

---

PKM KELOMPOK PENGOLAH IKAN DI KABUPATEN TAKALAR, PROVINSI  
SULAWESI SELATAN

Andi Asni<sup>\*)</sup>, Muhammad Jamal, Hamsiah  
Universitas Muslim Indonesia

**ABSTRAK**

Ikan salah satu sumber protein yang baik untuk kesehatan tubuh karena memiliki manfaat kaya kandungan protein dan asam lemak omega 3 serta rendah lemak jenuh. Diversifikasi produk tidak saja dapat dilakukan pada level industri, juga dapat dilakukan pada skala rumah tangga. Sambosa Ikan salah satu diversifikasi produk yang bekal menjadi usaha. Tujuan dari program kegiatan Program Kemitraan Masyarakat untuk memberikan pengetahuan tentang tiga aspek: (1) aspek produksi, teknik pembuatan produk sambosa ikan; (2) aspek manajemen, pembukuan ; (3) aspek pemasaran, teknik pemasaran. Metode pendekatan yang ditawarkan pada mitra untuk mencapai tujuan kegiatan PKM adalah metode partisipatif dimana mitra yang terlibat langsung dalam pelaksanaan kegiatan mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Pelaksanaan metode pendekatan tersebut dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan atau demonstrasi. Hasil dalam bentuk luaran produk dengan spesifikasinya Sambosa Ikan. Hasil produk-produk tersebut dikemas di lengkapi label dan dapat dikembangkan menjadi produk usaha industri rumah tangga berkesinambungan. Cara pemasaran yang diajarkan pada mitra adalah pemasaran dalam bentuk on line melalui aplikasi media sosial meliputi Instagram, WhatsApp dan facebook. Harapan dari kegiatan PKM adalah setelah mengikuti pelatihan pada mitra menjadi lebih kreatif dan produktif khususnya dalam membuat produk Sambosa ikan dan menjadikan suatu usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir.

**Kata kunci:** Pengolah Ikan; Sambosa ikan; Diversifikasi produk

**PENDAHULUAN**

Kabupaten Takalar adalah salah satu dari wilayah penyanggah Kota Makassar. Dimana Kota Makassar adalah ibu kota sekaligus pusat ekonomi Sulawesi Selatan dan kawasan Indonesia Timur. Bidang wilayah penyanggah bagi Kabupaten Takalar dapat bernilai positif secara ekonomis. Sebagian dari wilayah Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sanrobone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan

---

Penulis korespondensi:

<sup>\*)</sup> [andiasni26@gmail.com](mailto:andiasni26@gmail.com)

Kecamatan Galesong Utara. Kabupaten Takalar adalah salah satu Kabupaten yang potensial dari aspek kelautan dan perikanan. Sebagai wilayah pesisir yang juga telah difasilitasi dengan pelabuhan walaupun masih pelabuhan sederhana maka Kabupaten Takalar memiliki akses perdagangan regional, nasional bahkan internasional.

Pengolahan hasil perikanan sebagai salah satu kegiatan peningkatan pendapatan masyarakat. Pemasaran ikan hasil tangkapan memiliki jangkauan yang relatif terbatas, terutama pada daerah-daerah yang jauh dari pantai atau yang memiliki sarana transportasi yang tidak mendukung. Salah satu cara untuk meningkatkan jangkauan pemasaran dan daya simpan produk adalah dengan mengolahnya kedalam berbagai bentuk hasil olahan (diversifikasi produk).

Diversifikasi produk merupakan upaya yang tepat tidak saja untuk mendukung peningkatan pemanfaatan dan konsumsi hasil perikanan dan kelautan secara lebih rasional, tetapi juga akan berdampak pada peningkatan nilai tambah terutama bagi masyarakat pesisir. Diversifikasi produk ini tidak saja dapat dilakukan pada level industri, tetapi juga dapat dilakukan pada skala rumah tangga. Pengolahan produk pada level rumah tangga bahkan sering menjadi bakal pengolahan dan produksi untuk skala komersil (Industri).

Desa Ujung Baji, Kecamatan Sanrobone termasuk wilayah pesisir di Kabupaten Takalar yang memiliki potensial penghasil ikan. Namun pada saat musim puncak tangkapan ikan melimpah sehingga permasalahan yang dihadapi masyarakat hasil tangkapan ikan tidak terjual habis di pasar. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan pengolahan. Bentuk pengolahan ikan dalam bentuk produk “Sambosa ikan” merupakan salah satu bentuk pengolahan diversifikasi produk perikanan yang bakal menjadi oleh-oleh khas Takalar. Sambosa ikan adalah merupakan salah satu makanan alternatif dari produk olahan ikan yang bercita rasa khas dan renyah yang isinya daging ikan nilai gizinya tinggi bagus untuk kesehatan.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka peluang pada masyarakat pesisir terutama pada kelompok ibu-ibu di Desa Ujung Baji, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar untuk mengembangkan pengolahan hasil perikanan yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

Salah satu daerah yang potensial untuk mengembangkan pengolahan hasil perikanan adalah Kabupaten Takalar. Kelompok Juluatiah berlokasi di Desa Ujung Baji, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar. Kelompok ibu-ibu ini berusaha dalam bidang pengolahan hasil perikanan dan dibentuk atas dasar kebersamaan dengan sebuah komitmen mengembangkan potensi daerah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kelompok ini, secara geografis berada di sekitar pesisir Kabupaten Takalar yang merupakan area yang memiliki potensi perikanan dan beranggotakan 10 orang yang diketuai oleh Jumatiah.

Kelompok Juluatiah adalah ibu-ibu rumah tangga selama ini lebih banyak waktunya membantu suami untuk mengurus rumah tangga. Pada umumnya masyarakat di daerah ini masih kurang memanfaatkan produk olahan ikan sebagai bahan makanan yang siap saji untuk

dikonsumsi hanya lebih sering di olah menjadi ikan bakar, ikan goreng, hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki para ibu-ibu. Namun sudah ada yang bisa melakukan pengolahan tapi masih terbatas pada beberapa orang saja dan insidental dengan jenis produk tertentu. Sedangkan dari segi Manajemen Usaha mereka tidak berlangsung dengan baik, misalnya mereka tidak punya scedul atau jadwal produksi yang pasti sehingga usaha yang mereka rintis tidak dapat menjanjikan peningkatan pendapatan mereka sebagaimana yang yang diharapkan. Berdasarkan permasalahan tersebut diatas maka dengan adanya Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dapat membatu kelompok mitra meningkatkan teknologi dan manajemen usaha.

Berdasarkan hasil survey dan wawancara dengan Kelompok Juluatiah sebagai mitra memiliki permasalahan 3 aspek yaitu:

### 1. Aspek Produksi

Kelompok mitra memiliki permasalahan dari segi aspek produksi yaitu ketidak mampuan mengolah aneka produk ikan bandeng disebabkan karena terbatasnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan bandeng dengan berbagai modifikasi dan kreasi masa kini terutama produk Sambosa Ikan. Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pembuatan kemasan produk yang memiliki daya tarik konsumen.

### 2. Aspek Manajemen usaha

Pada dasarnya kelompok mitra dapat melakukan pengolahan namun manajemen usahanya masih kurang terutama dalam pembukuan dan pemasaran. Manajemen usaha meliputi skedul dimana mereka belum punya skedul atau jadwal produksi yang pasti sehingga usaha yang mereka rintis tidak dapat menjanjikan peningkatan pendapatan mereka.

### 3. Aspek Pemasaran

Kondisi pemasaran produk olahan, masih sangat terbatas disekitar tempat tinggal mereka saja. Pemasaran ke supermarket atau di toko besar mengalami kendala dalam hal kualitas kemasan. Hal lain yang merupakan masalah mitra adalah mereka mengalami kendala dalam hal stok produksi dan keterbatasan modal yang dimiliki. Hal ini pula yang menyebabkan usaha mereka terkadang mengalami hambatan. Namun demikian ibu-ibu rumah tangga pengolah ikan memiliki potensi untuk pengembangan usahanya karena di dukung dengan bahan baku ikan selalu tersedia terutama pada saat panen melimpah.

Justifikasi bersama mitra dalam menangani persoalan prioritas yang dikemukakan diatas, maka kami telah menyepakati bersama dan akan menyelesaikannya selama program PKM yaitu perbaikan tehnik pengolahan ikan dalam bentuk produk “Sambosa ikan, pembukuan dan pemasaran”. Dan selanjutnya mengajarkan bagaimana cara meningkatkan daya tahan hasil olahan sambosa ikan tersebut agar mempunyai nilai jual dan jangkauan yang luas baik secara lokal maupun diluar daerah. Salah satu usaha pengolahan produk yang disepakati dengan mitra adalah olahan ikan dengan nama produk “Sambosa Ikan”.

## METODE PELAKSANAAN

### Metode Pendekatan

Berdasarkan permasalahan kelompok Ibu-Ibu Pengolah ikan yang telah diuraikan sebelumnya, maka solusi yang ditawarkan berupa transfer pengetahuan dan keterampilan. Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah sebagai berikut:

1. Metode penyuluhan difokuskan pada penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengolahan Sambosa ikan dan peningkatan jiwa kewirausahaan serta memberikan pengetahuan tentang cara pembukuan dan pemasaran produk seperti pencatatan scedul/jadwal produksi, pencatatan pengeluaran dan pemasukan serta keuntungan bersih yang diperoleh dari usaha.
2. Metode Pelatihan difokuskan pada demonstrasi, praktek/latihan dan diskusi. Pada waktu pelatihan akan ditekankan pada demonstrasi yang dilakukan oleh tim yakni dari aspek produksi pada pembuatan produk “Sambosa Ikan” dengan dengan cita rasa yang khas pada ibu-ibu rumah tangga sebagai mitra.

Tahap-tahap kegiatan yang akan dilakukan untuk mendukung metode yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

1. Aspek Produksi

Kegiatan yang dilakukan pada aspek produksi adalah perbaikan metode pengolahan ikan “Sambosa Ikan” dengan menerapkan teknologi pengolahan produk ikan diolah dari berbagai jenis ikan yang ada dilokasi menjadi produk. Membantu memperbaiki pengemasan produk ikan yang sudah jadi dan siap dikonsumsi yakni pengemasan produk dengan label yang menarik dan dilengkapi dan ekpayer produk, sehingga produk Sambosa ikan bisa laku dijual dan memenuhi standar industri.

2. Aspek Manajemen Usaha

Memberikan pengetahuan tentang metode pembukuan dan pemasaran produk. Metode pembukuan yang dimaksud cara pembuatan jadwal/scedul produksi, persiapan pembelian alat dan bahan, catatan pengeluaran, catatan pemasukan dan keuntungan bersih serta pencatatan cara pembagian keuntungan pada anggota kelompok.

3. Aspek Pemasaran

Aspek pemasaran produk diberikan pengetahuan seperti cara pengenalan produk kepada konsumen dengan cara promosi misalnya promosi melalui brosur, pemasaran online WhatShap, facebook, Instagran, dan lain-lain, sehingga produk yang dihasilkan bisa di pasarkan di tingkat kabupaten dan bahkan menjadi oleh-oleh kahas Sulawesi Selatan khususnya Kabupaten Takalar. Selanjutnya diberikan pengetahuan tentang manajemen kelompok dalam hal makna, fungsi dan tujuan kelompok, tugas dan kerjasama kelompok. Kelompok mitra juga dibekali dengan softskill tentang peningkatan jiwa kewirausahaan.



memilih lokasi di Desa Ujung Baji, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar. Selanjutnya dijelaskan bahwa tujuan dari pengolahan ikan adalah untuk meningkatkan harga jual, jangkauan dan daya simpan ikan, sedangkan manfaat dari pengolahan ikan adalah dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Gambar 2).



**Gambar 2.** Sosialisasi kegiatan PKM pada Mitra

Pengolahan Ikan khususnya Sambosa ikan perlu diusahakan secara optimal, dimana teknologi penanganan dan pengolahannya cukup sederhana dan tidak memerlukan modal yang besar dan peralatan yang canggih. Jika teknologi pengolahan ikan dapat dikembangkan dan diterapkan dengan baik, maka agroindustri yang bertujuan meningkatkan nilai tambah dan menambah lapangan kerja. Ikan lebih bernilai ekonomis setelah mendapat penanganan lebih lanjut dan pengolahan yang tepat dan dapat diterima konsumen dipasaran. Sambosa Ikan ini dari hasil kegiatan PKM ini merupakan salah satu bentuk olahan yang dapat menjadi usaha produktif, *semakin meningkatnya kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi aneka olahan yang variatif, bergizi, dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Hal ini sesuai dengan hasil pengabdian pengembangan produk olahan ikan bakso, nugget, abon, dan kerupuk (Putra dan Asriany, 2019)*

Pelatihan atau demonstrasi dilakukan pada peserta mitra dengan untuk memberikan keterampilan kepada anggota kelompok tentang cara membuat berbagai atau diversifikasi produk pengolahan ikan dalam bentuk produk Sambosa ikan (Gambar 4). Melalui kegiatan pengabdian ini anggota kelompok sudah mampu melakukan pengolahan ikan dengan baik bahkan sudah bisa melakukan kegiatan pengolahan produk sesuai yang telah diajarkan, sehingga dampak positif dari kegiatan sudah dirasakan oleh ibu-ibu rumah tangga selama ini hanya sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung mulai dari persiapan sampai terlaksananya kegiatan tersebut. Tanya jawab, diskusi pada waktu pelatihan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra. Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas mitra kelompok tentang keberagaman produk olahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu ibu-ibu mitra merasa semakin sadar dan lebih cerdas dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk perikanan yang lebih murah tapi sehat dan aman untuk kesehatan. Selanjutnya setelah Mitra diberi materi pelatihan dan penyuluhan respon terhadap konsumsi ikan semakin meningkat (Suzana dan Indrarini, 2020).



Gambar 3. Demonstrasi dan Hasil Produk Sambosa Ikan

## KESIMPULAN

Kegiatan PKM Kelompok pengolah ikan di Desa Ujung Baji, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar berjalan dengan baik dan keterampilan yang diajarkan sudah dapat diadopsi oleh mitra kelompok Juluatia. Usaha pengolahan ikan pada jenis produk Sambosa Ikan layak untuk dikembangkan menjadi suatu usaha.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Yayasan Badan Wakap Universitas Muslim Indonesia dan Rektor Universitas Muslim Indonesia yang telah berkenan mendanai kegiatan PKM dengan realisasi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R, 2006. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Bambang, 2005. Dasar-Dasar Pengawetan Pangan. Diktat Kuliah. Jurusan manajemen Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya.
- BPPMHP. 2003. Keragaman Produk Olahan Hasil Perikanan Tuna, Kakap dan Udang di Indonesia. Direktorat Jendral PerikananTangkap. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Dinas Perikanan Propinsi Dati I Sul-Sel. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan. 1985. Proyek Pengembangan Pusat Keterampilan Nelayan.
- Dinas Kelautan dan Perikanan (DKP) Bulukumba. 2016. Data Potensi Hasil Perikanan. Bulukumba.

- Nurdiani. R., 2006. Teknologi Hasil Perikanan I. Diktat Kuliah. Jurusan manajemen Sumberdaya Perikanan Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya.
- Metusalach, Nadiarti, Hajar. A.I., Nerlwan. A. Kasmia, 2003. Modul Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil perikanan Dan Kelautan. Kerjasama Kementerian Riset dan Teknologi dengan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. UNHAS. Makassar.
- Putra dan Asriany, 2019. *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Ikan*. <https://e-journal.my.id/atjpm/article/view/92>.
- Suzana, S.H., dan Indrarini (2020). *Olahan Ikan Tongkol Dalam Bentuk Abon Ikan Di Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo*. Laporan Akhir Pengabdian Pada Masyarakat. Universitas Dr. Soetomo.