

## INOVASI MUNGKUS, GURITA, IPUN DENGAN TEKNOLOGI PENGASAPAN KHAS SELUMA

Anggi Josetio Prayoga<sup>1</sup>, Meilaty Finthariasari<sup>2\*</sup>, Ghaefira Nur Fatimah<sup>3</sup>, Mia Fitri Agustina<sup>4</sup>, Aziza Nur Insani<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Muhammadiyah Bengkulu

\*Corresponding author : [mheyfinta@umb.ac.id](mailto:mheyfinta@umb.ac.id)

### Informasi Artikel

Terima : 16 Mei 2023

Revisi : 16 April 2023

Disetujui : 16 Agus 2023

### Kata Kunci:

*Inovasi, Teknologi, Pengasapan.*

### ABSTRAK

Alamat Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma selatan, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu, Lokasi Desa Passar Seluma, Kecamatan Seluma Selatan, Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu, Produk Mungkus, Gurita, Ipun kering. Adapun permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah dalam proses pengeringan yang masih menggunakan proses pengasapan, mitra sebelumnya menggunakan metode jemur sehingga memerlukan waktu yang cukup lama sampai beberapa hari, dan dirasa tidak efisien. Lalu disini kami memberikan alternatif solusi untuk mitra agar proses penjemuran itu tidak memakan waktu yang lama, dengan cara menggunakan metode pengasapan "Smoked Grill" dimana metode ini kami memberi solusi untuk membantu mitra dalam mempermudah dan mempercepat proses pengeringan yang lebih efektif dan efisien. Smoked Grill ini adalah metode pengasapan yang lebih canggih sehingga resiko kegagalan untuk produksi pengeringan itu kecil, karena sebelumnya teknik pengeringan yang mitra gunakan hanya mengandalkan panas matahari, sehingga ketika cuaca tidak mendukung akan menyebabkan bahan menjadi busuk. Metode pengasapan Smoked Grill juga lebih higienis.

### PENDAHULUAN

Nama mitra Zaida , Alamat Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma selatan, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu, Lokasi Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma Selatan, Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu, Produk Mungkus, Gurita, Ipun kering. Letak geografis daerah Seluma, Menurut Pusat Data dan Informasi (2016) secara administratif Kabupaten Seluma dibentuk berdasarkan Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2003 tentang Pembentukan Kabupaten Muko-Muko, Kabupaten Seluma, dan Kabupaten Kaur dengan luas 2.400,44 km<sup>2</sup> atau 12,13%

dari luas Provinsi Bengkulu dan wilayah laut seluas 1.728,02 km<sup>2</sup> sehingga total keseluruhan, luas Kabupaten Seluma adalah 4.128,46 km<sup>2</sup>. Secara geografis Kabupaten Seluma terletak di pesisir barat Sumatera sebelah selatan. Kabupaten Seluma berada di koordinat 03o 49' 55,66" – 04o 21' 40,22" LS dan 101o 17,27' 57" – 102o 59' 40,54" BT. (Pasca Dwi Putra, Muhammad Nasir and Noni Rozaini, 2018)

Disini kami membahas tentang hasil laut yaitu Mungkus, Gurita, Ipun asap. Nama mitra adalah ibu Zaida, yang merupakan pemilik UMKM pengasapan/pengeringan Mungkus,

Gurita, Ipun. Alamat nya di Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma Selatan Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu. Ibu zaida membuka usaha ini dari tahun 2014 sampai dengan sekarang.

Dalam proses pengasapan ibu zaida sebelumnya menggunakan metode jemur yang memerlukan waktu yang cukup lama sampai beberapa hari, sehingga dirasa tidak efisien. Dan disini kami memberikan alternatif solusi untuk mitra agar proses penjemuran itu tidak memakan waktu yang lama, dengan cara menggunakan metode pengasapan "Smoked Grill" dimana metode ini kami memberi solusi untuk membantu mitra dalam mempermudah dan mempercepat proses pengeringan yang lebih efektif dan efisien. *Smoked Grill* ini adalah metode pengasapan yang lebih canggih sehingga resiko kegagalan untuk produksi pengeringan itu kecil, karena sebelumnya teknik pengeringan yang mitra gunakan hanya mengandalkan panas matahari, sehingga ketika cuaca tidak mendukung akan menyebabkan bahan menjadi busuk. Metode pengasapan *Smoked Grill* juga lebih higienis.

Untuk meningkatkan mutu produk selain metode pembuatan melalui *Smoked Grill* tim PKM juga memberikan solusi kepada kepada mitra agar berinovasi dalam pengemasan produk supaya lebih modern dengan tujuan agar pangsa pasar penjualan mungkus, gurita, ipun asap itu lebih besar dan lebih luas lagi, dengan memberikan merek dalam pengemasan supaya produk ini bisa di kirim ke berbagai wilayah dengan rapi. Sebelumnya pangsa pasar ibu zaida hanya disekitar Kabupaten Seluma dan Kabupaten Manna serta Kabupaten Kaur saja, dengan itu kami juga bertujuan untuk meningkatkan pangsa pasar mitra.

Ikan Mungkus (*sicyopterus Stimpesoni*) adalah jenis ikan air tawar yang hidup dipasir dan bebatuan juga

hidup diperairan yang deras serta jernih. Ciri ikan ini adalah hidupnya menempel dibebatuan dengan sejenis cupak diatas perut nya, cupak inilah yang membuat ikan mungkus ini bisa menempel di atas batu (Willyana, 2018).



**Gambar 1.** Mungkus Basah



**Gambar 2.** Mungkus Kering

Perikanan gurita adalah salah satu jenis usaha yang cukup berkembang akhir-akhir ini, namun kurang memperoleh perhatian baik di bidang produksi maupun faktor-faktor yang mempengaruhi tumbuh kembangnya usaha ini. Hal ini menyebabkan kurangnya informasi tentang ragam jenis gurita, potensi dan ukuran yang tertangkap. Selain itu, minimnya pengetahuan masyarakat tentang jenis-jenis gurita, syarat-syarat permintaan konsumen terkait bentuk penanganan dan pemasaran serta musim musim penangkapan yang belum jelas, menyebabkan perikanan gurita masih masih dalam tataran pemanfaatan alternatif. Gurita adalah komoditas yang sangat digemari oleh konsumen karena dagingnya yang putih, aroma yang khas

dan memiliki nilai gizi yang cukup bagus. Ini merupakan peluang yang sangat baik dan memiliki prospek untuk dikembangkan.

Peluang pengembangannya dapat ditempuh dengan meningkatkan pendayagunaan sumberdaya gurita melalui kegiatan eksplorasi untuk menemukan daerah penangkapan baru, peningkatan pemasaran di dalam dan di luar negeri, pengembangan infrastruktur dan teknologi pasca panen. (Rofi, 2019)

Gurita merupakan salah satu komoditas unggulan ekspor hasil perikanan di Indonesia sebesar 120 ribu ton sejak tahun 2012-2017 (KKP, 2018). Gurita di dunia juga relative stabil jumlah hasil tangkapannya sejak 2008 yaitu sebesar 300 ribu sampai dengan 350 ribu ton. Manfaat untuk manusia yang terdapat pada gurita diantaranya adalah sebagai salah satu biota yang diminati untuk dikonsumsi karena nilai pasar yang tinggi, mengandung protein tinggi, dan lemak tak jenuh serta tintanya dapat digunakan sebagai obat, pewarna, dan cat. Gurita di Indonesia ditemukan beberapa jenis dengan nama lokal yang berbeda-beda diantaranya adalah *Octopus latimanus* atau koral, dan *Octopus esculenta* atau pasir. Jenis *Octopus* sp, merupakan tangkapan dominan dari nelayan muncar. Banyuwangi. (Fadilah, 2021)



Gambar 3. Gurita Basah



Gambar 4. Gurita Kering

Ikan ipun adalah jenis ikan yang terdapat pada muara sungai dengan kondisi air antara lampuran air tawar dengan air laut, jenis ikan ini adalah ikan kecil yang memiliki warna putih.



Gambar 5. Ipun Basah



Gambar 6. Ipun Kering

Mungkus, Gurita, Ipun adalah jenis hasil alam dari Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu. Mungkus, Gurita, Ipun ini adalah ciri khas Kabupaten Seluma yang sangat populer. Dan banyak sekali manfaatnya bagi tubuh

yaitu membantu meningkatkan daya ingat, dimana gurita termasuk salah satu hewan laut yang memiliki kandungan asam lemak omega 3. Yang mana sudah jadi rahasia umum kalau kandungan ini sangat bagus untuk kinerja otak. Termasuk untuk meningkatkan daya ingat dengan mencegah berkurangnya fungsi daya ingat. Bersama fosfor, kandungan ini juga dapat membantu mendukung perkembangan sel-sel otak dalam mencegah gangguan mental, baik untuk kesehatan jantung, selain omega 3, gurita juga memiliki kandungan omega 6. Kandungan ini memiliki peran yang cukup baik untuk menjaga kesehatan jantung, pembuluh darah serta sel-sel otak. Selain itu kandungan omega 3 tersebut juga dapat memenuhi kebutuhan DHA sebanyak 500 miligram, dapat mencegah anemia, gurita termasuk salah satu makanan hasil laut yang kaya akan kandungan vitamin B12. Vitamin ini memiliki manfaat yang bagus untuk membantu meningkatkan nafsu makan. Selain itu gurita juga disebut-sebut sebagai sumber makanan yang dapat merangsang produksi sel darah merah dalam tubuh. Sehingga dapat mencegah anemia. Berikut gambar Mungkus, Gurita, Ipun.

Teknik pengasapan yang kami ambil sebagai solusi bagi mitra adalah *Smoked Grill*, dimana *Smoked Grill* ini dirancang untuk mitra. Dengan solusi ini kami berharap mitra sangat terbantu dengan adanya alat pengasapan tersebut. Selain dapat mempercepat proses pengeringan dan juga lebih higienis. Dan juga meminimalisir resiko kegagalan dalam pengeringan tersebut. Cara kerja alat pengasapan ini adalah sesuai kebutuhan, bisa menggunakan bara api dan juga bisa menggunakan kompor gas yang di tempatkan di lorong terbawah pada alat. Dimana alat pengasapan ini memiliki 4 tingkat didalamnya seperti gambar berikut.



**Gambar 7.** Alat Pengasapan *Smoked Grill*

#### Analisis Situasi:

1. Minimnya sumber daya alat yang masih belum bisa dijangkau oleh mitra
2. Minimnya siklus pemasaran mitra, sehingga pangsa pasar masih belum luas

#### Tujuan:

Adapun tujuan dari program ini yaitu:

1. Memberi solusi kepada mitra agar dapat menggunakan teknik pengasapan yang lebih modern dan lebih higienis
2. Membantu mitra dalam inovasi pengemasan dan pemberian nama usaha sehingga bisa menembus pangsa pasar yang lebih luas.

#### Manfaat Program:

1. Menghasilkan produk dengan kualitas yang lebih baik
2. Penjualan produk dapat menembus pasar di luar Kabupaten bahkan luar Provinsi Bengkulu.

Manfaat bagi mitra dengan adanya teknik pengasapan *Smoked Grill* ini diharapkan supaya produk yang dijual oleh mitra dapat dikenal oleh banyak orang dan bisa menembus pangsa pasar yang lebih luas. Teknik

pengasapan ini memberikan manfaat bagi mitra dalam proses pengeringan yang awalnya memakan waktu yang lama sesuai dengan cuaca, tetapi dengan teknik pengasapan *Smoked Grill* ini diperkirakan hanya memakan waktu beberapa jam saja, sehingga produk akan lebih terjamin kualitas dan resiko kegagalan juga terminimalisir.

## METODE PENELITIAN

Kami melakukan analisa kegunaan alat pengasapan yang akan di terapkan kepada mitra dengan cara mencari alat pengasapan yang lebih modern melalui pihak pembuat alat-alat tersebut. Kemudian, setelah alat-alat teknologi tersebut sudah kami dapatkan maka kami akan mulai mengimplementasikannya. Dimana Pengasapan adalah salah satu cara untuk mengawetkan ikan. Metode yang digunakan dalam proses pengasapan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kualitas ikan asap. kami akan melaksanakan kegiatan tersebut dan langsung menerapkan *Smoked Grill* ini kepada mitra, namun sebelum melakukan kegiatan tersebut kami melakukan edukasi terhadap mitra tersebut secara daring melalui zoom meeting. Pada rencana berkelanjutan ini kami melakukan evaluasi pelaksanaan kegiatan secara keseluruhan. Evaluasi di lakukan secara berkala sehingga kegiatan yang di lakukan akan benar-benar menghasilkan produk berinovasi yang berguna bagi mitra. Sosialisasi kepada mitra yaitu Ibu Zaida yang mana merupakan mitra yang berada di Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma selatan, Kabupaten Seluma, Provinsi Bengkulu, Lokasi Desa Pasar Seluma, Kecamatan Seluma Selatan, Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu, dan Produk yang kami inovasikan adalah Mungkus, Gurita, Ipun kering. Setelah kegiatan ini dilakukan, perlu diadakan monitorin

untuk memantau kemajuan dari kegiatan yang telah dilakukan baik dari segi penggunaan teknologi maupun pemasaran.

Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat dilakukan di Desa Pasar Seluma, Kecamatan Selatan, Kabupaten Seluma. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 1 juni 2022 sampai dengan 30 september 2022 (*Offline* dan *Online*) kepada masyarakat dengan durasi waktu  $\pm$  3 bulan.

Adapun kegiatan yang dilaksanakan yaitu sebagai berikut :

1. Observasi melalui wawancara kepada mitra di Desa Pasar Seluma.
2. Melakukan sosialisasi kepada mitra tentang kegunaan alat *Smoked grill*.
3. Melakukan kegiatan pertama adalah dengan cara melakukan pelatihan tata cara pemakaian alat *Smoked grill*.
4. Mengemas produk dengan kemasan yang lebih higienis dan memberi merek di kemasan tersebut.
5. Memasarkan produk kepada masyarakat
6. Mitra mampu menggunakan alat pengasapan itu dengan di tunjang buku pedoman yang sudah dibuat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Mitra dalam bentuk kegiatan berupa Observasi melalui wawancara, Sosialisasi dan Pelatihan pembuatan Mungkus, Gurita, Ipun Asap ini dilaksanakan Pada Tanggal 1 Juni sampai 31 September 2022 . Subjek dari kegiatan ini yaitu masyarakat yang berada di Desa Pasar Seluma, kecamatan Seluma selatan kabupaten, Seluma.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat diajukan untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam yang bisa dimanfaatkan bagi mitra untuk melakukan proses pengasapan yang lebih efisien dan meningkatkan biaya yang lebih efisiensi dikeluarkan untuk pengasapan, melatih mitra dalam proses pembuatan Mungkus, Gurita, Ipun Asap sehingga menciptakan produk Pengasapan yang higienis karena sebelumnya mitra ini hanya mengandalkan sinar matahari saja untuk melakukan pengeringan ini.

Adapun rincian pelaksanaan kegiatan sebagai berikut :



**Gambar 9.** Penyerahan Produk Kepada Mitra

Tahap pertama, yaitu dengan observasi melalui wawancara kepada Mitra di pasar seluma yang berguna dalam rangka mengetahui permasalahan yang ada pada proses pengasapan Mitra ini. Tidak hanya itu, penulis juga melakukan komunikasi langsung kepada Mitra di Pasar Seluma dengan begitu komunikasi yang terjadi berjalan dengan baik dengan Mitra. Dimana dalam melakukan kegiatan tersebut penulis tetap mematuhi prokes dan membatasi kerumunan yang menimbulkan khalayak ramai. Tahap Kedua, yaitu melakukan sosialisasi kepada Mitra tentang pemanfaatan menggunakan alat

pengasapan itu apa saja yang dapat di ambil dengan menggunakan metode pengasapan yang baru. Tahap ketiga, pada pelaksanaan kegiatan yang pertama adalah pelatihan dalam langkah- langkah Menggunakan alat pengasapan.

Alat dan Bahan Yang Dibutuhkan:

1. Alat
  - Drum
  - Bara api
  - Pouch Plastik
2. Bahan
  - Ikan Mungkus
  - Gurita
  - Ipun

Langkah-langkah membuat Mungkus, Gurita, Ipun Asap bahan dijelaskan sebagai berikut:

1. Bersihkan Mungkus, Gurita, Ipun.
2. Siapkan Bara Api lalu masukkan bara api kedalam alat smoke grill di lapisan paling bawah.
3. Setelah itu lasung masukkan Mungkus, Gurita, ipun kedalam alat pengasapan smoke Grill.
4. Sesudah di Asap Mungkus, Gurita, Ipun di keluarkan dari alat Asap Smoke Grill untuk di dinginkan.
5. Setelah itu baru di kemas menggunakan pouch plastic dan di kasih Label.
6. Setelah itu baru di pasarkan



**Gambar 11.** Gambar arang bahan asap



**Gambar 12.** Proses Pengasapan Mungkus, Gurita, Ipun



**Gambar 13.** Mungkus, Gurita, Ipun Setelah di asap



**Gambar 14.** Mungkus, Gurita, Ipun Setelah di kemas

Tahap keempat, dengan adanya metode pengasapan *Smoke Grill* dapat membantu Mitra dalam proses produksi Mungkus, Gurita, Ipun Asap dan juga bias membantu siklus pasar mitra yang lebih luas. Hasil yang dicapai dari program Kreativitas Mahasiswa Penerapan IPTEK ini Mitra mampu menggunakan alat tersebut dengan sosialisasi dan pelatihan yang telah kami lakukan sebelumnya pada tanggal 1 Agustus 2022 dan juga di lengkapi dengan buku panduan yang telah diberikan pada Mitra. Kepada Mitra tentang penggunaan alat *Smoke Grill* ini mitra sangat terbantu dengan adanya alat ini sehingga dapat mempercepat proses pengasapan .

#### **KESIMPULAN**

Hasil yang dicapai dalam program yang telah dilakukan ini memiliki manfaat bagi mitra diantaranya:

- 1) Alat pengasapan *Smoke grill* meningkatkan efektivitas bagi mitra dalam segi waktu dan biaya selama proses produksi.
- 2) Diperoleh hasil mungkus, gurita, ipun asap yang lebih baik dari pada pelaksanaan sebelumnya dari segi pemanasan yang hanya menggunakan panas matahari.

Sebaiknya adakan rencana selanjutnya dari program yang dilakukan ini adalah penyempurnaan proses kegiatan dan proses pengemasan produk yang lebih serta pemasaran yang akan lebih meluas dari sebelumnya. Dengan menggunakan media masa melalui *Ecommerce* untuk menunjang kegiatan pemasaran produk tersebut, sehingga dalam proses pemesanan lebih gampang jika dari luar kota atau luar wilayah ingin memesan produk tersebut.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan, ucapan terima kasih kepada Panitia pelaksana Program kreativitas mahasiswa tahun 2022, dan kami juga mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Pembelajaran dan Kemahasiswaan yang telah memberikan bantuan dana untuk pelaksanaan kegiatan PKM kami ini serta Balai Pengembangan Talenta Indonesia Kemendikbudristek yang telah mengadakan PIMNAS. Selain itu, kami juga mengucapkan terimakasih kepada bidang kemahasiswa Universitas Muhammadiyah Bengkulu serta Rektor beserta jajarannya yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini. Terakhir, kami mengucapkan terimakasih kepada mitra atas kerjasamanya selama proses pelaksanaan kegiatan PKM.

#### DAFTAR PUSTAKA

Alfitri, N., Kurniadi, D. and Angraini, T. (2023) 'Penerapan Teknologi Pengasapan Ikan Secara Otomatis Pada Usaha Ikan Salai di Kelurahan Lolong Belanti', 2(1), pp. 22–26.

Fadilah, I. R. (2021) 'Pencemaran Mikroplastik Pada Gurita Octopus spp. di Perairan Pulau Pramuka Kepulauan Seribu', p. 36.

Hartini, S. S. *et al.* (no date) 'PADA

MASA PANDEMI DI KENJERAN SURABAYA JAWA TIMUR FEASIBILITY ANALYSIS OF SMOKED FISH (Chanos chanos)', pp. 55–66.

- Jeujan, S. and Tasriani, E. (2022) 'Analisis Kelayakan Usaha Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis, L) oleh Masyarakat Pengolah Ikan Asap A Feasibility Study On Skipjack Tuna (Katsuwonus Pelamis, L) In Smoked Fish Production Community', 12(April), pp. 22–28.K
- arepesina, M. *et al.* (2022) 'Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) Pada Proses Pembekuan Gurita (Octopus cyaneus) Ball di PT. XYZ', *Jurnal Bluefin Fisheries*, 4(2), pp. 89–101.
- Nurapipah, M. and Lestari, A. (2023) 'Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Kesehatan (JPKMK)*, 3(1), pp. 57–68. Available at: <http://jurnal.stikes-notokusumo.ac.id/index.php/JPKMK/article/view/266/184>.
- Pasca Dwi Putra, Muhammad Nasir and Noni Rozaini (2018) 'Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Melalui', *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 24 n0 3, pp. 110–116.
- Pramudita, O., Wahyuni, E. S. and B, I. (2023) 'Manfaat Media Digital dalam Pengembangan Promosi Paket Umrah di PT. AQM Tour and Travel Kota Bengkulu', *Jurnal Akuntansi, Manajemen dan Ekonomi Bisnis*, 6.
- Rofi, G. R. (2019) 'No Title', *penelitian*, pp. 1–8.
- Willyana (2018) *Ikan Mungkus, Cita rasa khas Bengkulu Selatan*.