

**PKM PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN PRODUK IKAN TONGKOL,
SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN ISTRI NELAYAN DI DESA
KATIALADA, KECAMATAN KWANDANG, KABUPATEN GORONTALO UTARA,
PROVINSI GORONTALO**

***PKM development of cob fish product processing, As an effort to increase the fishermen
village income in the village katialada, kecamatan kwandang, gorontalo utara district,
gorontalo province***

Putri Sapira Ibrahim¹⁾ Moh Fikri Pomalingo, ²⁾ Rosdiani Azis³⁾

¹⁾Pusat Penelitian Oseanografi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia

²⁾Program Studi Teknik Mesin, Universitas Negeri Manado

³⁾Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo

Email: [putri.sapira.ibrahim@lipi@go.id^{1\)}](mailto:putri.sapira.ibrahim@lipi.go.id)

ABSTRAK

Desa Katialada berada di kecamatan Kwandang, Kabupaten Gorontalo Utara, Provinsi Gorontalo. Salah satu potensi kelautan yang dominan di Katialada adalah ikan tongkol. Berdasarkan hasil laporan Dinas Perikanan Kabupaten Gorontalo Utara tahun 2016 bahwa rerata tangkapan ikan tongkol setiap bulannya mencapai 300 ton. UKM Bolowa dan Cakalang merupakan kelompok usaha masyarakat yang beranggotakan istri nelayan di Desa Katialada yang didirikan sejak 2014. UKM Bolowa memproduksi produk berupa acar, sedangkan UKM Cakalang memproduksi abon dan kue panada tore. Berdasarkan keterangan yang dihimpun dari kelompok UKM Bolowa dan Cakalang terdapat beberapa masalah dan kendala yang menjadi penghambat UKM-UKM tersebut sulit berkembang. Kendala dan masalah tersebut adalah peralatan yang digunakan masih terbatas, belum ada diversifikasi rasa, kemasan produk yang tidak menarik, manajemen usaha yang tidak baik, dan sistem pemasaran yang belum maksimal. Untuk mengatasi permasalahan di atas maka solusi yang disepakati dengan mitra adalah pengadaan alat untuk meniriskan minyak yang terkandung pada produk, pengadaan alat vacuum sealer untuk mengemas produk, terdapat 5 variasi rasa yang terbagi berdasarkan level kepedasan, terciptanya desain dan kemasan produk yang baik dan menarik, pemberian pelatihan manajemen usaha agar lebih baik, pencarian mitra untuk menjual produk, pembuatan akun pada situs jual beli online dan media sosial sebagai media pemasaran. Metode yang digunakan dalam kegiatan adalah ceramah, diskusi dan praktikum. Selain itu, dukungan fasilitas dari Prodi Mesin dan Peralatan Pertanian Politeknik Gorontalo berupa bengkel kerja dan laboratorium mikrobiologi pangan di Prodi Teknologi Hasil Pertanian akan mendukung pelaksanaan dan keberhasilan program pengabdian.

Kata kunci: Ikan tongkol, Panada Tore, Abon, Acar, Katialada

ABSTRACT

Katialada Village is located at Kwandang sub-district North Gorontalo District Gorontalo Province. One of the dominant marine potentials in Katialada is Tuna. Based on the report from the North Gorontalo District Fisheries Service in 2016, the average catch of Tuna each month reached 300 tons. Bolowa and Cakalang SMEs (Small and Medium Enterprise) are a community business group consisting of fishermen's wives in Katialada Village established since 2014. Bolowa SMEs produce pickled products, while UKM Cakalang produces abon and panada tore cakes. Based on the information compiled from the Bolowa and Cakalang SME groups, some several problems, and obstacles that hamper the development of SME groups. These constraints and issues are limited equipment used. There is no taste diversification, unattractive product packaging, lousy business

management, and a marketing system that has not been maximizing. The solution agreed with partners in the procurement of tools to drain the oil contained in the product, acquisition of vacuum sealer tools to package the product. There are five variations of flavors that are divided based on the level of spiciness i.e., the creative design, giving business management training, finding partners to sell products, creating accounts to maintain online buying and selling sites, and social media as a marketing medium. The method used in the activity is the lecture, discussion, and practicum. Besides, the facilities support from the Gorontalo Polytechnic Machine and Agricultural Equipment Study Program in the form of workshops and food microbiology laboratories in the Agricultural Product Technology Study Program will support the implementation and success of the service program.

Keywords: *Mackerel, Panada Tore, Abon, Acar, Katialada*

PENDAHULUAN

UKM Bolowa dan Cakalang merupakan kelompok usaha masyarakat yang beranggotakan istri nelayan di Desa Katialada yang didirikan sejak 2014. UKM ini didirikan oleh PNPM, untuk memberdayakan istri-istri nelayan agar memperoleh biaya tambahan, agar kesejahteraan rumah tangganya meningkat. Melalui program PNPM, kedua kelompok ini mengolah ikan tongkol menjadi beberapa produk yang dipasarkan di sekitaran Desa Katialada. Pengolahan ikan tongkol ini selain untuk meningkatkan pendapatan, juga diharapkan dapat memperpanjang masa konsumsi ikan tongkol dan lebih memperkenalkan potensi lokal kemasyarakat di luar Gorontalo Utara. UKM Bolowa memproduksi produk berupa acar, sedangkan UKM Cakalang memproduksi abon dan kue panada tore.

Beberapa kendala yang menjadi penghambat UKM-UKM tersebut sulit berkembang diantaranya 1) peralatan yang digunakan masih terbatas, 2) belum ada variasi rasa, 3) kemasan produk yang tidak menarik, 4) manajemen usaha yang tidak baik, dan 5) sistem pemasaran yang belum maksimal. Kendala lainnya adalah pengemasan produk yang masih tradisional. Abon, acar dan kue yang sudah dibuat, dikemas dengan plastik gula pasir dan ujung kemasan dibakar dengan api yang berasal dari lilin atau pelita untuk menutupi kemasan tersebut. Kendala yang terakhir yaitu pemasaran yang tidak maksimal. Pemasaran hanya dilakukan pada toko kue di Katialada. Biasanya juga produk tersebut hanya dipasarkan jika ada pesanan dari pembeli.

Berdasarkan uraian tersebut, kendala yang dihadapi UKM Bolowa dan Cakalang perlu ditangani secara komprehensif, agar potensi

lokal berupa ikan tongkol dapat dimanfaatkan secara maksimal. Untuk mewujudkan hal tersebut, maka tim pengabdian POLIGON optimis memajukan dan meningkatkan pendapatan kedua UKM tersebut melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) 2017.

Menurut hasil survei yang dilakukan oleh tim pengabdian Politeknik Gorontalo (POLIGON), abon dan acar yang dibuat oleh UKM Bolowa, Cakalang dan lainnya yang ada di Gorontalo belum terdapat diversifikasi rasa. Diversifikasi rasa diperlukan untuk membedakan suatu produk yang dibuat dengan produk lainnya. Diversifikasi rasa yang akan dilakukan adalah berdasarkan tingkat kepedasan produk. Hal ini dilakukan karena rerata masyarakat Gorontalo atau Indonesia timur lebih suka mengonsumsi makanan dengan cita rasa pedas.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Ada beberapa solusi yang telah disepakati antara tim pengabdian dan mitra. Solusi yang disepakati merupakan hasil analisis dari permasalahan yang dihadapi mitra. Solusi yang ditawarkan untuk masing-masing permasalahan yaitu sebagai berikut :

1. Terdapat alat untuk meniriskan minyak yang terkandung pada produk dan alat vacuum sealer untuk mengemas produk.
2. Terdapat 5 variasi rasa yang terbagi berdasarkan level kepedasan. Tingkat kepedasan terendah adalah level 1 dan yang tertinggi level 5.
3. Terciptanya desain dan kemasan produk yang baik dan menarik.
4. Pemberian pelatihan manajemen usaha agar lebih baik.

5. Pencarian mitra untuk menjual produk. Mitra tersebut berupa toko-toko kue dan oleh-oleh yang tersebar di seluruh Gorontalo. Pembuatan akun pada situs jual beli online dan media sosial sebagai media pemasaran

Luaran yang Diharapkan

Menghasilkan SDM yang lebih produktif dan terampil dalam mengolah data penelitian, Menambah pengetahuan kepada pihak UKM perihal membuat makanan olahan ikan yakni abon, acar dan panada tore

METODE PELAKSANAAN

Rencana kegiatan pengabdian ini dimulai dengan kesepakatan kerja sama antara tim pengabdian dari POLIGON dengan khalayak sasaran (mitra) yaitu UKM Bolowa dan Cakalang. Tim pengabdian kemudian merumuskan masalah yang dihadapi oleh mitra. Masalah yang sudah dirumuskan kemudian dikaji oleh tim pengabdian dari POLIGON untuk dicari solusinya. Beberapa solusi yang dibuat tim pengabdian POLIGON kemudian didiskusikan kembali dengan mitra untuk dicari solusi mana yang dapat dilaksanakan bersama.

Solusi yang disepakati antara tim pengabdian dengan mitra adalah, kegiatan ini diarahkan untuk menerapkan teknologi tepat guna untuk meningkatkan produksi, diversifikasi rasa berdasarkan level kepedasan, pembuatan desain dan kemasan produk, pelatihan manajemen usaha, pencarian mitra untuk menjual produk dan pembuatan akun pada situs jual beli online dan media sosial sebagai media pemasaran. Teknologi tepat guna yang akan digunakan adalah alat untuk meniriskan minyak yang terkandung pada produk sehingga menjadi kering dan alat vacuum sealer untuk mengemas produk.

Penerapan teknologi tepat guna bertujuan untuk memperbaiki proses produksi yang selama ini masih menggunakan cara manual dan menciptakan diversifikasi rasa. Pengolahan abon dan acar dengan memanfaatkan teknologi tepat guna diharapkan akan dapat meningkatkan produksi dan pendapatan UKM mitra.

Widowati (2004) mengatakan bahwa, teknologi tepat guna merupakan salah satu alternatif untuk mengatasi masalah yang

dihadapi masyarakat. Teknologi tersebut berpotensi memenuhi beberapa kriteria antara lain : (a) mengkonversi sumberdaya alam, (b) menyerap tenaga kerja, (c) memacu industri rumah tangga, dan (d) meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, penerapan teknologi tepat guna di pedesaan dapat mempercepat pembangunan pedesaan secara ekonomi (Anonymous, 2001).

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi, pelatihan penggunaan teknologi tepat guna, dan pelatihan manajemen usaha dilakukan dalam dua tahap. Hal ini dimaksudkan agar proses alih ilmu pengetahuan dan teknologi dari tim pengabdian POLIGON kepada UKM lebih gampang dan mudah dipahami.

Tahap Pertama

- Penjelasan secara teori alat untuk meniriskan minyak yang terkandung pada produk, dan vacuum sealer yang meliputi: cara kerja, cara pemeliharaan dan hal-hal yang menyangkut keselamatan alat dan pelaksanaan di lapangan.
- Peserta: dari pihak pemerintah dan perwakilan UKM. Hal ini untuk menjaga kekompakan dan menghindari kecemburuan sosial antar UKM Bolowa dan Cakalang.
- Jenis kegiatan: pemaparan secara teori oleh tim pengabdian POLIGON dan diskusi dengan peserta
- Bahan: modul cara kerja dan cara pemeliharaan penggunaan peralatan
- Penyuluhan tentang manajemen usaha
- Pelatihan pembuatan diversifikasi rasa berdasarkan level kepedasan
- Pendampingan pembuatan akun pada situs jual beli online dan media sosial sebagai media pemasaran
- Pendampingan pembuatan desain dan kemasan produk
- Pendampingan pencarian mitra untuk menjual produk

Tahap Kedua

Praktek langsung pengoperasian alat dengan bimbingan dan pendampingan oleh tim pengabdian POLIGON. Setiap peserta langsung mencoba mengoperasikan alat tersebut dan bila

ada kekurangan atau kekeliruan maka akan langsung dijelaskan oleh pengabdian POLIGON.

Untuk mengatasi masalah manajemen usaha, akan dilakukan penyuluhan tentang bagaimana mengelola usaha sehingga dapat memberikan keuntungan. Untuk memudahkan pemahaman maka materi disusun dalam bentuk power point yang disertai gambar-gambar yang mudah dipahami dan didukung dengan penyampaian materi dalam bahasa setempat (bahasa gorontalo).

Pada kegiatan ini UKM berperan aktif khususnya pada kegiatan praktek pengoperasian alat. UKM juga berperan aktif di dalam menyediakan lahan dan tempat kegiatan. Setiap aktivitas pelatihan dan penyuluhan akan didampingi oleh Tim Pengabdian dan dibantu oleh 4 orang mahasiswa. Tugas mahasiswa adalah membantu proses pelatihan dan melakukan pendampingan selama proses pengabdian berjalan sampai mitra bisa mandiri, serta mendampingi pembuatan desain dan kemasan produk. Pada kegiatan ini mitra berperan aktif khususnya pada kegiatan praktek, penyediaan bahan dan tempat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan ini pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Pembukaan Program yang dibuka secara langsung oleh Aparat Desa Katialada dengan mengundang seluruh UKM yang bergerak dalam pengelolaan hasil perikanan dan kelautan, kegiatan ini dihadiri sekitar 30 peserta. Pada kegiatan ini di buka oleh kepala desa dan penyampaian maksud dan tujuan kegiatan oleh Tim dan ucapan terimakasih disampaikan oleh TIM kepada aparat desa dan kepada seluruh warga Desa Katialada yang bersedia menerima dan terlibat dalam program ini.



2. Pemberian Materi tentang produk olahan ikan tongkol dan cara pembuatan produk ikan tongkol yang baik dan berkualitas dalam hal ini panada tore, acar dan abon
3. Praktek pembuatan produk, pembuatan produk diawali dengan cara tim memperlihatkan cara pengolahan produk kemudian mitra mempraktekkan bersama anggota, jumlah mereka 6 orang



4. Produk yang dihasilkan kemudian dianalisa di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo, analisa yang dilakukan meliputi kandungan protein, lemak, karbohidrat dan mineral pada masing-masing produk
5. kemasan diawali dengan mendiskusikan brand yang akan dipakai untuk produk olahan ikan tongkol ini. Dari hasil diskusi maka ditentukan brand yang sesuai adalah "Rajatonkol Khas Katialada" harapannya produk ini dapat merajai produk pangan yang serupa dan dapat mengangkat nama Desa Katialada khususnya di Propinsi Gorontalo. Kemudian didesain lalu dicetak dengan berbagai ukuran yakni 1000 gram dan 500 gram

6. Kegiatan selanjutnya adalah pengemasan produk dan pencampuran level kepedasan masing-masing produk
7. Pelatihan cara pemasaran dan bentuk-bentuk strategi pemasaran
8. Pelatihan kepada mitra tentang manajemen Usaha dengan mengundang pelaku usaha yang sudah berpengalaman dalam bidang pangan
9. Penutupan program yang dengan meminta pesan dan kesan kepala desa dan pihak UKM tentang program yang telah diikuti dan dilaksanakan di Desa Katialada Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara



Khatimah, H., Mappatoba, M., Rauf, RA., 2013. Strategi Pengembangan Usaha Abon Ikan Melalui Pendekatan Marketing Mix pada Industri “Raja Bawang” di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 1(5), pp.464-470.

Nurliani, A., Gunawan., Fachrudin, EA., 2015. Ipteks bagi Masyarakat (IbM): Desa Pemakuan Melalui Penyediaan Air Bersih Layak Konsumsi dan Pengolahan Sampah. Universitas Lambung Mangkurat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dengan diberikannya pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan ikan tongkol di lokasi mitra, mitra menjadi lebih menguasai dan paham cara mengolah hasil laut tersebut menjadi produk yang lebih bermanfaat sehingga mitra dapat memproduksi abon ikan tongkol, acar ikan tongkol, dan panada tore secara mandiri. Diharapkan pada pengabdian ke depan, juga dilakukan pengadaan alat-alat yang dibutuhkan mitra untuk mendukung pembuatan ikan tongkol sehingga mitra tidak perlu menggunakan cara tradisional yang memakan waktu lebih lama dan menguras tenaga yang dapat mengoptimalkan potensi mahasiswa

DAFTAR PUSTAKA

Ardelia, V., Vitner, Y., Boer, M., 2016. Biologi Reproduksi Ikan Tongkol *Euthynnus affinis* di Perairan Selat Sunda. *Jurnal Ilmu dan Kelautan Tropis*, 8(2), pp.689-700.