

## **PENGUATAN EKONOMI KELUARGA DI MASA PANDEMIC COVID-19 MELALUI USAHA SATE POKEA SEBAGAI MAKANAN KHAS SULAWESI TENGGARA**

Usman Rianse<sup>1</sup>, Awaluddin Hamzah<sup>2</sup>, Rosmawaty<sup>3</sup>, Sitti Nur Isnian<sup>4</sup>, Sri Wiyati Maharani<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

<sup>5</sup>Fakultas Ekonomi, Universitas Halu Oleo

Email: [Usman.rianse@gmail.com](mailto:Usman.rianse@gmail.com)<sup>1</sup>, [awal.hamzah@gmail.com](mailto:awal.hamzah@gmail.com)<sup>2</sup>, [rosmawati.basiru@gmail.com](mailto:rosmawati.basiru@gmail.com)<sup>3</sup>, [sitti.isnian@gmail.com](mailto:sitti.isnian@gmail.com)<sup>4</sup>, [sri\\_wiyati@yahoo.com](mailto:sri_wiyati@yahoo.com)<sup>5</sup>

### **RINGKASAN**

Pandemi Covid-19 telah memberikan efek domino pada bidang sosial, ekonomi, dan keuangan. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penguatan ekonomi keluarga. Mitra yang dibina adalah Usaha Sedap Rasa Pohara dan Usaha Anugerah. Kedua mitra memproduksi dan menjual sate pokea, yang merupakan makanan khas Sulawesi Tenggara. Masalah mitra disisi produksi adalah teknologi pengolahan dan pengemasan yang sederhana. Sedangkan dari aspek manajemen adalah kurangnya pengetahuan kelompok dalam hal pembukuan dan penyusunan laporan keuangan. Metode pelaksanaan kegiatan adalah dalam bentuk pelatihan teknis pengolahan dan manajemen usaha serta pendampingan. Hasil yang dicapai melalui program ini adalah terwujudnya penguatan ekonomi keluarga dimasa Pandemi Covid-19 di Desa Pohara Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe Sulawesi Tenggara dengan adanya penambahan peralatan disertai pelatihan pengolahan dan perbaikan kemasan yang higienis dan merek yang baik.

**Kata Kunci: Ekonomi keluarga, Pandemi Covid-19, Sate Pokea, Sulawesi Tenggara.**

#### **A. Analisis Situasi**

Pandemi Covid-19 sampai saat ini masih belum menunjukkan tanda-tanda akan berakhir. Krisis bidang kesehatan yang diakibatkan oleh Covid-19 telah memberikan efek domino pada bidang-bidang yang lain, yaitu sosial, ekonomi, dan keuangan. Dibutuhkan peran dan kerja sama dari seluruh pihak elemen negeri dalam penanganan dampak pandemi Covid-19.

Pokea, merupakan asset wilayah Sulawesi Tenggara. Keberadaannya yang hidup dan mendiami daerah perairan Sulawesi Tenggara tanpa dibudidaya khusus merupakan potensi daerah yang jika masyarakat mampu memanfaatkan dengan meningkatkan nilai

diri pokea akan menjadi peluang tersendiri sumber ekonomi keluarga. Salah satu peningkatan nilai pokea adalah dengan membuat panganan menjadi sate pokea.

Sate pokea merupakan salah satu makanan khas Sulawesi Tenggara yang berbahan baku kerang pokea. Sate ini biasa dijajahkan secara berkeliling disekitar pantai, ada juga sebagian warung makan yang menyediakannya. Warung makan yang menyajikan sate pokea dapat ditemukan di Desa Pohara kecamatan Sampara Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

Salah satu kelompok usaha yang mengelola daging pokea menjadi sate pokea adalah kelompok usaha Aroma Pohara. Kelompok tersebut mendapatkan bahan baku (kerang pokea) dari masyarakat yang berprofesi sebagai penangkap kerang pokea disekitar sungai Pohara. Usaha sate pokea merupakan jenis usaha rumah makan yang berbasis sumber daya alam artinya produksi sate pokea sangat dipengaruhi oleh ketersediaan kerang pokea di sungai Pohara (Bahtiardkk, 2015).

Kelompok usaha sate pokea dalam menjalankan usahanya mempunyai tujuan agar kegiatan usaha yang dijalankan dapat memberikan keuntungan dengan menggunakan sumberdaya yang dimiliki. Pengolah sate pokea berusaha untuk mengalokasikan penggunaan sumberdaya yang dimiliki dengan sebaik-baiknya agar diperoleh keuntungan yang besar. Pencapaian keuntungan yang diperoleh belum tentu sesuai dengan biaya yang dikeluarkan karena kurangnya manajemen dalam mengusahakan. Usaha sate pokea di Desa Pohara dalam usahanya untuk memperoleh keuntungan akan menghadapi risiko selama proses pengolahan sampai pemasaran.

Risiko yang berasal dari masalah yang dihadapi diantaranya adalah teknologi pengolahan yang kurang berkembang serta adanya keterbatasan dalam pemasaran. Ini yang mengakibatkan usaha pengolahan sate pokea pada industry skala rumah tangga kurang optimal dan berpengaruh terhadap besarnya keuntungan dan kemungkinan risiko yang akan dihadapi oleh usaha pengolah sate pokea. Untuk memperkecil resiko yang dialami maka perlu diversifikasi produk berupa daging pokea diolah lebih lanjut menjadi sate pokea.

Pengolahan daging pokea menjadi sate pokea menggunakan bahan baku kerang pokea sebanyak kurang lebih dari 1 kg (Rp5.000,-/kg) menghasilkan 10 tusuk sate pokea seharga Rp1.000,- per tusuknya. Untuk meningkatkan nilai jual, diperlukan inovasi baru. Salah satunya dengan membuat daging pokea menjadi sate pokea. Besar kecilnya penerimaan pengusaha sate pokea dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan. Rata-rata pendapatan yang diperoleh pengusaha sate pokea dalam sekali produksi Rp284.280,- perhari. Peningkatan nilai jual dipengaruhi pula oleh tingkat teknologi yang digunakan dan perlakuan-perlakuan yang diberikan terhadap bahan baku yang diolah.

Melalui program Kemitraan Masyarakat (PKM) diharapkan dapat mengatasi masalah pendapatan yang berfluktuatif akibat dari permintaan pasar yang tidak menentu dan dapat meningkatkan produksi, pangsa pasar dan manajemen yang baik. Dengan demikian nantinya dapat meningkatkan pendapatan pengolah.

## **B. Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaandalam kegiatanini terkait dengan tahapan atau langkah-langkah yang digunakan adalah bersifat praktis, sederhana, murah dan aplikatif.

Materi bimbingan tekhnis meliputi :

- Pemilihan bahan baku dan bahan penolong
- Peralatan yang digunakan
- Komposisi bahan dan Prossesing
- Pengemasan
- Pemasaran

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra, yaitu :

Tahap I : Persiapan, penyuluhan pendataan kelompok yang akan terlibat dalam kegiatanPKM yaitu pada kelompok usaha pengolah sate pokea pada Kelompok "Anugrah" dan Kelompok "Sedap Rasa Pohara".

Tahap II : Pengadaan bahan-bahan dan peralatan untuk produk olahan sate pokea

Tahap III : Pelaksanaan proses produk olahan sate pokea, demonstrasi dan pelibatan langsung UMKM serta pengujian kualitas hasil produksi

Tahap IV : Evaluasi dan monitoring setiap kegiatan

### **Metode pendekatan**

Metode pendekatan yang akan digunakan dalam program ini adalah :

1. Metode *Technology Transfer*. Model ini digunakan untuk membantu industri rumah tangga usaha produk olahan sate pokea dalam mengolah dan mengembangkan produksi melalui penerapan teknologi tepat guna yang mudah diperoleh, mudah dioperasikan dan murah sehingga dapat dijangkau dengan menerapkan cara produksi makanan yang baik (CPMB). Proses produksi yang akan diberikan adalah teknik pengendalian mutu produk mulai dari bahan baku sampai produk jadi serta pengemasan.
2. Metode *Enterpreunership capacity building (ECB)*, yaitu membantu industri rumah tangga usaha produk olahan sate pokea dalam membentuk jiwa wirausaha yang professional, baik dalam teknis maupun dalam pengelolaan manajemen.

### **Prosedur Kerja**

Prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan adalah sebagai berikut :

1. Dari aspek produksi

- a. Pemilihan kelompok usaha yang akan dilibatkan

Kelompok usaha yang akan dibina pada program ini ada 2 yaitu kelompok "Anugrah" dan Kelompok "Sedap Rasa Pohara" sebagai pengolah sate pokea dan penyedia bahan baku.

- b. Pemilihan bahan baku dan peralatan yang digunakan

Adapun bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan sate pokea adalah sebagai berikut :

- Bahan-bahan :

1. Kerang Pokea
2. Saos Tomat
3. Saos Sambal
4. Minyak Goreng
5. Garam
6. Penyedap rasa
7. Bawang Merah
8. Bawang Putih
9. Merica
10. Kacang Tanah

- Peralatan :

1. Kompor
2. Baskom
3. Blender
4. Panci
5. Wajan
6. Keranjang
7. Pisau

c. Pelaksanaan/Bimbingan Teknis Pembuatan Produk Olahan Sate pokea

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis kepada kelompok sasaran tentang teknik produksi pembuatan produk olahan sate pokea. Penyuluhan dilakukan untuk memberikan informasi awal tentang peningkatan nilai tambah sebagai upaya untuk meningkatkan kemandirian ekonomi, kemudian dilanjutkan dalam bentuk pelatihan (bimbingan teknis) tentang produksi olahan sate pokea.

- d. Evaluasi dan monitoring akan dilakukan pada setiap kegiatan
2. Dari aspek manajemen yang akan dilakukan adalah sebagai berikut :
  - a. Mendata anggota dan pengurus kelompok usaha produk olahan sate pokea "Anugrah" dan "Sedap Rasa Pohara" yang akan diberikan bimtek pembukuan.
  - b. Menyediakan dan memberikan contoh pengisian buku kas harian, buku persediaan barang dan cara menyusun laporan keuangan khususnya laporan rugi laba.

### **Rencana Kegiatan**

Rencana kegiatan yang merupakan solusi atas persoalan yang dihadapi oleh mitra adalah

1. Sosialisasi kegiatan pada anggota kelompok "Anugrah" dan "Sedap Rasa Pohara", lembaga pemerintahan yang terkait serta para *stakeholder* lainnya.
2. Bimbingan teknis pengolahan hasil dan manajemen usaha yang meliputi :
  - a) Perbaikan sarana dan alat yang tidak memenuhi syarat pengelolaan makanan yang sehat.
    - c. Perbaikan kemasan
    - d. Pengadaan peralatan
  - b) Pelatihan manajemen pengelolaan usaha produk olahan sate pokea :  
Memberikan pelatihan teknik pembuatan catatan keuangan seperti :
    - e. Buku kas harian
    - f. Persediaan barang
    - g. Laparoan Keuangan (Neraca dan Rugi Laba)

Pendampingan (membimbing, mengawasi dan mengevaluasi) mulai dari awal program hingga pasca kegiatan, karena pelaksana rencana akan menempatkan 2 orang mahasiswa tahap akhir yang akan melakukan penelitian di daerah binaan.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pohara Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara. Kegiatan PKMI ini dimaksudkan untuk menyelesaikan permasalahan mitra (masalah produksi dan manajemen). Pengabdian tersebut dilakukan dalam bentuk penyuluhan berupa bimbingan teknis pengolahan hasil dan manajemen usaha, yang diikuti oleh 10 orang terdiri dari 5 orang dari kelompok usaha pengolah sate pokea pada Kelompok "Anugrah" dan Kelompok "Sedap Rasa Pohara". Metode yang digunakan adalah metode transfer teknologi (*technology transfer*) dan metode *Enterpreunership Capacity Building* (ECB). Pada pelaksanaan kegiatan pengolahan akan tetap menggunakan teknologi pembuatan secara sederhana, tetapi yang perlu ditingkatkan adalah pengendalian mutu produk mulai pemilihan bahan baku, proses pengolahan hingga pengemasan.

Sosialisasi kegiatan dilakukan kepada kelompok usaha pengolah sate pokea pada Kelompok "Anugrah" dan Kelompok "Sedap Rasa Pohara" (Gambar 1), dengan tujuan agar mitra memiliki tujuan yang sama untuk meningkatkan mutu dan pangsa pasar sate pokea serta kemampuan manajemen. Selain sosialisasi juga dilakukan Pelatihan manajemen usaha dan teknis peningkatan mutu sate pokea (Gambar 2) dilaksanakan di lokasi kelompok usaha Sedap Rasa Pohara di Desa Pohara Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

Bimbingan teknis aspek produksi berupa : perbaikan sarana dan alat yang tidak memenuhi syarat pengelolaan makanan yang sehat, perbaikan wadah serta kemasan yang lebih higienis (Gambar 3). Hasil yang dicapai berupa peningkatan kapasitas produksi bahan baku kerang pokea dari 75 kg per hari atau 750 tusuk dengan harga per tusuk Rp1.000,- menjadi 100 kg per hari atau 1.000 tusuk. Selama ini belum mampu memproduksi secara maksimal karena masih kekurangan alat masak berupa wajan untuk memasak kerang pokea, sehingga dengan adanya bantuan berupa wajan maupun meningkatkan pendapatan kelompok usaha. Rata-rata produksi sate pokea adalah sebesar 75 Kg dalam satu kali proses produksi, sedangkan penerimaan tertinggi yang

diperoleh oleh pemilik usaha adalah sebesar Rp 1.275.000 dan penerimaan terendah yang dihasilkan pemilik usaha adalah sebesar Rp 650.000, dengan rata-rata penerimaan dalam satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 10.050.000 dari nilai total penerimaan yaitu Rp 20.100.000 . Rata-rata pendapatan yang diperoleh pemilik usaha produk sate pokea di Desa Pohara Kecamatan Sampara dalam sekali produksi adalah Rp 284.280.

Bahan kemasan dengan menggunakan kotak plastik dapat dijadikan alternatif bahan kemasan yang kedap udara (pencegahan oksidasi) dan kedap air (pencegahan hidrolisasi) sehingga dapat meningkatkan daya simpan sate pokea dengan kualitas yang juga terjaga (Gambar 4). Pemasaran sate pokea masih merupakan permasalahan yang perlu penanganan serius berhubung masih terbatas disekitar desa pohara.

Sedangkan dari aspek manajemen setelah memberikan pelatihan teknik pembuatan catatan keuangan seperti : Buku kas harian, persediaan barang, dan Laporan Keuangan (Neraca dan Rugi Laba), melalui proses pendampingan (membimbing, mengawasi dan mengevaluasi) sampai pasca kegiatan PKM hasil yang dicapai berupa peningkatan pengetahuan kedua kelompok mitra mengenai pembuatan buku kas harian, persediaan barang dan laporan keuangan. Selain itu telah tersedia buku kas harian, persediaan barang dan laporan keuangan.

Adapun dokumentasi tahapam kegiatan Pengabdian Kemitraan Masyarakat Internal (PKMI) Penyuluhan Penguatan Ekonomi Keluarga Melalui Olahan Panganan *Pokea* Dalam Upaya Penanganan Dampak Pandemi Covid-19 di Desa Pohara Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara dapat dilihat pada gambar berikut ini





**Gambar 1. Sosialisasi**

**Gambar 2. Pelatihan**



**Gambar 3. Penyerahan Peralatan** **Gambar 4. Produk dan Kemasan**

#### **D. KESIMPULAN**

Dari uraian metode pelaksanaan kegiatan dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pengadaan peralatan yang lebih higienis dapat meningkatkan produksi sate poka
2. Perbaikan dan penampilan kemasan dapat meningkatkan omzet penjualan
3. Pelatihan manajemen usaha mampu meningkatkan kapasitas anggota kelompok dalam manajemen usaha

Dengan adanya respon masyarakat yang positif terhadap kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilakukan, maka diharapkan masyarakat akan lebih

aktif dan respon terhadap penerapan teknologi pasca panen terutama yang berhubungan dengan pengolahan sate pokea sehingga mampu meningkatkan pendapatan mereka.

## REFERENSI

- Ban, A.W. dan Hawkins, H.S. 1999. *Penyuluhan Pertanian*. Kanisius: Yogyakarta.
- Bahtiar, Hamzah M, Hari H. 2015. *Studi Struktur dan Pertumbuhan Populasi Kerang Pokea (Batissa celebensis von Martens 1897) di Sungai Pohara Sulawesi Tenggara*. 15(2):112-124.
- Ramadhan Y.P. 2020. *Pengaruh Modal dan Tenaga Kerja Terhadap Pendapatan Usaha Sate Pokea di Desa Pohara Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Suara. Com. 2020. Dampak Pandemi Covid-19 Pertumbuhan Ekonomi Indonesia mengalami Perlemahan.  
<https://www.suara.com/bisnis/2020/06/21/205630/dampak-pandemi-covid-19-pertumbuhan-ekonomi-indonesia-alami-perlemahan>