PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

(PKM)

PEMBERDAYAAN IKAN MANYUNG (*Arius thalassinus*) DI PAMANUKAN, SUBANG JAWA BARAT

Jenis Kegiatan:

PKM Penulisan Ilmiah

Disusun oleh :

Agus Solihin	**(E44052593)**
Kurniawan Marta A.	**(E44051086)**
Tatik Hidayati	**(E44052850)**
Fajar Harisma	**(E44052214)**

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

2008

LEMBAR PENGESAHAN

1. Judul Kegiatan : Pemberdayaan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) di Pamanukan, Subang, Jawa Barat
2. Bidang Ilmu : ( ) kesehatan ( ) pertanian
   ( ) MIPA ( ) teknologi dan rekayasa
   ( ) sosial ekonomi ( ) humaniora
   ( ) pendidikan (X) kewirausahaan
3. Ketua Pelaksana Kegiatan / Penulis Utama
   a. Nama lengkap : Agus Solihin
   b. NIM : E44052593
   c. Jurusan : Silvikultur
   d. Universitas/Institut/politeknik : Institut Pertanian Bogor
   e. Alamat rumah dan no telp/HP : Jalan Pondok bali no. 330 Pamanukan, Subang, Jawa Barat kode pos 41254 (0260) 554332 / 085280804497
4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : Kurniawan Marta Abadi
   Tatik Hidayati
   Fajar Harisma
5. Dosen Pendamping
   a. Nama lengkap dan gelar : Ir. Kasno M,Sc
   b. NIP : 130891379
   c. Alamat rumah dan No.Telp/HP : Jl. Rambutan no 2, komplek perumahan paswalpres, kotabatu Bogor 08111102477

Bogor, 5 Maret 2008

Ketua Jurusan/Program Studi	Ketua Pelaksana Kegiatan
(Dr.Ir.Irdika Mansur M. For.Sc) NIP.131878499	(Agus Solihin) NRP. E44052593

Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kemahasiswaan,	Dosen Pendamping
Prof.Dr.Ir. Yonny Koesmaryono, MS NIP. 131 473 999	(Ir. Kasno M,Sc) NIP. 130891379

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL INSTITUT PERTANIAN BOGOR

LEMBAR PENGESAHAN SUMBER PENULISAN ILMIAH PKMI

1. Judul Tulisan yang diajukan : Pemberdayaan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) di Pamanukan, Subang, Jawa Barat

2. Sumber Penulisan (beri tanda X yang dipilih)

(X) Kegiatan Praktek Lapang/Kerja dan sejenisnya, KKN, Magang, Kegiatan Kewirausahaan (pilih salah satu), dengan keterangan lengkap:

Dengan wawancara dan pengamatan tentang kewirausahaan dari usaha ikan Manyung Bapak Asan di Pamanukan, Subang.

Tulis lengkap: Nama penulis. Tahun. Judul karya. Tempat kegiatan

Agus Solihin, Kurniawan Marta A, Tatik Hidayati, Fajar Harisma. 2008. Pemberdayaan Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) di Pamanukan, Subang, Jawa Barat.

(   ) Kegiatan Ilmiah lainnya (sebutkan) dengan keterangan lengkap:

____

Tulis lengkap: Nama penulis. Tahun. Judul karya. Tempat kegiatan.

____

Keterangan ini kami buat dengan sebenarnya

Mengetahui	Bogor, 5 Maret 2008,
Ketua Jurusan/Program Studi,	Penulis Utama,
(Dr. Ir. Irdika Mansur, M. For)	Agus Solihin
NIP. 131878499	NIM. E44052593

PEMBERDAYAAN IKAN MANYUNG (*Arius thalassinus*) DI PAMANUKAN, SUBANG JAWA BARAT

Kurniawan Marta A, Fajar Harisma, Agus Solihin, Tatik Hidayati

Silvikultur, Institut Pertanian Bogor

ABSTRAK

Kekayaan alam di Indonesia sangat beragam, sehingga perlu adanya usaha pemanfaatan dan pelestarian untuk meningkatkan dan memenuhi kesejahteraan masyarakat. Pengamatan ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pemanfaatan dan pengolahan kekayaan yang berada didaerah pesisir, yakni pengamatan terhadap ikan manyung (Arius thalassinus) menjadi berbagai macam makanan yang dapat dikonsumsi. Bahan pengamatan ini diperoleh dari hasil wawancara dan pengamatan langsung pada proses pengolahan ikan manyung tersebut. Dengan adanya pengamatan ini diharapkan dapat memberi wawasan kepada para nelayan untuk dapat memperbaiki kesejahteraannya dengan memanfaatkan kekayaan alam yang ada disekitarnya serta mengukap keunggulan dari seekor jenis ikan dalam pengolahannya dengan meminimalkan limbah.

Kata kunci: Ikan Manyung, pengolahan ikan Manyung, kesejahteraan masyarakat, keunggulan ikan manyung.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat beragam, baik keragaman hayati maupun non hayati. Namun pemanfaatan dari keanekaragaman tersebut belum dilakukan dengan semaksimal mungkin, sehingga masih banyak limbah dari hasil pengolahan suatu produk yang semestinya dapat diminimalisir dengan pemanfaatan limbah tersebut.

Salah satu kekayaan yang perlu dimanfaatkan dengan baik adalah kekayaan wilayah pesisir yang sangat mengagumkan, yakni kekayaan yang baik untuk konsumsi lokal maupun internasional (Tresnowati 2003). Dalam pengolahan dan pemanfaatan kekayaan perlu adanya standarisasi mengenai keamanan dari produk yang dihasilkan, sehingga dapat menjamin konsumen dalam mengkonsumsi produk-produk yang telah dihasilkan.

Produk perikanan yang dihasilkan dari pengolahan kekayaan wilayah pesisir dapat menjadi tidak aman baik ketika masih berupa bahan baku, selama proses pengolahan, maupun selama penyimpanan dan distribusi. Ketidakamanan tersebut dapat disebabkan oleh berbagai hal, antara lain: 1) proses alamiah, seperti tingginya kandungan kolesterol, terjadinya oksidasi, atau pembusukan; 2) pencemaran, seperti logam berat, biotoksin, pestisida, atau bakteri patogen maupun pembusuk, yang berakibat pada timbulnya penyakit, pembusukan, atau pembentukan histamin; 3) kesalahan proses, seperti kesalahan penanganan, *under* atau *over process*, dan lain-lain, yang berakibat pada hilangnya nutrisi dan vitamin atau timbulnya senyawa karsinogenik; dan 4) karena faktor kesengajaan, misalnya kasus mal-praktek penggunaan antibiotik, formalin, peroksida, boraks, insektisida, pewarna tekstil, dan lain-lain.

Salah satu produk perikanan yang dimanfaatkan dengan baik sehingga tidak ada limbah yang dihasilkan adalah pengolahan ikan Manyung (*Arius thalassinus*), yang dilakukan di daerah Pamanukan, Subang, Jawa Barat. Pemanfaatan ikan Manyung tersebut dilakukan oleh sebagian besar nelayan di tempat tersebut. Hasil dari pengolahan ikan Manyung tersebut lebih dikenal dengan nama ikan Jambal Roti. Ikan Asin Jambal Roti adalah salah satu jenis ikan asin Indonesia yang paling banyak digemari oleh konsumen. Keunggulan dari pengolahan ikan Manyung ini adalah keseluruhan bagiannya dapat dimanfaatkan sebagai produk hasil olahan yang siap dikonsumsi. Proses pengolahannya dilakukan dengan cara tradisional, sehingga aman dari kontaminasi bahan-bahan kimia karena tidak menggunakan bahan pengawet, seperti : formalin, pemutih, dan barang berbahaya lainnya.

Guna meningkatkan efisiensi pemanfaatan potensi dibutuhkan pengetahuan tentang sumberdaya ikan baik jenis ikannya, penyebarannya ataupun perkiraan jumlahnya (Naamin dan Badruddin, 1992 <u>diacu dalam</u> Zainudin, 1994).

METODE PENDEKATAN

Pengamatan ini dilakukan berdasarkan hasil wawancara dan studi pustaka. Pengolahan ikan Jambal Roti tersebut dilakukan di daerah Pamanukan, Subang, Jawa Barat. Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan ikan Manyung menjadi ikan Jambal roti antara lain, keranjang ikan, ikan Manyung, iimbangan, air, golok, garam, kotak air, kopi bubuk, *Gedek* (tempat jemur ikan dari bambu), koran dan plastik besar.

Metode Pengolahan Ikan Manyung :

Awal dari pengolahan ikan Manyung tersebut adalah pembelian dari nelayan seharga Rp 12.000/ kg. Kemudian ikan direndam dalam kotak berisi air tawar selama satu hari. Setelah itu ikan dipotong kepalanya dan dibersihkan bagian dalamnya (kotoran, telur, *katak*, usus dan lain-lain). Kemudian ikan direndam kembali dalam air garam selama dua hari (Penggaraman). Setelah itu dibilas dengan air dan kemudian disayat hingga menjadi dua bagian yang sama (Penyayatan). Kemudian dilakukan proses pengeringan (gambar 1) dengan sinar matahari langsung selama tiga hari menggunakan *Gedek* (alas untuk menjemur yang terbuat dari bambu).

Gambar 1. Pengeringan dengan sinar matahari

Kemudian ikan dikemas dengan menggunakan koran, setelah itu dimasukkan kedalam plastik besar yang ditaburi bubuk kopi disekitarnya untuk mengurangi bau amis. Setelah itu ikan Jambal Roti (gambar 2) siap untuk dipasarkan.

Gambar 2. Pemasaran di warung-warung

Sedangkan untuk kepala ikan yang telah dipotong, kemudian dibelah menjadi dua bagian dan dapat langsung disayur. Untuk bagian ikan yang lainnya seperti telur dapat di goreng atau di pepes, *katak* dari ikan Manyung setelah dibersihkan dan diberi garam kemudian dikeringkan setelah itu *katak* dapat digoreng yang biasanya dinamakan dengan *Kerupuk Katak.* Sedangkan ususnya dapat diolah sebagai makanan dan dapat pula sebagai pakan ternak.

Sebagai contoh perhitungan pengolahan ikan Manyung yang dilakukan oleh produsen dalam satu kali produksi adalah sebagai berikut :

1. Pembelian ikan Manyung Rp 12.000/kg x 100 kg	= Rp 1.200.000
2. Air 2 dorongan berisi 8 box (Rp 2.500 per 1 dorongan)	= Rp 5.000
3. Garam 20 kg untuk 100 kg ikan (3000 per kg)	= Rp 60.000
4. Kopi bubuk Rp 500 /bgks x 10 bgks	= Rp 5.000
5. Biaya angkut saat penjemuran	
2X /hari selama 3 hari (Rp 5000 per hari)	= Rp 15.000
6. Plastik besar 25 buah /bgks x 2 bgks	= Rp 40.000
Jumlah modal	Rp 1.325.000

Keterangan :

- Dalam 100 kg ikan Manyung, biasanya terdapat 30 ekor ikan
- Umumnya bobot seekor ikan Manyung yaitu 3 kg
- Diperlukan 10 bungkus kopi untuk pengemasan 30 ikan
- Dari 30 ekor ikan, dapat menghasilkan ± 15 bungkus pepes telur ikan
- Dari 30 ekor ikan, dapat menghasilkan ± 4 kg usus ikan
- Dari 30 ekor ikan, dapat menghasilkan ± 3 kg *katak* ikan

Kemudian setelah melalui proses penjualan akan diperoleh hasil perhitungan sebagai berikut :

1. Ikan Jambal Roti Rp 50.000/kg x 30 ikan	= Rp 1.500.000
2. Kepala ikan Rp 3000/kepala ikan x 30 kepala ikan	= Rp 90.000
3. Telur ikan Rp 1.000/pepes x 15 bungkus pepes	= Rp 15.000
4. Usus ikan Rp 5.000/kg x 4 kg	= Rp 20.000
5. *Katak* ikan Rp 130.000/kg x 3 kg	= Rp 390.000
Jumlah pendapatan	= Rp 2.015.000
Keuntungan dalam satu kali produksi sekitar	= Rp 690.000

HASIL

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, diketahui bahwa hasil olahan ikan Manyung tersebut tidak semata-mata berasal dari dagingnya, tetapi dapat pula diperoleh berbagai hasil olahan dari bagian lain yang pada umumnya kurang dimanfaatkan seperti : *katak* ikan Manyung, telur ikan Manyung, kepala ikan Manyung, tulang dan ususnya.

Setelah melalui proses pengolahan yang sedemikian rupa, maka dihasilkan sebuah produk yang dikenal dengan nama Ikan Asin Jambal Roti yang berdaging tebal dan relatif empuk (gambar 3).

Gambar 3. Ikan Asin Jambal Roti yang belum dikemas

Bagian kepala ikan dan isi perut ikan Manyung dapat diolah lagi menjadi beberapa jenis makanan lain. Kepala ikan Manyung yang sudah dipisahkan dari badan ikan dapat dimasak menjadi sayur Gombyang dan hasilnya akan seperti kari atau sayur kuning. Katak ikan Manyung berwarna putih bentuknya bulat dibersihkan kemudian dijemur bila digoreng akan menghasilkan Kerupuk Katak Ikan Manyung. Telur ikan Manyung berbentuk bulat seperti kelereng berwarna kuning bening, diberi bumbu kemudian digoreng atau dipepes. Usus ikan Manyung dapat diolah sebagai makanan atau pakan ternak sedangkan tulangnya dapat dijadikan bahan pembuatan air kaldu.

PEMBAHASAN

Ikan merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan mati menyebabkan pembusukan. Mutu olahan ikan sangat tergantung pada mutu bahan mentahnya, selain itu juga tergantung dari proses pengolahannya. Salah satu cara agar ikan dapat tahan lama adalah dengan penggaraman yang hasilnya disebut dengan ikan asin. Ikan asin merupakan bahan pangan yang sangat dikenal di Asia termasuk Indonesia, baik sebagai bahan makanan pokok maupun sebagai makanan tambahan penggunggah selera. Salah satu produk ikan asin yang paling disukai masyarakat Indonesia dan bernilai ekonomis tinggi adalah Jambal Roti yang pada umumnya diolah dari ikan Manyung (*Arius thalassinus*) (gambar 4).

Gambar 4. Ikan Manyung

Sebagaimana ikan asin pada umumnya, prinsip pengolahan Jambal Roti adalah penggaraman dan pengeringan. Proses pengeringan Jambal Roti di daerah Pamanukan, Subang biasanya dilakukan di udara terbuka dengan memanfaatkan sinar matahari langsung. Ikan biasanya dijemur di atas para-para dari bambu beralaskan tikar dan sejenisnya yang disebut *Gedek.*

Pada faktanya terdapat berbagai praktek menyimpang dalam penanganan ikan Jambal Roti, seperti penyalahgunaan formalin untuk pengawet, insektisida/pestisida untuk mencegah kerusakan karena investasi lalat, hidrogen peroksida untuk pemutih, serta penggunaan pewarna tekstil yang telah terbukti dilakukan secara luas di beberapa tempat pengolahan ikan di Indonesia. Untuk itu perlu dilakukan survei dengan tujuan memonitor praktek-praktek penyimpangan yang telah dilakukan oleh nelayan dan pengolah ikan Jambal Roti, dalam menjamin kualitas ikan yang layak dan aman untuk dikonsumsi.

Pengolahan ikan Manyung menjadi beberapa macam produk hasil olahan dapat memberikan keuntungan yang membantu perekonomian masyarakat daerah Pamanukan pada khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya. Tetapi terdapat banyak kendala dalam pengolahan ikan Manyung ini, antara lain proses pengeringan yang dilakukan pada ruang terbuka memungkinkan terjadinya infeksi kuman yang berasal dari lalat, terutama lalat hijau (*Chrysoma megacephala*) dan lalat rumah (*Musca domestica*) yang membawa kotoran, bakteri dan bertelur. Kendala lain yang ditimbulkan adalah pada saat musim hujan proses pengeringan tersebut tidak berjalan dengan efektif dari segi pengeringan dan pengangkutan.

KESIMPULAN

Indonesia memiliki keanekaragaman sumberdaya yang dapat di manfaatkan semaksimal mungkin untuk dapat mensejahterakan masyarakatnya. Contoh sumberdaya alam Indonesia di bidang perikanan adalah ikan. Ikan Manyung memiliki banyak potensi untuk menghasilkan hasil olahan yang siap untuk di konsumsi dan bebas dari bahan pengawet. Ikan Asin Jambal Roti yang merupakan salah satu hasil olahan dari ikan Manyung telah dapat memenuhi selera konsumen baik di pulau Jawa dan Kalimantan, serta diharapkan dapat merambah ke pulau-pulau lainnya. Dari seekor ikan Manyung dapat pula menghasilkan produk olahan lain yang siap untuk di konsumsi oleh masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Kepada orang tua kami yang selalu mendoakan
2. Kepada dosen pembimbing yang telah membantu dan membimbing
3. Ayahanda dari Agus Solihin, Bapak Asan di Pamanukan Subang
4. Teman-teman yang telah mendukung

DAFTAR PUSTAKA

Aziz, KA. 1989. *Pendugaan Stok Populasi Ikan Tropis.* Pusat Antar Universitas Ilmu Hayat. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal.

Tresnowati HS. 2003. *Valuasi Ekonomi Hutan Mangrove Untuk Usaha Tambak Perikanan (Studi Penerapan Tambak Pola Tumpang Sari Dalam Ekosistem Hutan Mangrove)* [tesis]. Jenjang Magister, Program Studi Ilmu Lingkungan, Pasca Sarjana Universitas Indonesia.