

Perbaikan Proses Penyalaian Ikan Patin Pada UKM Putra Agung di Kabupaten Kampar Provinsi Riau

Padil¹, Feblil Huda², Iswadi³, Ahmad Jamaan⁴

¹Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Riau

²Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Riau

³Jurusan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Riau

⁴Jurusan Hubungan Internasional, FISIP, Universitas Riau

Kampus Binawidya Km 12,5 Simpang Baru Panam, Pekanbaru 28293

e-mail : fadilpps@yahoo.com

Abstrak

Kabupaten Kampar adalah salah satu kabupaten di Provinsi Riau yang mempunyai potensi dalam pengembangan dan pembudidayaan ikan patin, budidaya ikan patin di Kabupaten Kampar dilakukan dengan menggunakan kolam-kolam di air tawar. Salah satu desa yang membudidayakan ikan patin di kolam-kolam adalah Desa Pulau Gadang Kecamatan XIII Koto Kampar dimana memiliki ± 1230 kolam ikan patin. Untuk pengolahan ikan patin pasca panen telah tersedia beberapa Usaha Kecil dan Menengah (UKM) salai ikan patin. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan solusi perbaikan proses penyalaian ikan patin pada UKM Putra Agung. Adapun metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah pembuatan meja kerja pengolahan bahan baku dan pembuatan *oven* penyalaian. Dengan menggunakan metode ini didapatkan meja kerja pengolahan bahan baku yang ergonomis, proses penyalaian yang higienis dan memiliki efisiensi panas yang tinggi.

Kata kunci: Ikan Patin, Penyalaian

1 Pendahuluan

Prospek pengembangan subsektor perikanan di Riau sangat menjanjikan, mengingat provinsi ini berhadapan langsung dengan Selat Malaka, sehingga usaha perikanan memberikan keuntungan sangat besar bagi nelayan. Kondisi perairan Riau juga berpeluang untuk pengembangan budidaya perikanan baik perikanan laut maupun perikanan air tawar (kolam). Budidaya perikanan laut dapat dikembangkan di kabupaten Indragiri Hilir, Pelalawan, Siak, Bengkalis, Rokan Hilir dan Kota Dumai. Sedangkan budidaya perikanan air tawar dapat dikembangkan di Kabupaten Kuantan Singingi, Indragiri Hulu, Rokan Hulu, dan Kampar. Saat ini masyarakat Kabupaten Kampar sudah mengembangkan perikanan air tawar terutama untuk jenis ikan patin dan ikan lemak.

Kepala Dinas Perikanan Provinsi Riau Prof.Dr.Ir. Tengku Dahril.,M.Sc menyebutkan, pada tahun 2010 ada 240 jenis ikan yang dibudidayakan di Kampar, diantaranya adalah ikan patin, ikan selais, sepat, dan lain-lain. Khusus ikan patin telah dibudidayakan dengan menggunakan kolam air tawar. Salah satu desa yang membudidayakan ikan patin kolam adalah Desa Pulau Gadang Kecamatan XIII Koto Kampar. Penduduk desa ini berjumlah ± 600 Kepala Keluarga (KK), setiap kepala keluarga minimal memiliki satu kolam ikan patin. Total kolam yang dimiliki masyarakat ± 1230 kolam ikan

patin. Untuk pengolahan ikan patin pasca panen, terdapat beberapa Usaha Kecil dan Menengah (UKM), seperti UKM pembuatan salai ikan, kerupuk, dan naget. Khusus untuk penyalaian, desa ini memiliki 4 (empat) UKM, diantaranya UKM Putra Agung dan UKM Dimas.

Proses penyalaian ikan patin dilakukan mulai dari pengolahan bahan baku sampai dengan penyalaian, pada UKM putra agung dan UKM lainnya yang ada di Desa Pulau Gadang pengolahan bahan baku masih menggunakan cara tradisional, tidak *ergonomis* dan tidak higienis, proses yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 1. Sedangkan proses penyalaian juga masih menggunakan cara tradisional dengan tempat penyalaian terbuka, sehingga menyebabkan produk yang dihasilkan tidak higienis dan banyaknya panas yang terbuang, proses yang dilakukan dapat dilihat pada Gambar 2. Pada pengabdian ini dilakukan perbaikan proses penyalaian ikan patin mulai dari pengolahan bahan baku sampai dengan proses penyalaian.

2 Permasalahan di UKM

UKM Salai Ikan Patin Putra Agung merupakan sebagian salah satu dari UKM yang berpotensi di dalam pengolahan ikan patin segar menjadi produk salai ikan patin yang berada di Desa Pulau Gadang Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar. Dari hasil observasi ke UKM mitra diketahui bahwa selama ini

belum ada pihak lain yang memberikan bantuan maupun sentuhan teknologi untuk pengembangan UKM baik dari Pemda, swasta maupun dari perguruan tinggi. Padahal menurut Firman Edi pimpinan UKM Salai Ikan Patin Putra Agung serta dari analisa situasi yang dilakukan begitu banyak permasalahan yang dihadapi diantaranya adalah:

1. Proses pengolahan bahan baku yang terkesan lambat, kurang *ergonomis* dan terlihat kurang higienis.
2. Penyalai dengan menggunakan kayu sebagai bahan bakar secara langsung ditempat terbuka, sehingga memperlihatkan kurang higienis dan kurang efektif karena kondisi terbuka menyebabkan adanya udara luar yang kadang-kadang kotor dan panas dari rumah penyalai banyak yang terbuang.
3. Manajemen produksi bersih dan manajemen keuangan yang belum baik
4. *Lay-out* produksi yang belum tertata dengan baik
5. Produk yang belum dianalisa sehingga komposisi nutrisi belum diketahui
6. Masa kadar luarsa dari produk yang belum ada
7. Izin dari BPOM serta label halal yang belum ada
8. *Packaging* produk salai ikan patin yang belum bagus
9. Belum memiliki sistem pemasaran dan manajemen pemasaran yang baik .
10. Belum tersedianya *show room*.

Dari beberapa permasalahan yang ada pada UKM tersebut tentunya perlu diidentifikasi permasalahan yang menjadi prioritas untuk diselesaikan, sehingga secara bertahap dan kontinuitas permasalahan yang dihadapi dapat diselesaikan dengan baik.

Hasil pertemuan dengan pihak UKM yang menjadi prioritas untuk ditangani adalah perbaikan proses pengolahan bahan baku dan tempat penyalai ikan patin. Adapun proses pengolahan bahan baku sekarang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pengolahan bahan baku sekarang

Sedangkan proses penyalai sekarang dapat dilihat pada Gambar 2.

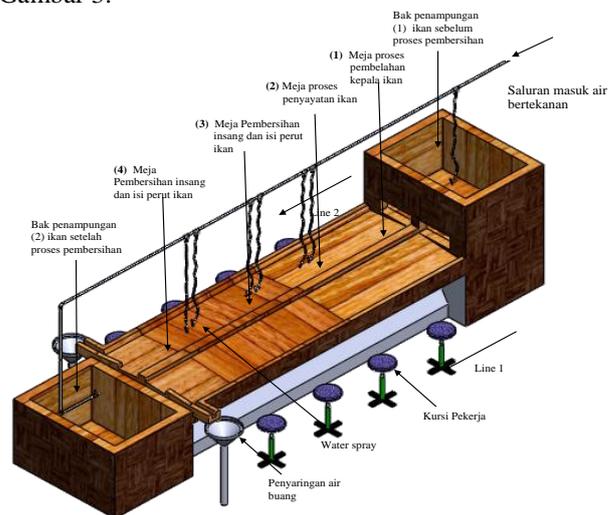


Gambar 2. Rumah penyalai sekarang

3 Solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan pada pelaksanaan pengabdian ini yaitu dalam bentuk kegiatan partisipatif perguruan tinggi melalui pendekatan terhadap sumber daya manusia yang ada di UKM. Bentuk kegiatan yang akan dilakukan bertahap dan terdistribusi dalam beberapa kegiatan, pada makalah ini akan dipaparkan beberapa solusi.

Dengan memperhatikan permasalahan dan hasil diskusi antara penulis dan pemilik UKM maka skala prioritas yang menjadi perhatian adalah pembuatan meja pengolahan bahan baku dan pembuatan oven penyalai ikan patin. Untuk sistem penyiapan bahan baku akan dirancangan sebuah meja kerja yang terdiri dari dua *line*, satu *line* terdiri dari 4 pekerja, masing-masing bertugas membelah kepala ikan, menyayat badan ikan, mengangkat isi perut ikan, membersihkan secara total sisa-sisa yang belum bersih dan kemudian meletakkannya ke dalam bak penampungan ikan. Desain meja pengolahan bahan baku dapat dilihat pada Gambar 3.

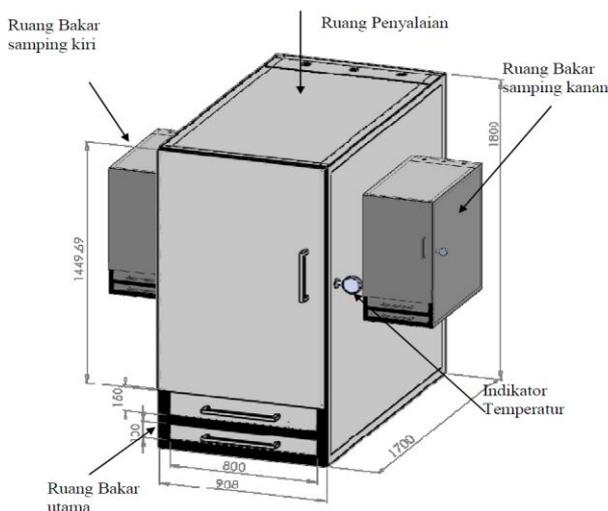


Gambar 3. Rancangan tempat pengolahan bahan baku

Untuk mengatasi permasalahan rumah penyalai dimana pemanasannya kurang efektif dan kurang higienis, maka akan dilakukan pembuatan desain sebuah rumah penyalai (oven) tertutup yang memiliki 12 rak yang dilengkapi dengan indikator temperatur. Bentuk desain rumah penyalai (oven) tersebut disajikan pada

Gambar 4. Bahan bakar yang digunakan untuk rumah penyalaaian (oven) ini adalah kayu yang berbentuk *chip* yang disusun pada rak-rak bagian bawah dan bagian tengah samping kiri dan kanan, hal ini dilakukan agar proses pemanasan merata secara keseluruhan.

Untuk dapat digunakan secara optimal meja pengolahan bahan baku dan rumah penyalaaian (oven), maka akan dilakukan pelatihan untuk para pekerja tentang sistem kerja meja pengolahan bahan baku, pelatihan penggunaan dan perawatan oven penyalaaian.



Gambar 4. Rancangan oven penyalaaian

4 Kesimpulan

Dari pengabdian dan kajian yang dilakukan ada beberapa kesimpulan yang dapat diambil :

1. Proses pengolahan bahan baku yang dihasilkan higienis dan ergonomis.
2. Rumah penyalaaian (oven) yang dihasilkan akan meningkatkan efisiensi panas yang terbuang dan akan higienis.

5 Ucapan terima kasih

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada DP2M Dikti yang telah membiayai program ini dengan dana Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE). Disamping itu ucapan terima kasih kepada Bapak Firman Edi pimpinan UKM Putra Agung yang telah bersedia untuk melakukan kerjasama.