

KAJIAN MANAJEMEN IKAN PINDANG BANDENG (*Chanos chanos*) HIGENIS  
di CV CINDY GROUP INDONESIA, BOGOR JAWA BARAT

*Study On Hygenical Management Of Bandeng Fish (Chanos Chanos)  
At Cv Cindy Group Indonesia, Bogor West Java*

Dwi Saputra<sup>1\*</sup> dan Andi Gustomi <sup>2</sup>

<sup>12</sup>Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian Perikanan dan Biologi,  
Universitas Bangka Belitung, Bangka

Email korespondensi\*: [dwisaputra@gmail.com](mailto:dwisaputra@gmail.com)

**ABSTRACT**

*CV. Cindy Group Indonesia is one of the MSMEs that process Pindang Fish fishery products in Bogor City with domestic distribution channels. Some of the increased production and achievements that have been obtained by MSMEs make it feasible to know the management of their business implementation. The study was conducted to determine the techniques and stages of processing, operational waste handling techniques, organoleptic tests and public perceptions. The research used the method of observation, interviews and active participation. The results showed that the stages of the spinning process at CV Cindy Group Indonesia consisted of cleavage, soaking, seasoning, cooking, draining and packing. The waste management system contained in CV. Cindy Group is divided into two, namely solid waste management and liquid waste management. CV Cindy Group Indonesia's hygienic Pindang fish products are in demand by the public. very tasty, savory, and the texture is dense, compact, flexible and not slimy.*

**Keywords:** Management, Pindang Fish, CV Cindi Group, Indonesia.

**ABSTRAK**

CV. Cindy Group Indonesia merupakan salah satu UMKM yang mengolah hasil produk perikanan Ikan Pindang di Kota Bogor dengan jalur distribusi dalam negeri. Beberapa peningkatan produksi dan prestasi yang telah didapatkan oleh UMKM tersebut menjadikan layak untuk diketahui manajemen pelaksanaan usahanya. Penelitian dilakukan untuk mengetahui teknik dan tahapan pemindangan, teknik penanganan limbah operasional, uji organoleptik dan persepsi masyarakat. Penelitian menggunakan metode observasi, wawancara dan partisipasi aktif. Hasil penelitian menunjukkan tahapan proses pemindangan pada CV Cindy Group Indonesia terdiri dari pembelahan, perendaman, pembumbuan, pemasakan, penirisan dan pengepakan. Sistem pengelolaan limbah yang terdapat di CV. Cindy Group terbagi menjadi dua yakni pengelolaan limbah padat dan pengelolaan limbah cair Produk ikan pindang higienis CV Cindy Group Indonesia diminati masyarakat dengan spesifikasi produk ikan yang dihasilkan memiliki kenampakan utuh, rapih, bersih, warna sangat cemerlang, memiliki bau yang sangat segar, harum, rasa sangat enak, gurih, serta tekstur padat kompak lentur dan tidak berlendir.

**Kata Kunci:** Manajemen, Ikan Pindang, CV Cindi Group, Indonesia.

**PENDAHULUAN**

Subsektor perikanan mempunyai peranan penting sebagai penyumbang protein bagi masyarakat Indonesia. Ikan, selain merupakan sumber protein juga diakui sebagai "*functional food*" yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tidak jenuh berantai panjang (terutama yang tergolong asam lemak omega-3), vitamin, serta makro dan mikro mineral. Akan tetapi tidak semua wilayah Indonesia dapat tercukupi kebutuhannya akan protein karena ketersediaan ikan per kapita belum terdistribusi secara merata. Pengolahan dapat membuat ikan menjadi awet dan memungkinkan untuk didistribusikan dari pusat produksi ke pusat konsumsi. Namun, selama 20 tahun terakhir, produksi ikan yang diolah baru sekitar 23–47%, dan dari jumlah tersebut, sebagian besar merupakan jenis pengolahan tradisional. Ditinjau dari hasil olahan ikan, sebesar 75% ikan masih diolah secara tradisional. Pengolahan dilakukan dengan skala usaha rumah tangga kecil yang secara kualitas maupun kuantitasnya masih sangat minim, sehingga mempunyai nilai jual yang rendah (Martasuganda *et al.* 2003).

Karakteristik dari pengolahan tradisional adalah pengetahuan pengolahan rendah dengan keterampilan yang diperoleh secara turun-menurun, tingkat sanitasi dan hygiene rendah, sesuai dengan keadaan di sekitarnya yang umumnya tidak memiliki

sarana air bersih, permodalannya sangat lemah, peralatan yang digunakan sangat sederhana dan pemasaran produk hanya terbatas pada pasaran lokal (Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 2001). Pengolahan modern memerlukan persyaratan yang sulit dipenuhi oleh perikanan skala kecil, yaitu pasokan bahan baku yang bermutu tinggi dalam jenis dan ukuran yang seragam, dalam jumlah yang cukup banyak sesuai dengan kapasitas industri.

Kondisi di atas menggambarkan bahwa pengolahan ikan tradisional masih mempunyai prospek untuk dikembangkan. Prospek ini didukung oleh masih tersedianya sumber daya ikan, tingginya permintaan, sederhananya teknologi, serta banyaknya industri rumah tangga pengolah tradisional. Menurut terminologi FAO (Heruwati, E.S. 2002), ikan olahan tradisional, atau "*traditional cured*" adalah produk yang diolah secara sederhana dan umumnya dilakukan pada skala industri rumah tangga. Jenis olahan yang termasuk produk olahan tradisional ini adalah ikan kering atau ikan asin kering, ikan pindang, ikan asap, serta produk fermentasi yaitu kecap, terasi, dan sejenisnya.

Ikan pindang merupakan salah satu hasil olahan yang cukup populer di Indonesia, dalam urutan hasil olahan tradisional menduduki tempat kedua setelah ikan asin. Dilihat dari sudut program peningkatan konsumsi protein masyarakat, ikan pindang mempunyai prospek yang lebih baik dari pada ikan asin. Hal ini mengingat bahwa ikan pindang mempunyai cita-rasa yang lebih lezat dan tidak begitu asin jika dibandingkan dengan ikan asin sehingga dapat dimakan dalam jumlah yang lebih banyak. Kelebihan ikan pindang dan ikan asin ialah ikan pindang merupakan produk yang siap untuk dimakan. Disamping itu juga praktis semua jenis ikan dari berbagai ukuran dapat diolah menjadi ikan pindang (Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2005). Sebab itu ikan pindang memiliki potensi untuk dikembangkan berdasarkan letak wilayah yang mempengaruhi potensi usaha tersebut.

Kegiatan pengamatan dilakukan di CV. Cindy Group Indonesia, Kabupaten Bogor merupakan salah satu UMKM yang mengolah hasil produk perikanan yakni ikan pindang higienis dengan jalur distribusi dalam negeri. Beberapa peningkatan produksi dan prestasi yang telah didapatkan oleh UMKM tersebut menjadikan layak menjadi pembelajaran dan pengamatan Manajemen Sumberdaya Perairan agar dapat dikembangkan di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Adapun tujuan dari pengamatan ini antara lain melakukan pengamatan terhadap teknik dan tahapan pemindangan di CV. Cindy Group Indonesia, pengamatan terhadap teknik penanganan limbah operasional, dan pengamatan terhadap uji organoleptik dan persepsi masyarakat.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan penelitian dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2016 – 23 Januari 2017, bertempat di CV Cindy Group Indonesia Bogor Jawa Barat. Penelitian menggunakan metode observasi, wawancara dan partisipasi aktif. Adapun prosedur kerja dari penelitian ini yaitu:

- a. Melakukan pengamatan terhadap teknik dan tahapan pemindangan
- b. Melakukan pengamatan terhadap teknik penanganan limbah operasional
- c. Melakukan pengamatan terhadap uji organoleptik dan persepsi masyarakat

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Proses dan Tahapan Pemindangan**

Proses pemindangan pada CV Cindy Group Indonesia terdiri dari pembelahan, perendaman, pembumbuan, pemasakan, penirisan dan pengepakan. Pembelahan merupakan proses yang berguna untuk mempermudah dalam membersihkan kotoran dan isi perut ikan. Dilakukan dengan membelah punggung ikan sebelah kanan dan kemudian mengangkat seluruh organ dalam dan kotoran ikan dengan menggunakan air mengalir. Perendaman merupakan sarana pengawetan dengan bantuan kandungan garam yang berguna menghambat laju pembusukan ikan. Perendaman ikan ini dilakukan dengan menggunakan wadah aluminium berukuran diameter 52 cm dan tinggi 30 cm dengan konsentrasi garam sebanyak 20% pada wadah rendaman dilakukan selama 15 menit dengan muatan wadah sebanyak  $\pm 150$  ikan. Pembumbuan merupakan proses pemberian varian rasa pada ikan dan menambah kenampakan menarik ikan. Dilakukan dengan memoleskan seluruh tubuh ikan dengan bumbu. Pemasakan ikan bertujuan menjadikan ikan matang dan dapat dikonsumsi secara sehat. Pemasakan tersebut melewati proses pemasakannya yakni :

1. Ikan yang sudah dibumbui disusun diatas aluminium foil dan kemudian dipotong aluminium tersebut secara persegi panjang mengikuti bentuk tubuh ikan.
2. Ikan yang sudah dialasi aluminium foil disusun diatas wajan lingkaran sebanyak 2 lapis dan tiap lapis dilapisi daun pisang serta disusun satu arah tiap lapisnya bertujuan untuk mencegah kerusakan secara fisik ikan.
3. Ikan dimasak dengan wajan presto berukuran tinggi 53 cm dan diameter 70 cm dengan waktu  $\pm 5$  jam.
4. Ikan diangkat dan ditiriskan di rak.

Penirisan ikan dilakukan dengan meletakkan ikan yang sudah matang di rak sekitar 5 menit sebelum dibungkus berguna mengurangi kadar air ikan setelah dimasak. Pendinginan dilakukan dengan menyimpan ikan di *coolstorage*. Pengemasan dilakukan untuk memudahkan pembeli untuk menentukan kebutuhan sesuai kebutuhan dan mempermudah pendataan. Pengemasan dilakukan dengan dikemas sesuai kebutuhan stok dan pemesanan. UMKM Cindy Group mempunyai agen-agen distributor yang di sebut *Stockist* & Rumah Ikan sebagai agen pemasaran yang difasilitasi dengan alat pendingin *show case*. Pada saat ini, *Stockist* & Rumah Ikan pindang higienis berjumlah 87 orang yang tersebar di beberapa daerah seputar jabodetabek dan luar pulau Jawa.

## Penanganan Limbah

Sistem pengelolaan limbah yang terdapat di CV. Cindy Group terbagi menjadi dua yakni pengelolaan limbah padat dan pengelolaan limbah cair. Limbah padat merupakan zat-zat sisa yang berasal dari proses pengelolaan ikan pindang dikelola dengan membagi tempat penampungan berdasarkan jenis limbah padat tersebut untuk limbah plastik dan limbah bersifat residu dilakukan pembakaran sementara limbah padat seperti organ dalam ikan dan ikan yang tak dipakai atau *reject* dikumpulkan dan diolah menjadi pakan ikan budidaya air tawar. Limbah cair merupakan limbah cair yang dikeluarkan dari proses pengolahan. Limbah tersebut akan mengalir melalui saluran sanitasi yang bermuara pada ruang instalasi septic tank biofill sebelum akhirnya ke saluran pembuangan.

Septic tank biofill merupakan septic tank yang menggunakan sistem biological filtration sistem dimana air limbah yang masuk akan menghasilkan luaran air yang layak buang dan ramah lingkungan. Serta jarak pembuangan sekitar 20 meter dari sumber air bertujuan meminimalisirnya tercemarnya sumber air. Septic tank yang berkapasitas 3000 liter yang dilengkapi blower dan panel listrik tersebut berkerja 24 jam dalam mengurai limbah cair. Septic tank tersebut melalui beberapa proses. Proses yang pertama air yang mengalir akan masuk ke dalam kompartemen pertama melalui saringan awal atau yang disebut *bar screen* yang berfungsi memisahkan limbah organik dan anorganik. Proses selanjutnya ke aluran kompartemen kedua dengan *over flow* dimana dibagian kedua terdapat filter mega cell yang berfungsi sebagai tempat tumbuh berkembangnya bakteri pengurai, media filter ini bersifat dinamis dan berputar apabila terdapat arus air. Tahap ketiga terdapat media filter sedimentasi yang berfungsi juga sebagai tempat tumbuhnya bakteri pengurai yang akan mengurai bakteri yang masih tersisa dari proses kompartemen dua. Setelah melalui kompartemen tiga maka air akan naik ke atas menuju talang air berfungsi untuk mengkontaminasi air yang sudah layak buang dengan desinfektan chlorine yang berfungsi sebagai pengurai terakhir apabila masih terdapat senyawa patogen. Setelah melalui proses tersebut maka air sudah dapat keluar dengan kandungan cemar yang rendah. Keluaran yang dihasilkan adalah limbah yang memiliki kandungan tercemar rendah. Pada proses tersebut penguraian senyawa patogen dilakukan guna untuk menghasilkan air yang tidak berbahaya bagi kesehatan pengguna air di sekitar CV. Cindy Group.

## Uji Organoleptik

Penilaian tes organoleptik merupakan cara pengujian yang dilakukan dengan indra manusia sebagai alat utama dalam menilai mutu ikan atau produk perikanan yang segar dan utuh. Pengujian dilakukan dengan melibatkan 30 panelis. Panelis merupakan orang yang bertugas menilai spesifikasi mutu produk secara subjektif. Panelis yang dipergunakan dalam melakukan uji ini adalah panelis non standar yakni orang yang belum terlatih dalam penilaian uji organoleptik/sensori. Data uji organoleptik tersebut menunjukkan tingkat respon positif panelis tinggi pada produk uji ditinjau dari jumlah penilaian konsumen yang mayoritas menentukan nilai 9, 8 dan 7.

Kenampakan produk ikan bandeng presto menunjukkan angka 60% panelis memilih kualitas terbaik kenampakan produk dengan spesifikasi produk yakni memiliki bentuk yang utuh, rapih, ikan dan kemasan bersih dan warna cemerlang dan menarik hal tersebut dikarenakan terdapat proses penyeleksian ikan sebelum dilakukan pengemasan dimana hanya ikan yang utuh (kondisi fisik dari ekor hingga kepala) yang dapat melalui proses pengemasan. Bau menunjukkan angka 63% panelis memilih nilai 9 yakni produk memiliki bau yang sangat segar dan harum sementara 35% lainnya menyatakan kondisi produk memiliki bau segar dan harum. Kondisi harum didapatkan karena dalam proses pengolahan setelah dilakukan pemasakan dilakukan pemolesan kembali bumbu matang pada ikan serta dilakukan penirisan dan proses oven pada ikan yang sudah di presto dalam mengurangi kadar air yang terkandung dalam ikan. Tingginya tingkat kandungan air dalam ikan dapat menimbulkan bau yang tidak sedap lebih cepat muncul dan merusak aroma ikan pindang. Data rasa produk menunjukkan angka 66% panelis memilih nilai 9 yakni rasa ikan pindang tersebut sangat enak dan gurih. 23% panelis menyatakan ikan hanya enak dan gurih dan 10% lainnya menilai ikan tersebut enak namun kurang gurih. Penilaian pada tekstur tidak jauh berbeda dengan spesifikasi penilaian sebelumnya yakni 30% panelis menilai ikan bandeng presto memiliki tekstur yang sangat padat dan kompak lentur. 30% panelis juga memilih hanya padat namun tetap kompak lentur. 26% lainnya menilai ikan padat akan tetapi memiliki tekstur yang kurang kompak. Serta 4 orang panelis atau 13% dari jumlah panelis menilai kondisi tekstur yang dimiliki ikan bandeng ini cukup padat akan tetapi kondisi ikan kurang kompak dan agak lembek hal tersebut dikarenakan kondisi masak yang mempengaruhi tekstur ikan. Pada lendir ikan tersebut memiliki penilaian yang positif karena 73% panelis menilai produk tidak berlendir dan 26% menyatakan produk memiliki lendir yang tipis akan tetapi tidak berbau.

## Persepsi Masyarakat

Persepsi masyarakat dipergunakan untuk mengetahui respon masyarakat terhadap dampak perusahaan, dilakukan melalui observasi kuesioner dengan 30 responden. Partisipasi masyarakat merupakan indikator pendukung dalam melihat atau menggambarkan keterlibatan, ketertarikan dan kebiasaan masyarakat Kab. Bogor. Pengujian dilakukan dengan melakukan wawancara terhadap konsumen (N=30) secara acak. Menghasilkan masyarakat masih mendominasi untuk membeli ikan di pasar tradisional dari pada supermarket dikarenakan jumlah dan jarak yang ditempuh serta pada untuk dikawasan daerah parung perolehan ikan pindang dinilai mudah oleh rata-rata masyarakat. Secara singkat konsumen menilai mutu ikan pindang higienis bagus dikarenakan proses dan pengemasan dan pembungkusan yang terjaga kebersihannya. Namun pemberitahuan pemerintah akan produk UMKM ini sangatlah dipandang minim oleh masyarakat dikarenakan jarang keterlibatan pemasaran barang di kegiatan pemerintah dalam memperkenalkan produk ke masyarakat. Cindy Group juga dipandang membantu dengan adanya pengolahan ikan didaerah tersebut karena dinilai positif seperti mensejahterakan masyarakat dengan membantu membuka

lapangan pekerjaan, mempermudah perolehan ikan dan memberikan pembelajaran dengan membuka secara umum masyarakat yang ingin belajar disana. Serta memiliki program santunan pendidikan kepada siswa yang kurang mampu didaerah tersebut. Aspek lingkungan merupakan indikator baik tidaknya berdiinya perusahaan dan sebgaiian besar masyarakat melihat belum adanya pencemaran yang signifikan terhadap lingkungan dari pengolahan ikan tersebut.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Kesimpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Proses pemindangan pada CV Cindy Group Indonesia terdiri dari pembelahan, perendaman, pembumbuan, pemasakan, penirisan dan pengepakan.
2. Sistim pengelolaan limbah yang terdapat di CV. Cindy Group terbagi menjadi dua yakni pengelolaan limbah padat dan pengelolaan limbah cair
3. Produk ikan pindang higienis CV Cindy Group Indonesia diminati masyarakat dengan spesifikasi produk ikan yang dihasilkan memiliki kenampakan utuh, rapih, bersih, warna sangat cemerlang, memiliki bau yang sangat segar, harum, rasa sangat enak, gurih, serta tekstur padat kompak lentur dan tidak berlendir.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2005. *Ikan Pindang*. Dinas Perikanan dan Kelautan, Jakarta
- Direktorat Jendral Perikanan Tangkap. 2001. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian 1*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Heruwati, ES. 2002. *Pengelolaan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan*. Jakarta. Departemen Pertanian
- Martasuganda, S. dkk. 2008. *Jaring Insang (Gilnet)*. Edisi Revisi. Institut Pertanian Bogor. Bogor