

PENGOLAHAN IKAN “PUPU’ MANDAR” SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT NELAYAN DI KECAMATAN BANGGAE KABUPATEN MAJENE

Zulkifli, Ismail Keri, Imran rizki A., Sultan Hasanuddin

IAIN Bone Kabupaten Bone Indonesia
Zulkifli@iain-bone.ac.id

Abstrak

Kabupaten Majene adalah salah satu daerah yang berada dipesisir pantai sehingga kabupaten Majene memiliki potensi perikanan yang sangat besar, wilayah dengan jumlah tangkapan ikan yang cukup banyak berada di Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene. Berbagai komoditas perikanan laut hasil tangkapan nelayan diantaranya yaitu ikan tongkol/cakalang, ikan tuna, ikan layang dan ikan terbang. Hasil tangkapan ikan laut ini oleh nelayan langsung dijual ke penadah ikan. Untuk daerah pemasaran sendiri, Ikan hasil tangkapan nelayan masih dipasarkan disekitar wilayah kabupaten Majene maupun beberapa kabupaten lainnya di Sulawesi Barat seperti Polewali, dan Mamuju.

Dengan adanya perkembangan teknologi, khususnya teknologi pengolahan perikanan, diversifikasi produk perikanan menjadi pilihan yang tepat. Diversifikasi produk perikanan dilakukan dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ikan melalui penambahan bahan baku utama dengan bahan tertentu.

Permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan di Kabupaten Majene adalah kurangnya kesadaran masyarakat nelayan dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk olahan ikan untuk menambah penghasilan. Pengabdian masyarakat ini hadir sebagai salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan melalui pelatihan pengolahan ikan “Pupu’ Mandar”, untuk dapat menambah penghasilan masyarakat nelayan.

PENDAHULUAN

Kabupaten Majene adalah salah satu daerah yang berada dipesisir pantai sehingga kabupaten Majene memiliki potensi perikanan yang sangat besar, wilayah dengan jumlah tangkapan ikan yang cukup banyak berada di Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene. Berbagai komoditas perikanan laut hasil tangkapan nelayan diantaranya yaitu ikan tongkol/cakalang, ikan tuna, ikan layang dan ikan terbang. Hasil tangkapan ikan laut ini oleh nelayan langsung dijual ke penadah ikan. Untuk daerah pemasaran sendiri, Ikan hasil

tangkapan nelayan masih dipasarkan disekitar wilayah kabupaten Majene maupun beberapa kabupaten lainnya di Sulawesi Barat seperti Polewali, dan Mamuju.

Pada musim-musim tertentu ikan hasil tangkapan para nelayan menurun seiring dengan kondisi cuaca yang tidak menentu seperti tingginya gelombang, dan musim ikan yang memang berkurang. Kondisi ini dirasakan kurang bagus bagi masyarakat nelayan di Majene, karena berdampak pada penjualan ikan yang menurun yang berakibat kurangnya tingkat pendapatan nelayan, khususnya nelayan yang

berada di wilayah Kecamatan Banggae Kabupaten Majene.

Dengan adanya perkembangan teknologi, khususnya teknologi pengolahan perikanan, diversifikasi produk perikanan menjadi pilihan yang tepat. Diversifikasi produk perikanan dilakukan dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ikan melalui penambahan bahan baku utama dengan bahan tertentu.

Permasalahan yang dihadapi dalam mengembangkan usaha pengolahan ikan di Kabupaten Majene adalah kurangnya kesadaran masyarakat nelayan dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk olahan ikan untuk menambah penghasilan. Pengabdian masyarakat ini hadir sebagai salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan melalui pelatihan pengolahan ikan “*Pupu’ Mandar*”, untuk dapat menambah penghasilan masyarakat nelayan.

Permasalahan pokok yang dihadapi oleh masyarakat nelayan, yaitu : Masyarakat nelayan kurang menyadari pentingnya pengolahan ikan kedalam berbagai produk olahan ikan untuk menambah penghasilan dan kurangnya dan keterampilan masyarakat nelayan dalam pengolahan ikan masih kurang. Umumnya, masyarakat nelayan menjual langsung ikan hasil tangkapannya.

METODOLOGI

Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan ABCD (*Asset Base Community Development*). Pendekatan dengan metode ABCD ini merupakan pendekatan kritis dalam pengembangan masyarakat berbasis pada kekuatan dan asset yang dimiliki oleh masyarakat

Pendekatan dengan penekanan kemandirian masyarakat dan membangun tatanan masyarakat yang aktif menjadi pelaku dan penentu pembangunan. Menurut Maulana dkk (2021) bahwa konsep ABCD adalah metode didalam pengembangan masyarakat, dimana setiap masyarakat mempunyai potensi masing-masing, sehingga didalam konsepsi ABCD tidak terdapat masyarakat yang lemah untuk diberdayakan. Semua mempunyai potensi baik itu Sumber Daya Manusia (SDM) dan Sumber Daya Alamnya.

Pendekatan yang akan dilakukan dalam mengimplementasikan jenis pendekatan ABCD (*Asset Base Community Development*) dalam pengabdian masyarakat ini yaitu: *Preparing* (persiapan); *Discovery* (menemukan); *Dream* (mimpi masa depan); *Define* (memetakan/menentukan aset); *Design* (merancang/perencanaan aksi) dan *Destiny* (monitoring).

Adapun tahapan dalam pengabdian masyarakat ini yaitu :

1. Kegiatan sosialisasi

Kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan informasi potensi yang terkait langsung dengan program dampingan, yakni pengolahan ikan “*pupu’ mandar*” sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat nelayan Di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene. Selanjutnya kegiatan Sosialisasi dilakukan untuk meningkatkan pemahaman, kesadaran, dan perubahan pola pikir dan perilaku masyarakat dampingan untuk lebih sejahtera dan mandiri secara ekonomi melalui program wirausaha produksi dengan memanfaatkan diversifikasi produk dari olahan ikan yang bernilai ekonomi tinggi.

2. Pendampingan Produksi

Pada kegiatan pendampingan produksi ini, tim akan bekerja sama dengan kelompok nelayan sinar pagi Di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene dalam melaksanakan pelatihan kepada masyarakat dampingan dalam memproduksi diversifikasi produk dari olahan ikan menjadi yang bernilai ekonomi tinggi.

Kemudian akan dilanjutkan dengan pendampingan berkelanjutan kepada masyarakat dampingan dalam proses produksi sampai masyarakat dampingan mampu memproduksi dengan baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Sosialisasi Kepada Masyarakat Nelayan

Sosialisasi kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai langkah awal yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, kegiatan sosialisasi ini bertujuan memberikan gambaran terkait dengan rencana kegiatan pengabdian masyarakat oleh tim pengabdian dari Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone.

Kegiatan sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dalam dua tahapan yaitu:

1. Tim pengabdian bersama mitra dalam pengabdian masyarakat ini melakukan kunjungan kerumah warga/masyarakat nelayan untuk meminta waktu dan kesediaan masyarakat nelayan menjadi peserta dalam kegiatan pengabdian masyarakat berbasis lembaga ini. Kegiatan kunjungan kerumah warga/masyarakat nelayan ini mendapatkan respon yang

sangat baik oleh masyarakat dan bersedia menjadi peserta dalam kegiatan ini.

2. Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat

Dalam sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat ini akan diberikan pemahaman kepada mitra dalam hal ini kelompok usaha nelayan “sinar pagi” terkait dengan pentingnya memanfaatkan hasil tangkapan ikan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk olahan ikan “Pupu’ Mandar”, untuk menambah penghasilan.



Gambar 1

Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat kepada kelompok usaha nelayan “sinar pagi” dan masyarakat nelayan di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene

Dalam kegiatan ini juga dijelaskan bentuk kegiatan dan tahapan kegiatannya mulai dari sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat, pelatihan pengolahan ikan “Pupu’ Mandar”, pelatihan teknik pengemasan dan pemasaran produk secara online, dan yang terakhir kegiatan pelatihan penyusunan laporan keuangan sederhana bagi UMKM.

Dalam kegiatan ini juga disusun jadwal tahapan kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan sesuai dengan

masuk dari peserta sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat.

2. Pelatihan Pengolahan Ikan “Pupu’ Mandar”

Pelatihan pengolahan ikan “Pupu’ Mandar”, dimulai dengan menyiapkan bahan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam pelatihan. Untuk bahan utama ikan yaitu ikan tuna yang langsung dibeli di tempat pelelangan ikan (TPI) I Kecamatan Banggae Kabupaten Majene.



Gambar 2

Ikan tuna bahan baku utama dalam kegiatan pengolahan ikan “Pupu’ Mandar”

Selanjutnya setelah ikan dipotong kecil-kecil ikan di asap sampai matang,



Gambar 4

Proses pengasapan ikan

Sebelum digoreng, daging ikan dicampur dengan adonan tepung beras. Adonan dibentuk segi tiga sama sisi baru digoreng di atas api kecil supaya matang merata hingga ke dalam. Bila kulit luar berwarna coklat, pupu sudah matang. Jika kulit luar masih putih, daging bagian dalam belum matang.



Gambar 6 proses pengolahan ikan *pupu’* Mandar

PEMBAHASAN

Pelatihan pengolahan ikan *pupu’* Mandar ini mulai dari persiapan sampai selesai dilakukan selama 5 hari, dalam kegiatan pelatihan ini peserta yang hadir yaitu sebanyak 30 orang, peserta dalam kegiatan ini sangat semangat dan antusias mengikuti kegiatan pelatihan, hal ini terlihat dari mulai pelatihan sampai selesai peserta masih sama yaitu 30 orang. setelah mengikuti pelatihan ini peserta dalam pelatihan ini dapat

membuat produk olahan ikan *pupu’* Mandar yang berkualitas.

Peningkatan pendapatan masyarakat ditunjukkan dengan bertambahnya pemahaman masyarakat mengenai pengolahan ikan. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini, kelompok masyarakat terlibat secara langsung dalam pelatihan pengolahan ikan menjadi olahan “*pupu’* Mandar”, sehingga setelah kegiatan ini selesai, masyarakat dapat mandiri dalam menjalankan kegiatan usahanya. Keterlibatan masyarakat mulai pada persiapan bahan, perlengkapan maupun

peralatan yang dibutuhkan pada kegiatan pelatihan, sampai pada keterlibatan dalam membuat olahan “pupu’ Mandar”,,

Yang menjadi faktor penghambat dalam program pengabdian masyarakat berbasis lembaga ini adalah karena pelaksanaannya masih dalam situasi pandemi COVID 19 sehingga interaksi dengan masyarakat masih terbatas. Kemudian mitra dan anggota masyarakat nelayan sebagian besar membutuhkan tambahan modal usaha untuk dapat mengembangkan produk olahan ikan *pupu’ Mandar* ini.

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berbasis lembaga ini sangat didukung dan diapresiasi oleh pemerintah setempat beserta kelompok usaha nelayan dan masyarakat sebagai lembaga mitra, sehingga memudahkan tim pengabdian untuk melakukan kerjasama dalam pelaksanaan pengabdian baik pada saat sosialisasi, pelatihan, dan pada saat monitoring dan evaluasi.

Adapun solusi dari adanya faktor penghambat ialah dengan meneruskan kerjasama antara tim pengabdian dengan kelompok usaha nelayan “sinar pagi” disamping pelaksanaan monitoring dan evaluasi. kemudian memberikan masukan kepada pemerintah setempat untuk ikut mendukung keberlanjutan dari usaha pengolahan ikan *pupu’ mandar* ini agar bisa menjadi industri rumahan untuk menambah penghasilan masyarakat nelayan.

Rencana selanjutnya ialah mengembangkan program pengabdian masyarakat berbasis lembaga ini adalah melanjutkan pengabdian masyarakat ini dengan memberikan pelatihan diversifikasi produk lainnya selain yang sebelumnya hanya *pupu’ mandar*, dibuat juga dalam bentuk lainnya seperti abon ikan, *sambusa* dan lain-lain. Diversifikasi produk ini juga menjadi

salah satu upaya peningkatan nilai ekonomi dan pemasaran produk agar lebih dikenal oleh konsumen.

SIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat ini membantu nelayan di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan menjadi produk olahan ikan *pupu’ mandar* yang berkualitas sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan mengangkat produk olahan ikan tersebut menjadi produk unggulan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene.

Pengabdian kepada masyarakat berbasis lembaga ini dilakukan di Kecamatan Banggae Kabupaten Majene Sulawesi Barat dengan kelompok usaha nelayan “sinar pagi” sebagai mitra, Pengabdian ini dilakukan guna pengolahan ikan *pupu Mandar* yang merupakan produk khas Majene. Kegiatan pengabdian telah dilakukan dimulai dari sosialisasi dan pertemuan kelompok mitra, pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan, serta monitoring dan evaluasi. Upaya peningkatan nilai jual dilakukan dengan membuat diversifikasi produk olahan ikan, menjadi produk *pupu’ mandar* untuk meningkatkan daya tarik pembeli dan menjaga kebersihan serta daya tahan produk sehingga dapat menjadi peningkatan nilai juga sebagai buah tangan atau oleh- oleh khas Sulawesi barat, kemudian dilakukan pula upaya perluasan pasar. kemudian diharapkan selanjutnya kelompok mitra dapat dengan mandiri melakukan perluasan pasar dan inovasi produk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat IAIN Bone, Camat Banggae, kelompok usaha nelayan sinar pagi, serta seluruh pihak yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Heny Kusumayanti, Widi Astuti, RTD. Wisnu Broto (2011) *Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan*. GEMA TEKNOLOGI Vol. 16 No. 3
- Karyono, S dan Wachid, A. (2004). *Petunjuk Praktik Penanganan Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
- Muhammad Rais, Patang patang (2019) *Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget dan Bakso Ikan Bandeng Bagi Masyarakat*. MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 2 | Nomor 2
- Muh.Islah, Hasyim, Muhammad Jayadi, Mursalim Sila. (2017) *Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Usaha Kecil Menengah*. Prosiding Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)
- Suci Wulandari, Erfan Kustiawan dan Anang Febri (2019) *Pembuatan Nugget Aneka Ikan Dan Kreasi Desain Kemasan Untuk Diversifikasi Produk Penjual Ikan Pantai Puger Dan Sebagai Makanan Oleh-Oleh Khas Puger*, Jember
- Suryani, et al, 2007. *Abon Sebagai Makanan Olahan Yng di Beri Bumbu*.Surabaya –Jakarta.
- Wahida, Sunarni, Rosmala Widiastuti (2020) *Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Marauke*. Marine Kreatif Volume 4, Nomor 1
- ["Pupu Mandar, Sulawesi Barat"](http://www.budaya-indonesia.org).
www.budaya-indonesia.org.
Diakses tanggal 22 Juni 2021.
- [Pupu, Makanan Khas Kampung Mandar, Pinrang"](http://www.makassar.tribunnews.com).
www.makassar.tribunnews.com.
Diakses tanggal 22 Juni 2021.