

PUKIK BANG DE'MA (Kerupuk Ikan Bandeng Desa Mallusetasi): Pengelohan Ikan Bandeng Sebagai Usaha Mandiri Prodak Lokal Warga Belajar Keaksaraan Kecamatan Sibulue Kabupaten Bone

Marianna Renata¹, Padli Septian², Muh. Nur Akmal³, Nur Asizah⁴, Jusriana⁵

¹Bimbingan dan Konseling, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar,
²Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Makassar, ³Pendidikan Administrasi Perkantoran, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Makassar, ⁴Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar, ⁵Pendidikan Kimia ICP, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

kknkeaksaran@gmail.com

ABSTRAK

Kebutaaksaraan menjadi sebuah tantangan didalam sistem pendidikan dan perlu mendapat perhatian utama dari semua pihak. Pendidikan Nasional menyebutkan pendidikan keaksaraan sebagai salah satu bentuk layanan pendidikan non formal ditujukan untuk mengembangkan kemampuan warga belajar yang mengalami buta aksara. Keaksaraan menekankan pada suatu kemampuan untuk dapat mengatasi suatu kondisi baru yang tercipta oleh lingkungan masyarakat khususnya diperlukan dalam rangka agar warga belajar dapat memiliki kemampuan yang bermanfaat bagi diri dan masyarakat disekitarnya. Salah satu jenis program pendidikan keaksaraan adalah program Keaksaraan Usaha Mandiri (KUM) yang dilaksanakan oleh KKN Keaksaraan Universitas Negeri Makassar di Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone bertujuan meningkatkan pengetahuan dalam berwirausaha terkhusus untuk warga belajar keaksaraan. Potensi sumber daya yang ada di desa Mallusetasi yang mayoritas sebagai nelayan yaitu Ikan bandeng, sehingga menjadi inovasi KKN Keaksaraan Usaha Mandiri dalam memanfaatkan hasil perikanan dengan mengolah Ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomis. PUKIK BANG DE'MA (Kerupuk Ikan Bandeng Desa Mallusetasi) inilah yang merupakan olahan ikan bandeng yang dibuat tidak lepas dari cita rasa yang dimiliki melalui sebuah pelatihan berwirausaha sebagai Program Pelatihan Keaksaraan Usaha Mandiri di desa Mallusetasi.

Kata kunci: *Pelatihan Keaksaraan Usaha Mandiri, Warga Belajar, Kerupuk Ikan Bandeng*

ABSTRACT

Literacy is a challenge in the education system and needs to get the main attention of all parties. National Education mentions literacy education as a form of non-formal education service aimed at developing the ability of learning citizens who are illiterate. Literacy emphasizes an ability to be able to cope with a new condition created by the community, especially it is needed in order for citizens to learn to have abilities that are beneficial to themselves and the surrounding community. One type of literacy education program is the Independent Business Literacy (KUM) program implemented by the Makassar State University Literacy KKN in Sibulue District, Bone Regency with the aim of increasing knowledge in entrepreneurship, especially for citizens learning literacy. The majority of potential resources in Mallusetasi village are fishermen, namely milkfish, so that it becomes an innovation for the Independent Business Literacy Community Service Program in utilizing fishery products by processing milkfish into products of economic value. PUKIK BANG DE'MA (Mallusetasi Village Milkfish Crackers) is a processed milkfish that is made inseparable from its taste through entrepreneurship training as an Independent Business Literacy Training Program in Mallusetasi Village.

Keywords: *Independent Business Literacy Training, Learning Citizens, Milkfish Crackers*

PENDAHULUAN

Masalah kebutaaksaraan merupakan persoalan yg terjadi hampir di semua negara. Bahkan kebutaaksaraan ini termasuk kategori masyarakat dunia kelima, setelah masyarakat miskin, masyarakat dunia sedang berkembang, masyarakat pertanian dan masyarakat industri. Kebutaaaksaraan juga sangat terkait dengan kemiskinan, keterbelakangan dan ketidakberdayaan. Kebutaaaksaraan menjadi sebuah tantangan didalam sistem pendidikan dan perlu mendapat perhatian utama dari semua pihak. Salah satu jenis program pendidikan keaksaraan adalah program Keaksaraan Usaha Mandiri (KUM). Program Pendidikan Keaksaraan Usaha Mandiri memiliki payung hukum yang jelas dan didukung oleh berbagai kebijakan. Pasal 26 Undang-undang nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menyebutkan pendidikan keaksaraan sebagai salah satu bentuk layanan pendidikan non formal selain pendidikan kecakapan hidup, pendidikan anak usia dini, pendidikan kepemudaan, pendidikan pemberdayaan perempuan, pendidikan keterampilan dan pelatihan kerja, pendidikan kesetaraan, dan pendidikan lain yang ditujukan untuk mengembangkan kemampuan peserta didik.

Keaksaraan menekankan pada suatu kemampuan untuk dapat mengatasi suatu kondisi baru yang tercipta oleh lingkungan masyarakat khususnya diperlukan dalam rangka agar warga belajar dapat memiliki kemampuan yang bermanfaat bagi diri dan masyarakat disekitarnya. Asumsi ini menekankan pada peningkatan kualitas hidup dan pemberdayaan masyarakat, disertai harapan bahwa melalui pendidikan keaksaraan akan dapat mengembangkan kemampuan dan keterampilan warga belajar, selanjutnya dapat digunakan untuk memecahkan masalah kehidupannya sendiri dan kehidupan masyarakat di sekitarnya, membuka jalan untuk mendapatkan sumber- sumber kehidupannya, melaksanakan kehidupan sehari-hari secara efektif dan efisien, mengunjungi dan belajar pada lembaga yang dibutuhkan, dan menggali, mempelajari pengetahuan, keterampilan, dan sikap pembaharuan untuk ikut berpartisipasi dalam pembangunan. Program Keaksaraan Usaha Mandiri inilah sebagai wadah dalam mengembangkan kemampuan dan keterampilan warga belajar keaksaraan dan salah satu wujud nyata komitmen untuk menghadapi tantangan tersebut.

Program Keaksaraan Usaha Mandiri yang dilaksanakan oleh KKN Keaksaraan Universitas Negeri Makassar di Kecamatan Sibulue, Kabupaten Bone, yang merupakan lanjutan dari KKN Keaksaraan sebelumnya. Program pendidikan Keaksaraan lanjutan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dalam berwirausaha terkhusus untuk warga belajar keaksaraan untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha. Melihat potensi sumber daya yang ada di Kecamatan Sibulue di Kabupaten Bone yang secara umum mata pencaharian masyarakatnya mayoritas sebagai nelayan, utamanya di desa Mallusetasi karena tempatnya yang dekat dari laut dan tambak. Hasil perikanan yang melimpah didesa tersebut yaitu ikan bandeng sehingga hal itu menjadi inovasi KKN Keaksaraan Usaha Mandiri dalam memanfaatkan hasil perikanan yang ada di desa tersebut, dengan mengolah ikan bandeng menjadi produk yang bernilai ekonomis.

Ikan bandeng adalah ikan yang banyak digemari oleh masyarakat dan mempunyai cita rasa yang spesifik, karena itu pengolahan ikan bandeng yang akan dibuat tidak lepas dari cita rasa yang dimiliki. PUKIK BANG DE'MA (Kerupuk Ikan Bandeng Desa Mallusetasi) inilah yang merupakan olahan ikan bandeng sebagai Program Pelatihan Keaksaraan Usaha Mandiri di desa Mallusetasi Kecamatan Sibulue. Penggunaan alat yang sederhana dengan proses pembuatan yang mudah sehingga dapat dilakukan oleh warga belajar keaksaraan yang ada di desa Mallusetasi. Inovasi pangan lokal ini diharapkan dapat mengembangkan kemampuan dalam berwirausaha dan meningkatkan pendapatan warga belajar keaksaraan Desa Mallusetasi. Pemanfaatan ikan bandeng ini menjadi bahan olahan hasil perikanan memiliki nilai gizi yang tinggi dengan rasa yang khas. Produk ini diharapkan menjadi salah satu pendukung dalam peningkatan pendapatan dan mengembangkan kemampuan dalam berwirausaha warga belajar Keaksaraan di desa Mallusetasi Kecamatan Sibulue. Kedepannya, Produk makanan olahan berbahan dasar ikan bandeng ini dapat menjadi cemilan yang digemari banyak orang. Dengan demikian jika kondisi telah berjalan dengan baik maka akan berdampak kepada peningkatan perekonomian masyarakat.

METODE KEGIATAN

Pelatihan ini memberikan pengetahuan dan peningkatan keterampilan dalam berwirausaha kepada warga belajar Keaksaraan di desa Mallusetasi dengan mengolah hasil perikanan yang dapat bernilai ekonomis dalam bentuk pelatihan. Dalam kegiatan ini, ikan yang berasal dari hasil panen akan diolah menjadi kerupuk ikan yang harapan kedepannya dapat dijual pada kios khusus buah tangan warga belajar keaksaraan atau tempat pemasaran lainnya oleh masyarakat. Pelatihan kewirausahaan dilaksanakan di desa Mallusetasi, Kecamatan Sibulue yang mencakup tiga dusun yaitu dusun Bone'e, dusun Ammegge dan dusun Jampu yang dihadiri oleh warga belajar KKN Keaksaraan Usaha Mandiri dengan pelaksanaan kegiatan selama 2 minggu.

Teknik Pelaksanaan Kegiatan

Teknik Pelaksanaan Kegiatan Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dengan teknik ceramah, diskusi yang disertai praktek dan pendampingan langsung selama proses pelatihan berlangsung. Setelah itu pelatihan berkaitan strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi. Adapun proses pembuatan kerupuk Ikan terdiri dari 3 tahap yaitu tahap awal, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

1. Tahap Awal

Tahap ini merupakan tahap persiapan dalam pembuatan kerupuk ikan dengan mempersiapkan alat dan bahan. Ikan bandeng sebagai bahan pokok akan diolah, tepung sagu atau tapioca, bawang merah, bawang putih, garam dapur dan minyak untuk menggoreng. Alat yang digunakan yaitu alat penggiling daging ikan/ blender, pisau kemasan plastik.

2. Tahap Pembuatan

Langkah pertama bersihkan ikan bandeng terlebih dahulu dengan memisahkan tulang dengan dagingnya lalu masukkan daging ikan bandeng ke dalam blender bersama dengan bawang merah, bawang putih dan garam dapur kemudian haluskan semua bahan tersebut sampai benar-benar halus. Siapkan satu wadah dan tuang hasil blenderan ikan, lalu tuang tepung sagu atau tepung tapiokanya sambil diaduk-aduk dan diuleni searah jarum jam dan sedikit digilas sampai semua bahan tercampur rata (kurang lebih selama 5 menit). Tepung sagu atau tapioka bisa ditambahkan sedikit saja apabila masih terlalu lembek. Siapkan panci dan rebus air bersih secukupnya sampai mendidih kemudian bentuk adonan membentuk bulatan lalu masukkan kedalam air mendidih yang telah disiapkan. Angkat adonan setelah matang sempurna, lalu masukkan kedalam kulkas selama 1 malam. tahap selanjutnya yaitu iris tipis adonan sesuaikan bentuk yang diinginkan lalu jemur kurang lebih 2 hari. Setelah kering sempurna, goreng kerupuk hingga mengembang.

3. Tahap Pengemasan

Tahap ini merupakan tahap pengemasan kerupuk ikan dengan menggunakan plastik klip. Dalam proses pengemasan dapat menggunakan brand prodak yang telah dibuat agar prodak dapat dipromosikan.

HASIL & PEMBAHASAN

Program Keaksaraan Usaha Mandiri yang dilaksanakan di Desa Mallusetasi, Kecamatan sibulue, Kabupaten Bone yaitu pengelohan Ikan Bandeng menjadi Kerupuk diikuti oleh warga belajar keaksaraan Desa tersebut. Didalam tahapan kegiatan proses pelatihan kewirausahaan meliputi kegiatan persiapan yaitu, merancang produk yang ingin diolah, dalam hal ini adalah ikan bandeng yang akan di olah menjadi kerupuk. Mempersiapkan segala rancangan kerupuk ikan bandeng mulai dari persiapan bahan, alat, hingga teknis produksi kerupuk dan pengemasan yang menarik. Dilanjutkan sosialisasi akan peluang usaha yang akan dilakukan, mulai dari modal hingga kemungkinan untung rugi yang akan terjadi. Setelah itu mengundang warga belajar di satu tempat dalam satu desa untuk memberikan pelatihan sekaligus dengan praktik dengan tetap mengikuti protokol kesehatan. Serta memberikan pemahaman akan pengetahuan tentang pentingnya kemasan agar dapat mengundang minat konsumen. Perancangan produk dimulai dari menganalisis kemungkinan produk lokal yang berpeluang, dalam hal ini yaitu kerupuk ikan. Demikian mengambil kerupuk ikan bandeng sebagai produk dengan alasan, bahwa didesa tersebut memiliki hasil perikanan bandeng dan tidak begitu sulit dalam proses pembuatannya.

Dengan pelatihan keaksaraan usaha mandiri ini diharapkan warga belajar keaksaraan kecamatan Sibulue dapat mengolah ikan bandeng menjadi produk yang mempunyai nilai jual tinggi dan mampu memasarkannya. Karena itu, pelatihan kewirausahaan prodak lokal yang diberikan adalah pelatihan pembuatan kerupuk ikan, pelatihan strategi pemasaran serta pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi. Untuk menjamin kegiatan pelatihan dapat memberikan manfaat seperti yang diharapkan, kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam beberapa pertemuan. Pertemuan pertama yaitu pelatihan teknis yaitu praktek pembuatan kerupuk ikan, pertemuan kedua yaitu pelatihan strategi pemasaran dan pertemuan ketiga yaitu pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi.

Pelatihan pembuatan kerupuk Ikan Bandeng

Kegiatan Pelatihan pengolahan ikan bandeng Hasil Panen Tambak Menjadi kerupuk ikan Yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis Di Desa Mallusetasi Kecamatan Barebbo Kabupaten Bone telah berlangsung pada tanggal 17 November 2020. Kegiatan berlangsung dengan baik dan lancar. Pelatihan ini dihadiri oleh orang warga belajar, aparat desa dan tutor KKN Keaksaraan UNM. Kegiatan demi kegiatan diikuti oleh dengan baik. Acara di buka secara resmi oleh kepala desa Mallusetasi, dilanjutkan oleh sambutan-sambutan aparat desa, dalam sambutannya beliau sangat mengapresiasi kegiatan yang positif ini. Pihak kelurahan sangat berharap setelah kegiatan ini selesai, warga belajar yang mengikuti kegiatan ini memiliki minat untuk membuat usaha yang akan diwadahi oleh desa itu sendiri dengan menghasilkan produk olahan hasil perikanan dan tentunya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 1. Kegiatan Pembukaan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan

Pada saat pelatihan berlangsung, warga belajar antusias untuk mendengarkan dan mengikutinya. Peserta membantu pelatih untuk menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan. Semangat dan antusias dari warga belajar menunjukkan niat belajar yang tinggi dari mereka untuk mengetahui cara pengolahan hasil ikan bandeng menjadi kerupuk ikan yang bergizi dan memiliki nilai jual yang tinggi. Minat masyarakat terhadap pelatihan pengolahan ikan bandeng ini di desa Mallusetasi sangat tinggi, hal ini menunjukkan pelatihan seperti ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Salah satu peserta dalam menyampaikan pesan dan kesan, mengatakan hal positif tentang kegiatan ini dan sangat mengapresiasi kegiatan ini. Dia sangat berharap kegiatan ini terus berlangsung secara bertahap.



Gambar 3. Hasil Olahan Ikan Bandeng

Pelatihan Strategi Pemasaran

Strategi Pemasaran adalah sebuah sistem dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, memberi harga, mempromosikan dan mendistribusikan jasa dan barang-barang pemuas keinginan pasar (Willian J. Stanton, 1978). Kegiatan tahap ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menyuluh dan melatih tentang cara melakukan pemasaran ditempat strategis misalnya di warung ataupun dipasar maupun secara online. Dengan cara ini masyarakat yang berwirausaha dapat lebih intensif dalam menerima materi yang diberikan dan mampu mengembangkan usaha, dengan meningkatkan jumlah penjualan.

Pelatihan pemasaran bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dalam strategi pemasaran prodak serta pemanfaatan teknologi informasi terutama dalam membantu dan menunjang kegiatan pemasaran secara online, maka dari itu terlebih dahulu diadakan pelatihan yaitu pengenalan internet, agar memahami lebih mendalam mengenai manfaat internet dalam kaitannya dengan pemasaran sebuah produk atau jasa secara online. Sesuai dengan tuntutan zaman sekarang ini, perkembangan teknologi sangat pesat atau modern, maka dari itu di dalam pemasaran bukan hanya bisa secara langsung akan tetapi bisa memanfaatkan media social seperti *WhatsApp*, *Facebook* dan media social yang lainnya.

Pelatihan Pengelolaan Keuangan Berupa Pembuatan Kuitansi Dan Nota Transaksi

Pelatihan Pengelolaan Keuangan Berupa Pembuatan Kuitansi Dan Nota Transaksi ini diikuti warga belajar dengan antusias dibuktikan dengan pertanyaan yang diajukan ketika pelatihan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan kuitansi dan nota, karena didalam berwirausaha sangat penting bagi seorang wirausaha mengetahui pembuatan kuitansi dan nota. Maka dari itu terlebih dahulu diberikan pelatihan terkait pembuatan kuitansi yaitu dengan cara , membagikan lembar kuitansi, kemudian menjelaskan isi dari kuitansi, yaitu pada bagian kiri disebut bonggol kuitansi. Dan bonggol kuitansi diisi dan disimpan oleh penjual dan pada bagian kanan kuitansi diberikan kepada pembeli. Dan yang penting kuitansi harus ditanda tangan oleh penjual. Kemudian diberikan keterangan tanggal pembelian dan nama penjualnya. Pelatihan pembuatan nota, defenisi dari nota yaitu, tanda bukti jual beli. Dalam pelatihan pembuatan nota dijelaskan ditulis nama barang yang dibeli, kemudian banyaknya barang yang dibeli. Kemudian ada keterangan tentang harga barang serta jumlah atau total keseluruhan yang dibelanjakan

KESIMPULAN & SARAN

KESIMPULAN

Program Keaksaraan Usaha Mandiri yaitu Pelatihan Kewirausahaan prodak lokal ikan Bandeng yang diolah menjadi PUKIK BANG DE'MA (Kerupuk Ikan Bandeng Desa Mallusetasi) ini memberikan warga di Desa Mallusetasi wawasan dan pengetahuan baru tentang olahan lain dari ikan bandeng. Ikan Bandengsalah satu hasil perikanan yang melimpah di desa tersebut yang menjadi potensi yang bisa dikembangkan sebagai peluang usaha warga belajar di desa tersebut dalam upaya meningkat perekonomian mereka sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat oleh KKN Keaksaraan Universitas Negeri Makassar.

Kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan mendapat respon yang positif dari masyarakat desa Mallusetasi yang notabennya sebagai nelayan. Hasil kegiatan memberikan pengetahuan baru bagi masyarakat untuk mengolah hasil panen tambak yang masih kurang pemahaman dan kemampuan dalam memanfaatkan sumberdaya alam sekitar yang melimpah untuk diolah menjadi sesuatu yang lebih memiliki nilai jual, pengetahuan strategi pemasaran yang baik dan pelatihan pengelolaan keuangan berupa pembuatan kuitansi dan nota transaksi dalam berwirausaha.

SARAN

Perlunya peranan pemerintah daerah untuk meningkatkan keunggulan kompetitif dan daya saing terutama dalam hal peningkatan kualitas dan kuantitas produk, pengadaan sarana prasarana serta perbaikan manajemen usaha. Selain itu Dibutuhkannya pendampingan dan perhatian dari pemerintah daerah untuk memberikan inovasi kepada masyarakat dalam mengolah prodak lokal yang ada didesa tersebut sehingga bisa menjadi salah satu sumber penghasilan warganya

DAFTAR PUSTAKA

- Hutapea, T. P. H., Imra, I. P., & Wiharyanto, D. P. (2018). Pelatihan Diversifikasi Pemanfaatan Ikan Bandeng Laki (*Elops Hawaiensis*) Menjadi Produk Bergizi Dan Bernilai Ekonomis Di Kelurahan Karang Rejo Kota Tarakan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 2(2), 58-62.
- Nurzaman, Y., & Widiastuti, N. (2019). Meningkatkan Kemampuan Wirausaha Melalui Pelatihan Life Skill Tata Boga Bagi Warga Belajar Keaksaraan (Studi Kasus Di Pkbm Srikandi Kota Cimahi). *Comm-Edu (Community Education Journal)*, 2(3), 202-209.
- Patra, A. D. A. (2017). Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*) Cabut Duri. *Resona: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Vatria, B. (2018). Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*) Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa*. 18-19
- William J. Stanton, (1978). *Fundamentals Of Marketing, Edisi Kelima*. Kogakhusa: Mc Graw-Hill Tokyo
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., & Wilson, D. (2008). *Kewirausahaan Dan Manajemen Usaha Kecil*. Jakarta: Salemba Empat, 85.