



PENDAMPINGAN PRODUKSI SAMBAL IKAN TAMINONG DESA TOMBOS

**Abu Bakar¹, Muzakir Dg. Karateng², Siti Maryam Abd Razak³, Ismawati⁴, Hariadi Seekan⁵,
Riska Aulia Lulusu⁶, Fitriani Sandagang⁷, Laelah⁸, Siti Aulia A. Takuat⁹, Rusmia Mangina¹⁰**

Universitas Muhammadiyah Luwuk Banggai

Email : abubakarunimuh@gmail.com, muzakirdgkarateng@gmail.com, abdrzakstitimaryam@gmail.com,
ismawati.uml2020@gmail.com, rskaulia07@gmail.com, hariadiseekan17@gmail.com,
fitrianisandagang556@gmail.com, lelapabite47@gmail.com, sitiauliatakuat@gmail.com,
Miahp165@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan dalam proses produksi sambal ikan taminong sering kali berkisar pada beberapa aspek krusial yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk. Salah satu tantangan utama adalah pemilihan dan pengolahan ikan taminong yang segar. Ikan yang tidak segar dapat mempengaruhi rasa, aroma, dan tekstur sambal, serta menimbulkan risiko kesehatan. Selain itu, kontrol kualitas bumbu dan rempah juga menjadi masalah penting, karena ketidakseimbangan atau penggunaan bahan yang tidak konsisten dapat mengubah rasa dan konsistensi sambal. Proses memasak yang tidak tepat, seperti suhu dan waktu yang tidak sesuai, dapat mengakibatkan hasil akhir yang tidak optimal, baik dari segi rasa maupun keamanan pangan. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan inovasi terbaru bagi masyarakat di Desa Tombos Kecamatan Balantak Selatan, Kabupaten Banggai, Provinsi Sulawesi Tengah pentingnya memanfaatkan hasil laut yaitu ikan terbang atau yang biasa dikenal ikan taminong bahwa ikan terbang atau ikan taminong tersebut bisa dijadikan sambal untuk melengkapi cita rasa di makanan Metode Pelaksanaan yang di lakukan untuk terwujudnya produksi sambal ikan taminong kegiatan ini melalui tatap muka langsung, di mana seluruh kegiatan di laksanakan bersama dengan ibu PKK. Adapun pelaksanaan kegiatan ini meliputi pendampingan produksi sambal ikan taminong. Hasil akhir yang di inginkan dari kegiatan ini adalah adanya peningkatan pemahaman kepada ibu PKK.

Kata kunci: Ikan terbang, Sambal Ikan Taminong

MENTORING THE PRODUCTION OF TAMINONG FISH SAUCE IN TOMBOS VILLAGE

ABSTRACT

Problems in the production process of taminong fish sauce often revolve around several crucial aspects that can affect the final quality of the product. One of the main challenges is the selection and processing of fresh taminong fish. Unfresh fish can affect the flavor, aroma, and texture of the chili sauce, as well as pose health risks. In addition, quality control of herbs and spices is also an important issue, as imbalances or inconsistent use of ingredients can alter the flavor and consistency of the chili sauce. Improper cooking processes, such as inappropriate temperature and time, can result in suboptimal end results, both in terms of taste and food safety. The purpose of the implementation of this activity is to increase the latest innovations for the community in Tombos Village, South Balantak District, Banggai Regency, Central Sulawesi Province, the importance of utilizing marine products, namely flying fish or commonly known as taminong fish that flying fish or taminong fish can be used as chili sauce to complement the taste in food Implementation methods carried out to realize the production of taminong fish sauce this activity is through direct face-to-face, where all activities are carried out together with PKK mothers. The implementation of this activity includes assistance in the production of taminong fish sauce. The desired end result of this activity is an increase in understanding to PKK mothers.

Keywords: Flying fish, Taminong fish sauce



PENDAHULUAN

Ikan taminong atau biasa di kenal masyarakat desa tombos dengan sebutan ikan terbang, merupakan salah satu sumber daya di bidang perikanan yang melimpah dan menjadi target utama penangkapan oleh nelayan di Desa Tombos. Sumber daya ikan taminong ini memiliki nilai sosial ekonomi cukup penting di desa tombos karena sumber pendapatan nelayan, sumber protein, lapangan kerja dalam usaha penangkapan ikan, usaha pengeringan dan usaha pengasapan ikan .

Ikan taminong merupakan salah satu ikan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat di desa tombos hal ini disebabkan oleh produksi ikan taminong yang melimpah menyebabkan masyarakat mengolah ikan taminong sebagai olahan ikan asap. Ketahanan ikan segar tentunya sangat kurang jika dibandingkan dengan ikan segar tersebut diolah dengan cara pengasapan selain lebih tahan lama tentunya dengan teknik pengasapan cita rasa dari ikan akan lebih enak dibandingkan dengan pengolahan dengan cara lain. Masyarakat mengonsumsi ikan taminong hanya dalam bentuk hasil pengeringan dan pengasapan. Karena minimnya pengetahuan masyarakat terkait dengan manfaat ikan taminong menyebabkan masyarakat kurang tertarik untuk mengolah ikan taminong sebagai salah satu olahan yang lebih kreatif dan inovatif serta bernilai ekonomis.

Ikan terbang sangat berpotensi menjadi salah satu produk yang bisa dikembangkan menjadi suatu produk suatu daerah. Ikan terbang menjadi produk unggulan daerah Balantak Selatan dengan diekspornya ikan dan telurnya ke luar negeri, Fitriah, dkk (2020). meski dalam beberapa tahun terakhir produksi tersebut mengalami penurunan, Nur (2022). Selain itu, ikan terbang potensial dikembangkan menjadi produk olahan unggulan daerah, salah satunya adalah produk ikan asap. Terkhusus di Desa Tombos Kecamatan Balantak Selatan, Kabupaten Banggai dikenal sebagai salah satu pengolahan ikan terbang di Balantak Selatan hal ini dikarenakan mayoritas penduduk di wilayah tersebut menggantungkan hidupnya dari usaha penangkapan dan pengolahan ikan terbang.

Menurut Elieser (2015) Menjelaskan bahwa ikan perlu diawetkan termasuk dikeringkan untuk menjaga kualitas dan memperpanjang daya awetnya. Salah satu bentuk pengolahan ikan terbang yaitu dengan dikeringkan. Selain pengeringan di desa tombos juga terdapat usaha pengasapan ikan . Ikan terbang dalam bentuk segar memiliki permintaan pasar yang tidak terlalu tinggi. Hal ini dikarenakan daya konsumsi masyarakat yang masih rendah dibandingkan dengan ikan lainnya. Upaya pengembangan ikan taminong yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pengolahan ikan taminong. Salah satu bentuk diversifikasi olahan ikan taminong yaitu dengan cara pengasapan. Ikan terbang yang telah diasapkan dapat kemudian diolah menjadi berbagai macam jenis olahan salah satunya menjadi sambal ikan taminong yang tentunya memiliki nilai ekonomis.

Sambal merupakan salah satu jenis makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan Indonesia. Menurut Alfin Maulana (2022:1) menjelaskan bahwa sambal adalah salah satu hidangan khas Indonesia yang memiliki berbagai varian sambal yang berasal dari berbagai daerah. Sambal tidak hanya dibuat dirumah tangga dengan alat sederhana, tetapi telah tersedia dalam bentuk sudah jadi keluaran pabrik. Prospek pasarnya berkembang dengan cepat, kompetisinya masih terbuka luas untuk pengembangan produk karena masih banyak jenis sambal yang belum dikembangkan menjadi sambal jadi Alex (2012). Beragam jenis sambal yang pada umumnya berasal dari bahan baku cabe, bawang putih, bawang merah dan tomat.

Penggunaan tungku tradisional diharapkan dapat menjadi alternatif metode pengasapan yang ramah lingkungan, tidak menimbulkan bahaya karsinogen, serta menghasilkan kualitas ikan asap yang baik. Sampel ikan diasapi menggunakan tungku tradisional kemudian dilakukan analisa mengenai kualitas ikan asap. Palm (2011) menjelaskan bahwa pengasapan dapat di jadikan sebagai suatu proses senyawa volatil pada ikan yang dapat dihasilkan dari pembakaran kayu. Pengasapan dilakukan dalam dua tahap yaitu pangasapan panas dan pengasapan dingin. Pengasapan panas (hot smoking) adalah proses pengasapan ikan dimana ikan akan di asapi diletakkan cukup dekat dengan sumber asap. Suhu pengasapan ini sekitar 70–100 dengan lamanya pengasapan 2–4 jam. Suhu pengasapan yang tinggi mengakibatkan enzim menjadi tidakaktif sehingga dapat mencegah kebusukan. Suhu pengasapan yang dingin menonaktifkan pertumbuhan enzim pembusuk ikan dan membuat ikan menjadi cepat matang

Pengasapan adalah suatu proses yang merupakan gabungan dari penggaraman, pengeringan, dan pengasapan itu sendiri. Dengan penggaraman rasa daging ikan menjadi lebih enak dan awet. Selain itu daging ikan semakin kompak karena berkurangnya kadar air sehingga kegiatan mikroorganisme dapat dihambat. Tujuan dari pengeringan adalah meningkatkan daya tahan, mengurangi bobot



pengangkutan, memperbaiki citarasa bahan pangan dan mempertahankan kandungan nutrisi bahan tersebut Fronthe Saraswati, dkk (2019:5). Proses pengasapan secara tradisional mempunyai kekurangan antara lain : produk yang dihasilkan tidak seragam sehingga kenampakan menjadi tidak menarik, kontrol suhu sulit dilakukan dan asapnya mencemari udara.

Tujuan dari proses pengasapan adalah memperpanjang umur simpan produk. Namun dalam pengembangannya terutama dewasa ini, tujuannya tidak hanya itu saja melainkan pengasapan juga ditujukan untuk memperoleh kenampakan tertentu dan citarasa asap pada bahan makanan. Meski tujuan pengasapan semula adalah baik, tetapi ternyata pengasapan dapat menghasilkan senyawa-senyawa yang tidak aman bagi kesehatan. Beberapa senyawa bersifat karsinogenik seperti benzo(a)pyrene terdapat dalam produk asap. Untuk meningkatkan kualitas ikan asap, sudah dikembangkan pengasapan dengan asap cair (liquid smoke). Pengasapan dengan menggunakan asap cair, Usaha pengasapan tradisional merupakan usaha yang sering dilakukan oleh masyarakat, dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan dapat memberikan cita rasa dan aroma yang konsisten, menghemat kayu, mengurangi polusi dan mencegah deposit senyawa tar, memperpanjang daya awet, memberikan rasa dan aroma yang khas serta kandungan gizi yang cukup baik. Terkhusus ikan taminong asap, ikan ini digemari karena rasanya yang khas, enak dan gurih. Namun demikian, meskipun sejak dulu masyarakat di Desa Tombos telah bekerja sebagai pengolah ikan taminong asap namun pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di daerah ini masih terbilang masih sangat rendah.

Permasalahan pemasaran ikan terbang yang dihadapi oleh masyarakat nelayan di tombos hanya terbatas pada konsumsi lokal dan belum dipasarkan sehingga perkembangan perekonomian masyarakat masih relatif rendah. Selain itu, permasalahan lain yang didapati di desa tombos kurangnya inovasi dan kreasi yang menjadikan daya tarik pada ikan taminong. Pemasaran merupakan suatu sistem penting dalam usaha perikanan. Pemasaran yang baik merupakan suatu proses kegiatan yang dipengaruhi oleh berbagai faktor sosial, budaya, politik dan manajerial. Venda Jolanda Pical, dkk (2019 :10). Pemasaran pada ikan Taminong masih kurangnya populer dibandingkan ikan lainnya. Sehingga, perlu adanya daya tarik dengan dilakukannya inovasi unik berbahan ikan menjadi lebih kreatif. Salah satunya dengan agar ikan taminong dapat di olah menjadi sambal ikan taminong yang inovatif dan bernilai ekonomis bagi masyarakat desa tombos melalui diversifikasi ikan taminong sebagai upaya dalam meningkatkan nilai ikan taminong bagi masyarakat.

Desa Tombos merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan balantak selatan kabupaten banggai yang memiliki sumber daya alam yang melimpah terutama dalam bidang perikanan. Sumber daya alam yang di hasilkan oleh masyarakat desa tombos hanya di dimanfaatkan untuk sehari-hari. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang bagaimana cara untuk menaikkan nilai tambah sumber daya alam yang di dihasilkan tentukan tentu akan mempengaruhi terhadap tinggi rendahnya keuntungan yang di dapatkan.

METODE

Metode pelaksanaan penelitian pengabdian dilakukan dengan beberapa tahap sebagai berikut :

1. Observasi

Tahap yang paling awal dilakukan adalah observasi atau mengidentifikasi masalah yang ada di desa setempat bersama kepala desa dan BPD Desa Tombos, dan kami juga melihat seberapa jauh program-program di desa Tombos yang sudah berjalan maupun yang telah terealisasi. Hal ini tentunya berguna bagi kami untuk mengetahui berbagai macam informasi yang akan di jadikan sebagai obyek pendampingan.

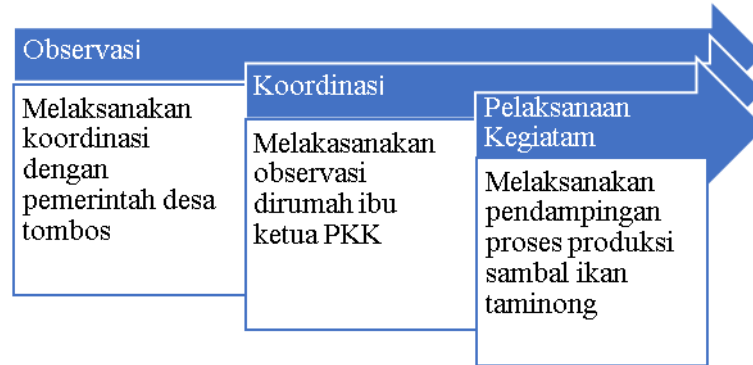
2. Koordinasi

Pada tahap ini, kami kembali melakukan koordinasi dengan Kepala Desa Tombos dan Ibu PKK membahas tentang rencana pelaksanaan pendampingan, kemudian tim pendamping melakukan rapat membahas terkait penetapan waktu pelaksanaan produksi dan dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan produksi sambal kepada Ibu PKK Desa Tombos.

3. Pelaksanaan kegiatan pendampingan

Kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada Ibu PKK Desa Tombos selaku sasaran dari program pembuatan sambal ikan tersebut agar lebih mengetahui dan memahami cara membuat sambal ikan taminong, khususnya pada proses pembuatan sambal. Kegiatan pendampingan ini, melewati berbagai tahap salah satunya yaitu melakukan produksi. Produksi adalah

kegiatan ekonomi yang dilakukan untuk menghasilkan barang atau jasa yang di manfaatkan oleh konsumen.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Tombos, kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pendampingan proses produksi sambal ikan taminong. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di awali dengan melakukan koordinasi ke Kepala Desa Tombos kemudian dilanjutkan dengan diskusi kepada Ibu PKK serta di lanjutkan dengan pendampingan produksi sambal. Proses pelaksanaan pendampingan ini dilakukan, berdasarkan hasil observasi dilapangan belum adanya pendampingan pembuatan tersebut. Berikut tabel pelaksanaan.

Tabel 1. Hasil Pelaksanaan kegiatan Pendampingan Produksi Sambla Ikan Taminong

No	Kegiatan	Hasil Kegiatan
1.	Identifikasi Masalah	Permasalahan yag di hadapi bahan olahan rempah
2.	Identikasi materi	Materi di sesuaikan dengan kebutuhan,serta mudah dipahami oleh ibu PKK
3.	Identifikasi pematari	Pemateri adalah mahasiswa KKN MB Universitas Muhammadiyah Luwuk
4.	Pelaksanaan Pendampingan	Menghasilkan produk sambal ikan taminong, serta proses pembuatan
5.	Peserta	Ibu PKK Desa Tombos Untuk meningkatkan UMKM Desa Tombos dalam meningkatkan produksi sambal ikan taminong



Gambar 1.Observasi dengan kepala desa



Gambar 2. Koordinasi bersama ibu ketua PKK



Gambar 3. Proses Pendampingan produksi sambal ikan taminong



Gambar 4. Proses Pendampingan produksi sambal ikan taminong

Tim pengabdian masyarakat dari Universitas Muhammadiyah Luwuk Banggai yang terdiri dari dosen dan mahasiswa KKN MB memberikan pendampingan produksi sambal ikan taminong kepada Ibu PKK Desa Tombos. Materi pendampingan yang diberikan kepada Ibu PKK adalah melakukan produksi sambal ikan taminong. Dengan memberikan proses pendampingan kepada Ibu PKK di harapkan produksi sambal ikan taminong bisa terus berkembang. Dalam proses dibutuhkan kemampuan sumber daya manusia, ketelatenan dan kesabaran dalam memproduksi sambal ikan taminong.

Proses selanjutnya dalam produksi sambal ikan taminong Desa Tombos terlebih dahulu mempersiapkan seluruh bahan, baik bahan mentah maupun bahan rempah yang akan digunakan untuk proses produksi. Dengan berakhirnya kegiatan pendampingan produksi sambal di Desa Tombos, tim pengabdian berharap Ibu PKK mampu mengelola dan mengembangkan sambal ikan taminong tersebut.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Tombos Kecamatan Balantak Selatan Kabupaten Banggai terkait produksi sambal ikan taminong dapat memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada Ibu PKK. Kegiatan ini meliputi tiga tahapan yaitu observasi, koordinasi dan pelaksanaannya. Dengan adanya pendampingan ini mampu untuk meningkatkan UMKM yang ada di Desa Tombos Kecamatan Balantak Selatan Kabupaten Banggai. Harapan dari pendampingan produksi sambal ikan taminong agar masyarakat mampu mengembangkan sumber daya yang ada di desa tersebut

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Universitas Muhammadiyah Luwuk yang telah memberikan kepercayaan kepada dosen dan mahasiswa untuk melakukan pengabdian masyarakat di Desa Tombos Kecamatan Balantak Selatan Kabupaten Banggai. Selain itu juga disampaikan terimakasih kepada Pemerintah Desa Tombos yang telah memberikan izin untuk melaksanakan



pengabdian, serta terimakasih kepada Ibu PKK yang telah membantu suksesnya pengabdian ini sehingga proses pendampingan berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ernawati, E., Hismayasari, I. B., Puspitasari, A. W., Ismail, I., Ulat, M. A., & Poltak, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Ikan Puri (*Stolephorus sp.*). *Buletin SWIMP*, 1(02), 057–063. <https://doi.org/10.15578/bs.v1i02.16>
- Nur, M., Muhammad Nur Ihsan, Wulan Ayuandiani, Fahrul, & Tikawati. (2023). Pelatihan Manajemen Usaha Produksi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Provinsi Sulawesi Barat. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(3), 131–135. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i3.51328>
- Nur, M., Nur Ihsan, M., Tenriware, T., Tikawati, T., & Sapri, R. (2022). Program Kemitraan Masyarakat Manajemen Usaha, Inovasi Teknologi Alat Pengeringan Dan Pemasaran Digital Bagi Kelompok Usaha Pengeringan Ikan Terbang Di Kelurahan Mosso, Kabupaten Majene, Sulawesi Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1772. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.11537>
- Pecal, V. J. (2022). *POTRET PEMASARAN IKAN TERBANG (Cypselurus sp.) DI KOTA AMBON(PERMASALAHAN DAN UPAYA MENGATASINYA)*. 5, 1–5.
- Pical, V. J., Soukotta, L. M., & Sangaji, M. (2019). Potret Pemasaran Ikan Terbang (*Cypselurus Sp.*) Di Kota Ambon (Permasalahan Dan Upaya Mengatasinya). *Techno-Fish*, 3(1), 09–18. <https://doi.org/10.25139/tf.v3i1.1761>
- Swastawati, F., Syakur, A., Wijayanti, I., & Riyadi, P. H. (2020). Teknologi pengeringan ikan modern. In *Undip Press Semarang* (Vol. 5, Issue 3). <https://www.researchgate.net/publication/345125921>
- Wahab, I., Kore, J., & M Nur, R. (2019). Perbandingan Proses Pengasapan Ikan Cakalang Menggunakan Alat Konvensional Dan Lemari Pengasapan Di Desa Daruba Pantai Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 14(2), 33–38. <https://doi.org/10.31851/jipbp.v14i2.3499>