

KEGIATAN PELATIHAN PENGASAPAN IKAN DAPAT MEMBERIKAN NILAI TAMBAH

PROKOPIM., Ir Titus Bernadus Duri selaku Asisten Pemerintahan dan Kesejahteraan Rakyat Setda Sabu Raijua mewakili Bupati Sabu Raijua yang didampingi Kepala Dinas PMD Sabu Raijua Ibu Sofia Siu, S.sos dan Ibu Dr. Ade Yulita Hesty Lukas, S.Pi.,M.Si selaku Instruktur dari Universitas Nusa Cendana Kupang membuka Kegiatan Pelatihan Pengasapan Ikan di Pantai Hewau, Senin 12 Juni 2023. Kegiatan tersebut juga diikuti oleh Pimpinan Perangkat Daerah, Camat dan Kepala Desa.

Kegiatan Pelatihan Pengasapan Ikan diikuti oleh 15 orang peserta yang berasal dari 3 Desa yaitu Desa Raemadia, Desa Raedewa dan Desa Loborui. Maksud dan tujuan dari kegiatan tersebut adalah agar masyarakat memiliki ketrampilan baru dibidang pembuatan ikan asap yang bisa digunakan untuk membuka usaha skala rumah tangga sehingga dapat menambah penghasilan, menciptakan usaha baru di bidang perikanan, meningkatkan nilai tambah usaha perikanan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi di masyarakat.



Peserta Kegiatan Pelatihan Pengasapan di Pantai Hewau

Dalam sambutannya Asisten Pemerintahan dan Kesejahteraan Rakyat Setda Sabu Raijua mengatakan subsektor perikanan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein masyarakat Sabu Raijua, mengingat wilayah Sabu Raijua secara geografis dikelilingi oleh laut yang sangat luas. Hal ini merupakan potensi yang perlu dimanfaatkan secara baik oleh UMKM atau masyarakat guna meningkatkan perekonomian.

Kegiatan Pelatihan Pengasapan Ikan ini terselenggara atas kerja sama antar Pemerintah Kabupaten Kabupaten Sabu Raijua dengan Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana Kupang. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat terutama para nelayan yang berada di 3 (tiga) Desa yaitu Desa Raemadia, Raedewa dan Loborui dengan jumlah peserta masing-masing desa berjumlah 5 orang. Kita ketahui bersama bahwa pengawetan ikan dapat dilakukan dengan cara pengasapan, cara ini biasanya dijumpai di daerah-daerah yang lain namun di Kabupaten Sabu Raijua mungkin ini merupakan hal yang baru dan perlu dipelajari.

Tujuan dari pengasapan ikan yaitu mengelola ikan agar siap untuk dikonsumsi, memberikan cita rasa yang khas agar lebih disukai konsumen dan memberikan daya awet melalui pemanasan, pengeringan dan reaksi kimiawi asap dengan jaringan daging ikan pada saat proses pengasapan berlangsung. Melihat dari tujuan tersebut maka para peserta diwajibkan mengikuti kegiatan dengan baik agar dapat memahami dan mengetahui cara pengasapan ikan untuk menjadi salah satu sumber pendapatan bagi kelompok nelayan.



Asisten Pemerintahan dan Kesejahteraan Rakyat Setda Sabu Raijua Ir Titus Bernadus Duri membuka kegiatan pelatihan pengasapan

Mengakhiri Sambutannya Asisten Pemerintahan dan Kesejahteraan Rakyat Setda Sabu Raijua mengatakan dengan pengolahan ini dapat memberikan nilai tambah bagi produk itu dibandingkan dengan menjual ikan mentah/ikan segar. Jadi pengolahan ini penting sebagai produk lokal kita supaya kita memiliki branding dari produk-produk yang kita hasilkan dan salah satunya adalah ikan. Ikan dapat diolah dengan berbagai macam cara untuk itu kita perlu belajar cara untuk mengawetkan ikan untuk produk yang layak dikonsumsi dan laku dipasaran oleh karena itu pelatihan ini menjadi penting dan kiranya ini dilakukan setiap tahun sehingga nelayan-nelayan kita terjangkau dengan pengetahuan-pengetahuan yang baru dan kita mulai hari ini dengan pengasapan ikan. Jadi Teknik pengasapan ikan merupakan metode pengawetan menggunakan karbondioksida hal yang sama juga digunakan pada produk-produk hewani seperti sei sapi. Pada zaman dulu orang-orang tua sudah melakukan hal ini, namun kita tidak tahu bahwa ini merupakan satu proses biokimia bukan sekedar diberikan asap, tapi dikasih asap dengan maksud agar dagingnya tidak membusuk dan bertahan lama serta layak dikonsumsi. Dengan perkembangan zaman sekarang ini masyarakat Sabu sudah mulai mengolah kemudian menyimpan dipendingin untuk mempertahankan mutu dari ikan/daging. Hari ini kita belajar bagaimana kita mengawetkan ikan dengan cara diawetkan, ini merupakan kegiatan yang bagus dan kepada narasumber disampaikan ucapan terimakasih sekiranya ada brosur-brosur yang disampaikan kepada masyarakat agar diserahkan ke Dinas PMD agar diperbanyak dan dibagikan ke desa-desa untuk dipelajari oleh masyarakat.