

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT NELAYAN MELALUI PENGOLAHAN ABON IKAN DAN NUGGET IKAN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DALAM MENDUKUNG PROGRAM PEMERINTAH KABUPATEN BONE

¹⁾Rahmatunnair, ²⁾Sultan Hasanuddin

1,2) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone
e-mail : rahmatunnair@iainbone.ac.id, sultanhasanuddinbone@gmail.com

Abstract

Pengabdian masyarakat ini berjudul “Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Pengolahan Abon Ikan dan Nugget Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dalam Mendukung Program Pemerintah Kabupaten Bone”. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat nelayan dalam pengelolaan Abon Ikan dan nugget ikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan, meningkatkan pemahaman mengenai penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM, meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam membuat media promosi dan strategi pemasaran, dengan menggunakan media online shopping, dan memberikan motivasi bisnis untuk pengembangan usaha yang lebih besar. Program ini juga hadir untuk mendukung visi misi Pemerintah Kabupaten Bone yaitu menciptakan masyarakat sejahtera : masyarakat yang mampu memenuhi kebutuhan hidup berkelanjutan dalam aspek ekonomi, politik, sosial budaya, lingkungan hidup didukung oleh infrastruktur dan tata kelola pemerintahan yang baik. Hasil yang telah diperoleh selama pelaksanaan yang dilakukan Tim Dosen Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone yaitu adanya pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan ikan alternatif dengan produknya yaitu berupa Nugget Ikan dan Abon Ikan dengan Desain Kemasan sendiri, disusunnya laporan keuangan sederhana untuk mitra, serta penggunaan online shopping dalam pemasaran. Program ini juga hadir untuk mendukung visi misi Pemerintah Kabupaten Bone yaitu Professional, Produktif, Proaktif (MP3) melalui perkuatan dan peningkatan perekonomian kerakyatan dengan optimalisasi dari potensi daerah utamanya sektor Perikanan Kelautan.

Kata kunci: Abon, Ikan, Nugget, Pemberdayaan

PENDAHULUAN

Kabupaten Bone merupakan salah satu wilayah Propinsi Sulawesi Selatan dengan luas 4.559 km². Kabupaten Bone terdiri terdiri dari 27 Kecamatan, 44 Kelurahan dan 328 desa. Letak Kabupaten Bone yaitu 174 Km kearah timur kota Makassar.

Kabupaten Bone tergolong kabupaten yang luas dan besar di Sulawesi Selatan, jumlah penduduk pada tahun 2014 mencapai 738.515 Jiwa. Penduduk Kabupaten Bone ini didominasi oleh penduduk muda dan usia produktif yaitu mencapai 64,50% dari jumlah penduduk.

Rincian luas Wilayah Kabupaten Bone yaitu persawahan,88.499 Ha, tegalan Ladang 120524 ha, Tambak/empang 11.148 Ha, perkebunan negara/swasta 43.052,97 Ha, hutan 145.073 ha dan padang rumput dan lainnya mencapai 10.503,48 Ha.

Kabupaten Bone mempunyai garis pantai sepanjang 138 km, yang memanjang dari utara ke selatan dipesisir teluk Bone. Pengembangan potensi kelautan dan perikanan Kabupaten Bone untuk penangkapan ikan terdapat 10 kecamatan dengan jumlah desa sebanyak 63 desa, sedangkan budidaya air tawar dapat dilakukan di 27 Kecamatan di Bone.

Luas Tambak/empang Kabupaten Bone yang mencapai 11,148 Ha memiliki

potensi perikanan yang cukup besar. Salah satu potensi perikanan yang dimaksud yaitu ikan. Berdasarkan informasi dari Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan menyatakan bahwa : "Potensi perikanan di Kabupaten Bone cukup besar, produksi ikan di Kabupaten Bone rata-rata pertahun adalah 46.754 ton dan memungkinkan produksi ikan untuk terus meningkat setiap tahunnya jika dikelola dengan baik."

Hasil produksi Ikan ini sebagian besar oleh nelayan dijual dalam bentuk ikan segar (tanpa diolah) dan ada juga dalam bentuk yang sudah dikeringkan. Untuk pemasaran pada umumnya berada di kabupaten Bone sendiri maupun beberapa kabupaten lainnya di Sulawesi Selatan seperti Kabupaten Sinjai Kabupaten Soppeng, dan Kabupaten Wajo.

Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone merupakan salah satu wilayah dengan jumlah produksi ikan yang cukup banyak di Kabupaten Bone. Sebagian besar nelayan menjual ikan dalam bentuk ikan segar. Usaha pengolahan ikan menjadi Abon ikan dan nugget ikan ini penting agar nilai jual ikan dipasaran meningkat dan 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 ikan yang melimpah untuk meningkatkan pendapatannya, selain itu usaha pengolahan Abon ikan dan nugget ikan ini sebaiknya memiliki pencatatan / laporan keuangan untuk mengetahui secara kuantitatif besaran laba / rugi secara akurat. Disamping hal tersebut pemasaran hasil olahan ikan menjadi abon ikan dan nugget ikan dapat memanfaatkan teknologi informasi yang sudah berkembang pesat saat ini.

Program pengabdian masyarakat melalui pendampingan komunitas ini hadir sebagai salah satu solusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat nelayan melalui pelatihan pengolahan abon ikan dan nugget ikan. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Nelayan di Kabupaten Bone pada umumnya dan masyarakat Kecamatan Tanete Riattang Timur pada khususnya. Program pengabdian masyarakat melalui pendampingan komunitas ini juga hadir untuk mendukung salah satu visi misi Pemerintah Kabupaten Bone yaitu menciptakan masyarakat sejahtera : masyarakat yang mampu memenuhi kebutuhan hidup berkelanjutan dalam aspek ekonomi, politik, sosial budaya, lingkungan hidup didukung oleh infrastruktur dan tata kelola pemerintahan yang baik.

METODE

Persiapan Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh Dosen IAIN Bone yang terbentuk dalam Tim pengabdian masyarakat. Akan tetapi dalam proses pelaksanaannya tidak menutup kemungkinan akan bermitra dengan stakeholder mulai dari Institut, Masyarakat nelayan, dan Pemerintah setempat dalam hal ini pemerintah Kecamatan Tanete Riattang Timur.

- a) Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone melalui dosennya berperan sebagai aktor utama dalam pemberdayaan masyarakat Nelayan untuk peningkatan pendapatan masyarakat nelayan melalui program pengabdian masyarakat (Pendampingan komunitas)
- b) Masyarakat nelayan berperan sebagai peserta dalam pelatihan pembuatan Abon Ikan dan Nugget ikan, manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana untuk

UMKM, teknik pengemasan produk dan strategi pemasarannya.

- c) Pemerintah daerah (Kecamatan Tanete Riattang Timur) berperan dalam perijinan pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat

Rencana kegiatan pelaksanaan Program ini akan dikerjakan dengan metode pelatihan dan pendampingan masyarakat mengenai potensi ikan dan Usaha pengolahan Abon ikan dan nugget ikan. Program pengabdian masyarakat ini rencananya akan dilaksanakan di Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Kecamatan Tanete Riattang Timur mempunyai jarak dari kampus IAIN Bone sekitar 20 km . Adapun tahapan pelaksanaan Program pengabdian masyarakat ini sebagai berikut :

1. Sosialisasi kepada masyarakat nelayan yang akan di beri pendampingan dalam usaha pengolahan Abon ikan dan nugget ikan.
2. Melakukan pelatihan pengolahan pembuatan Abon ikan dan nugget ikan.
3. Melakukan pelatihan mengenai manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM kepada masyarakat nelayan/kelompok usaha pengolahan ikan
4. Melakukan pelatihan teknik pengemasan produk Abon ikan dan nugget ikan
5. Memberikan pelatihan mengenai media promosi dan strategi pemasaran, dengan menggunakan media *online shopping*.
6. Melakukan promo dan pemasaran Abon ikan dan nugget ikan karena merupakan pertama kali menggunakan media online untuk pemasaran.

Pelatihan Pengolahan Ikan (Abon Ikan dan Nugget Ikan)

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan menghasilkan 2 (dua) produk olahan ikan sesuai yang perencanaan Dosen IAIN Bone yang melakukan pengabdian terdiri atas Abon Ikan dan Nugget Ikan. Kedua produk ini memiliki bahan baku yang sama yaitu ikan laut seperti ikan tuna. Produk yang dihasilkan memiliki nilai inovasi yang termasuk cukup tinggi karena selama ini yang banyak beredar dipasaran adalah Chiken nugget yang bahan bakunya berasal dari daging ayam. Kedua produk olahan ini dibuat dan kemas dengan desain sendiri. Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone .

Produk Olahan Abon Ikan dan Nugget Ikan sudah pada dasarnya sudah dikenal oleh masyarakat luas. Namun yang bahan dasarnya berasal dari daging ayam yang dicampur sedemikian rupa dengan bumbu-bumbu tertentu lalu dibentuk dan hasilnya biasanya disimpan di freezer agar awet. Nugget adalah suatu bentuk

HASIL DAN PEMBAHASAN

produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (battered dan braded), (Magfiroh, 2000). Sementara dalam Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada 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.

Yang menjadi salah satu ke khasan dari produk nugget ini adalah karena bahan utamanya berasal dari ikan seperti ikan tuna yang dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi dan tidak kalah dari nugget ayam yang dikelola secara pabrikan pada umumnya. Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat secara keseluruhan adalah wilayah pinggir pantai yang masyarakatnya mayoritas bekerja sebagai nelayan sehingga bahan baku dapat lebih mudah didapatkan. Menurut pengakuan beberapa warga Produk ini sangat digemari oleh anak-anak utamanya anak-anak yang tidak suka

makan ikan secara langsung, mereka jadi tertarik mengkonsumsi ikan hasil dari olahan berupa nugget ini.

Berikut ini disajikan hasil wawancara dengan Ibu Rini selaku Warga Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone menyatakan bahwa :

“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”

Selanjutnya wawancara dengan Ibu Rahma Warga Kecamatan Tanete Riattang Timur Kabupaten Bone menyatakan bahwa :

“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”

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga



memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk

lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama.

Baik produk Nugget Ikan maupun Abon ikan yang dihasilkan semuanya bebas dari bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi mulai dari anak-anak hingga orang tua.



Gambar 1. Kegiatan pengelohan Abon Ikan dan Nugget Ikan

Gambar 1 Kegiatan Pengelohan

Pelatihan penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM

Akuntansi merupakan sebuah proses sistematis. Terdapat beberapa tahap yang harus dilalui dalam proses akuntansi. Salah satu kemampuan yang harus dimiliki oleh bagian akuntansi adalah membuat atau menyusun persamaan akuntansi yang bersumber pada bukti transaksi. Berdasarkan persamaan ini sebenarnya laporan keuangan dapat disusun, namun terlalu sederhana dan tidak rinci sehingga tetap harus melalui tahap-tahap akuntansi yang wajar. Tahap yang pertama adalah pencatatan. Tahap pencatatan merupakan pencatatan transaksi yang bersumber pada bukti transaksi. Tahap ini meliputi penjurnalan dan pemindahbukuan. Penjurnalan merupakan tahap meringkas transaksi dan menentukan posisi debit kredit pada akun-akun yang bersangkutan.



Pemindahbukuan merupakan kegiatan memindahkan saldo pada tiap-tiap transaksi ke akun-akun yang

bersangkutan. Tahap yang kedua adalah menyusun daftar saldo dan melakukan pencatatan penyesuaian serta menyusun kembali daftar saldo setelah penyesuaian. Sumber daftar saldo berasal dari kegiatan pemindahbukuan. Daftar saldo disusun dari saldo-saldo masing-masing akun dalam buku besar. Saldo debit dan kredit dalam daftar saldo pasti selalu seimbang jika tidak ada kesalahan. Sedangkan penyesuaian adalah kegiatan yang dilakukan untuk menyesuaikan transaksi atau memperbaiki pencatatan jika terjadi kesalahan. Setelah dilakukan penyesuaian dan koreksi, daftar saldo kembali disusun. Tahap ketiga atau terakhir adalah menyusun laporan keuangan yang bersumber pada daftar saldo setelah penyesuaian. Laporan yang dapat disusun dari daftar saldo setelah penyesuaian adalah laporan laba rugi, laporan perubahan ekuitas, dan neraca. Laporan arus kas dapat disusun langsung pada tahap pertama saat penjurnalan. Transaksi yang melibatkan arus kas masuk dan arus kas keluar langsung segera dipindahkan ke laporan arus kas.

Pelatihan akuntansi dan penyusunan laporan keuangan sederhana oleh Dosen Pengabdian

Kepada Masyarakat Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone bertujuan untuk berbagi ilmu dalam manajemen pengelolaan keuangan dan akuntansi termasuk penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM. Pada umumnya mitra belum melaksanakan pencatatan atas transaksi keuangan dari usaha mereka sehingga dengan pelatihan ini memberikan gambaran mengenai pengelolaan keuangan seperti bagaimana perhitungan biaya produksi, menghitung laba rugi maupun konsep pelaporan posisi keuangan sederhana. Dalam pelatihan juga dipaparkan 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.

Berikut ini disajikan dokumentasi pelatihan akuntansi dan penyusunan laporan keuangan sederhana untuk UMKM



Pengemasan Produk

Kemasan adalah desain kreatif yang mengaitkan bentuk, struktur, material, warna, citra, tipografi dan elemen-elemen desain dengan informasi produk agar produk dapat dipasarkan. Kemasan digunakan untuk membungkus, melindungi, mengirim, mengeluarkan, menyimpan, mengidentifikasi dan membedakan sebuah produk di pasar (Klimchuk dan Krasovec, 2006:33).

Menurut Kotler & Keller (2009:27), pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai sebuah produk. Pengemasan adalah aktivitas merancang dan memproduksi kemasan atau pembungkus untuk produk. Biasanya fungsi utama dari kemasan adalah untuk menjaga produk. Namun, sekarang kemasan menjadi faktor yang cukup penting sebagai alat pemasaran (Rangkuti, 2010:132).

Kemasan yang dirancang dengan baik dapat membangun ekuitas merek dan mendorong penjualan. Kemasan adalah bagian pertama produk yang dihadapi pembeli dan mampu menarik pembeli. 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.

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. Khusus untuk Nugget yang diproduksi Oleh Dosen Pengabdian Kepada Masyarakat Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone menggunakan Brand “*Si Senge*” Berasal dari nama kelompok Nelayan di Tanete Riattang Timur.



Pemberdayaan melalui Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan yang dilakukan pada mitra adalah proses pembuatan Abon Ikan dan Nugget Ikan dengan menambahkan varian rasa berupa rasa pedas dan pedas manis. Dalam proses pelatihan kedua mitra diperkenalkan proses pengolahan yang baik sehingga diperoleh hasil Ikan Tuna dengan Kualitas Abon Ikan dan Nugget Ikan yang lebih tahan lama tanpa menggunakan bahan pengawet. Adapun proses yang dilakukan dengan cara selama proses penggorengan dilakukan pengadukan secara terus menerus sehingga kadar air yang terkandung pada abon berkurang dan abon dapat bertahan lebih lama.

Menurut Usman *et al.* (2016) penurunan kadar air ini bias menghambat perkembangan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya. Selain pelatihan pengolahan abon ikan tuna, kedua mitra juga diberikan

pelatihan cara pengemasan yang baik. Adapun kemasan yang digunakan adalah menggunakan wadah plastic vakum yang diberikan label dan ditutup dengan bantuan sealer. Pelatihan pencatatan keuangan juga diberikan kepada kedua mitra dengan tujuan dalam pengelolaan usaha pada mitra dapat memisahkan antra keuangan pribadi dan usaha.



Monitoring dan Evaluasi

Setelah melakukan proses penyuluhan dan pelatihan tim melakukan monitoring dan evaluasi kepada Mitra Kelompok Nelayan “Si Senge” terkait hasil yang telah dicapai. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi sudah mulai menerapkan pengelolaan usaha lebih terstruktur dengan adanya pembagian tugas yang lebih jelas, pengelolaan keuangan lebih transparan dengan adanya pencatatan arus kas masuk dan keluar. Perluasan jaringan pemasaran, berdasarkan evaluasi Tim Dosen Pengabdian Kepada Masyarakat IAIN Bone, diperoleh hasil dengan memasukkan produk abon ikan dan nugget ikan “Si Senge” di supermarket dan tempat oleh-oleh khas Bone dan mitra sudah mampu memperoleh pesanan abon ikan tuna dan Nugget dari beberapa masyarakat di kabupaten Bone yang semula terbatas pada pesanan perorangan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan maka disimpulkan bahwa :

1. Pengetahuan masyarakat nelayan dalam pengolahan ikan masih kurang, olehnya itu dengan hadirnya Tim Dosen Pengabdian Kepada masyarakat Institut Agama Islam
2. Negeri (IAIN) Bone memperoleh pengetahuan tambahan mengenai pengolahan ikan.
3. Usaha pengolahan ikan belum memiliki catatan atau laporan keuangan olehnya itu dengan hadirnya Tim Pengabdian Kepada masyarakat Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Bone dapat mengetahui perhitungan
4. an laporan keuangan sederhananya

DAFTAR PUSTAKA

Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah, 2017, *Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kabupaten Bone 2012 -2032*, Bone : BAPPEDA.

- Dahuri, R., 2003, *Keanekaragaman Hayati Laut. Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kieso. 2015. *Principle Accounting*. Wiley : USA
- Noer, Soetrisno. 2002. *Pengembangan UKM, Ekonomi rakyat Dan penanggulangan Kemiskinan*. Jakarta 2013. *Pengantar Akuntansi 1 Pendekatan Siklus Akuntansi*. Erlangga : Jakarta
- Siregar, Baldric. 2016. *Akuntansi Biaya edisi 2*. Salemba Empat:Jakarta
- Sugiyono. 2010. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Alfabeta : Bandung.
- Sumardjo. 2004. *Teori dan Praktik Kemitraan Agribisnis*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta