

OLAHAN HASIL LAUT BERBASIS METODE TEPAT GUNA DI DESA TAKISUNG KECAMATAN TAKISUNG KABUPATEN TANAH LAUT

Pardi Affandi^{1*}, Thresye²

¹²FMIPA Universitas Lambung Mangkurat, Jl. A Yani Km 36,5, Banjarmasin

Corresponding author: p_affandi@ulm.ac.id

Abstrak Posisi Desa Takisung yang terletak dipesisir pantai, menjadikan mata pencaharian di desa ini adalah nelayan. Sehingga hasil laut yang diperoleh sangat melimpah. Masalahnya adalah bagaimana pengolahan hasil laut di desa Takisung sehingga pada masa panen hasil laut dapat dimanfaatkan dengan baik. Sebuah solusi menggunakan teknologi tepat guna diperlukan untuk Hasil Laut¹ Berbasis Metologi Tepat Guna menjadi suatu produk yang relatif bertahan lama, sehingga kerugian akibat tidak habis terjualnya dapat dieliminasi. Pengelolaan hasil laut yang ditawarkan adalah pembuatan empek-empek ikan tenggiri, pembuatan cireng, dan pembuatan pentol berbahan udang, juga Pemanfaatan manajemen pemasaran produk yang efektif dan icon pemasaran yang inovatif. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Takisung.

Kata kunci : Desa Takisung, empek-empek, cireng, pentol.

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Takisung adalah sebuah kecamatan yang terletak di Kabupaten Tanah Laut yang terletak pada 114,603° – 114,697° Bujur Timur dan 3,72207° – 3,99539° Lintang Selatan yang berbatasan langsung dengan kecamatan Kurau dibagian utara, Pelaihari di bagian timur, Laut Jawa disebelah barat, dan Kecamatan Pangipatan dibagian selatan. Luas wilayah dari kecamatan Takisung ini adalah 343,00 km² dan memiliki panjang pantai sepanjang 30 km dimana pantai Takisung merupakan salah satu objek wisata yang sudah terkenal di Kalimantan Selatan.

Dari data sekunder Kecamatan Takisung diperoleh suatu gambaran luasan potensi lahan basah berupa laut, rawa, danau, lebak alami atau galian dan sungai dengan total sekitar 34 % dari total luas keseluruhan. Dilihat dari hasil analisis kualitas air, jenis tanah, kesuburan tanah, jenis vegetasi yang tumbuh dominan di sekitar perairan, dan keragaman phytoplankton dan zooplankton, diperoleh suatu gambaran potensi lahan basah yang dapat digunakan untuk melakukan aktivitas pengelolaan hasil ikan dan hasil laut lainnya.

Sebagian besar masyarakat Desa Takisung merupakan dari suku banjar, meskipun beberapa warga disana adalah pendatang dari luar, mulai dari suku Jawa maupun Sulawesi mereka masih menggunakan bahasa banjar sebagai bahasa yang digunakan untuk berkomunikasi sehari-hari. Adat yang digunakan disana adalah adat banjar dikarenakan masih banyak penduduk pribumi yang menetap tinggal didesa ini. Posisi desa yang terletak dipesisir pantai, menjadikan mata pencaharian didesa ini adalah nelayan. Seiring berjalannya waktu dan perkembangan zaman kebanyakan masyarakat beralih profesi, dan menjadikan beragam mulai dari petani, berkebun, beternak hewan dan ada juga masyarakat yang memanfaatkan pantai takisung sebagai mata pencaharian dikarenakan banyak wisatawan yang datang, ada yang berdagang di sekitar pantai, ada yang membuka usaha penyewaan kapal untuk berkeliling dan juga usaha penyewaan payung. Menurut para masyarakat, hanya tersisa 40% dari masyarakat yang menjadi nelayan sisanya kebanyakan adalah petani dll, dikarenakan desa takisung juga memiliki Tanah yang subur dan juga memiliki iklim dan cuaca yang baik.



Gambar 1. Desa Takisung dengan Kegiatan yang ada disekitar pantai



Gambar 2. Kunjungan survey tempat dan lokasi ke Desa Takisung

Sebuah solusi menggunakan teknologi tepat guna diperlukan untuk Hasil Laut” Berbasis Metologi Tepat Guna menjadi suatu produk yang relatif bertahan lama, sehingga kerugian akibat tidak habis terjualnya dapat dieliminasi. Pengelolaan hasil laut yang ditawarkan adalah pembuatan Empek-empek ikan tenggiri, cireng dan pentol, juga Pembuatan icon usaha serta Pemanfaatan manajemen pemasaran produk yang efektif dan inovatif.

Teknologi tepat guna didefinisikan sebagai penerapan pengetahuan ilmiah untuk tujuan praktis sehingga cocok untuk orang, kondisi, atau tempat tertentu. Pada penerapannya, pelatihan teknologi pengolahan hasil laut pasca penangkapan akan difokuskan pada penggunaan teknologi yang ekonomis, bertahan lama, dan ramah lingkungan. Hasil laut sendiri memiliki kandungan vitamin yang

baik bagi tubuh. Selain itu, icon usaha yang tepat pelatihan penggunaan teknologi internet yang marak belakangan ini dapat digunakan sebagai strategi manajemen marketing yang handal untuk hasil laut yang inovatif dan efektif.

2. METODE

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan Olahan Hasil Laut” Berbasis Metologi Tepat Guna Di Desa Takisung Kabupaten Tanah Laut, Propinsi Kalimantan Selatan adalah dengan cara membekali ibu-ibu PKK dan warga desa Takisung membuat olahan makanan berbahan dasar hasil laut seperti udang dan ikan tenggiri. Adapun olahan makanan yang akan dipraktekkan di dalam kegiatan ini adalah :

1. Produksi pembuatan Empek-empek ikan tenggiri,
2. Produksi pembuatan cireng,
3. Produksi pembuatan pentol udang
4. Pemanfaatan icon produk dan pemasaran produk yang efektif dan inovatif.

Sehingga dengan kegiatan ini diharapkan peningkatan swadana dan swadaya masyarakat, serta mengajak mitra untuk meningkatkan perhatian terhadap masyarakat sekitar, khususnya di bidang peningkatan taraf ekonomi.

3. HASIL DAN PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1 Persiapan pelaksanaan Kegiatan

Sebelum melaksanakan kegiatan pelatihan di Desa Takisung rangkaian persiapan dilakukan oleh tim agar kegiatan pelatihan berjalan dengan sukses. Terlebih dahulu tim melakukan uji coba produk dalam kegiatan kegiatan Gladi Sabtu 19 Oktober 2019 kegiatan P2M Takisung. Untuk dapat mengefektifkan rangkaian kegiatan tim terlebih dahulu membagikan susunan acara kegiatan Gladi Sabtu 19 Oktober 2019 kegiatan P2M Takisung.

Tabel 1. Susunan acara kegiatan P2M Takisung

Waktu	Kegiatan	Pelaksana
08.00-08.15	Menuju Lokasi Gladi	Tim
08.15-09.00	(Tim menyiapkan Peralatan+Perlengkapan)	PJ: Saudah
09.00-09.15	Materi I (Etika & Komunikasi)	Kasim & Maulida
09.15-09.30	Manajemen Waktu	Diky Aditya
09.30-10.45	Akademik	Pardi Affandi & Thresye Dokumentasi
09.15-11.30	Pengolahan Produk Olahan Makanan Khas Laut Takisung	Kegiatan : Kegiatan 1 : Empek-empek 1. Thresye (PJ) (Memvideo cara pembuatan Kegiatan 1 sampai selesai)

Kegiatan 2 :Pentol Udang

1. Maulida (PJ)
 2. Diah (PJ)
- (Memvideo cara pembuatan Kegiatan 2 sampai selesai)

Kegiatan 3:
Cireng

1. Saudah (PJ)

(Memvideo cara pembuatan Kegiatan 3 sampai selesai)

11.30-12.00	ISHOMA	
11.30-12.00	Pengemasan	
12.00-12.05	Penutup	MC : Saudah

Kegiatan selanjutnya adalah survey ke Desa Takisung sekaligus menyiapkan tempat dan bahan-bahan pada saat dilaksanakan kegiatan pelatihan.



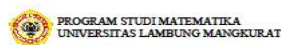
Gambar 3 Kunjungan dan survey tim ke desa nelayan

Persiapan selanjutnya adalah menyiapkan icon dan logo produk yang digunakan, dari kesepakatan tim akhirnya diperoleh icon : OMBAK Takisung (Olahan Makanan Bahan Laut Khas Takisung). Adapun Logo yang digunakan dirancang sedemikian rupa sehingga memiliki nilai jual yang tinggi. Diperoleh logo produk sebagai berikut :



Gambar 4 Icon produk yang akan

Selanjutnya tim juga melakukan persiapan dengan menyiapkan buku panduan resep yang akan dibagikan ke warga pada saat diadakan pelatihan. Tim menyelesaikan buku panduan resep seperti berikut :



Gambar 5 buku panduan resep

Sebelum melaksanakan kegiatan tim juga melakukan uji coba pematangan bentuk dan rasa olahan sehingga rasa dan bentuk olahan yang lebih baik. Diperoleh hasil sebagai berikut:



Gambar 6 Persiapan tim dan hasil uji coba pembuatan olahan

Selain menyiapkan buku resep tim juga menyiapkan video pengolahan produk yang juga akan dibagikan kepada ibu-ibu PKK dan warga Desa Takisung.



Gambar 7. Video pengolahan produk

a. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Program Pelaksanaan kegiatan P2M Takisung dibuka tepat pukul 08.45 Wita yang dimulai dengan Sambutan dari Sekretaris PS Matematika FMIPA ULM, Bapak Pardi Affandi. Beliau menyampaikan pentingnya kegiatan yang dilaksanakan oleh kampus yang langsung bersentuhan dengan masyarakat salah satunya dengan melaksanakan kegiatan pelatihan seperti yang akan dilaksanakan di desa Takisung.



Gambar 8 Sambutan Sekretaris PS Matematika FMIPA ULM

Adapun jadwal kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut :

Susunan Acara kegiatan OMBAK Takisung

Waktu	Kegiatan	Pelaksana
06.00-08.30	Menuju Lokasi Gladi	Tim
08.45-09.00	Registrasi (Tim menyiapkan Peralatan+Perlengkapan)	Penjaga Regist : Trianur MC : Saudah
09.00-09.15	Pembukaan	Pemateri: Pa Pardi Affandi, S.Si.,M. Sc
09.15-11.00	Kegiatan 1 pembuatan empek-empek Kegiatan 2 pembuatan pentol udang Kegiatan 3 pembuatan cireng	Pj empek-empek : bu tresye Pj pentol udang : ka diah Pj cireng :saudah
11.00-11.15	pengemasan	Tim
11.15-11.30	Penutup	MC : Saudah

Setelah sambutan dari Sekretaris PS Matematika, Acara dilanjutkan dengan sambutan kepala desa Bapak H. Mahlan sekaligus membuka

acara pelatih yang memberikan pengarahan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat Takisung untuk mengikuti kegiatan dengan sebaik-baiknya agar masyarakat memiliki bekal dalam membuka usaha pembuatan olahan makanan bahan dasar laut. Warga juga diharapkan dapat langsung bertanya terkait dengan pembuatan olahan makanan tersebut. Warga dan ibu PKK dibagikan buku Resep kegiatan pembuatan olahan laut. Setelah acara dibuka kepala desa acara kegiatan pelatihan pun dimulai sekitar pukul 09.20 Wita. Yang langsung dipandu oleh dosen PS Matematika ibu Thresye. Kegiatan pelatihan dimulai dengan pembuatan pentol dengan bahan dasar udang segar yang berasal dari desa Takisung.



Gambar 9 Kegiatan pelatihan pembuatan olahan

Cara pembuatan pentol diperagakan dalam pelatihan yang langsung diikuti oleh warga dan ibu-ibu PKK desa Takisung. Setelah menyelesaikan pembuatan olahan maka warga desa dan ibu PKK sama-sama memasak semua bahan olahan untuk dimakan bersama.



Gambar 10 Makan bersama hasil olahan

Ucapan terima kasih dari Desa Takisung yang disampaikan oleh ibu ketua PKK desa Takisung atas ilmu dan wawasan serta cara pengolahan bahan laut yang telah disampaikan oleh tim PS Matematika FMIPA ULM dengan harapan semoga menjadi alternatif untuk dapat menambah penghasilan bagi masyarakat Takisung.



Gambar 11 Ucapan terimakasih dari ketua ibu ketua PKK Desa Takisung

Kegiatan pelatihan selesai dengan ditutup secara kebersamaan oleh tim dengan makan bersama sekaligus sesi evaluasi kegiatan pelatihan oleh tim.

b. Rencana Keberlanjutan Program

Kegiatan PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ULM ini mendapatkan dukungan yang baik oleh pemerintah Kecamatan Takisung beserta instansi terkait. Dukungan ini beralasan sekali karena pemberdayaan masyarakat UKM ini selaras dengan program pemerintah Kecamatan Takisung yaitu memaksimalkan potensi sumber daya alam untuk mensejahterakan rakyat dan program pemerintah peningkatan kesejahteraan yang berbasis pada ekonomi kreatif kerakyatan. Sehingga Program PKM ini dapat berlanjut lagi ke depan.

Tahapan diversifikasi produk olahan laut dan tahapan pengemasan produk sudah selesai dilaksanakan dalam kegiatan ini, namun untuk kegiatan tahap berikutnya yaitu tahapan manajemen usaha, pemasaran dan legalitas usaha belum dapat disentuh melalui kegiatan ini sehingga diharapkan ini menjadi tahapan dalam kegiatan berikutnya.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Desa Kecamatan Takisung adalah sebuah kecamatan yang terletak di Kabupaten Tanah Laut yang terletak pada 114,603° – 114,697° Bujur Timur dan 3,72207° – 3,99539° Lintang Selatan yang berbatasan langsung dengan kecamatan Kurau dibagian utara, Pelaihari di bagian timur, Laut Jawa

disebelah barat, dan Kecamatan Pangipatan dibagian selatan. Luas wilayah dari kecamatan Takisung ini adalah 343,00 km² dan memiliki panjang pantai sepanjang 30 km dimana pantai Takisung merupakan salah satu objek wisata yang sudah terkenal di Kalimantan Selatan.

Dari data sekunder Kecamatan Takisung diperoleh suatu gambaran luasan potensi lahan basah berupa laut, rawa, danau, lebak alami atau galian dan sungai dengan total sekitar 34 % dari total luas keseluruhan. Sangat dibutuhkan variasi olahan hasil laut, dengan menggunakan icon produk yang tepat olahan laut ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat desa Takisung.

4.2 Saran

Tahapan manajemen usaha, pemasaran dan legalitas usaha belum dapat disentuh melalui kegiatan ini sehingga diharapkan ini menjadi tahapan dalam kegiatan berikutnya.

V. DAFTAR PUSTAKA

- Agustini T.W, Fronthea Swastawati. 2003. *Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Pengenekaragaman Pangan*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nugroho S.A, Eko Nurcahyo Dewi, Romadhon. 2014. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (Litopenaeus Vannamei)*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Zulfikar R. 2016. *Cara Penanganan yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- P Affandi, Thresye *Olahan buah penganan khas tamban (O-BUNGAS) berbasis tepat guna di Desa Tamban Raya, Kecamatan Mekarsari, Kabupaten Barito Kuala*, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat.