



ISBN: 978-602-53837-4-8



Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat

**"MEMBANGUN SINERGITAS ABDIMAS DALAM MENINGKATKAN
KUALITAS PENGABDIAN MASYARAKAT DI ERA 4.0"**

Editor :

Ifoyanti Ridwan, Hari Iswoyo, Cri Wahyuni, Tigin Dariati, Abdul Molla

PROSIDING

Seminar Nasional

Pengabdian Pada Masyarakat
Jurnal Dinamika Pengabdian 2019

**MEMBANGUN SINERGITAS ABDIMAS DALAM
MENINGKATKAN KUALITAS PENGABDIAN MASYARAKAT
DI ERA 4.0**

Makassar, 18 Agustus 2019

Editor

Ifayanti Ridwan
Hari Iswoyo
Cri Wahyuni Brahmi Yanti
Tigin Dariati
Abdul Mollah

FICUS PRESS

2020

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Sekapur Sirih	ii
Daftar Isi	iii
Pelatihan Pengukuran Emisi Gas Karbon Monoksida (Co), Karbon Dioksida (Co ₂) Dan Nitrogen Oksida (No _x) Terhadap Kendaraan Bermotor Di Sma Negeri 13 Bone <i>Abdul Wahid Wahab, Nursiah La Nafie, L. Musa Ramang, Abdul Karim, Yusafir Hala, Fredryk W. Mandey, Triana Febrianti, Gusnitasari, Nuraini</i>	1 - 8
Motivasi Kewirausahaan Dan Peningkatan Daya Saing Usaha Bagi Umkm Di Desa Kabba Kecamatan Minasatene Kabupaten Pangkajene Kepulauan <i>Anas Iswanto Anwar, Nur Dwiana Sari Saudi, Muhammad Agung Ady Mangilep, dan Fitriwati Djam'an</i>	9 - 14
Workshop Budidaya Bambu Dan Pelatihan Kerajinan Bambu Dalam Rangka Mewujudkan Desa Ekowisata Kampung Bambu Alu <i>Asma Amin¹, Rafiqqa, Sitti Hadijah, Dan Muhammad Rizky Prawira</i>	15 - 22
Pemanfaatan Limbah Cair Ternak Kambing Sebagai Bahan Baku Pupuk Organik Cair Yang Ramah Lingkungan <i>Azmi Mangalisu</i>	23 - 30
Pengembangan Budidaya Kedelai Di Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar <i>Asmiaty Sahur, Haris Bahrin, Elkawakib Syam'un</i>	31 - 36
<i>RECHT BINUS</i> : Program Rumah Edukasi Hukum Terpadu Bagi Anak Putus Sekolah Kampung Paropo <i>Eka Merdekawati Djafar, Kevin Tappangan, Andi Nurul Azizah, Syawirah Mansur, Riska Apriana, Ayu Lestari Indah</i>	37 - 44
Pelatihan Teknologi Informasi Dan Komputer Bagi Perangkat Desa Sanrobone Sebagai Upaya Meningkatkan Pelayanan Kepada Masyarakat <i>Erick Irawadi Alwi, Hukma Ratu Purnama</i>	45 - 48
Peningkatan Pengetahuan Petani Mengenal <i>Diadegma Semiclasum</i> Hellen Sebagai Pengendali Hayati Ulat Daun Kubis <i>Plutella Xylostella</i> L. <i>Fatahuddin, Sri Nur Aminah Ngatimin, Nurpati Aulia Sari</i>	49 - 56
Pelatihan Tutor Ahli Dalam Pengentasan Buta Aksara Melalui Metode Calistung Di Desa Toddopulia Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros <i>Fathimah Az.Zahra Nasiruddin, S.Pd., M.Pd., Nursamsilis Lutfin, S.S., S.Pd., M.Pd.</i>	57 - 64
Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Ikan Bandeng Di Dusun Minanggatoa, Desa Ajjakkang, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru <i>Fitriwati Djam'an, Indraswati Tri Abdi Reviane, Nurdwiana Sari Saudi, Muhammad Ady Agung Mangilep</i>	65 - 74



PROSIDING

Seminar Nasional Pengabdian Pada Masyarakat 2019

Makassar, 18 Agustus 2019

ISBN: 978 - 602 - 53837 - 4 - 8



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN IKAN BANDENG DI DUSUN MINANGGATOA, DESA AJJAKKANG, KECAMATAN SOPPENG RIAJA, KABUPATEN BARRU

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH PROCESSING OF BANDENG FISH (MILKFISH) IN MINANGGATOA VILLAGE, SOPPENG RIAJA SUBDISTRICT, BARRU DISTRICT

Fitriwati Djam'an*, Indraswati Tri Abdi Reviane, Nurdwiana Sari Saudi,
dan Muhammad Ady Agung Mangilep

*e-mail: fitriwati.djaman@yahoo.com

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin, Jalan Perintis Kemerdekaan KM. 10
Tamalanrea. Makassar. Indonesia. 90245

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah memberdayakan masyarakat melalui pengolahan ikan bandeng di Dusun Minanggatoa, Desa Ajjakkang, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru pada kegiatan KKN Tematik PPM UNHAS (Kuliah Kerja Nyata Tematik- Pengabdian Pemberdayaan Masyarakat). Penelitian ini mempunyai tiga program utama. Program pertama adalah pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk turunan seperti, bandeng presto, abon ikan bandeng, nugget ikan bandeng, dan kerupuk ikan bandeng. Program kedua adalah Pengepakan. Pada tahap ini, masyarakat dilatih untuk mengembangkan ide, inovasi dan kreatifitas mereka untuk mendesain model *packaging* yang mempunyai desain menarik, simple, fungsional dan berkualitas. Program ketiga adalah tahap pemasaran. Pada fase ini, masyarakat dilatih melakukan dua jenis konsep pemasaran, yaitu 1. *Offline marketing*, dengan mempromosikan dan menjual produk ikan bandeng di pasar secara langsung dan 2. *Online marketing*, dengan memperkenalkan produk melalui media online, seperti *whatsapp*, *instagram*, dan media *online* lainnya. Kegiatan tambahan adalah kerja bakti, pengadaan poster masjid, marka jalan, batas dusun, lomba menggambar dan mewarnai serta lomba lari kelereng. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa ibu - ibu petambak tertarik untuk mengembangkan kegiatan industri pengolahan ikan bandeng dengan membentuk kelompok pengolahan ikan bandeng untuk meningkatkan pendapatan petambak di Dusun Minanggatoa.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, ikan bandeng, pengolahan, pengepakan, pemasaran

ABSTRACT

The purpose of this study is to empower the community through processing of milkfish in Minanggatoa Hamlet, Ajjakkang Village, Soppeng Riaja District, Barru Regency in the KKN Tematik PPM UNHAS. This research has three main programs. The first program is processing

milkfish into various derivative products such as Milkfish Presto, Shredded Milkfish, Milkfish Nuggets, and Milkfish Crackers. The second program is Packaging. At this stage, the community is trained to develop their ideas, innovations and creativity to design packaging models that have attractive, simple, functional and quality designs. The third program is the marketing phase. In this phase, the community is trained to do two types of marketing concepts, namely 1. Offline marketing, by promoting and selling milkfish products in the market directly and 2. Online marketing, by introducing products through online media, such as whatsapp, instagram, and media other online. Additional activities include community service, procurement of mosque posters, road markings, hamlet boundaries, drawing and coloring competitions and marbles running competitions. The results of this study show that farmers are interested in developing milkfish processing industry activities by forming a milkfish processing group to increase farmer income in Minangatoa.

Keywords: *community empowerment, milkfish, processing, packaging, marketing*

PENDAHULUAN

Kabupaten Barru adalah salah satu daerah potensial di bidang kelautan dan perikanan, wilayah penangkapan ikan laut sekitar 56.160 Ha, tambak sekitar 2.570 Ha, pantai 1.400 Ha dan budidaya kolam air tawar 39 Ha. Produksi perikanan khususnya produksi ikan bandeng sebesar 1.556,08 ton. Udang 633.01 ton, cakalang; 260,6 ton, kerapu; 744 ton, ikan merah; 97,02 ton, dan rumput laut; 251,07 ton (Barru.co.id/investasi/kelautan-perikanan). Dari data ini jelas terlihat bahwa budidaya ikan bandeng di Kabupaten Barru sangat menjanjikan bagi masyarakat nelayan. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh (Dahuri, 2000) bahwa sektor perikanan dan kelautan memiliki potensi pembangunan ekonomi dan termasuk prospek bisnis yang cukup besar, sehingga dapat dijadikan sebagai sektor unggulan suatu daerah.

Di Kecamatan Soppeng Riaja, terdapat delapan kelompok pembudidaya ikan bandeng yang biasa disebut POKDAKAN, yang secara aktif membudidaya ikan bandeng (*Chanos chanos*, *Milkfish*, *Bangus*) dengan cara yang sangat tradisional dan dengan menggunakan teknologi yang sederhana. Budidaya ikan bandeng merupakan mata pencaharian utama masyarakat di daerah ini. Bandeng yang dipanen, biasanya dibeli secara langsung oleh agen yang datang dari kota dengan harga yang relatif tidak terlalu mahal. Sebagian lagi dijual di pasar tradisional di Kabupaten Barru. Proses pemasaran setelah panen seperti ini sudah berlangsung turun temurun selama puluhan tahun, sehingga kehidupan masyarakat petambak tidak signifikan.

Umumnya petambak bandeng di daerah ini belum mempunyai inovasi untuk mengolah ikan bandeng menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada ibu - ibu petambak dalam mengolah ikan bandeng menjadi berbagai produk yang bisa meningkatkan pendapatan mereka. Kegiatan utama yang dilakukan di penelitian ini adalah mengolah ikan bandeng, mengepak produk diversifikasi ikan bandeng, serta pemasaran ikan bandeng. Selain karena alasan untuk meningkatkan tingkat kesejahteraan masyarakat, ikan bandeng juga mempunyai kandungan gizi yang dapat meningkatkan tingkat kesehatan masyarakat.

Gizi ikan bandeng (*Chanos chanos*) menurut Murthy (2016), ikan bandeng memiliki jumlah protein, asam amino dan asam lemak tak jenuh sebesar 50,74 %, setiap 100 gram daging ikan, mengandung 20 gram protein. Kandungan protein dalam bandeng merupakan salah satu

kandungan protein tertinggi, bandeng juga merupakan salah satu jenis ikan laut yang tinggi kalsium. Padahal, dalam 100 gram daging bandeng, terkandung 20 mg kalsium. setiap 100 gram daging ikan, mengandung 150 mg fosfor. Hilalarsa (2018), mengemukakan bahwa dalam 100 gr daging bandeng, mengandung 2 mg zat besi, 100 gr daging bandeng mengandung 150 IU vitamin A. Faktanya adalah, salmon omega-3 hanya mengandung 1/6 dari bandeng. Itu artinya, kandungan omega 3 bandeng jauh lebih tinggi daripada kandungan omega 3 di salmon. Ini adalah sumber protein hewani, vitamin B kompleks dan selenium, tetapi juga merupakan sumber lemak, lemak jenuh, kolesterol dan kalori yang signifikan (Christine Gray (2019), Saparinto (2009)). Hal ini menguatkan bahwa ikan bandeng sangat penting bagi pemenuhan nutrisi dan sebagai sumber pendapatan masyarakat.

Potensi ikan bandeng selain mempunyai gizi yang tinggi, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai macam produk turunan yang dapat meningkatkan nilai jual ikan bandeng. Oleh karena itu, program kegiatan utama pemberdayaan masyarakat ini menerapkan konsep petik olah jual dengan melakukan difersifikasi ikan bandeng. Dengan melakukan kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat petambak khususnya ibu - ibu rumah tangga di lokasi penelitian.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan di Dusun Minangatoa, Desa Ajjakkang, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru. Kegiatan KKN-PPM dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2019. Khalayak sasaran adalah Kelompok Pembudidaya (POKDAKAN) Padaelo dengan jumlah anggota sebanyak 15 petambak. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam 3 tahapan, yaitu seminar atau penyuluhan program kerja, sosialisasi dan demo produk pengolahan ikan bandeng, dan seminar evaluasi program kerja pengabdian. Sedangkan kegiatan pengabdian ini mempunyai 3 program kerja utama yaitu pengolahan ikan bandeng, tahap pengepakan (*packaging*) dan pemasaran (*marketing*), dilengkapi dengan program tambahan lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Seminar Program Kerja

Pada seminar ini, tim pengabdi memberikan pemaparan dan penyuluhan tentang program kerja yang akan dilaksanakan selama satu bulan di Dusun Minangatoa. Kegiatan seminar ini juga menghadirkan penyuluh perikanan dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Barru. Materi yang disampaikan pada seminar ini adalah 3 program kerja utama KKN-PPM yaitu pengolahan ikan bandeng, tahap pengepakan (*packaging*) dan pemasaran (*marketing*). Proses penyuluhan menggunakan bahan power point, dimulai dengan pemaparan dari penyuluh, tim pengabdi serta koordinator desa dari mahasiswa KKN-PPM, kemudian dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab dengan peserta seminar. Kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ;



Gambar 1. Seminar Program Kerja

2. Pengolahan (*Processing*)

a) Sosialisasi dan Demo Produk Pengolahan Ikan Bandeng 1

Setelah melakukan seminar program kerja kegiatan pengabdian, maka kegiatan yang dilakukan pada minggu kedua adalah melakukan demo pengolahan ikan bandeng. Kegiatan ini dilakukan di rumah ketua kelompok pembudidaya ikan bandeng yang diikuti oleh ibu - ibu petambak dan masyarakat setempat. Produk yang dipraktekkan di kegiatan ini adalah nugget ikan bandeng, presto bandeng, kerupuk dan abon ikan bandeng. Kegiatan demo pengolahan ikan bandeng di Dusun Minangatoa berlangsung dengan sukses, ditandai dengan antusiasme ibu ibu dalam mengikuti setiap proses pengolahan ikan bandeng (Gambar 2).



Gambar 2. Demo Produk Pengolahan Ikan Bandeng di Dusun Minangatoa

b) Sosialisasi dan Demo Produk Pengolahan Ikan Bandeng 2

Kegiatan demo pengolahan yang kedua dilaksanakan di kantor Desa Ajjakkang Kecamatan Soppeng Riaja Kabupaten Barru. Kegiatan ini dilaksanakan atas permintaan dari ibu-ibu PKK untuk melatih dan mengajarkan bagaimana mengolah ikan bandeng menjadi berbagai macam masakan kepada mereka. Pada demo yang kedua, proses pengolahan di arahkan langsung oleh tim pengabdian dan ahli dari Departemen Teknik Pengolahan Hasil Perikanan dari Universitas Hasanuddin, seperti yang terlihat di Gambar 3. Kegiatan pengolahan ikan bandeng menjadi berbagai produk turunan dilakukan dengan mengadakan sosialisasi dan demo sebanyak dua kali di dua tempat yang berbeda.



Gambar 3. Demo Produk Pengolahan Ikan Bandeng di Kantor Desa Ajjakkang Kecamatan Soppeng Riaja Kabupaten Barru.

3. Pengepakan (*Packaging*)

Produk ikan bandeng seperti bandeng presto, nugget ikan bandeng, abon tulang ikan bandeng dan kerupuk ikan bandeng yang diproduksi oleh masyarakat didampingi oleh tim pengabdian dan mahasiswa KKN-PPM dikemas dalam plastik kemasan yang disertai dengan label jenis produk, berat produk serta nama lokasi pengolahan. Proses pengepakan (*packaging*) dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses Pengepakan/*packaging* Produk Ikan Bandeng

4. Pemasaran (*Marketing*)

Program kerja utama yang ketiga adalah proses promosi atau pemasaran dengan tujuan memperkenalkan produk yang dihasilkan oleh ibu - ibu kepada masyarakat luas. Pada tahap ini, konsep pemasaran yang dilakukan, yaitu 1. *Offline marketing*, dengan mempromosikan dan menjual produk ikan bandeng di instansi-instansi pemerintah seperti Dinas Perikanan dan Kelautan, serta Dinas Kesehatan. Selain itu, kegiatan promosi juga dilakukan dengan mengikuti Barro Expo di Alun-alun Kota Barru. dan 2. *Online marketing*, dengan memperkenalkan produk melalui media online, seperti *whatsapp*, *instagram*, dan media *online* lainnya. Kegiatan promosi secara *offline* bisa dilihat pada gambar 5 di bawah ini;



Gambar 5. Kegiatan Pemasaran (*Marketing*) Produk Ikan Bandeng

5. Seminar Hasil

Seminar hasil dilaksanakan pada tanggal 04 Agustus 2019 bertempat di kantor desa Ajjakkang, Kecamatan Soppeng Riaja Kabupaten Barru. Seminar ini dihadiri oleh Sekertaris Desa Ajjakkang, Supervisor KKN, Penyuluh dari Dinas Perikanan dan Kelautan Kabupaten Barru, mahasiswa KKN, serta ibu-ibu petambak yang tergolong dalam kelompok pengolahan ikan bandeng (POKLASHARKAN) Berkah. Kelompok ini baru terbentuk sekitar 1 minggu yang diinisiasi oleh ibu-ibu petambak. Motivasi dari inisiasi ibu-ibu ini adalah untuk meningkatkan sumber pendapatan keluarga sehingga dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan keluarga mereka.



Gambar 6. Seminar Hasil dan Evaluasi Program Kerja KKN Tematik PPM Pemberdayaan Masyarakat.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan ikan bandeng di Dusun Minangatoa, Desa Ajjakkang Kecamatan Soppeng Riaja Kabupaten Barru mendapatkan respon yang sangat positif bagi masyarakat setempat. Kegiatan pengabdian ini memberikan motivasi dan antusiasme yang sangat tinggi dalam merangsang semangat kewirausahaan ibu-ibu petambak dan masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan mereka. Hal ini dibuktikan dengan terbentuknya kelompok pengolah ikan bandeng dengan nama POKLAHSARKAN Berkah dengan jenis usaha pengolahan ikan bandeng. Kelompok pengolahan ikan bandeng ini beranggotakan 15 anggota terdiri dari ibu-ibu petambak dan remaja putri.

DAFTAR PUSTAKA

- Dahuri. 2000. Prospek Bisnis Perikanan dan Kelautan Indonesia. *Agrimedia* : 6(1): 26-29.
- Lakshmi Narasimha Murthy, Panemangalore Arun Padiyar, Madhusudana Rao, Asha K.K, 2016. Nutritional Profile and Heavy Metal Content of Cultured Milkfish (*Chanos chanos*). *Research Gate*, July 2016
- Hilalarsa. 2018. 22 Secret Health Benefits of Milkfish for the Body. April 3, 2018. <https://drhealthbenefits.com/food-beverages/fish/health-benefits-of-milkfish>.
- Cristine Gray. 2019 . *The Milkfish Diet*. <https://www.livestrong.com/article/317666-the-milkfish-diet/>
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 2004. Ikan bandeng dan Produk Diversifikasinya. Jakarta (ID): Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Saparinto C. 2009. Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya. Semarang (ID): Dahara Prize.