemasan merupakan salah satu solusi untuk menarik perhatian konsumen karena berhadapan langsung dengan konsumen. Pengemasan juga merupakan proses yang penting pada teknologi pangan. Kemasan utama produk pangan bertujuan untuk mencegah atau mengurangi kerusakan, melindungi produk dari bahaya pencemaran, dan meningkatkan nilai ekonomi produk.

Pengemasan yang biasa dilakukan untuk mengemas produk ikan atau makanan beku adalah *polypropylene*, *polyethylene*, dan *nylon/polyamide* guna memperpanjang umur simpan produk (Meiliana et al., 2020).

Metode Pelaksanaan

Pengemasan yang biasa dilakukan untuk mengemas produk ikan atau makanan beku adalah *polypropylene*, *polyethylene*, dan *nylon/polyamide* guna memperpanjang umur simpan produk (Meiliana et al., 2020). Pengemasan produk dilakukan dengan cara (Christy, 2014).:

- 1) Memberi *vacuum sealer* dan *vacuum bag*;
- 2) Melatih penggunaan *vacuum sealer*;
- 3) Membuat penamaan produk yang menarik namun tetap sesuai lokalitas; dan
- 4) Mendesain kertas label yang menarik

Khalayak sasaran dari kegiatan pelatihan pengemasan produk olahan pangan pada Pengerajin ikan asap Kelompok Koperasi Konsumen Lumintu Mina Mandiri di daerah Dworowati, Krobokan Semarang.

Cara pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan beberapa tahap yaitu:

1. Kegiatan ini dilakukan di Kelompok Pengerajin Ikan Asap. Dalam kegiatan tersebut disampaikan materi mengenai tujuan dan fungsi kemasan yang baik dan teknik pengemasan produk olahan pangan. Setelah penyampaian materi adalah sesi diskusi yang dilakukan dengan cara tanya jawab.
2. Tahap kedua dilakukan penyampaian materi dan sosialisasi mengenai pentingnya pengemasan bagi pemasaran produk olahan pangan.
3. Tahap selanjutnya adalah dilakukan pelatihan pengemasan produk olahan pangan.



Tiap peserta melakukan praktek secara langsung membuat kemasan produk sehingga lebih mengerti *step by step* yang harus dilakukan dan jika menemui kendala dapat langsung menanyakan kepada pemateri.

4. Tahap terakhir adalah melakukan evaluasi terhadap perhatian, antusiasme, dan ketertarikan peserta terhadap penyampaian materi dan pelatihan yang diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini merupakan program kerjasama antara Direktorat Penelitian Pengabdian Masyarakat dan Publikasi (DPPM) Universitas Stikubank dengan Kelompok/Anggota Koperasi Lumintu Mina Mandiri Kelurahan Krobokan Semarang. Pengrajin olahan ikan yang berada di bawah Kelompok Koperasi Lumintu Mina Mandiri sebanyak 28 pengrajin, yang khusus mengolah ikan asap untuk dijadikan ikan asap mangut sebanyak 15 pengrajin.

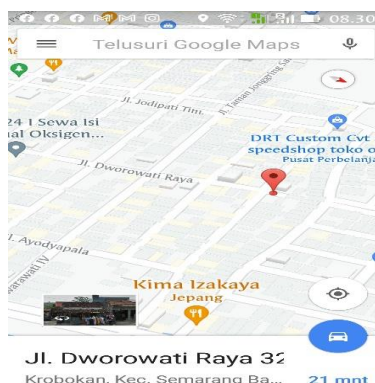
Pengrajin olahan ikan Khusus ikan asap yang melakukan pengolahan di pagi dan siang hari hanya 3(tiga) pengrajin selebihnya mereka melakukan di malam hari. Pada sosialisasi tentang pentingnya kemasan olah produk ikan asap, para pengrajin ikan asap aktif dalam memberi masukan akan permasalahan yang mereka hadapi. Para pengrajin menyadari akan arti pentingnya penyuluhan tentang pengemasan yang baik untuk meningkatkan kualitas hasil olahan ikan asap. Pengrajin aktif bertanya saat penjelasan fungsi dan tujuan pengemasan olahan produk makanan. Percontohan kemasan vakum dengan menggunakan alat vakum yang dimiliki Ketua Kelompok.

Hasil kegiatan sosialisasi pentingnya tujuan dan fungsi kemasan pada produk olahan makanan ikan asap terhadap sekitar 15 orang para pengrajin masih perlu peningkatan dalam pemahaman tentang kemasan. Hal ini disebabkan hasil olahan produk ikan asap setiap hari tidak pernah ada produk yang tersisa.

Pembeli hasil produk tersebut sudah lama menjadi pelanggan sehingga pengrajin kurang memahami tentang perluasan pasar dengan meningkatkan produk yang dihasilkan dapat bertahan lama. Produk yang sekarang dihasilkan dapat bertahan paling lama 5 hari, selebihnya produk ikan asap akan berubah bau dan kualitasnya akan menurun.

Hasil evaluasi didapat dari hasil sosialisasi, wawancara dan hasil kuesioner. Tindak lanjut sosialisasi pengemasan produk ikan asap, untuk kegiatan yang akan datang adalah

1. Kemasan yang dapat memperpanjang usia produk agar dapat dijadikan buah tangan khas kuliner Semarang yaitu Kemasan Vakum
2. Dibutuhkan alat kemasan berupa vakum dan plastic pembungkus
3. Kondisi sekarang apabila ada kebutuhan mengemas dengan alat vakum, pengrajin meminjam pada Ketua Kelompok
4. Selain teknik pengemas dengan menggunakan alat vakum, untuk kegiatan selanjutnya pengrajin diberi pelatihan membuat disain kemasan yang layak untuk dijual ke konsumen sebagai buah tangan.



PENUTUP

Kesimpulan

Potensi ikan asap sebagai kuliner khas Semarang sangat menjanjikan karena rasa yang unik dengan rasa pedas yang banyak disukai oleh wisatawan. Akan tetapi bahan baku ikan asap mangut dan kepala manyung tidak dapat bertahan lama hanya maksimal dua hari. Sehingga apabila dijadikan buah tangan untuk luar kota yang agak jauh tidak dapat bertahan lama. Sosialisasi tentang kemasan ikan asap sangat penting agar hasil olahan ikan asap dapat lebih bertahan lama sampai 5 hari lebih apalagi dimasukkan dalam lemari pendingin.

Sosisalisasi kemasan ikan asap dengan menggunakan alat vacuum menjadikan produk lebih higienis dan dapat bertahan lama. Produk yang dapat bertahan lama dan dapat dibawa ke luar kota menyebabkan kuliner khas Semarang semakin dikenal masyarakat tidak hanya Semarang dan sekitarnya bahkan Jawa dan luar Jawa. Sehingga program Pemerintah Kota Semarang menjadikan destinasi kuliner akan mengangkat pengrajin ikan asap untuk lebih produktif dan inovatif dalam mengembangkan produk olahan ikan asap.

Saran

Program peningkatan kesadaran menggunakan kemasan yang baik dan terstandarisasi sangat penting dan diupayakan berkelanjutan. Mengingat cara pengolahan dan pengemasan yang masih sangat konvensional kurang dapat mengangkat hasil olahan ikan asap menjadi produk yang diminati dan higienis.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Hiariey, L. S., & Romeon, N. R. (2015). Pemberdayaan Ekonomi Nelayan Pengolah Ikan Asap Di Desa Hative Kecil, Kota Ambon. *Jurnal Matematika, Saint, Dan Teknologi, Volume 16, Nomor 1, Maret 2015*, 26-34, 16(1), 26–34.
- [2] Meiliana, Retnaningsih, C., & Retnawati, B. B. (2020). Penyuluhan Penggunaan Asap Cair dan Kemasan Vakum pada UMKM Makanan Berbasis Hasil Laut di Tambaklorok, Semarang Utara. *Jurnal Magistrorum Et Scholarium*, 1(1), 140–148.
- [3] Sandrasari, D. A., Kholil, K., & Utomo, L. (2018). Kajian Pengembangan Industri Rumahan Ikan Asap Di Kabupaten Kendal Melalui Penerapan Gmp (Good Manufacturing Practice). *Jurnal Indutri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2). <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i2.130>
- [4] Sulistijowati S., R., Djunaedi, O. S., Nurhajati, J., Afrianto, E., & Udin, Z. (2011). *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press.



- [5] Swastawati, F. (2018). *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional* (Cetakan Pertama,). Intimedia.
- [6] Yanto, M. A. (2021, February 11). Geliat Produksi Ikan Asap Di Semarang Tak Terpengaruh Pandemi. *Cendananews*.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN