

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT NELAYAN MELALUI PENGOLAHAN IKAN UNTUK MENDUKUNG PROGRAM MP3 PEMERINTAH KABUPATEN MAJENE

Dahlia¹, Nuraeni², Hadijah³

Email: ¹dahlia@unsulbar.ac.id, ²nuraeni@unsulbar.ac.id, ³hadijah@unsulbar.ac.id
^{1,2,3}Fakultas Ekonomi Universitas Sulawesi Barat, Kabupaten Majene

ABSTRAK

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah menerapkan pemahaman dan keterampilan masyarakat nelayan dalam pengelolaan ikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan, serta menerapkan pengetahuan mengenai manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana. Hasil yang telah didapatkan selama pelaksanaan KKN-PPM yaitu adanya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan ikan alternatif dengan produknya yaitu berupa Nugget Ikan dan Kerupuk Ikan yang kemasannya didesain sendiri, dan disusunnya laporan keuangan sederhana untuk mitra. Kegiatan ini sebagai wujud untuk mendukung visi misi Pemerintah Kabupaten Majene yaitu Professional, Produktif, Proaktif (MP3) melalui penguatan dan peningkatan perekonomian kerakyatan dengan optimalisasi dari potensi daerah utamanya sektor Perikanan Kelautan.

Kata kunci: akuntansi; ikan; kerupuk; nugget.

ABSTRACT

The purpose of this community service is to apply the understanding and skills of the fishing community in fish management to increase the income of the fishing community, apply knowledge about the management of financial management and accounting including the preparation of simple financial statements. The results that have been obtained during the implementation of KKN-PPM are the community's knowledge of alternative fish processing with its products namely Fish and Crackers Fish Nugget with its own Packaging Design, and the preparation of simple financial reports for partners, to support the Majene District Government's vision and mission, namely Professional, Productive, Proactive (MP3) through strengthening and improving the people's economy by optimizing the potential of the main areas of the Marine Fisheries sector.

Keywords: accounting; crackers; fish; nugget.

PENDAHULUAN

Desa Cilallang dan desa Tanangan Kecamatan Banggae dan desa Tangnga-Tangnga Kecamatan Banngae Timur Kabupaten Majene merupakan salah satu wilayah dengan jumlah tangkapan ikan yang cukup banyak. Laut Majene memiliki potensi penangkapan yang cukup besar (Katundkk, 2014). Sebagian besar nelayan menjual ikan hasil tangkapannya dalam bentuk ikan mentah dan hanya sedikit hasil tangkapan yang diolah menjadi produk ikan olahan. Usaha pengolahan ikan ini penting agar pendapatan

masyarakat nelayan mengalami peningkatan.

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat nelayan dalam usaha pengolahan ikan yaitu keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh masyarakat nelayan sehingga tidak mampu memanfaatkan potensi hasil tangkapan nelayan untuk meningkatkan pendapatannya. Umumnya masyarakat nelayan tidak memiliki keahlian manajemen pengelolaan keuangannya (Hidajat, 2016). Usaha pengolahan ikan sebaiknya memiliki catatan/laporan

keuangan untuk mengetahui secara kuantitatif besaran laba/rugi secara akurat. Disamping hal tersebut pemasaran hasil olahan ikan dapat memanfaatkan teknologi informasi yang sudah berkembang pesat saat ini.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pengolahan ikan adalah melakukan diversifikasi produk seperti nugget dan juga kerupuk dengan berbahan baku ikan. Menurut Usdyana dkk. (2018), diversifikasi pangan seperti nugget dan keripik dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Ketersediaan makanan cepat saji saat ini dibutuhkan bagi masyarakat perkotaan karena bersifat *ready to cook and ready to eat* (Asrawaty & If'all, 2018).

Program Kuliah Kerja Nyata-Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) hadir sebagai salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan melalui pelatihan pengolahan nugget ikan dan kerupuk ikan. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Nelayan. Program ini juga hadir untuk mendukung visi misi Pemerintah Kabupaten Majene yaitu Majene Professional, Produktif, Proaktif (MP3) melalui penguatan dan peningkatan perekonomian kerakyatan dengan optimalisasi dari potensi daerah utamanya sektor Perikanan Kelautan yang didukung oleh kemandirian masyarakat peningkatan peran serta dan pemberdayaan masyarakat mengedepankan aspek kemandirian dan pemberdayaan masyarakat juga masuk dalam salah satu program prioritas Pemerintah.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelaksanaan Program KKN-PPM Universitas Sulawesi Barat (UNSULBAR) dilaksanakan dengan

metode pelatihan dan pembinaan masyarakat mengenai potensi ikan dan usaha pengolahan nugget dan kerupuk ikan. Kegiatan Program Program KKN-PPM Universitas Sulawesi Barat (UNSULBAR) dilaksanakan di Desa Cilallang, Desa Tanangan Kecamatan Banggae dan Desa Tangnga-Tangnga Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Mitra dalam kegiatan KKN-PPM terdiri dari 3 (tiga) kelompok, yaitu Mitra Usaha Tandipanna, Mitra Siamasei, dan Sinar Baru. Alasan memilih ketiga mitra tersebut karena telah melakukan usaha pengolahan makanan yang berbahan dasar ikan berbasis tradisional. Adapun tahapan pelaksanaan Program KKN-PPM Universitas Sulawesi Barat (UNSULBAR), yaitu sosialisasi, pelatihan pengolahan ikan, pelatihan manajemen pengelolaan keuangan, dan pelatihan pengemasan produk.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dimulai dari sosialisasi kepada masyarakat nelayan yang akan dibina dalam usaha pengolan nugget ikan dan kerupuk ikan. Selanjutnya melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi nugget ikan dan kerupuk ikan kepada masyarakat nelayan/kelompok usaha pengolahan ikan. Melaksanakan pelatihan mengenai manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM. Pendekatan yang digunakan dalam sosialisasi dan pelatihan yaitu peserta diberikan materi mengenai pengolahan ikan kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi cara pembuatannya secara bersama-sama. Begitupun juga dengan penyusunan laporan keuangan sederhana dan pemasaran pengemasan dimulai dengan pemberian materi dilanjutkan dengan prakteknya.

Untuk rencana keberlanjutan program yaitu dilanjutkan dan dikembangkan oleh masyarakat Nelayan untuk meningkatkan pendapatan mereka. Keberlanjutan program akan dimonitoring bersama oleh tim Program KKN-PPM UNSULBAR dan Mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Pengolahan Ikan (Nugget Ikan dan Kerupuk Ikan)

Kegiatan KKN-PPM yang dilaksanakan di Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi barat menghasilkan 2 (dua) produk olahan ikan berdasarkan perencanaan tim Pengabdi. Produk olahan terdiri atas Nugget Ikan dan kerupuk Ikan. Kedua produk berbahan baku yang sama yaitu ikan laut seperti ikan tuna yang mudah didapatkan di Kabupaten Majene. Produk yang

dihasilkan memiliki nilai inovasi yang termasuk cukup tinggi, karena selama ini yang banyak beredar dipasaran adalah *chiken nugget* yang berbahan baku daging ayam. Kedua produk olahan (nugget dan kerupuk) dibuat dan kemas dengan desain sendiri bekerjasama dengan mitra kegiatan. Mitra dalam kegiatan KKN-PPM terdiri dari 3 (tiga) yaitu Mitra Usaha Tandipanna, Mitra Siamasei, dan Sinar baru. Lokasi masing-masing mitra berada pada wilayah posko kegiatan KKN-PPM UNSULBAR.

Produk Olahan Nugget pada dasarnya sudah dikenali oleh masyarakat luas. Namun dengan bahan dasar yang berasal dari daging ayam dan dicampur sedemikian rupa dengan bumbu-bumbu tertentu lalu dibentuk. Hasil olahan biasanya disimpan di *freezer* agar awet. Nugget adalah suatu



Gambar 1. Kegiatan pengolahan nugget ikan dan kerupuk ikan.

bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (Magfiroh, 2000). Sementara dalam Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) berdasarkan SNI.01-6638-2002 mendefinisikan nugget ayam sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

Salah satu ke khasan yang menjadi ciri dari produk nugget yang dikelola bersama mitra adalah karena bahan utamanya berasal dari ikan seperti ikan tuna. Ikan tuna dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi dan tidak kalah dari nugget ayam yang dikelola secara pabrikan pada umumnya. Sebagaimana dinyatakan Trianingsih (2014), ikan tuna sangat berpotensi untuk diolah karena daging ikan tuna mengandung protein tinggi. Selain protein ikan tuna diperkaya akan Omega 3 yang baik untuk pertumbuhan anak-anak. Dalam 100 g ikan tuna mengandung protein sebesar 22 g dan Omega 3 sebesar 2,1 g.

Kerupuk merupakan bahan kering berupa lempengan tipis yang terbuat dari adonan yang bahan utamanya adalah pati. Dalam SNI 01-0272-1990 disebutkan kerupuk adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung tapioka atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan lain yang diizinkan, serta disiapkan dengan cara digoreng atau dipanggang sebelum disajikan. Kerupuk pada umumnya terbuat dari bahan udang atau sebagai alternative lain dapat juga berasal dari ikan yang lazim disebut kerupuk ikan. Kerupuk Ikan biasanya dikonsumsi bukan sebagai

makanan utama melainkan sebagai makanan selingan ataupun sebagai lauk-pauk.

Lokasi KKN-PPM secara keseluruhan adalah wilayah pinggir pantai yang masyarakatnya mayoritas bekerja sebagai nelayan sehingga bahan baku dapat lebih mudah didapatkan. Menurut pengakuan beberapa warga Tanangan dan Tanga-Tanga (Ibu Aca dan Ibu Asra), produk yang dibuat ini sangat digemari oleh anak-anak utamanya anak-anak yang tidak suka makan ikan secara langsung. Mereka jadi tertarik mengonsumsi ikan hasil dari olahan berupa nugget ini. Baik produk nugget Ikan maupun kerupuk ikan yang dihasilkan semuanya bebas dari bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang tua.

“Saya mencoba membuat nugget ikan lalu menjualnya kepada anak-anak di sekitar rumah, rasanya sangat enak dan disukai anak-anak. Saya menjual sudah 3 hari Alhamdulillah laku semua” (Ibu Aca selaku warga Tanangan).

“Saya biasa menjual Nugget ayam, lalu saya mencoba buat nugget ikan ternyata anak-anak disini sangat suka memakannya. Bahkan ada anak yang sebelumnya tidak makan ikan. Malah senang makan nugget ikan. Semoga usaha jualan saya laris terus” (Ibu Asra warga Tangnga-Tangnga)

Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana Untuk UMKM

Pelatihan akuntansi dan penyusunan laporan keuangan sederhana dalam KKN-PPM ini bertujuan untuk berbagi ilmu terkait manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi, termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM. Pelatihan ini



Gambar 2. Pelatihan penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM.

memberikan gambaran mengenai pengelolaan keuangan, seperti bagaimana perhitungan biaya produksi, menghitung laba rugi maupun konsep pelaporan posisi keuangan sederhana. Menurut Kieso (2015), laporan keuangan digunakan sebagai sarana utama untuk mengomunikasikan informasi ekonomi sebuah perusahaan.

Kegiatan pelatihan memaparkan materi tentang perlunya pemisahan kekayaan milik pribadi pemilik dengan kekayaan usaha, karena biasanya pada usaha kecil dan menengah selama ini tidak dilakukan pemisahan kekayaan sehingga dampak buruk yang ditimbulkan jika hal tersebut terjadi yaitu sulitnya mengontrol keuangan dan perkembangan usaha. Pura (2013), melaporkan bahwa akuntansi perusahaan merupakan sebuah kesatuan ekonomi yang berdiri sendiri dan terpisah dengan entitas ekonomi lain bahkan dengan pribadi pemilik. Dengan begitu akuntansi memisahkan dan membedakan seluruh pencatatan transaksi baik kekayaan maupun kewajiban perusahaan dengan pribadi pemilik perusahaan. Dalam pelatihan juga dilakukan tata cara perhitungan biaya produksi suatu produk. Biaya

produksi dapat dibedakan dalam 3 bagian yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* (Siregar, 2016).

Pengemasan Produk

Kemasan yang dirancang dengan baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik pembeli. Kemasan merupakan pemicu karena fungsinya langsung berhadapan dengan konsumen. Dengan demikian kemasan harus dapat memberikan impresi spontan yang mempengaruhi tindakan positif konsumen di tempat penjualan. Adanya situasi persaingan yang semakin tajam, estetika kemasan merupakan suatu nilai tambah yang dapat berfungsi sebagai perangkat emosional yang sangat ampuh untuk menjaring konsumen, (Suharto, 2000).

Jenis Kemasan yang digunakan dalam mengemas produk nugget ikan maupun kerupuk ikan berfungsi untuk proteksi produk juga berfungsi untuk tujuan promosional. Terdapat berbagai jenis kemasan yang dapat digunakan mulai dari jenis kertas, plastik, aluminium foil dan lain-lain. Umumnya industri



Gambar 3. Pengenalan kemasan, desain dan label produk.

rumah tangga hanya menggunakan kemasan berbahan plastik *polietilen* (PE) (Yusuf dkk., 2018; Usdyana dkk., 2018) dan *polivinilchlorida* (PVC), kedua kemasan ini tidak sesuai (Usdyana dkk., 2018) jika diperuntukkan untuk bahan pangan siap saji.

Adapun bahan kemasan berasal dari Aluminium foil yang memiliki kancing pengunci dan dapat dipress dengan tujuan memberikan pengamanan ganda pada produk makanan yang ada didalamnya. Berdasarkan Kaihatu (2014), bahwa keunggulan kemasan aluminium foil bersifat hermetis, tidak tembus cahaya, fleksibel dan dapat digunakan sebagai bahan pelapis atau penguat dan dapat dilapisi dengan plastik atau kertas. Selain sebagai bahan pengemas utama, aluminium foil juga banyak digunakan sebagai bahan pelapis sekunder. Kemasan aluminium juga dapat digunakan untuk mengemas produk pangan mentah seperti buah, sayur, daging, ikan, dan kerang.

Kemasan yang digunakan menurut Yusuf dkk. (2018), adalah kemasan yang berbahan dasar aluminium foil yang tepat digunakan untuk bahan pangan.

Kemasan aluminium dipilih dengan warna Merah Maron yang disesuaikan warna dasar almamater Universitas Sulawesi Barat. Kemasan aluminium foil dibuatkan label untuk ketiga mitra dimasing-masing posko. Khusus untuk Nugget yang diproduksi Tim KKN-PPM bersama mitra menggunakan Brand **“Nugget Citata”** dimana Citata merupakan singkatan dari 3 (tiga) posko yaitu Posko Cilallang, Tanangan dan Tangnga- Tangnga.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat dapat menambah pengetahuan masyarakat nelayan dalam pengolahan ikan masih kurang, olehnya itu dengan hadirnya program KKN PPM masyarakat memperoleh pengetahuan

tambahan mengenai pengolahan ikan, dimana ikan diolah menjadi nugget dan kerupuk ikan. Usaha pengolahan ikan di lokasi KKN belum memiliki catatan/laporan keuangan, dengan hadirnya program KKN-PPM maka mitra telah mengetahui dan memahami perhitungan laporan keuangan sederhana. Masyarakat menggunakan alternatif kemasan berupa aluminium foil untuk mengemas produk olahan ikan untuk melindungi produk, dan untuk wana kemasan yang direkomendasikan adalah merah maron sesuai dengan warna almamater UNSULBAR.

DAFTAR PUSTAKA

- Asrawaty, A. (2018). Perbandingan Berbagai Bahan Pengikat Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Fish Nugget. *Jurnal Galung Tropika*, 7(1), 33-45.
- Hidajat, T. (2016). *Literasi Keuangan*. STIE Bank BPD Jateng.
- Kaihatu, Thomas. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Andi : Yogyakarta.
- Kantun, W., Mallawa, A., & Rapi, N. L. (2014). Struktur Ukuran Dan Jumlah Tangkapan Tuna Madidihang Menurut Waktu Penangkapan Dan Kedalaman Di Perairan Majene Selat Makassar. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 39-48.
- Kieso. (2015). *Principle Accounting*. Wiley : USA.
- Maghfiroh, I. (2000). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pura, Rahman. (2013). *Pengantar Akuntansi 1 Pendekatan Siklus Akuntansi*. Erlangga : Jakarta.
- Siregar, Baldric. (2016). *Akuntansi Biaya edisi 2*. Salemba Empat: Jakarta.
- Suharto, Christine Cenadi. (2000). Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*. Vol 2(2).
- Trisnaningsih, Desti. (2014). Kadar Protein dan Betakaroten Bakso Ikan Tuna Yang Diperkaya Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*) dan Umbi Wortel. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59-68.
- Yusuf, M., Rosalin, R., & Usdyana, N. F. (2018). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Diversifikasi Pangan Di Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 98-108.