

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PRODUK PERIKANAN KELOMPOK USAHA KERUPUK IKAN DI KELURAHAN ANAIWOI KECAMATAN TANGGETADA KABUPATEN KOLAKA

Increasing The Value Added Fishery Products Business Group of Fish Crackers in Anaiwoi Tanggetada District of Kolaka

Asni¹ dan Anti Landu²

^{1,2}Fakultas Pertanian Perikanan dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November
Jln. Pemuda Kampus USN Kolaka No. 339 Kab. Kolaka Sultra 93517

¹e-mail : asnikariman@yahoo.com, ²e-mail : antibustang@gmail.com

ABSTRAK

Kelompok usaha kerupuk ikan di Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada Kabupaten Kolaka terdiri dari wanita nelayan yang dihimpun dalam Kelompok Usaha Amar Ma'ruf dan Kelompok Usaha Vika Utama. Bahan baku kerupuk ikan menggunakan Ikan Bandeng Laki yang mudah didapat dan sangat melimpah namun memiliki nilai ekonomis rendah (Rp5000/Kg). Beberapa kendala yang dihadapi oleh kelompok usaha seperti adanya beberapa produk memiliki kualitas hasil yang masih rendah seperti tidak renyah, terdapat tulang ikan, daya tahan produk sangat cepat, kendala ini meliputi proses produksi, pengolahan dan manajemen bisnis yang masih sangat tradisional. Peralatan produksi yang digunakan masih sangat sederhana sehingga masih sangat sulit bilamana mendapatkan pesanan dalam jumlah besar dalam waktu singkat. Metode kegiatan yang dilaksanakan adalah pelatihan penerapan dan menggunakan mesin press, praktik mempress kemasan untuk mengurangi kadar udara dalam plastik dan proses pemisahan tulang dan daging. Dengan diterapkannya IPTEKS dihasilkan peningkatan produksi yang dilihat dari peningkatan omset, penambahan tenaga kerja, memiliki stok bahan baku, adanya diversifikasi produk, dan meluasnya pemasaran.

Kata Kunci : *Kerupuk Ikan, Pelatihan, Praktik, Mesin Press Kemasan*

ABSTRACT

Fish cracker business group in Anaiwoi Tanggetada Sub District of Kolaka consists of women in a group of businesses and business groups Amar Ma'ruf and Vika Utama. Fish cracker feedstock using milkfish are easy to get and very abundant but has a low economic value (Rp5,000/kg). Some of the obstacles faced by business groups such as the existence of some products have the quality of the results is still low, contained fish bones, the durability of the product very quickly, this constraint includes the process of production, processing and business management are still very traditional. The production equipment are very simple so it was still very difficult when getting large orders in a short time. Methods of training activities are the implementation and use press machine, practice packaging and practice the process of separation of flesh and bone. Implementation of science and technology resulting increase in production is seen from the increase in turnover, more labor, has a stock of raw materials, product diversification, and the marketing.

Keywords: *Fish Crackers, Training, Practice, Packing Press Machine*

PENDAHULUAN

Mitra dari kegiatan pengabdian adalah kelompok masyarakat nelayan yang belum produktif secara ekonomis, tetapi berhasrat kuat menjadi wirausahawan. Mitra 1 adalah kelompok ibu-ibu nelayan Amar Ma'ruf yang bergerak pada pengolahan kerupuk ikan. Mitra 2 adalah kelompok ibu-ibu nelayan Vika Utama yang bergerak pengumpul hasil-hasil perikanan bahan sisa dan mengolahnya menjadi produk olahan lain yang bernilai ekonomis. Selama ini bahan baku untuk pembuatan kerupuk ikan dengan mudah didapatkan di sekitar wilayah Tanggetada dan Pomalaa. Bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk ikan dari ikan bandeng laki yang memiliki nilai ekonomis yang rendah dengan harga jual produk segar Rp5000,-/Kg. Pada saat musim panen ikan ini tidak memiliki pasaran dan bahkan busuk terbuang percuma. Masyarakat nelayan telah mencoba menjadikan bahan baku ini menjadi ikan asin, namun tidak diminati oleh konsumen. Sedangkan pangsa pasar olahan ikan ini menjadi kerupuk ikan sangat diminati dan terbuka luas untuk wilayah Kabupaten Kolaka dan sekitarnya.

Operasional produksi di kedua mitra dikerjakan dengan menggunakan peralatan sederhana dalam jumlah produksi yang terbatas dan kondisi manajemen kedua mitra belum tertata secara profesional dan modern. Permasalahan produksi yang dihadapi kedua mitra diantaranya adalah : 1) belum dapat memenuhi kebutuhan/permintaan pasar akan kerupuk ikan

yang menuntut produksi dalam jumlah besar. 2) belum tersedianya stok bahan baku ikan pada saat jumlah tangkapan nelayan yang sedikit karena curah hujan tinggi dan ombak. 3) masih kurang diversifikasi produk olahan ikan dengan bahan baku yang sama. 4) Kualitas hasil produksi masih kurang baik seperti tidak gurih dan berbau tengik bilamana terlalu lama tersimpan (Muljanto, 1992). 5) Lamanya kelompok membuat olahan karena masih menggunakan alat secara manual menggunakan pinset untuk memisahkan tulang dan daging ikan dan lilin untuk mengemas. 6) Belum adanya sistem packing sehingga produk tidak rusak saat sampai ketangan konsumen/pemesan

Permasalahan manajemen di kedua mitra diantaranya : Tidak memiliki sistem penyimpanan bahan baku sebagai stok cadangan, manajemen tenaga kerja menganut sistem kekeluargaan sehingga jam kerja para anggota tergantung kesenggangan waktu yang mereka miliki, sistem pengupahan masih berdasarkan jumlah barang yang dihasilkan, belum adanya tenaga kerja khusus akuntansi keuangan, pemasaran dan promosi produk masih terbatas berada pada wilayah Kabupaten Kolaka. Pradhika dan Kriastuti (2015) menyatakan manajemen usaha sangat dibutuhkan dalam usaha industri rumah tangga agar dapat memberikan manfaat yang maksimal.

Kegiatan produksi lebih banyak mengandalkan pada jumlah pekerja pada saat melakukan pekerjaan karena masih terbatasnya peralatan yang dimiliki (belum adanya mesin press kemasan dan mesin pemisah tulang dan daging bahkan

peralatan untuk packing produk agar dapat dengan mudah dikirimkan melalui jasa pengiriman (Ramdhani, 2003). Manajemen peralatan dan bahan serta manajemen karyawan berjalan sesuai dengan kebutuhan dan lebih banyak bersifat tenaga lepas dan belum menganut sistem penggajian karyawan, terlebih kegiatan masih merupakan pekerjaan sampingan apabila musim paceklik, sehingga bukan dilakukan sebagai tuntutan bisnis dan profesional, meskipun mutu produk tetap menjadi perhatian dan titik berat usaha.

Pemecahan permasalahan tersebut di atas maka kedua mitra mengajukan beberapa permasalahan prioritas yang akan dicarikan pemecahannya : Permasalahan dalam rangka mengembangkan, meningkatkan produksi diversifikasi produk yang divariasikan dengan bahan baku lainnya. Penataan sistem administrasi, keuangan, pengaturan tenaga kerja dan penggajian melalui penerapan ipteks pelatihan menggunakan sistem komputer berbasis *windows* dengan paket *MS Office (word dan excel)*. Perluasan sistem pemasaran melalui penerapan ipteks *marketing* dengan sistem *facebook*

METODE

Justifikasi prioritas kegiatan yang dipilih di atas adalah; 1) Produksi kerupuk ikan dari bahan baku ikan bandeng laki perlu mendapatkan prioritas karena produk ini sangat diminati oleh konsumen dalam bentuk produk sebagai salah satu bahan olahan hasil perikanan. Mustofa dan Suyanto (2011) menyatakan kandungan gizi yang rendah dan cita rasa khas kerupuk yang

biasa menjadi suatu peluang untuk membuat kerupuk yang lebih bernilai gizi dan memiliki rasa yang lezat. Selanjutnya Setiawan *et al* (2013) menyatakan kandungan gizi kerupuk akan menentukan kualitas produk yang akan dihasilkan. 2) Ketersediaan bahan baku juga sangat melimpah, karena merupakan salah satu hasil tangkapan nelayan di Perairan Tanggetada. 3) Dampak pengembangan produk olahan kerupuk ikan akan mudah berkembang karena peluang pasar dan bahan baku tersedia, hanya perlu peningkatan kualitas dan kuantitas produksi (Husnaddkk, 2006). 4) Peralatan dan teknologi pengolahan kerupuk ikan juga sangat mudah diterapkan dan tidak menyulitkan bagi kelompok. 5) Para anggota kelompok semua memiliki pendidikan rata-rata SMP dan SMA, sehingga perlu diberikan pelatihan operasional komputer untuk memudahkan dalam perhitungan kebutuhan bahan dan perhitungan keuangan, sehingga walaupun ketua kelompok memiliki perangkat komputer namun pemanfaatannya belum untuk memperlancar administrasi usaha. Oleh karena itu akan diperkenalkan cara menggunakan *micrcosoft words* untuk pembuatan surat kontrak penjualan /pemesanan, pencatatan kwitansi dan nota. 6) Pemanfaatan *Microsoft excel* untuk menghitung kebutuhan bahan baku pada setiap kali akan memenuhi pemesanan, biaya operasional dan pencatatan pemasukan dari penjualan sehingga dapat disesuaikan dengan jumlah kwitansi yang dibuat. Pembuatan media sosial sangat diperlukan untuk memperluas pangsa pasar dengan cara memperkenalkan produk kerupuk ikan

ke halaman *facebook* sehingga akan lebih ekonomis dan lebih luas promosinya dibandingkan melalui media cetak (Salman dan Lilik, 2013). Selanjutnya perawatan akan diserahkan pada kedua mitra setelah mereka terlebih dahulu mengetahui cara *update data* di *facebook*.

Dalam rangka mencapai target dan mewujudkan luaran, maka dilakukan metode pelaksanaan kegiatan menjadi 3 kelompok utama yaitu : Penerapan peralatan produksi dalam rangka penerapan alat produksi akan dilakukan penggunaan mesin press kemasan dan pemisah tulang dan daging. Pelatihan pembuatan kerupuk ikan dari bahan baku ikan bandeng laki dan bahan pendukung lainnya. Pendampingan kegiatan dalam rangka menjadi wirausaha baru yang lebih profesional dalam mengelola usaha.

Justifikasi metode yang dipilih : Alat press kemasan dan pemisah tulang dan daging membutuhkan keahlian khusus dalam mengoperasikannya, sehingga pada kegiatan ini akan dilakukan pelatihan pengoperasian alat kemasan agar produk kerupuk ikan memiliki daya simpan yang lama 2-3 bulan dengan demikian dapat dihasilkan produk dalam jumlah besar dan tahan lama dipasaran. Melatih cara mengolah bahan baku jumlah besar, tehnik memfillet ikan, dan menghasilkan produk yang baik dari segi kualitas dan rasa serta kesegaran yang tetap terjaga. Dari segi meracik bumbu sebagai bahan tambahan kerupuk komposisi bahan juga harus dipertimbangkan secara matang sehingga rasa yang dihasilkan dari produk enak dilidah konsumen. Teknik

pemilihan dan peracikan bumbu merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan kerupuk ikan dengan rasa yang enak dan segar. Pada pendampingan usaha akan dilakukan kegiatan membuat pembukuan dengan menggunakan *microsoft excel*, pembuatan kwitansi dan penagihan/*invoice* dan pembuatan media sosial untuk memudahkan *marketing* produk dengan media internet

HASIL

Hasil yang sudah dicapai dalam kegiatan penelitian ini didahului survey pendahuluan dengan melihat kondisi tambak di Desa Towua dan Desa Totobo Kecamatan Pomalaa serta wawancara dengan petani tambak diperoleh informasi bahwa saat ini hampir 80% tambak mereka kerjasama oleh pihak kedua yaitu H. Sukri selaku pemilik modal dengan usaha tambak udang, mengakibatkan petani nelayan yang melakukan budidaya ikan bandeng berkurang. Hal ini berdampak pada kesulitan mitra dalam menemukan bahan dasar produk kerupuk ikan yang banyak didapatkan ditambak-tambak ikan bandeng. Diskusi selanjutnya dengan mitra Kelompok Usaha Amar Ma'ruf Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada yaitu Ibu Sumarni diperoleh informasi bahwa penduduk Kelurahan Anaiwoi sebagian besar nelayan dan penjual ikan asin di pasar-pasar tradisional. Selanjutnya mitra mengungkapkan bahwa kurangnya minat masyarakat nelayan untuk mengolah hasil-hasil perikanan menjadi olahan lain yang lebih bernilai ekonomis. Segi mutu

produk mitra menyatakan bahwa produk yang dihasilkan kadang tidak renyah sehingga berbau tengik. Oleh karena itu mitra membutuhkan alat yang dapat mempertahankan produk agar tetap renyah dan dapat bertahan lama. Zulfahmi *et al* (2014) menyatakan kerenyahan kerupuk juga dipengaruhi oleh daya kembang semakin besar daya kembang kerupuk ikan maka kerenyahannya akan semakin besar

Hasil wawancara dengan Aparat Desa, Ketua Mitra dan beberapa warga serta tokoh masyarakat diketahui bahwa masyarakat nelayan Kelurahan Anaiwoi belum mengetahui pengolahan hasil-hasil perikanan selain menjadikannya sebagai ikan asin. Kegiatan selanjutnya adalah perijinan dan persiapan pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk ikan yang akan dilakukan oleh mitra pengabdian dan pelaksanaan pelatihan manajemen usaha kerupuk ikan serta pembuatan media sosial untuk memasarkan produk mitra.

Pelaksanaan kegiatan penelitian berupa pelatihan pembuatan kerupuk ikan dan manajemen pembukuan berlangsung pada hari Rabu, 13 Juli 2016 jam 09.00 sampai 12.00 WITA, di Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada. Peserta yang hadir terdiri dari 10 orang wanita nelayan dan empat orang mahasiswa. Panitia berasal dari mahasiswa perikanan Universitas Sembilanbelas November Kolaka. Kegiatan didahului dengan pengenalan tim peneliti, mahasiswa dan dilanjutkan dengan peserta pelatihan. Selanjutnya wanita nelayan dan mahasiswa melakukan praktik pembuatan kerupuk ikan, dimulai dari pengenalan alat dan

bahan dilanjutkan dengan pemisahan daging ikan dan tulang hal ini dilakukan agar produk kerupuk bebas dari tulang ikan yang dapat mengakibatkan kualitas kerupuk menjadi berkurang. Kegiatan dilakukan secara bertahap mulai dari proses pemisahan daging dan tulang ikan, peracikan bumbu, penggorengan sampai pengemasan produk kerupuk ikan.

Materi pelatihan yang berkenaan dengan pemanfaatan sumber daya perikanan secara singkat disampaikan mulai dari potensi sumber daya perikanan Kabupaten Kolaka secara umum, dan potensi Kelurahan Anaiwoi secara khusus, diversifikasi olahan ikan dan pentingnya wirausaha bagi wanita nelayan dalam rangka membantu suami menafkahi keluarga. Evaluasi proses dilakukan dalam bentuk pertanyaan yang bertujuan untuk melihat perhatian dan minat dari peserta pelatihan. Faktor pendorong dalam kegiatan ini adalah : Penghasilan utama masyarakat umumnya dari penjualan hasil-hasil perikanan, menariknya pengolahan hasil perikanan karena ini masih merupakan hal baru, keingintahuan yang cukup besar dari para peserta khususnya wanita nelayan terhadap materi pelatihan yang diberikan.

PEMBAHASAN

Faktor penghambat dalam kegiatan ini adalah wanita nelayan tidak tertarik untuk mengolah hasil-hasil perikanan menjadi olahan lain selain ikan asin disebabkan mereka tidak tahu teknik pengolahannya. Kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi olahan sumber daya perikanan dan teknik penggunaan alat

press kemasan dalam rangka mempertahankan kegunaan produk kerupuk. Masih rendahnya minat wirausahaan di kalangan wanita nelayan, mayoritas memiliki tingkat pendidikan yang rendah SMP-SMA.

SIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan penelitian dapat disimpulkan bahwa wanita nelayan di Kelurahan Anawoi mengalami peningkatan pengetahuan dalam diversifikasi olahan ikan namun belum memiliki minat untuk beralih atau menjadikan olahan ikan yang lain selain ikan asin disebabkan mereka belum memiliki alat pengemasan. Mitra pengabdian mengalami peningkatan pengetahuan tentang teknik penggunaan alat kemasan, pembukuan dan pemasaran yang lebih baik

DAFTAR PUSTAKA

- Husna. A, Helminuddin dan Fitriyana. 2006. *Studi Kasus Prospek Usaha Kerupuk Ikan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Mulawarman Samarinda.
- Muljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mustofa K.A dan Suyanto A. 2011. Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Sifat Organoleptik Kerupuk Onggok Singkong dengan Variasi Penambahan Tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 02 No. 3 Hal. 1-14
- Pradhika R dan Kristiastuti D. 2015. Manajemen Usaha Rumah tangga Kerupuk Ikan dan Rengginang pada Masyarakat di Desa Pabeyan Kecamatan Tambak boyo Kabupaten Tuban. *e-Journal Boga*. Vol 4 No. 3 Hal 85-90.
- Ramdhani, S. 2003. *Membuat Tepung Ikan*. Penerbit Karya Putra. Bandung.
- Salman L.M. dan Lilik, R. 2013. *Pengolahan Ikan*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan P4TK Cianjur.
- Setiawan D.W, Sulistiyati T.D, Suprayitno. 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *THPi Student Journal* Vol 1. No. 1 pp 21-32
- Zulfahmi A.N, Swastawati F, Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol 3 No. 4 Hal. 133-139