



Menciptakan Peluang Usaha Baru Bagi Istri Nelayan Melalui Produksi Abon Ikan Cakalang di Desa Olele

Hartati Tuli¹, Victorson Taruh²

^{1,2} Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jend. Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, Gorontalo 96128, Indonesia

E-mail: hartatituli@ung.ac.id¹, Victortaruh07846@gmail.com²

Article History:

Received: 14-07-2023

Revised: 18-07-2023

Accepted: 18-07-2023

Abstract:

Kajian ini membahas tentang Fenomena yang terjadi adalah nelayan yang mencari ikan di laut ketika pulang membawa hasil tangkapan ikan, ikan tersebut di kumpul di pengempul, dan pengumpul membawa ikan tersebut di pelelangan ikan. Sehingga berapapun harga yang di tentukan oleh pengempul harga itulah yang harus diterima oleh nelayan. Akibatnya, antara harga dan biaya yang dikeluarkan oleh nelayan dengan hasilnya akan terjadi tidak sinkron. Jadi, nelayan harus menerima harga tergantung harga pasaran yang ada di tempat pelelangan ikan. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan Istri nelayan dalam mengolah hasil ikan yang menjadi makanan olahan dalam bentuk abon ikan. Metode yang digunakan adalah Metode ceramah, Metode diskusi, Dan Praktek Langsung/Latihan. Hasil dari pengabdian ini yaitu telah membuat produk abon ikan cakalang yang diharapkan Menciptakan Peluang Usaha Baru Bagi Istri Nelayan Melalui Produksi Abon Ikan Cakalang Di Desa Olele Kecamatan Kabilia Bone Kabupaten Bone Bolango.

Keywords:

Menciptakan Usaha Baru, Istri Nelayan

Pendahuluan

Wilayah Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Gorontalo yang terletak dikawasan Teluk Tomini dan juga sebagai satu kesatuan wilayah penangkapan ikan (fishing ground) bagi nelayan. Sebagai daerah fishing ground tentunya wilayah ini tentunya memiliki potensi kelautan dan perikanan yang cukup besar dan strategis, terutama dalam pengembangan usaha perikanan tangkap, serta potensi wisata bahari (Pratama et al., 2021).

Salah satu daerah yang merupakan tempat berkumpulnya para nelayan dan merupakan kampung nelayan di Provinsi Gorontalo adalah Desa Olele. Nelayan tradisional maupun nelayan modern banyak terdapat dan berkumpul di desa ini dan termasuk desa yang memiliki sumber daya alam yang cukup besar (Juliana et al., 2019). Adapun nelayan di desa ini menggunakan sarana Perahu mendukung kegiatan melautnya. Hasil yang diperoleh nelayan adalah berbagai macam ikan, Seperti : Ikan oci, Tuna, cakalang, Dan cumi. Hasil ini biasanya setelah dari nelayan dikumpul di pengumpul ikan kemudian pengumpul membawa ikan di tempat pelelangan ikan. Setelah dari pelelangan hasil dari penjualan ikan akan diberikan kepada nelayan.

Fenomena yang terjadi adalah nelayan yang mencari ikan di laut ketika pulang membawa hasil tangkapan ikan, ikan tersebut di kumpul di pengumpul, dan pengumpul membawa ikan tersebut di pelelangan ikan. Sehingga berapapun harga yang ditentukan oleh pengumpul harga itulah yang harus diterima oleh nelayan. Akibatnya, antara harga dan biaya yang dikeluarkan oleh nelayan dengan hasilnya akan terjadi tidak sinkron. Jadi, nelayan harus menerima harga tergantung harga pasaran yang ada di tempat pelelangan ikan. Ketika persediaan ikan masih banyak di tempat pelelangan, maka harga ikan yang akan diterima oleh nelayan akan menjadi berkurang. Dan ketika persediaan ikan kurang maka harga yang akan diterima nelayan akan bertambah. Sehingga bagaimana caranya supaya ikan tidak hanya di jual di tempat pelelangan, melainkan di produksi lagi agar memiliki nilai tambah. Dan nelayan tidak hanya bergantung dari permintaan dan penawaran yang sudah disepakati pengumpul. Ikan bisa diproduksi menjadi abon ikan. Karena hasil tangkapan ikan cakalang banyak mendominasi nelayan di desa Olele, maka tim kami berinisiatif membuat pelatihan pembuatan abon ikan cakalang sebagai alternatif untuk dijadikan potensi pendapatan bagi istri nelayan.

Metode

Pada pengabdian ini menggunakan metode ceramah, metode diskusi, dan metode praktik langsung/latihan. Pengabdian ini dilakukan Desa Olele, Kecamatan Kabilia Bone, Kabupaten Bone Bolango. Metode praktik/langsung ini disampaikan pada saat kegiatan berlangsung kemudian dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi pembuatan abon ikan sekaligus dengan tanya jawab kepada peserta yang hadir.

Pengumpulan data ini dengan menggunakan wawancara dan dokumentasi. Wawancara yaitu mengadakan tanya jawab dan sekaligus diskusi bersama peserta yang hadir. Dan dokumentasi yaitu teknik pengumpulan dokumen-dokumen yang ada pada objek penelitian. Teknik pelaksanaan pengabdian ini yang digunakan yakni, wawancara, praktik langsung dan dokumentasi.

Hasil

Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap yaitu sebagai berikut :

- 1) Tahap awal pelatihan ini dilakukan dengan penyajian materi oleh narasumber kepada para peserta. Narasumber dalam hal ini adalah Ibu Hartati Tuli, SE., Ak. MSi. Dengan peserta istri - istri nelayan yang ada di desa Olele. Juga dihadiri oleh mahasiswa peserta KKN MBKM dan apparat desa Olele. Adapun materi yang disampaikan meliputi pentingnya pengelolaan ikan bagi masyarakat khususnya di Desa Olele kecamatan kabilia bone kabupaten bone bolango yang merupakan daerah pesisir pantai, serta tata cara pengelolaan persediaan ikan menjadi abon ikan. Kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan abon ikan serta tanya jawab langsung oleh peserta. Karena sasaran pelatihan ini adalah untuk istri nelayan yang akan membuka usaha maka penulis memposisikan diri produksi dalam jumlah yang tidak kecil. Sehingga bahan yang digunakan lebih besar dari ukuran biasanya. Adapun bahan dan alat untuk membuat abon ikan cakalang sebagai berikut.

Bahan

- 5 kg ikan cakalang
- Santan Kelapa 2 butir
- Minyak kelapa 500 ml
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah,
- Satu ruas jahe
- Satu ruas kunyit.
- Garam secukupnya
- 5 ruas sere
- Jeruk secukupnya.
- Gula merah/kecap manis

Alat

- Nampan ukuran besar
- Wajan ukuran besar
- Kompor
- Spatula

2) Cara Pembuatan Abon ikan cakalang

Tahap 1. Penyediaan ikan cakalang

Dalam menyediakan ikan cakalang diperlukan ikan yang ukuran besar dan segar. Lebih disarankan ikan cakalang ukuran besar agar mudah memisahkan daging ikan cakalang dan tulang. Dibutuhkan ikan yang masih segar agar hasil ikan terjamin kualitasnya.

Tahap 2. Mengukus ikan

Ikan dibersihkan dengan mengeluarkan insang dan isi perut ikan. Setelah dikeuarkan insang dan isi perut ikan dicuci bersih lalu dipotong. Setelah dicuci dan dipotong ikan dilumuri jeruk dan garam untuk kemudian dikukus. Mengukus ikan butuh waktu 1 jam dengan api biru.

Tahap 3. Memasak abon ikan.

Setelah ikan dikukus kita dinginkan dan kemudian dipisahkan daging ikan dari tulang. Yang digunakan untuk abon hanya daging ikan. Ikan disuwir Setelah ikan disuwir tibalah kita pada tahap memasak abon ikan yang caranya seperti dibawah ini.

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, kunyit dan jahe
2. Geprek batang sere
3. Masukkan minyak kelapa dalam wajan, tumis bumbu yang dihaluskan masukkan sere yang sudah di geprek. Jika sudah berubah warna masukkan santan diaduk sampai santan mendidih. Masukkan ikan yang sudah disuwir. Aduk perlahan dan ditutup Diusahakan banyaknya santan mampu menenggelamkan ikan artinya banyaknya hamper sama dengan

banyaknya ikan. Sekali ikan di aduk. Mendekati santan mengering masukkan garam dan gula merah atau kecap dan diaduk-aduk terus sampai ikan kering dan berwana kecoklataan seperti digoreng.

- 3) Pada tahapan selanjutnya, melakukan evaluasi kegiatan. Salah satunya dengan cara mengadakan tanya jawab dengan peserta berkaitan dengan isi materi yang telah disampaikan yaitu pengelolaan persediaan ikan melalui pembuatan abon ikan.

Adapun peserta pelatihan terlihat sangat antusias dalam mengikuti demonstrasi pembuatan abon ikan ini. Setelah dilakukan evaluasi, para peserta sudah memahami materi yang disampaikan oleh narasumber terkait bagaimana cara mengelola persediaan ikan menjadi abon ikan.

Diskusi

Pembangunan di bidang perikanan dan kelautan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari industrialisasi kelautan dan perikanan di Indonesia. Hal ini terlihat melalui upaya terintegrasi antara *stakeholder* untuk meningkatkan produktivitas, dan daya saing produk perikanan dan kelautan yang terintegrasi dari di tingkat hulu, termasuk bahan baku produksi produk olahan perikanan yang akan dipasarkan baik tingkat domestik maupun internasional.

Demikian pula pengembangan usaha kecil-mikro di bidang pengolahan hasil perikanan yang pada saat ini menjadi pusat perhatian pemerintah, telah memberi secercah harapan sebagai motor tumbuhnya perekonomian masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat termasuk masyarakat pesisir (Widyaningrum, 2003, dalam Ernawati *et.al.* 2022). Walaupun faktanya kegiatan pengolahan hasil perikanan di Indonesia masih tergolong tradisional dan berskala industri rumah tangga (Herawati, 2002 dalam Ernawati *et.al.* 2022).

Demikian Glendoh (2001) dalam Ernawati *et.al.* (2022) menyatakan bahwa penyerapan tenaga kerja, dan produk yang dihasilkan dengan harga terjangkau melalui usaha kecil-mikro dapat menjadi solusi dalam rangka pemenuhan kebutuhan masyarakat berpenghasilan rendah. Seiring kesadaran, pola makan, dan gaya hidup masyarakat akan pemenuhan protein yang berasal dari hasil perikanan yang meningkat, serta peningkatan permintaan pasar akan hasil perikanan yang terkadang suplainya menurun atau tidak menentu. Untuk itu, diperlukan keterpaduan dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan tersebut, khususnya ikan melalui pengolahan hasil perikanan sebagai salahsatu solusi akan kebutuhan masyarakat atau pasar.

Pengolahan hasil perikanan pada dasarnya memanfaatkan secara berdayaguna sumberdaya hasil perikanan serta peningkatan daya awet yang lebih lama sehingga memiliki nilai tambah pada hasil tangkapan atau budidaya. Pengolahan hasil perikanan dengan cara memberikan nilai tambah pada hasil tangkapan yakni melalui teknik diversifikasi atau penganekaragaman olahan hasil perikanan/ikan menjadi aneka macam produk. Hal ini, dalam usaha meningkatkan konsumsi ikan oleh masyarakat sebagai sumber pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, yakni protein selain sumber protein lainnya. Diversifikasi pangan berperan dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat sehingga nutrisi yang diterima tubuh dapat bervariasi dan seimbang (Permentan No. 15 tahun 2013).

Kesimpulan

Secara umum pelaksanaan pengabdian tentang alternatif pengelolaan persediaan ikan

melalui pembuatan abon ikan bagi nelayan di desa huangobotu kecamatan kabilia bone kabupaten bone bolango telah dilaksanakan dengan baik. Masyarakat setempat penuh antusias dan sangat mengapresiasi kegiatan pengabdian yang dilakukan. Diharapkan kepada Pemerintah Kabupaten maupun Provinsi untuk terus meningkatkan program pemberdayaan UMKM dengan melakukan berbagai sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana mengembangkan usaha dan memanfaatkan potensi yang ada pada desa. Pelatihan mengenai pengelolaan persediaan ikan menjadi abon ikan ini menjadi penting untuk dilakukan sosialisasi karena mngingat desa ini merupakan salah satu desa pesisir pantai yang merupakan mayoritas sumber penghasilan utama bagi masyarakat khususnya nelayan yaitu hasil penangkapan ikan, sehingga harus dikelola dengan baik agar mendapatkan hasil yang lebih maksimal

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terimakasih kepada pemerintah Desa Olele Kecamatan Kabila Bone yang telah mengizinkan melakukan pengabdian. LPPM UNG yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan pengabdian sehingga kegiatan yang kami persiapkan dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Referensi

- Ernawati S. K., Firdaus W. S., St. Junaeda., Mauliadi R. (2022). Pemberdayaan Kelompok Wanita Nelayan di Pesisir Desa Corowali. *Humanis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Volue 21 Nomor 1, Juni 2022.
- Glendoh S. H. (2001). Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan* 3: 1 – 13
- Herawati E.S. (2002). Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol 21 No. 3
- Juliana, K. et. al.. (2019). PKM Bagi Perempuan Pesisir Melalui Diversifikasi Produk Olahan Perikanan Di Desa Olele. *In Prosiding Seminar Nasional SANTIKA Ke-1 2019* (pp. 89-96).
- Tuli, H., Hamin, D. I., Nursam, I., & Olatapa, M. Y. (2022). Alternatif Pengelolaan Persediaan Ikan Melalui Pembuatan Abon Ikan Bagi Nelayan. *Mopolayio : Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 1(3), 189 - 192. <https://doi.org/10.37479/mopolayio.v1i3.38>
- Pratama, M. I. L., Hutagalung, R., Kasim, M., & Akase, N. (2021). Sosialisasi Aplikasi Keberadaan Ikan untuk Meningkatkan Hasil Tangkapan Nelayan Desa Molotabu, Kecamatan Kabilia Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 286-290.
- Widyaningrum N. (2003). Eksplorasi terhadap Pengusaha Kecil Melalui Rantai Hulu Hilir. *Jurnal Analisis Sosial* 8: 1-28.

LAMPIRAN**Kegiatan Pengabdian**