

TUNASA : INOVASI PRODUK OLAHAN IKAN TUNA ASAP KHAS BANDA NAIRA

TUNASA: INNOVATION OF SMOKED TUNA PRODUCTS, A SPECIALTY OF BANDA NAIRA

Irendia Tehuayo¹, Silvia Sulistiawati Sulai², Muhamad Iftitah², Jenny Abidin¹,
Ruwiyah Abdurasid¹

¹Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, UBN

²Program Studi Manajemen Sumebrdaya Perairan, Fakultas Perikanan, UBN

Email : jennyabidin8@gmail.com

Banda Naira, sebagai salah satu pulau di Kepulauan Banda, Maluku Tengah, memiliki kekayaan laut yang luar biasa, khususnya dalam hal hasil tangkapan ikan. Salah satu komoditas laut yang paling melimpah di wilayah ini adalah ikan tuna. Ikan tuna dikenal memiliki nilai ekonomi tinggi dan kandungan gizi yang baik, serta permintaan pasar yang terus meningkat baik di pasar domestik maupun ekspor. Selama ini pemasaran ikan tuna dalam bentuk beku dan juga diasinkan. Teknik pengasapan juga telah dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Banda namun tidak dikemas secara higienis sehingga sulit untuk dipasarkan ke luar daerah. Untuk mengatasi permasalahan ini sekaligus meningkatkan nilai jual ikan tuna, diperlukan inovasi pengolahan produk yang tahan lama, bernilai ekonomi tinggi, dan ramah terhadap budaya serta potensi lokal. Salah satu solusi yang potensial adalah dengan memproduksi ikan tuna asap (Tunasa). Selama pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) dengan judul “TUNASA: Inovasi Produk Olahan Ikan Tuna Asap Khas Banda Naira”, tim pelaksana telah mencapai sejumlah capaian sesuai dengan target luaran yang telah ditetapkan dalam proposal awal. Kegiatan produksi telah dilaksanakan sebanyak empat kali selama periode pelaksanaan PKM-K. Setiap proses produksi menghasilkan 96 hingga 108 kemasan produk ikan tuna asap yang dikemas secara higienis menggunakan plastik vakum dan dilabeli dengan merek TUNASA. Secara keseluruhan, jumlah produk yang dihasilkan selama periode pelaksanaan PKM-K adalah 396 kemasan dengan harga jual Rp35.000 per kemasan, sehingga total pendapatan penjualan mencapai Rp13.860.000.

Kata Kunci : Tunasa, Inovasi, Olahan, Ikan Tuna

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Banda Naira, sebagai salah satu pulau di Kepulauan Banda, Maluku Tengah, memiliki kekayaan laut yang luar biasa, khususnya dalam hal hasil tangkapan ikan. Salah satu komoditas laut yang paling melimpah di wilayah ini adalah ikan tuna. Ikan tuna dikenal memiliki nilai ekonomi tinggi dan kandungan gizi yang baik, serta permintaan pasar yang terus meningkat baik di pasar domestik maupun ekspor.

Ikan tuna juga merupakan suatu komoditi yang bernilai gizi tinggi akan tetapi cepat mengalami pembusukan karena mengandung kadar protein yang tinggi dengan kandungan asam amino bebas yang digunakan untuk metabolisme mikroorganisme, produksi amonia, biogenik amin, asam organik, keton dan komponen sulfur

(Neto at al. 2014).

Tingginya produksi ikan tuna sering tidak diimbangi dengan sistem pengolahan dan distribusi yang optimal. Akibatnya, banyak hasil tangkapan yang tidak dimanfaatkan secara maksimal. Secara umum ikan tuna telah diolah menjadi produk abon ikan dan juga rendang yang bisa dijual dengan nilai tinggi (Darmawaty et al,20025).

Selama ini pemasaran ikan tuna dalam bentuk beku dan juga diasinkan. olateknik pengasapan juga telah dilakukan oleh masyarakat di Kecamatan Banda namun tidak dikemas secara higienis sehingga sulit untuk dipasarkan ke luar daerah. Untuk mengatasi permasalahan ini sekaligus meningkatkan nilai jual ikan tuna, diperlukan inovasi pengolahan produk yang tahan lama, bernilai ekonomi tinggi, dan ramah terhadap budaya serta potensi lokal. Salah satu solusi yang potensial adalah dengan memproduksi ikan tuna asap (Tunasa), yang tidak hanya awet, tetapi juga memiliki cita rasa khas yang digemari masyarakat. Proses pengasapan merupakan metode pengawetan tradisional yang masih sangat relevan hingga saat ini dan cocok dikembangkan sebagai produk unggulan dari Banda Naira. Selain Tunasa ada juga produk olahan ikan lainnya yang berbahan baku ikan pelagis seperti Fish Cake yang terbukti menarik minat Masyarakat terutama anak-anak Banda Naira (Djohar et al, 2024).

Tujuan Program Kreatifitas Mahasiswa (PkM) :

Tujuan PKM ini adalah mengembangkan inovasi produk olahan ikan tuna asap khas Banda Naira yang bernilai tambah, higienis, dan berdaya saing sebagai produk unggulan lokal. Program ini bertujuan meningkatkan pemanfaatan sumber daya ikan tuna secara optimal, memperpanjang umur simpan produk melalui penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan yang tepat, serta mendorong peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir. Selain itu, PKM ini juga bertujuan melestarikan kearifan lokal Banda Naira melalui pengembangan produk berbasis budaya, sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa dalam mengembangkan usaha kreatif perikanan yang berkelanjutan.

Luaran Wajib

1. Produk inovatif TUNASA, berupa olahan ikan tuna asap khas Banda Naira dengan cita rasa khas, mutu terstandar, dan kemasan menarik.
2. Laporan akhir PKM, yang memuat proses perencanaan, pelaksanaan, hasil, dan evaluasi kegiatan.
3. Video kegiatan PKM, yang mendokumentasikan proses produksi, inovasi produk, dan dampak kegiatan terhadap mitra/masyarakat.

Luaran Tambahan

1. Peningkatan keterampilan mitra/masyarakat, khususnya dalam teknik pengolahan, pengasapan, dan pengemasan ikan tuna yang higienis.
2. Media promosi digital, seperti konten media sosial atau katalog produk untuk mendukung pemasaran.

METODE PELAKSANAAN

Aspek Produksi

Sebelum melakukan kegiatan proses produksi ikan tuna asap Tunasa tim PKM-K merencanakan persiapan yang diawali dengan rapat kerja. Dalam pertemuan ini hal-hal yang dibahas adalah tentang persiapan alat bahan yang digunakan proses pembuatan, promosi lewat berbagai media dan terakhir adalah pemasaran produk.

Berikut adalah proses produksi TUNASA:

1. Persiapan Bahan Baku

- Memilih ikan segar (tuna).
- Ikan dicuci bersih menggunakan air bersih mengalir.
- Dibelah dan dibuang isi perut serta insangnya. Daging ikan yang digunakan adalah yang sudah di fillet dan terpisah dari tulangnya, kemudian dipotong sesuai ukuran yang ditentukan.

2. Pemberian Bumbu

- Ikan yang sudah dipotong-potong kemudian diberi bumbu yang sudah dihaluskan (bawang putih, bawang merah, cabai, jintan, ketumbar, garam, gula pasir, gula aren, garam, penyedap rasa serta perasan jeruk nipis).
- Waktu perendaman sekitar 5-10 menit untuk memberi rasa dan membantu pengawetan.

3. Penirisan

- Ikan ditiriskan agar tidak terlalu basah sebelum diasap.
- Biasanya diletakkan di atas tampah atau rak selama ± 3 menit.

4. Pengasapan

- Ikan disusun di atas rak atau jaring kawat dalam rumah asap.
- Pengasapan dilakukan dengan kayu atau sabut kelapa sebagai bahan bakar.
- Suhu dijaga agar stabil (biasanya sekitar 60–90°C).
- Waktu pengasapan: 30 menit-1 jam tergantung ketebalan dan ukuran ikan yang dipotong.

5. Pendinginan

- Ikan asap didinginkan pada suhu ruang sebelum dikemas.
- Bertujuan agar tidak berkeriput di dalam kemasan.

6. Pengemasan

- Ikan dikemas menggunakan plastik vakum atau kemasan plastik biasa.
- Dapat ditambahkan label.

7. Penyimpanan dan Distribusi

- Disimpan dalam tempat kering atau lemari pendingin (jika untuk stok).
- Didistribusikan ke pasar, toko oleh-oleh, dan dijual online.

Pemasaran.

Produk yang sudah dihasilkan dan dikemas secara rapi dan higienis kemudian dipasarkan ke berbagai kalangan. Adapun yang menjadi target pasar dalam kegiatan ini adalah Konsumen rumah tangga yang mencari lauk praktis dan tahan lama. Pemandang dari luar Kecamatan Banda yang sering masuk melalui aktivitas pelayaran kapal PELNI karena kebanyakan singgah untuk membeli oleh-oleh khas Banda dan juga untuk bekal mereka selama dalam perjalanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uraian Umum

Ikan tuna merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi tinggi, kandungan gizi yang baik, serta potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk olahan bernilai tambah. Di wilayah kepulauan seperti Banda Naira, ikan tuna umumnya dimanfaatkan dalam bentuk segar atau olahan tradisional sederhana, sehingga potensi ekonominya belum dimanfaatkan secara optimal.

Pengasapan ikan merupakan salah satu metode pengolahan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat pesisir. Proses pengasapan tidak hanya berfungsi sebagai metode pengawetan alami, tetapi juga memberikan karakteristik sensori khas berupa aroma, warna, dan cita rasa yang disukai konsumen. Namun demikian, pengolahan tradisional yang tidak diikuti dengan penerapan prinsip sanitasi, standar mutu, dan inovasi pengemasan sering kali menghasilkan produk dengan kualitas yang tidak seragam dan daya saing yang rendah di pasar modern.

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) melalui inovasi produk TUNASA (Tuna Asap Khas Banda Naira) hadir sebagai upaya untuk mengintegrasikan kearifan lokal dengan pendekatan teknologi pengolahan hasil perikanan yang lebih baik. Menurut Afrianto dan Liviawaty (2010), inovasi produk berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan nilai tambah sekaligus memperkuat identitas produk daerah apabila didukung oleh teknologi pengolahan yang tepat dan sistem pemasaran yang efektif. Inovasi yang dimaksud tidak hanya mencakup produk, tetapi juga proses produksi, pengemasan, dan strategi branding.

Selain aspek teknis, PKM TUNASA juga memiliki dimensi sosial dan kewirausahaan. Suhartini (2012) menekankan bahwa pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal dapat menjadi sarana pemberdayaan masyarakat pesisir dan peningkatan kesejahteraan ekonomi secara berkelanjutan. Melalui keterlibatan mahasiswa, program ini diharapkan mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan, kreativitas, serta kepedulian terhadap pelestarian potensi lokal, sejalan dengan peran mahasiswa sebagai agen perubahan.

Proses pengolahan TUNASA yang diawali dengan persiapan bahan baku yaitu ikan tuna yang dipilih adalah ikan tuna segar yang berasal dari tangkapan nelayan di Kepulauan Banda. Ikan kemudian dibersihkan dan diberi tambahan bumbu dasar sebagai cita rasa khas masyarakat Banda dengan rasa pedas, asam jeruk nipis dan sedikit rasa manis dari gula aren produksi dari Banda. Setelah melalui proses pengasapan hingga pengepakan dipastikan tahapan pengerjaannya dilakukan dengan cara higienis. Hal ini bertujuan agar produk TUNASA terhindar dari kontaminasi material lain yang dianggap berbahaya dan dapat merusak produk yang dibuat. Proses pengolahan TUNASA dapat dilihat pada Gambar berikut ini :



1.tahapan fillet ikan



2.tahapan perendaman bumbu



3.tahapan pengasapan



4.tahapan pengepakan



5.kemasan siap dijual



6.tahapan pemasaran

Dengan demikian, PKM TUNASA tidak hanya berorientasi pada pengembangan produk olahan ikan tuna asap, tetapi juga pada peningkatan nilai ekonomi, pelestarian kearifan lokal Banda Naira, serta penguatan kapasitas sumber daya manusia melalui inovasi dan kewirausahaan perikanan yang berkelanjutan.

Manajemen Usaha

Selama pelaksanaan Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K) dengan judul “TUNASA: Inovasi Produk Olahan Ikan Tuna Asap Khas Banda Naira”, tim pelaksana telah mencapai sejumlah capaian sesuai dengan target luaran yang telah ditetapkan dalam proposal awal.

Kegiatan produksi telah dilaksanakan sebanyak empat kali selama periode pelaksanaan PKM-K. Setiap proses produksi menghasilkan 96 hingga 108 kemasan produk ikan tuna asap yang dikemas secara higienis menggunakan plastik vakum dan dilabeli dengan merek TUNASA.

Secara keseluruhan, jumlah produk yang dihasilkan selama periode pelaksanaan PKM-K adalah 396 kemasan dengan harga jual Rp35.000 per kemasan, sehingga total pendapatan penjualan mencapai Rp13.860.000. Rincian hasil penjualan adalah sebagai berikut:

Minggu	Jumlah Produksi (kemasan)	Harga Satuan (Rp)	Total Penjualan (Rp)
1	96	35.000	3.360.000
2	96	35.000	3.360.000
3	96	35.000	3.360.000
4	108	35.000	3.780.000
Total	396		13.860.000

Peluang Pasar

Produk Tunasa memiliki peluang pasar yang potensial karena ikan asap adalah makanan yang digemari masyarakat Indonesia terkhusus masyarakat Banda Naira sendiri.

Pada umumnya ikan asap diproduksi secara tradisional dan belum memiliki kemasan yang higienis sehingga, dengan adanya produk tunasa ini ikan asap tradisional akan dikemas secara higienis dan dijual secara komersial. Produk yang tahan lama dan mudah didistribusikan melalui kapal laut (PELNI), memudahkan ekspansi pasar ke luar pulau. Segmentasi pasar mencakup konsumen rumah tangga dan juga toko oleh-oleh.

Pangsa Pasar

Pangsa pasar produk Tunasa dihitung berdasarkan penjualan produk kami dibandingkan dengan total penjualan ikan asap di wilayah Banda Naira.

Berdasarkan hasil produksi dan pemasaran selama empat kali produksi, produk Tunasa berhasil menjual sebanyak 396 kemasan dengan harga jual Rp35.000 per kemasan, sehingga total penjualan mencapai Rp13.860.000

Apabila diasumsikan total pasar ikan asap di Banda Naira selama periode yang sama adalah sebanyak 1.000 kemasan, maka pangsa pasar produk Tunasa dapat dihitung sebagai berikut:

$$pangsa\ pasar\ tunasa = \frac{396}{1000} \times 100\% = 39,6\%$$

Artinya produk TUNASA berhasil menguasai sekitar 39,6% dari total pasar ikan asap di wilayah Banda Naira. Hal ini menunjukkan bahwa produk TUNASA memiliki posisi yang cukup kuat dan diminati oleh konsumen, baik dari kalangan masyarakat lokal maupun pendatang.

Ke depan, dengan peningkatan produksi dan strategi pemasaran yang lebih agresif, pangsa pasar ini diharapkan dapat meningkat sehingga produk Tunasa dapat lebih dikenal luas dan memiliki penetrasi pasar yang lebih besar.

Potensi Keberlanjutan dan Pengembangan Usaha

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan PKM-K TUNASA menunjukkan bahwa usaha ini memiliki potensi keberlanjutan yang tinggi untuk dikembangkan lebih lanjut menjadi usaha mandiri pasca program PKM. Dengan ketersediaannya bahan baku ikan tuna yang melimpah di perairan Banda Naira menjamin kontinuitas produksi. Kemudian, respon positif konsumen terhadap cita rasa dan kemasan produk menjadi dasar bagi kelanjutan usaha.

Dengan inovasi produk, strategi pemasaran yang tepat, serta dukungan bahan baku lokal yang melimpah, TUNASA berpotensi berkembang menjadi salah satu ikon kuliner khas Banda Naira yang tidak hanya bernilai ekonomi, tetapi juga mendukung pengembangan wirausaha muda berbasis sumber daya lokal.

PENUTUP

Usaha TUNASA merupakan inovasi pengolahan ikan tuna asap khas Banda Naira yang berhasil meningkatkan nilai tambah hasil perikanan lokal. Berdasarkan hasil pelaksanaan program, dapat disimpulkan bahwa:

1. Produk TUNASA berhasil diproduksi sebanyak 396 kemasan dengan total pendapatan sebesar Rp13.860.000, menunjukkan adanya permintaan pasar yang positif dan potensi usaha yang menjanjikan.
2. Dari total modal usaha Rp6.820.000, diperoleh laba bersih sebesar Rp7.040.000 dengan tingkat pengembalian investasi (ROI) sebesar 103,22%, yang menandakan usaha ini layak dan menguntungkan secara ekonomi.

3. Proses produksi dan distribusi berjalan efektif berkat dukungan sumber daya lokal, mulai dari bahan baku ikan tuna yang melimpah, hingga antusiasme masyarakat terhadap produk olahan khas daerah.
4. Produk TUNASA memiliki daya saing tinggi karena dikemas secara higienis, memiliki cita rasa khas, serta dapat dijadikan oleh-oleh khas Banda Naira.
5. Berdasarkan hasil penjualan dan penerimaan pasar, usaha ini memiliki potensi keberlanjutan dan pengembangan yang baik untuk dikembangkan menjadi usaha mandiri berkelanjutan di masa depan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kemendiktisaintek RI yang telah memfasilitasi pendanaan hingga terlaksananya kegiatan PKM-K ini. Program ini merupakan implementasi kampus berdampak dengan tujuan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., & Liviawaty, E. 2010. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Bandung: Kanisius.
- Darmawaty, Jamhur, M, Achmad, M.D, Muksin,D. 2022. Pengolahan Rendang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) di Kota Ternate. *Agrikan .Jurnal Agribisnis Perikanan.Vo.15 No.2*. <https://doi.org/10.52046/agrikan.v15i2.538-542>
- Djohar, A, Dobo, R, Arodes I, Abidin, J. 2024. Fish Cake Jajanan Sehat Bernutrisi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Kampung Baru Kecamatan Banda Neira. *Jurnal ABDIMAS UBN Vol 1, No. 1 Juli 2024, Hal.14-21*
- Neto WR, Nurhayati T, dan Suwandi R. 2014. Perubahan mutu daging terang ikan tunayellowfin di perairan teluk tomini propinsi gorontalo. *Jurnal JPHP. 17(3): 225–232*.
- Suhartini. (2012). *Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Sumber Daya Lokal*. Yogyakarta: