

**PEMBUATAN VALUE ADDED PRODUCT EKADO IKAN KEMBUNG
DARI DESA SUNGAI RAWA KECAMATAN SUNGAI APIT
KABUPATEN SIAK PROVINSI RIAU**

Basri¹ Kurnia Sada¹ Nia Zuwandha²

¹*Dosen Jurusan Pengolahan Hasil Laut Poltek KP Dumai*

²*Taruna Jurusan Pengolahan Hasil Laut Poltek KP Dumai*

**Email: tanjungbasri29@gmail.com*

ABSTRAK

Ikan kembung (*Rastrelliger* sp) merupakan ikan pelagis dengan volume produksi perikanan tangkap yang tinggi. Tingginya volume ikan kembung yang tertangkap mengharuskan nelayan maupun pedagang untuk menjaga mutu ikan. Pembuatan produk olahan lanjutan atau yang sering dikenal dengan sebutan value added product seperti pembuatan ekado ikan memiliki tujuan untuk memperpanjang daya awet dan masa simpan dari ikan. Ekado ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan cincang dengan penambahan tepung tapioka, telur dan bumbu-bumbu. Spesifikasi dari produk ini adalah adonan daging ikan dibungkus dengan kulit pangsit dan dibentuk seperti kantong yang diikat bagian atasnya dengan daun kucai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rendemen (hasil yang bisa dimanfaatkan) yang diperoleh sebesar 91,3 %, yang artinya banyak daging ikan kembung yang bisa dimanfaatkan. Proses pengolahan Ekado ikan terdapat beberapa tahapan yang harus dilakukan yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian, penggilingan, penambahan bumbu, pembentukan adonan, pengukusan, pengemasan dan pelabelan, serta pemasaran produk.

Kata Kunci : Ekado Ikan, Ikan Kembung Kabupaten Siak, Riau

ABSTRACT

Mackerel (*Rastrelliger* sp) is a pelagic fish with a high volume of capture fisheries production. The high volume of mackerel caught requires fishermen and traders to maintain fish quality. The manufacture of advanced processed products or what is often known as value added products such as the manufacture of fish ekado has the aim of extending the shelf life and shelf life of fish. Fish ekado is a processed fish product made from minced fish meat with the addition of tapioca flour, eggs and spices. The specifications of this product are fish meat dough wrapped in wonton skin and shaped like a bag tied at the top with chives leaves. The results showed that the yield value (usable yield) obtained was 91.3%, which means that a lot of mackerel meat can be utilized. The process of processing fish Ekado has several stages that must be carried out, namely receiving raw materials, weighing, washing, grinding, adding spices, forming dough, steaming, packaging and labeling, as well as product marketing.

Keywords : Fish Ekado, Puffed Fish, Siak Regency, Riau

1. PENDAHULUAN

Ikan merupakan komoditi pangan yang sangat cepat mengalami perubahan mutu jika tidak ditangani segera setelah mati. Penerapan suhu rendah dengan cara pendinginan menggunakan es dan didukung oleh ketersediaan fasilitas dan cara penerapan yang baik dan benar merupakan cara yang paling efektif untuk menghambat penurunan mutu ikan. Dengan demikian, penting dipahami bahwa rantai dingin harus dipertahankan sejak ikan mati, selama distribusi hingga pemasaran (Junianto, 2003; Safitri, 2016).

Ikan kembung (*Rastrelliger sp*) merupakan ikan pelagis dengan volume produksi perikanan tangkap yang tinggi. Tingginya volume ikan kembung yang tertangkap mengharuskan nelayan maupun pedagang untuk menjaga mutu ikan sebab ikan merupakan produk yang mudah mengalami kemunduran mutu. Terdapat 4 jenis ikan yang mengalami kenaikan harga yaitu bandeng, cakalang, kembung dan nila. Presentase kenaikan tertinggi diterima oleh jenis ikan kembung sebesar 6.52 % (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013).

Pembuatan produk olahan lanjutan atau yang sering dikenal dengan sebutan *value added product* seperti pembuatan ekado ikan

memiliki tujuan untuk memperpanjang daya awet dan masa simpan dari ikan. Hal ini dikarenakan ikan merupakan salah satu hasil perikanan yang memiliki kadar air yang lebih tinggi dibanding daging sapi maupun daging ayam sehingga diperlukan penanganan dan pengolahan lanjutan seperti dijadikan produk *value added*

Salah satu yang terlibat dalam subsektor perikanan adalah pengusaha perikanan, pengusaha perikanan dalam bidang industri perikanan diantaranya pengalengan, pembekuan, pengasapan, pembuatan surimi dan industri pengolahan pangan ikan. Industri pengolahan pangan ikan adalah industri yang mengolah ikan dan bahan campuran lain menjadi bahan pangan, sebagai contoh ekado, nugget ikan, sosis, dan bakso ikan.

Ekado ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan cincang dengan penambahan tepung tapioka, telur dan bumbu-bumbu. Spesifikasi dari produk ini adalah adonan daging ikan dibungkus dengan kulit pangsit dan dibentuk seperti kantong yang diikat bagian atasnya dengan daun kucai. Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui proses olahan dan rendemen dari pengolahan ikan kembung.

2. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan Penelitian Politeknik Kelautan dan Perikanan Dumai Program Studi Pengolahan Hasil Laut (PHL) dilaksanakan selama 1 bulan pada tanggal 16 November s/d 16 Desember 2020 di Kecamatan Sungai Apit, Kabupaten Siak.

Alat dan bahan merupakan 2 hal yang sangat penting dan menjadi pokok utama dalam pelaksanaan Penelitian. Dalam pembuatan Ekado ikan Kembung terdapat beberapa alat dan bahan yang digunakan sebagai berikut:

Tabel 2. Peralatan pembuatan Ekado Ikan

No	Peralatan	Fungsi
1	Talenan	Alat pada saat penyiangan ikan
2	Baskom	Wadah meletakkan ikan
3	Kuali	Untuk mengoreng Ekado Ikan
4	Timbangan	Menimbang berat ikan
5	Dandang	Untuk mengukus Adonan
6	Pisau	
7	Blender	Alat untuk menghaluskan ikan

Sumber : Data primer

Tabel 3. Bahan-bahan pembuatan otak-otak

No	Bahan	Jumlah
1	Ikan kembung	1Kg
2	Bawang putih	30 gr
3	Bawang bombay	50 gr
4	Tepung tapioka	500 gr
5	Merica Bubuk	5 gr
6	Garam	15 gr
7	Telur	1 Butir
8	Kulit Pangsit	Secukupnya

Sumber : Data primer

Pembuatan Ekado Ikan harus melalui beberapa tahap yaitu: dimulai dari tahap penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian, penggilingan, penambahan

bumbu, pembentukan adonan, pengukusan, pengemasan dan pelabelan, pemasaran. Hal ini bertujuan agar Ekado Ikan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan seperti pisau, timbangan, talenan, meja preparasi, panci, kompor, sendok, wajan dan blender. Alat yang digunakan harus

berasal dari bahan yang tidak mudah berkarat seperti plastik dan *stainless steel*. Hal ini bertujuan agar peralatan tidak mudah berkarat dan tidak mencemari produk.

Penggilingan

Proses penggilingan dilakukan dengan memasukkan daging ikan ke dalam

mesin penggiling (blender). Proses ini bertujuan untuk mendapatkan tekstur bahan baku menjadi surimi yang siap diolah.

Penambahan Bumbu

Penambahan bumbu seperti garam, gula, lada, bawang putih, bawang bombay, telur, daun bawang, tepung terigu, tepung

tapioka dan tepung maizena. Setelah ditambahkan bumbu, dilakukan proses pencampuran dengan cara diuleni hingga adonan kalis.

Pembentukan Adonan

Adonan yang sudah kalis atau tercampur rata kemudian dibungkus dengan kulit lumpia, dilakukan secara

Pengukusan

Pengukusan adonan dilakukan sampai suhunya mencapai 80°C. Pengukusan yang dilakukan pada suhu tersebut dimaksudkan agar adonan tidak

Pengemasan dan Pelabelan

Pengemasan dalam bentuk produk frozen, pengemasan ini berfungsi untuk melindungi produk dari kontaminasi lingkungan, memperpanjang daya simpan serta meningkatkan nilai jual dari produk. Sesuai dengan pendapat Winarno(1983); Nur (2012), kerusakan bahan pangan dapat disebabkan oleh dua hal yaitu kerusakan oleh

Pemasaran

Pemasaran adalah segala aktivitas yang dikerjakan untuk memindahkan barang dari tangan produsen ke tangan konsumen (Ilza, 2006). Produk ekado ikan dipasarkan atau dijual kepada tetangga dan sekitar Kecamatan

Rendemen Ikan Kembung

Menurut Radityo & Darmanto (2014), rendemen merupakan rasio berat antara daging dengan berat ikan utuh. Perhitungan rendemen digunakan untuk memperkirakan berapa banyak dari tubuh ikan yang dapat digunakan sebagai bahan makanan. Hasil dari perhitungan, rendemen dari ikan kembung

Uji Organoleptik Ikan Kembung

Pengujian organoleptik merupakan cara pengujian menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu produk. Penilaian menggunakan alat indera ini meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/tekstur serta

manual yaitu dengan menggunakan sendok, dan membentuk adonan sesuai dengan keinginan lalu di ikat dengan menggunakan daun kucai.

terlalu matang dan memiliki tekstur yang kenyal. Karena jika adonan terlalu matang maka dapat menghasilkan tekstur yang lembek.

sifat alamiah dari produk yang berlangsung secara spontan yang kedua adalah kerusakan karena pengaruh lingkungan. Oleh karena itu diperlukan pengemas untuk membatasi bahan pangan dengan lingkungan untuk mencegah atau menunda proses kerusakan sehingga suatu produk mempunyai daya tahan lebih lama untuk dikonsumsi.

Sungai Apit, yaitu dengan cara menawarkan produk ke masyarakat dari satu rumah ke rumah yang lain atau sering disebut *door to door*.

adalah sebesar 91,3 % hal ini menunjukkan bahwa rendemen dari ikan kembung ini sangat besar yang berarti semakin banyak bahan baku yang dapat digunakan, sesuai dengan pernyataan Yunizal *et al* (1998); Poernomo *et al* (2013), semakin besar rendemen maka semakin tinggi nilai ekonomis atau keefektifan suatu bahan.

beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai produk tersebut (Badan Standarisasi Nasional).

Kegiatan organoleptik ini dilakukan terhadap ikan kembung yang ditujukan pada warna dan lendir permukaan tubuh, dan tekstur daging. Pengujian dilakukan oleh 6 orang panelis menggunakan *scoresheet* dengan skala nilai 1 - 9 sebagai lembar

penilaian terhadap ikan. Interval nilai organoleptik ikan segar adalah 6,512 – 6,688 dan untuk penulisan akhir organoleptik ikan

segar diambil nilai terkecil adalah 6,512 dibulatkan mmenjadi 7,0 (suka).

Desain Kemasan

Menurut Mufreni (2016), Kemasan adalah salah satu kunci dalam menjaga kualitas produk, yang berarti, kemasan melibatkan kegiatan mendesain dan memproduksi, untuk melindungi produk. Kemasan selalu melibatkan design agar pesan produk tersampaikan kepada konsumen, fungsi kemasan sendiri saat ini selain untuk melindungi produk juga berfungsi sebagai media pemasaran yang jitu. Terdapat 6 elemen yang harus dipenuhi ketika membuat desain produk yaitu, ukuran, bentuk, material bahan, warna, text dan merk. Warna berperan penting dalam menyampaikan pesan kognitif kepada calon pembeli. Faktor lain yang menentukan dalam desain produk adalah pemilihan text atau font yang digunakan. Font adalah contoh nyata bentuk berpengaruh terhadap persepsi (Kotler, 2003). Label yang dibuat harus sesuai dengan Undang-Undang Nomor 7 Tahun

1996 tentang Pangan Pada pasal 30 ayat 2 disebutkan bahwa label, memuat sekurang-kurangnya keterangan mengenai:

1. Nama Produk
2. Daftar bahan yang digunakan
3. Berat berat atau isi bersih
4. Nama dan alamat pihak yang memproduksi
5. Tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa

Label dari ikan kembung ini di desain dengan menggunakan warna orange yang memiliki makna hangat, yaitu warna yang dapat menarik perhatian konsumen, selain itu juga diberi tulisan yang menarik serta barcode dan logo yang menambah daya tarik dari label ini. Pada tabel juga memenuhi syarat pelabelan. juga tersedia foto asli dari produk sehingga tidak mengecewakan pembeli karena tidak sesuai dengan harapan pembeli.

Analisa Usaha

Produk Ekado ikan dijual kepada tetangga terdekat dengan harga Rp 25.000 / pack. Untuk mengetahui kelayakan dari usaha produk ekado ikan ini perlu dilakukan analisa usaha. Menurut Effendi (2006), analisa usaha merupakan suatu cara untuk mengetahui tingkat kelayakan dari suatu usaha. Tujuan analisa usaha adalah untuk mengetahui tingkat keuntungan, pengembalian investasi, maupun titik impas suatu usaha. Berbagai antisipasi untuk memperbaiki dan meningkatkan keuntungan juga dapat dilakukan apabila dilakukan analisa usaha.

Dari hasil perhitungan diperoleh bahwa total pengeluaran dalam proses produksi ini

Rp 120.000, yang meliputi semua biaya bahan baku yang digunakan ketika pengolahan berlangsung. Dengan modal tersebut dihasilkan 6 pack. Jika harga satu packnya Rp 25.000, maka total pendapatannya adalah Rp 150.000. Selain itu dilakukan juga beberapa analisa seperti rugi/laba, analisa R/C dan analisa BEP (*Break Even Point*).

Analisa rugi/laba yang diperoleh sebesar Rp 70.000, yang berarti bahwa produk ekado ikan akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 70.000, analisa Revenue Cost Ratio (R/C), Analisis R/C merupakan alat analisis untuk melihat keuntungan relatif

suatu usaha, nilai yang diperoleh

sebesar 1,53, hal itu menunjukkan bahwa produk layak untuk dijalankan. karena lebih dari 1, menurut Effendi (2006), Suatu usaha dikatakan layak bila R/C lebih besar dari 1 ($R/C > 1$), dan yang terakhir adalah analisa *Break Even Point* (BEP), analisis BEP atau titik impas adalah sebuah teknik yang berguna dalam menentukan banyaknya unit yang terjual atau harga untuk mencapai titik

impas (Muchson, 2017). BEP terbagi menjadi dua yaitu BEP harga dan BEP produksi, BEP harga menunjukkan harga terendah dari produk yang dihasilkan sedangkan BEP produksi adalah menggambarkan produksi minimal yang harus dihasilkan. BEP harga dari usaha ekado ikan ini adalah Rp 20.000, sedangkan BEP produksi adalah sebanyak 6 packs.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dalam melakukan pengolahan Ekado ikan terdapat beberapa tahap yang harus dilakukan yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan, pencucian, penggilingan, penambahan bumbu, pembentukan adonan, pengukusan,

Saran

Saran yang perlu disampaikan untuk Penelitian adalah sebagai berikut:

1. Kepada peneliti yang akan melakukan kegiatan penelitian tentang *value added* khususnya Ekado Ikan Kembung untuk mempersiapkan diri sebaik-baiknya dengan banyak mempelajari dari jurnal

pengemasan dan pelabelan, serta pemasaran produk.

2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rendemen (hasil yang bisa dimanfaatkan) yang diperoleh sebesar 91,3 %, yang artinya banyak daging ikan kembung yang bisa dimanfaatkan.

dan video-video karena minimnya pengetahuan tentang fungsi dari bahan tambahan pangan.

2. Sebaiknya untuk Penelitian dilaksanakan di perusahaan agar peneliti memahami prosedur pengolahan *value added* yang baik yang menjamin menambah wawasan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI2729:201. Lembar Penilaian Organoleptik Ikan Segar. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Anjarsari. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*, Graha
- Arif, Suadi. 2000. Penerimaan Bahan Baku. BP STIE YKPN. Yogyakarta.
- Hulalata A, Daisy M.M, Rastutu Wp. 2013. Studi Pengolahan Cumi-Cumi (*Loligo sp.*) Asin Kering Dihubungkan dengan Kadar Air dan

Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 1(2). 26-33.

- Julinar , Ester L, Fatma. 2005. Pengaruh Proses Pengukusan Terhadap Daya Awet Rending Daging Sapi yang Dikemas. *Jurnal Penelitian Sains*. No 18. 58- 68.

Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta: Penebar Swadaya.

Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP. 52A/KEPMEN-KP/2013 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

- Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kotler, P., & De Bes, F. T. (2003). *Lateral marketing: New techniques for finding breakthrough ideas*. John Wiley & Sons.
- Muchson M. 2017. Entrepreneurship (Kewirausahaan). Jakarta: Guepedia.
- Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1-11.
- Nurjanah, RR. Nitibaskara dan E. Madiah. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik Otak-Otak Ikan Sapu-Sapu (*Liposarcus pardalis*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. VII No. 1.
- Poernomo, D., Suseno, S. H., & Subekti, B. P. (2013). Karakteristik fisika kimia bakso dari daging lumat ikan layaran (*istiophorus orientalis*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(1).
- Radityo, C. T., & Darmanto, Y. S. (2014). Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan. *Jurnal Pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(4), 1-9.
- Radityo, Cancerizky Trigutomo, and Y. S. Darmanto. "Pengaruh Penambahan Egg White Powder Dengan Konsentrasi 3% Terhadap Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Dari Berbagai Jenis Ikan." *Jurnal Pengolahan* 1-9 Ilmu, Bandung.
- Safitri, E. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Peningkatan Nilai Gel Strength Pada Produk Kamaboko Dari Komposit Ikan Belanak (*Mugil cephalus*) dan Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*) (*Doctoral dissertation*, Universitas Airlangga).
- Setiawan AT. 2016. Laporan Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan Teknologi Pengolahan Daging dan Ikan "Kamaboko". Makalah.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Wijandi, Soesarsono. 2003. *Penerimaan dan Persiapan Bahan Baku Udang*.
- Winarno, F.G. (1983) *Enzym pangan* 115 pp. Jakarta, PT Gramedia.
- Yunizal, W. S. (1998). *Penanganan ikan segar. Jakarta. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Sipil*.