



## Sosialisasi Pengenalan Pengembangan Produk Baru *Fillet Finger* di PT. Inti Luhur Fuja Abadi

### *Socialization of Introduction to New Product Development of Finger Fillet at PT. Inti Luhur Fuja Abadi*

Safrina Isnaini Adirama<sup>1</sup> dan Muhammad Alfid Kurnianto<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

<sup>2</sup>Pusat Unggulan IPTEK Teknologi Tepat Guna Pangan Dataran Rendah dan Pesisir, UPN “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

#### Abstrak

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan perusahaan bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan. Salah satu produk unggulan dari PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*). Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan fillet. Permasalahan yang sering dialami oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah kemunduran mutu ikan. Permasalahan tersebut menjadikan penulis tertarik dalam mengembangkan produk baru dari daging mutu rendah menjadi produk baru dengan standar mutu yang dapat bersaing di pasar ekspor. Kegiatan sosialisasi ini menjadi wadah untuk menyampaikan aspirasi kepada staff-staff PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Adapun tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan uraian dasar tentang permasalahan yang melatarbelakangi penulis mengembangkan produk baru *Fillet Finger*, menguraikan diagram alir proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*, dan menganalisis kelayakan produk baru *Fillet Finger*.

#### Kata Kunci

Ikan kakap merah, *Fillet Finger*, pengembangan produk.

#### Abstract

PT. Inti Luhur Fuja Abadi is a company engaged in the processing of fishery products. One of the superior products from PT. The Eternal Fuja Sublime Core is Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) Fillet. Red Snapper (*Lutjanus malabaricus*) is the main raw material for making fillets. The problems that are often experienced by PT. The Supreme Core of Eternal Fuja is the deterioration of fish quality. These problems make the authors interested in developing new products from low quality meat into new products with quality standards that can compete in the export market. This socialization activity became a forum for conveying aspirations to the staff of PT. Immortal Fuja Sublime Core. The purpose of this socialization is to provide a basic description of the problems underlying the author's development of the new *Fillet Finger* product, to outline a flowchart of the process for making the new *Fillet Finger* product, and to analyze the feasibility of the new *Fillet Finger* product.

#### Keyword

Red snapper, *Fillet Finger*, product development

\*Korespondensi : Muhammad Alfid Kurnianto

✉ email korespondensi: [m.alfid.tp@upnjatim.ac.id](mailto:m.alfid.tp@upnjatim.ac.id)

## 1. Pendahuluan

PT. Inti Luhur Fuja Abadi merupakan perusahaan bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam proses pembekuan ikan. Produk-produk yang dihasilkan antara lain *Fillet*, *Whole (Whole Round, Whole Gutted, Whole Gilled and Gutted, dan Whole Gilled Gutted and Scaled)*, *Steak* dan *Loin*. Produk hasil produksi tersebut hanya dijual pada pasar ekspor. Produk dari PT. Inti Luhur Fuja Abadi diekspor ke Negara-negara Asia seperti Jepang, Cina, Korea, Vietnam, Malaysia juga ke Amerika, Uni Eropa serta Australia. Salah satu produk unggulan dari PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah *Fillet Ikan Kakap Merah (Lutjanus malabaricus)*. Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan fillet. Salah satu faktor yang menentukan nilai jual sumber daya ikan adalah mutu ikan. Mutu ikan dapat dijaga dengan prosedur penanganan ikan yang baik.

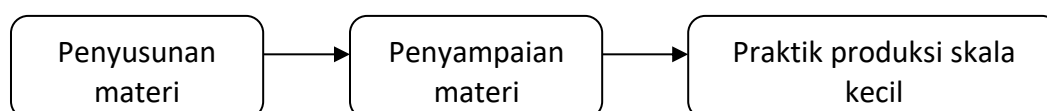
Permasalahan yang sering dialami oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah kemunduran mutu ikan. Daging Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) seringkali ditemukan bercak-bercak putih di area epidermis daging. Bercak putih ini diidentifikasi sebagai parasit berjenis protozoa. Parasit *Ichthyophthirius multifiliis* adalah organisme *Ciliata* yang menyerang epidermis ikan dan menimbulkan bintik putih (*white spot*) pada sekujur tubuh ikan (von Gersdorff, 2016). Parasit *white spot* ini menyebabkan kerugian yang signifikan bagi industri akuakultur. Selain dapat berperan sebagai agen infeksi primer, parasit ini dapat juga membawa agen infeksius sekunder (Xu et al., 2013).

Permasalahan tersebut menjadikan penulis tertarik dalam mengembangkan produk baru dari daging mutu rendah menjadi produk baru dengan standar mutu yang dapat bersaing di pasar ekspor. Produk baru yang penulis kembangkan adalah *Fillet Finger* dengan perlakuan CO (*Carbon Monoxide*) dan *Glazing*. Produk ini akan penulis sosialisasikan kepada staff-staff terkait, diantaranya Kepala QA, Kepala QC, dan Kepala Produksi.

Kegiatan sosialisasi ini menjadi wadah untuk menyampaikan aspirasi kepada staff-staff PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Adapun tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan uraian dasar tentang permasalahan yang melatarbelakangi penulis mengembangkan produk baru *Fillet Finger*, menguraikan diagram alir proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*, dan menganalisis kelayakan produk baru *Fillet Finger*. Kontribusi dari kegiatan sosialisasi ini adalah staff-staff yang mengikuti kegiatan sosialisasi dapat mempertimbangkan analisis kelayakan dari pengembangan produk baru ini.

## 2. Metode

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 8 Juni 2023 jam 15.00 WIB. Lokasi kegiatan di ruang meeting PT. Inti Luhur Fuja Abadi Peserta pada kegiatan ini adalah staff PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berjumlah 11 orang. Tahapan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Adapun program kegiatan yang dilaksanakan adalah penyusunan materi dengan *research* ilmiah terlebih dahulu, kemudian melakukan sosialisasi untuk staff PT. Inti Luhur Fuja Abadi.

Materi yang diberikan diawali dengan: 1) Pengenalan Pengembangan Produk, 2) Penjelasan tentang permasalahan yang sering terjadi, 3) Pengenalan produk baru *Fillet Finger*, dan 4) Penjelasan tahapan alur proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*. Pada akhir sosialisasi, peserta diperbolehkan mengajukan pertanyaan, saran, dan kritik.

### 3. Hasil & Pembahasan

Kegiatan pengabdian berupa Sosialisasi Pengenalan Produk Baru *Fillet Finger* di PT. Inti Luhur Fuja Abadi melalui program MBKM Magang Mandiri yang dilakukan pada hari Kamis, 8 Juni 2023. Kegiatan sosialisasi ini bertempat di ruang meeting PT. Inti Luhur Fuja Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Cangkringmalang Kecamatan Beji, Kabupaten Pasuruan bertujuan untuk memberikan uraian dasar tentang permasalahan yang melatarbelakangi penulis mengembangkan produk baru *Fillet Finger*, menguraikan diagram alir proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*, dan menganalisis kelayakan produk baru *Fillet Finger*. Kontribusi dari kegiatan sosialisasi ini adalah staff-staff yang mengikuti kegiatan sosialisasi dapat mempertimbangkan analisis kelayakan dari pengembangan produk baru ini. Pada awal kegiatan, staff diberikan penjelasan materi. Materi diberikan dengan presentasi selama 25 menit. Rincian materi yang disampaikan, yaitu:

- a. Pengenalan Pengembangan Produk,
- b. Penjelasan tentang permasalahan yang sering terjadi,
- c. Pengenalan produk baru *Fillet Finger*, dan
- d. Penjelasan tahapan alur proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*

Sesi pertama sosialisasi ini adalah Pengenalan Pengembangan Produk. Menurut literatur Paul (1972) menyatakan bahwa pengembangan produk merupakan suatu usaha yang direncanakan dan dilakukan secara sadar dan bertujuan untuk memperbaiki produk yang ada atau untuk menambah banyaknya ragam produk yang dihasilkan dan dipasarkan. Sesi pertama ini diharapkan peserta sosialisasi mendapat gambaran awal penjelasan dasar tentang pengembangan produk, karena sejak 5 tahun kebelakang PT. Inti Luhur Fuja Abadi belum pernah mengembangkan produk baru dan hanya fokus pada produk-produk yang sudah di produksi dan dipasarkan sebelumnya.

Selanjutnya, pada sesi kedua adalah penjelasan tentang permasalahan yang sering terjadi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Permasalahan yang sering dialami oleh PT. Inti Luhur Fuja Abadi adalah kemunduran mutu ikan. Daging Ikan Kakap Merah (*Lutjanus malabaricus*) seringkali ditemukan bercak-bercak putih di area epidermis daging. Bercak putih ini diidentifikasi sebagai parasit berjenis protozoa. Menurut literatur von Gersdorff (2016) parasit *Ichthyophthirius multifiliis* adalah organisme *Ciliata* yang menyerang epidermis ikan dan menimbulkan bintik putih (*white spot*) pada sekujur tubuh ikan. Parasit *white spot* ini menyebabkan kerugian yang signifikan bagi industri akuakultur. Selain dapat berperan sebagai agen infeksi primer, parasit ini dapat juga membawa agen infeksius sekunder (Xu et al., 2013).

Selanjutnya, sesi ketiga dalam acara sosialisasi ini adalah pengenalan produk baru *Fillet Finger*. Pengembangan produk baru ini didapatkan dari permasalahan di atas yang

menjadikan penulis tertarik dalam mengembangkan produk baru dari daging mutu rendah menjadi produk baru dengan standar mutu yang dapat bersaing di pasar ekspor. Menurut literatur Brewer (2013), penambahan gas CO dapat memberi warna daging ikan seperti pada penambahan Oz dimana Mb bereaksi dengan gas CO menghasilkan MbCO yang membentuk warna merah cerah, sama seperti ketika Mb bereaksi dengan O<sub>2</sub> (teroksigenasi) menjadi MbO<sub>2</sub> daging ikan berwarna merah cerah. Produk baru yang penulis kembangkan adalah *Fillet Finger* dengan perlakuan CO (*Carbon Monoxide*) dan *Glazing*. Sedangkan menurut literatur Vanhaecke (2013), perlakuan *glazing* adalah merode pembekuan ikan segar dengan cara mencelupkan ke dalam air dingin.

Sesi terakhir dalam sosialisasi ini yaitu penjelasan mengenai alur tahapan produksi *Fillet Finger* dengan perlakuan CO (*Carbon Monoxide*) dan *Glazing*. Tahap-tahapan ini dimulai dari penerimaan bahan baku, sortasi, pencucian I, penyisiran, pencucian II, proses *filleting* daging, penghilangan duri, perapihan (*trimming*), penentuan ukuran dan mutu (*grading*), pemotongan *fillet finger*, perlakuan CO, penyimpanan di *chilling room*, *glazing*, pengemasan vakum, metal detecting, pembekuan, pengemasan dan pelabelan, dan penyimpanan pada *cold storage*. Hasil produk baru yang telah dilakukan uji coba dapat terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk *Fillet Finger*

Setelah melakukan penyampaian materi, tahapan selanjutnya adalah sesi interaktif. Pada sesi ini, para peserta dipersilakan mengajukan pertanyaan seputar materi sosialisasi. Sebagai evaluasi dari kegiatan, para peserta juga diminta memberikan kritik dan saran mengenai kegiatan sosialisasi pengembangan produk. Berikut ini merupakan dokumentasi kegiatan sosialisasi yang telah dilaksanakan.



Gambar 3. Peserta Sosialisasi Pengembangan Produk



Gambar 4. Sesi Interaktif Peserta Sosialisasi

Tahapan selanjutnya adalah praktik produksi skala kecil. Praktik ini dilakukan di hari yang sama, di Ruang Produksi PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Kegiatan praktik ini mendemonstrasikan alur produksi *Fillet Finger* kepada Kepala Produksi dan Kepala *Quality Control* (QC). Berikut merupakan produk hasil praktik produksi *Fillet Finger*.

#### 4. Kesimpulan

Kegiatan ini telah dilaksanakan dengan baik dan mendapatkan antusias yang sangat besar dari peserta kegiatan. Kegiatan sosialisasi ini memberikan pengetahuan tentang pengembangan produk baru yang didapat dari permasalahan yang sering terjadi di PT. Inti Luhur Fuja Abadi. Adapun tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan uraian dasar tentang permasalahan yang melatarbelakangi penulis mengembangkan produk baru *Fillet Finger*, menguraikan diagram alir proses pembuatan produk baru *Fillet Finger*, dan menganalisis kelayakan produk baru *Fillet Finger*. Para peserta juga mendapatkan pengetahuan mengenai alur proses pembuatan *Fillet Finger*.

#### Acknowledgements

Ucapan terima kasih diberikan kepada mitra MBKM Magang Mandiri PT. Inti Luhur Fuja Abadi, Dosen Pembimbing MBKM, Bapak M. Alfid Kurnianto, dan Pembimbing Lapangan Program MBKM Magang Mandiri, Bapak Josafhat, Kak Iqdam, dan Kak Odi. Serta, kedua orang tua dan semua orang yang telah berjasa dalam support penulis dalam pengerjaan artikel ini. Terakhir, ucapan terimakasih diberikan kepada DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 2021

#### References

- Brewer, M.S.; Wu, S.; Field, R.A.; Ray, B. 2013. Carbon monoxide effects on color and microbial counts of vacuum packaged beef steaks in refrigerated storage. *J. Food Qual.* 17, 231–236.
- Paul, Converse. 1972. *Element of Marketing*. Edisi Ketiga, Penerbit Alumni, Bandung.
- Vanhaecke, L., Verbeke, W., & De Brabander, H. 2013. Glazing of frozen fish: analytical and economical challenges. *Analytica Chimica Acta*, 672,40-44.
- von Gersdorff Jørgensen L. 2016. The dynamics of neutrophils in zebrafish *Danio rerio* during infection with the parasite *Ichthyophthirius multifiliis*. *Fish and Shellfish Immunology* 55: 159–164.
- Xu DH, Shoemaker CA, Klesius PH. 2013. *Ichthyophthirius multifiliis* as a potential vector of *Edwardsiella ictaluri* in Channel catfish. *FEMS Microbiology Letters* 329: 160–167.