PENINGKATAN NILAI JUAL IKAN ASIN DI PULAU RENI, DISTRIK KEPULAUAN AYAU, KABUPATEN RAJA AMPAT, PAPUA BARAT

THE INCREASING SALE VALUE OF SALTED FISH IN RENI ISLAND, AYAU ISLANDS DISTRICT, RAJA AMPAT DISTRICT, WEST PAPUA

Asthervina Widyastami Puspitasari[1], Agung Setia Abadi[1], Kadarusman[1], Ernawati[1], Mustamir Kamaruddin[2], Marcelinus P. Saptono[3], Charliany Hetharia[4], Ivonne M. Leiwakabessy[5], Nasrul Fauzi[6], Ilham Marasabessy[7], Ratna[7], Luluk Suryani[8], Roger R. Tabalessy[5]*

[1]Prodi Teknik Budidaya Perikanan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong, Papua Barat, Indonesia
[2]Prodi Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Sorong, Papua Barat, Indonesia
[3]Prodi Teknologi Rekayasa Komputer Jaringan, Politeknik Saint Paul Sorong, Papua Barat, Indonesia
[4]Prodi Peternakan, Universitas Victory Sorong, Papua Barat, Indonesia
[5]Universitas Kristen Papua, Papua Barat, Indonesia
[6]Prodi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Institut Agama Islam Negeri Sorong, Papua Barat, Indonesia
[7]Universitas Muhammadiyah Sorong, Papua Barat, Indonesia
[8]Prodi Teknologi Rekayasa Komputer Jaringan, Papua Barat, Indonesia
*Korespondensi : roger.tabalessy@ukip.ac.id

Received : March 2023 Accepted : April 2023

ABSTRAK

Abstrak: Kurangnya pengetahuan teknis tentang pengemasan ikan asin menyebabkan harga jual ikan asin di Pulau Reni menjadi rendah. Ikan asin merupakan produk unggulan yang ada di Pulau Reni. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Pulau Reni terkait penanganan dan cara pengemasan ikan asin. Kegiatan ini terselenggara pada tanggal 14 Oktober 2021 di pesisir pantai Reni, Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat atas kerjasama antara 10 (sepuluh) perguruan tinggi di wilayah Sorong Raya (Forum DIKTISORAYA). Metode yang digunakan meliputi ceramah, pelatihan, dan diskusi. Tata cara penanganan dan pengemasan ikan asin meliputi: pensortiran ikan berdasarkan jenis dan ukuran; penimbangan; pelabelan dan pengemasan. Kegiatan penanganan dan pengemasan ikan asin berjalan dengan lancar, efisien dan efektif. Adapun saran pengabdian masyarakat yang baiknya dilakukan di Pulau Reni adalah pelatihan pemasaran secara offline dan online serta manajemen ekonomi mikro sebagai pendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat Pulau Reni.

Kata Kunci: Forum DIKTISORAYA, Ikan Asin, Kepulauan Ayau, Pulau Reni, Raja Ampat.

Abstract: *Lack of technical knowledge about salted fish packaging causes the selling price of salted fish on Reni Island to be low. Salted fish is a flagship product in Reni Island. This aims of this program to provide additional knowledge and skills for the community, especially housewives on Reni Island regarding the handling and packaging of salted fish. This activity was held on October 14, 2021 on the coast of Reni, Ayau Islands, Raja Ampat Regency, West Papua Province in collaboration between 10 (ten) universities in the Sorong Raya area (DIKTISORAYA Forum). The methods used include lectures, training, and discussions. Procedures for handling and packaging salted fish include: sorting fish by type and size; weighing; labeling and packaging. Salted fish handling and packaging activities run smoothly, efficiently and effectively. The suggestions for community service that should be done on Reni Island are offline and online marketing training and microeconomic management as a trigger for improving the welfare of the people of Reni Island.*

Keywords: DIKTISORAYA Forum, Salted Fish, Ayau Islands, Reni Island, Raja

Ampat

A. LATAR BELAKANG

Kepulauan Ayau merupakan salah satu pulau kecil terluar Indonesia yang masih belum banyak dieksplorasi yang mana Kepulauan tersebut memiliki potensi sumberdaya perikanan yang cukup tinggi terutama varietas ikan karangnya (Arbanto et al., 2020). Kepulauan Ayau merupakan gugusan pulau-pulau di bawah wilayah administratif Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat, Indonesia. Pulau-pulau tersebut merupakan wilayah bersubstrat pasir dan batuan (karst) (Pribadi et al., 2020).

Pulau-pulau yang merupakan wilayah pengabdian masyarakat ini meliputi Pulau Dorekhar, Pulau Meosbekwan, Pulau Rutum, dan Pulau Reni, hal tersebut didasarkan pada PERDA Kab. Raja Ampat No. 2 Tahun 2010 pasal 9 yang menyebutkan bahwa Distrik Kepulauan Ayau memiliki Distrik Induk yang bertempat di Pulau Abidon dengan daerah bawahan yang terdiri atas: Kampung Abidon, Kampung Rutum, Kampung Reni, dan Kampung Meosbekwan (Daerah, 2010).

Pulau Reni merupakan salah satu Distrik yang terdapat di gugusan Kepulauan Ayau dengan luas wilayah ± 907.316 m² dan berada pada koordinat 0.5°83'64.6" LS, 131°19'15.21" BT, dengan 92% lebih masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Pulau Reni memiliki beberapa fasilitas umum yaitu SD Inpres, dan Posyandu.

Penghasilan penduduk di Pulau Reni mayoritas bergantung pada hasil tangkapan, para nelayan biasanya menjual hasil tangkapannya dengan 2 cara, berupa ikan segar dan ikan kering asin. Akan tetapi, masyarakat menjual ikan kering asin tersebut secara tradisional atau tanpa kemasan, sehingga harga jual ikan kering asin tersebut menjadi rendah meskipun ikan yang digunakan berjenis ikan karang yang harganya cukup tinggi di pasaran.

Pengabdian Masyarakat mengenai Pengemasan Ikan Asin yang dilaksanakan di Pulau Reni bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat Pulau Reni agar dapat meningkatkan nilai penjualan produk ikan asinnya melalui teknik pengemasan.

B. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan kegiatan kolaboratif antar Pendidikan Tinggi Sorong Raya, Papua Barat yang tergabung dalam sebuah organisasi yang disebut dengan Forum DIKTISORAYA. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di pesisir pantai Reni, Kepulauan Ayau. Peserta pengabdian masyarakat ini keseluruhannya diikuti oleh perempuan sejumlah 20 orang dengan rentang usia 15 – 40 tahun. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah hand impulse sealer FS-400; plastik PP bening berbagai ukuran (25 x 40 cm; 20 x 30 cm; 15 x 25 cm; dan 18 x 30 cm); stiker kemasan.

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Pulau Reni, Distrik Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat pada tanggal 14 Oktober 2021 dengan menggunakan metode kombinasi antara metode ceramah, pelatihan, dan

diskusi. Metode ceramah merupakan sebuah metode yang praktis dan efisien dengan cara menyampaikan materi pelajaran secara langsung kepada peserta didik, sedangkan metode diskusi adalah sebuah metode yang dilakukan dengan melibatkan lebih dari satu individu dalam mencari alternatif pemecahan masalah yang sedang dihadapi (Saroh, 2015). Pelatihan merupakan suatu proses belajar mengenai sebuah wacana pengetahuan dan keterampilan yang bertujuan untuk menerapkan hasil belajar sesuai dengan tujuan organisasi (Mathis & Jackson, 2002).

Secara umum, alur kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari pembagian kelompok kecil; pembagian modul; ceramah; pelatihan pengemasan ikan asin ayau; dan diskusi. Adapun tahapan kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

a. Tim pelaksana kegiatan pengabdian datang di Pulau Reni pukul 15.00 WIT.
b. Kepala kampung Pulau Reni mengumpulkan seluruh warganya di Pesisir Pantai Pulau Reni.
c. Tim pelaksana memperkenalkan diri dan menyampaikan maksud dari kegiatan yang akan dilaksanakan.
d. Tim pelaksana membagikan modul pelatihan
e. Tim pelaksana menyampaikan materi pelatihan dengan metode ceramah.
f. Tim pelaksana memberikan pelatihan kepada para peserta pelatihan.
g. Tim pelaksana melakukan diskusi dengan para peserta pelatihan.
h. Peserta pelatihan diminta untuk mempraktekan materi pelatihan secara berkelompok didamipingi oleh instruktur/narasumber pelatihan.
i. Tim pelaksana melakukan evaluasi hasil praktek kelompok pengabdian dengan melihat kualitas kemasan para peserta pengabdian.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat di Pulau Reni dilakukan oleh Anggota Forum DIKTISORAYA. Forum DIKTISORAYA merupakan sebuah asosiasi yang beranggotakan 10 Perguruan Tinggi di Wilayah Sorong Raya, Papua Barat. Pulau Reni merupakan Pulau yang terletak dalam gugusan Kepulauan Ayau dan memiliki jarak terdekat dengan Pulau Rutum dengan jarak yang dapat ditempuh selama 1 jam dengan menggunakan speed boat. Pulau Reni memiliki tingkat kesuburan tanah yang sangat rendah, sehingga jarang ditemukan sayur dan buah tumbuh di sana. Untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat Pulau Reni berprofesi utama sebagai nelayan. Menurut Data Statistik Daerah Kecamatan Kepulauan Ayau, menyebutkan bahwa Distrik di Kepulauan Ayau merupakan daerah pantai dengan iklim pesisir yang panas dan kondisi geografisnya yang berpasir, sehingga produksi pertaniannya hampir tidak ada (BPS, 2013). Penduduk cenderung mengonsumsi ikan dibandingkan sayur-sayuran.

Sektor perikanan merupakan sumber pendapatan terbesar bagi masyarakat di Pulau Reni, dimana hasil tangkapan di Pulau Reni selain dijual segar, sebagian besar diolah menjadi ikan asin. Ikan asin di Pulau Reni dibuat secara tradisional dengan resep turun temurun yang diperkirakan mampu bertahan dalam kurun waktu 3

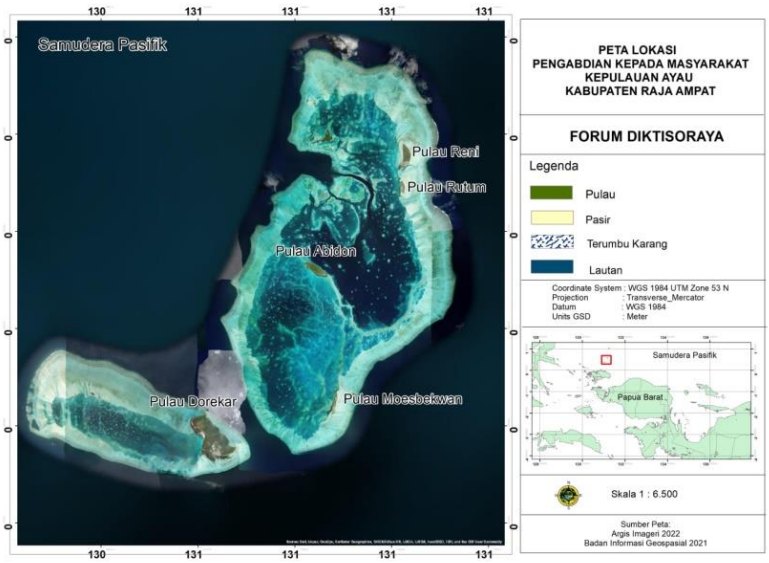
sampai 6 bulan bahkan lebih. Ikan asin Pulau Reni dibuat oleh para perempuan (istri dan anak perempuan), dimana hasil olahan ikan asin tersebut akan dijual ke wilayah Kota Sorong dan sebagai persediaan kala musim ombak tiba. Ikan asin yang dijual di Kota Sorong memiliki nilai jual yang rendah, dimana harga ikan asin tersebut berkisar antara Rp. 30.000 - Rp. 40.000, - per kilogram, padahal jenis ikan yang dijadikan sebagai ikan asin merupakan jenis ikan ekonomis penting seperti ikan kerapu sunu, kakap merah, bubara, baronang, dan jenis ikan karang lainnya. Akan tetapi, ikan asin tersebut tidak dikemas baik, sehingga menurunkan harga jual ikan asin tersebut.

Isu keamanan terkait produk pengolahan tradisional selama ini masih menjadi sorotan yang perlu diperhatikan karena dianggap memiliki mutu, nilai nutrisi yang rendah hingga penerapan sistem jaminan mutu yang rendah dan kurang higienis menyebabkan tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen (Heruwati, 2002; Indrastuti et al., 2019).

Pada tahapan pelatihan pengemasan ikan asin, para peserta dianjurkan untuk melakukan pensortiran ikan berdasarkan jenis dan ukuran; penimbangan; pelabelan dan pengemasan. Hal tersebut bertujuan untuk mengelompokkan harga ikan asin yang dijual sesuai dengan jenis dan beratnya. Teknik dry salting atau penggaraman kering merupakan metode pengolahan ikan asin yang diterapkan oleh masyarakat Pulau Reni dengan cara melumuri ikan dengan gram kristal secara berselang-seling pada wadah yang tertutup hingga beberapa jam kemudian dijemur di bawah sinar matahari hingga kering. Menurut (Oliveira et al., 2012), mutu dan karakteristik ikan asin ditentukan oleh banyak faktor, seperti tingkat kesegaran ikan, konsentrasi garam, kualitas garam, dan teknik pengolahannya.

Secara umum, ikan asin memiliki tingkat kontaminasi yang rendah dikarenakan prosesnya yang menggunakan teknik penggaraman konsentrasi tinggi dan pengeringan, dimana kedua proses tersebut diketahui cukup mampu menghentikan laju pertumbuhan bakteri pembusuk. (Muhammad et al., 2019), menyebutkan bahwa konsentrasi garam berpengaruh terhadap penurunan kandungan air pada ikan asin sehingga menyebabkan metabolisme bakteri pembusuk melambat. (Marpaung, 2017), menambahkan bahwa proses penggaraman dan pengeringan pada ikan asin merupakan cara pengawetan yang bertujuan untuk mengurangi kadar air, agar mikroba terutama jenis bakteri tidak dapat berkembang, selain itu, penggaraman juga dapat menghambat proses perombakan oleh enzim sehingga lebih tahan lama dan awet.

Pada pengabdian masyarakat kali ini, tim pelaksana mencoba untuk berbagi informasi terkait dengan pengemasan ikan asin yang diharapkan mampu meningkatkan nilai jual ikan asin tersebut sehingga jangka panjangnya dapat berdampak kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat di Pulau Reni.



Gambar 1. Peta Kepulauan Ayau



Gambar 2. Modul Pengabdian Masyarakat terkait Pengemasan Ikan Asin Ayau kepada Penduduk Pulau Reni.



Gambar 3. Tim Pelaksana menyampaikan maksud dari Pengabdian Masyarakat terkait Pengemasan Ikan Asin Ayau kepada Penduduk Pulau Reni.



Gambar 4. Tim Pelaksana menyampaikan materi terkait Pengemasan Ikan Asin Ayau kepada Penduduk Pulau Reni.



Gambar 5. Tim Pengabdian mempraktikkan cara pengemasan ikan asin kepada Penduduk Pulau Reni.



Gambar 6. Penduduk Pulau Reni mempraktikkan cara pengemasan ikan asin yang diberi branding nama Ikan Asin Ayau.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Pulau Reni, Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Provinsi Papua Barat dapat meningkatkan pengetahuan terkait pentingnya pengemasan ikan asin dan memiliki keterampilan terkait cara mengemas ikan asin dengan baik sehingga dapat meningkatkan kualitas yang berdampak pada masa simpan produk ikan asin kering tersebut. Perlu dilaksanakan monitoring terkait kegiatan tersebut dan dilakukan pengabdian masyarakat lebih lanjut terkait dengan bagaimana mengelola keuangan mikro serta analisis uji masa simpan sebelum dan setelah dilakukan pengemasan.



Gambar 7. Hasil Pengemasan Ikan Asin Ayau oleh Penduduk Pulau Reni.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Politeknik Kelautan dan Perikanan Sorong yang telah memfasilitasi dan mendanai kegiatan Pengabdian melalui dana DIPA, Bupati Kabupaten Raja Ampat Bapak Abdul Faris Umlati, Wakil Bupati Kabupaten Raja Ampat Bapak Orideko Iriano Burdam atas izin yang diberikan kepada Tim untuk melaksanakan pengabdian masyarakat di Pulau Reni, Kepala Distrik Kepulauan Ayau Bapak Frits Felix Dimara yang telah menyiapkan fasilitas selama pengabdian berlangsung, Kepala Kampung Pulau Reni Bapak Astus Sarwah, Guide Kepulauan Ayau Bapak Hasael Faidan atas perannya dalam mengondisikan warga Pulau Reni selama pengabdian berlangsung, Pimpinan Perguruan Tinggi Forum Diktisoraya, Kapten Kapal Airaha 02 Bapak Anjas A.S. Komboe dan Crew.

DAFTAR RUJUKAN

Arbanto, B., Retawimbi, A. Y., Faricha, A., & Rifani, G. P. S. (2020). Ikan Karang Famili Chaetodontidae Di Kepulauan Ayau, Kabupaten Raja Ampat, Papua Barat. *Jurnal Enggano* Vol, 5(2), 195–204.

BPS. (2013). Statistik Daerah Kecamatn Kepulauan Ayau. Badan Pusat Statistik.

Daerah, P. (2010). Pembentukan Distrik, Kelurahan dan Kampung di Kabupaten Raja Ampat.

Heruwati, E. S. (2002). Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), 92–99.

Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2019). Profile of Salted Fish Processing in Pengolahan Hasil Perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 218–228. https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27363

Marpaung, R. (2017). Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asin Kering yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(3), 145–151.

Mathis, R. L., & Jackson, J. H. (2002). Manajemen Sumber Daya Manusia, jilid 2. Salemba Empat, Jakarta.

Muhammad, Nurcahya, D. E., & Kurniasih, R. A. (2019). Oksidasi Lemak Pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio cuning*) Asin Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 67–75.

Oliveira, H., Pedro, S., Nunes, M. L., Costa, R., & Vaz-Pires, P. (2012). Processing of salted cod (*Gadus* spp.): a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 11(6), 546–564.

Pribadi, R., Dharmawan, I. W. E., & Bahari, A. S. (2020). Penilaian Kondisi Kesehatan Ekosistem Mangrove di Ayau dan Ayau Kepulauan, Kabupaten Raja Ampat. *Majalah Ilmiah Biologi BIOSFERA: A Scientific Journal*, 37(2), 106–111.

Saroh, M. T. (2015). Pelaksanaan Metode Ceramah dan Diskusi Kelompok Dalam Meningkatkan Efektifitas Pembelajaran Pendidikan Agama Islam Di Sekolah Rungrote Wittaya Songkhla, Thailand Selatan. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malam.