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

Pelatihan pengolahan ikan di Kabupaten Bantaeng

Hilda Karim[1], Halifah Pagarra[2]
[1,2]Jurusan Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar

Abstract. UKM Melati and UKM Sipajului are two partners engaged in fish processing in Bantaeng Regency. Both partners have only been developing amplang crackers and fish meatballs. They do not yet have knowledge about processing other fish products, for example fish sauce making, shredded fish (abon), fish nuggets and *otak-otak*. Thus, in order to increase the knowledge of both partners, the training in fish processing in fields community partnership program is needed. The solutions that will be offered to solve the problems faced by the two partners are: 1) The lecture method aims to provide knowledge about the problem of making fish sauce, shredded fish, fish nuggets, and *otak-otak*; 2) Practical methods is providing training to both partners; 3) Continuous mentoring method. The output targets that will be generated in this PKM activity are: 1) The target in the production aspect, processing fish into: fish sauce, shredded fish, fish crackers and fish nugets; 2) Target in aspects of improving the quality of fish that can last long in the form of fish sauce and shredded fish and; 3) Both partners have knowledge and marketing management in developing fish sauce, shredded fish, fish nuggets and *otak-otak* that can increase farmers' income. The implementation methods offered to resolve the problems of the two partners that have been mutually agreed upon are as follows: 1) Invite the two PKM partners to gather in the village to be given materials and training; 2) Both partners consist of 15 people divided into 3 groups, each group given the opportunity to make fish sauce, shredded fish, fish nuggets and *otak-otak*; 3) Deliver material about making fish sauce, shredded fish, fish nuggets and *otak-otak*; 4) Both partners practice making fish sauce, shredded fish, fish nuggets and *otak-otak*; 5) Packaging of processed products for sale in the market; 6) Program monitoring and evaluation after PKM implementation.

Keywords: processing fish sauce, shredded fish, fish nuggets, *otak-otak*

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Bantaeng adalah sebuah kabupaten terletak dibagian selatan propinsi Sulawesi Selatan, dengan luas wilayah 39.583 ha. Selain daerah pegunungan kabupaten Bantaeng juga memiliki daerah pantai memanjang pada bagian barat dan timur sepanjang 21,5 kilometer yang cukup potensial untuk pengembangan perikanan.

Kelurahan Letta Kecamatan Bantaeng adalah salah satu tempat Usaha Kecil Menengah (UKM) terletak di kota Bantaeng merupakan tempat pengolahan hasil ikan yang bernama UKM Melati, yang dipimpin oleh ibu Rahmatia berumur 53 tahun, yang beranggotakan 7 orang. UKM Melati mengelolah hasil ikan dengan membuat kerupuk amplang ikan dan krispi ikan. Hasil pengolahan kerupuk amplang dimasukkan di pasar, di toko dan jika ada pameran, kerupuk amplang dipamerkan baik di kabupaten Bantaeng sendiri maupun di kota-kota lainnya. Hasil wawancara yang kami laukukan pada UKM Melati menyatakan bahwa dari 1 kg ikan seharga Rp.15.000 dapat dihasilkan kerupuk amplang sebanyak 4 kg, harga per 200 gram kerupuk sebesar Rp. 15.000, dengan demikian UKM Melati mendapatkan keuntungan sebesar: 20 x Rp. 15.000 = Rp. 300.000 dikurangi modal sekitar Rp.125.000, sehingga total keuntungan yang didapatkan adalah Rp. 175.000/l kg ikan, selain itu tulang ikan juga dibuat krispi ikan dengan harga Rp. 20.000 per 200 g.

Desa Bontojai Kecamatan Bisappu Kabupaten Bantaeng adalah UKM Sipajului merupakan UKM kedua yang mengelola hasil ikan yang dipimpin oleh Pak Toni Budiawan umur 36 tahun yang beranggotakan 8 orang. UKM Sipajului mengelolah hasil ikan dengan membuat bakso ikan dan kerupuk ikan. Dari 1 kg ikan seharga Rp. 15.000 - Rp. 20.000, UKM Sipajului ini dapat menghasilkan bakso ikan super, bakso ikan besar dan bakso ikan kecil. Bakso ikan super dapat dihasilkan 20 - 23 biji/kg seharga Rp. 2.500/biji, bakso besar 25-27 biji/kg seharga Rp.2.000/biji dan bakso kecil 50-57 biji/kg seharga Rp.1.000/biji. Sedangkan kerupuk yang dibuat dari 1 kg ikan dihasilkan 3 kg kerupuk, setiap 200 gr kerupuk dijual Rp. 10.000, sehingga keuntungan yang didapatkan dari penjualan bakso ikan sudah termasuk bumbu –bumbu yang digunakan adalah ± Rp. 200.000 – Rp. 250.000/1 kg ikan, sedangkan keuntungan kerupuk ikan ± Rp. 160.000/ 1 kg ikan.

Hasil wawancara yang telah kami lakukan pada kedua UKM menyatakan bahwa, anggota UKM memiliki banyak waktu luang ingin memperoleh pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang lain untuk membantu suami menambah penghasilan keluarga, namun pengetahuan dan ketrampilan yang mereka miliki masih kurang terutama dalam pembuatan kecap ikan, abon ikan, nugget ikan, otak otak ikan dan proses pengemasan agar hasil olahan lebih sehat untuk mem-

ISBN: 978-602-555-459-9

perbaiki kualitas usaha dibidang perikanan. Oleh karena itu sangat diperlukan bimbingan untuk memberi pelatihan agar kedua mitra UKM bisa menambah pengetahuan dalam pembuatan produk lain, partisipasi mitra dalam kegiatan PKM ini adalah: Kesediaan mitra dalam menyediakan tempat pelaksanaan pelatihan, kegiatan usaha dan adanya keinginan untuk memasarkan hasil olahan ikan yang telah dipelajari.

Berdasarkan uraian diatas, maka tim pengusul bersama kedua mitra UKM telah bersepakat untuk melakukan pelatihan pengolahan ikan dalam pembuatan kecap ikan, abon ikan, nugget ikan, otak otak ikan pada kedua mitra UKM, yaitu UKM pertama di Kelurahan Letta Kecamatan Bantaeng dan mitra UKM kedua di Desa Bontojai Kecamatan Bisappu.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang ditawarkan untuk menyelesaikan masalah kedua mitra yang telah disepakati bersama adalah sebagai berikut: 1) Mengundang kedua mitra PKM untuk berkumpul dibalai desa untuk diberikan materi dan pelatihan., 2) Kedua mitra terdiri dari 15 orang dibagi menjadi 3 kelompok, masing masing kelompok diberi kesempatan untuk membuat kecap ikan, abon ikan, nugget ikan dan otak-otak ikan., 3) Menyampaikan materi tentang pembuatan kecap ikan, abon ikan, nugget ikan dan otak-otak ikan, 4) Kedua mitra mempraktekkan pembuatan kecap ikan, abon ikan, nugget ikan dan otak-otak ikan., 5) Pengemasan hasil olahan untuk dijual dipasaran, dan 6) Monitoring dan evaluasi program setelah pelaksanaan PKM.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kedua kelompok tani sangat senang menerima pelatihan ini, hal ini disebabkan karena selama ini kelompok tani hanya pandai membuat bakso ikan dan kerupuk ikan dengan adanya pelatihan ini kelompok tani sudah mampu membuat Kecap ikan, Abon ikan,Nugget ikan dan otak otak Ikan.

Gambar 1. Pengarahan proses pengolahan ikan

Pemberian materi dilakukan oleh 2 pemateri yaitu Hilda Karim dan Halifah Pagarra, masing masing pemateri memberikan materi selama 30 menit yaitu: Hilda Karim memberikan materi nuget ikan dan otak otak ikan, sedangkan Halifah Pagarra memberikan materi tentang pembutan kecap ikan, abon abon ikan dan proses pengemasan.

Gambar 2. Pelatihan pengolahan ikan

Setelah selesai pelatihan para peserta dengan bangganya membawa pulang hasil pelatihan, tahap berikutnya adalah dilakukan metode pendampingan yang berkelanjutan dalam.

Metode Pendampingan yang berkelanjutan maka kegiatan usaha dan pemasaran materi pelatihan secara umum meliputi, kemampuan keterampilan masyarakat dalam mengelolah produk ikan menjadi beberapa produk olahan ikan, dan proses pengemasan kecap ikan dan abon ikan.

Gambar 3. Hasil pengolahan ikan

IV. KESIMPULAN

1. Proses pelatihan berupa pembuatan kecap ikan, abon ikan, nuget ikan dan otak otak ikan berjalan dengan baik.
2. Peserta pelatihan sangat senang menerima pelatihan karena selama ini para peserta hanya bisa membuat bakso ikan dan kerupuk ikan.