



PKM Kelompok Pengering Ikan di Desa Manera Kecamatan Salomekko Kabupaten Bone Propinsi Sulawesi Selatan

Sumiati Side¹, Hardin², Darmianto³

^{1,2,3}Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas Negeri Makassar

Abstract. This community partnership program focuses on processing dried fish into chips and abon. This program aims to train the fish drying group (partner) to have: (1) knowledge that fish that have been dried can be processed into chips and abon, (2) insight to process dried fish into chips and shredded fish, (3) skill in making chips from dried fish, (4) skill in making abon from dried fish, (5) insights on packaging techniques for chips and abon, (6) skills in choosing packaging for dried chips and abon, (7) knowledge about entrepreneurship, and (8) hygienic drying. This training is expected to help the participants to produce delicious and hygienic chips and abon from dried fish. In delivering the materials in this training, several methods employed such as lectures, discussion, question and answer session, and direct demonstrations.

Keywords: dried fish, chips, abon

I. PENDAHULUAN

Kelompok pengering ikan, merupakan gabungan masyarakat pesisir yang terdiri dari kurang lebih 7 orang yang kesehariannya mengambil ikan dari nelayan selanjutnya dibelah, dibersihkan selanjutnya dikeringkan setelah kering menunggu pedagang atau masyarakat untuk membeli ikan kering, dengan harga yang tidak menentu kadang mahal hingga 30 ribu per kilogram, biasa juga harga murah 10 ribu per kilogram tergantung kondisi, musim dan jumlah tangkapan ikan. Jika musim ikan harga ikan kering akan turun drastis, bahkan tak berharga sama sekali dan terbuang jika musim penghujan (Sulistiyono, 2012).

Proses produksi ikan kering yang di lakukan masih bersifat sangat sederhana dan seadaya, hanya menggunakan peralatan pisau untuk membelah ikan, baskom sebagai tempat ikan, papan 20 x 50 cm sebagai tempat membelah meletakkan ikan untuk di belah, dan jali-jali (tempat pengering) sebagai tempat ikan di tabur kemudian di letakkan di bawah sinar matahari (Djarajah, 1995). Sementara bahan yang digunakan adalah ikan segar diperoleh dari nelayan sebagai bahan baku utama, garam sebagai pengawet, dan air untuk mencuci ikan sebelum dibelah dan sebelum digarami. Prosedur

produksinya sangat sederhana ikan segar yang diambil dari nelayan kemudian dicuci selanjutnya di sisik kemudian di belah, setelah di belah dicuci kembali untuk membersihkan sisik dan isi perut ikan, selanjutnya di susun diatas baskom kemudian di garami, selanjutnya didiamkan selama 1 malam pada proses penggaraman sejauh ini belum ada takaran yang tetap menurut mereka yang penting dalam satu lapis ikan garamnya merata. Jumlah garam yang di pakai juga bervariasi dalam 1 bulan menghabiskan 50 kg kadang lebih kadang juga tidak habis tergantung kondisi. Jika musim penghujan maka jumlah garam yang di pakai akan membengkak karna jumlah garam yang di pakai agak banyak agar ikan tidak busuk/rusak sebelum di keringkan.

Managemen usaha yang di jalankan masih seadanya, struktur organisasi terdiri dari ketua kelompok dan anggota anggotanya biasanya tidak menentu ada yang datang dan ada yang pindah ke kelompok belum ada loyalitas. Biasanya pendiri kelompok bertindak sebagai ketua dan bertugas mengambil ikan dari nelayan. Ikan yang diambil pembayarannya tergantung kesepakatan dengan nelayan. Biasanya tiap kelompok memiliki nelayan langganan (mitra) jadi mereka tidak boleh sembarang mengambil ikan dari nelayan. Untuk saat ini sistem pembagian penghasilan tergantung kehadiran. Penetapan waktu kadang perminggu bahkan sampai perbulan, biasanya mereka menghitung jumlah baskom ikan kemudian di keluarkan modalnya selanjutnya di bagi sesuai dengan kesepakatan ataupun aturan yang di anut oleh semua kelompok. Syarat untuk bergabung dalam kelompok cukup sederhana yang penting memiliki keterampilan membelah ikan. Persoalan yang di hadapi kelompok pengering ikan (mitra) sangat banyak diantaranya: (1) kurangnya pengetahuan tentang inovasi pengolahan ikan kering, (2) dalam melakukan produksi peralatan masih sederhana, (3) pengeringan masih bergantung dari sinar matahari, (4) tidak memiliki keterampilan membuat keripik dan abon, (5) bahan baku yang tidak menentu, (6) konsumen yang tidak tetap, (7) loyalitas anggota masih kurang, (8) kurang memiliki wawasan tentang produk olahan ikan kering, (9) tidak



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-602-555-459-9**

memiliki wawasan tentang fungsi dan manfaat pengemasan pada produk, (10) tidak memiliki keterampilan teknik pengemasan, (11) tidak memiliki pengetahuan tentang manajemen usaha dan manajemen keuangan, (12) keterbatasan pendanaan, dan (13) kurang perhatian dari pemerintah setempat.

Permasalahan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dari hasil kesepakatan bersama kelompok pengering ikan (mitra) dan paling utama untuk di prioritaskan adalah kelompok pengering ikan (mitra) : (1) tidak memiliki pengetahuan tentang metode pengeringan ikan yang higienes, (2) tidak mengetahui ikan selama ini yang dikeringkan bisa diolah menjadi keripik dan abon ikan kering, (3) tidak memiliki wawasan tentang pengolahan ikan kering menjadi keripik dan abon, (4) tidak terampil membuat keripik dari ikan kering, (5) tidak terampil membuat abon dari ikan kering, (6) tidak memiliki wawasan tentang teknik pengemasan keripik dan abon, (7) tidak memiliki keterampilan dalam memilih kemasan untuk produk keripik dan abon ikan kering, dan (8) tidak memiliki pengetahuan tentang ilmu kewirausahaan. Permasalahan ini dianggap sangat perlu dan prioritas untuk kondisi saat ini dan berharap agar diberikan solusi yang tepat.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam pengembangan wawasan kewirausahaan dan pembuatan keripik dan abon dari ikan kering yang bernilai ekonomi adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi alternatif pengolahan ikan kering higienes yang bisa di produksi selain dari produk yang ada saat ini, metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi.
2. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi wawasan tentang pengolahan ikan kering menjadi keripik dan abon, metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi.
3. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi pelatihan keterampilan membuat keripik dari ikan kering, metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab diskusi, dan demonstrasi.
4. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi keterampilan membuat abon dari ikan kering metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab diskusi, dan demonstrasi.
5. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi wawasan tentang teknik pengemasan keripik dan abon metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab dan diskusi.

6. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi keterampilan dalam memilih kemasan untuk produk keripik dan abon ikan kering metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab diskusi, dan demonstrasi
7. Memberikan pelatihan kepada kelompok pengering ikan dengan materi pengetahuan tentang ilmu kewirausahaan dengan sub materi (menjadi wirausaha, karakter wirausaha, Rencana bisnis, produksi dan teknologi, branding, manajemen pemasaran, manajemen keuangan, manajemen SDM, dan observasi produk olahan di pasar-pasar tradisional, supermarket dan lainnya. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, tanya jawab diskusi, demonstrasi dan observasi.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah sebagai peserta pelatihan, dan sebagai panitia lokal dalam membantu mempersiapkan kebutuhan pelaksanaan sebelum dan sementara berlangsungnya kegiatan. Langkah evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program setelah PKM dilaksanakan yaitu dengan melakukan monitoring perkembangan usaha setiap bulan melalui komunikasi langsung, melalui media sosial, dan media lain yang dianggap mendukung. Yang paling penting dalam menjaga keberlanjutan setelah pelaksanaan program adalah menjadi investor, atau paling tidak sebagai konsultan pengembangan dalam industri kecil yang mitra jalankan pasca program kemitraan masyarakat di jalankan (Kotler, 2000).

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. *Evaluasi dan Hasil yang Dicapai*

Setelah melakukan pengabdian kepada masyarakat Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengamatan langsung pada saat pelatihan dan kegiatan praktek beberapa capaian yang patut di apresiasi diantaranya:

1. Keseriusan peserta dalam hal ini ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok pengering ikan yang ada di Desa Manera Kecamatan Salomekko dalam mengikuti pelatihan baik teori maupun praktek
2. Jumlah peserta yang melebihi target yang direncanakan yang mencapai kurang lebih 30-45 orang karena pada saat pelaksanaan saling mengajak sesama pengering ikan yang lain untuk mendapatkan pengetahuan yang di berikan oleh fasilitator
3. Peserta yang hadir dalam pelatihan cukup antusias dan lebih dari 85% memahami dan menguasai materi pelatihan yang diberikan tentang (1) pengetahuan tentang metode pengeringan ikan yang higienes, (2) pengetahuan kalau ikan yang selama ini yang dikeringkan bisa diolah menjadi keripik dan abon ikan kering, (3) wawasan tentang pengolahan ikan kering menjadi keripik dan abon. (4) keterampilan membuat keripik dari ikan kering, (5) keterampilan membuat abon dari ikan kering, (6) wawasan tentang teknik pengemasan keripik dan abon, (7)



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-602-555-459-9**

keterampilan dalam memilih kemasan untuk produk keripik dan abon ikan kering, (8) pengetahuan dan wawasan tentang ilmu kewirausahaan.

B. Luaran yang Dicapai

Setelah melakukan pelatihan, luaran yang dicapai adalah:

1. Pengetahuan tentang metode pengeringan ikan yang higienes luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan memiliki wawasan mengenai pengeringan ikan yang higienis,
2. Pengetahuan kalau ikan yang selama ini yang dikeringkan bisa diolah menjadi keripik dan abon ikan kering, luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan mampu mengeluarkan dan mengutarakan ide-ide kreatif mengenai produk olahan yang bisa di hasilkan dari ikan kering yang selama ini di kerjakan.
3. Wawasan tentang pengolahan ikan kering menjadi keripik dan abon, luaran yang dihasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan memiliki wawasan dan pengetahuan cara membuat keripik dan abon dari ikan kering.
4. Keterampilan membuat keripik dari ikan kering, luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan memiliki keterampilan membuat produk keripik dari ikan kering,
5. Keterampilan membuat abon dari ikan kering, luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan memiliki keterampilan membuat produk abon dari ikan kering,
6. Wawasan tentang teknik pengemasan keripik dan abon, luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan memiliki wawasan tentang teknik pengemasan produk pangan, pemilihan kemasan yang baik dan jenis-jenis kemasan,
7. Keterampilan dalam memilih kemasan untuk produk keripik dan abon ikan kering, luaran yang di hasilkan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan menghasilkan produk keripik dan abon ikan kering yang sudah di kemas.
8. Pengetahuan dan wawasan tentang ilmu kewirausahaan luaran yang di hasikan dari pelatihan ini adalah kelompok pengering ikan udah berubah status dari KUB menjadi Industri kecil, memiliki perencanaan bisnis (Bisnis Plan), memiliki Sertifikat PIRT, memiliki Nama Usaha dan Brand produk, menerapkan manajemen usaha dan manajemen keuangan, menambah jumlah kariawan, serta memasarkan produk keripik dan abon dari ikan kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Djarajah, I. A. S. (1995). *Teknologi Tepat Guna Ikan Asin*. Kanisius.
Kotler, P. (2000). *Marketing in the Twenty-First Century. Marketing Management, 10th Edition, Millenium, New Jersey*.
Sulistiyono, S. T. (2012). Sumber Daya Pangan Bahari Dalam Perspektif Sejarah. *Humanika*, 15(9).

IV. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan peserta yang merupakan kelompok pengering ikan yang ada di Desa Manera Kecamatan Salomekko memiliki: