

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR KELOMPOK NELAYAN
PENGOLAH IKAN DI KECAMATAN BACUKIKI KOTA PARE-PARE,
PROPINSI SULAWESI SELATAN**

*(Empowerment of Coastal Communities of Fish Processing Fishermen Groups in
Bacukiki District, Pare-Pare City, South Sulawesi Province)*

Harlina¹⁾ dan Andi Nur Auliyah²⁾

¹⁾Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Muslim Indonesia Makassar,
Makassar, 90231, Indonesia

²⁾Fakultas Hukum Universitas Muslim Indonesia Makassar, Makassar, 90231,
Indonesia

Korespondensi: andinurauliyahasra89@gmail.com

Diterima: 29 Desember 2022 ; Disetujui: 30 Januari 2023

ABSTRACT

The Science and Technology Program for the community (PKM) has been carried out in Bacukiki Kora Parepare District, South Sulawesi Province with 2 groups of partners processing fishery products. This activity is carried out by transferring technology for making shredded tuna which is still traditional to be more modern and hygienic. In addition, training and assistance were carried out to diversify processed anchovy products into various kinds of processed products such as rempeyek anchovies, balado seasoned anchovies and anchovy spicy sambel with vacuum packaging techniques to make it more hygienic as well as business management training activities. The method used in the training is the participatory method, which involves as many partners as possible in lectures, discussions, and practices. The training program that has been agreed with business group partners is the diversification of processed anchovy and tuna fish pabon products, the design of making product packaging. Business management training, covering finance and marketing strategies. The results of this activity show that the transfer of technology for making more modern tuna shredded products was accepted by the partner group because the procedure was easier, the results were more satisfactory and developed into a household-scale industry. In addition, partner groups have been able to produce processed anchovy products made from local anchovies.

Keyword: Coastal Communities, Technology transfer, Processed Fish Products, Bacukiki District

ABSTRAK

Program Ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat (PKM) telah dilakukan di Kecamatan Bacukiki Kora Parepare Propinsi Sulawesi Selatan dengan 2 kelompok Mitra pengolah hasil perikanan. Kegiatan ini dilakukan dengan cara transfer teknologi pembuatan abon ikan tuna yang masih tradisional menjadi lebih modern dan higienis. Selain itu dilakukan pelatihan dan pendampingan diversifikasi produk olahan ikan teri menjadi berbagai macam produk olahan seperti ikan teri rempeyek, ikan teri bumbu balado dan sambel pedas ikan teri dengan teknik kemasan vakum agar lebih higienis serta kegiatan pelatihan manajemen usaha. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek. Program pelatihan yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha adalah diversifikasi produk olahan ikan teri dan pabon ikan tuna, design pembuatan kemasan produk. Pelatihan manajemen usaha, meliputi keuangan dan strategi-strategi pemasaran. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa transfer teknologi pembuatan produk abon ikan tuna yang lebih modern diterima oleh kelompok mitra karena prosedur lebih mudah hasilnya lebih memuaskan dan dikembangkan menjadi industri skala rumah tangga. Selain itu kelompok mitra sudah dapat memproduksi produk olahan ikan teri berbahan baku ikan teri lokal.

Kata Kunci: Masyarakat Pesisir, Transfer teknologi, Produk Olahan Ikan, Kecamatan Bacukiki

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis situasi

Kota Pare-Pare merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sulawesi Selatan yang memiliki wilayah pesisir cukup menjanjikan untuk sektor kelautan dan perikanan adalah Kabupaten Kota Pare-Pare. Secara geografis wilayah ini memiliki luas 99,33 km², terletak antara 3°57'39"-4°04'49" Lintang Selatan dan 119°36'24". Bujur timur, berbatasan dengan Kabupaten Pinrang di sebelah Utara, Kabupaten Sidrap di sebelah Timur, Kabupaten Barru di sebelah selatan dan Selat Makassar di sebelah barat. (BPS Parepare 2014). Wilayah ini memiliki wilayah pesisir sebelah Barat berbatasan langsung dengan Teluk Parepare.

Wilayah pesisir ini memiliki sumberdaya perairan yang cukup potensial untuk dikembangkan antara lain budidaya dan penangkapan ikan (DKP Pare-Pare, 2015). Salah satu jenis ikan hasil tangkapan nelayan adalah ikan teri. Produksi ikan teri sangat melimpah disetiap musim penangkapan.

Wilayah kecamatan Bacukiki merupakan salah satu kecamatan di Kota Parepare dengan jumlah penduduk 40.908 jiwa, memiliki 4 kelurahan, diantaranya Kelurahan Sumpang Minangae dan Kelurahan Lumpue merupakan wilayah pesisir yang mayoritas penduduknya menggantungkan hidupnya dari hasil perikanan dengan melakukan usaha penangkapan. Di kedua kelurahan ini terdapat Kelompok usaha pengolahan ikan kering teri "Bersahaja" berlokasi di Desa Sumpang Minangae dan kelompok usaha pengolahan ikan "Kessi Pute" yang mengolah abon ikan tuna yang berlokasi di Kelurahan Lumpue.

Kondisi perempuan dalam mengakses dunia usaha sebagai kelompok yang rentan. Hal itu terlihat jelas pada perempuan yang bekerja di sektor usaha kecil. Oleh karena itu, penanganan perempuan yang bekerja di sektor usaha kecil akan menjadikan suatu potensi ekonomi yang tinggi bagi kesejahteraan keluarga (Pidekso, 2003).

Motivasi perempuan bekerja pada saat ini semakin kompleks, namun yang lebih utama adalah untuk mengatasi persoalan ekonomi keluarganya. Kontribusi pendapatan merupakan sumbangan yang diberikan kepada rumah tangganya oleh perempuan bekerja, dengan indikator jumlah pendapatan yang diterima dan jumlah uang yang diberikan kepada rumah tangganya (Yatiningrum *et al.*, 2016)

Daya tahan terhadap usaha disebabkan oleh tingkat kemandirian perempuan yang tinggi. Oleh karena itu, diperlukan penanganan dengan kebijakan yang berkelanjutan dan memberikan akses lebih besar terhadap sumber permodalan formal (Adi, Pidekso: 2003). Menurut Sawir (2003) modal adalah salah satu faktor yang menopang keseluruhan aktivitas perusahaan tersedia untuk membiayai operasi perusahaan. Karena modal sangat menunjang sekali dalam kelancaran kegiatan perusahaan dalam memenuhi produksi, promosi pemasaran,

1.2. Permasalahan PKM

Permasalahan yang dihadapi kelompok keluarga nelayan ini adalah hasil tangkapan ikan teri melimpah dan bila tidak habis terjual dikeringkan. Pengeringan ikan teri dilakukan tanpa

ada pengolahan sama sekali. Hal ini menyebabkan kualitas ikan teri kering yang dihasilkan rendah dan cepat rusak, sehingga harga jualnya juga rendah. Selain itu kelompok ini masih kurang mengetahui produk olahan ikan teri sebagai bahan makanan yang siap saji. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan dan dana dalam mengemas produk olahan ikannya, Selain itu dari aspek manajemen usaha, kelompok ini belum melakukan perencanaan produksi, belum memiliki pengetahuan tentang cara pengelolaan keuangan (*cash flow*) dengan baik sehingga belum dapat mengetahui keuntungan yang diperolehnya dengan pasti. Selain itu belum memahami teknik pemasaran. Ketiga aspek ini dapat memberikan peningkatan pendapatan rumah tangga kelompok nelayan.

Melalui kegiatan penelitian PKM, memfasilitasi mereka melalui pelatihan dan pendampingan, melatih membuat produk olahan ikan teri bagi kelompok “bersahaja” yang berkualitas. membantu memasarkan produknya ke wilayah sekitar dan makassar, Menyiapkan alat pembuatan abon bagi kelompok nelayan “Kessi Pute” agar produksinya bisa meningkat, Menyiapkan peralatan pengemasan sehingga kedua kelompok ini bisa produktif dalam melakukan pengolahan dan berkelanjutan.

1.3. Tujuan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan yaitu;

1. Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang cara membuat produk olahan ikan teri berkualitas

2. Memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang pengemasan produk.
3. Memberikan pelatihan manajemen usaha, manajemen pemasaran dan manajemen keuangan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan September – November 2016 di Kelurahan Sumpang Minangae dan Kelurahan Lumpue di Kec. Bacukiki, Kota Pare-Pare.

2.2. Metode Kegiatan

Metode yang diterapkan pada pelaksanaan program kegiatan PKM ini adalah pemberian pelatihan/pendampingan Ipteks kepada kelompok Nelayan Mitra. Penentuan mitra menggunakan metode *purposive sampling* yaitu kelompok Nelayan Bersahaja dan Kessi Pute pertimbangan keduanya berorientasi sebagai nelayan pengolahan ikan. Setiap kelompok dipilih 5 (lima) orang untuk diberi pelatihan, berupa teori dan pendampingan pembuatan produk olahan ikan (diversifikasi produk pengolahan ikan teri. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah metode pelatihan partisipatif, yaitu melibatkan sebanyak mungkin peran serta mitra dalam kegiatan ceramah, diskusi, dan praktek rancangan dan cipta karya.

2.4. Evaluasi kegiatan:

Setelah melaksanakan kegiatan training/pelatihan dari seluruh rangkaian

program kegiatan, peserta akan dievaluasi:

1. Pada akhir program pelatihan, peserta secara individu diwajibkan membuat produk hasil pelatihan berupa produk olahan ikan teri yang sudah disepakati.
2. Pada akhir program peserta wajib menunjukkan hasil praktek penyusunan laporan keuangan bulanan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Jenis Kegiatan

Kegiatan Program yang sudah disepakati dengan mitra kelompok usaha dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan dan pendampingan pembuatan produk olahan ikan teri.
2. Perancangan (*Design*) dan pembuatan kemasan produk.

3. Pelatihan Manajemen Usaha, manajemen pemasaran serta manajemen keuangan bagi peserta.

Pelaksanaan program PKM kelompok nelayan produksi makanan olahan ikan di kecamatan bacukiki kota pare-pare terdiri dari 3 tahap yaitu: 1) Tahap pelatihan, 2) Tahap Pendampingan dan 3) Tahap Monitoring dan Evaluasi.

3.2. Tahap Pelatihan

Pada tahap ini Mitra 1 yaitu kelompok Pengolah “Bersahaja” diberi pelatihan tentang pengolahan bahan baku ikan basah menjadi teri kering berkualitas, dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan diversifikasi produk olahan makanan ikan dari bahan lokal ikan teri (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Kelompok Mitra 1

Sedangkan Mitra 2 yaitu kelompok Pengolah “Kessi pute” diberi pelatihan tentang penggunaan teknologi dalam pembuatan abon ikan tuna yang lebih higgienis (Gambar 2)



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Kelompok Mitra 2

Teknologi pembuatan abon adalah sebagai berikut: ikan yang sudah dicuci bersih kemudian disiangi, dikukus dan dicabik-cabik, setelah itu ikan dimasukkan ke dalam wajan, diberi bumbu, santan, lalu digoreng hingga kering, abon yang sudah jadi kemudian ditiriskan/dipress, diangin-anginkan dan siap untuk dikemas. Selain itu kedua mitra diberi pelatihan perancangan/design kemasan produk yang telah dihasilkan. Selanjutnya manajemen/pengelolaan usaha, strategi-

strategi pemasaran dan manajemen keuangan.

3.2. Tahap Pendampingan

Tahap ini dilaksanakan setelah kegiatan pendampingan dalam pembuatan produksi makanan olahan ikan dan pengemasan yang higienis, awet dan aman. Tahap pendampingan dilaksanakan dengan memfasilitasi mitra untuk menggunakan alat spinner (sejenis alat yang digunakan untuk memisahkan abon ikan dari minyak), sebagaimana terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Pendampingan Penggunaan Spinner Pembuatan Abon Ikan Tuna

3.3 Tahap monitoring dan Evaluasi

Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil monitoring, dan

evaluasi kedua mitra kelompok sudah mampu melakukan pengolahan bahkan sudah bisa melakukan kegiatan pengolahan produk sesuai yang telah diajarkan (Gambar 4)



Gambar 4. Kegiatan Pembuatan Abon Ikan Tuna

Kegiatan ini memberi dampak positif dari kegiatan ini sudah dirasakan oleh kelompok istri nelayan yang selama ini hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga yang sehari-harinya mengurus rumah tangga selama suaminya melaut. Hasil yang telah dicapai dari kegiatan IPTEK bagi Masyarakat adalah terwujudnya pembinaan kelompok pengolah produk makanan olahan ikan pada lokasi yang mudah dijangkau dengan bahan baku yang senantiasa tersedia. Hasil utama yang dicapai adalah mengaktifkan kelompok mitra untuk melakukan kegiatan usaha pengolahan

produk makanan olahan yang telah diberi kemasan yang lebih baik dan lebih menarik.

Tahap akhir adalah evaluasi. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kelompok. Dinyatakan berhasil apabila kelompok mitra mampu melakukan kegiatan sesuai dengan petunjuk dengan hasil yang baik untuk mengevaluasi keberhasilan program ini, peserta secara individu diwajibkan membuat produk hasil pelatihan berupa produk makanan olahan ikan yang sudah diajarkan (Gambar 5)



Gambar 5. Jenis Produk yang Dihasilkan (a). Ikan Teri Rempeyek, (b). Ikan Teri Balado, (c). Sambel Pedas Ikan Teri. (d). Abon Ikan Tuna

Selain itu mitra wajib menunjukkan hasil praktek penyusunan laporan keuangan bulanan. Dimasa yang akan datang diharapkan akan terjadi peningkatan pendapatan yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan kelompok dan terciptanya kelompok yang memiliki usaha yang berkelanjutan dan mandiri secara ekonomis.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan PKM adalah:

1. Dengan bantuan alat produksi berupa spinner, mitra kelompok pengolah produk makanan olahan ikan tuna lebih aktif memproduksi abon ikan tuna dan lebih kreatif dalam membuat kemasan yang lebih menarik dibanding kan sebelum pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan

2. Mitra Kelompok Pengolah produk makanan olahan ikan mengenal dan mampu memproduksi berbagai macam produk olahan ikan teri yaitu Ikan Teri Rempeyek, ikan Teri Bumbu Balado dan sambel pedas Ikan teri kering.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPKM) Universitas Muslim Indonesia yang telah memberi izin berkegiatan pengabdian dan dana sehingga terlaksananya kegiatan pengamalkan dan menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (IPTEKS) dalam rangka meningkatkan keimanan, ketaqwaan dan kesejahteraan masyarakat Muslim Indonesia.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kota Pare-Pare. 2014. Kota Pare Pare dalam Angka Tahun 2014. Badan Pusat statistic Kota Parepare.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Pare-Pare. 2015. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Proyek Pengembangan Pusat Keterampilan Nelayan .
- Sawir, & Agnes. 2003. Analisis Kinerja Keuangan dan Perencanaan Keuangan Perusahaan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Pidekso, A. 2003. Profil Upaya Perempuan dalam Pemberdayaan Usaha Ekonomis-Produktif Sektor Informal pada Konteks Nilai Pemberdayaan Diri. *Jurnal Pendidikan Nilai*. Kajian Teori, Praktik, dan Pengajarannya. Tahun 9, Nomor 1, Universitas Negeri Malang.
- Yatiningrum, A., Hendra, J., dan Saifullah. 2016. Analisis Pengaruh Pemberdayaan Wanita Pedagang Sektor Informal Terhadap Peningkatan Pendapatan Rumah Tangga. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*. Vol. 5. No.2.