

PKM Pelatihan Produksi Olahan Ikan pada Ibu Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar

Hasriyanti¹, Muhammad Yusuf¹, Dinil Qaiyimah¹

¹Jurusan Geografi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Permasalahan dan peluang terhadap peningkatan kualitas produk yang dihasilkan melalui kegiatan industri kreatif atau rumahan hasil olahan perikanan, tentunya dapat dikembangkan dengan memberikan sentuhan manajemen serta teknologi dan inovasi dalam membuatnya. Perlu adanya kelembagaan yang baik bagi masyarakat nelayan yang dapat memfasilitasi masyarakat dalam pengembangan pengetahuan SDM masyarakat nelayan dalam pengolahan hasil perikanan laut khususnya perikanan. Adapun tujuan pelatihan ini tentunya untuk memberdayakan ibu rumah tangga nelayan dalam meningkatkan pengembangan produk olahan hasil laut, manajemen kelembagaan, produksi dan pemasaran hasil olahan perikanan tangkap nelayan. Permasalahan mitra akan diatasi dengan dilaksanakan penyuluhan, terdiri dari aspek teknologi, sosial-ekonomi dan lingkungan. Melakukan pelatihan kepada masyarakat mitra yang sifatnya teoritis dan pendampingan yang sifatnya lebih praktis terhadap teori yang diperoleh dalam pelatihan. Selanjutnya, tim melakukan pendampingan secara intens kepada para mitra. Pengolahan terhadap ikan segar akan memberikan keuntungan bagi masyarakat. Maka diharapkan dengan adanya pelatihan ini, akan memberikan motivasi, membuka wawasan dan transformasi ilmu pengetahuan kepada masyarakat, termasuk meningkatkan ekonomi kreatif lokal. Adanya industri pengolahan ikan akan meningkatkan penyerapan tenaga kerja di daerah tersebut sehingga mengurangi pengangguran dan meningkatkan taraf ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Pengolahan ikan ini akan meningkatkan pendapatan dan keterampilan para istri nelayan.

Kata kunci: pelatihan, olahan ikan, ibu rumah tangga nelayan

Abstract. Problems and opportunities for improving the quality of products produced through creative industry activities or home-cooked fishery products, of course, can be developed by providing a touch of management as well as technology and innovation in making them. There needs to be a good institution for fishing communities that can facilitate the community in developing knowledge of human resources for fishing communities in processing marine fishery products, especially fisheries. The purpose of this training is of course to empower fisherman housewives in increasing the development of processed marine products, institutional management, production and marketing of processed fishery products. Partner problems will be overcome by conducting outreach, consisting of technological, socio-economic and environmental aspects. Conducting training to partner communities that are theoretical in nature and assistance that is more practical in nature to the theory obtained in the training. Furthermore, the team provides intensive assistance to partners. Processing of fresh fish will provide benefits for the community. It is hoped that this training will provide motivation, open insight and transformation of knowledge to the community, including increasing the local creative economy. The existence of a fish processing industry will increase the absorption of labor in the area, thereby reducing unemployment and increasing the level of the economy and the welfare of the community. This fish processing will increase the income and skills of the fishermen's wives.

Keywords: training, processed fish, housewife fisherman

I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan juga merupakan isu penting dalam meningkatkan nilai ekonomi. Pemberdayaan pada ibu rumah tangga merupakan suatu langkah edukatif dalam meningkatkan stabilitas ketahanan keluarga. Peran perempuan

dalam menjaga ketahanan pangan keluarga termasuk mengatur ekonomi keluarga serta kreatifitas perempuan dalam melakukan diversifikasi pangan (Nusi, 2015). Potensi ibu rumah tangga dengan jumlah yang besar dapat membantu para kepala rumah tangga, menopang kebutuhan inti dan tambahan dalam rumah tangga

melalui ide produksi olahan ikan (Hardoko, 2015).

Desa Palalakkang Kabupaten Takalar merupakan salah satu desa yang sebagian besarnya berada pada wilayah pesisir yang berhadapan langsung dengan pantai atau lautan. Dalam kesehariannya sebagian besar masyarakat bekerja sebagai nelayan dan menggantungkan hidupnya dengan hasil tangkapan di laut. Hal ini cukup menjadi perhatian bagi kalangan akademisi dalam melihat sebuah fenomena dimana masih terdapat permasalahan serta peluang-peluang yang dapat dikembangkan dan pada masa ini belum dikembangkan oleh masyarakat nelayan, khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga nelayan (Hasriyanti, 2022). Di antara permasalahan dan peluang tersebut adalah kualitas produk yang dihasilkan melalui kegiatan industri kreatif atau rumahan hasil olahan perikanan yang tentunya dapat dikembangkan dengan diberikannya sentuhan manajemen serta teknologi dan inovasi dalam membuatnya selanjutnya juga belum adanya kelembagaan yang baik bagi masyarakat nelayan yang dapat memfasilitasi masyarakat dalam pengembangan pengetahuan SDM masyarakat nelayan dalam pengolahan hasil perikanan laut (Diniarti, 2020). Manajemen pengelolaan sumber daya lokal yang dimaksud adalah sumber daya ikan yang jumlahnya melimpah di setiap hasil melaut para nelayan di Desa Palalakkang Kabupaten Takalar.

Adapun tujuan pemberdayaan ini tentunya untuk memberdayakan ibu rumah tangga nelayan dalam meningkatkan pengembangan produk olahan hasil laut, manajemen kelembagaan, produksi dan pemasaran hasil olahan perikanan tangkap nelayan, membuat suatu kelompok usaha baru (KUB) desa yang memperhatikan unsur IPTEK untuk menuju *blue economy* masyarakat pesisir serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir melalui pencerahan informasi dan IPTEK untuk mengembangkan kewirausahaan masyarakat (Khamidi, 2012). Berdasarkan analisis situasi, maka teridentifikasi dua permasalahan utama yaitu (Hasriyanti, 2022): a. Nelayan di Desa Palalakkang Kabupaten Takalar belum mempunyai pengetahuan dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan tongkol

yang melimpah sehingga hasil penjualan dari penjualan mentah sangat rendah. b. Akses pemasaran ikan mentah dan olahan ikan tongkol yang tidak tersedia. Adapun bentuk solusi dari permasalahan mitra sasaran yang akan diberikan berdasarkan analisis situasi dan permasalahan mitra maka akan dilaksanakan penyuluhan, terdiri dari aspek teknologi, sosial-ekonomi dan lingkungan. Melakukan pelatihan kepada masyarakat mitra yang sifatnya teoritis dan pendampingan yang sifatnya lebih praktis terhadap teori yang diperoleh dalam pelatihan. Selanjutnya, tim melakukan pendampingan secara intens kepada para mitra.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan antara lain menggunakan tahapan pelaksanaan pelatihan usaha bagi ibu-ibu rumah tangga nelayan yang ada di Desa Palalakkang Kabupaten Takalar:

A. Tahap persiapan

Pada tahap ini dilaksanakan observasi lokasi, kemudian mengajukan ijin pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ke dinas perindustrian kabupaten dinas koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Takalar.



Gambar 1. Pendampingan Awal

Kemudian menyiapkan pemateri yang mumpuni tentang tema pengabdian masyarakat. Sebelum pelaksanaan pelatihan maka disiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk kegiatan tersebut.

B. Tahapan Pelatihan

Adapun metode yang digunakan pada tahapan pelatihan yaitu:

1. Penyampaian materi tentang wirausaha, sebagai motivasi bagi peserta untuk termotivasi untuk dapat berwirausaha guna

memperoleh penghasilan tambahan selain dari suami. Dengan memanfaatkan kekayaan potensi daerah yang ada di lokasi.



Gambar 2. Pengarahan Narasumber

2. Penyampaian tentang tata cara pengajuan izin usaha yang disampaikan langsung dari dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan Kabupaten Takalar.
3. Acara inti pelatihan yaitu pengolahan ikan menjadi nungget, dengan melibatkan peserta untuk praktik langsung.



Gambar 4. Pelatihan Awal



Gambar 3. Demo Pembuatan Nugget

Penyampaian bahan-bahan yang digunakan, cara pengolahannya, serta pada tahap pengemasan produk. Pelatihan ini langsung dipandu oleh nara sumber yang berpengalaman. Kegiatan dari proses membersihkan ikan, takaran untuk memberi bumbu-bumbu, proses pengolahan dan sampai tahap pengemasan agar menarik.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian ini dilakukan dalam bentuk penyuluhan yang sifatnya teoritis dan pendampingan yang sifatnya lebih praktis terhadap teori yang diperoleh dalam pelatihan. Pelatihan dikemas semarik mungkin untuk menghindari kebosanan para mitra pada bulan pertama, tim fokus memberikan ilmu kepada para mitra. Bulan kedua, tim melakukan pendampingan secara intens kepada para mitra, intensitas pendampingan dapat dilihat dari jadwal kunjungan tim yaitu 2 kali dalam sebulan. Hal ini didukung oleh letak mitra yang dekat dengan kampus sehingga membuat para tim bisa dengan mudah ke lokasi kegiatan pengabdian.

Bentuk kegiatan adalah sosialisasi, simulasi, dan praktek secara langsung pembuatan pembuatan *nungget*. Bahan yang diperlukan antara lain daging ikan cakalang, tepung panir halus, tepung tapioka, gula, cabai merah secukupnya, minyak goreng secukupnya, bawang putih secukupnya, bawang bombai secukupnya, air es secukupnya. Bahan untuk *buttermix*, tepung terigu, susu bubuk, putih telur 1 butir, lada bubuk secukupnya, air es secukupnya, *breadcrumbs* secukupnya.

Cara pembuatannya pertama, panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombay yang telah dicincang halus sampai harum. Sisihkan. Kemudian, campur adonan lalu, siapkan panci pengukus, panaskan air hingga mendidih. Tuangkan adonan ke dalam loyang persegi yang sudah dialasi plastik, padat dan ratakan, lalu kukus 15 menit. Sambil menunggu adonan matang,

siapkan *battermix* dengan cara mencampurkan bahan.



Gambar 5. Proses Pengolahan



Gambar 6. Proses Pengorengan

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah ditentukan maka hasil yang diperoleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

1. Mitra yang datang rapat pemantapan tim yaitu masyarakat nelayan di Desa Palalakkang, dan pemerintah setempat.
2. Mitra berhasil dilatihkan beberapa keterampilan dalam mengelolah ikan menjadi berbagai olahan makanan.
3. Melalui sosialisasi program PKM ke mitra (khalayak sasaran). Sosialisasi dilakukan untuk menjadikan mitra paham akan hal-hal apa yang harus diperhatikan untuk mengolah ikan sehingga mudah dalam pemasaran.
4. Mitra termotivasi untuk terus mengembangkan pengetahuan dalam mengolah ikan serta menambah wawasan mereka untuk mengikuti

cara dalam penerapan pengelolaan produk ikan.

B. Hasil Kegiatan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan yang telah dikemukakan pada uraian di depan, maka hasil kegiatan pelatihan ini dapat dilihat dari perubahan-perubahan yang dialami oleh masyarakat setempat melalui serangkaian pemberian sosialisasi pelatihan yang menunjukkan hasil yang baik. Selain itu melalui pengetahuan yang diperolehnya para mitra dan masyarakat setempat menyatakan sikap positifnya untuk mensosialisasikan pengetahuan tersebut kepada teman seprofesi mereka.

Pernyataan peningkatan kompetensi dalam produksi olahan ikan atas didukung beberapa dasar sebagai berikut:

1. Motivasi peserta selama kegiatan penyuluhan pelatihan produksi olahan ikan dilihat dari:
 - a. Persentase kehadiran selama pelatihan produksi olahan ikan
 - b. Selama kegiatan pelatihan berlangsung para mitra (tim) memperhatikan sesungguhnya, mereka mengikuti sesuai jadwal yang ada.
 - c. Hasil evaluasi uji coba dalam produksi olahan ikan menunjukkan penguasaan yang baik.
2. Peningkatan pengetahuan tentang peranan dalam mengonsumsi ikan.
 - a. Mendorong pertumbuhan ekonomi dari kegiatan produksi (penangkapan, budidaya, dan pengolahan) pemasaran hasil perikanan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat.
 - b. Memperluas akses pasar produk perikanan di berbagai pasar tradisional maupun modern.
 - c. Mendukung penyerapan produksi ikan yang diproyeksikan akan terus meningkat dari tahun ke tahun (khususnya dari kegiatan budidaya).
 - d. Meningkatkan kualitas SDM dan daya saing bangsa melalui generasi sehat dan cerdas.

Faktor pendukung kegiatan ini adalah dorongan dari mitra (tim) untuk mengikuti semua rangkaian kegiatan sampai selesai. Kendala yang ditemui

selama kegiatan berlangsung hamper tidak ada. Hal ini termasuk kendala penting dalam mengkomunikasikan materi kepada mitra. Mitra pelatihan menunjukkan 100% paham tentang materi yang disampaikan oleh instruktur. Program kegiatan pengabdian pada masyarakat setempat di desa Palalakkang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan, meliputi beberapa kegiatan pelatihan diverifikasi produk olahan ikan seperti pembuatan *nugget* berbahan dasar ikan.

Nugget pada umumnya terbuat dari bahan dasar hewani seperti ayam, daging sapi, ikan dan udang. Antusiasme Peserta sangat tinggi pada demonstrasi pembuatan nugget, karena harganya yang dianggap masih mahal jadi untuk menghemat biaya maka harus dibuat sendiri dan bahannya lebih terjangkau kualitasnya (Ruhibnur, 2016). Menyatakan cara pembuatan *nugget* sangat praktis dan cepat, dapat disimpan setelah dibeli roti (panir) dan siap digoreng kapan saja diperlukan.

Diverifikasi adalah penganeekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual (Muhammad, 2022). Diverifikasi atau penganeekaragaman pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat, dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi dalam era globalisasi ini, perdagangan produk-produk olahan ikan bernilai tambah dengan berbagai variasi bentuk dan rasa sudah sedemikian majunya (Hastuti, 2016). Hal ini ditunjang dengan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk hidup sehat dengan merubah pola diet makan mereka untuk beralih ke arah makanan yang sehat dan bergizi (Rijal, 2017).

Hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini mitra (tim) dan masyarakat setempat telah mampu membuat atau mengolah daging ikan menjadi bakso atau nugget dengan berbagai varian yang halal dan berkualitas. Disamping itu anggota tim juga memilih bahan pangan yang berkualitas dan higienis sehingga makanan yang dihasilkan telah memenuhi standar gizi dan mutu pangan.

IV. KESIMPULAN

Adapun simpulan dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan yakni bertambahnya pengetahuan tentang cara dan manajemen pengelolaan pembuatan usaha yang berbahan baku ikan tongkol (*cakalang*) yang memiliki potensi yang cukup besar, tentunya kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga nelayan. Ibu-ibu rumah tangga nelayan pun sudah terampil membuat olahan dari ikan tongkol yakni membuat nugget.

Berdasarkan laporan akhir di atas, maka perlu beberapa hal yang dapat tim pengabdian sarankan antara lain:

- Pemerintah daerah agar lebih memerhatikan dan memberi dukungan terhadap kegiatan pengabdian yang diberikan berdasarkan pelatihan produksi ikan.
- Kerja sama dengan berbagai pihak untuk berpartisipasi meningkatkan kreatifitas ibu-ibu rumah tangga nelayan, dalam mengelola sumber daya perikanan.
- Berupaya agar keberlanjutan program yaitu dengan membentuk industri rumah tangga nelayan yang dibina langsung oleh tim PKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Pemerintah Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan meng-evaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., dan Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan



PROSIDING

SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

Tema: "Membangun Negeri dengan Inovasi Tiada Henti melalui Pengabdian kepada Masyarakat"

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

- Baku Ikan Tongkol. Abdi Insani, 7(1), 49-54.
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Hardoko, Sari, P. Y., dan Puspitasari, Y. E. (2015). Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1), 1-10.
- Hasriyanti. 2022. Penyuluhan Pengetahuan Lingkungan tentang Green School Bagi Guru-Guru dan Kepala Sekolah SD Se-Kecamatan Enrekang Kabupaten Enrekang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Sosiosaintifik (JurDikMas)* ISSN: 26886-164X Volume 4 Issue 1 Februari 2022. p. 8-16.
- Hasriyanti. 2022. Penyuluhan Tentang Penerapan Rubrik Assesment Dalam Menilai Kinerja Siswa Bagi Guru Geografi Kabupaten Gowa. *HUIDU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Geoscience* Vol. 1 No. 1, June 2022. p.1-6.
- Hastuti, N. dwi, & Ruhibnur, R. (2016). Nugget Dan Kerupuk Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Agromix*, 7(1).
<https://doi.org/10.35891/agx.v7i1.706>
- Khamidi, Sofwan. (2012). Pengaruh Diversifikasi Produk terhadap Penjualan (Studi Kasus pada Perusahaan Konveksi "Faiza Bordir" Bangil-Pasuruan), Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya, Malang.
- Muhammad Baihaki, Leni Novita Sari, Ayu Irawati Sidabutar, Ega Al Ridha, Nova Purnama Lisa, Meilandy Purwandito, Nina Fahriana. (2022). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol Jakandor sebagai Bentuk Inovasi untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Kuala Peudawa Puntong Kecamatan Idi Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*. Vol. 2, No. 1 Januari 2022, Hal. 349-354.
- Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., dan Dali, F. A. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3 (September), 103-105.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-ibu Nelayandi Dusun Mamua, Kabupaten Maluku Tengah. *BIOSEL (Biology Science and Education)*, *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan* (2) 167.
- Ruhibnur, R., Ketapang, P., dan Ketapang, P. (2016). Nugget Dan Kerupuk Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Agromix*, 7(1).
<https://doi.org/10.35891/agx.v7i1.706>