

**PKM PEMBUATAN EKADO UDANG DI DESA TAMANGAPA, KECAMATAN
MA'RANG, KABUPATEN PANGKEP**

(PKM Making Shrimp Ekado in Tamangapa Village, Ma'rang District, Pangkep Regency)

Andi Asni¹⁾, Muhammad Jamal¹⁾, Ilmiah¹⁾, Kasmawati¹⁾, Hamsiah²⁾

¹⁾ *Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia*

²⁾ *Ilmu kelautan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Muslim Indonesia, Makassar, Indonesia*

Korespondensi : andiasni26@gmail.com

Diterima: 23 November 2022 ; Disetujui: 25 Januari 2023

ABSTRACT

Processing of fishery products as one of the activities to increase community income. Diversification of processed shrimp products can not only be done at the industrial level, but can also be done on a household scale. Based on the foregoing, it is necessary to conduct training on techniques for processing fishery products, especially shrimp processing in coastal communities. The objectives of the activity include: 1) Providing knowledge of vannamei shrimp processing techniques in the form of shrimp Ekado products, business management management, product product marketing techniques. 2) Eligibility to run an Ekado Shrimp business. The Partnership Program (PKM) activity was held on Friday, November 18, 2022 at the Indonesian Muslim Uversitas Assisted Village, namely Tamangapa Village, Ma'rang District, Pangkep Regency, at the homes of group members. The activity approach method is a participatory method where partners are directly involved in the implementation of activities from preparation to the implementation of these activities. The implementation of the approach method is in the form of counseling and training or demonstration. The output of the activity is in the form of a product with the specifications processed shrimp in the form of Ekado shrimp can be adopted properly. The shrimp ekado product processing business is worthy of being developed into a sustainable home industry business.

Keywords: Shrimp; diversification; Ekado

ABSTRAK

Pengolahan hasil perikanan sebagai salah satu kegiatan peningkatan pendapatan masyarakat. Diversifikasi produk olahan udang tidak saja dapat dilakukan pada level industri, tetapi juga dapat dilakukan pada skala rumah tangga. Berdasarkan hal tersebut di atas, maka perlu dilakukan pelatihan tehnik pengolahan produk hasil perikanan terutama pengolahan udang pada masyarakat pesisir. Tujuan kegiatan meliputi : 1) Memberikan pengetahuan tehnik pengolahan udang *vannamei* dalam bentuk produk Ekado udang, manajemen pengelolaan usaha, teknik pemasaran hasil produk. 2) Kelayakan menjalankan usaha Ekado Udang. Kegiatan Program Kemitraan (PKM) dilaksanakan pada Hari Jumat, Tanggal 18 November 2022 di Desa Binaan Uversitas Muslim Indonesia yaitu Desa Tamangapa, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, di rumah anggota kelompok. Metode pendekatan kegiatan adalah metode partisipatif dimana mitra yang terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Pelaksanaan metode pendekatan tersebut dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi. Hasil Luaran kegiatan adalah dalam bentuk produk dengan spesifikasinya olahan udang berupa Ekado udang sudah dapat diadopsi dengan baik. Usaha pengolahan produk ekado udang layak untuk dikembangkan menjadi suatu usaha industri rumah tangga (*home industry*) yang berkesinambungan.

Kata Kunci: Udang; diversifikasi; Ekado

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan atau yang biasa disebut Pangkep memiliki luas wilayah 12.362,73 km² dengan luas wilayah daratan 898,29 km² dan wilayah laut 11.464,44 km². Kabupaten ini berpenduduk kurang lebih 250.000 jiwa. Kecamatan Ma'rang merupakan wilayah dataran rendah dengan luas wilayah yang mencapai 90,12 km² atau 8,10 dari luas wilayah Kabupaten Pangkep secara keseluruhan. Mayoritas penduduk bertani atau nelayan yang menyebabkan mereka bekerja atau berusaha pada sektor yang berhubungan dengan pertanian dan perikanan dan khususnya di Kecamatan Ma'rang Desa Tamangapa yang merupakan daerah tambak (BPS, Kabupaten Pangkep, 2020).

Kendala utama perikanan budidaya tambak adalah pada saat musim panen melimpah, permasalahan yang dihadapi masyarakat hasil panen udang tidak terjual habis di pasar maka untuk mengatasi hal tersebut perlu dilakukan pengolahan. Bentuk pengolahan Produk Ekado udang merupakan salah satu bentuk pengolahan diversifikasi produk perikanan. Produk Ekado adalah produk olahan yang dibuat dari daging udang yang dicincang dengan penambahan tenpung tapioka, telur dan bumbu-bumbu. Spesifikasi dari produk ini adalah adonan daging ikan dibungkus dengan kulit pangsit dan dibentuk seperti kantong yang bagian atasnya di ikat dengan daun kucai atau daun bawang prey. Ekado merupakan produk beku yang siap untuk dihidangkan (*ready to serve product*).

Kelompok Cinta Damai berlokasi di Desa Tamangapa, Kecamatan

Ma'rang, Kabupaten Pangkep dan merupakan Desa Binaan Universitas Muslim Indonesia, secara geografis berada di sekitar pesisir Kabupaten Pangkep yang merupakan area yang memiliki potensi tambak ikan bandeng dan udang. Kelompok petani Tambak ini berusaha dalam bidang budidaya tambak udang dan ikan. Kelompok Cinta Damai yang diketuai oleh Suriadi, beranggotakan 15 orang dan ibu-ibu rumah tangga isteri dari petani tambak tersebut selama ini lebih banyak waktunya membantu suami bertambak dalam proses produksi sampai panen.

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah pengetahuan pengolahan udang masih sangat terbatas, dimana pada umumnya masyarakat di daerah ini masih kurang memanfaatkan diversifikasi produk olahan udang sebagai bahan makanan yang siap saji untuk dikonsumsi hanya lebih sering hanya di olah menjadi udang bakar di Warung Sop Sudara Pangkep yang merupakan makanan khas lokal dan sudah terkenal dari Sulawesi Selatan, hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki para ibu-ibu. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat tentang diversifikasi produk dalam bentuk produk Ekado Udang. Bentuk pengolahan udang dalam bentuk produk tersebut merupakan salah satu bentuk pengolahan diversifikasi produk yang bakal menjadi oleh-oleh khas Kabupaten Pangkep. Ekado adalah produk olahan yang dibuat dari daging ikan yang dicincang dengan penambahan tenpung tapioka, telur dan bumbu-bumbu. Spesifikasi dari produk ini adalah adonan daging ikan

dibungkus dengan kulit pangsit dan dibentuk seperti kantong yang bagian atasnya di ikat dengan daun kucai. Ekado merupakan produk beku yang siap untuk dihidangkan (*ready to serve product*) (Supriatna, 2013).

1.2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan eksisting Kelompok Mitra Cinta Damai berlokasi di Desa Tamangapa, Kecamatan Mar'ang, Kabupaten Pangkep dapat diidentifikasi permasalahan-permasalahan di hadapi oleh mitra yaitu mulai aspek produksi, aspek manajemen hingga aspek pemasaran.

1.3. Tujuan Kegiatan

PKM ini memiliki tujuan yaitu 1) Memberikan pengetahuan tehnik pengolahan udang *vannamei* dalam bentuk produk Ekado udang, manajemen pengelolaan usaha, teknik pemasaran hasil produk. 2) Kelayakan menjalankan usaha Ekado Udang.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan pada Hari Jumat, Tanggal 18 November 2022 di Desa Binaan Uversitas Muslim Indonesia yaitu Desa Tamangapa, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep, di rumah anggota kelompok.

2.2. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah metode partisipatif dimana kelompok/mitra yang terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan

(Sudjana, 2001). Uraian dari masing-masing metode pendekatan tersebut adalah sebagai berikut:

a. Metode penyuluhan

Langkah-langkah metode penyuluhan adalah sebelum melakukan penyuluhan terlebih dahulu melakukan sosialisasi program PKM yang akan diberikan pada mitra kemudian melakukan diskusi, tanya jawab serta ceramah yang bertujuan untuk memberikan penjelasan program PKM tentang tujuan, sasaran misi program dan luaran dari program PKM yang nantinya akan memberikan dampak pada peningkatan produktivitas mitra. Pada pelaksanaan penyuluhan diberikan materi dengan metode Ceramah oleh narasumber yang sesuai dengan kompetensi difokuskan pada penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengolahan ekado udang diversifikasi rasa dan peningkatan jiwa kewirausahaan serta memberikan pengetahuan tentang cara pembukuan dan teknik pemasaran produk seperti pencatatan scedul/jadwal produksi, pencatatan pengeluaran dan pemasukan serta keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha. Sedangkan mengenai metode pemasaran seperti cara pengenalan produk kepada konsumen sehingga produk yang dihasilkan bisa di pasarkan di tingkat kabupaten bahkan tingkat Provinsi.

b. Metode Pelatihan dan Demonstrasi

Pelatihan difokuskan pada demonstrasi atau praktek/latihan dan diskusi. Pada waktu pelatihan akan ditekankan pada demonstrasi yang dilakukan oleh tim yakni dari bidang produksi pada pembuatan produk ekado

udang dengan beraneka ragam dengan cita rasa yang enak, gurih dan bergizi yaitu Ekado Udang pada kelompok ibu-ibu sebagai mitra. Pada kegiatan pelatihan ini mitra diaktifkan dalam pembuatan produk dan dilakukan praktek atau latihan pembuatan produk yang sudah diajarkan sehingga merupakan sarana peningkatan kemampuan dan keterampilan. Produk yang sudah diperaktekkan akan di nilai dan diskusikan lebih lanjut bagaimana rasa dan penampilan oleh tim pengabdian.

2.3. Evaluasi Kegiatan PKM

Langkah-langkah evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program di lapangan setelah kegiatan program PKM selesai dilaksanakan adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan evaluasi dan pemantauan secara intensif terhadap pelaksanaan dan indikator keberhasilan kegiatan. Evaluasi dan pemantauan dilakukan pada saat dan setelah transfer penerapan. Sebagai indikator keberhasilan adalah peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan yang baik dalam pengolah Ekado udang setelah diberikan pelatihan. Hasil dari kegiatan ini akan terus dipantau,
- b. Meskipun jadwal pelaksanaan kegiatan ini telah selesai, untuk mengetahui perkembangan penerapan IPTEKS yang telah diberikan melalui pendampingan. Pendampingan dilakukan setelah diberikan pelatihan pembuatan produk dengan tujuan memantau

kepada mitra sejauh mana aplikasi pengolahan produk Biscuit ekado udang yang sudah di ajarkan dalam pelatihan.

- c. Evaluasi sekitar satu bulan setelah diberikan kegiatan praktek pembuatan ekado udang. Evaluasi kegiatan tersebut dilakukan dengan cara lomba pembuatan produk Ekado udang diversifikasi rasa pada masing-masing kelompok mitra, dalam perlombaan tersebut dilakukan penilaian yaitu teknik pembuatan produk, rasa produk dan penampilan produk. Pada perlombaan tersebut akan diberikan hadiah pada masing-masing peserta dari mitra sesuai dengan peringkat juara yang didapatkan.
- d. Evaluasi keuntungan yang diperoleh kelompok mitra dari penjualan produk Ekado udang yang telah diajarkan dievaluasi keuntungannya dengan rumus menurut Adawiah (5) sebagai berikut:

$$\text{Profit} = \text{TR} - \text{TC}$$
 Keterangan :
 TR = Total Revenue (Rp)
 TC = Total Cost (Rp)
- e. Evaluasi Keberlanjutan Keberlanjutan dari kegiatan ini adalah mitra akan dibentuk menjadi usaha mikro dan dapat berkolerasi dengan mitra yang lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Bentuk Kegiatan,

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilakukan dengan

menggunakan metode partisipatif dimana mitra terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Beberapa rangkaian kegiatan sebelum pelaksanaan diantaranya melakukan pertemuan dan kordinasi dengan mitra kelompok Cinta Damai membicarakan rencana kegiatan yang dilakukan selama program PKM. Setelah melalui sosialisasi dengan kelompok kemudian selanjutnya menentukan jadwal kegiatan atau rencana. Pada saat mitra dan anggota sudah ada kesepakatan waktu dan tempat pelaksanaan, maka team melakukan rapat pertemuan untuk persiapan pelaksanaan kegiatan diantaranya: sosialisasi kegiatan

program PKM, persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan. Adapun kegiatan yang dilakukan adalah mengadakan pertemuan melalui diskusi (tanya jawab, ceramah), penyuluhan dan demonstrasi.

3.2. Peserta/Partisipasi Masyarakat Sasaran

Peserta kegiatan PKM adalah Masyarakat Desa Tamangapa, kelompok Cinta Damai yang diketuai oleh Suriadi. Jumlah peserta kegiatan yang hadir sebanyak 15 orang terdiri dari pengurus dan anggota kelompok Cinta Damai. Partisipasi peserta sangat besar terhadap kegiatan PKM sampai kegiatan selesai. Rangkaian kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1,2,3,4,5.



Gambar 1. Peserta Kegiatan PKM Kelompok Cinta Damai



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat



Gambar 3. Alat dan Bahan Pembuatan Ekado



Gambar 4. Demonstrasi Pembuatan Ekado Udang



Gambar 5. Produk Ekado udang sudah siap saji

3.3 Tinjauan Hasil Yang Dicapai

Pelaksanaan Sosialisasi kegiatan PKM dilakukan dalam bentuk ceramah dan pelatihan atau demonstrasi pembuatan produk hasil olahan perikanan. Materi dari team berupa ceramah dalam kegiatan pengabdian ini, materi I tentang Tujuan dan Manfaat Pengolahan Produk Ekado Udang dibawakan ketua tim pengabdian yaitu Dr. Ir. Andi Asni, MP, menjelaskan apa yang dimaksud dengan pengabdian kepada masyarakat dan alasan memilih udang sebagai objek kegiatan dan memilih lokasi di Desa Tamangapa,

Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep. Selanjutnya dijelaskan bahwa tujuan dari pengolahan Produk Ekado Udang adalah untuk meningkatkan harga jual, jangkauan dan daya simpan sedangkan manfaat dari pengolahan ikan adalah dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sedangkan materi manajemen kelompok dan teknik pemasaran dijelaskan oleh tim pengabdian Dr. Ir. Muhammad Jamal, M.Si. yaitu cara mengatur anggota kelompok dengan baik sehingga berkelanjutan dengan metode pembukuan skedul produksi dan

catatan pengeluaran dan pemasukan. Sedangkan mengenai pemasaran dapat dilakukan dengan cara memasarkan langsung dan secara online misalnya whatshap, Instagram, Facebook dan lain-lain (Gambar 6). Sedangkan anggota tim pengabdian Dr. Ir. Ilmiah, M.Si., menjelaskan pentingnya Sertifikat Halal Suatu Produk termasuk produk Ekado Udang, karena salah satu manfaat bagi

produsen adalah Label halal ini berfungsi dalam membangun kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk mereka dan sedangkan pada konsumen memberikan rasa aman dan sebagai jaminan untuk produk yang dikonsumsi aman dari unsur yang tidak halal dan diproduksi dengan cara halal dan beretika.



Gambar 6. Alur Pemasaran Produk secara Online

Pengolahan Produk Ekado Udang perlu diusahakan secara optimal, dimana teknologi penanganan dan pengolahannya cukup sederhana dan tidak memerlukan modal yang besar dan peralatan yang canggih. Jika teknologi pengolahan dapat dikembangkan dan diterapkan dengan baik, maka agroindustri yang bertujuan meningkatkan nilai tambah dan menambah lapangan kerja. Ekado Udang dari hasil kegiatan PKM ini merupakan salah satu bentuk olahan yang dapat menjadi usaha produktif, semakin meningkatnya kemampuan masyarakat dalam mengolah produk menjadi aneka olahan yang variatif, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis tinggi.

Pelatihan atau demonstrasi dilakukan pada peserta mitra untuk memberikan keterampilan kepada anggota kelompok tentang cara membuat berbagai atau diversifikasi produk pengolahan udang dalam bentuk produk ekado. Melalui kegiatan pengabdian ini anggota kelompok sudah mampu melakukan pengolahan Ekado Udang dengan baik bahkan sudah bisa melakukan kegiatan pengolahan produk sesuai yang telah diajarkan, sehingga dampak positif dari kegiatan sudah dirasakan oleh ibu-ibu rumah tangga selama ini hanya sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu

pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra. Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas mitra kelompok tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu ibu-ibu mitra merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan.

Produk Ekado Udang diharapkan mampu memberikan nilai tersendiri supaya menarik minat konsumen dengan adanya inovasi sebagai pangan fungsional. Menurut Prihanto (2017), ekado merupakan salah satu produk makanan khas Jepang yang dibuat dengan bahan dasar ayam, udang atau ikan serta bumbu – bumbu yang lain. Makanan

Tabel 1. Komposisi Kimia Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*)

Zat Kimia Terkandung	Komposisi
Air	78,2 %
Lemak	0,8 %
Protein	18,1 %
Karbohidrat	1,4 %
Kalsium (Ca)	145 -320 mg/100 gr
Magnesium (Mg)	40 – 105 mg/100 gr
Fosfor (F)	270 – 350 mg/100 gr
Besi (Fe)	1,6 mg/100 gr
Natrium (Na)	140 mg/100 gr
Kalium (K)	220 mg/100 gr

Selain memiliki cita rasa yang lezat, udang juga mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan. Namun pada sebagian orang, mengonsumsi udang justru berisiko menimbulkan gangguan kesehatan. Jika dikonsumsi dalam batas wajar, udang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya adalah membantu pembentukan sel – sel

sejenis pangsit ini tentu sudah banyak dikenal dan tersebar diberbagai belahan dunia. Selain karena peminatnya yang banyak, karena rasanya yang khas dan kandungan gizinya yang tinggi.

Jenis udang yang digunakan dalam pembuatan ekado adalah udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) merupakan salah satu jenis udang yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Daging udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) mempunyai kelebihan dalam hal kandungan asam aminonya daripada daging hewan darat. Asam amino triptofan, dan sistin lebih tinggi terdapat pada daging udang Vannamei. Disamping itu daging udang Vannamei mempunyai rasa lebih enak daripada daging hasil perikanan lainnya (Yuwono, 2015). Komposisi gizi dari daging udang secara umum dapat dilihat pada Tabel 1.

baru dalam tubuh. Namun jika dikonsumsi terlalu banyak, udang dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan misalnya kenaikan kadar kolesterol di dalam darah. Tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini memberikan demonstrasi.

3.4. Manfaat Kegiatan Pengabdian Yang diperloeh Mitra dan Masyarakat

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah salah satu bentuk implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Manfaat dari kegiatan tersebut yaitu setelah masyarakat mengikuti program PKM dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kapasitas kelompok, kesadaran, serta memotivasi masyarakat khususnya anggota kelompok Cinta Damai dalam mengolah udang.

Pemberdayaan kelompok Cinta Damai, Desa Tamangapa, Kecamatan Mar'ang, Kabupaten Pangkep, sangat tepat karena Desa Tamangapa merupakan wilayah pesisir dan memiliki potensi tambak udang sehingga bahan baku selalu tersedia. Dengan melakukan pengolahan udang dapat meningkatkan jangkauan pemasaran dan dapat menciptakan lapangan kerja dan kesejahteraan masyarakat, sehingga diharapkan manfaat kegiatan dapat menjadi bakal usaha dan dapat menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan kesejahteraan rumah tangga nelayan khususnya masyarakat Desa Tamangapa.

4.6 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan bertujuan monitoring atau mengevaluasi kepada mitra sejauh mana aplikasi pengolahan produk ekado udang, pembukuan berapa besar peningkatan produksi dan begitu pula segi perkembangan pemasaran produk yang sudah di ajarkan dalam pelatihan. Hasil yang di capai selama melakukan monitoring pada mitra adalah salah satu keberhasilan terutama pada mitra kelompok sudah banyak perkembangan baik dari kualitas rasa maupun penampilan dari produk. Selanjutnya kelompok cinta Damai masih

perlu pembinaan agar kegiatan pengolahan ekado udang ini dapat berkelanjutan dengan berbagai modifikasi mengingat hasil perikanan banyak tersedia di daerah ini dan mudah dijangkau.

Indikator keberhasilan dari program Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini didasarkan pada beberapa hal seperti:

- Tingkat Partisipasi Peserta
Selama kegiatan berlangsung kualitas atau respon dari peserta dan kehadiran setiap peserta mulai dari penyuluhan sampai pelaksanaan kegiatan pelatihan mencapai 100%. Para ibu-ibu antusias dan bersemangat mengikuti kegiatan tersebut.
- Tingkat kemampuan peserta dikur dengan menggunakan standar kompetensi kognitif oleh Anderson yang terdiri dari *remember, understand, apply, analyze, evaluate dan create*. Instrumen pengukuran menggunakan interview peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Pada ibu-ibu rumah tangga dari kelompok mitra tersebut memiliki kemauan, kemampuan dan keterampilan yang cukup tinggi dalam mengolah ikan hanya saja mereka memiliki kendala dalam penyediaan modal dan pemasaran produk.
- Keterampilan dalam melakukan pengolahan ikan dengan menggunakan standar kompetensi psikomotorik oleh Harrow yang terdiri dari *imitation, manipulation,*

precision, articulation and naturalization. Wawancara sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung dilakukan kegiatan, ditarik suatu kesimpulan bahwa ibu-ibu mampu melakukan pengolahan karena bahan baku sudah tersedia dan mereka sering melakukan uji coba produk bersama dengan ketua kelompoknya.

Berdasarkan hasil kegiatan Pengabdian Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilakukan dapat memberikan gambaran nilai ekonomis udang yang sudah diolah dan pengembangan kelompok ibu-ibu rumah tangga yang mandiri secara ekonomis dan berkelanjutan. Kegiatan ini dapat membentuk ibu-ibu yang terampil, berkinerja tinggi, kreatif sehingga membantu meningkatkan produksi sekarang dan dimasa yang akan datang.

5.7. Permasalahan Dan Hambatan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini cukup berhasil namun ada sedikit permasalahan atau hambatan yang di hadapi salah satunya adalah pengaturan waktu pelaksanaan dengan mitra, beberapa kali waktu pelaksanaannya dibatalkan karena dengan berbagai alasan acara perayaan pernikahan keluarga, sunatan dan perayaan hari islam terutama hari Maulid dan lain-lain.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian tersebut diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan PKM Kelompok pengolahan udang di Desa Tamangapa, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkep berjalan dengan baik dan mitra antusias mengikuti serta keterampilan yang diajarkan sudah dapat diadopsi dengan baik.
2. Usaha pengolahan produk ekado udang layak untuk dikembangkan menjadi suatu usaha.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkep. Kecamatan Ma'rang Dalam Angka 2020.
- Sudjana, D. 2001. Metode dan Teknik Pembelajaran Partisipatif. Bandung, Falah Production.
- Supriatna, A. 2013. Pembuatan Ekado. <https://www.lalaukan.com/2013/11/ekado-ikan-adalah-produk-olahan-hasil.html>. Diakses 27 Oktober 2020.
- Prihanto, A. A. 2017. Reaksi fisiko kimia produk perikanan tradisional. Universitas Brawijaya Press.
- Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. Udang Vannamei. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/udang-vannamei/>. Diakses, 3 November 2020