

## I<sub>b</sub>M KELOMPOK TANI BUDIDAYA IKAN LELE DUMBO DALAM KAJIAN “ALAT PENGASAP IKAN SISTEM TERBUKA DAN SISTEM TERTUTUP”

Yuliana<sup>1</sup>, Mihrani<sup>2</sup>, Tasir<sup>3</sup>

Agribisnis Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Email : [hj\\_yuliana10@yahoo.co.id](mailto:hj_yuliana10@yahoo.co.id)

### *Ringkasan Eksekutif*

Usaha yang dilakukan petani pembudidaya ikan lele dumbo untuk mengantisipasi kelimpahan produksinya, masih belum banyak, hanya sistem pengasapan dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga petani sendiri. Pengasapan dilakukan menggunakan alat sederhana, yaitu rumah berbentuk para-para (sistem terbuka) dengan bahan bakar, kayu bakar yang terdapat di lingkungan tempat tinggal. Pengasapan dengan sistem terbuka ini menyebabkan panas yang dihasilkan tidak terpusat ke ikan, melainkan menyebar sesuai arah angin, waktu relatif lama dan hasilnya berkualitas rendah, baik dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Pelaksanaan kegiatan I<sub>b</sub>M ini bertujuan memperkenalkan paket teknologi ramah lingkungan kepada masyarakat (mitra), yaitu melakukan introduksi alat pengasapan ikan sistem terbuka ke sistem tertutup dan pembuatan produk olahan ikan, dengan metode pendekatan yang digunakan adalah penyuluhan partisipatif, pelatihan dan pendampingan, demonstrasi plot (demplot). Mitra kegiatan pelaksanaan I<sub>b</sub>M ini adalah kelompok tani air tawar Kampiri dan Kecce'e. Lokasi kedua Mitra berada pada wilayah Kecamatan Citta Kabupaten Soppeng.

Luaran yang di targetkan tercapai yaitu kedua mitra mampu membuat alat pengasapan ikan sistem tertutup dengan 5 tingkatan / susunan rak dengan kapasitas ikan (jenis komoditi ikan lele dumbo) sebanyak 150 kg dengan rendemen bersih 33 % (1/3 bagian) atau menghasilkan 50 kg ikan asap dengan harga Rp 35.000,- / kg dengan kualitas sangat bagus (aroma dan rasa enak, sangat gurih, dan renyah, warna kuning keemasan, dengan tekstur sedang dimana tulang dan kulit terpisah) dan dilihat dari sudut ekonomi lebih efisien dan efektif dibandingkan dengan teknologi yang dipakai petani selama ini (pengasapan sistem terbuka). Mitra kelompok ibu-ibu tani air tawar sudah bisa membuat dan memproduksi berbagai olahan berbahan ikan lele dumbo (abon ikan, kripik stik ikan, dan kaki naga) dengan wilayah pemasaran masih lokal (sekolah-sekolah tingkat TK, SD, dan SMP / MTS, kantor, dan kawasan wisata permandian alam Citta), dengan tingkat penghasilan rata-rata perbulan Rp 900.000,00 - Rp 1.000.000,00 dibanding sebelum kegiatan I<sub>b</sub>M hanya sekitar Rp 500.000,00.

**Kata Kunci : Kajian alat pengasapan ikan, Lele dumbo**

### *Executive Summary*

*Work done catfish farmers farmers to anticipate the abundance of its production is still not widely, only fogging system in order to meet the needs of household consumption farmers themselves. Fumigation is done using a simple tool that is shaped house loft (open system) with firewood fuel contained in the neighborhood. Fumigation with open systems is causing the heat generated is not centered to the fish, but the spread in the direction of the wind, a relatively long time and the result of poor quality, both in terms of taste, color, texture, and aroma.*

*I<sub>b</sub>M's implementation of activities aimed at introducing a package of environmentally friendly technology to the people (partners) is to do the introduction of fish curing system tools open to closed systems and the manufacture of processed fish products, the method used is participatory education, training and mentoring, and demonstration plots. I<sub>b</sub>M partners implementation activities are freshwater Kampiri farmer groups and Kecce'e. Location both partners are in the district area Citta Soppeng.*

*Targeted outcomes are achieved both partners are able to make a fish curing tool closed system with five levels / arrangement of shelvest with a capacity of fish (catfish crop types) of 150 kg with a net 33 percent yield (third part) or produce 50 kg of smoked fish at a price Rp 35,000 / kg with a very good quality (aroma and taste delicious, very tasty, and crunchy, golden yellow color, with a medium texture that separate the bones and skin) and from the standpoint of the economy more efficient and effective than the technology used by farmers during this (fumigation open system). Farmer group partners freshwater mothers are able to create and produce various preparations made from catfish (shredded fish, crispy fish sticks, and foot dragon) with the local marketing area still (TK level schools, SD, SMP/MTS, office, and the tourist areas of natural bathing Citta) with an average level of income per month Rp 900,000 – Rp 1,000,000 compared to before the activity I<sub>b</sub>M only about Rp 500,000.*

**Keyword : Research tool curing fish, African catfish**

## **A. PENDAHULUAN**

Budidaya Ikan Lele Dumbo telah dikelola dan dikembangkan oleh para petani ikan lele dumbo di Sulawesi Selatan, termasuk Kabupaten Soppeng, tetapi khusus di Kecamatan Citta, pengembangannya baru mulai pesat sekitar 2 tahun yang lalu. Pada mulanya, para petani ikan lele dumbo melakukan budidaya secara perorangan, namun dengan melihat keberhasilan petani yang lain kemudian diikuti oleh petani yang lain, demikian seterusnya sampai usaha budidaya ikan lele dumbo ini semakin banyak diusahakan oleh masyarakat khususnya di Desa Citta dan Desa Kampiri Kecamatan Citta Kabupaten Soppeng. Namun demikian, tingkat pendapatan yang didapatkan petani tidak sebanding dengan biaya operasional yang dikeluarkan. Apalagi pada saat-saat tertentu (musim panen), produksi melimpah menyebabkan harga

jual ikan lele dumbo sangat rendah / murah, yaitu berkisar Rp 7.000 – 8.000 per kg (dalam 1 kilo 4-5 ekor).

Pada saat ini produksi ikan lele dumbo yang dihasilkan petani ikan lele dumbo khususnya di desa Citta dan Desa Kampiri dengan luas masing-masing anggota kelompok seluas 0,40 ha. Dengan luas rata-rata kolam tanah 5 x 10 m<sup>2</sup>, dengan jumlah padat tebar 2.000 ekor dengan jumlah produksi rata-rata 5 ton. Produksi yang dicapai masih dapat ditingkatkan lagi, namun tentunya dibarengi dengan teknologi budidaya yang tepat. Demikian pula persoalan manajemen yang juga tergolong masih sangat kurang.

Menghadapi berbagai persoalan tersebut, maka para petani ikan lele dumbo di wilayah ini telah membentuk kelompok petani budidaya ikan lele dumbo. Dengan semakin berkembangnya usaha budidaya ikan lele

dumbo ini akhirnya pemerintah Kabupaten Soppeng melalui Dinas Peternakan dan Perikanan turun tangan memberikan bantuan biaya operasional berupa kebutuhan pupuk, benih, obat-obatan, dan kebutuhan lain-lain yang dibutuhkan para petani ikan lele dumbo tersebut.

Selama ini belum banyak usaha yang dilakukan petani pembudidaya ikan lele dumbo untuk mengantisipasi kelimpahan produksi. Penanganan pascapanen seperti pengasapan untuk menghasilkan ikan asap berkualitas baik belum banyak diketahui. Pengasapan masih terbatas dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga petani sendiri. Pengasapan dilakukan menggunakan alat sederhana, yaitu rumah berbentuk para-para (sistem terbuka) dengan bahan bakar, kayu bakar yang terdapat di lingkungan tempat tinggal. Pengasapan dengan sistem terbuka ini menyebabkan panas yang dihasilkan tidak terpusat ke ikan, melainkan menyebar sesuai arah angin. Dengan demikian, untuk menghasilkan ikan asap diperlukan waktu relatif lama dan hasilnya berkualitas rendah, baik dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

Untuk mengatasi hasil yang berlimpah serta memperbaiki mutu ikan asap maka akan dilakukan kajian alat pengasapan ikan sistem terbuka dan tertutup (*Proyek Percontohan*) di daerah / lokasi mitra program pelaksanaan ipteks, dengan memperkenalkan teknologi introduksi pengasapan ikan sistem tertutup (Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau, 2011), guna mempercepat proses alih teknologi

pengasapan ikan khususnya kepada kelompok tani ikan lele dumbo.

Berdasar dari beberapa permasalahan mitra, maka untuk *teknologi pengolahan* yaitu alih teknologi alat pengasapan sistem terbuka ke introduksi sistem tertutup, serta pelatihan pembuatan berbagai produk olahan ikan untuk memberikan nilai tambah, Sedangkan *di bidang manajemen* adalah peningkatan pengetahuan tentang perencanaan penentuan waktu/musim penebaran (hubungannya dengan musin panen yang melimpah yang menyebabkan harga hasil produksi ikan segar menurun drastis), pembenahan administrasi usaha.

## **B. SUMBER INSPIRASI**

Umumnya masalah yang banyak dihadapi mitra pada program I<sub>b</sub>M ini adalah, aspek teknologi pengolahan, aspek manajemen, penanganan pasca panen, dan kestabilan harga.

### **1. Masalah Teknologi Pengolahan**

Masalah teknologi pengolahan yang dialami para petani ikan lele dumbo calon mitra adalah keterbatasan modal untuk melakukan pengembangan teknologi tepat guna dalam usahanya masih sangat terbatas, dan lemahnya akses akan keterbatasan informasi tentang sumber teknologi.

### **2. Masalah Manajemen**

Masalah manajemen yang sering menjadi kendala bagi para petani ikan lele dumbo calon mitra adalah penerapan fungsi-fungsi manajemen dalam menjalankan usahanya, adalah :

#### **a. Perencanaan**

Dalam pelaksanaan budidaya ikan lele dumbo sampai pascapanen para

petani calon mitra terkadang kurang memperhatikan aspek perencanaan dalam menjalankan usahanya, seperti penentuan waktu/musim penebaran (hubungannya dengan musim panen yang melimpah yang menyebabkan harga hasil produksi ikan segar lele dumbo menurun drastis), jumlah padat penebaran, pengelolaan keuangan usaha, dengan pola pemikiran terkadang menganggap setiap hasil penjualan merupakan hasil keseluruhan, tanpa memikirkan untuk kelanjutan usaha.

b. Pengorganisasian

Masalah pengorganisasian yang menonjol pada calon mitra adalah penempatan tenaga kerja berdasarkan bidang keahliannya, atukah satu orang mengerjakan semuanya.

c. Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan usaha yang digeluti calon mitra belum adanya pencatatan, baik mengenai semua hal-hal yang menjadi biaya maupun pemasukannya, dalam artian belum dikelola secara profesional seperti halnya pada suatu usaha yang berbadan hukum.

d. Evaluasi dan Pengendalian

Dalam suatu siklus usaha para petani lele dumbo sebagai calon mitra belum melakukan evaluasi, baik secara keseluruhan kegiatan usaha yang dilakukan, sehingga mereka mengalami kesulitan dalam melakukan pengendalian jika terdapat berbagai kendala yang dihadapi, seperti pada saat musim panen yang hasil produksi melimpah.

### 3. Masalah Penanganan Pasca Panen

Penanganan pasca panen merupakan masalah yang sangat berpengaruh dan menentukan kualitas ikan lele dumbo. Penanganan yang keliru, disamping akan memberikan mutu yang kurang baik juga dapat mempengaruhi harga atau nilai jual ikan tersebut. Oleh karena itu proses penanganan ikan lele dumbo pasca panen harus benar-benar mendapat perhatian.

### 4. Masalah kestabilan harga

Masalah lain yang sering dialami adalah masalah kestabilan harga. Karena pada suatu saat harga ikan lele dumbo akan naik, tetapi pada saat berikutnya akan turun (pada saat musim panen hasil produksi melimpah). Hal ini akan menurunkan motivasi petani ikan untuk mengembangkan usahanya. Oleh karena itu diperlukan suatu solusi dalam pengendalian kestabilan harga.

## C. METODE

### a. Waktu dan Tempat

Program I<sub>b</sub>M ini dilaksanakan di dua kelompok mitra yaitu kelompok tani air tawar Kampiri dan Kecce'e, yang bergelut khusus di budidaya ikan lele dumbo. Lokasi kedua Mitra berada pada wilayah Kecamatan Citta Kabupaten Soppeng. Program dilaksanakan selama 8 bulan yang dimulai pada bulan Mei 2014.

### b. Pelaksanaan

Metode pelaksanaan program I<sub>b</sub>M kelompok tani air tawar ikan lele dumbo dilakukan dengan kegiatan sosialisasi, demonstrasi plot (demplot), penyuluhan dan pelatihan, dan pendampingan. Pendampingan dilakukan terhadap 20 anggota kelompok tani. Adapun jenis

kegiatan yang dilakukan sebagai berikut :

*Penyuluhan partisipatif* : Pemberian materi penyuluhan tentang teknologi dan materi yang berkaitan : (Kelebihan dan kekurangan alat pengasap ikan sistem terbuka dan sistem tertutup, Proses kerja penggunaan alat pengasap ikan sistem tertutup, alat dan bahan yang diperlukan, rancangan pembuatan alat dan biayanya yang dilaksanakan di **Proyek Percontohan**. Guna mempercepat proses alih teknologi pengasapan ikan sistem tertutup kepada petani ikan lele dumbo, diterapkan manajemen partisipatif antara pelaksana program Ipteks, penyuluh, dan petani ikan lele dumbo (sesuai tujuan program ipteks, menempatkan petani ikan lele dumbo sebagai pelaku utama dalam usaha program yang dikembangkan), (Suriatna et al, 2001).

*Pelatihan dan Demonstrasi plot (demplot)*, berupa pembuatan alat pengasapan ikan sistem tertutup dan cara operasionalnya serta, pembuatan produk olahan berbahan ikan lele dumbo : abon ikan, kripi stick ikan, dan kaki naga lele dumbo : Kegiatan pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan praktik langsung peserta program. Kegiatan demonstrasi oleh tim pelaksana memberikan contoh cara melakukan pembuatan beberapa produk olahan ikan lele dumbo. Pada pelaksanaan praktik ini, peserta program mengulangi kembali membuat beberapa produk olahan ikan lele dumbo setelah diberikan contoh oleh tim pelaksana. Kegiatan pelatihan ini bertujuan supaya peserta betul-betul mengetahui cara pembuatan olahan ikan

lele dumbo menjadi beberapa produk olahan.

Kegiatan *Pendampingan*, dilakukan dengan pendekatan kelembagaan / penguatan kelompok, yaitu proses pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung supaya kegiatan usaha masyarakat dapat berjalan dengan baik (pendampingan di pola manajemen usaha. Proses produksi, pengemasan, label, sampai pemasaran hasil produksi).

#### D. KARYA UTAMA

Mengenalkan teknologi tepat guna ramah lingkungan alat pengasapan ikan sistem tertutup dan pembuatan produk olahan berbahan ikan lele dumbo di kelompok mitra.

Alat pengasapan ikan sistem tertutup hasilnya lebih bagus / lebih baik dengan waktu matang / masak ikan yang lebih cepat dibanding dengan pengasapan terbuka yang dimiliki petani karena sumber panas dan asapnya yang terpusat ke atas dimana ikan-ikan disimpan di atas susunan para-para yang sistem bertingkat (lima tingkat yang terbuat dari rak / para-para bambu) sehingga mempercepat kematangan ikan yang diasapi dengan hasil yang sangat bagus, yaitu daging dan kulit serta tulang ikan terpisah dengan sendirinya dengan rasa dan tekstur yang sangat gurih / renyah dan empuk dengan warna kuning cemerlang ( berdasarkan uji organoleptik aroma, tekstur, rasa, dan warna) oleh keseluruhan peserta / kelompok kedua mitra dan unsur-unsur pemerintah yang hadir dalam demonstrasi penggunaan alat pengasapan sistem tertutup tersebut, sedangkan alat pengasapan terbuka yang

dimiliki petani panas dan asapnya tidak terpusat dan dipengaruhi oleh angin dan cuaca.

Demikian juga dengan jumlah bahan bakar yang digunakan sangat berbeda jauh jumlahnya dibanding dengan pengasapan sistem terbuka, khususnya untuk pengasapan petani yang sistem terbuka, sangat tidak direkomendasikan penggunaan sabut kelapa, tempurung kelapa, dan serbuk gergaji karena tidak terlalu berpengaruh sumber panas dan asapnya karena adanya faktor angin dan cuaca yang sangat boros penggunaannya apabila ditinjau dari aspek ekonominya.

Dalam hal pemeliharaan alat hubungannya dengan kebersihan / sanitasi bagi produk pangan yang siap dikonsumsi sangat penting dalam hal kesehatan, dimana alat pengasapan sistem tertutup sangat mudah dibersihkan talang para-paranya (bisa di angkat / dibuka) untuk dibersihkan dan disikat dan dikeringkan setelah pemakaian, sedangkan alat pengasapan terbuka tidak bisa dengan jangka pemakaian alat lebih lama sistem tertutup dibanding sistem terbuka.

Dari sudut ekonomi penggunaan tenaga kerja lebih sedikit (lebih efisien dan efektif) alat pengasapan ikan sistem tertutup karena konstruksi bangunannya ramping dengan kapasitas ikan asap

banyak sehingga penggunaan tenaga kerja lebih efisien untuk satu alat pengasapan bisa 1-2 orang saja, karena sangat mudah untuk mengoperasionalkannya / pemakaiannya. Meskipun tingkat rendamennya sama 33 % artinya bobot basah ikan lele dumbo 150 kg dengan rendamen bersih sekitar 33% (1/3 bagian) atau menghasilkan 50 kg ikan asap, tetapi dari harga berdasarkan kualitas yang dihasilkan dari alat pengasapan tersebut berbeda, yaitu untuk pengasapan ikan sisten tertutup harga ikan asap per kg sebesar Rp 35.000,- dan untuk sistem terbuka harga Rp 25.000,- s/d 27.000,-

Hasil demplot di kelompok Mitra, tentang perbandingan hasil alat pengasapan ikan sistem tertutup dan sistem terbuka dengan komoditi ikan lele dumbo dengan berat rata-rata ikan 250-300 gr/kg (4-5 ekor ikan lele dumbo dalam berat 1 kg) dengan jumlah berat keseluruhan ikan yang diasapi sesuai dengan kapasitas alat pengasapan ikan sistem tertutup sebesar 150 kg pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan alat pengasapan teknologi petani sistem terbuka introduksi ke teknologi alat pengasapan sistem tertutup menggunakan ikan lele dumbu

Uraian	Petani (Sistem Terbuka)	Introduksi (Sistem Tertutup) (Program Pelaksanaan I <sub>b</sub> M)
Bentuk bangunan	Tidak kompak, konstruksi terbuka	Kompak, konstruksi tertutup
Kapasitas pengasapan	Kecil, hanya satu tempat pengasapan Ikan basah 150 kg	Besar, mempunyai rak bertingkat (lima tingkat/susun) Ikan basah 30 kg/rak = 150 kg.
Bahan bakar	Kayu bakar dengan jumlah banyak, tungku tidak ada dan terbuka	Kayu bakar (bias digunakan atau tidak digunakan), Tempurung kelapa dan serbuk gergaji (pengetaman), tungku tertutup.
Panas dan asap	Kurang terpusat pada ikan, banyak terbang	Terpusat pada ikan dan tidak Terbang.
Konstruksi	Membutuhkan lahan luas, permanen, ukuran 300 cm x 200 cm	Tidak membutuhkan lahan yang luas, bisa dipindahkan, ukuran 120 cm x 100 cm
Waktu pembalikan	Langsung pada alat, terganggu oleh panas dan asap	Bisa di luar alat (seperti talang oven kue) dan tidak terganggu oleh panas dan asap
Rendemen ikan asap	33% (1/3 basah)	33% (1/3 basah)
Waktu pengasapan	12 jam	4 – 5 jam
<b>Kualitas :</b>		
Warna	Kecokelatan	Kuning keemasan
Rasa	Sedang	Sedang
Tekstur	Kering	Sedang
Aroma	Kurang	Sedang
Kemampuan alat	Dipengaruhi oleh angin dan hujan	Tidak terpengaruh angin dan hujan
Pemeliharaan alat	Sulit	Mudah

Sumber : Data Primer Demplot I<sub>b</sub>M Kelompok Tani Air tawar Kampiri dan Kecce'e, Soppeng, 2014.

Cara pembuatan alat pengasapan sistem tertutup:

- Rumah asap dibuat dari kayu dan seng dengan ukuran 120 cm, lebar 100 cm, tinggi 2 m, terdiri atas tiga bagian yaitu dapur, rak, dan penutup bagian atas.
- Dinding ruang dapur dibuat dari seng dengan bingkai kayu, tinggi dapur 75 cm.
- Tempat pengapian dibuat dari drum oli yang sudah dibelah. Drum diberi kaki dan rel untuk memudahkan menambah bahan bakar dan membersihkannya.

- Di antara tungku / drum dengan rak diberi pembatas besi plat yang dilubangi dengan diameter 1-1,5 cm untuk meratakan aliran panas atau asap ke dalam ruang pengasapan.
- Rak terbuat dari bingkai kayu, beralaskan kerai bambu atau rotan dengan tinggi rak 15 cm.
- Tutup rumah asap berbentuk atap rumah yang pada bagian puncak dibuat celah memanjang untuk keluarnya asap. Atap tambahan diletakkan memanjang di atasnya untuk mencegah air hujan.

Cara kerja pembuatan ikan asap sistem tertutup (kapasitas ikan = 150 kg ikan basah) :

- Ikan dibersihkan dengan membuang insang dan bagian perutnya.
- Ikan dicuci bersih dan ditiriskan 5-10 menit untuk mengurangi kadar air pada ikan.
- Ikan disusun dalam rumah asap di atas rak bertingkat dengan sistem pengasapan tertutup.
- Bahan bakar yang digunakan adalah kayu daun turi sebagai starter, dan untuk pengasapan selanjutnya menggunakan tempurung kelapa.
- Setelah selesai pengasapan, ikan dibiarkan beberapa saat (dianginkan) agar tidak berjamur.
- Sebelum ikan hasil pengasapan disimpan, dilakukan uji organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur).

- Selanjutnya ikan dikemas dan diberi label untuk siap dipasarkan.

Prosedur kerja (pada teknologi mitra) pembuatan ikan asap sistem terbuka (kapasitas ikan = 150 kg ikan basah) :

- Ikan dibersihkan dengan membuang insang dan bagian perutnya.
- Ikan dicuci bersih dan ditiriskan untuk mengurangi kadar air pada ikan.
- Ikan disusun dalam rumah berbentuk para-para yang terbuat dari bambu sistem pengasapan terbuka.

#### E. ULASAN KARYA

Kegiatan Penyuluhan Tentang Alat Pengasap Ikan sistem terbuka Introduksi ke sistem tertutup



Gambar 1. Penyuluhan Peningkatan Pengetahuan & Keterampilan Tentang Alat Pengasap Ikan Sistem Tertutup, 2014.

#### Aspek Teknologi Pengolahan

Kegiatan Pelatihan dan Demplot Pembuatan dan Penggunaan Alat Pengasapan Ikan Sistem Tertutup.



Gambar 2. Pelatihan & Demplot Pembuatan Alat Pengasapan Ikan Sistem Tertutup, Kelompok Tani Air Tawar Kampiri dan Kecce'e, 2014.





Gambar 2 (lanjutan)



Gambar 3. Demplot Uji Penggunaan Alat Pengasapan Ikan Sistem Tertutup dan Ikan Asap Di Mitra Kelompok Tani Air Tawar Kampiri dan Kecce'e, 2014

### Aspek Penanganan Pasca Panen

Peserta dalam kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu rumah tangga petani ikan lele dumbo. Kegiatan pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan praktik langsung peserta program. Kegiatan demonstrasi oleh tim pelaksana memberikan contoh cara melakukan pembuatan beberapa produk olahan ikan lele dumbo. Pada pelaksanaan praktik ini, peserta program mengulangi kembali membuat beberapa produk olahan ikan

lele dumbo setelah diberikan contoh oleh tim pelaksana. Kegiatan pelatihan ini bertujuan supaya peserta betul-betul mengetahui cara pembuatan olahan ikan lele dumbo menjadi beberapa produk olahan.

Pelatihan Penanganan pasca panen Bahan Baku dan Pembuatan Produk Olahan Abon Ikan, Kripik Stick Ikan, Dan Kaki Naga Lele Dumbo.

Gambar 4. Pelatihan I<sub>b</sub>M : Produk Olahan Berbahan Ikan Lele Dumbo Di Mitra Kelompok Tani Air Tawar Kampiri dan Kecce'e, 2014.

Produk olahan berbahan ikan lele dumbo yaitu abon ikan, kripik stik ikan, kaki naga, kelompok ibu-ibu tani mitra sudah bisa membuatnya dan masih

memasarkan secara lokal di warung makan, sekolah-sekolah, kantor, pasar, dan di kawasan wisata permandian Citta, karena mereka terkendala pada wadah

kemasan dan teknik pengemasannya yang masih menggunakan stapler atau menggunakan lilin dengan cara dibakar ujungnya untuk menutup pembungkus kemasan, sehingga wilayah pemasarannya masih disekitar wilayah Kecamatan Citta.

### Aspek Manajemen

Dalam menjalankan kegiatan Pelatihan ini, maka penerapan fungsi-fungsi manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pelaksanaan, sampai pada evaluasi dan pengendalian perlu dilakukan dengan baik. Untuk mewujudkan hal tersebut, maka akan dirangkaikan dengan kegiatan dalam *pelaksanaan proyek percontohan Pembuatan alat pengasapan ikan lele dumbo sistem tertutup*, serta melakukan pencatatan terhadap setiap kegiatan dan pembiayaan yang dilakukan.

### Aspek Kestabilan Harga

Program yang dilaksanakan di kedua kelompok mitra untuk menjaga kestabilan harga baik dalam bentuk ikan segar maupun produk olahan dari petani tidak mengalami fluktuasi yang terlalu besar adalah langkah pertama kerjasama dengan beberapa pihak pengusaha (warung/rumah makan), sekolah, instansi pemerintah, pengelola permandian wisata Citta, dan tahap selanjutnya lebih meningkatkan kerjasama dengan pemerintah daerah, serta mengupayakan agar petani ikan lele dumbo mau mendirikan koperasi yang akan menampung dan menyalurkan hasil produk ikan lele dumbo melalui kegiatan penyuluhan serta arahan selama proses pelaksanaan I<sub>b</sub>M berlangsung.

## F. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan I<sub>b</sub>M di kelompok tani air tawar di kedua mitra Kampiri dan Kece'e Citta Kabupaten Soppeng, dapat disimpulkan :

- Kegiatan yang telah dilaksanakan sangat direspon baik oleh kedua mitra, Kades dan Sekcam, semua anggota berpartisipasi langsung dalam mengikuti kegiatan yang dilaksanakan oleh tim I<sub>b</sub>M, dan berharap kegiatan program semacam ini selalu dilaksanakan di wilayahnya.
- Kedua mitra, Kades, Sekcam, merasa sangat terbantu dengan adanya kegiatan I<sub>b</sub>M ini khususnya rumah pengasapan sistem tertutup sangat dirasakan manfaatnya dibanding dengan rumah pengasapan sistem terbuka yang digunakan selama ini, demikian juga dengan pengolahan berbagai produk ikan, akan memberikan nilai tambah terhadap hasil produksinya yang selama ini dijual dalam bentuk segar.
- Kedua kelompok mitra mampu mentransfer pembuatan alat pengasapan sistem tertutup dan produk olahan berbahan ikan lele dumbo.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau. 2001. *Pengasapan Ikan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau, Pekanbaru.
- Departemen Pertanian. 1987. *Berbagai Cara Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Proyek Informasi Pertanian DI. Yogyakarta, Departemen Pertanian, Jakarta.

Loka Pengkajian Teknologi Pertanian Samarinda, 1999. ***Teknologi Pengeringan dan Pengasapan Ikan***. Loka Pengkajian Teknologi Pertanian Samarinda.

Suriatna, S., Hermiah, D. Hariani, Rahmiwati, Rafizal, dan E. Siregae. 2001. ***Pengkajian Sistem Usaha Pertanian (SUP) Perikanan Air Tawar***. Laporan Hasil Penelitian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau, Pekanbaru.

#### **H. UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah turut membantu kegiatan Ipteks bagi Masyarakat. Kepada DP2M yang telah memberikan kepercayaan untuk menerima hibah pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih kepada kelompok tani air tawar lele dumbo Kampiri dan Kecce'e, Camat, Sekcam Citta dan kades, atas segala kerjasamanya, serta kepada seluruh tim yang telah terlibat.