

PEMBERDAYAAN NELAYAN MELALUI PENGOLAHAN SOSIS BERBASIS IKAN RAWA DI DESA SIMPANG EMPAT KECAMATAN KERTAK HANYAR KABUPATEN BANJAR

Purnomo¹, Ulil Amri^{1*}, Nandita Restu Puteri¹

¹ Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM, Jl A. Yani km 36,5, Banjarbaru, KalSel, Indonesia

**Corresponding author: amriuspi@ulm.ac.id*

Abstrak. Kelompok Maju Bersama merupakan kelompok yang beranggotakan nelayan pada Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar. Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar berkembang sebagai salah satu wilayah di Kabupaten Banjar penghasil ikan rawa seperti gabus, sepat, papuyu, patin dan sebagainya. Penjualan ikan dilakukan secara langsung dengan tengkulak/pengumpul dilakukan setiap hari sesuai dengan yang ditangkap pada hari yang sama. Pada musim ikan melimpah, total produksi ikan per harinya bisa mencapai 1 ton, sehingga ada beberapa nelayan tidak bisa menjual seluruh hasil tangkapan pada hari tersebut. Ikan yang tidak terjual hanya diolah menjadi ikan kering dengan kualitas rendah. Ikan kering dijual pada masyarakat sekitar dengan pengemasan sederhana (bungkus koran). Untuk mengatasi permasalahan tersebut maka diperlukan kegiatan pengolahan sosis dengan bahan baku ikan rawa. Dalam mendukung kegiatan ini dilakukan pemberian alat seperti penggiling daging, stuffer sosis hingga bahan penunjang produk sosis lainnya. Antusias tinggi dari anggota kelompok dalam mengembangkan usaha pengolahan sosis membuat program PKM terselenggara lancar dan memberikan manfaat.

Kata kunci: Sosis, penggiling daging, stuffer, ikan rawa, pengemasan

1. PENDAHULUAN

Desa Simpang Empat termasuk dalam wilayah Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar, Propinsi Kalimantan Selatan. Desa Simpang Empat terletak diantara kota Banjarbaru dengan Banjarmasin dengan jarak desa terhadap jalan propinsi adalah 2,3 km. Jarak desa ini ke daerah ibukota Kalimantan Selatan Banjarbaru adalah 15 km, dan untuk jarak ke kota Banjarmasin yaitu 6,4 km.

Sumber pendapatan utama masyarakat Desa Simpang Empat adalah nelayan dan petani rawa pasang surut. Ikan hasil tangkapan dijual melalui tengkulak/pengumpul yang mendatangi masing-masing nelayan dengan taksiran harga ditentukan oleh tengkulak tersebut, seperti ikan gabus, sepat rawa, sepat siam, patin, nila dan sebagainya. Hasil wawancara dengan masyarakat setempat, apabila saat musim ikan melimpah, tangkapan nelayan bisa mencapai 1 ton per hari. Kondisi ini akan berakibat pada penurunan harga ikan dan beberapa nelayan tidak dapat menjual hasil tangkapannya.

Beberapa nelayan setempat mengatasi kondisi ikan yang tidak terjual dengan cara mengolah menjadi ikan kering. Proses pengolahan ikan dilakukan secara sederhana, tanpa meninjau dari sisi sanitasi higienis dan proses pengolahan yang terstandar (sesuai dengan baku mutu ikan kering). Berdasarkan hasil korespondensi menunjukkan masyarakat pada Desa Simpang Empat banyak yang tidak mengetahui proses pengolahan berbahan utama ikan terutama seperti fillet ikan, bakso, nugget, sosis, kaki naga, dan sebagainya.

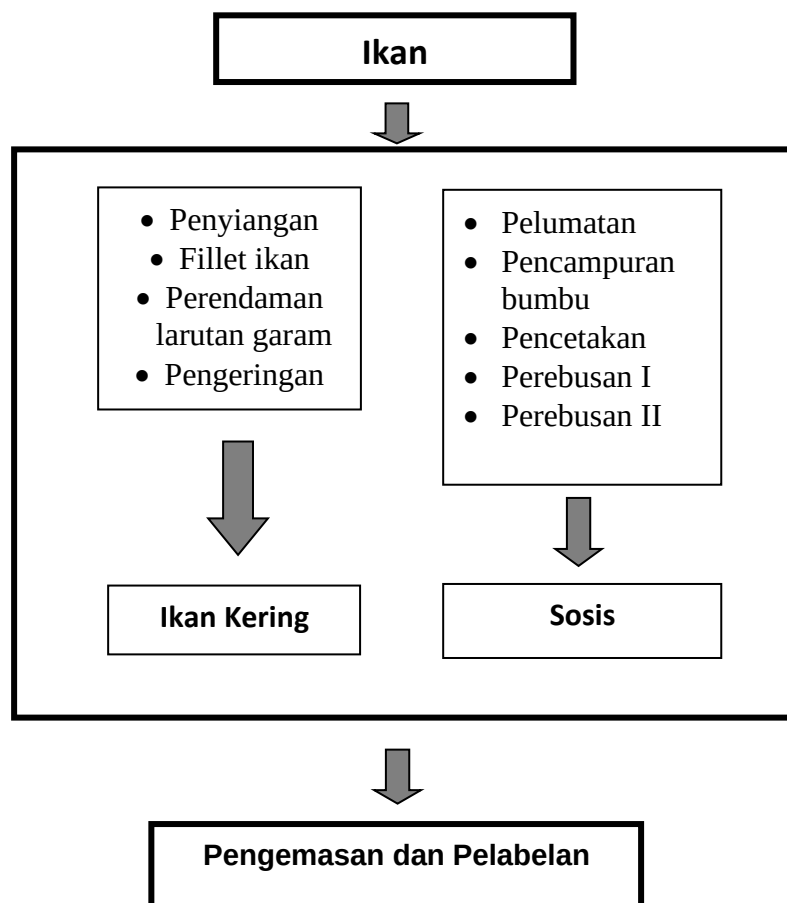
Potensi yang dimiliki wilayah desa ini seperti letak strategis tidak jauh dari pusat kota dan tingginya produksi ikan rawa ditanggapi sebagai permasalahan yang harus ditanggulangi secara positif oleh masyarakat setempat khususnya para nelayan yang tergabung pada kelompok "Maju Bersama", dengan kegiatan pengolahan ikan berorientasi pada produk kebutuhan konsumen seperti sosis ikan. Keinginan besar dari masyarakat desa untuk meningkatkan penghasilan merupakan modal utama dalam mengembangkan usaha pengolahan agar taraf hidup mereka lebih baik lagi.

Perbaikan kualitas produk ikan kering yang telah ada dan pengolahan sosis ikan perlu diberikan wadah dalam bentuk program Pengabdian Kemitraan Masyarakat (PKM) agar dapat membantu dan mengakomodir potensi sumberdaya alam dan manusia yang sudah tersedia di Desa Simpang Empat. Program PKM ini akan dilaksanakan dengan beberapa kegiatan diantaranya sosialisasi/penyuluhan, praktik pengolahan ikan kering dan sosis berbahan dasar ikan rawa, pengemasan produk, dan perbaikan sanitasi higienis pengolahan.

2. METODE

Kegiatan yang akan dilaksanakan adalah dalam bentuk alih teknologi kepada Kelompok Nelayan Maju Bersama Desa Simpang Empat Kecamatan Kertak Hanyar Kabupaten Banjar. Kelompok ini merupakan nelayan dengan daerah penangkapan perairan rawa, hasil ikan tangkapan dijual langsung melalui tengkulak/pengumpul.

Kegiatan alih teknologi terbagi dalam dua katagori, yaitu: (1) Pengolahan ikan kering dan sosis ikan (2) Transfer keahlian *managerial skill* tentang manajemen usaha, izin usaha, manajemen resiko, etika bisnis dan cara pengajuan kredit ke lembaga keuangan/perbankan. Selain kegiatan transfer/alih teknologi olahan makanan, juga dilakukan pendampingan teknologi dan pendampingan usaha, sehingga kelompok mitra yang dibina akan mandiri menjalankan teknologi dan menjalankan usaha. Teknologi proses produksi sosis yang diintroduksi ke kelompok mitra dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Teknologi proses pengolahan ikan kering dan sosis berbahan baku ikan rawa

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Kegiatan PkM

Hasil survey awal terhadap permasalahan yang ada di kelompok mitra, memerlukan tindak lanjut untuk mengatasinya. Hasil rekapitulasi permasalahan dan usaha perbaikannya dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1. Alternatif usaha diversifikasi olahan makanan instan

No.	Alternatif/ cara	Kondisi Saat Ini	Solusi
1.	Diversifikasi olahan makanan berbasis ikan rawa		
	Ikan kering	Sudah dilakukan, pengemasan masih sederhana	Ikan kering dikemas plastik kemasan
2.	Diversifikasi olahan makanan instan		
	Sosis	Belum dilakukan, bahkan tidak terpikir oleh masyarakat	Transfer teknologi olahan sosis ikan rawa
3	Peralatan pengolahan sosis	Grinder dan stuffer belum dimiliki	Bantuan alat pengolahan sosis
3.	Pengemasan	Belum dilakukan, plastik tersedia tetapi alat vakum sealer dianggap mahal	Bantuan alat pengemasan dan melatih menggunakan alat tersebut

3.2. Teknologi Proses Produksi

Proses transfer teknologi melalui penyampaian teori menggunakan modul dan praktek bersama-sama antara pemateri dengan anggota kelompok. Bentuk kegiatan ini adalah pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang menerapkan metode pengolahan sosis dengan bahan baku berbasis ikan rawa hasil tangkapan nelayan kelompok Maju Bersama. Transfer teknologi dimulai dengan penyampaian teori dengan modul, dengan penekanan bagaimana mekanisme pengolahan sosis berbasis ikan rawa. Selain menyampaikan teknologi pengolahan sosis juga dilakukan diskusi tentang peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.

Pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan pada kelompok Maju Bersama adalah :

1. Peningkatan kualitas ikan kering
2. Pembuatan sosis
3. Pengemasan dan pelabelan.

Bahan baku sosis merupakan ikan hasil tangkapan kelompok Maju Bersama sehingga harga lebih rendah dari pengepul maupun pasar. Apabila mengikuti harga pasar maka ikan rawa mempunyai kisaran harga dari Rp. 20.000 – Rp. 30.000,-. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pembuatan sosis ini diharapkan nanti khususnya anggota kelompok hingga masyarakat Desa Simpang Empat lebih semangat dan inovatif dalam mengembangkan usaha pengolahan sosis.

Transfer teknologi yang dilakukan Tim Pengabdian adalah dengan tahapan-tahapan sebagai berikut: (1) Penyampaian teori dan diskusi; (2) Mendemonstrasikan teknologi yang disampaikan; (3) Kelompok mitra mempraktikkan, dibimbing oleh Tim Pengabdian dan (4) Kelompok mitra mempraktikannya sendiri; (5) Tim pengabdian terus mendampingi dari pengolahan produk sampai dengan perizinan dan pemasaran

Beberapa anggota kelompok Maju Bersama di Desa Simpang Empat telah mengetahui tentang produk sosis, tetapi yang lainnya tidak mengetahui bahkan belum pernah makan sosis tersebut. Pengolahan ikan lainnya hanya dalam bentuk ikan asin yang dipasarkan pada masyarakat setempat.

Kegiatan transfer teknologi sosis berjalan lancar dan kooperatif karena para anggota kelompok sangat antusias apabila ada kegiatan pelatihan yang berhubungan dengan pengolahan pangan. Pada Gambar 2 ditampilkan proses introduksi pengolahan sosis ikan.



Gambar 2. Proses introduksi pengolahan berbasis ikan belut

Tim pengusul telah mengidentifikasi beberapa permasalahan, mengapa kelompok belum mau mengolah seblak instan, yaitu:

- terbatasnya pengetahuan kelompok Maju Bersama tentang teknologi dan jenis sosis.
- terbatasnya pengetahuan tentang teknologi alat yang akan digunakan.
- masyarakat belum menerapkan secara intensif tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam setiap produk olahan khususnya produk perikanan.
- belum terampil melakukan pengemasan dalam sistem kemasan vakum.
- Perizinan produk terkendala waktu dan biaya pendaftaran, karena untuk proses penerbitan Nomor PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) anggota kelompok harus mengikuti pelatihan terlebih dahulu.
- pemasaran yang terbatas

Potensi pasar produk olahan makanan sosis sangat besar, karena belum ada yang mengolah produk ini untuk daerah Kalimantan (Candra dan Rahmawati, 2018). Sehingga berpotensi besar dalam pemasaran, selain itu jangkauan pasar produk lebih luas dibandingkan dengan ikan segar hasil tangkapan yang telah diproduksi kelompok Maju Bersama. Sosis ikan lama penyimpanannya bisa mencapai berbulan-bulan apabila disimpan pada suhu rendah, sehingga sangat berpotensi besar untuk dipasarkan di kota-kota propinsi terdekat seperti kota kapuas, pulang pisau dan palangkaraya (kalteng) serta kota balikpapan (kaltim). Cara memasarkannya adalah dengan "menitipkan" nya di warung-warung tradisional, tempat-tempat wisata (danau seran, danau caramin, aquatic waterpark, martapura), di outlet-outlet sentra oleh-oleh dan di pasar swalayan sampai dengan pemasaran online melalui media sosial.

Peningkatan cakupan pemasaran produk seblak instan diharapkan mampu menunjang tingkat keberhasilan Kelompok Maju Bersama. Rizal dkk (2014) menyebutkan kenaikan tingkat keberhasilan UKM akan memiliki efek domino dalam menciptakan perubahan sosial yang positif dengan meningkatkan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan penjualan, meningkatkan penerimaan pajak, dan mengurangi tingkat pengangguran.

3.3. Hasil Pengolahan Berbasis Ikan Belut

Tahapan awal dari kegiatan ini adalah mengenalkan makanan sosis kepada kelompok. Anggota kelompok sangat menikmati rasa enak pada makanan sosis yang dibuat sendiri oleh mereka dalam bimbingan Tim Pengabdi. Pada Gambar 3 disajikan proses pengolahan sosis yang dilakukan oleh para ibu Kelompok Maju Bersama.



Gambar 3. Proses pengolahan sosis

Tahapan kedua adalah mendesain stiker kemasan bersama-sama antara Tim Pengabdi dengan kelompok Maju Bersama, agar desain stiker lebih bagus dan disukai para ibu karena mereka ikut mendesain secara langsung. Gambar desain stiker kemasan sosis dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Desain Stiker Seblak Instan

Kegiatan pengemasan dimulai dengan pembungkusan sosis ikan, pemasangan stiker pada kemasan plastik sampai dengan penyegelan plastik menggunakan vakum sealer. Kegiatan pengemasan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan pengemasan sosis ikan

Hasil perhitungan bersama terhadap usaha pembuatan sosis, modal untuk satu bungkus sosis dengan rata-rata berat per kemasan 300 gram dengan harga Rp. 26.000,- dan *Return cost ratio* adalah 1,24. Maka diharapkan dalam jangka waktu 8 bulan akan dicapai *break event point*.

Faktor pendukung kegiatan ini adalah

1. Kelompok mitra sudah memiliki usaha ikan kering dimana ikan merupakan hasil tangkapan para anggota kelompok nelayan Maju Bersama,.
2. Produksi ikan kering yang awalnya terbatas karena permasalahanjangkauan pemasaran, dapat ditingkatkan kualitas dari pengemasannya.
3. Bahan baku sosis berasal dari hasil tangkapan para nelayan yang tergabung pada kelompok Maju Bersama, sehingga biaya bahan baku dapat ditekan di bawah harga pasar.
4. Sosis ikan merupakan produk baru di wilayah kabupaten Banjar sampai dengan regional Kalimantan Selatan, sehingga akan mudah dalam proses pemasaran karena masih pada tahapan pengenalan produk dan kompetitor masih belum banyak..

Sedangkan faktor penghambat adalah:

1. Masyarakat Desa Kertak Hanyar masih kurang pengetahuannya tentang teknologi pengolahan sosis ikan serta tentang cara pengoperasian alat-alat pengolahan terutama grinder dan mesin kemasan vakum sealer.
2. Untuk meningkatkan hasil produksi harus menggunakan peralatan besar yang harganya cukup mahal.
3. Casing sosis masih terbatas dan bahan baku tidak dapat diperoleh di daerah setempat, untuk memperoleh harus dibeli secara daring (on-line).
4. Produk sosis ikan masih merupakan produk baru untuk masyarakat Desa Simpang Empat dan Kabupaten Banjar umumnya, sehingga masih terkendala pada tahap pengenalan produk.
5. Perizinan produk rumah tangga (PIRT) terkendala program kegiatan diakhir tahun karena permohonan di awal tahun dan diklat hanya 1 tahun 1 kali (Sofarini dan Candra, 2020).

4. SIMPULAN

Simpulan yang dapat diperoleh dari Program pengabdian ini adalah :

1. Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari behasilnya pelatihan pengolahan sosis ikan berjalan dengan baik.
2. Pelaksanaan program mampu menghasilkan produk sosis ikan sesuai dengan program kerja pengabdian kepada masyarakat, kecuali pendaftaran produk menjadi PIRT terlambat karena di akhir tahun

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat yang telah mendanai program pengabdian kepada masyarakat ini dengan nomor kontrak 272.10/UN8.2/AM/2021.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Candra., Rahmawati, H. (2018). Introduksi Olahan Makanan Berbasis Ikan Belut Untuk Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 Landasan Ulin, Banjarbaru. *Prosiding Seminar Lahan Basah ULM*.
- Dini,S. dan Candra. (2020). Introduksi “Seblak” *Instan* Untuk Dasa Wisma 10 Berlina Jaya 3 Landasan Ulin, Banjarbaru. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Pro Sejahtera)*. 2 : 52-57
- Rizal, H., Aziz, A. dan Firmansyah. (2014). Faktor Kunci Sukses Perusahaan Kecil dan Menengah dalam Menghindari Kegagalan pada Periode Lima Tahun Pertama. *Jurnal Pengkajian KUKM* (9)