

“ANALISA KELAYAKAN INDUSTRI PADA PENGOLAHAN IKAN ASIN”

¹Khairul Ihwan, ²Rika Miranda Gustiani, ³Muhammad Amin, ⁿAsniati Bindas
^{1,2,3,n}Program studi Teknik Industri, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas
Islam Indragiri
Jl. Provinsi No. 01 Tembilahan Hulu, Indragiri Hilir, Riau - Indonesia
Email: ihwanp5@gmail.com, rikamirandagustiani26@gmail.com, ma618152@gmail.com,
asniatibindas@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Tanah Merah, Jl Yosudarso. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan dalam pengambilan data adalah wawancara dan Observasi/pengamatan.

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dan banyak dilakukan oleh industri kecil rumahan terlebih di Indonesia, pengeringan adalah suatu proses pengawetan yang telah lama dilakukan, pengeringan ikan biasanya dengan menguapkan air pada tubuh ikan, yaitu dengan menggunakan udara panas. Sedangkan penggaraman adalah suatu rangkaian kegiatan yang bertujuan untuk mengawetkan produk hasil perikanan dengan menggunakan garam.

Kata Kunci : Pengolahan Ikan Asin

ABSTRACT

This research was conducted in Tanah Merah District, Jl Yosudarso. In this study, the methods used in data collection are interviews and observations.

Salted fish is a food ingredient made from fish meat that is preserved by adding a lot of salt. And mostly done by small home industries, especially in Indonesia, drying is a preservation process that has been carried out for a long time, drying fish is usually by evaporating water in the fish's body, namely by using hot air. While salting is a series of activities that aim to preserve fishery products using salt.

Keywords: Salted Fish Processing

I. PENDAHULUAN

Sektor perikanan sebagai salah satu pendukung sektor ekonomi memiliki peran dalam pembangunan dalam pembangunan ekonomi nasional, yaitu memberikan nilai tambah dan mempunyai nilai strategis, serta dapat memberikan manfaat finansial bahkan pangan protein.

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam, dengan metode pengawetan ini daging ikan yang biasanya membusuk dalam waktu singkat dapat disimpan dalam suhu kamar untuk jangka waktu singkat dapat disimpan di suhu kamar untuk jangka waktu berbulan-bulan, walaupun harus ditutup rapat. Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, disamping itu nilai biologisnya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna oleh konsumen. (Adawiyah, 2007)

Dengan demikian pengolahan ikan asin merupakan salah satu cara untuk memperpanjang daya simpan dan menambah nilai jual dari produk tersebut. Sehingga penting bagi kita mengetahui hal ini pada jurusan Teknik Industri, terlebih dalam Teknik pengolahan.

Dalam produksi ini saya belajar bagaimana menganalisa proses

pengolahan ikan asin dengan metode pelaksanaan penelitian antara teori yang sudah dipelajari dan kondisi lapangan yaitu melakukan observasi dan wawancara. Dari observasi saya mengamati bahan-bahan yang digunakan, alur proses pengolahan.

II. METODELOGI PENELITIAN

1. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat penelitian dalam penulisan ini terletak di Kecamatan Tanah Merah, Jl Yosudarso

2. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi variabel penelitian adalah kelayakan dari usaha yang didirikan.

3. Jenis dan Sumber Data

Ada dua jenis dan sumber data yang di antaranya :

a. Data Kuantitatif

Data yang diperoleh dari pihak pengolahan ikan asin dan data tersebut adalah data yang disajikan dalam bentuk kata-kata yang mengandung makna.

b. Data Kualitatif

Data yang diperoleh dari pihak pengolahan ikan asin dan data tersebut dipaparkan dalam bentuk angka-angka.

4. Metode Pengambilan Data

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan dalam pengambilan data adalah sebagai berikut :

a. Wawancara

b. Observasi atau pengamatan

5. Metode Pengolahan Data

Dalam pengolahan data untuk penulisan laporan Analisa kelayakan industry ini, maka jenis data yang dikumpulkan dalam dua jenis yaitu :

- a. Data Primer yaitu data yang diperoleh dengan pengamatan langsung pada objek penelitian.
- b. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh dari bahan dokumen dan bahan laporan tentang jenis penelitian yang berkaitan atau yang berhubungan dengan jenis penelitian ini.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahan baku dalam proses pengolahan ini adalah ikan segar (fresh fish) dari hasil proses produksi digudang Pak Abdullah. Selain itu digunakan juga beberapa bahan lain, seperti garam, air serta alat alat untuk pembuatan seperti ember, kotak, asoy, isoalasi dan lainnya. Adapun beberapa jenis ikan yang akan diolah menjadi ikan asin yakni ikan bulu ayam, ikan timah, ikan lome. Sebenarnya banyak jenis ikan yang lain dapat dijadikan ikan asin hanya saja yang diimplimentasikan terpokok ditiga jenis ikan tersebut. Adapun cara pengolahannya ikan asin terbagi menjadi beberapa bagian dalam penggaraman ikan yaitu secara kering dan secarabasah.

1. Pengasinan ikan secara kering
 - a. Timbang garam atau NaCl yang

dibutuhkan sebagai berikut:

- 1) Ikan Bulu Ayam : 5% dari beratikan
- 2) Ikan Timah : 15-20% dari beratikan
- 3) Ikan Lome : 10-15% dari beratikan

b. Tabur garam didasar wadah yang dapat berupa bak semen, wadah plastic, atau wadah dari tanah liat. Susun ikan secara teratur diatas lapisan tersebut. Usagakan agar perut ikan tersebut menghadap kedasar wadah. Kemudian diatas ikan taburkan garam sehingga seluruh permukaan ikan tertutupi oleh garam. Lapisan garam ini merupakan dasar bagi lapisan ikan berikutnya, agar ikan tidak mudah dihinggapi lalat.

c. Tutup bagian atas wadah dengan menggunakan papan yang diberi pemberat. Lama proses penggaraman ikan tergantung pada jenis ikan, tingkat kesegaran, dan ukuran ikan.

Umumnya untuk proses penggaraman untuk

- 1) Ikan Bulu ayam sekitar 12-24hari
- 2) Ikan Timah sekitar 24hari
- 3) Ikan Lome sekitar 15-24hari

Adapun proses penggaraman slesai ditandai dengan perubahan tekstur ikan yang menjadi padat dan kencang.

2. Pengasinan ikan secara basah

- a. Buat larutan garam jenuh, yang akan digunakan sebagai media

penggaraman.

- b. Susun ikan yang akan diproses diwadiah yang tidak bocor. Tambahkan larutan garam tadi kedalam bak berisi ikan, sampai seluruh ikan terendam didalam airgaram.
3. Tutuplah garam dengan papan yang diberi pemberat dan biarkan sampai proses penggaraman selesai, yang ditandai dengan perubahan tekstur daging ikn menjadi kencang dan padat.
4. Cucilah ikan yang telah selesai digarami dengan air bersih, untuk menghilangkan kotoran yang mungkin berasal darigaram.
5. Tiriskan ikan yang telah dicuci hingga benar-benarkering.
6. jemur ikan tersebut dibawah sinar matahari sampai kering. Pada waktu penjemuran, sebaiknya bagian tubuh ikan yang dibelah diletakkan menghadap keatas agar dapat terkena paparan sinar matahari. Ikan harus sering dibolak-balik agar proses pengeringan lebih cepat. Hindari ikan dari kemungkinan terkena debu dan kotoran.
7. Periksa derajat kekeringan dengan cara sebagai berikut :
 - a. Tekan tubuh ikan dengan jari tangan. Jika pada bagian tidak meninggalkan bekas maka ikan cukup kering.

Proses penjemuran ikan asin meliputi beberapa faktor yaitu konsentrasi garam,

jenis garam, ketebalan daging ikan, kadar lemak dalam daging, kesegaran daging ikan, suhu daging ikan.

IV. KESIMPULAN

Ikan asin merupakan bahan makanan yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam. Dan banyak dilakukanoleh industri kecil rumahan terlebih di Indonesia, pengeringan adalah suatu proses pengawetan yang telah lama dilakukan, pengeringan ikan biasanya dengan menguapkan air pada tubuh ikan, uaitu dengan menggunakan udara panas. Sedangkan penggaraman adalah suatu rangkaian kegiatan yang bertujuan untuk mengawetkan produk hasil perikanan dengan menggunakan garam.

Metode penggaraman yaitu terbagi dua penggaraman kering dan penggaraman basah. Sedangkan metode pengeringan dilakukan dengan menajdi dua bagian yaitu pengeringan yang dilakukan setelah penggaraman, pengeringan atau pengeringan secara alami dan secara mekanis.

REFRENSI

- (1) Budiman, M.S 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. Departemen Pendidikan Nasional.
- (2) Moeljanto R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- (3) Sugiyono.2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. CV

Alfabeta. Bandung.

- (4) Zaenuri,2004. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kota Pekalongan. Skripsi SI Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.