

## Pelatihan Pembuatan Ikan Asap dalam Rangka Pemberdayaan Persatuan Istri Tentara (Persit) Kabupaten Pangandaran

**Deden Yusman Maulid<sup>1</sup>, Arpan Nasri Siregar<sup>2</sup>, Tri Rahayu Andayani<sup>3</sup>, Nusaibah<sup>4</sup>, Kusuma Arumsari<sup>5</sup>, David Indra Widiyanto<sup>6</sup>, Martin Anjar Ginanjar<sup>7</sup>, Widya Pangestika<sup>8</sup>, Ammar Fatalatto<sup>9</sup>, Alfina Salma Latifah<sup>10</sup>, Elsa Widiarti<sup>11</sup>, Mey Aidinna<sup>12</sup>, Alfino Firdaus<sup>13</sup>, Safee Mukammil<sup>14</sup>, Endah Yuniarti<sup>15</sup>, Windi Damayanti<sup>16</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>Program Studi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran, Indonesia

<sup>15</sup>Program Studi Ilmu Peternakan, PSDKU Pangandaran, Universitas Padjadjaran, Indonesia

<sup>16</sup>Program Studi Perikanan, FPIK, Universitas Padjadjaran, Indonesia

\*e-mail: [dedenmaulid@gmail.com](mailto:dedenmaulid@gmail.com)<sup>1</sup>, [yuniarti.en@gmail.com](mailto:yuniarti.en@gmail.com)<sup>15</sup>, [windi.damayanti@unpad.ac.id](mailto:windi.damayanti@unpad.ac.id)<sup>16</sup>

### Abstrak

Potensi perikanan Kabupaten Pangandaran cukup tinggi baik ikan laut maupun ikan tawar. Namun demikian belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Program pelatihan pembuatan ikan asap di Kabupaten Pangandaran bertujuan untuk memberdayakan Persatuan Istri Tentara (Persit) dalam meningkatkan keterampilan kewirausahaan dan pengolahan hasil perikanan. Pelatihan ini dilakukan dengan fokus pada pembuatan ikan asap sebagai produk olahan berbasis hasil laut yang bernilai tambah. Kegiatan ini dilaksanakan di Kampus Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran dengan mengajak peserta dari kalangan ibu-ibu Persit yang memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha kecil. Metode yang diterapkan meliputi sesi teori, demonstrasi praktis, dan pendampingan dalam produksi ikan asap. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan memberikan kuisioner. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar lebih dari 90% serta terbentuknya kelompok usaha yang siap memasarkan produk ikan asap di pasar lokal. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kemandirian ekonomi anggota Persit dan memberdayakan mereka dalam menghadapi tantangan ekonomi lokal.

**Kata Kunci:** Ikan Asap, Kewirausahaan, Pemberdayaan, Pengolahan Ikan Persit

### Abstract

Pangandaran regency has a high fisheries potential both for marine and freshwater fish. However, it can not be utilized optimally. The fish smoking training program in Pangandaran District aims to empower the Union of Soldier wives (Persit) in enhancing their entrepreneurial skills and fish product processing. This training focused on fish smoking as a value-added seafood product. The program was conducted in Pangandaran Fisheries and Marine Polytechnic, targeting members of Persit who have significant potential to develop small businesses. The methods applied included theoretical sessions, practical demonstrations, and assistance in fish smoking production. This program was evaluated using questionnaire. Evaluation results indicated more than 90% increase in participants' knowledge and skills, and the formation of a business group ready to market smoked fish in the local market. This program is expected to improve the economic independence of Persit members and empower them in facing local economic challenges.

**Keywords:** Empowerment, Entrepreneurship, Fish Processing, Persit, Smoked Fish

## 1. PENDAHULUAN

Produksi ikan air tawar di Kabupaten Pangandaran tahun 2022 sekitar 310,68 Ton (BPS, 2024). Produksi ikan air tawar tersebar hamper di semua kecamatan. Hal ini menunjukkan potensi perikanan yang cukup besar. Pemasaran ikan air tawar dalam bentuk ikan segar. Pengolahan ikan air tawar berpotensi meningkatkan harga jual dan menyerap lapangan pekerjaan sehingga berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan petani. Salah satu produk yang memiliki potensi pasar yang cukup besar adalah ikan asap. Ikan asap merupakan produk olahan yang memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan dengan ikan segar, serta memiliki cita rasa yang khas dan populer di kalangan konsumen. Namun, meskipun ikan asap memiliki prospek yang baik, masih banyak

masyarakat pesisir yang belum mengoptimalkan potensi pengolahan ikan menjadi produk yang bernilai tambah.

Persatuan Istri Tentara (Persit) merupakan organisasi yang terdiri dari istri-istri anggota Tentara Nasional Indonesia (TNI), yang memiliki peran penting dalam mendukung kesejahteraan keluarga anggota TNI dan mengembangkan kegiatan sosial ekonomi. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh anggota Persit adalah terbatasnya keterampilan dalam mengelola usaha berbasis produk lokal yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

Di Kabupaten Pangandaran, sebagian besar masyarakat masih mengandalkan sektor perikanan sebagai sumber penghidupan utama. Meskipun potensi perikanan sangat besar, banyak nelayan yang hanya menjual ikan segar dengan harga yang rendah, tanpa memanfaatkan potensi produk olahan seperti ikan asap yang dapat meningkatkan nilai jual produk tersebut. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan ikan asap bagi anggota Persit di Kabupaten Pangandaran menjadi sangat relevan dan penting untuk memberikan keterampilan tambahan yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga, khususnya anggota Persit yang memiliki potensi besar untuk mengelola usaha berbasis produk olahan ikan.

Berbagai studi telah membahas pentingnya pengolahan ikan untuk meningkatkan nilai tambah hasil laut. Menurut Hartanto et al. (2023), pengolahan ikan melalui proses asap tidak hanya memperpanjang umur simpan ikan, tetapi juga meningkatkan rasa dan kualitas produk. Ikan asap memiliki keuntungan dalam hal distribusi yang lebih luas karena dapat bertahan lebih lama dibandingkan ikan segar. Sutrisno et al. (2022) menambahkan bahwa pengolahan ikan asap dengan teknologi yang tepat dapat meningkatkan kualitas produk dan mendukung keberlanjutan usaha perikanan di daerah pesisir.

Selain itu, pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan juga telah terbukti efektif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi. Iskandar et al. (2021) menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan yang melibatkan anggota keluarga nelayan dapat meningkatkan tingkat pendapatan dan membuka peluang usaha baru. Pemberdayaan anggota Persit dalam pengolahan ikan asap diharapkan dapat memberikan manfaat serupa, dengan memberdayakan mereka untuk memiliki keterampilan yang dapat meningkatkan kualitas hidup mereka.

## 2. METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan ikan asap dalam rangka pemberdayaan anggota Persatuan Istri Tentara (Persit) Kabupaten Pangandaran dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan *participatory community engagement*, yaitu metode pelibatan aktif masyarakat sasaran dalam seluruh tahapan program. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan peserta untuk memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah bahan baku, memahami tahapan proses, serta meningkatkan kapasitas kewirausahaan secara praktis (Iskandar et al., 2021).

Pelatihan pembuatan ikan asap merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan secara insidental. Kegiatan ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Kegiatan persiapan dilakukan mulai dari persiapan tempat, waktu, acara, perijinan, alat dan bahan serta kesiapan peserta pelatihan. Pelaksanaan kegiatan berlangsung secara insidental pada bulan April 2025. kegiatan pelatihan dilakukan melalui pendekatan pendampingan praktik disertai pemaparan materi. Kegiatan dilaksanakan di Gedung Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran Kabupaten Pangandaran, yang dipilih karena lokasi yang strategis, mudah diakses oleh peserta, dan memiliki fasilitas yang memadai untuk kegiatan pelatihan. Kegiatan evaluasi dilakukan pasca kegiatan dengan cara meminta peserta mengisi kuisioner pelatihan yang bertujuan untuk mengukur pemahaman serta keberhasilan kegiatan pelatihan.

### 2.1. Peserta Kegiatan

Peserta pelatihan terdiri dari 30 orang anggota Persit, yang merupakan perwakilan dari berbagai ranting organisasi Persit di wilayah Kabupaten Pangandaran. Pemilihan peserta dilakukan melalui koordinasi dengan Ketua Persit setempat dengan mempertimbangkan:

- Minat dan motivasi untuk mengembangkan usaha kecil berbasis pengolahan ikan.
- Ketersediaan waktu untuk mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan.
- Keinginan untuk berkontribusi dalam kegiatan pemberdayaan keluarga besar TNI.

Rata-rata peserta merupakan ibu rumah tangga dengan pengetahuan dasar mengenai pengolahan ikan, namun sebagian besar belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan ikan asap sebelumnya. Kondisi ini penting karena menunjukkan bahwa pelatihan benar-benar dibutuhkan sebagai langkah awal pengembangan kapasitas peserta.

## 2.2. Lokasi dan Bahan Baku

Kegiatan dilaksanakan di Kampus Politeknik Kelautan dan Perikanan Pangandaran. Pangandaran merupakan daerah pesisir dengan ketersediaan bahan baku ikan yang melimpah. Pelatihan ini menggunakan ikan kembung (*Rastrelliger* sp) sebagai bahan baku utama. Ikan tersebut dipilih berdasarkan beberapa alasan:

- Ketersediaan lokal yang tinggi, sehingga mudah diperoleh oleh masyarakat setempat.
- Harga relatif terjangkau, mendukung keberlanjutan usaha skala rumah tangga.
- Karakteristik daging yang cocok untuk proses pengasapan, seperti tekstur padat dan kadar lemak yang cukup.
- Bahan tambahan yang digunakan meliputi garam, gula, dan bumbu marinasi sederhana yang dapat meningkatkan cita rasa dan daya simpan produk. Sementara untuk proses pengasapan, digunakan kayu tempurung kelapa dan kayu keras lokal (misalnya kayu mangga atauangka) karena mampu menghasilkan asap berkualitas tinggi dan aman untuk pangan (Sutrisno *et al.*, 2022).

## 2.3. Peralatan Pengasapan

Pelatihan ini menggunakan jenis alat pengasapan tradisional (smoke pit) – menggunakan drum modifikasi dan rak kawat. Menurut Hartanto *et al.* (2023), pengasapan tradisional tetap menjadi pilihan ekonomis bagi usaha skala kecil. Dengan demikian, peserta dapat memilih alat sesuai kemampuan modal usaha.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan ikan asap untuk anggota Persatuan Istri Tentara (Persit) Kabupaten Pangandaran telah menunjukkan dampak yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kapasitas kewirausahaan para peserta. Program ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan ikan yang lebih modern, serta memberikan mereka keterampilan praktis dalam memproduksi ikan asap yang berkualitas. Rundown Kegiatan pelatihan diperlihatkan pada tabel 1. kegiataan pelatihan pembuatan ikan asap terdiri dari pemaparan teori dan praktik. Materi diberikan supaya peserta mendapatkan pemahaman yang utuh terkait dengan prinsip pengasapan, jenis-jenis pengasapan, hal yang harus dihindari dalam pengasapan, serta ragam bahan baku asap. Praktik pengasapan diberikan dengan tujuan memberikan keterampilan dalam pembuatan ikan asap bukan hanya pemahaman teori saja.

Tabel 1. Rundown Kegiatan

| No | Waktu       | Kegiatan                | Keterangan         |
|----|-------------|-------------------------|--------------------|
| 1  | 07.00-08.00 | Pengkondisian Peserta   | Panitia            |
| 2  | 08.00-08.05 | Pembukaan               | MC                 |
| 3  | 08.05-08.15 | Sambutan dari Peserta   | Ketua Persit       |
| 4  | 08.15-08.30 | Sambutan PKPP           | Wadir 1            |
| 5. | 08.30-08.40 | Doa                     | Panitia            |
| 6  | 08.40-09.00 | Materi Pengasapan       | Pelatih/Instruktur |
| 7  | 09.00-12.00 | Praktik Pengasapan      | Pelatih/Instruktur |
| 8  | 12.00-12.30 | Dokumentasi dan Penutup | MC/Panitia         |

Ikan dimarinasi sebelum proses pengasapan. Proses marinasi ikan yang tepat, yang bertujuan untuk meningkatkan rasa dan memperpanjang daya simpan ikan asap (Sutrisno et al., 2022). pada saat pengasapan, suhu dan waktu merupakan faktor yang perlu diperhatikan karena berpengaruh terhadap kualitas ikan asap yang dihasilkan. Selain itu, Prinsip keamanan pangan, yang meliputi pentingnya menjaga kebersihan peralatan dan bahan baku agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Rahmani et al., 2023).



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Ikan Asap

Produk yang dihasilkan oleh peserta memiliki warna yang cerah, aroma khas asap yang kuat, dan tekstur yang kenyal. Beberapa peserta bahkan berhasil membuat ikan asap dengan kualitas yang dapat bersaing di pasar lokal. Dalam evaluasi langsung, instruktur menilai kualitas produk berdasarkan beberapa indikator kualitas ikan asap:

Warna: Ikan asap yang baik memiliki warna coklat keemasan yang merata. Sebagian besar produk peserta memenuhi standar ini, meskipun beberapa produk tampak terlalu terang atau terlalu gelap akibat pengaturan suhu yang kurang tepat.

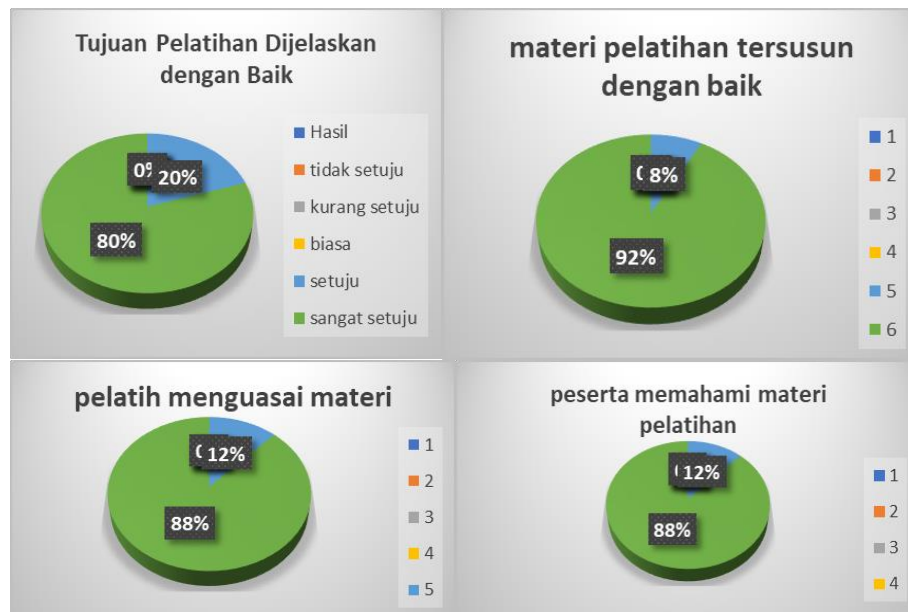
Aroma: Aroma asap yang dihasilkan oleh peserta beragam, namun sebagian besar produk memiliki aroma yang khas dan menggugah selera. Hartanto et al, (2023) menyebutkan bahwa aroma adalah indikator penting dalam produk olahan ikan karena dapat mempengaruhi daya tarik konsumen.

Tekstur: Hasil pengasapan yang baik menghasilkan tekstur ikan yang kenyal namun tetap mudah dikunyah. Beberapa peserta menggunakan suhu yang terlalu tinggi, yang menyebabkan tekstur ikan menjadi keras dan kurang empuk.

Rasa: Rasa ikan asap yang dihasilkan sebagian besar peserta cukup lezat, dengan bumbu yang meresap dengan baik ke dalam daging ikan. Peserta yang menggunakan teknik marinasi yang lebih lama berhasil menghasilkan produk dengan rasa yang lebih kaya dan beragam.

Secara keseluruhan, 100% peserta berhasil menghasilkan ikan asap dengan kualitas yang dapat diterima oleh standar pasar lokal. Hal ini menunjukkan bahwa dengan pelatihan yang tepat, keterampilan mengolah ikan asap dapat dengan cepat dipelajari dan dipraktikkan oleh masyarakat yang memiliki keterbatasan pengalaman (Wijayanti et al., 2022).

Kegiatan Pelatihan dievaluasi berdasarkan kuisioner yang diisi oleh peserta. Pertanyaan dalam kuisioner tersebut diantaranya adalah penjelasan mengenai tujuan kegiatan; ketersediaan materi pelatihan; penguasaan materi oleh pelatih; dan pemahaman dari peserta pelatihan. Hasil evaluasi ditampilkan dalam gambar 2 berikut:



Gambar 2. Evaluasi Kegiatan PKM

Berdasarkan hasil evaluasi, peserta menilai bahwa tujuan pelatihan/kegiatan sudah dijelaskan secara baik pada saat sebelum kegiatan dimulai (setuju 20% dan sangat setuju 80%). Dengan dijelaskan dari awal, peserta diharapkan tahu terkait arah dari pelatihan ini. Materi pelatihan sudah disusun dengan baik (setuju 8% dan sangat setuju 92%). Materi yang tersusun dengan baik dapat meningkatkan pemahaman peserta pelatihan. Peningkatan ini sejalan dengan hasil penelitian Iskandar et al. (2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis teori yang solid dapat meningkatkan pemahaman peserta tentang standar pengolahan makanan yang lebih baik. Pelatih menguasai materi pelatihan (setuju 12% dan sangat setuju 88%). Pemahaman peserta dipengaruhi oleh penguasaan pelatih serta metodologi delivery materi oleh pelatih kepada peserta. Peserta memahami materi pelatihan (setuju 12% dan sangat setuju 88%). Peserta mampu menyerap dan memahami materi pelatihan dengan baik.

#### 4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan ikan asap yang dilaksanakan untuk anggota Persatuan Istri Tentara (Persit) Kabupaten Pangandaran berhasil mencapai tujuan yang diharapkan, yaitu untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam pengolahan ikan dengan tingkat pemahaman diatas 90%.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Politeknik KP Pangandaran yang sudah memfasilitasi kegiatan serta kepada Persatuan Istri Tentara yang semangat mengikuti pelatihan pembuatan ikan asap.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, M., & Suryadi, A. (2022). Pelatihan pengolahan ikan bagi masyarakat pesisir: Upaya untuk meningkatkan perekonomian lokal. *Jurnal Pengembangan Sosial*, 14(2), 89-101.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Kabupaten Pangandaran dalam angka. *BPS Kabupaten Pangandaran*. Vol 8, 2024
- Hartanto, D., Suryani, N. (2023). Peran teknologi pengasapan dalam industri ikan kecil. *Jurnal*



*Industri Pangan*, 19(2), 75-85.

- Hartanto, D., Sutrisno, W., & Yuliana, S. (2023). Pengaruh proses pengasapan terhadap kualitas produk ikan. *Jurnal Teknologi Perikanan*, 29(1), 45-58.
- Irwansyah, B., & Kurniawan, A. (2022). Strategi pemasaran ikan asap melalui media sosial. *Jurnal Ekonomi Digital*, 12(4), 202-210.
- Iskandar, R., Purnama, A., & Wijayanti, D. (2021). Pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pelatihan kewirausahaan berbasis produk lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(2), 112-130.
- Lestari, I., & Nurhayati, S. (2022). Pemasaran produk olahan ikan melalui media sosial: Studi kasus usaha mikro di pesisir Jawa Barat. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(3), 211-220.
- Mulyani, S., & Anwar, F. (2023). Peningkatan produksi ikan asap menggunakan metode pengasapan tradisional. *Jurnal Perikanan dan Teknologi*, 22(1), 30-45.
- Nurbaiti, H., & Hasanah, R. (2022). Pelatihan kewirausahaan bagi perempuan nelayan: Pengembangan usaha berbasis perikanan. *Jurnal Pemberdayaan Sosial*, 8(1), 120-135.
- Purnama, A., & Iskandar, R. (2022). Pemberdayaan ibu rumah tangga pesisir dalam pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah. *Jurnal Ekonomi Perikanan*, 18(1), 58-71.
- Rahayu, R., & Wibowo, A. (2023). Peningkatan kualitas produk olahan ikan menggunakan teknik pengasapan modern. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Perikanan*, 20(2), 34-46.
- Rahmani, D., Marfiah, N., & Hartono, B. (2023). Pengelolaan kualitas ikan asap berbasis teknologi ramah lingkungan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(2), 98-109.
- Sutrisno, W., Hartanto, D., & Suryani, N. (2022). Teknologi pengasapan ikan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah produk perikanan. *Industri Perikanan Indonesia*, 15(4), 123-136.
- Wibowo, R., & Septiana, T. (2021). Kualitas ikan asap hasil pelatihan: Studi kasus di Kabupaten Indramayu. *Jurnal Teknologi Olahan Perikanan*, 17(3), 150-162.
- Wijayanti, D., Hadi, S., & Prasetyo, P. (2022). Pemberdayaan perempuan nelayan melalui pelatihan pengolahan hasil perikanan. *Jurnal Sosial dan Ekonomi Perikanan*, 10(1), 65-79.
- Yuliana, S., Sutrisno, W., & Rahmawati, L. (2021). Pengaruh marinasi terhadap kualitas ikan asap. *Jurnal Teknologi Pangan*, 23(3), 101-113.