



ARTIKEL RISET

Pembuatan Ikan Salai Patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid, Kampar-Riau

Evi Maya Sari¹, Siti Fatimah¹, Seri Sumawardani¹,
Ananda Cleo Princess¹, Dania Mardaleta²

¹ SMK Perikanan Provinsi Riau, Jl. Cendrawasih No.1, Laksamana, Kec. Dumai Kota, Kota Dumai, Riau 28811

² SMKN 1 Mundu, Jl. Kalijaga No.1, Mundu Pesisir, Kec. Mundu, Kota Cirebon, Jawa Barat 45173

Abstrak

Ikan patin merupakan salah satu ikan asli perairan Indonesia. Pengembangan dalam usaha perikanan budidaya yaitu adalah dengan dilakukan pengolahan sebagai produk usaha agroindustri. Salah satu produk olahan hasil perikanan yang bahan baku utamanya merupakan ikan patin adalah ikan asap (salai). Ikan salai merupakan proses pengawetan ikan dengan menggunakan media asap (pengasapan) yang berasal dari pembakaran kayu atau bahan organik lainnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode pembuatan ikan asap (salai) patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan. Lokasi penelitian yaitu bertempat di UPT. Pengolahan Dinas Perikanan Kota Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Waktu penelitian dilaksanakan selama 3 bulan yaitu pada bulan Agustus sampai Oktober Tahun 2021. Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data kualitatif. Sedangkan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif kualitatif. Salai ikan patin adalah olahan tradisional yang dilakukan secara pengasapan menggunakan tungku. Sebelum ikan diasapi, ikan melewati beberapa tahap, penangkapan, pemetakan, pem-filletan yang menggunakan jenis *butterfly*, penyiangan, pencucian, penataan, memasukkan ikan dalam tungku, pengemasan, selanjutnya adalah pemasaran.

Diterima 10/08/2023
Direview 31/08/2023
Disetujui 13/10/2023

Korespondensi:
Evi Maya Sari, email:
evisari02@guru.smk.belajar.id

Konflik kepentingan: Penulis menyampaikan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan.

Catatan Editor: Jurnal Oase Nusantara bersikap netral berkaitan dengan konflik atau klaim informasi dan data yang digunakan dalam setiap artikel yang diterbitkan, termasuk yurisdiksi dan afiliasi institusi.

Distributed under creative commons CC-BY 4.0

OPEN ACCESS

Kata kunci: diversifikasi, ekonomis penting, kearifan lokal, pengasapan, produk tradisional.

Pendahuluan

Produksi perikanan patin pada tahun 2020 mencapai 32.402.126 ton. Produksi perikanan ikan patin ini sangat tinggi dibandingkan ikan mas sebanyak 8.698.136 ton, ikan nila sebanyak 2.953.734 ton, ikan bawal sebanyak 307.932 ton dan ikan gurami sebanyak 138.638 ton (BPS Kabupaten Kampar, 2022) Potensi yang ada di Provinsi Riau juga dapat dilihat dari perkembangan nyata UMKM yang merupakan hasil dari usaha keras *triple helix* yaitu sinergi dari *Academician, Businesses and Government*. Salah satu UMKM yang ada di Kabupaten Kampar adalah usaha pengolahan ikan di Koto Mesjid, Kecamatan XIII Koto Kampar, Kabupaten Kampar yang telah mendapat julukan sebagai Kampung Patin. Desa Koto Mesjid juga ditetapkan oleh Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP)- Departemen Kelautan dan Perikanan sebagai sentra pengolahan produk perikanan air tawar di Riau. Hal tersebut juga tertuang dalam Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 32 tahun 2010 tentang Penetapan Kawasan Minapolitan, ditetapkan bahwa kawasan minapolitan di Provinsi Riau berada di Kabupaten Kampar, yang dipusatkan pada wilayah Kecamatan XIII Koto Kampar dengan minapolis berada di Desa Koto Mesjid (Zuliarni, 2017).

Produksi ikan air tawar tersebut tidak sepenuhnya dipasarkan secara segar ke konsumen, tetapi sebagian dilakukan diolah sebagai produk usaha agroindustri. Agroindustri hasil perikanan mengolah bahan-bahan hasil perikanan sebagai input menjadi produk lain yang berbeda bentuk dan sifatnya yang mempunyai nilai tambah atau nilai ekonomi lebih tinggi sebagai *output*-nya (Brown, 1994). Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk adalah ikan asap (salai), pembekuan ikan, fillet ikan, pembekuan udang, ikan kaleng, produk surimi dan produk diversifikasi lainnya (Murniyati & Sunarman, 2000; Mayangsari & Sipahutar, 2021; Fatmayati, 2023). Salah satu produk olahan hasil perikanan yang bahan baku utamanya yang berasal dari ikan yaitu ikan salai. Ikan salai merupakan proses pengawetan ikan dengan menggunakan media asap (pengasapan) yang berasal dari pembakaran kayu atau bahan organik lainnya (Adawyah, 2007). Tujuan pengasapan, yaitu untuk mengawetkan ikan dari proses pembusukan ikan hasil tangkap, serta untuk memberi cita rasa, aroma dan warna yang khas pada ikan (Murniyati & Sunarman, 2000).

Proses pengolahan ikan merupakan salah satu strategi dalam peningkatan kualitas hasil perikanan dengan memberikan nilai tambah (*added value*). Nilai tambah yang didapat dari hasil pengolahan ikan ikan asap (salai) patin yaitu nilai tambah dari sisi produk dan nilai tambah dari sisi ekonomi. Dari sisi produk dengan diolahnya ikan Patin menjadi ikan salai Patin, di samping daya simpan produk dapat dipertahan lebih lama, juga dapat mengubah rasa pada ikan yang lebih enak dan berpenampilan lebih menarik. Ikan salai Patin dapat mengubah rasa, bau, bentuk dan tekstur yang khas pada ikan, sehingga sangat disukai konsumen (Ramli & Anggraini, 2012). Berdasarkan hal tersebut, sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pembuatan ikan asap (salai) patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Koto Mesjid, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau.

Metode Penelitian

Tempat dan waktu penelitian

Lokasi penelitian yaitu bertempat di UPT. Pengolahan Dinas Perikanan Kota Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Waktu penelitian dilaksanakan selama 3 bulan yaitu pada bulan Agustus sampai Oktober Tahun 2021. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa Usaha Ikan Salai di lokasi penelitian merupakan salah satu usaha pengolahan ikan dalam bentuk industri kecil. Dasar pertimbangan dari pengambilan sampel lokasi adalah berdasarkan rekomendasi dari Dinas Perikanan Kabupaten Kampar.

Teknik pengambilan data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data kualitatif. Sedangkan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder (Rachmawati, 2007). Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan. Jumlah responden yang diwawancarai adalah sebanyak 10 orang pegawai, 2 pemilik, dan 3 orang bagian pemasaran. Jumlah unit pengolahan yang dilakukan pengamatan adalah sebanyak 2-unit pengolahan. Data yang dikumpulkan meliputi: karakteristik, profil usaha pengasapan ikan, dan proses produksi pengasapan ikan patin (salai). Data sekunder didapat dari literatur, hasil penelitian dan laporan dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

Analisis data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif merupakan analisis yang digunakan dalam penelitian untuk menggambarkan karakteristik populasi atau fenomena yang sedang diteliti, dimana

penelitian ini merupakan metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran yang jelas tentang hal-hal yang diperlukan melalui tahap pengumpulan data (Kamisi et al., 2017). Analisis deskriptif kualitatif adalah analisis penjelasan untuk data-data yang bersifat kualitatif. Proses analisis data dalam penelitian kualitatif antara lain pengumpulan data mentah, transkrip data, reduksi data, interpretasi data, dan penarikan kesimpulan (Arkham et al., 2021).

Hasil & Pembahasan

Kondisi umum daerah penelitian

Lokasi

Penelitian dilaksanakan di Sentra Pengolahan hasil Perikanan salai ikan patin dan abon ikan patin yang terletak di UPTD Pengolahan Pasca Panen, tepatnya di Kampung Patin, Desa Koto Masjid. Kecamatan XIII Koto Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau (Gambar 1). Sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai pembudidaya ikan, sehingga sangat mudah untuk mendapatkan bahan baku pada proses pengolahan salai dan abon ikan patin, dan biaya untuk produksi relatif murah.

Sejarah

Desa Koto Masjid adalah sebuah desa yang terletak di wilayah Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Propinsi Riau, sejarah nama dari koto masjid di ambil nama dari sebuah dusun (kampong) semasa Koto Masjid bergabung dengan Desa Pulau Gadang dan lokasi dari dusun tersebut berada di genangan waduk PLTA koto panjang. Desa koto masjid merupakan desa pemekaran dari desa pulau gadang pada tahun 1999 sesuai dengan surat keputusan Gubernur Riau Nomor : 247 tahun 1999, yang dipimpin oleh Pjs. kepala desa bapak Bakaruddin.

Dengan luas wilayah desa 1.425,5 Ha dan didominasi lahan pemukiman, 1.295 ha, ladang 122 ha, perkebunan 525 ha, kolam ikan 115 ha, lainnya 50 ha, jumlah penduduk 2.326 jiwa yang terdiri dari laki-laki 1.105 dan perempuan 1.131 dengan jumlah KK 728, Desa koto masjid terbagi atas 4 wilayah dusun, 18 RT dan 8 RW mayoritas masyarakat bermata pencarian petani, buruh tani.

Desa Koto Masjid merupakan salah satu desa dari delapan desa yang termasuk ke dalam daerah genangan PLTA koto panjang. Pemindehan penduduk dari desa koto masjid lama dimulai pada Tahun 1990 dan baru berbentuk pemukiman pada tanggal 28 maret 1994. Secara administratif Koto Masjid masuk ke dalam wilayah Kecamatan XIII Koto Kampar kabupaten Kampar pada Tahun 1999. Secara adat wilayah Desa Koto Masjid merupakan salah satu desa dalam wilayah 12 adat.



Gambar 1. Lokasi Penelitian di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Masjid, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau.

Dengan batas-batas wilayah sebagai berikut :

- Sebelah utara berbatasan dengan desa silam kecamatan kuok.
- Sebelah selatan berbatasan dengan wilayah kenegarian Pulau Gadang.
- Sebelah barat berbatasan dengan Desa pulau gadang kecamatan XIII Kota Kampar.
- Sebelah timur berbatasan dengan desa merangin kecamatan kuok.
- Jarak desa koto mesjid dengan ibi kota kecamatan, kabupaten dan propinsi antara lain : Jarak dengan ibu kota kecamatan 15 KM, Jarak dengan ibu kota kabupaten 21 KM, dan Jarak dengan ibu kota provinsi 99 KM.

Pada umumnya, masyarakat koto masjid memiliki mobilitas yang cukup tinggi. Mobilitas ini ditunjukkan dengan banyaknya masyarakat yang keluar dan masuk baik dari desa koto masjid setiap hari. Mobilitas penduduk ini sangat didukung oleh aksesibilitas wilayah yang cukup mudah baik ke kecamatan, kabupaten dan propinsi. Dengan keberadaan infrastruktur jalan yang tersedia, adapun waktu tempuh dari dan ke desa koto masjid meliputi : Ke ibukota kecamatan kurang lebih 25 menit, Ke ibukota kabupaten lebih kurang 45 menit, dan Ke ibukota propinsi lebih kurang 90 menit. Mobilitas penduduk baik ke ibukota kecamatan, kabupaten dan propinsi didukung oleh armada angkutan umum berupa minibus tipe L-300. Selain itu, juga didukung armada angkutan roda-dua berupa Ojek. Pada dasarnya, angkutan umum (antar kota dalam Propinsi) berbentuk minibus tipe L-300 merupakan pelayanan angkutan yang melayani masyarakat ke Bangkinang (Ibukota Kabupaten) dan Pekanbaru (Ibukota Propinsi).

Fasilitas pengolahan

Fasilitas yang digunakan pada proses pengolahan salai ikan patin dapat dilihat pada Tabel 1.

Kegiatan penyiapan bahan baku

Penangkapan ikan

Penangkapan ikan patin menggunakan jaring dengan dua orang yang menggiring jaring ke tepi kolam, setelah sampai di tepi kolam jaring diberi kayu cacak agar ikan tidak lepas. Setelah itu ikan ditangkap menggunakan tong jaring dan dimasukkan ke dalam drum penimbang. Setelah di masukkan ke dalam tong penangkap, ikan patin langsung di timbang rata-rata 45 kg. Setelah itu ikan langsung di angkut ke sentra pengolahan (Gambar 2a).

Pemetakan kepala ikan

Pemetakan ikan patin di ambil dari depan kepala sampai bagian samping atas sirip ikan patin, dibelah dua sampai bagian mulut atas dan tidak melewati mulut bawah (Gambar 2b).

Pemfiletan Patin

Pemfiletan ikan patin yang sudah dipetak diambil dari atas kepala hingga bagian sirip belakang ikan, melewati tulang bagian tengah ikan dan diusahakan jangan sampai tembus ke perut ikan (Gambar 2c).

Penyiangan ikan

Penyiangan ikan dilakukan setelah daging ikan di-filet bentuk *butterfly* (kupu-kupu), daging ikan dibuka dari bagian atas kepala hingga bagian sirip ikan patin bawah, lalu bagian isi perut ikan ditarik dan dibersihkan, setelah itu ikan dimasukkan ke dalam bak pencucian (Gambar 2d).

Tabel 1. Fasilitas yang digunakan dalam proses pengolahan Ikan Salai Patin di Desa Koto Mesjid, Riau

No	Fasilitas	Keterangan
1.	Mes	Digunakan untuk tempat tinggal anak magang
2.	Kantin	Tempat makan para karyawan
3.	Galeri	Tempat meletakkan oleh-oleh hasil pengolahan sentra
4.	Tungku	Tempat meletakkan ikan yang sudah disusun dan mau disalai
5.	Meja pencucian	Tempat pemetakan, pemiletan <i>butterfly</i> , dan penyiangan ikan patin
6.	Bak pencucian	Tempat meletakkan ikan yang sudah disiangi
7.	Mesin air bor	Penyaluran air bersih untuk pencucian
8.	Kantor aula sentra	Tempat rapat para anak magang dan tempat untuk penyambutan para tamu yang berkunjung
9.	Tempat pembuangan limbah	Pembuangan isi perut ikan patin
10.	Mobil pick up	Digunakan untuk mengangkut ikan saat penangkapan dan pemasaran

Penyusunan ikan

Setelah ikan diangkat dari bak pencucian, lalu ikan diletakkan di atas selayan untuk disusun berdasarkan ukuran ikan masing-masing. Ukuran ikan di atas selayan ada tiga macam, yaitu: kecil, sedang, besar (Gambar 2e).

Pengemasan ikan

Sebelum ikan dikemas, kardus yang akan digunakan dijahit terlebih dahulu menggunakan tali rafia dan jarum jahit khusus. Setelah kardus dijahit, ikan yang di selayan dikeluarkan dan disusun ke dalam kardus sesuai ukurannya. Masing-masing kardus beratnya 32 kg dan setelah penuh kardus ditutupi menggunakan Koran dan di ikat dengan tali rafia (Gambar 2f).



Gambar 2. Proses penyiapan bahan produksi Ikan Salai Patin. a) penangkapan ikan, b) pemetakkan, c) pemfilletan, d) penyiangan, e) penyusunan, f) pengemasan ikan.

Alur proses pengasapan Ikan Salai Patin

Penerimaan bahan baku

Ikan Patin segar yang dibutuhkan dalam satu kali produksi adalah 1000 Kg dengan ukuran rata-rata 0,20 Kg hingga 0,25 Kg per ekor. Harga Ikan Patin segar di Desa Koto Masjid adalah Rp. 14.300 / Kg. Responden dalam penelitian ini melakukan pengolahan Ikan Patin asap sebanyak dua sampai empat kali dalam seminggu (Gambar 3a-g).

Penyiangan

Pada proses pembuatan ikan patin asap, selain mempertimbangkan kualitas dari kesegaran ikan juga mempertimbangkan keseragaman ukuran ikan patin. Hal ini dimaksudkan agar pada proses pengasapan berlangsung pada waktu dan pola yang sama. Penyiangan ikan patin yang akan digunakan sebagai bahan baku ikan asap dilakukan dengan cara membuang isi perutnya saja tanpa membuang kepalanya. Untuk ukuran ikan yang kecil tidak dilakukan pembelahan, tetapi bila ukurannya cukup besar maka dilakukan pembelahan. Pembelahan ini dapat dilakukan melalui bagian ekor ke arah perut atau ke arah punggung, sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Setelah penyiangan segera mungkin dilakukan pencucian, untuk menghilangkan kotoran dan darah ikan. Menurut Malau et al., (2021) menjelaskan bahwa ikan berukuran kecil adalah 190 gram, ikan berukuran sedang adalah 242 gram, dan ikan berukuran besar adalah 336 gram.

Pencucian

Sebelum diasapi ikan dicuci lebih dahulu untuk menghilangkan sisik, kotoran dan lender. Kemudian disiangi dengan cara membelah bagian perut sampai dekat anus, bagian kepala ikan dipotong dan bagian perut dicuci untuk menghilangkan kotoran, darah dan lapisan dinding perut yang berwarna hitam. Kemudian ikan dicuci kembali sampai bersih lalu direndam dalam larutan garam (Wibowo, 1996). Setelah dilakukan penyiangan ikan tersebut dicuci bersih dengan air tawar yang mengalir. Ikan tersebut dicuci satu per satu hingga bersih kemudian ikan dimasukkan ke dalam bak. Tujuan dari pencucian yaitu untuk menghilangkan sisa-sisa darah dan lendir yang menempel pada tubuh ikan. Menurut Mayangsari & Sipahutar (2021) menjelaskan bahwa proses pencucian yang dilakukan dalam pengolahan ikan adalah dengan tujuan untuk membersihkan darah, isi perut, lapisan lendir, dan bakteri yang ada di dalam tubuh ikan.

Pengasapan

Tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khas pada ikan. Metode yang digunakan adalah pengasapan panas karena jarak antara ikan dan sumber asap sangat dekat. Maka suhunya cukup tinggi, sehingga ikan cepat matang. Panas yang tinggi dapat menghentikan kegiatan enzim yang tidak diinginkan. Menurut Sulistijowati (2011) menjelaskan bahwa pada pengasapan panas, jarak antara ikan dan sumber asap biasanya dekat. Maka suhunya cukup tinggi, sehingga ikan cepat matang. Panas yang tinggi dapat menghentikan kegiatan enzim yang tidak diinginkan, menggumpalkan protein, dan menguapkan sebagian air dalam badan ikan, sehingga daya awet ikan dapat ditingkatkan.

Pengasapan dilakukan selama \pm 8 jam untuk pembuangan air pada tubuh ikan. Terjadinya proses pengeringan selama pengasapan maka pengurangan kadar air bersama-sama dengan daya pengawet dari asap, sehingga pengasapan mempunyai daya pembunuh bakteri, yang kekuatannya tergantung dari banyaknya asap yang terserap. Menurut Sulistijowati et al., (2011) menjelaskan bahwa tujuan pengasapan dalam pengawetan ikan adalah untuk mengawetkan dan memberi warna serta rasa asap yang khusus pada ikan.

Gambar 3. Alur proses pengasapan Ikan Salai Patin, a) bahan baku, b) penyiangan, c) pencucian, d) pengasapan, e) pendinginan, f) pengemasan, g) pemasaran ikan.



Pendinginan

Pendinginan ikan yang sudah selesai diasapi harus dikeluarkan dari alat pengasap untuk selanjutnya didinginkan. Beberapa cara pendinginan yang sering dilakukan adalah disusun dengan rapi di atas loyang dan diletakan di samping tempat pengasapan. Pendinginan dari proses pembuatan ikan asap ini adalah menggunakan suhu ruang dengan mendinginkan produk pada ruangan. Menurut Sulistijowati et al., (2011), proses pengasapan pada umumnya diakhiri dengan tahap pendinginan dan pengemasan. Setelah selesai tahap pengasapan, produk disimpan dalam ruangan yang bersih dan dibiarkan sehingga mencapai suhu ruang, kemudian dilaksanakan pengemasan.

Pengemasan

Kemasan yang digunakan sebaiknya kuat, higienis, dan menarik. Kotak kayu cocok sebagai kemasan. Pada dasar kotak kayu dialasi kertas yang bersih dan ikan asap disusun secara rapih di dalam-nya. Pengemasan dan kertas dan kotak kayu yang diikuti dengan penyimpanan pada suhu ruang yang memadai akan lebih baik disimpan pada ruangan yang bersuhu rendah (3-10 °C) (Adawayah, 2007).

Kemasan merupakan bagian penting dari pengolahan makanan karena memfasilitasi penanganan selama penyimpanan dan distribusi dalam rantai pemasaran. Menurut Masengi et al. (2018) menjelaskan proses pengemasan dan penyimpanan harus dilakukan dengan cepat, cermat, dan saniter untuk mencegah kerusakan fisik pada produk serta mengetahui keterangan produk yang dikemas, sehingga dapat membantu

proses pemasaran pada rantai pasar (distribusi). Pada proses pengemasan di Sentra pengolahan perikanan menggunakan kemasan kardus. Pengemasan dilakukan dengan memasukkan ikan salai ke dalam kardus disusun berlapis-lapis. Setelah itu, ikan asap ditimbang terlebih dahulu menggunakan timbangan dengan berat masing-masing kemasan 30 kg. Kemudian kemasan ditutup dengan Koran dan diikat menggunakan tali rafia. Hasil yang didapat dengan bahan baku sebanyak 1.800 kg adalah 20 kardus, dengan harga Rp.1.800.000/kardus.

Pemasaran

Pemasaran adalah sebuah fungsi manajemen penting yang perlu guna menciptakan permintaan produk yang anda jual. Konsep utama dari pemasaran adalah nilai antara dua kelompok, yaitu pembeli dan penjual (Blomm & Boone, 2006). Proses pemasaran yang digunakan di sentra pengolahan perikanan adalah masih menggunakan secara tradisional yaitu dengan sistem pemesanan sesuai dengan permintaan konsumen serta pada sentra-sentra oleh-oleh. Produksi ikan asap (salai) sesuai dengan permintaan konsumen dan pemasaran salai ikan patin dilakukan di pasar-pasar dan luar kota, seperti Pekanbaru, Medan, Aceh, Palembang, Batam, dan lainnya.

Prospek Pengembangan Pengolahan Ikan Asap

Ikan Salai Patin merupakan produk awetan dengan memanfaatkan kombinasi perlakuan pengeringan dan pemberian senyawa kimia dari hasil pembakaran bahan bakar alami (Wibowo, 2000). Pengasapan sangat berpengaruh terhadap peningkatan umur penyimpanan produk perikanan. Salah satu Kabupaten yang memproduksi patin terbanyak adalah kabupaten OKU Timur, yaitu menggunakan pengolahan ikan asap (salai) patin. Proses pengolahan ikan asap di Kabupaten OKU Timur tidak jauh berbeda dengan pengolahan ikan asap (salai) di Kabupaten Kampar, dimana proses pengolahan ikan asap (salai) dengan menggunakan arang (bahan kayu) yaitu dimulai dari pemanenan ikan patin di kolam budidaya, memfillet ikan dengan bentuk *butterfly*, penyiangan (pembuangan isi perut dan insang), pencucian, penataan/penyusunan, proses pengasapan dalam tungku, pengemasan, selanjutnya adalah pemasaran (Fatmawati, 2023).

Beberapa kelebihan dan kekurangan dalam produksi pengolahan ikan asap (salai) di lokasi penelitian di antaranya adalah:

Kelebihan

1. Suplai atau ketersediaan bahan baku sendiri yaitu berupa ikan patin yang terus menerus (*continue*).
2. Mempunyai cita rasa yang enak
3. Proses produksi yang mudah dan cepat
4. Produk yang bersifat tahan lama

Kelemahan

1. Keterbatasan dana
2. Tidak adanya variasi produk
3. Biaya Pengiriman keluar daerah yang mahal

Strategi Pengembangan

1. Menjalin Kerjasama dengan pemilik modal seperti bank, Koperasi, Lembaga Pengelola Modal Usaha Kelautan Perikanan (LPMUKP), Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP).
2. Meningkatkan promosi
3. Membuat variasi rasa dari produk olahan

Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian yaitu menjelaskan bahwa UPTD. Sentra pengolahan hasil perikanan adalah suatu tempat penyalaian ikan patin sentra ini telah berdiri selama 23 tahun dari tahun 1999, selama itu juga mereka telah memproduksi salai ikan patin. Salai ikan patin adalah olahan tradisional yang dilakukan secara pengasapan menggunakan tungku. Sebelum ikan diasapi, ikan melewati beberapa tahap, penangkapan, pemetakan, pemfilletan yang menggunakan jenis *butterfly*, penyiangan, pencucian, penyusunan, memasukkan ikan dalam tungku, pengemasan, lalu pemasaran.

Persantunan

Pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih atas waktu dan tempatnya kepada Kepala Sekolah Drs. Edwar Mufti, Kepala Program Keahlian Ibu Mira Tania S.Si, Ketua Sentra Pengolahan Bapak Wanchandra, dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu telah memberi kami kesempatan untuk melakukan penelitian, dan telah membimbing kami sejauh ini, dalam melakukan pengamatan lapangan.

Daftar Pustaka

- Adawyah, R. (2007). *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara: Jakarta. 159 halaman.
- Arkham, M.N., Hamdani, A., Fahrudin, A., Anggraini, N., Krisnafi, Y., Tiku, M., Kelana, P.P., Haris, R.B.K., Gunawan, A. (2021). Karakteristik Perikanan Tangkap di Kota Langsa, Provinsi Aceh. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 27(3): 117-127.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kampar. 2022. *Kabupaten Kampar Dalam Angka tahun 2022*. Badan Pusat Statistik, Riau. 218 halaman.
- Bloom, P.N., Boone, L.N. (2006). *Strategi Pemasaran Produk*. Prestasi Pustaka: Jakarta. 294 halaman.
- Brown, J. G. (1994). *Agroindustrial Investment and Operations*. EDI Development Studies. World Bank: USA. 310 halaman. <https://doi.org/10.1596/0-8213-2345-8>
- Fatmayati, A. (2023). Analisis Pendapatan dan Prospek Pengembangan Usaha Ikan Salai Patin di Desa Sidorahayukecamatan Belitang Kabupaten Oku Timur. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian (JASEP)*, 9(2): 1-4.
- Harjanto. (2006). *Perencanaan Pembelajaran*. Rineka Cipta: Jakarta. 319 halaman.
- Kamisi HL, Lekahena VNJ, Hiariy SL. (2017). Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kelurahan Faudu Kecamatan Pulau Hiri Kota Ternate. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan perikanan*. 10(1): 34-37.
- Malau, C.Y., Hasan, B., Leksono, T. (2021). Mutu Fillet Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Flavor Asap Yang Dibuat Dari Ikan Ukuran Berbeda. *Makalah Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau*. [tidak dipublikasikan]
- Mayangsari, T.P. & Sipahutar, Y.H. (2021). Pengolahan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp.) Beku di PT. Bintang Intan Gemilang, Bintang, Kepulauan Riau. Prosiding Simposium Nasional VIII Kelautan dan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2021, 93-102.
- Murniyati, Sunarman. (2000). *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta. 220 halaman.
- Rachmawati, I.N. (2007). Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara. *Jurnal Keperawatan Indonesia*, 11(1): 35-40. <https://doi.org/10.7454/jki.v11i1.184>
- Ramli, M., Anggraini, I.P. (2012). Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin (Kasus di Desa Penyasawan Kecamatan Kampar, Kampar. *Berkala Perikanan Terubuk*, 40(2): 85-95.
- Sulistijowati, Djunaedi, O.S., Nurhajati, J., Afrianto, E., Udin, Z. (2011). *Mekanisme Pengasapan Ikan*. UNPAD Press: Bandung. 149 halaman.

Wibowo, S. (1996). *Industri Pengasapan Ikan*. Penebaran Swadaya: Jakarta. 94 halaman.

Zuliarni S. 2017. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Ikan pada Kampung Patin, Kampar, Riau. *Journal of Business Administration*. 1(1): 37-46.

Hak cipta:

© Penulis (tim), 2023. Diterbitkan oleh BPPMPV KPTK.

Sunting artikel:

Sari, E. M., Fatimah, S., Sumawardani, S., Princess, A. C., Mardaleta, D. (2023). Pembuatan Ikan Salai Patin di Sentra Pengolahan Hasil Perikanan Desa Koto Mesjid, Kampar-Riau. *Jurnal Oase Nusantara*, 2(2), 67-76.