



Penerapan Sanitasi *Hygiene* pada Pengolahan Abon Ikan Tuna Asap di UPI Ikbal *Family* Jayapura

Kristina Haryati^{1*}

¹ Program Studi Ilmu Perikanan, Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, FMIPA Universitas Cenderawasih, Jln. Kampwolker, Waena Jayapura-Papua

ARTICLE INFO

Riwayat Artikel:

Draft diterima: 28 April 2025

Revisi diterima: 17 Juni 2025

Diterima: 18 Juni 2025

Tersedia Online: 24 Juni 2025

Corresponding author:

*kristinaharyati40@gmail.com

Citation:

Haryati, K. 2025. Penerapan Sanitasi *Hygiene* pada Pengolahan Abon Ikan Tuna Asap di UPI Ikbal *Family* Jayapura. *ICOMES: Indonesian Journal of Community Empowerment and Service*, 5(1), pp: 21-25

ABSTRAK

Tindakan penerapan sanitasi hygiene sudah harus diterapkan pada kelompok pengolah makanan untuk menghasilkan produk berkualitas yang memenuhi keamanan pangan. Tujuan dari kegiatan ini yaitu kelompok UPI Ikbal Family mampu menggunakan Alat Pelindung Diri dan mencuci tangan sebagai bentuk penerapan sanitasi hygiene selama pengolahan ikan asap menjadi abon ikan. Metode kegiatan ini dibagi menjadi 2 (dua) yaitu penyuluhan dan praktik pengolahan abon ikan tuna asap. Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim memberikan 2 pertanyaan untuk mengetahui pemahaman ibu-ibu terkait kegiatan yang dilakukan. Setelah kegiatan, 2 pertanyaan tersebut juga ditanyakan oleh tim kepada ibu-ibu selaku peserta. Hasil menunjukkan bahwa, terjadi peningkatan pemahaman peserta terkait penggunaan APD dan tahap mencuci tangan dengan benar (100%) serta peningkatan pemahaman pengolahan ikan asap menjadi produk turunan seperti abon ikan (100%). Kesimpulan pelaksanaan kegiatan ini yaitu terjadi peningkatan pengetahuan dimana sebelum pelaksanaan kegiatan, ibu-ibu belum mengetahui penggunaan APD dan tahap mencuci tangan dengan benar serta belum mengetahui produk turunan ikan asap dalam bentuk abon. Namun setelah dilakukan penyuluhan dan praktik penggunaan APD dan tahap mencuci tangan dengan benar, semua ibu-ibu (100%) telah paham penggunaan APD selama proses pengolahan. Peserta juga telah mengetahui bahwa ikan asap dapat dibuat menjadi abon, dimana proses pengolahan abon ikan telah diketahui oleh semua peserta (100%).

Kata kunci: Abon Ikan; Ikan Asap; Sanitasi-Hygiene; Tahap Mencuci Tangan.

ABSTRACT

Sanitation and hygiene practices must be implemented by food processing groups to produce high-quality products that meet food safety standards. This activity aimed to ensure that the UPI Ikbal Family group could use personal protective equipment (PPE) and perform proper handwashing as part of sanitation and hygiene practices during the processing of smoked fish into fish floss. The method of this activity was divided into two stages: educational counseling and hands-on practice in processing smoked tuna into floss. Prior to the activity, the team administered two questions to assess participants' initial understanding. These same questions were asked again after the activity. The results showed a 100% increase in participants' understanding of proper PPE use and correct handwashing procedures, as well as an improved understanding of how to process smoked fish into derivative products such as fish floss. The implementation of this activity demonstrated a clear increase in participants' knowledge. Initially, participants were unfamiliar with the correct use of PPE, handwashing steps, and the potential to process smoked fish into other products like fish floss. However, after the counseling and practical sessions, all participants demonstrated full comprehension (100%) of PPE usage during food processing and were able to understand and apply the procedures for producing fish floss from smoked fish.

Keywords: Fish Floss; Handwashing Stages; Sanitation-Hygiene; Smoked Fish; Sanitation-Hygiene.

1. PENDAHULUAN

Industri rumahan pengolahan ikan asap yang dikenal dengan Unit Pengolahan Ikan (UPI) saat ini di Papua terkhususnya di

Jayapura baik kota maupun kabupaten berada di bawah binaan dari Dinas Perikanan Kota Jayapura. Dibentuknya UPI tersebut dengan tujuan yaitu membantu dalam meningkatkan

kesejahteraan masyarakat pesisir khususnya mama-mama asli Papua yang menggantungkan hidupnya pada pengolahan ikan asap. UPI yang berada di bawah asuhan Dinas Perikanan Kota Jayapura sangat banyak, namun yang menjadi tempat dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu UPI Ikkal Family, yang kegiatan tiap harinya memproduksi atau menghasilkan ikan asap secara tradisional. Secara tradisional, bahan baku ikan asap yang dapat dihasilkan dari berbagai jenis ikan diberi perlakuan panas yang merupakan hasil pembakaran jenis bahan bakar yang digunakan seperti sabut kelapa, tempurung kelapa, dan kayu mangrove (Husen, 2018). Karena rasa dan aroma unik ikan asap, konsumen di Indonesia dan di luar negeri sangat menyukai produk ini (Rahmawati & Ode Huli, 2023). Pengasapan adalah suatu proses pengawetan menggunakan asap dari adanya pemanasan menggunakan bahan pembakar (Ohorella et al., 2022). Masalah yang dialami oleh UPI Ikkal Family yaitu ikan asap yang di produksi menggunakan kayu mangrove maupun tempurung kelapa jika tidak habis dijual, akan dijual kembali keesokan harinya. Sehingga perlu dilakukan olahan diversifikasi ikan asap, salah satunya yaitu abon ikan tuna asap. Tujuan dilakukan hal tersebut supaya produk yang dihasilkan dapat disimpan dalam jangka waktu lama.

Definisi abon berdasarkan BSN (2013) yaitu hasil pengolahan yang mana dilakukan pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu dengan tujuan meningkatkan cita rasa dan memperlama umur simpan. Untuk menghasilkan abon ikan tuna asap yang berkualitas, kelompok UPI Ikkal Family juga harus dibekali dengan penerapan sanitasi hygiene. Hygiene dan sanitasi sangat penting, hal ini dikarenakan dengan menjaga hygiene dan sanitasi maka setiap pengolah dapat meningkatkan derajat kesehatannya dan kebersihan bahan baku dan produk yang akan dihasilkan karena memiliki nilai gizi yang tinggi. Sanitasi lingkungan juga merupakan faktor yang sangat penting juga dilakukan pada kelompok UPI Ikkal Family dalam menghasilkan produk diversifikasi ikan asap seperti abon. Kebersihan lingkungan yang dilakukan adalah menggunakan sumber air yang baik dan bersih selama proses pengolahan dan pada saat pembersihan peralatan. Selain itu, penggunaan masker, pelindung kepala, sarung tangan, dan apron merupakan jenis-jenis Alat Pelindung Diri (APD) sederhana yang wajib dimiliki oleh UPI Ikkal Family. Mencuci tangan juga merupakan faktor penting yang diajarkan ke kelompok UPI Ikkal Family dalam mengolah abon ikan tuna asap. Oleh karena itu, kegiatan ini dilakukan dengan tujuan memberikan penyuluhan penerapan sanitasi hygiene dalam pengolahan abon ikan asap pada UPI Ikkal Family di Jayapura sehingga. Kegiatan ini juga memiliki manfaat yaitu penggunaan APD dan mencuci tangan dengan benar dapat membantu menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

2. METODE PELAKSANAAN

Alat dan bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam praktik pengolahan abon ikan asap yaitu Alat Pelindung Diri (APD), ikan tuna asap, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, santan, kunyit, cabai keriting, kaldu jamur, daun jeruk, ketumbar, jahe, sereh, *chopper*, blender, pisau, loyang, talenan, wajan, sendok goreng, kompor, *vacuum sealer*, timbangan, loyang.

Metode pelaksanaan kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan ini dibagi menjadi 2 (dua) yaitu penyuluhan dan praktik. Penyuluhan yang dilaksanakan tentang pentingnya penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dalam pengolahan produk termasuk pengolahan hasil perikanan. Penerapan sanitasi hygiene yang dilakukan meliputi cara mencuci tangan yang benar sesuai anjuran WHO, dan cara menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) sederhana yang tepat. APD standar yang tersedia adalah pelindung kepala, masker mulut, apron/celemek, dan sarung tangan. Keluarga Ikkal hanya memiliki apron/celemek. Jenis APD yang dimiliki UPI Ikkal Family hanya apron/celemek. Sedangkan jenis APD lainnya disiapkan oleh pelaksana kegiatan. Kegiatan berikutnya yaitu praktik, di mana pada kegiatan ini semua peserta mempraktikkan langsung prinsip sanitasi hygiene dalam pengolahan abon ikan asap yaitu peserta menggunakan APD selama proses pengolahan ikan asap. Saat praktik, ada beberapa jenis APD yang diganti setiap 2 jam yaitu masker dan sarung tangan. Pada tahap ini semua alat dan bahan telah disiapkan oleh pelaksana kegiatan termasuk prosedur pembuatan abon ikan asap sebagai berikut:

- Ikan asap dibersihkan dari tulang/duri, kulit, kepala, dan komponen lainnya yang tidak dibutuhkan
- Ikan asap dihaluskan menggunakan *chopper*
- Bumbu dibersihkan kemudian dihaluskan menggunakan blender
- Bumbu ditumis sampai masak
- Ikan asap dimasukkan kemudian diaduk sampai tercampur, tambahkan kaldu jamur
- Setelah menambahkan santan, lakukan pencampuran atau pengadukan selama empat jam untuk menghindari hangus, dan dilakukan secara bergantian
- Abon ikan didinginkan
- Abon ikan dikemas

Menurut BSN (2013), prosedur pengolahan abon ikan dari ikan segar yaitu:

- Pencucian I bahan baku
- Penyiangan bahan baku
- Pencucian II bahan baku
- Perebusan/pengukusan
- Pengepresan
- Pencabikan
- Pemasakan
- Penirisan minyak

- Pengemasan
- Penyimpanan
- Pemuatan

Peserta yang hadir pada kegiatan penyuluhan sanitasi hygiene hingga praktik pengolahan abon ikan tuna asap tersebut berjumlah 15 orang ibu-ibu. Kegiatan yang dilakukan dan deskripsi kegiatan tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan pengabdian yang dilakukan.

No	Kegiatan	Deskripsi
1	Penyuluhan	Praktik penggunaan Alat pelindung Diri (APD) dan praktik mencuci tangan sesuai anjuran WHO
2	Praktik Pengolahan	Peserta mempraktikkan pengolahan ikan asap menjadi abon ikan tuna asap dengan menggunakan APD yang tersedia.

Evaluasi dilakukan dalam bentuk wawancara secara umum untuk semua ibu-ibu bukan wawancara secara personal. Evaluasi dalam bentuk pertanyaan kepada ibu-ibu seperti apakah ibu-ibu sudah bisa menerapkan penggunaan APD dengan benar? Apakah ibu-ibu telah mengetahui proses pembuatan abon ikan asap dengan benar?

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Juni 2024 dan mitranya yaitu UPI Ikbal Family. Peserta dalam kegiatan ini sebanyak 15 orang. Sebelum masuk ke tahap praktik pengolahan abon ikan tuna asap, peserta dapat mempraktikkan cara menggunakan APD dan menerapkan tahapan mencuci tangan dengan benar (Gambar 1).



Gambar 1. Penggunaan APD dan mencuci tangan

Personal hygiene sangat penting dalam meningkatkan mutu dan keamanan pangan, termasuk produk perikanan. Kelompok UPI Ikbal Family sebelumnya tidak menyadari pentingnya kebersihan diri sebagai pengolah. Namun, mereka perlahan mulai disadarkan akan pentingnya menjaga kebersihan pribadi untuk menghasilkan produk yang memenuhi standar keamanan pangan, yang merupakan syarat penting untuk parameter mutu pangan secara keseluruhan.

Peserta telah diberi instruksi untuk menggunakan celemek atau apron, sarung tangan, pelindung kepala, dan masker (Gambar 1). Seseorang harus menggunakan selempang atau apron saat mengolah makanan untuk mencegah pakaian tidak rapi mengenainya. Namun, pengolah menggunakan penutup kepala untuk mencegah kontaminasi makanan, garukan rambut, dan keringat di dahi (Santoso et al., 2020). Penjamah harus menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) yang sesuai. APD meliputi memakai apron atau celemek yang bersih, memakai sarung tangan dan masker selama proses pengolahan, mencuci tangan dengan sabun dan membilasnya dengan air yang mengalir, kemudian keringkan tangan dengan lap yang bersih, dan memakai penutup kepala (Zaenab et al., 2024). Selama proses pengolahan, pengolah harus dalam keadaan sehat dan berpakaian bersih sehingga akan terjamin kebersihan dan kesehatan dari produk yang dihasilkan. Menggunakan sumber air yang baik dan bersih selama proses pengolahan dan saat mencuci peralatan merupakan bagian dari kebersihan lingkungan (Sumadewi & Puspaningrum, 2022).

Sebelum pelaksanaan kegiatan, ibu-ibu belum mengetahui penggunaan APD dan mencuci tangan dengan benar. Namun setelah diberikan materi, terjadi peningkatan pemahaman dari ibu-ibu. Peningkatan pemahaman tersebut dilakukan dalam bentuk evaluasi. Evaluasi kegiatan penyuluhan penggunaan APD dengan benar telah dilakukan, peserta dalam hal ini ibu-ibu semuanya menjawab telah paham menggunakan APD dengan benar. Pengamatan secara personal juga dilakukan tim, hasilnya yaitu setiap 2 jam sekali ada beberapa APD yang wajib diganti seperti masker dan sarung tangan. Hal tersebut dilakukan oleh ibu-ibu tanpa menunggu informasi dari tim. Sehingga dalam evaluasi kegiatan tersebut, 100% peserta (ibu-ibu) telah menggunakan APD dengan benar.

Kegiatan selanjutnya setelah peserta mencuci tangan dan menggunakan APD yaitu praktik pengolahan abon ikan tuna asap (Gambar 2). Karena ikan asap yang dijual oleh UPI Ikbal Family tidak langsung habis, ikan tuna asap diolah menjadi abon ikan tuna asap sebagai alternatif. Ikan tuna merupakan ikan yang cocok untuk dijadikan abon karena kaya akan kandungan gizi, memiliki cita rasa yang menarik setelah diolah menjadi abon, serta memiliki daya simpan yang lama dan produknya tidak mudah rusak (Wahyuni et al., 2023).



Gambar 2a. Pengolahan abon tuna asap



Gambar 2b. Pengolahan abon tuna asap

Ikan asap yang baru saja diasap digunakan untuk membuat abon, yang memiliki aroma dan tekstur yang berbeda. Abon ikan adalah jenis makanan ikan yang dimasak dengan bumbu dan kemudian dikukus atau digoreng (Riani, 2023). Produk yang dihasilkan memiliki daya tahan yang relatif lama, bentuk lembut, rasa enak, dan bau khas (Matrutty et al., 2023). Menurut Sartika et al. (2024), ada beberapa tahapan dalam pengolahan abon ikan asap seperti proses penyiangan ikan, pengukusan ikan, pencampuran bumbu atau rempah, penumisan, dan penyangraian. Abon ikan yang dihasilkan merupakan abon ikan dari bahan baku ikan asap bukan diproses dari ikan segar. Berdasarkan BSN (2013), pembuatan abon dari ikan segar sehingga prosesnya diawali dengan penanganan bahan baku (ikan segar). Sedangkan pada kegiatan ini menggunakan produk ikan asap sebagai bahan baku dalam pembuatan abon ikan, sehingga ada beberapa tahapan pada BSN (2013) yang tidak diterapkan dalam pembuatan abon ikan asap seperti pencucian, perebusan, pengukusan.

Proses yang dilakukan dalam kegiatan ini meliputi penyiangan, pencabikan ikan, penumisan bumbu, penyangraian. Penyiangan ikan tuna asap sebagai bahan baku dalam pembuatan abon ikan bertujuan untuk memisahkan komponen yang tidak dibutuhkan dalam pengolahan seperti tulang/duri ikan, kulit, kepala, ekor, sisa jeroan yang masih menempel dan sebagainya. Sehingga hanya daging saja yang dimanfaatkan dalam pengolahan abon ikan tuna asap. Tahap berikut yang dilakukan yaitu pencabikan ikan yang dapat dilakukan dengan bantuan alat maupun tanpa bantuan alat. Tahap pencabikan merupakan tahap menyuir daging ikan tersebut menjadi ukuran lebih kecil-kecil sehingga mempersingkat penggorengan abon (Riani, 2023; Setiawati & Ningsih, 2018). Tahap selanjutnya yaitu penumisan bumbu, di mana semua bumbu yang dibutuhkan ada yang dihaluskan dan ada yang tidak dihaluskan. Pada pembuatan abon ikan tuna asap, penambahan santan dilakukan jika ikan tuna asap suir telah ditumis dengan bumbu, yang mana ketika dilakukan penambahan santan, dilakukan pengadukan atau pencampuran secara bergantian antara orang yang satu dengan yang lain sehingga abon yang dihasilkan tidak hangus. Daging ikan disangrai hingga kering. Pada tahap ini hanya digunakan sedikit minyak goreng untuk menumis bumbu. Hal ini dilakukan untuk mengurangi ketengikan pada produk yang dihasilkan karena ketengikan merupakan salah satu penyebab produk mengalami kemunduran mutu.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, ibu-ibu belum bahwa ikan asap dapat dibuat menjadi produk abon. Namun setelah diberikan materi, terjadi peningkatan pemahaman dari ibu-ibu. Evaluasi kegiatan praktik pengolahan pembuatan abon telah dilakukan dengan benar, peserta dalam hal ini ibu-ibu semuanya menjawab telah paham tahapan pembuatan abon dengan benar. Pengamatan secara personal juga dilakukan tim, hasilnya yaitu semua peserta saling kerjasama sehingga proses pembuatan abon berlangsung dengan baik walaupun membutuhkan waktu sekitar 3 jam. Sehingga dalam evaluasi kegiatan tersebut, 100% peserta (ibu-ibu) telah mengetahui proses pembuatan abon dengan tepat.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari kegiatan ini, terjadi peningkatan pengetahuan dimana sebelum pelaksanaan kegiatan, ibu-ibu belum mengetahui penggunaan APD dan tahap mencuci tangan dengan benar serta belum mengetahui produk turunan ikan asap dalam bentuk abon. Namun setelah dilakukan penyuluhan dan praktik penggunaan APD dan tahap mencuci tangan dengan benar, semua ibu-ibu (100%) telah paham penggunaan APD selama proses pengolahan. Peserta juga telah mengetahui bahwa ikan asap dapat dibuat menjadi abon, dimana proses pengolahan abon ikan telah diketahui oleh semua peserta (100%).

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada UPI Ikkal Family dan peserta yang telah hadir selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7690.3:2013. *Abon Ikan Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Husen, A. (2018). Pengolahan Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus pelamis) Dengan Penilaian Organoleptik. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 165. <https://doi.org/10.33387/tk.v7i2.667>
- Matrutty, T. E. A. A., Rieuwpassa, F., Tapotubun, A. M., Nanlohy, H., & Tapotubun, E. J. (2023). Product profile and traditional dried anchovy business from Selayar Village Southeast Maluku. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012009>
- Ohorella, R., Sulaeman, Y., Hardianto, T., Soghiron, M., & Wulandari, N. (2022). Analisa Keuntungan dan Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asap di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan Penelitian ini berlokasi di Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone Sulawesi. *Journal on Education*, 04(04), 1724–1730.
- Rahmawati, S., & Ode Huli, L. (2023). Uji ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN PARI (*Dasyatis* sp.) ASAP YANG DIASAP MENGGUNAKAN PELEPAH SAWIT DAN TONGKOL JAGUNG Organoleptic and Chemical Tests of Smoked Stingray (*Dasyatis* Sp) Smoked Using Palm Fronds and Corn Cobs. *J. Fish Protech*, 2023(1), 63–70.
- Riani, M. U. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin dan Gabus Di CV. Cashiela. *Fish Scientiae*, 13(4),

105–120.

- Santoso, S. L., Narwati, & Sari, E. (2020). ANALISIS SWOT PENGOLAHAN MAKANAN PADA KATERING DI KECAMATAN SIMOKERTO TAHUN 2019. *GEMA Lingkungan Kesehatan*, 18(2), 84–90.
https://www.academia.edu/106122829/Analisis_SWOT_Pengolahan_Makanan_Pada_Katering_di_Kecamatan_Simokerto_Surabaya_Tahun_2019
- Sartika, D., Akhyar, G., & Julita, S. (2024). Sensory Characteristics of Sheredded Spiced Fish Formulations With Different Processing Treatments. *Aquasains*, 12(2), 1474.
<https://doi.org/10.23960/aqs.v12i2.p1474-1483>
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–110.
- Sumadewi, N. L. U., & Puspaningrum, D. H. D. (2022). Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan Tuna Pada Kelompok Amertha Segara Tanjong Benoa. *Seminar Nasional Aplikasi Iptek (SINAPTEK)*, 5, 235–238.
- Wahyuni, S., Ukthy, N., Akbardiansyah, & Fitriani. (2023). Analisis Perubahan Nilai Gizi Selama Proses Pembuatan Abon Ikan Tuna (*Thunus sp*) di Koperasi Aceh Food Jelly. *J. Fish Protech*, 6(2), 92–97.
- Zaenab, Z., Sahani, W., & Mutiara, M. (2024). Kondisi Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dan Kualitas Bakteriologis Daging Bakso Di Pasar Pabaeng-Baeng Kota Makassar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1), 96–105.
<https://doi.org/10.32382/medkes.v19i1.566>