

PELATIHAN PEMBUATAN KERUPUK TULANG IKAN TUNA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT PESISIR DI KELURAHAN KOLO KOTA BIMA

Nurul Huda¹, Aliah Pratiwi², Alwi³, Rafiq Zulianti⁴

Email Korespondensi: nurulhuda.stiebima@gmail.com

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima

Abstrak: Pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan skill kelompok ibu-ibu IRT Pesisir melalui transformasi teknologi pengolahan, pengemasan, pemasaran dan manajemen usaha dengan bahan dasar ikan tuna menjadi produk olahan kerupuk ikan tulang ikan tuna. Permasalahan rendahnya pengetahuan dan keterampilan IRT pesisir dalam mengolah limbah ikan tuna sehingga menjadi produk yang bernilai ekonomis. Target dari program ini adalah terbentuknya unit usaha yang mengembangkan produk makanan dari bahan dasar tulang ikan tuna. Secara khusus program ini bertujuan untuk melatih Ibu-ibu Rumah Tangga (IRT) pesisir untuk memproduksi kerupuk tulang ikan tuna. Pelatihan di berikan mulai dari cara pengolahan, pengemasan, pemasaran sampai Metode yang akan di terapkan untuk mencapai tujuan atau target adalah metode demonstrasi, pelatihan/penyuluhan. Kegiatan ini melibatkan para anggota mahasiswa Kuliah Kerja Nyata yang di dampingi oleh dosen pendamping program studi manajemen dengan peserta para ibu-ibu rumah tangga (IRT) kelurahan kolo dan masyarakat di kelurahan kolo kota bima. Hasil yang di capai pada kegiatan ini adalah Kelompok ibu rumah tangga (IRT) pesisir telah memahami dan memiliki keterampilan dan wirausaha, Mengetahui cara pengelolaan usaha yang lebih terstruktur, adanya produk kerupuk tulang ikan tuna berbagai rasa pedas dan manis serta memahami bagaimana cara memasarkan produk dengan adanya inovasi kemasan dan penggunaan teknologi. Hasil evaluasi yang telah dilakukan dapat di ketahui bahwa pengetahuan peserta terkait pengolahan tulang ikan tuna meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan. Sekitar 85 persen peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan oleh TIM Pengabdian.

Kata Kunci : Kerupuk, Tulang ikan tuna, Iptek Bagi Masyarakat, Pemberdayaan

Abstract: This Community Service aims to improve the knowledge and skills of the Coastal IRT women group through the transformation of processing technology, marketing, marketing and business management with tuna fish as basic ingredients into processed tuna fish bone crackers products. The problem is the lack of knowledge and skills of coastal IRT in processing tuna fish waste so that it becomes a product that has economic value. The target of this program is the formation of a business unit that develops food products from the basic ingredients of tuna fish bones. Specifically, this program aims to train coastal housewives (IRT) to produce tuna fish bone crackers. Training is given starting from how to process, packaging, marketing to the method that will be applied to achieve the goal or target is the method of demonstration, training / counseling. This activity involved members of the Real Work Lecture students who were accompanied by a lecturer accompanying the management study program with the participants being housewives (IRT) in the Kolo village and the community in the Kolo sub-district, the city of Bima. The results achieved in this activity are that the coastal housewife group (IRT) understands and has the skills and entrepreneurship, knows how to manage a more structured business, there are tuna fish bone crackers products with various spicy and sweet flavors and understand how to market products with packaging innovation and the use of technology. The results of the evaluation that have been carried out can be seen that the knowledge of participants regarding tuna bone processing has increased and opened the minds of participants to take advantage of existing opportunities to increase income. Approximately 85 percent of participants actively responded positively to the skills and knowledge conveyed by the Service Team.

Keywords: Crackers, Tuna fish bones, Science and Technology for the Community, Empowerment

PENDAHULUAN

Kelurahan Kolo merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Asakota Kota Bima Provinsi Nusa Tenggara Barat Indonesia. Kelurahan ini memiliki Luas Wilayah kelurahan kolo 215000 Ha km dengan jumlah penduduk sebanyak 5448 jiwa dengan jumlah penduduk menurut jenis kelamin yang terdiri dari laki-laki 2173 jiwa, perempuan 3275 jiwa. Secara geografis Kolo Kecamatan Asakota berada di wilayah pesisir pantai Sebelah Timur Desa Nipa , Sebelah Barat Desa Rite, Sebelah Utara kelurahan jatiwangi , Sebelah Selatan laut.

Kelurahan Kolo merupakan salah satu kelurahan yang komposisi masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional, tenaga buruh tangkap ikan. Jenis ikan yang banyak di pasok adalah jenis ikan tuna. Meningkatnya hasil tangkapan ikan tuna berdampak pada masalah pemasaran ikan tuna utamanya harga jual yang relative lebih murah di terima oleh nelayan. Harga jual ikan tuna sebesar 25.000 /kg



Gambar 1. Survey Potensi Lokasi

Berdasarkan hasil observasi lapangan, di peroleh informasi, pertama di lihat dari aspek sumber daya manusia, sudah banyak usaha-usaha yang memproduksi berbagai produk jenis olahan dari ikan tuna, namun belum ada usaha yang memproduksi produk dari limbah ikan tuna, mitra yang menjadi sasaran belum sama sekali memiliki dasar kemampuan membuat dan mengolah Kerupuk tulang ikan laut, namun sebagian besar ibu-ibu pesisir masih Minim kreatifitasnya dalam mengolah produk dari bahan dasar ikan tuna disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Aktifitas yang sering di lakukan oleh ibu-ibu IRT pesisir di gunakan pada kegiatan mengurus

dapur, kumpul dengan tetangga sehingga tidak dapat membantu ekonomi keluarga, kedua di lihat dari ketersediaan bahan baku cukup banyak di kelurahan kolo kota bima, mengingat geografis yang berada di daerah pesisir pantai, ketiga dari segi pasar kerupuk tulang ikan banyak peminatnya, ke empat sarana dan prasarana di kelurahan masih terbatas sehingga arus informasi baru jangkauan sangat terbatas dan lambat sampai kepada penduduk

Usaha untuk mengembangkan Unit usaha berbasis pengolahan ikan tuna kepada anggota Ibu-ibu rumah tangga pesisir dan masyarakat sekitar perlu dilakukan motivasi dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dengan memanfaatkan potensi local yang dapat di mengerti/ dipahami dan bisa di dijalankan oleh mitra. Sementara dari aspek ekonomi produk olahan kerupuk tulang ikan tuna sangat prespektif untuk di kembangkan sehingga dapat menjadi alternative usaha kecil/usaha komersial yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra serta bagi keuanganya.

METODE PELAKSANAAN

Dalam mengatasi masalah yang terjadi pada mitra sebagaimana yang telah diuraikan , maka dalam program pengabdian kepada masyarakat ini di tawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode demonstrasi, pelatihan/penyuluhan.

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap monitoring. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:

Tahap persiapan, dilakukan sebelum kegiatan IPTEK yang akan disampaikan kepad akelompok mitra yang meliputi penyusunan program kerja, penyusunan modul pelatihan, persiapan sarana dan prasarana pelatihan. Persiapan ini meliputi persiapan kemasan, ikan tuna berserta bumbu- bumbu yang digunakan, koordinasi lapangan dan sosialisasi.

Tahap Pelaksanaan, terdiri dari beberapa kegiatan yaitu: sosialisasi program, pelatihan pembuatan tulang ikan tuna, memberikan pemahaman inovasi kemasan, penggunaan teknologi untuk pemasaran dan manajemen usaha.

Tahap Evaluasi, terdiri atas tahap monitoring dan evaluasi, Monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan kegiatan dapat berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera di selesaikan. Evaluasi dilakukan setiap tahap kegiatan , adapun rancangan evaluasi memuat uraian bagaimana dan kapan evaluasi akan di lakukan, kriteria, indicator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang di lakukan. Memberikan bimbingan kepada mitra untuk terus melaksanakan pengolahan ikan tuna menjadi kerupuk tulang ikan tuna dengan berbagai rasa untuk meningkatkan pendapatan dan mendukung program pemerinta dalam pembukaan lapangan kerja baru khususnya dunia usaha.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah di tentukan maka hasil yang di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan berjumlah sebanyak 30 orang di undang dengan komposisi peserta terdiri dari ibu rumah tangga dan bapak-bapak terdiri dari sekertaris lurah dan aparatur kelurahan, tokoh pemuda, tokoh masyarakat

Beberapa keterampilan berhasil di transfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan kerupuk tulang ikan tuna, inovasi kemasan, pemasaran dan manajemen usaha.

Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu Rumah tangga istri nelayan dan bapak-bapak terdiri dari sekertaris lurah dan aparatur kelurahan, tokoh pemuda, tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah limbah ikan tuna menajdi kerupuk tulang ikan tuna berbagai rasa, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah di berikan materi di karenakan kelurahan kolo memiliki potensi SDA melimpah untuk di olah untuk mendukung potensi wisata yang ada di kelurahan kolo kota bima

Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk kerupuk tulang ikan tuna, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka.

Pembahasan

Tim Pengabdian telah menyebarkan pemberitahuan dan undangan mengenai kegiatan seperti tersebut di atas ke beberapa anggota ibu-ibu rumah tangga pesisir, lurah, tokoh pemuda, tokoh masyarakat





Gambar 2. Foto kegiatan pelatihan

Adapun jumlah peserta pelatihan yang di undang sebanyak 35 orang, akan tetapi yang memenuhi undangan Tim hanya 30 orang. Hal ini di mungkinkan karena adanya kegiatan lain dalam waktu yang bersamaan. Kegiatan pelatihan di laksanakan pada tanggal 13 september 2021 dengan mengambil tempat di kantor kelurahan kolo kecamatan Asakota. Pemilihan tempat ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi para peserta untuk hadir dalam kegiatan ini. Secara umum semua peserta mengikuti kegiatan dengan baik . hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang materi yang di berikan. Kegiatan tindak lanjut dimaksudkan untuk mengetahui dampak dari di adakan kegiatan ini.

Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktekan kembali pembuatan tulang ikan tuna supaya peserta bisa dan benar-benar paham disetiap proses pengolahan masing-masing produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, inovasi kemasan, cara pemasaran, dan manajemen usaha sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menghasilkan laba artinya akan menambah pendapatan masyarakat/peserta pelatihan.

Pada sesi akhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan Tanya jawab kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakan pelatihan yang dilaksanakan. Berdasarkan hasil wawancara dan Tanya jawab yang telah dilakukan oleh tim pengabdian, pada umumnya mereka tertarik dan antusias dengan kegiatan yang telah dilakukan serta mengusulkan agar diadakan kegiatan sejenis pada masa yang akan datang, tetapi materinya berbeda lebih di pertajam lagi materi kearah manajemen pemasaran produk dan peningkatan kualitas mutu produk yang di hasilkan. Berdasarkan hasil evaluasi yang di lakukan dapat di ketahui bahwa sebagian besar peserta merasakan dampak positif dari kegiatan Tim pengabdian, pengetahuan peserta untuk mengolah ikan tuna meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan. sekitar 90% peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan tim pengabdian.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Peserta menjadi paham dan mengetahui cara pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Tuna berbagai rasa, cara pemasaran, manajemen usaha sesuai dengan materi yang di berikan, Wawasan mengenai kewirausahaan meningkat dan memotivasi peserta untuk dapat memanfaatkan peluang usaha pengolahan Kerupuk tulang ikan tuna sehingga meningkatkan pendapatan untuk membantu perekonomian keluarganya

Saran

Hasil kegiatan ini di harapkan dapat memberikan manfaat bagi ibu-ibu rumah tangga kelurahan kolo kota bima, Perlunya pengembangan jejaring kerja sama untuk pemasaran, diversifikasi produk, Perlunya konsistensi komitmen mitra agar kegiatan tersebut bisa berjalan dengan efisien dan efektif sehingga kegiatan usaha semakin berkembang, Perlu adanya pendampingan kontinyu oleh pihak-pihak terkait baik pemerintah daerah/swasta dan istitusi pendidikan sampai kegiatan usaha pengolahan kerupuk tulang ikan tuna berjalan secara mandiri.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih di sampaikan kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi atas Kesempatan yang diberikan melalui program Kuliah Kerja Nyata tahun 2021, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar, ucapan serupa juga disampaikan kepada Aparatur Kelurahan kolo, tokoh masyarakat, tokoh pemuda, tokoh agama atas dukungannya dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Lilimantik, E., & Sofia, L. A. (2015). Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri (Laporan Pengabdian No. 664.02). Banjarbaru: Universitas Lambung Mangkurat
- Mardjudo A, dan Asrawaty., 2019. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Menuju Desa Mandiri di kecamatan Sindue Tombusabora. Jurnal Inovatif Pengabdian Masyarakat, Edisi Juli 2019.
- Muhammad S., 2012. Pemberdayaan masyarakat Pesisir, Model Kemitraan Social Ecocentrisme, UB Press Malang
- Natalia, T., Hermanto, H., & Isamu, K. T. (2019). Uji Sensori, Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan Dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) YANG BERBEDA. J. Fish Protech, 2(2), 157–164.