



BONE (23/11/2017) www.pusluh.kkp.go.id

Kecil nan menggoda. Kalimat ini mungkin pantas disandang ikan teri. Meski tubuhnya berukuran mini, namun kenikmatan yang mampu diberikannya berukuran maksi. Tak heran jika akhirnya ikan teri banyak diminati.

Seperti ikan pada umumnya, ikan teri sangat mudah rusak alias membusuk. Itu sebabnya perlu cara untuk mempertahankan untuk tetap awet tanpa harus menghilangkan kenikmatannya. Maka salah satu caranya adalah untuk diolah dengan menggunakan alay sederhana.

Usaha pengolahan ikan teri seiring berjalannya waktu ke waktu semakin berkembang. Sehingga terbukanya peluang pasar yang bisa diekspor ke luar daerah, guna menambah pendapatan dan kebutuhan masyarakat.

Saat ini produksi ikan tangkap di Perairan Teluk Bone pada umumnya dan khususnya di Desa Lamuru yang diperoleh dari nelayan sehingga hasil tangkapan nelayan bisa dimanfaatkan dan tidak terbuang cuma. Maka itu dilakukan pengolahan ikan teri di Desa Mattoanging Kecamatan Lamuru.

Menurut salah seorang pembudidaya rumput laut (*gracilaria*) yang juga pemilik usaha pengolahan ikan teri, Muh.Ilyas mengatakan untuk jenis ikan tertentu yang tidak dijual dalam kondisi segar biasanya dijual kepada kami untuk dijadikan ikan asin.

“Kami menerima jenis ikan teri yang semuanya akan dikeringkan dan dijual dalam keadaan kering,” ungkap Ilyas kepada penyuluh saat dikunjungi di lokasi usahanya (20/11/2017).

Muh. Ilyas mengaku produksi pengolahan ikan teri ini baru pertama kali dijalankan sejak bulan Oktober kemarin dan dimulai dalam skala kecil. Modal

yang digunakan berkisar Rp30 juta ini sudah masuk biaya pembelian bahan baku yang didapat dari hasil tangkapan para nelayan bahan baku yang didapat berasal dari nelayan bagan maupun nelayan jaring. Dengan membelinya Rp130.000/basket. Selain itu juga modal yang dikeluarkannya juga untuk biaya operasional mendukung usahanya.

Walaupun usaha ini baru berjalan hampir satu bulan dikarenakan semakin banyaknya permintaan dari luar daerah khusus ikan teri ini. Lamban laun, usaha ini bisa berkembang. Ini didasari dari pemilik usaha yang mampu bekerja sama dengan mitra atau perusahaan dari luar yang membeli hasil produksinya untuk di pasarkan keluar daerah. Khususnya daerah Jakarta maupun Lampung.

Namun yang menjadi kendala untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan teri ini yaitu modal. Maka, disinilah peran aktifnya penyuluh perikanan, guna membantu pelaku usaha agar mampu dan bisa mengakses permodalan maupun informasi pasar dengan bekerjasama dengan mitra atau pihak swasta/lembaga keuangan.

Maka yang dilakukan oleh penyuluh perikanan, memfasilitasi pengajuan proposal pinjaman modal/pembiayaan ke lembaga keuangan yakni LPMUKP., salah satu satker BLU Kementerian Kelautan dan Perikanan agar proposal yang di fasilitasi oleh penyuluh perikanan sangat membantu si pemilik pelaku usaha pengolahan ikan teri dalam mengembangkan usahanya kedepan.

Setelah nantinya mendapatkan modal dan usahanya berkembang beberapa karyawan akan dilibatkan dalam usaha tersebut mulai dari proses perebusan, penjemuran hingga proses pengepakan sebelum dikirim ke konsumen atau distributor.

M.Ilyas mengaku dalam setiap minggunya ia mengirimkan ikan teri yang sudah dikemas ke berbagai kota diantaranya Jakarta, Lampung, serta beberapa kota lain. Dalam sekali pengiriman ia mengaku mengirim sekitar 4 hingga 5 ton ikan teri rebus kering.

Omzet pengolahan ikan tersebut diakuinya bisa mencapai puluhan juta, jika modal mendukung dan bisa membantu perekonomian dirinya juga bagi nelayan di daerah tersebut.

Dari penjelasan M.Ilyas proses pengolahan ikan ikan teri tersebut terbilang sederhana. Ikan ikan yang dibeli dari nelayan setempat dikumpulkan di gudang yang telah dibuatnya lalu ikan hasil tangkapan nelayan dimasukkan kedalam basket serta ember khusus yang selanjutnya para pekerja akan memindahkan ke

dalam yang biasa dipakai untuk merebus.

“Proses perebusan akan memakan waktu sekitar beberapa menit lalu diangkat dan dilakukan penjemuran jika sedang panas terik penjemuran memakan waktu sekitar empat jam lalu diangkat,” ungkap M.Ilyas

M.Ilyas mengaku dengan usaha yang dilakukannya ia telah ikut membantu warga di Desa Lamuru yang sebagian besar berprofesi sebagai nelayan. Dan ibu-ibu rumah tangga Selain itu ia pun bisa menyerap tenaga kerja yang ada di daerah tersebut.

Proses perebusan hingga penjemuran ikan teri tersebut menurut M.Ilyas dilakukan oleh kaum laki laki. Sedangkan pada saat proses penyortiran dan pengepakan akan dilakukan oleh kaum wanita.

“Ikan yang direbus hingga penjemuran biasanya masig bercampur dengan ikan berbagai ukuran, nanti jika tahap penyortiran akan dipilih sesuai standar sesuai permintaan pasar,” terang M.Ilyas

Sementara itu salah seorang nelayan lain Mide (50) mengaku dirinya biasa menjual ikan teri kepada M.Ilyas untuk dijadikan teri kering.

"Kalau cuaca sedang bagus untuk melaut hasil tangkapan sehingga ikan melimpah, kalau ikan berukuran besar biasanya dijual di Tempat Pelelangan Ikan sementara jenis teri disetor ke pengolahan ikan teri,” ujar Mide

Kontributor: Yusnaadi Haswad, A.Md.Pi Penyuluh Perikanan Bantu Pendamping Program (PPBPP) pada Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone