

Pengolahan Ikan Tuna menjadi Sambal Ikan Tuna (Sauna) Sebagai Produk Bernilai Jual Tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat

(Tuna Processing Becomes Tuna Fish Sauce (Sauna) as a High Selling Value Product in Sukaraja Village, Sukabumi District, West Java)

Djoko Poernomo¹, Sugeng Heri Suseno¹, Eddy Supriyono², Fadiyah Arifah², Diah Sriwahyuni¹, Pika Rahmadhiani^{1*}, Mohammad Ichwalludin³, Neng Sinta N⁴

¹Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680.

²Departemen Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680.

³Departemen Teknik Sipil dan Lingkungan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680.

Dramaga Bogor 16680

⁴Departemen Biokimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680.

*Penulis korespondensi: pikarahmadhiani@gmail.com

ABSTRAK

Sambal ikan tuna merupakan produk inovasi baru berbahan baku ikan tuna dan pertama diproduksi oleh peserta IGTF Sukabumi beserta Kelompok Saluyu Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi. Kegiatan pengolahan sambal tuna tidak hanya untuk Kelompok Saluyu namun juga didemonstrasikan oleh peserta IGTF kepada masyarakat setempat. Kegiatan demonstrasi pengolahan sambal tuna (SAUNA) dilakukan pada hari Kamis tanggal 9 Agustus 2018 pukul 11.00-12.30 WIB bertempat di Ruang Produksi Kelompok Saluyu Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi. Kegiatan demonstrasi olahan produk SAUNA merupakan kegiatan utama yang dilakukan untuk memberi pengetahuan cara meningkatkan konsumsi ikan dengan menciptakan berbagai produk olahan dengan harga yang terjangkau dan memiliki kualitas yang baik. Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan jenis komoditas perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan demersal namun memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Pengolahan ikan tuna dapat meningkatkan nilai jual tuna itu sendiri serta dapat mendorong tumbuhnya industri pengolahan ikan sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat. Produk sambal tuna dapat diterima dengan baik oleh masyarakat setempat yang sudah melakukan uji organoleptik dengan parameter rasa, aroma, dan warna.

Kata Kunci : ikan tuna, olahan, organoleptik, parameter, sambal tuna

ABSTRACT

Tuna chilli is a new innovation product made from tuna and the first was produced by IGTF Sukabumi participants along with the Saluyu Group in Sukaraja Village, Sukabumi Regency. The tuna sambal processing activity is not only for the Saluyu Group but also demonstrated by IGTF participants to the local community. The demonstration of tuna sauce processing (SAUNA) was carried out on Thursday, 9 August 2018 at 11.00-12.30 WIB at the Saluyu Group Production Room, Sukaraja Village, Sukabumi Regency. Demonstration activities processed by SAUNA products are

the main activities carried out to provide knowledge on ways to increase fish consumption by creating various processed products at affordable prices and of good quality. Tuna is one of the important economical fish species in the world and is the third largest fishery in Indonesia after demersal shrimp and fish but has a higher selling price than other fishery commodities. Tuna fish processing can increase the sale value of the tuna itself and can encourage the growth of the fish processing industry so that it can improve the welfare and prosperity of the community. The tuna sambal product can be well received by local people who have carried out organoleptic test with parameters of taste, aroma, and color.

Keyword : organoleptic, processed fish, parameters, tuna fish, tuna sauce

PENDAHULUAN

Kabupaten Sukabumi merupakan daerah yang memiliki wilayah laut yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia pada bagian selatan, sedangkan di bagian barat berbatasan dengan Kabupaten lebak propinsi Banten, Sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Cianjur, dan sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Bogor. Wilayah pesisir Teluk Palabuhanratu secara geografis terletak pada posisi 6°50'–6°55' Lintang Selatan dan 106°25'-106°50' Bujur Timur. Hasil tangkapan utama yang didapatkan oleh nelayan Sukabumi adalah ikan layur dan ikan tuna (Kristiawan *et al.* 2013).

Ikan tuna termasuk dalam keluarga *scombroidea* yang tergolong ikan perenang cepat, bertubuh seperti cerutu. Ikan tuna memiliki dua sirip punggung, sirip depan biasanya pendek dan terpisah dari sirip belakang, pada bagian punggung berwarna biru kehitaman dan berwarna keputih-putihan pada bagian perut. Ikan ini termasuk ke dalam kelompok ikan pelagis besar dan sebagian besar memiliki jari-jari sirip tambahan (finlet) di belakang punggung dan dubur (Lestari *et al.* 2013).

Ikan tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan komoditas perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan demersal. Ikan tuna memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya. Ikan dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah busuk 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), selain itu ikan tuna juga mengandung mineral kalsium, besi, fosfor, sodium, vitamin A dan vitamin B, sehingga perlu dilakukan diversifikasi pangan. Pengolahan ikan tuna dapat meningkatkan nilai jualnya sendiri serta mendorong tumbuhnya industri pengolahan ikan yang dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat.

Ikan tuna dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan salah satunya yaitu sambal ikan tuna. Sambal ikan tuna merupakan produk inovasi berbahan baku ikan. Ide Inovasi tersebut didapatkan melalui inovasi produk sambal ikan roa khas Sulawesi Tengah yang sudah dipasarkan dengan skala besar dan banyak diminati konsumen serta menjadi peluang usaha baru di daerah tersebut (Haryanto dan Rauf 2017).

Pengembangan pengolahan sambal ikan tuna dilakukan di Desa Sukaraja, Kecamatan Sukaraja, Kabupaten Sukabumi. Pengolahan ikan di Desa Sukaraja masih menggunakan produk olahan berbahan baku ikan nila. Produk sambal tuna merupakan produk baru yang dikenali oleh masyarakat di Desa Sukaraja Kabupaten Sukabumi. Kegiatan yang dilakukan mengenai sambal tuna adalah proses demostasi, uji organoleptik serta analisa keuntungan pembuatan sambal tuna dengan tiga varian rasa yaitu original, jengkol, dan petai. Serta memberikan pengetahuan kepada masyarakat untuk mengolah bahan baku perikanan laut yang masih belum banyak untuk dikelola oleh masyarakat Sukabumi.

Tujuan kegiatan ini adalah transfer ilmu dari mahasiswa IGTF kepada masyarakat, selain itu masyarakat mampu memproduksi olahan produk berbahan baku ikan tuna, serta masyarakat mampu memasarkan produk olahan sambal tuna ke pasar.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Penyuluhan Sambal Tuna

Kegiatan pengolahan sambal tuna (Sauna) dilakukan pada hari Kamis tanggal 9 Agustus 2018 pukul 11.00-12.30 WIB bertempat di Ruang Produksi Kelompok Saluyu Desa Sukaraja Kabupaten Sukabumi. Demonstrasi pembuatan sambal ikan tuna (SAUNA) diikuti oleh 23 orang yang terdiri dari ibu-ibu pengolahan perikanan Saluyu Desa Sukaraja, serta perwakilan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Sukabumi.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan sambal tuna antara lain daging ikan Tuna ± 500 gram, cabai rawit 150 gram, cabai merah kriting 200 gram, bawang putih 8 siung, bawang merah 8 siung, sere 4 buah, garam secukupnya, gula pasir secukupnya, gula merah secukupnya, daun salam 4 lembar, jahe secukupnya, petai/jengkol sesuai selera, dan minyak goreng secukupnya. Sedangkan alat yang digunakan dalam pembuatan sambal tuna antara lain kompor, LPG 3 kg, wajan, spatula, pisau, mangkok, piring, sendok, blender, dan penghalus bumbu.

Metode

Tahapan pembuatan produk sambal ikan tuna (SAUNA) yaitu pertama-tama jeroan ikan dibersihkan dan dipisahkan daging ikan dari tulangnya (*fillet* ikan) begitu juga kulit dengan dagingnya (*skinless* ikan). Kemudian ikan dikukus selama ± 30 menit. Setelah matang, daging ikan disuwir dan kemudian digoreng hingga matang. Selanjutnya daging ikan diblender hingga halus dan semua bahan diblender kecuali daun salam, gula, dan garam. Setelah itu bahan yang sudah halus ditumis hingga matang. Terakhir, daging halus dimasukkan ke dalam bahan yang ditumis dan ditambahkan gula, garam serta salam, serta petai atau jengkol sesuai dengan selera, lalu diaduk hingga matang.

Metode Pengolahan Data

Kegiatan demo masak produk sambal tuna menggunakan uji organoleptik yaitu teknik yang dilakukan dengan melihat serta merasakan kenampakan rasatekstur yang secara sadar akan dinilai oleh pembeli atau penggunaan produk tersebut. Proses dalam pengolahan data di bagikan dalam bentuk kuisisioner kepada masyarakat yang sudah mencoba dan mencicipi produk pada demo masak Sambal tuna yang sudah diadakan yang bertujuan untuk mengetahui tindak lanjut keberhasilan produk. Kuisisioner tersebut diberikan kepada 20 orang responden.

Pertanyaan-pertanyaan dalam kuisisioner tersebut adalah a) Produk olahan Sambal tuna yang disajikan memiliki rasa yang enak; b) Rasa dari makanan yang disajikan sesuai selera konsumen; c) Varian rasa Sambal tuna lebih beragam (original dan pedas); d) Produk ini memiliki prospek dan nilai ekonomis yang baik di pasaran; e) Mutu makanan yang diberikan sesuai dengan keinginan konsumen; f) Produk telah dikemas secara menarik; dan g) Bahan baku pembuatan Sambal tuna mudah didapatkan.

Data organoleptik yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Penyajian data diterapkan dalam bentuk grafik atau histogram, sedangkan data analisis usaha diterapkan dalam bentuk tabel.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji kesukaan yang meliputi rasa dan keseluruhan dengan menggunakan 17 orang panelis. Panelis diminta menentukan tingkat kesukaan mereka terhadap produk samokan. Jenjang skala uji kesukaan terhadap warna, rasa, dan kesukaan keseluruhan dari masing-masing sampel disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 Skala uji kuisioner

Skala Likert	Skala Numerik
Sangat tidak setuju	1
Tidak setuju	2
Setuju	3
Sangat Setuju	4

Rumus Perhitungan :

$$n (\%) = \frac{x}{y} \times 100\%$$

Keterangan:

Jumlah responden (n) : 20

Jenis kelamin: wanita

Usia: 40–55 tahun

X: Jumlah responden yang memilih

Y: Jumlah seluruh responden

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok pengolahan perikanan “Saluyu” di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi saat ini sebagian anggota kelompoknya membuat produk olahan ikan yang berbahan baku ikan nila (Gambar 1). Produk-produk olahan tersebut terdiri dari keripik kulit ikan nila, baby fish krispi, dendeng nila, bakso, dan brownies ikan nila. Sumberdaya ikan nila pada 10 tahun terakhir memang sangat melimpah di Desa Sukaraja sehingga kelompok pengolahan perikanan Saluyu mengambil komoditas utama ikan nila sebagai bahan baku dasar produk-produknya. Beberapa bulan terakhir Desa Sukaraja mengalami krisis air karena musim kemarau sehingga produksi ikan nila tidak banyak dan harga untuk ukuran



Gambar 1 Produk keripik kulit ikan nila

baby fish cukup mahal jika dibandingkan dengan harga penjualan ketika sudah menjadi produk olahan. Maka IGTF perlu mencari ide alternatif untuk memanfaatkan potensi perikanan di wilayah Sukabumi.

Salah satu kabupaten di Indonesia yang memiliki penangkapan ikan pelagis besar adalah Kabupaten Sukabumi. Jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berpotensi ekspor adalah ikan tuna. Produksi tangkap ikan tuna di kabupaten Sukabumi pada tahun 2010 sebesar 2.982,90 ton (DKP Jabar 2013). Menurut Nurani *et al* (2013), hasil tangkapan ikan tuna yang didaratkan tersebut hanya sekitar 50% yang masuk kategori kualitas ekspor. Sedang sisanya untuk konsumsi lokal yang diperjual belikan di pasar lokal. Harga ikan tuna di pasar lokal sekitar Rp. 35.000 (Hasil survei lapang IGTF Sukabumi Bulan Agustus 2018). Dari besarnya potensi ikan tuna di pasar lokal kabupaten Sukabumi dan relatif murah harga ikan tersebut dapat diolah untuk menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis yang tinggi. Ikan tuna juga dikenal sebagai suatu komoditi yang mempunyai nilai gizi tinggi namun mudah busuk 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). Sehingga perlu diolah supaya tahan lama. Oleh karena itu kami mempunyai ide untuk membuat produk Sambal tuna yang dapat dijadikan sebagai pelengkap lauk untuk makan.

Tahapan pembuatan produk sambal ikan tuna (Sauna) yaitu pertama-tama jeroan ikan dibersihkan dan dipisahkan daging ikan dari tulangnya (*fillet* ikan) begitu juga kulit dengan dagingnya (*skinless* ikan). Kemudian ikan dikukus selama \pm 30 menit. Setelah matang, daging ikan disuwir dan kemudian digoreng hingga matang. Selanjutnya daging ikan diblender hingga halus dan semua bahan diblender kecuali daun salam, gula, dan garam. Setelah itu bahan yang sudah halus ditumis hingga matang. Terakhir, daging halus dimasukkan ke dalam bahan yang ditumis dan ditambahkan gula, garam serta salam, serta petai atau jengkol sesuai dengan selera, lalu diaduk hingga matang.

Sambal tuna ini memiliki 3 varian rasa yaitu original, jengkol, dan petai (Gambar 2). Proses pengolahan sambal tuna dengan masyarakat dilakukan secara bersama-sama. Demonstrasi dilakukan dengan cara melakukan praktek dan memberikan resep kepada masyarakat. Agar masyarakat mengetahui cara pembuatan sambal tuna pada saat proses demonstrasi berlangsung (Gambar 3).

Setiap varian per toplesnya dibandrol dengan harga Rp 25.000, dengan harga tersebut keuntungan yang didapat sudah lebih tinggi dari penjualan ikan tuna segar. Peserta IGTF mencoba memikirkan cara distribusi, promosi, dan analisis keuangan dari produk sambal ikan tuna (Sauna). Distribusi atau penjualan produk dapat dilakukan secara langsung dan penitipan seperti toko oleh-oleh karena sambal tuna tanpa bahan pengawet dapat tahan satu minggu dan apabila menggunakan sedikit natrium benzoat dapat tahan 1-2 bulan. Natrium benzoat merupakan salah satu jenis pengawet yang biasa digunakan dalam



Gambar 2 Pengolahan produk sambal ikan tuna (Sauna).



Gambar 3 Produk sambal tuna.

bentuk garam dan memiliki ambang batas maksimum penggunaan 1g/kg (Sella 2013). Penambahan pengawet tersebut memungkinkan untuk dilakukan pemasaran hingga luar kota.

Promosi produk dilakukan secara *offline* dan *online*. Promosi secara *offline* dengan melakukan pembagian tester sebelum penjualan produk dilakukan. Hal ini bertujuan untuk mengenalkan produk dan melihat tingkat penerimaan oleh calon konsumen terhadap produk sedangkan promosi secara *online* dapat dilakukan dengan membuat akun di media sosial seperti *Instagram*. Media sosial ini sebagai sarana untuk menginformasikan lokasi penjualan Sambal tuna. Pembuatan media sosial juga diharapkan semakin banyak masyarakat yang mengetahui dan tertarik untuk membeli produk Sambal Tuna. Penggunaan promosi produk melalui online penting dilakukan karena lebih menarik niat pembelian untuk konsumen (Burton *et al.* 2018)

Sambal tuna (Sauna) ini didemonstrasikan kepada ibu-ibu pengolahan perikanan Saluyu Desa Sukaraja serta perwakilan dari Dinas Perikanan dan Kelautan yang seluruhnya berjumlah sekitar 23 orang. Kegiatan demonstrasi olahan produk Sauna merupakan kegiatan utama yang dilakukan untuk memberi pengetahuan mengenai pengolahan ikan guna meningkatkan konsumsi ikan yang memiliki kualitas yang baik dan harga terjangkau. Pengetahuan yang diberi meliputi teknik pemilihan bahan, pencucian, sampai pegemasan produk dan tahapan pembuatan produk.

Demonstrasi sambal tuna diperlukan karena produk diversifikasi ikan tuna ini belum diproduksi di kelompok pengolahan perikanan Saluyu. Demonstrasi dilakukan dengan cara memberikan pengetahuan dan praktek olahannya. Setelah itu dilakukan uji organoleptik dengan parameter uji organoleptik yang dilakukan yaitu rasa, rasa merupakan salah satu indikator utama seseorang dalam memilih makanan. Uji rasa dilakukan langsung oleh panelis yaitu ibu-ibu yang mengikuti demonstrasi. Varian sambal tuna sendiri ada tiga, yaitu original, jengkol, dan petai. Varian rasa yang paling disukai panelis yaitu jengkol. Parameter yang kedua yaitu aroma, aroma merupakan bau yang keluar dari suatu makanan dan dapat dirasakan oleh indra penciuman. Aroma yang paling diterima yaitu dengan tambahan petai karena banyak masyarakat yang menyukai petai. Parameter ketiga yaitu warna, warna produk akhir dari sambal tuna, yaitu merah kecoklatan hal ini disebabkan karena perpaduan cabai dan daging tuna yang menyatu yang membuat warnanya menjadi merah kecoklatan. Parameter terakhir yaitu tekstur, tekstur dari produk sambal tuna sendiri ada dua, yaitu tekstur halus dan kurang halus. Tekstur yang paling disukai oleh panelis yaitu dengan tekstur yang kurang halus karena daging ikan tuna nya lebih terasa.

Hal terpenting yang didapatkan setelah dilakukannya demonstrasi yakni ibu-ibu pengolahan perikanan Saluyu mengetahui cara pembuatan sambal tuna dan memahami cara mempromosikannya. Masyarakat sangat antusias dan merespon baik adanya demonstrasi sambal tuna karena rasanya yang enak serta menambah wawasan mereka terhadap pengolahan perikanan. Demonstrasi pembuatan sambal tuna memberitahukan

anggaran pembuatan sambal tuna untuk pengetahuan masyarakat terhadap modal yang akan dikeluarkan saat pembuatan produk (Tabel 2). Berikut ini analisa keuangan pembuatan sambal ikan Tuna.

Tabel 2 Anggaran biaya pembuatan sambal ikan tuna (Sauna)

Nama barang	Total	Bahan		Keterangan
		Harga satuan/kg (Rp)	Total harga (Rp)	
Ikan tuna	1000 g	35.000	35.000	Tulang = 500 g, dan daging 500 g
Cabai rawit	½ kg	24.000	12.000	
Cabai merah keriting	½ kg	30.000	15.000	
Bawang merah	½ kg	24.000	12.000	
Bawang putih	½ kg	24.000	12.000	
Tomat	½ kg	8.000	4.000	
Jengkol	¼ kg	32.000	8.000	
Petai	¼ kg	40.000	10.000	
Gula pasir	¼ kg	12.000	3.000	
Gula merah	¼ kg	16.000	4.000	
Toples	25	1.700	42.500	
Minyak goreng	1 L	15.000	15.000	
Total biaya rancangan				

Anggaran biaya yang dibutuhkan untuk membuat 25 toples sambal ikan tuna (Sauna) Rp 172.500. Berat bersih sambal yakni 40 gram dan kemasan sebesar 50 gram. Harga dasar atau harga modal persatuan Sauna 6.900/pcs sehingga harga jual satuan Sauna, yaitu 25.000/pcs dan keuntungan yang didapatkan sebesar Rp. 18.500/pcs. Produk ini dijual per satuan toples, namun jika ada pemesanan, konsumen dapat memodifikasi berat bersih sambal tuna tapi dengan hitungan harga tetap per toples.

Kendala dari pembuatan sambal ikan tuna ini yaitu dalam proses pemisahan daging dari tulang dan pemisahan kulit dari daging, karena kedua proses tersebut membutuhkan waktu yang cukup lama. Proses pemasaran sambal tuna pada kelompok pengolahan perikanan “Saluyu” sudah tersedia. Setelah melakukan demonstrasi, kuisioner yang didalamnya terdapat poin-poin uji organoleptik disebarkan kepada peserta untuk dijadikan sebagai parameter keberhasilan dan tindak lanjut produk sambal ikan tuna (Sauna). Hasil dari kuisioner yaitu mayoritas masyarakat sangat menyukai varian rasa dari produk olahan sambal ikan tuna (Sauna), produk ini juga sangat sesuai dengan selera konsumen sehingga memiliki prospek dan nilai ekonomis yang baik dipasarkan terlihat dari (Tabel 3). Mutu serta kemasan yang menarik membuat minat konsumen meningkat terhadap produk. Bahan baku pembuatan sambal ikan tuna (Sauna) juga mudah didapatkan sehingga dapat menjadi prospek bisnis terutama bagi masyarakat Sukabumi. Berikut tabel hasil kuisioner sambal ikan tuna (Sauna):

Produk sambal tuna merupakan inovasi suatu produk yang dapat meningkatkan pembangunan ekonomi serta meningkatkan produktifitasnya. Produk sambal tuna tersebut dapat diaplikasikan oleh masyarakat untuk dijual kepada konsumen sebagai makanan pelengkap maupun makanan utama. Biaya pembuatan dan keuntungan sudah diketahui oleh masyarakat melalui kegiatan demonstrasi produk sambal tuna yang dilakukan peserta IGTF.

Terdapat beberapa kendala yang dihadapi mitra yaitu keterbatasan alat untuk membuat kemasan yang bagus. Selain itu modal usaha belum memadai untuk membeli alat untuk proses pengemasan. Upaya yang dilakukan dengan mengarahkan para pengolah agar berkerja sama dengan pihak Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Sukabumi. Para pengolah dapat berkerja sama dengan rumah kemasan yang dimiliki oleh

Tabel 3 Hasil kuisioner sambal ikan tuna (Sauna)

Pertanyaan	Total (%)			
	STS	TS	S	SS
Produk olahan sambal tuna (Sauna) yang disajikan memiliki rasa yang enak.	-	-	35	65
Rasa dari makanan yang disajikan sesuai selera konsumen.	-	-	100	-
Varian rasa sambal tuna (Sauna) lebih beragam (original, petai, dan jengkol).	-	-	95	5
Produk ini memiliki prospek dan nilai ekonomis yang baik dipasaran.	-	-	100	-
Mutu makanan yang diberikan sesuai dengan keinginan anda.	-	-	100	-
Produk telah dikemas secara menarik.	-	-	100	-
Bahan baku pembuatan sambal tuna (Sauna) mudah didapatkan.	-	-	100	-

Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Sukabumi. Harapannya melalui pengembangan pengolahan sambal tuna diharapkan masyarakat mampu memproduksi sambal tuna secara kontinu agar dapat menaikan kondisi ekonomi dan menjadi contoh bagi masyarakat setempat dalam peningkatan nilai tambah produk perikanan yang selama ini hanya menjual olahan dengan bahan baku ikan air tawar.

SIMPULAN

Kegiatan demonstrasi pengolahan sambal ikan tuna yang telah dilakukan bermanfaat untuk menunjang perekonomian warga Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi. Produk diservikasi ikan tuna ini tergolong baru di desa tersebut dan dapat diterima dengan baik oleh warga. Hal tersebut dibuktikan dengan respon warga dalam mengikuti demonstrasi serta uji organoleptik yang dilakukan. Alat dan bahan yang digunakan sangat mudah di dapat dengan harga terjangkau serta hasil produk dapat dijual dengan harga yang menguntungkan. Produk juga dikemas secara menarik untuk meningkatkan penjualan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) IPB yang telah memfasilitasi kami dalam kegiatan IGTF 2018 ini, Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan, Jajaran staf Dinas Kelautan dan Perikanan, Jajaran staf Kantor Desa Pasir Halang, Bu Nurhasana, serta pada Dosen Pembimbing yang telah mengawasi, mengevaluasi, serta memberi masukan untuk kegiatan IGTF 2018 ini, Aris Kurniawan selaku Asisten, serta masyarakat Desa Sukaraja Kecamatan Sukaraja Kabupaten Sukabumi.

DAFTAR PUSTAKA

Burton JL, Gollins J, McNeely LE, Walls DM. 2018. Revisiting the Relationship between Ad Frequency and Purchase Intentions, How Affect and Cognition Mediate Outcomes At Different Levels of Advertising Frequency. *Journal of Advertising Research*. DOI: 10.2501/JAR-2018-031.

- [DKP JABAR] Dinas Kelautan dan Perikanan Jawa Barat .2013. Profil Kelautan Dan Perikanan Provinsi Jawa Barat Untuk Mendukung Industrial KP. DKP JABAR.
- Haryanto M, Rauf RA. 2017. Strategi pengembangan usaha sambal ikan roa pada insudtri “Citarasaku” Kelurahan Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. *Agrotekbis*. 5(3): 369–376
- Kristiawan HA, Boesono H, Purnama AD. 2013. Perbedaan penggunaan mata pancing dan jaket tuna terhadap kecepatan penarikan hasil tangkapan tuna (*Thunnus albacares*) dengan alat tangkap pancing ulur di perairan sukabumi, jawa barat. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology*. 2(2): 104–113.
- Lestari W, Syarif R, Sumantadinata K. 2013. Strategipeningkatandayasaingtunaolahan Indonesia di PasarInternasional.*Jurnal Manajemen IKM*. 8(1):36–44.
- 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.
- Nurani TW, Murdaniel RPS, Harahap MH. 2013. Upaya Penanganan Mutu Ikan Tuna Segar Hasil Tangkapan Kapal Tuna Longline Untuk Tujuan Ekspor. *Marine Fisheries* 4(2):153–162
- Sella. 2013. Analisis pengawet Natrium benzoat dan pewarna Rhodamin B pada saus tomat J dari pasar tradisional L Kota Blitar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2(2): 1–10.