

PENGASAPAN IKAN AIR TAWAR SEBAGAI PRODUK KHAS WISATA JURANG SATE

¹Muh Husein Baysha, ²Endah Resnandari Puji Astuti, ³Noor Akhmad

^{1,2}Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Universitas Pendidikan Mandalika Mataram

³Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Masyarakat, Universitas Pendidikan Mandalika Mataram

Email: ¹baysha234@ikipmataram.ac.id; ²endahresnandari@ikipmataram.ac.id; dan

³akhmadnoor889@yahoo.co.id

ABSTRAK

Desa Sepakek, Kecamatan Pringgarata, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat memiliki potensi saluran irigasi Jurang Sate yang mengalir sepanjang tahun. Masyarakat desa sepakek memanfaatkan saluran irigasi untuk budidaya ikan air tawar seperti ikan nila, mujair, dan belut. Hasil budidaya ikan air tawar masih belum dikembangkan menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai jual oleh masyarakat. Tim PPDM (Program Pengembangan Desa Wisata) Universitas Pendidikan Mandalika mengembangkan produk khas Desa Sepakek berupa ikan asap air tawar yang diolah dengan menggunakan teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar (PETA). Metode pelaksanaan kegiatan yaitu dengan metode *community development* yaitu pendekatan dalam kegiatan pengembangan masyarakat dimana masyarakat diarahkan untuk mencapai kondisi sosial, ekonomi, dan budaya yang lebih baik serta metode *Participatory Technology Development* yaitu pengembangan teknologi tepat guna yang berbasis pada ilmu pengetahuan dan kearifan budaya lokal, dalam hal ini dikembangkan teknologi tepat guna alat pengasapan ikan air tawar. Melalui berbagai pelatihan yang dilakukan kepada masyarakat Desa Sepakek, diperoleh hasil bahwa adanya peningkatan pengetahuan masyarakat, adanya peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan ikan air tawar menjadi makanan khas wisata Jurang Sate, adanya peningkatan keterampilan dalam penggunaan TTG Pengasapan ikan air tawar, serta pengemasan makanan yang bersih, enak dan sehat. Selain itu, dengan beroperasinya kuliner Deret dan adanya produk khas Wisata Jurang Sate terjadi peningkatan ekonomi masyarakat Desa Sepakek.

Kata Kunci : Pengasapan, Ikan Air Tawar, Jurang Sate.

PENDAHULUAN

Wisata Jurang Sate merupakan kawasan wisata yang terdapat di Desa Sepakek, Kecamatan Pringgarata, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Wisata yang ditawarkan berupa keindahan alam khas pedesaan yang memadukan antara aliran sungai, aliran irigasi serta kawasan pepohonan yang masih sangat asri. Daya tarik yang cukup menonjol pada wisata ini yaitu terdapatnya aliran irigasi yang mengalir sepanjang tahun yaitu aliran irigasi Jurang Sate.

Sebagai usaha meningkatkan pariwisata dan perekonomian masyarakat Desa Sepakek, dikembangkan “PETA” (Pengasapan Ikan Air Tawar) Jurang Sate. Pengasapan Ikan Air tawar (PETA) dilakukan dengan memanfaatkan hasil perikanan air tawar yang telah dibudidayakan oleh beberapa masyarakat Desa Sepakek yaitu jenis ikan nila, mujair, dan belut. Ikan air tawar ini diolah dengan cara diasap sehingga menjadi kuliner khas Jurang Sate. Proses pengasapan menggunakan teknologi tepat

guna yang telah dikembangkan sebelumnya yaitu Po Patas atau portabel pengasapan ikan dengan tong bekas.⁽¹⁾ Setelah melalui proses pengasapan, ikan air tawar selanjutnya dikemas dengan higienis dan menarik sehingga dapat menjadi oleh-oleh kuliner khas wisata Jurang Sate.

Selain produk olahan khas pengasapan ikan air tawar, dikembangkan pula “Kuliner Deret Jurang Sate” yaitu tempat menjual aneka kuliner tradisional Lombok khususnya kuliner tradisional yang dikelola oleh masyarakat Desa Sepakek. Tujuan utama dikembangkannya “Kuliner Deret Jurang Sate” yaitu untuk menambah daya tarik dan kenyamanan wisatawan Wisata Jurang Sate yang sebelumnya telah dikembangkan wahana wisata “Mini Rafting”. Selain itu, untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sepakek pada sektor pariwisata, pertanian, dan perdagangan. Hal ini sejalan dengan pendapat yang menyatakan bahwa kuliner menambah nilai bruto, tenaga kerja juga terserap dari unit usaha yang bergerak pada kuliner dalam kegiatan kepariwisataan⁽²⁾. Tim PPDM Universitas Pendidikan Mandalika bersama Bumdes Sepakek mengembangkan “PETA” (Pengasapan Ikan Air Tawar) dan usaha “Kuliner Deret Jurang Sate”. Kelompok PPDM Universitas Pendidikan Mandalika bersama Bumdes mengembangkan usaha pengolahan ikan air tawar dengan pengasapan sehingga hasil olahan ikan asap dapat dijadikan produk khas Wisata Jurang Sate.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan PPDM “Pengembangan Desa Wisata Jurang Sate” adalah:

1. Metode *community development* yaitu pendekatan dalam kegiatan pengembangan masyarakat dimana masyarakat diarahkan untuk mencapai kondisi sosial, ekonomi, dan budaya yang lebih baik, sehingga diharapkan masyarakat dapat lebih mandiri dengan kualitas kehidupan dan kesejahteraan yang lebih baik pula. Karakteristik utama metode *community development* adalah berbasis masyarakat (*community based*), berbasis sumber daya setempat (*lokal resource based*), dan berkelanjutan (*sustainable*).
2. Metode *Participatory Technology Development* yaitu pengembangan teknologi tepat guna yang berbasiskan pada ilmu pengetahuan dan kearifan budaya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) yaitu mengembangkan wisata “PETA” (Pengasapan Ikan Air Tawar). Beberapa tahapan kegiatan dalam pelaksanaan pengembangan wisata adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan Peralatan Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA)

Peralatan pengasapan ikan air tawar merupakan teknologi tepat guna yang memanfaatkan tong atau drum sebagai bahan pokok peralatan yang dirancang khusus sehingga menjadi peralatan pengasapan yang dapat dipindah dengan mudah karena memiliki roda. Berikut adalah bahan yang diperlukan untuk membuat teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar (PETA): 1) drum bekas 2 buah; 2) pipa corong 1 buah ukuran tinggi 0,5 m dengan diameter 8 cm; 3) pipa penghubung antar drum/tong 2 buah dengan ukuran 15 cm diameter 8 cm; 4) rak besi 2 buah dengan ukuran; 5) thermometer pengatur suhu; 6) penutup alat “Po Patas”; 7) besi penyangga; 8) roda 4 buah.



Gambar 1. Teknologi Tepat Guna Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA)

Teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar (PETA) terdiri dari dua bagian ruang dimana ruang bagian bawah merupakan drum/tong untuk tempat pengapian atau pembakaran kayu. Tong/drum bagian atas merupakan ruang tempat ikan air tawar diasapi. Pada bagian atas ini terdapat rak-rak bersusun dua untuk meletakkan ikan dan juga tempat gantungan untuk menggantung ikan.

Kedua bagian tong/drum ini dihubungkan dengan tiga pipa dari alumunium agar asap dari ruang pengapian dapat masuk ke ruang tempat ikan. Teknologi tepat guna ini juga dilengkapi dengan penunjuk suhu untuk mengetahui berapa derajat suhu selama proses pengasapan. Teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar

(PETA) ini selanjutnya digunakan untuk melakukan pengasapan terhadap ikan tawar yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Sepakek.



Gambar 2. Bagian Atas (Rak Ikan) dan Bagian Bawah (Pengapian) Alat Pengasapan Ikan

2. Kegiatan Sosialisasi Peralatan Pengasapan Ikan air Tawar (PETA)

Kegiatan sosialisasi “kuliner Deret Jurang Sate” dan kegiatan pengasapan ikan air tawar (PETA) dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2020 bertempat di Kantor Desa Sepakek. Kegiatan Sosialisasi ini dihadiri oleh Kepala Desa dan staf Desa Sepakek, Kepala Dusun yang berada di wilayah Desa Sepakek, pemuka adat, anggota karang taruna, anggota pokdarwis, anggota bumdes, serta perwakilan masyarakat terutama yang bertempat di lingkungan sekitar Wisata Jurang Sate. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan informasi awal mengenai kuliner deret Jurang Sate serta kegiatan pengasapan ikan tawar (PETA) di lingkungan Desa Sepakek. Kegiatan ini juga mengajak seluruh warga Desa untuk turut berpartisipasi dalam membangun wisata di Desa Sepakek agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Sepakek. Masyarakat juga dihimbau untuk memiliki komitmen dalam menjaga citra dan nama baik Desa Sepakek sebagai Desa Wisata serta menjaga seluruh fasilitas umum milik Desa Sepakek khususnya yang berada di Kawasan Wisata Desa Sepakek.

3. Pelatihan dan Pendampingan Pengenalan Peralatan PETA sebagai Produk Khas Jurang Sate

Pelatihan pengenalan peralatan pengasapan ikan air tawar (PETA) dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2020. Dalam kegiatan ini, Tim PPDM UNDIKMA memperkenalkan teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar (PETA) dan cara kerja alat pengasapan ikan ini. Pelatihan ini diikuti oleh 30 peserta yang berasal dari

masyarakat Desa Sepakek, terdiri dari anggota karang taruna “Duta Taruna”, anggota Bumdes “Sahara Jaya”, dan perwakilan masyarakat Desa Sepakek.



Gambar 3. Pelatihan Pengenalan Peralatan Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA)

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan ini diperoleh peningkatan pada aspek pengetahuan mitra atau masyarakat Desa Sepakek sebagai berikut.

Tabel 1. Peningkatan Aspek Pengetahuan Mitra dalam Pelatihan Pengenalan Peralatan Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA)

Uraian	Tingkat Pengetahuan	
	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Program Pelatihan Pengenalan Peralatan Pengasapan Ikan Air Tawar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebanyak 50% peserta mengetahui cara pengawetan ikan air tawar dengan pengasapan. 2. Sebanyak 20% peserta belum mengetahui cara pengasapan ikan air tawar menggunakan mesin/alat dengan memanfaatkan tong/drum. 3. Semua peserta belum mengetahui bagian-bagian peralatan pengasapan ikan air tawar. 4. Semua peserta belum mengetahui teknik-teknik dan prosedur penggunaan peralatan pengasapan ikan air tawar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebanyak 100% peserta mengetahui cara pengawetan ikan melalui pengasapan. 2. Sebanyak 90% peserta mengetahui cara pengasapan ikan air tawar menggunakan mesin/alat dengan memanfaatkan tong/drum. 3. Sebanyak 80% peserta telah mengetahui bagian-bagian peralatan pengasapan ikan air tawar beserta fungsinya. 4. Sebanyak 90% peserta telah mengetahui prosedur penggunaan peralatan pengasapan ikan air tawar.

Berdasarkan data di atas, rata-rata pengetahuan masyarakat Desa Sepakek dalam pengawetan ikan dan pengetahuan mengenai alat/mesin pengasapan ikan air

tawar (PETA) sebelum pelatihan yaitu sebesar 17,5% meningkat menjadi 90% setelah adanya pelatihan pengenalan peralatan pengasapan ikan air tawar (PETA).

4. Pelatihan dan Pendampingan Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA) pada Masyarakat Desa Sepakek

Kegiatan pelatihan dan pendampingan Pengasapan ikan air tawar (PETA) kepada masyarakat Desa Sepakek dilaksanakan pada tanggal 9-10 Juli 2020. Dalam kegiatan ini mitra atau peserta pelatihan diajak untuk mempraktekkan cara melakukan pengasapan ikan air tawar mulai dari proses pemilihan ikan air tawar yang baik, membersihkan ikan, memberi bumbu, perendaman bumbu, penirisan ikan, pengapian hingga pengasapan dengan menggunakan alat pengasapan ikan air tawar (PETA).



Gambar 4. Proses Pengasapan Ikan Air Tawar

Hasil pelatihan dan pendampingan pengasapan ikan air tawar (PETA) pada masyarakat Desa Sekapek menunjukkan adanya peningkatan dalam aspek keterampilan yaitu:

Tabel 2. Peningkatan Keterampilan dan Ekonomi Mitra dalam Pelatihan dan Pendampingan Pengasapan Ikan Air Tawar (PETA)

Uraian	Tingkat Keterampilan	
	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Program Pelatihan dan Pendampingan Pengasapan Ikan Air	1. Sebanyak 40% peserta dapat memilih ikan segar dengan kualitas bagus. 2. Sebanyak 50% peserta dapat membersihkan ikan dengan	1. Sebanyak 90% peserta dapat memilih ikan segar dengan kualitas bagus. 2. Sebanyak 93% peserta dapat membersihkan ikan dengan

<p>Tawar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bidang Keterampilan Masyarakat 	<p>benar (mengambil insang dan isi perut tanpa merusak ikan).</p> <p>3. Semua peserta belum dapat membumbui ikan yang akan diolah dengan pengasapan.</p> <p>4. Semua peserta belum dapat menata ikan di mesin/alat pengasapan ikan air tawar (PETA).</p> <p>5. Sebanyak 30% peserta dapat melakukan proses pengapian pada mesin pengasapan ikan air tawar (PETA).</p> <p>6. Belum ada peserta yang dapat mengoperasikan mesin pengasapan ikan air tawar (PETA) dengan benar.</p>	<p>benar(mengambil insang dan isi perut tanpa merusak ikan)</p> <p>3. Sebanyak 90% peserta telah dapat membumbui ikan yang akan diolah dengan pengasapan.</p> <p>4. Sebanyak 90% peserta telah dapat menata ikan di mesin/alat pengasapan ikan air tawar (PETA).</p> <p>5. Sebanyak 80% peserta dapat melakukan proses pengapian pada mesin pengasapan ikan air tawar (PETA).</p> <p>6. Sebanyak 80% peserta dapat mengoperasikan mesin pengasapan ikan air tawar (PETA)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Bidang Ekonomi/ Pendapatan Masyarakat 	<p>7. Belum ada produk khas Wisata Jurang Sate yang siap dipasarkan.</p> <p>8. Ikan air tawar mentah dijual dengan harga Rp. 15.000,- per kg</p>	<p>7. Sebanyak 90% produk ikan asap air tawar sebagai produk khas Wisata Jurang Sate siap untuk dipasarkan.</p> <p>8. Ikan asap dijual dengan harga Rp. 35.000,- per kg</p>

Berdasarkan data di atas, rata-rata keterampilan masyarakat Desa Sepakek/mitra dalam mengolah ikan asap dan mengoperasikan alat/mesin pengasapan ikan air tawar (PETA) sebelum pelatihan yaitu sebesar 20% meningkat menjadi 87% setelah adanya pelatihan dan pendampingan pengasapan ikan air tawar (PETA). Sementara untuk bidang ekonomi, terjadi peningkatan pada penjualan produk ikan asap yang awalnya ikan mentah dijual dengan harga Rp 15.000,- per kg menjadi Rp 35.000,-/kg setelah diolah menjadi ikan asap dan dikemas dengan baik.

5. Pelatihan dan Pengemasan Ikan Asap Air Tawar Bersih, Enak, dan Sehat

Kegiatan pelatihan makanan bersih, enak dan sehat dilaksanakan pada tanggal 11 Juli 2020. Kegiatan ini diikuti oleh 30 orang peserta masyarakat Desa Sepakek. Materi yang diberikan dalam pelatihan ini yaitu mengenai cara pengemasan makanan yang enak, bersih dan sehat. Masyarakat Desa Sepakek yang nantinya menjadi tuan rumah di Wisata Jurang Sate perlu selalu mengutamakan kebersihan dalam menjual makanan. Pengemasan yang baik dan menarik perlu diperhatikan juga untuk menjaga makanan tetap aman dikonsumsi oleh pengunjung dan menambah daya jual makanan. Setelah materi diberikan, peserta pelatihan juga diberi praktek cara pengemasan ikan asap yang telah dibuat pada pelatihan sebelumnya. Pengemasan ikan tawar asap dilakukan dengan menggunakan mesin vacuum sealer agar ikan asap dapat tetap sehat dan bersih untuk dipasarkan kepada pengunjung wisata Jurang Sate serta dapat bertahan lebih lama.



Gambar 5. Pelatihan Pengemasan Ikan Asap dengan Vacum Sealer

Berdasarkan hasil pelatihan tersebut diperoleh peningkatan keadaan masyarakat dalam aspek pengetahuan dan keterampilan. Berikut adalah uraian beberapa aspek tersebut.

Tabel 3. Peningkatan Pengetahuan Mitra dalam Pelatihan Pengemasan Makanan Bersih, Enak dan Sehat

Uraian	Tingkat Keterampilan	
	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Program Pengemasan Ikan Asap	1. Semua peserta tidak mengetahui cara pengemasan ikan asap dengan cara di vacuum. 2. Sebanyak 20% peserta telah mengetahui adanya alat yang	1. Sebanyak 100% peserta mengetahui cara pengemasan terhadap produk ikan asap. 2. Sebanyak 90% peserta telah mengetahui alat yang dipergunakan untuk proses

	<p>digunakan untuk pengemasan ikan asap.</p> <p>3. Sebanyak 20% peserta memperhatikan masalah kebersihan makanan saat menjual makanan/ikan.</p> <p>4. Sebanyak 20% peserta paham cara penyimpanan ikan agar tahan lama setelah pengasapan.</p> <p>5. Sebanyak 10% peserta mengetahui cara pengemasan ikan agar higienis dan lebih menarik.</p>	<p>pengemasan ikan asap yaitu vacuum sealer.</p> <p>3. Sebanyak 90% peserta memperhatikan masalah kebersihan selama proses pengolahan dan pengemasan ikan asap.</p> <p>4. Sebanyak 100% peserta paham cara penyimpanan ikan yang telah diasap agar tahan lama.</p> <p>5. Sebanyak 90% peserta mengetahui cara pengemasan ikan asap agar higienis dan menarik untuk masyarakat luas.</p>
--	--	---

Tabel 4. Peningkatan Keterampilan Mitra dalam Pelatihan Pengemasan Makanan Bersih, Enak dan Sehat

Uraian	Tingkat Keterampilan	
	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Program Pengemasan Ikan Asap	<p>1. Semua peserta belum dapat memberi label pada kemasan.</p> <p>2. Semua peserta belum dapat mengoperasikan mesin vacuum sealer dengan benar.</p>	<p>1. Sebanyak 93% peserta dapat memberi label pada kemasan.</p> <p>2. Sebanyak 80% peserta dapat mengoperasikan mesin vacuum sealer dengan benar.</p>

Berdasarkan data di atas, pengetahuan mitra dalam pengemasan makanan bersih, enak dan sehat sebelum pelatihan yaitu dengan rata-rata 14% meningkat menjadi 94% setelah adanya pelatihan. Begitu juga dengan keterampilan mitra, sebelum pelatihan semua mitra belum memiliki keterampilan dalam memberi label pada kemasan dan belum dapat mengoperasikan vacuum sealer dengan benar. Setelah pelatihan keterampilan mitra meningkat dengan rata-rata 86,5%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan pelaksanaan pengembangan wisata Jurang Sate tahun 2020 pada tahap kedua, tim pengabdian kepada masyarakat PPDM Universitas Pendidikan

Mandalika mengembangkan olahan khas ikan air tawar Jurang Sate dengan memanfaatkan teknologi tepat guna pengasapan ikan air tawar (PETA). Tahapan pelaksanaan kegiatan program antara lain; 1) perencanaan peralatan pengasapan ikan air tawar, 2) sosialisasi peralatan pengasapan ikan air tawar, 3) pelatihan dan pendampingan pengenalan peralatan PETA, 4) pelatihan dan pendampingan pengasapan ikan air tawar, 5) pelatihan dan pendampingan pengemasan ikan asap air tawar bersih, enak, dan sehat.

Saran pelaksanaan seluruh kegiatan ini melibatkan mitra karang taruna “Duta Taruna”, Pokdasrwis “Kenak Jarin”, dan Bumdes “Sahara Jaya” dan masyarakat Desa Sepakek. Diharapkan pihak mitra, Pemerintah Desa Sepakek, dan masyarakat konsisten dan komitmen mengembangkan Wisata Jurang Sate meskipun ditengah pandemi covid-19. Masyarakat hendaknya juga dapat turut menjaga keamanan dan kenyamanan di lingkungan Wisata Jurang Sate agar lebih banyak pengunjung yang datang dari berbagai daerah. Selain itu, kegiatan program pengasapan ikan air tawar (PETA) Jurang Sate dapat berlanjut dan berkembang untuk mendorong perekonomian masyarakat dan pelaku wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsiharjo, Wanjat K., Galih N. Pratama Nayoan. 2016. Strategi Pengembangan Wisata Minat Khusus Arung Jeram di Sungai Palayangan. *Jurnal Manajemen Resort dan Leisure*. 13 (1): 24-35
- Baysha M. Husein dan Endah R. Puji Astuti. 2018. Peningkatan Perekonomian Masyarakat Pesisir Pulau Lombok melalui “Po Patas”. *Jurnal Ilmiah Mandala Education (JIME)*. 4 (2) : 25-32
- Margi I Ketut, Risa P. Ariani, Ni M. Ari Widiastini, dan Ni M. Suriana. 2013. Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*. 2 (2): 257-264
- Akbar A. Tawadlu dan Edriana P.. 2017. Peran Kuliner dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*. 50 (1) : 153-159