

TEKNIK PENGOLAHAN IKAN ASIN DI DESA KAANA, PULAU ENGGANO

Received: 30 November 2024

Accepted: 31 Januari 2025

*Korespondensi:

annisanurulsuci@unib.ac.id

Renita Tumangger, An Nisa Nurul Suci*

Prodi Ilmu Kelautan, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian
Jl. W. R. Supratman, Kandang Limun, Provinsi Bengkulu, 38371,
Indonesia

Abstrak — Usaha perikanan melibatkan aktivitas manusia yang berkaitan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya hayati di perairan, khususnya sumber daya ikan. Ikan merupakan sumber protein yang sangat diminati oleh masyarakat. Salah satu cara pengolahan ikan yang memungkinkan penyimpanan dalam jangka waktu lama adalah dengan membuat ikan asin. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis ikan dan proses pengolahan ikan asin sampai ke pemasaran di Desa Kaana. Penelitian ini dilakukan dengan metode observasi atau pengamatan langsung dengan teknik wawancara dengan masyarakat pembuat ikan asin. Wawancara dilakukan terhadap 50% nelayan/ pengolah ikan asin yang ada di Desa Kaana, jumlah keseluruhannya yaitu 5 responden. Hasil yang diperoleh melalui wawancara langsung yaitu terdapat ada 8 jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan asin. Ikan yang diolah menjadi ikan asin di Desa Kaana yaitu ikan lencam (*Lethrinidae*), ikan todak (*Xiphias gladius*), ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*), ikan barakuda (*Sphyrna*), ikan baronang (*Siganus*), ikan asuan (*Lethrinus miniatus*), ikan gebur (*Carangoides malabaricus*), ikan jenaha (*Lutjanus johnii*). Harga jual ikan asin yaitu 60.000 per kg dan untuk pemasarannya pengolah ikan asin menjual ke pengepul dan menjual ke konsumen yang datang langsung ke rumah pengolah ikan asin.

Kata Kunci — Pengolahan, Ikan Asin, Penggaraman

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha perikanan melibatkan aktivitas manusia yang berkaitan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya hayati di perairan, khususnya sumber daya ikan. Sumber daya perikanan mencakup elemen lingkungan serta sumber daya buatan manusia yang digunakan untuk memanfaatkan. Karena itu, pengelolaan sumber daya perikanan mencakup berbagai aspek seperti pengaturan, pemanfaatan ikan, pengelolaan lingkungan, serta pengelolaan aktivitas manusia. Proses pemanfaatan sumber daya perikanan memerlukan alat-alat tertentu, dan penggunaan alat tangkap atau metode penangkapan harus dikaji dengan seksama, memastikan bahwa alat tersebut ramah lingkungan dalam operasionalnya. Sebagai sektor yang

penting untuk ekonomi, perikanan perlu dikembangkan secara optimal untuk mendukung pertumbuhan ekonomi.

Pengolahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan, baik yang berasal dari perikanan tangkap maupun akuakultur. Usaha ini juga bertujuan untuk mendekatkan produk perikanan ke pasar dan diterima oleh konsumen secara lebih luas. Selain itu, pengolahan perikanan dapat berperan dalam menstabilkan ketersediaan produk perikanan di pasar. Melalui pengolahan, permasalahan produk perikanan yang antara lain bersifat musiman (terutama produk perikanan tangkap), fluktuatif, mudah busuk dan membutuhkan penyimpanan khusus dapat diatasi sampai batas batas tertentu. Usaha pengolahan perikanan bertujuan untuk memproduksi makanan dan bahan baku industri. Pengolahan perikanan untuk tujuan memproduksi makanan meliputi antara lain pengeringan, pengasinan, pengasapan, pemindangan, pengalengan dan kegiatan pengolahan lainnya yang merubah sama sekali bentuk atau morfologi bahan baku, seperti sosis, bakso, burger dan nugget ikan (Zulfikar, 2016).

Ikan merupakan sumber protein yang sangat diminati oleh masyarakat. Salah satu cara pengolahan ikan yang memungkinkan penyimpanan dalam jangka waktu lama adalah dengan membuat ikan asin. Menurut Fajar dkk, (2014), ikan asin merupakan produk olahan ikan yang populer di kalangan masyarakat karena selain harganya terjangkau, ikan asin juga mudah diperoleh. Ikan yang telah diasinkan memiliki kandungan protein yang tinggi. Dengan penanganan yang benar dan higienis selama proses pengawetan menggunakan ikan segar dan garam bersih dapat dihasilkan ikan asin berkualitas tinggi.

Ikan asin adalah salah satu jenis produk pengolahan ikan tradisional yang paling sederhana jika dibandingkan dengan metode pengolahan lainnya. Produk ini diperoleh melalui proses pengasinan (penggaraman) yang diikuti dengan pengeringan. Selama proses pengeringan, kadar air ikan berkurang hingga hanya tersisa 20-35 persen, sehingga menghambat perkembangan mikroorganisme pengurai dan membuat ikan lebih awet hingga jangka waktu tertentu. Industri ikan asin berkembang di sekitar pusat-pusat produksi perikanan, seperti tempat pendaratan ikan, tangkahan (tempat pendaratan ikan milik swasta), tempat pelelangan ikan, dan pelabuhan perikanan. Ikan asin dapat bertahan dengan baik selama 2-3 bulan pada suhu di bawah 10°C, namun pada suhu di atas 15°C, kerusakan akan terjadi lebih cepat (Sari dkk, 2020).

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

Proses pengolahan ikan asin secara tradisional hampir selalu memerlukan sinar matahari untuk mempercepat pengeringan dan mencegah pembusukan ikan. Namun, sinar matahari tidak selalu tersedia setiap hari, terutama selama musim hujan ketika awan sering menutupi langit. Akibatnya, banyak ikan yang tidak diawetkan dengan baik, mengakibatkan penurunan kualitas dan bahkan pembusukan. Untuk mengatasi masalah ini, beberapa pengolah ikan menggunakan bahan kimia berbahaya seperti pestisida dan formalin sebagai pengawet tambahan. Formalin tidak hanya mencegah pembusukan tetapi juga mengurangi kehilangan bobot ikan yang berlebihan akibat penguapan cairan tubuh ikan yang diasinkan. Sebagai alternatif yang lebih aman, kitosan, yang diekstrak dari cangkang udang dan kepiting, dapat digunakan sebagai bahan pengawet. Namun, kitosan masih belum banyak dikenal dan diproduksi secara massal di Indonesia (Indrastuti dkk, 2019).

Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis ikan dan proses pengolahan ikan asin sampai ke pemasaran di Desa Kaana. Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana kelangsungan usaha ikan asin, maka dilakukan penelitian tentang teknik pengolahan ikan asin di Desa Kaana, Pulau Enggano.

METODE

Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2024 yang bertempat di Desa Kaana, Pulau Enggano Bengkulu Utara.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan untuk penelitian dapat dilihat pada Tabel 1 di bawah ini:

Tabel 1. Alat dan bahan.

No	Nama	Kegunaan
1.	ATK	Untuk mencatat hasil respons sidat terhadap pakan



PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

2.	Kamera	Untuk dokumentasi saat penelitian
		
3.	Laptop	Untuk mengolah data hasil penelitian
		
4.	Ikan hasil tangkapan	Sebagai objek penelitian
		

Prosedur Kerja

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode observasi atau pengamatan langsung dengan teknik wawancara dengan masyarakat pembuat ikan asin. Wawancara dilakukan terhadap 50% nelayan/pembuat ikan asin yang ada di Desa Kaana, jumlah keseluruhannya yaitu 5 responden. Data yang dikumpulkan berupa data primer yang terdiri dari observasi langsung atau pengamatan langsung dari pelaku usaha pengolahan Ikan Asin dengan wawancara mengenai jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin, proses pengolahan ikan asin, pemasaran dan harga penjualan ikan asin di desa Kaana, Pulau Enggano.

Analisis Data

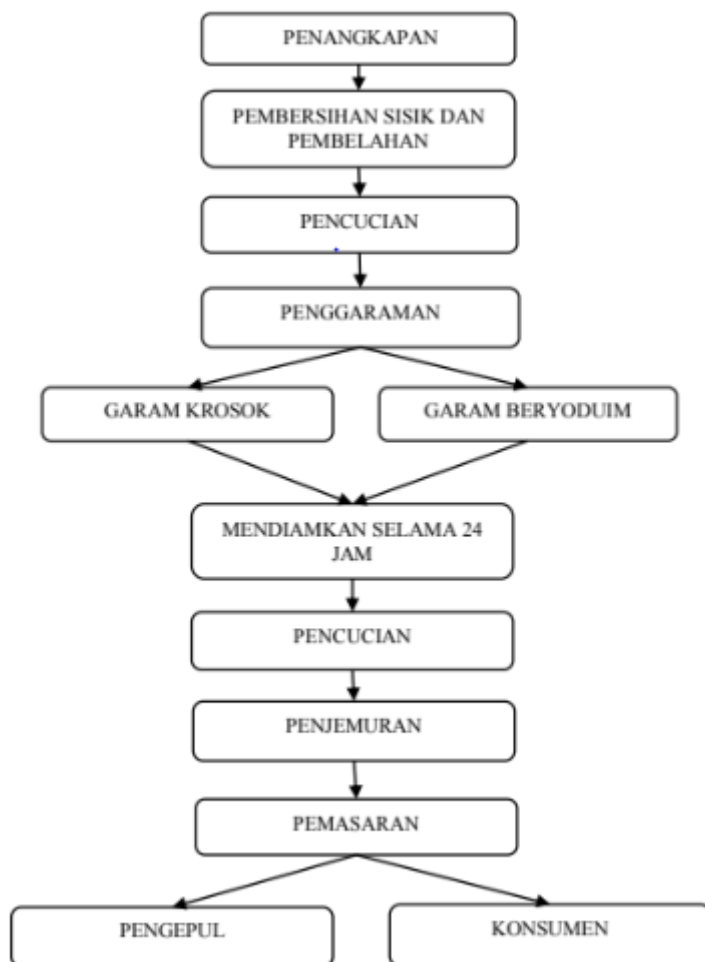
Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif. Analisis deskriptif menjelaskan suatu keadaan atau fenomena yang terdapat di Desa Kaana, Pulau Enggano. Teknik pengolahan ikan asin yaitu:

1. Penangkapan ikan oleh pengolah ikan asin
2. Pembersihan sisik dan pembelahan ikan
3. Pencucian ikan

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

4. Penggaraman dan mendiamkan selama 24 jam
5. Pencucian dan penjemuran ikan
6. Pemasaran ikan asin

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Diagram alir proses pengolahan ikan asin.

Jenis-Jenis Ikan Yang Diolah Menjadi Ikan Asin

Berdasarkan data produksi ikan asin di Desa Kaana selama bulan Juli hingga Agustus 2024, kurang lebih ada sekitar 8 jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan ikan asin. Ikan yang diolah menjadi ikan asin di Desa Kaana yaitu ikan

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN

lencam (*Lethrinidae*), ikan todak (*Xiphias gladius*), ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*), ikan barakuda (*Sphyræna*), ikan baronang (*Siganus*), ikan asuan (*Lethrinus miniatus*), ikan gebur (*Carangoides malabaricus*), ikan jenaha (*Lutjanus johnii*). Para pengolah biasanya menangkap ikan secara langsung dengan menggunakan alat tangkap jaring dan ada juga yang menggunakan alat tangkap jaring dan pancing. Trip penangkapan ikan terdapat Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa sebagian responden (75%) menggunakan ikan segar/ hasil tangkapan langsung diolah dihari itu juga, sedangkan sebagiannya lagi (25%) menggunakan ikan segar dan beku, hal ini disebabkan oleh hasil tangkapan pembuat ikan asin yang sedikit, sehingga pembuat ikan asin menyimpannya kedalam kulkas dan menunggu trip penangkapan selanjutnya.



Gambar 2. Jenis-jenis ikan yang diolah menjadi ikan asin.

Proses Pengolahan Ikan Asin

Penangkapan

Berdasarkan hasil observasi, terdapat 3 jenis trip penangkapan ikan untuk diolah menjadi ikan asin, yaitu trip 1 hari (50%), trip 7 hari (25%) dan trip 1 hari dan 7 hari (25%). untuk trip penangkapan 1 hari, ikan ditangkap oleh pembuat ikan asin, kemudian dibawa ke rumah menggunakan fiber (50%), sedangkan untuk trip 7 hari, ikan sudah diolah langsung dipondok, kemudian dibawa kerumah menggunakan tong (50%). Proses pengolahan ikan untuk semua responden sama.

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN



Gambar 3. Proses penangkapan ikan.

Pengolahan

Tahapan ini merupakan perlakuan pendahuluan sebelum ikan diolah menjadi ikan asin, yang meliputi pensisikan, pembelahan dan pencucian. Ikan yang berukuran kecil diolah dalam bentuk utuh, tidak dilakukan pensisikan dan pembelahan. Metode pencucian yang biasa dilakukan oleh pengolah ikan asin menggunakan air mengalir sehingga pencucian cukup dilakukan satu kali saja. Proses pencucian ini menghasilkan ikan yang lebih bersih tetapi memerlukan jumlah air yang lebih banyak, karena air akan dibiarkan mengalir secara terus menerus hingga ikan bersih.



Gambar 4. Proses pengolahan ikan asin.

Penggaraman

Berdasarkan hasil wawancara, sebagian responden (50%) menggunakan garam beryodium, dan sebagian (50%) menggunakan garam krosok. Garam beryodium lebih mudah ditemukan karna terdapat diwarung-warung sembako dengan harga berkisar RP 24.000/kg, sedangkan garam krosok agak sulit ditemukan karna penjual garam krosok hanya ada 1 dengan harga berkisar Rp 9.000/kg. Hasil ikan yang menggunakan garam beryodium dengan garam krosok berbeda, perbedaannya adalah untuk garam beryodium, hasil ikan asin hanya tahan selama 3-4 minggu dan setelah ikan kering terdapat warna kemerahan didaging ikan, sedangkan untuk garam krosok hasil ikan lebih tahan lama yaitu berkisar 2 bulan dan ikan kering sempurna dan ikan

berwarna putih, yang artinya hasil dari penggunaan garam krosok lebih baik dibandingkan dengan garam beryodium. Garam krosok lebih efektif digunakan dalam pembuatan ikan asin, selain harganya lebih murah, kualitas ikan yang diperoleh juga lebih bagus dan tahan lama. Namun, garam krosok sulit ditemukan di Desa Kaana, karena penjual garam krosok di desa ini hanya 1 toko. Garam beryodium dikemas diplastik putih dengan berat $\frac{1}{2}$ kg dan 1kg, untuk garam krosok dikemas didalam karung dengan berat 50 kg. Berdasarkan hasil wawancara, teknik penggaraman ikan asin menggunakan metode penggaraman kering (*dry salting*, *kench salting* atau *pile salting*). Ikan yang sudah diberi garam disusun kedalam wadah dan ditutup rapat menggunakan plastik, lalu ditimpa dengan batu, fiber dan pemberat lainnya. Pada tahap ini, mendiamkan ikan selama 24 jam didalam wadah.



Gambar 5. Penggaraman dan pendiaman di dalam wadah.

Tahap Pengeringan

Proses pengeringan ikan menyebabkan perubahan yang tidak dapat diubah kembali, termasuk perubahan warna, tekstur, serta aspek kimia dan mikrobiologis. Perubahan warna terjadi karena penurunan kadar air, sedangkan perubahan tekstur disebabkan oleh denaturasi protein, penurunan pH otot, atau adanya ion logam seperti magnesium dan kalsium. Berdasarkan hasil wawancara, sebelum tahap penjemuran, ikan yang sudah didiamkan selama 24 jam dicuci kembali dengan air bersih. Hal ini dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa garam yang ada pada ikan. Di Desa Kaana, semua responden menggunakan metode tradisional untuk mengeringkan ikan asin, yaitu dengan sinar matahari. Metode tradisional ini masih populer karena biayanya yang rendah dan prosesnya yang mudah. Namun, pengeringan dengan sinar matahari memiliki beberapa kelemahan, seperti ketergantungan pada cuaca, risiko kontaminasi yang tinggi, dan kesulitan dalam mencapai hasil yang seragam. Bila sinar matahari cukup, pengeringan ikan kecil memerlukan waktu sekitar 12 jam, ikan sedang dan ikan besar 2 hari. Namun, jika sinar matahari kurang, proses pengeringan bisa mencapai waktu 3-4 hari, dan pada musim hujan bisa mencapai waktu hingga 7 hari.

PROSIDING SEMINAR NASIONAL TAHUN 2024 HASIL PENELITIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN



Gambar 6. Pencucian dan penjemuran ikan.

Pemasaran dan Harga Jual Ikan Asin

Saluran pemasaran merupakan suatu aktivitas yang dilakukan oleh pihak yang bersangkutan selama proses pemasaran produknya. Saluran pemasaran yang digunakan dalam pemasaran produk di Desa Kaana tentunya harus dilakukan secara efektif agar produk yang dipasarkan sampai ke konsumen. Berdasarkan hasil wawancara, ada 2 tahapan dalam proses pemasaran ikan asin, yaitu pemasaran ikan asin ke pengepul, pengolah mengantar ikan asin kerumah pengepul dan terkadang pengepul yang datang kerumah pengolah ikan asin untuk menjemput ikan asin. Pemasaran selanjutnya yaitu pengolah menawarkan ikan asin kepada orang-orang sekitar dan biasanya konsumen datang ke rumah pengolah untuk membeli ikan asin. Packaging untuk yang dijual ke pengepul, ikan dimasukkan kedalam karung, untuk penjualan ke konsumen yaitu ikan dimasukkan kedalam plastik lalu ditimbang sesuai dengan pesanan konsumen. Berdasarkan hasil wawancara, harga jual ikan asin ke pengepul maupun ke konsumen langsung yaitu Rp 60.000/kg.



Gambar 7. Penjualan ikan ke pengepul.

KESIMPULAN

Ikan yang diolah menjadi ikan asin di Desa Kaana ada 8 jenis ikan, yaitu ikan lencam (*Lethrinidae*), ikan todak (*Xiphias gladius*), ikan kakap merah (*Lutjanus campechanus*), ikan barakuda (*Sphyraena*), ikan baronang (*Siganus*), ikan asuan (*Lethrinus miniatus*), ikan gebur (*Carangoides malabaricus*), ikan jenaha (*Lutjanus johnii*). Proses

pengolahan ikan asin mulai dari penangkapan, pensisiran, pembelahan, pencucian, penggaraman, pendiaman, penjemuran dan pemasaran ikan asin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi selama penelitian berlangsung. Terutama kepada kedua orang tua yang sudah mendukung berupa materi maupun doa, dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, saran, dan motivasi yang sangat berharga selama proses penelitian ini, tanpa bimbingan ibu, saya tidak akan bisa menyelesaikan penelitian ini dengan baik. Terimakasih juga kepada teman-teman yang telah berdiskusi dan berbagi pemikiran. Diskusi tersebut sangat membantu dalam memperluas perspektif dan memperdalam pemahaman penulis.

DAFTAR PUSTAKA

- Fajar, F., Salman, S., & Tibrani, T. 2014. Analisis Agroindustri dan Pemasaran Ikan Asin (Studi Kasus di Desa Nelayan Kecamatan Bangko Kabupaten Rokan Hilir). *Dinamika pertanian*. 29(3): 283-294.
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. 2019. Profil pengolahan ikan asin di wilayah pengolahan hasil perikanan tradisional (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 21-28.
- Sari, F. Y., Pranoto, Y. S., & Purwasih, R. 2020. Analisis Usaha Ikan Asin (Studi Kasus Desa Rebo Kecamatan Sungailiat Kabupaten Bangka). *Journal of Integrated Agribusiness*. 2(1): 20-36.
- Zulfikar, R. 2016. Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(2): 29-30.