



TEKNIKAL SKILL PENGOLAHAN IKAN TERI ASAP BAGI UMKM OHOI SELAYAR

Improving Technical Skills in Smoked Anchovy Processing for UMKM in Ohoi Selayar

Anggeline L. Amahorseja^{1*}, Nally Y.G.F. Erbabley², M. Askin Putra Fanela³,

¹Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

²Program Studi Budidaya Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

³Program Studi Ilmu Kelautan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

Email Korespondensi: lioniangel@gmail.com

Disubmit: 03 Mei 2026

Diterima: 18 Mei 2026

Diterbitkan: 30 Mei 2026

ABSTRAK

Pengasapan merupakan salah satu metode pengawetan pangan yang telah lama digunakan untuk memperpanjang masa simpan sekaligus menghasilkan aroma dan cita rasa khas pada produk pangan. Ikan asar merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati masyarakat di Kabupaten Maluku Tenggara. Namun, pengolahan ikan asap di Ohoi Selayar masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan belahan bambu serta sumber asap dari kayu atau tempurung kelapa. Metode tersebut memiliki beberapa kelemahan, antara lain potensi terbentuknya dan terdepositnya senyawa tar, pencemaran asap, proses pengolahan yang kurang efisien, serta daya simpan produk yang relatif rendah, yaitu sekitar 1–2 hari. Salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah penerapan rumah pengasapan sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program “Peningkatan Skill Pengolahan Ikan Teri Asap serta Penyerahan Bantuan Alat Produksi bagi UMKM Ohoi Selayar” bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu UMKM dalam pengolahan ikan teri asap serta memperkenalkan penggunaan rumah pengasapan sederhana untuk meningkatkan mutu produk. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu pelaku UMKM pengolahan ikan asap di Ohoi Selayar. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, ceramah, diskusi, dan pelatihan praktik pengolahan ikan asap menggunakan rumah pengasapan sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan rumah pengasapan sederhana merupakan inovasi baru bagi masyarakat Ohoi Selayar dan mampu menjadi alternatif dalam mengatasi kendala pengolahan ikan asap secara tradisional. Penggunaan rumah pengasapan dapat mengurangi paparan asap secara langsung terhadap lingkungan serta menghasilkan produk dengan mutu dan daya simpan yang lebih baik. Kegiatan ini perlu dilanjutkan melalui pendampingan dan monitoring secara berkelanjutan agar keterampilan pengolah semakin meningkat, kualitas produk terjaga, serta ikan asap dapat dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan UMKM di Kabupaten Maluku Tenggara.

Kata kunci: *Ikan_Asap; Teri_Asap; UMKM; Ohoi_Selayar*

ABSTRACT

Smoking is a food preservation method that has long been used to extend shelf life while imparting a distinctive aroma and flavor to food products. Smoked fish is a food product that is highly sought after by the community in Southeast Maluku Regency. However, the processing of smoked fish in Ohoi Selayar is still carried out using traditional methods, involving split bamboo and smoke generated from wood or coconut shells. This method has several drawbacks, including the potential formation and deposition of tar compounds, smoke pollution, an inefficient processing method, and a relatively short shelf life of the product—approximately 1–2 days. One alternative to address these issues is the implementation of a simple smoking house. This community service activity, carried out through the program “Improving Skills in Smoked Anchovy Processing and Providing Production Equipment Assistance to UMKM in Ohoi Selayar,” aims to enhance the knowledge and skills of women-owned UMKM in smoked anchovy processing and to introduce the use of simple smoking houses to improve product quality. The target audience for this activity was women running smoked fish processing UMKM in Ohoi Selayar. The methods used included outreach sessions, lectures, discussions, and hands-on training in smoked fish processing using simple smoking houses. The results of the activity showed that the implementation of simple smoking houses represents a new innovation for the Ohoi Selayar community and is capable of.

Keywords: *Smoked Fish; Anchovy UMKM; Ohoi Selayar*

1. PENDAHULUAN

Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu kegiatan penting dalam meningkatkan nilai tambah produk perikanan sekaligus memperpanjang masa simpan bahan pangan. Ikan sebagai bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan memerlukan penanganan dan pengolahan yang tepat agar kualitas, keamanan, dan nilai ekonominya tetap terjaga. Salah satu metode pengolahan yang telah lama digunakan oleh masyarakat adalah pengasapan. Selain berfungsi sebagai metode pengawetan, pengasapan juga memberikan aroma, cita rasa, warna, dan karakteristik khas pada produk ikan asap sehingga memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Kabupaten Maluku Tenggara memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar dan menjadi salah satu sumber mata pencaharian masyarakat pesisir. Salah satu produk perikanan yang banyak diolah dan dikonsumsi masyarakat adalah ikan teri asap. Produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah karena bahan bakunya relatif mudah diperoleh, memiliki cita rasa khas, serta dapat memberikan nilai tambah bagi hasil tangkapan nelayan. Pengolahan ikan teri menjadi produk asap juga dapat menjadi alternatif usaha bagi masyarakat, khususnya kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Rendahnya keterampilan sumberdaya manusia dalam melakukan pengolahan hasil perikanan sehingga menyebabkan ikan cepat rusak. Selain itu, kurangnya pengetahuan dalam pemasaran dan manajemen usaha juga menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha pengolahan ikan (Sutrisno, 2018).

Pemberdayaan UMKM merupakan salah satu langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dan perekonomian desa. Melalui pelatihan teknikal skill ikan teri asap ini diharapkan UMKM Ohoi Selayar mampu mengolah hasil tangkapan menjadi produk bernilai

jual tinggi, memiliki masa simpan yang panjang, dan memenuhi SNI (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2020).

Penerapan rumah pengasapan sederhana yang dapat diterapkan pelaku UMKM Ohoi Selayar melalui kegiatan “Peningkatan Skill Pengolahan Ikan Teri Asap Serta Penyerahan Bantuan Alat Produksi bagi UMKM Ohoi Selayar” bertujuan untuk memperkenalkan rumah pengasapan dan memberi pengetahuan serta ketrampilan bagi Ibu-ibu UMKM dalam membuat dan mengolah ikan asap untuk meningkatkan mutu hasil usaha mereka. Berdasarkan uraian sebelumnya, maka fokus utama dari kegiatan PKM ini adalah meningkatkan skill UMKM dalam memahami proses produksi ikan asap yang baik dengan inovasi rumah pengasapan sederhana.

2. METODE

Mitra dalam kegiatan PKM ini adalah mitra yang bergerak secara ekonomi produktif yaitu Ibu-Ibu UMKM Ohoi Selayar. Metode yang dilakukan pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Penyuluhan dan Pelatihan. Kegiatan Penyuluhan diawali dengan pemberian materi tentang cara mengolah ikan asap yang baik, teknik pengemasan dan cara memasarkan produk ikan teri asap. Setelah itu, dilanjutkan dengan proses pelatihan pembuatan ikan teri asap oleh ibu-ibu UMKM Ohoi Selayar di tempat produksinya.



Gambar 1. Peta Ohoi Selayar

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan terkait teknikal skill dapat berjalan dengan baik dan lancar serta mendapat respon positif dari anggota UMKM. Kegiatan peningkatan *technical skill* pengolahan ikan teri asap dilaksanakan sebagai bentuk pemberdayaan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam meningkatkan kemampuan teknis pengolahan hasil perikanan. Kegiatan diarahkan pada peningkatan pemahaman pelaku usahamengenai tahapan pengolahan ikan teri asap yang baik, mulai dari pemilihan bahan baku, penanganan awal, persiapan proses pengasapan, teknik pengasapan, hingga penanganan produk setelah proses pengasapan.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 18 November 2025, diikuti oleh 15 pelaku usahadari ibu-ibu UMKM Selayar. Seluruh pelaku usaha turut berpartisipasi dalam kegiatan tersebut. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan selama diskusi. Secara umum pelaku usaha sangat berminat untuk mencoba rumah pengasapan sederhana ini karena cara penggunaannya yang praktis dan tidak menimbulkan polusi yang terlalu banyak dibandingkan ikan asap yang diolah secara tradisional.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan

3.2 Pembahasan

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian ini berjalan dengan lancar. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, rata-rata peningkatan pemahaman pelaku usahamencapai 70%, terutama pada aspek pengolahan dan sanitasi higiene.

Melalui penyuluhan dan pelatihan, Ibu-ibu UMKM diperkenalkan pada prinsip dasar sanitasi dan higiene, meliputi kebersihan personal, kebersihan peralatan, kebersihan tempat pengolahan, penggunaan wadah yang bersih, serta pencegahan kontaminasi silang. Pelaku usaha juga diarahkan untuk memisahkan bahan baku dari produk yang telah mengalami proses pengasapan.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Ikan Teri Asap

Tahapan utama kegiatan adalah pelatihan teknik pengasapan ikan teri. Pelaku usaha diperkenalkan pada penggunaan rumah pengasapan sederhana sebagai alternatif terhadap metode pengasapan terbuka yang selama ini digunakan. Penggunaan rumah pengasapan memberikan kondisi proses yang lebih terkontrol karena asap dan panas dapat diarahkan pada ruang pengasapan.

Dari aspek keterampilan, pelaku usaha tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai fungsi rumah pengasapan, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung dalam mengoperasikan peralatan. Hal tersebut penting karena keberhasilan penerapan teknologi sederhana pada UMKM sangat dipengaruhi oleh kemampuan pengguna dalam memahami fungsi dan prosedur pengoperasian alat.

Kegiatan ini juga mendapatkan dukungan dari Rumah BUMN Telkom dalam bentuk fasilitas tempat produksi sementara dan pengadaan rumah pengasapan sederhana. Dampak lain yang muncul dari kegiatan ini adalah meningkatnya rasa percaya diri ibu-ibu UMKM sebagai pelaku usaha. Kegiatan ini juga memberikan pemahaman kepada pelaku usaha bahwa proses pengolahan tidak berhenti setelah ikan selesai diasapi. Produk harus didinginkan secara tepat sebelum dikemas untuk mencegah terbentuknya kondensasi yang dapat meningkatkan kelembapan di dalam kemasan. Pelaku usaha diperkenalkan pada pentingnya penggunaan kemasan yang bersih dan sesuai untuk produk pangan. Kemasan berfungsi melindungi produk dari kontaminasi, kelembapan, debu, dan kerusakan fisik selama penyimpanan dan distribusi. Selain aspek perlindungan, kemasan yang baik juga dapat meningkatkan daya tarik produk dan memberikan identitas bagi UMKM.

Dengan demikian, peningkatan *technical skill* tidak hanya menghasilkan kemampuan mengolah ikan teri menjadi produk asap, tetapi juga meningkatkan pemahaman pelaku usahaterhadap penanganan pascaproduksi dan pentingnya penampilan produk dalam mendukung pemasaran.

4. KESIMPULAN

Kegiatan peningkatan *technical skill* memberikan dampak positif terhadap kapasitas pelaku UMKM dalam mengolah ikan teri asap. Peserta memperoleh pengetahuan dan



pengalaman baru mengenai teknik pengolahan, sanitasi dan higiene, penggunaan rumah pengasapan sederhana, pengendalian proses, serta penanganan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2020). Pedoman Teknis Pengolahan Ikan Asap. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.
- Lestari, R., & Zulfikar, A. (2020). Pendampingan usaha kecil berbasis sumber daya lokal didaerah pesisir. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 4(1), 66–72.
- Nugroho, A. S., & Widodo, T. (2020). Pengaruh pelatihan dan pendampingan terhadap peningkatan produktivitas UMKM. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 25(3), 145–153.
- Santosa, B. (2017). Peran kelompok usaha bersama dalam peningkatan pendapatankeluarga. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 9(1), 39–46.
- Sutrisno, H. (2018). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui usaha kecil menengah. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan*, 16 (2), 45–56.