

## PKM Kewirausahaan dalam Usaha Pengolahan Ikan pada Ibu Rumah Tangga Nelayan

Ernawati S. Kaseng<sup>1</sup>, Firdaus W. Suhaeb<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Pendidikan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Jurusan Sosiologi Antropologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum, Universitas Negeri Makassar

**Abstrak.** Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah Kelompok Ibu Rumah Tangga Nelayan. Masalahnya adalah: (1) kurangnya pengetahuan tentang aneka macam olahan ikan, (2) kurangnya keterampilan membuat aneka macam olahan ikan. Sasaran eksternal adalah rintisan usaha baru aneka macam olahan ikan. Tim pengabdian PKM LP2M Universitas Negeri Makassar sebelum melakukan pelatihan melakukan observasi lapangan. Metode pelatihan PKM yang digunakan adalah: ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan pendampingan mitra. Khalayak sasaran adalah Kelompok Ibu Rumah Tangga Nelayan sebagai mitra PKM dan remaja putri putus sekolah. Hasil pelatihan PKM yang dicapai melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah (1) mitra memiliki pengetahuan tentang cara mengolah aneka macam ikan olahan, (2) mitra memiliki keterampilan cara dalam membuat aneka macam olahan ikan, (3) mitra memiliki kemampuan untuk merintis usaha baru olahan ikan.

**Kata kunci:** Kewirausahaan, Olahan Ikan, Ibu Rumah Tangga, Nelayan

**Abstract.** The partner of this Community Partnership Program (PKM) is the Fisherman Housewives Group. The problems are: (1) lack of knowledge about various processed fish, (2) lack of skills in making various processed fish. The external target is the start-up of a new business of various processed fish. The PKM LP2M service team at Makassar State University before conducting training conducted field observations. The PKM training methods used are: lectures, discussions, questions and answers, demonstrations, and partner assistance. The target audience is the Fishermen's Housewives Group as PKM partners and young women out of school. The results of PKM training achieved through community service activities are (1) partners have knowledge about how to process various processed fish, (2) partners have skills in how to make various processed fish, (3) partners have the ability to start new businesses of various processed fish.

**Keywords:** Entrepreneurship, Processed Fish, Housewives, Fishermen

### I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara maritim yang terdiri dari sekitar tujuh belas ribu pulau. Oleh karena itu, tidak dapat dipungkiri bahwa Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan dengan potensi sumber daya alam yang sangat potensial terutama sumber daya kelautan. Besarnya potensi wilayah lautan di Indonesia sehingga pengelolaan sumber daya alam di Indonesia terutama di wilayah pesisir dan laut merupakan hal penting bagi masyarakat agar dapat dikelola secara optimal guna menghasilkan produksi yang maksimal pula.

Faktanya pemanfaatan sumber daya kelautan Indonesia hingga saat ini oleh banyak kalangan menganggap belum optimal disebabkan adanya tumpang tindih kepentingan kementerian, instansi

dan lembaga dalam pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya kelautan yang menyebabkan kurang harmonisnya implementasi kebijakan.

Demikian pada era otonomi daerah dalam hal pembangunan suatu wilayah, sangat terkait dengan pembangunan ekonomi daerah sehingga perencanaan pembangunan diseleraskan dengan kebutuhan pemerintah dan masyarakat yang berada di daerah. Proses pembangunan ekonomi harus berasal dari inisiatif masyarakat di daerah tersebut, dengan kata lain pembangunan daerah didominasi oleh aspirasi masyarakatnya.

Orientasi pembangunan tersebut terlihat pula di Kabupaten Majene dimana arah pembangunan yang dicanangkan Pemerintah Daerah berbasis potensi wilayah dan atas inisiatif masyarakat, khususnya dalam pembangunan ekonomi.

Kabupaten Majene adalah salah satu dari lima Kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Barat mempunyai sumber daya kelautan yang melimpah karena didukung oleh kondisi alam yang berada di daerah pesisir, dan memiliki panjang dan luas perairan mencapai 125 km<sup>2</sup>. Jumlah penduduk yang berprofesi sebagai nelayan di Kabupaten Majene relatif besar jika dibandingkan dengan profesi lainnya.



Gambar 1. Pemaparan materi PKM

Kegiatan pembangunan dalam bidang perikanan telah memperlihatkan peningkatan yang cukup menggembirakan. Hal tersebut dapat dilihat dari perkembangan komoditas unggulan sektor perikanan terutama perikanan tangkap yang tersebar di beberapa Kecamatan yang menjadi sentra produksi. Pada sektor perikanan tangkap, beberapa jenis komoditi unggulan menunjukkan pertambahan jumlah produksi dari tahun ke tahun. Untuk itu pemerintah daerah mengembangkan salah satu bentuk pengelolaan potensi wilayah pesisir dan kepulauan yakni pengembangan kawasan Minapolitan.

Kepedulian pemerintah daerah Kabupaten Majene dalam pengembangan usaha kecil-mikro di bidang pengolahan hasil perikanan menunjukkan komitmen pemda Majene kepada masyarakat desa yang bermukim di wilayah pesisir kabupaten ini untuk menumbuhkan kembangkan perekonomian masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir (Widyaningrum, 2003). Hal ini sejalan dengan gaya hidup modern masyarakat, termasuk pemenuhan akan protein yang berasal dari hasil perikanan yang meningkat, walaupun

peningkatan permintaan pasar akan hasil perikanan terkadang suplainya menurun atau tidak menentu. Kondisi demikian menyebabkan produk ikan per tahun ikut bertambah baik pada ikan segar maupun ikan olahan yang telah diolah dan dikemas secara moderen. Pada sisi lain, usaha pelestarian pengolahan ikan secara tradisional masih tetap dipertahankan dan tentunya mengarah pada perbaikan mutu dan citra produk dengan tetap memperhatikan kandungan gizi.

Untuk itu, diperlukan upaya pemberdayaan oleh pemerintah dan stakeholder pada masyarakat di wilayah pesisir Kabupaten Majene dalam hal pengolahan hasil perikanan melalui pemberian nilai tambah pada hasil tangkapan mereka, yakni melalui teknik diversifikasi atau penganeekaragaman olahan hasil perikanan/ikan menjadi aneka macam produk. Hal ini, dalam usaha meningkatkan konsumsi ikan oleh masyarakat sebagai sumber pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, yakni protein selain sumber protein lainnya. Selain itu, guna meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan agar dapat produktif dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

## II. METODE YANG DIGUNAKAN

Guna mengetahui permasalahan masyarakat yang bermukim di desa-desa wilayah pesisir Kabupaten Majene untuk dicarikan solusinya maka tim pengabdian PKM LP2M Universitas Negeri Makassar sebelum melakukan pelatihan melakukan observasi lapangan di tengah-tengah masyarakat.



Gambar 2. Bahan yang digunakan dalam pembuatan pepes ikan

Hasil observasi tersebut kemudian didiskusikan dengan Camat dan aparatnya. Hasil diskusi menunjukkan permasalahan masyarakat pesisir khususnya ibu rumah tangga nelayan dan remaja putri perlu ditingkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam hal kewirausahaan dalam usaha pengolahan ikan pada ibu rumah tangga nelayan sehingga nantinya dapat bernilai jual lebih baik serta dapat membuka peluang kerja baru bagi mereka melalui rintisan usaha baru dengan harapan dapat meningkatkan pendapat keluarga mereka.

Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu rumah tangga nelayan melalui pelatihan PKM maka pelaksanaan pelatihan yang dilakukan tim pengabdian menggunakan metode ceramah, diskusi-tanyajawab, demonstrasi, dan pendampingan.

Khalayak sasaran kegiatan PKM ini adalah Kelompok Ibu Rumah Tangga Nelayan sebagai mitra PKM dan remaja putri putus sekolah. Evaluasi hasil pelaksanaan kegiatan dilakukan baik *on going evaluation* maupun *post evaluation*.

### III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

#### A. Mensosialisasi Manfaat Ikan Bagi Manusia

Pada tahapan ini, dengan metode ceramah oleh tim pengabdian mensosialisasikan kepada mitra manfaat makan ikan dan nilai gizi yang dikandung ikan bagi anak-anak. Setelah mitra mengetahui manfaat makan ikan dan nilai gizi yang dikandung ikan seperti kaya akan protein, mengandung asam amino esensial untuk tubuh karena memiliki jaringan pengikat sedikit. Dan bagi kesehatan ibu hamil, pembentukan otak janin, serta memiliki vitamin, dan berbagai mineral yang sangat dibutuhkan tubuh.

Selanjutnya tim pengabdian menyajikan cara memilih ikan yang masih segar melalui ciri-ciri yang ada pada seekor ikan. Tujuannya agar ikan yang akan diolah dapat menghasilkan produk olahan ikan yang baik dan bermutu tinggi.

Pada tahap ini pula dilakukan sosialisasi penganeekaragaman jenis produk olahan hasil

perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor mutu, bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual aneka macam produk olahan perikanan.

Setelah pemaparan materi oleh tim pengabdian kemudian dilanjutkan dengan sesi diskusi-tanyajawab antar tim dan kelompok ibu rumah tangga peserta pelatihan. Pada sesi ini beberapa peserta antusias menanyakan materi yang dipaparkan pemateri.



Gambar 3. Memerlihatkan cara membuat pepes ikan

#### B. Mensosialisasi Aneka Macam Olahan Ikan

Pada tahapan ini tim pengabdian memperkenalkan beberapa olahan ikan, seperti bakso ikan, abon ikan, pepes ikan, pengolahan ikan cara dipindang, dan lainnya. Setelah mitra mengenali dengan baik aneka macam olahan ikan kemudian dilanjutkan dengan kegiatan demonstrasi dan pendampingan olahan pepes ikan.

#### C. Melatih dan Mendampingi Mitra dalam Meningkatkan Cara Membuat Olahan Ikan

Pada tahapan ini, tim pengabdian melatih dan mendampingi mitra memasang membuat pepes ikan. Dalam pelatihan ini diberikan penguatan kembali oleh pemateri, para peserta secara bersama-sama membantu pemateri untuk menyiapkan bahan dan alat serta mengikuti petunjuk pemateri cara memulai pembuatan pindang ikan laut berduri lunak.





Gambar 4. Memperlihatkan cara memasak bumbu pepes ikan

Demonstrasi awal oleh pemateri, kemudian peserta pelatihan diajak oleh pemateri untuk bersama-sama membuat pindang ikan laut berduri lunak agar peserta dapat mengaplikasikan langsung di tempat pelatihan sehingga nantinya dapat membuatnya di rumah masing-masing.



Gambar 5. Foto bersama pemateri dan peserta



Gambar 6. Foto bersama tim pengabdian dan ketua LP2M UNM

#### IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

- a. Mitra memiliki pengetahuan tentang cara mengolah aneka macam ikan olahan

- b. Mitra memiliki keterampilan cara dalam membuat aneka macam olahan ikan cara dalam membuat aneka macam olahan ikan.
- c. Mitra memiliki kemampuan untuk merintis usaha baru olahan ikan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kepada Rektor UNM yang telah memfasilitasi pendanaan PKM dalam rangka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui DIPA UNM TA 2022. Ucapan terima kasih pula disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM yang telah memberikan pembinaan selama proses kegiatan PKM sampai selesai. Kepada Pemerintah Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat, yang telah memberi fasilitas sehingga kegiatan PKM ini terlaksana dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- B Herawati E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. J. Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol 21 No. 3
- Ismanadji I. dan Sudari. 1985. Petunjuk Pengolahan Baso Ikan dalam Rangka Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan. Dirjen Perikanan dengan International Research Development Centre. Jakarta
- Marpaung, Ridawati. 2008. Pengolahan dan Kelayakan Usaha Abon Ikan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. J. Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol 8 No 3 : 74-80.
- Nur Aliyah Zulkarnain. (2014) . Studi Pembuatan Bakso Instan dari Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Nur Her Riyadi, Windi Atmaka. (2010). Diversifikasi dan Karakterisasi Cita Rasa bakso ikan tenggiri (*scomberomus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. Jurnal teknologi hasil pertanian vol iii no 1 februari 2010.
- Nurjanah, Suwandi R, Yogaswari V. 2010. Karakteristik kimia dan fisik sisik ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Jurnal



## PROSIDING

### SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN 2022

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

LP2M-Universitas Negeri Makassar, 26 November 2022

- Sumberdaya Perairan 4(2):7-12.
- Sari, Harni Ayu & Widjanarko, Simon Bambang.(2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang Dan Penambahan NaCl). *Jurnal pangan dan Agroindustri*,3(3) p.784-792.
- Sri Irianti, Latif. (2018). Inovasi Bakso Dari Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dengan Substitusi Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Wortel (*Daucus Carota*). *PKK FT Universitas Negeri Makassar*.
- Widyaningrum N. 2003. Eksploitasi terhadap Pengusaha Kecil Melalui Rantai Hulu Hilir. *J. Analisis Sosial* 8: 1-28