

Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Abon dan Nugget Di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang

Empowering Women Fishers in the Development of Shredded and Nugget Business in Lotang Salo Village, Suppa District, Pinrang Regency

¹Sulvinajayanti, ¹Adnan Achiruddin Saleh, ²Ahmad Dzul Ilmy Syarifuddin

¹Fakultas Ushuluddin Adab dan Dakwah, IAIN Parepare

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Parepare

Korespondensi: Sulvinajayanti, sulvinajayanti@iainpare.ac.id

Naskah Diterima: 18 Maret 2021. Disetujui: 13 Agustus 2021. Disetujui Publikasi: 1 Februari 2022

Abstract. Lotang Salo Village is a coastal area that has abundant fish potential. The problem is that the fish caught by the fishers are only sold directly to the market so that if they are not sold out, they will be consumed by themselves. But there are times when bad weather does not allow fishers to go to sea, causing no income for the fishers' families. This community service program is intended to empower women fishers in developing the potential of these fish into superior village products, which will later improve the community's economy. Through this program, training activities are carried out on processing fish into shreds and nuggets, packaging assistance, and product marketing offline and online. The service method used is to actively involve the Saro Mase fisherman group through group learning techniques accompanied by direct mentoring and practice at all stages of the process. This community service activity produces an output in the form of ready-to-eat fish products. The continuation of this activity is expected so that shredded and nuggets products can become typical products of Lotang Salo Village following the government's and the community's expectations. Commitment from all levels of society is needed in innovating fish processing and strengthening the Saro Mase fisherman group. The commitment to create sustainable production houses in business development into Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) as a form of concern for the community, independence, equitable economic growth, and increasing people's income in improving the standard of living many people. The results of this community service activity are that fishers can make processed fish products, make attractive packaging, and market products offline and online.

Keywords: *Business development, empowerment of women fishers, fish.*

Abstrak. Desa Lotang Salo merupakan daerah pesisir yang memiliki potensi ikan yang melimpah. Permasalahan yang terjadi adalah hasil tangkapan ikan para nelayan hanya dijual langsung ke pasar sehingga jika tidak terjual habis maka akan dikonsumsi sendiri. Tapi ada kalanya saat cuaca buruk tidak memungkinkan nelayan untuk melaut menyebabkan tidak ada pemasukan bagi keluarga nelayan. Program pengabdian masyarakat ini dimaksudkan untuk memberdayakan perempuan nelayan dalam mengembangkan potensi ikan tersebut menjadi produk unggulan desa yang nantinya akan meningkatkan perekonomian masyarakat. Melalui program ini dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan ikan menjadi abon dan nugget, pendampingan pengemasan hingga pemasaran produk baik offline maupun online. Metode pengabdian yang digunakan adalah melibatkan secara aktif kelompok perempuan nelayan Saro Mase melalui teknik belajar kelompok yang disertai dengan pendampingan langsung dan

praktik di semua tahapan proses. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan luaran berupa produk ikan siap saji. Keberlanjutan dari kegiatan ini diharapkan agar produk Abon dan Nugget bisa menjadi produk khas dari Desa Lotang Salo sesuai dengan harapan pemerintah dan masyarakat. Komitmen dari seluruh lapisan masyarakat sangat diperlukan dalam melakukan inovasi pengolahan ikan dan penguatan terhadap kelompok perempuan nelayan Saro Mase untuk menciptakan rumah produksi yang berkelanjutan dalam pengembangan usaha tmenjadi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai bentuk kepedulian terhadap masyarakat, kemandirian, pemerataan pertumbuhan ekonomi dan peningkatan pendapatan masyarakat dalam meningkatkan taraf hidup rakyat banyak. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah nelayan mampu membuat produk olahan ikan, mampu membuat kemasan yang menarik dan mampu memasarkan produk secara offline dan online.

Kata Kunci: *Ikan, pemberdayaan perempuan nelayan, pengembangan usaha.*

Pendahuluan

Indonesia dengan jumlah pulau sebanyak 17.502 pulau, luas laut sekitar 5,8 juta km², terdiri atas perairan kepulauan dan teritorial seluas 3,1 juta km² serta perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI) seluas seluas 2,7 juta km². Panjang garis pantai Indonesia mencapai 95.181 km. Potensi sumber daya kelautan dan perikanan Indonesia sangat besar dan bisa dikatakan terbesar di dunia. Menurut data Kementerian Perikanan dan Kelautan (2014), potensi nilai dan kekayaan sumber daya alam di sektor kelautan dan perikanan diproyeksikan mencapai US\$ 171 miliar per tahun. Lebih rinci, nilai potensial tersebut meliputi perikanan sebesar US\$ 32 miliar, wilayah pesisir US\$ 2 miliar, minyak US\$ 21 miliar, dan transportasi laut US\$ 20 miliar, (Surono, 2015).

Kemiskinan di kalangan nelayan masih menjadi ciri pembangunan di Indonesia. Besarnya potensi sumber daya kelautan dan perikanan Indonesia berbanding terbalik dengan kenyataan saat ini dimana 98,7% nelayan Indonesia termasuk dalam kategori nelayan kecil dan 25,14% masyarakat miskin Indonesia adalah nelayan. Kompleksitas masalah kemiskinan pada masyarakat nelayan yang terjadi karena masyarakat nelayan hidup dalam suasana alam yang keras yang selalu dipenuhi dengan ketidakpastian dalam menjalankan usahanya. Musim paceklik yang selalu datang setiap tahun dan durasinya tidak dapat dipastikan akan semakin membuat masyarakat nelayan terus mengalami keterpurukan ekonomi setiap tahunnya. (Surono, 2015).

Daerah pesisir Dusun Bongin Pongin salah satu dusun yang ada di Desa Lotang Salo, Kecamatan Suppa, Kabupaten Pinrang. Jaraknya kurang lebih 35 km dari Kota Pinrang dan 15 km dari Kantor Kecamatan Suppa. Mata pencaharian sebagian besar warganya adalah nelayan. Dusun ini sangat potensial untuk dikembangkan sumber daya alamnya karena terletak di pesisir pantai. Berdasarkan hasil wawancara pada salah seorang nelayan pada tanggal 03 April 2019 ditemukan bahwa ketidakmampuan dalam melakukan pengelolaan hasil tangkapan yang hanya langsung dijual di pasar atau terdapat pembeli yang datang langsung membeli. Pembelian langsung di rumah nelayan berpengaruh terdapat harga beli murah. Harga hasil tangkapan ikan Marlin biasanya dijual seharga 30ribu per kilogram, dan jika beruntung tangkapan satu ekor ikan Marlin beratnya mencapai 30 kg hingga 50 kg dimana harga perkilonya sebesar 25 ribu hingga 30 ribu. Selain ikan marlin, ada juga ikan tuna. Yang jika dijual perkilo seharga 10ribu hingga 15 ribu. Namun ikan tuna tak sebesar ikan marlin. Harga ikan marlin juga lebih mahal karena dagingnya yang putih berbeda dengan ikan tuna yang berwarna agak kecoklatan.

Berdasarkan hasil pengamatan awal di lapangan pada tanggal 03 April 2019 ditemukan bahwa tidak adanya aktifitas pengelolaan hasil tangkapan ikan yang dapat memberi nilai tambahan penghasilan. Pada lokasi pengabdian telah terdapat kelompok perempuan namun tidak aktif. Pada kelompok perempuan tersebut akan

diberikan pelatihan untuk mengembangkan produk dari bahan dasar ikan. Pengolahan ikan dapat menjadi nilai tambah warga Dusun Bongin Pongin dalam meningkatkan kesejahteraan nelayan. Namun yang menjadi kendala adalah pengolahan dan pemasaran.

Sebagai salah satu pendekatan dalam *community development* atau pembangunan masyarakat, kelembagaan sosial ekonomi memiliki nilai strategis karena beberapa alasan, yaitu (1) menjadi wadah menampung harapan dan mengelola aspirasi untuk kepentingan pembangunan warga, (2) untuk menggerakkan seluruh masyarakat, potensi ekonomi, politik, dan budaya masyarakat sehingga kemampuan kolektivitas, sumber daya, dan akses masyarakat meningkat, (3) memperkuat solidaritas dan kohesivitas sosial sehingga kemampuan gotong royong masyarakat berkembang, (4) meningkatkan posisi tawar masyarakat dengan pihak lain di desa, dan (5) mengembangkan tanggung jawab kolektif masyarakat untuk pembangunan daerah, (Kusnadi, 2009).

Penelitian yang dilakukan oleh Ngaisyah & Adiputra (2019) dalam mengembangkan industri kuliner rumahan berbahan dasar ikan lokal menjadi nugget dan abon yang merupakan sumber protein hewani. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan pemahaman, keterampilan, dan partisipasi mitra binaan dalam membuat nugget ikan dan abon ikan dengan kualitas yang lebih baik dari segi rasa, standar kesehatan, kemasan dan keberadaan merek yang dapat meningkatkan nilai jual produk.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengembangkan produk dari hasil yang diperoleh dari hasil laut untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan. Selain itu, juga merupakan sarana yang efektif untuk memfasilitasi atau sebagai instrumen pengorganisasian masyarakat dengan mendirikan lembaga sosial ekonomi yang relevan dengan konteks kebutuhan pembangunan daerah, yang dalam berbagai bentuk, seperti forum atau nama lain. Kegiatan pengabdian ini bertujuan mengembangkan produk dari hasil yang didapatkan dari laut untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan. Selain itu juga sebagai sarana yang efektif untuk memfasilitasi atau sebagai instrumen pengorganisasian masyarakat dengan membentuk kelembagaan sosial ekonomi yang relevan dengan konteks kebutuhan pembangunan lokal, yang bentuknya beragam, seperti forum atau sebutan lainnya.

Berdasarkan kondisi mitra dampingan bahwa nelayan membutuhkan keterampilan dalam produksi ikan yang memiliki nilai tambah dan kelembagaan sebagai wadah belajar bersama antara sesama nelayan perempuan. Oleh karena itu, tim pengabdian IAIN Parepare akan melakukan pendampingan pada kelompok masyarakat nelayan perempuan yang ada di Desa Lotang Salo, Kecamatan Suppa, Pinrang dalam usaha peningkatan kapasitas produksi melalui pelatihan pembuatan abon dan nugget dan pengembangan lembaga usaha.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan pengabdian komunitas nelayan ini dilaksanakan di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang selama ± 3 bulan, mulai dari persiapan sampai pelaksanaan adalah bulan April sampai dengan Juni 2019. Tempat kegiatan berjarak ± 35 km dari Kota Pinrang dan 15 km dari kantor Kecamatan Suppa.

Khalayak Sasaran. Sasaran program ini terdiri dari 20 orang nelayan perempuan yaitu mereka yang merupakan pasangan istri dari suami yang merupakan nelayan. Sembilan di antaranya merupakan anggota dari kelompok nelayan yang berada di lokasi pengabdian sedangkan 11 lainnya berasal dari sekitar lokasi pengabdian.

Metode Pengabdian. Metode yang diterapkan pada program pengabdian ini adalah *Participatory Action Riset* (PAR) yaitu suatu cara yang dilakukan secara partisipatif di antara anggota masyarakat di tingkat bawah yang semangatnya mendorong

tindakan transformatif untuk membebaskan masyarakat dari belenggu ideologi dan relasi kuasa (perubahan kondisi kehidupan yang lebih baik). Metode ini berorientasi pada perubahan situasi, peningkatan pengetahuan dan kemampuan masyarakat untuk memahami dan mengubah situasi mereka menjadi lebih baik. Untuk mencapai tujuan dari program pengabdian ini, kegiatan dilaksanakan dalam dua tahap. Pertama yaitu pemberian materi pelatihan pembuatan Abon dan Nugget. Kedua pendampingan pengemasan dan pemasaran produk Abon dan Nugget. Bahan dasar yang digunakan adalah Ikan, Daun Kelor, Wortel.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan meliputi 1) 20 nelayan perempuan memiliki wawasan atau pemahaman tentang nilai tambah dari ikan; 2) meningkatnya pendapatan melalui usaha produksi abon dan nugget; 3) Perempuan nelayan memanfaatkan lembaga usaha perempuan nelayan sebagai pusat informasi dan koordinasi pemasaran produk abon dan nugget.

Metode Evaluasi. Tujuan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan masyarakat yang mandiri secara ekonomi, meningkatkan pengetahuan berwirausaha sehingga masyarakat yang tidak produktif menjadi lebih produktif dengan meningkatkan kualitas produk dan strategi pemasaran. Kemampuan kelompok perempuan nelayan terlihat dari kemampuannya menyerap bahan berupa pengolahan ikan dan sayuran menjadi abon dan nugget yang dipraktikkan langsung dalam pembuatan produk kemudian dikemas dan dipasarkan. Evaluasi ini dapat mempresentasikan keterampilan nelayan dalam bentuk bahan olahan dan kemasan. Instrumen yang digunakan adalah *check list*. Mengukur nilai tambah yang diperoleh dalam kegiatan usaha pengolahan hasil perikanan yang terkait dengan faktor teknis dan faktor non teknis. Secara teknis, tingkat teknologi, jumlah bahan baku, dan jumlah tenaga kerja yang digunakan akan mempengaruhi besaran nilai tambah. Unsur non teknis yang juga mempengaruhi besaran nilai tambah adalah biaya input dan harga output; dalam hal ini harga produk perikanan olahan. Salah satu komponennya adalah faktor non teknis, dua di antaranya dapat mengukur peningkatan pendapatan peserta.

Komponen	Ya	Tidak	Keterangan
	Faktor teknis		
Tingkat peralatan	Ya	-	Penambahan peralatan sebagai alat produksi misalnya <i>spinner</i> dan <i>sealer</i> (alat pengemas)
Jumlah bahan baku yang digunakan	Ya	-	Penambahan jumlah ikan yang akan dijadikan abon dan nugget. Secara persentasi meningkat 20-30 persen.
Jumlah dan keaktifan tenaga kerja	Ya	-	Jumlah tenaga kerja tetap akan tetapi keaktifan lebih optimal seiring koordinasi kelompok nelayan yang maksimal
	Faktor non teknis		
Biaya input	Ya	-	Biaya pembuatan produk meningkat

Harga output	Ya	-	dari sebelumnya Harga jualan produk lebih tinggi, sekira 20-30 persen dari harga sebelumnya
--------------	----	---	---

Untuk mengukur pemanfaatan kelompok nelayan, maka salah satunya dapat dilakukan pengukuran secara komprehensif dengan melihat objek evaluasi. Ada tiga objek evaluasi, yaitu kepribadian, kemampuan, dan sikap. Kepribadian adalah sesuatu yang terkandung dalam diri manusia dan menunjukkan wujudnya dalam tingkah laku. Kemampuan lebih merupakan aspek kognitif peserta yang harus dievaluasi secara proporsional dan objektif. Sikap adalah bagian dari perilaku manusia, sebagai gejala atau gambaran kepribadian yang terpancar keluar dan dapat diamati serta dinilai oleh orang lain.

Komponen	Ya	Tidak	Keterangan
	Kepribadian		
Antusias	Ya	-	Peserta bersemangat ikut belajar saat pelatihan dan produksi
Penerimaan	Ya	-	Peserta mampu menerima materi yang dibagikan oleh narasumber
Disiplin	-	tidak	Peserta datang telat dari waktu yang disepakati
Inisiatif	Ya	-	Peserta berinisiatif memproduksi
	Kemampuan		
Praktis	Ya	-	Peserta mampu melakukan bentuk pengolahan ikan dengan cukup baik
Non praktis	Ya	-	Peserta memahami pengetahuan siklus pengolahan produk dengan cukup baik
	Sikap		
Kerjasama	Ya	-	Terlajin kerjasama dengan baik sesuai dengan tugas masing-masing
Koordinasi anggota	Ya	-	Kelompok nelayan aktif kembali dengan struktur yang lebih jelas (jelas dan pembagian tugas)

Hasil dan Pembahasan

Pada dasarnya pemberdayaan kepada masyarakat bertujuan untuk peningkatan kesejahteraan dan keterampilan kelompok perempuan nelayan yang

ada di Desa Lotang Salo. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pembuatan Abon dan Nugget serta pendampingan dalam pengemasan dan pemasaran produk.

A. Pelatihan Pembuatan Abon dan Nugget

Ikan marlin merupakan salah satu varian ikan yang menarik dan unik karena warna tubuhnya yang benar-benar putih dan ada juga yang berwarna biru utuh. Marlin putih memiliki morfologi fisik atau bentuk fisik yang sama dengan jenis Marlin lainnya, hanya saja aspek warnanya berbeda. Oleh karena itu, ikan albino ini juga menjadi primadona tersendiri di kalangan pemancing dan nelayan. Sebagian besar warga di Desa Bongin Pongin bermata pencaharian pada sektor perikanan atau nelayan. Tangkapan satu ekor ikan Marlin beratnya mencapai 30 kg hingga 50 kg dimana harga perkilonya sebesar 25 ribu hingga 30 ribu. Selain dijual langsung ke pasar, ikan marlin bisa diolah menjadi makanan siap saji berupa abon dan nugget. Ikan tersebut diolah untuk dikemas dalam produk tahan lama dan praktis.

Perempuan nelayan diberikan pendampingan pengolahan ikan menjadi produk yang siap jual. Pendampingan ini dilakukan pada kelompok SARO MASE, kelompok ini adalah salah satu kelompok yang pertama terbentuk di Desa Lotang Salo. Perempuan pesisir diberikan pelatihan pembuatan abon dan nugget dari ikan yang siap jual.

Pelatihan pengolahan ikan menjadi abon dan nugget cukup sederhana dan bisa dilakukan di rumah masing-masing warga dengan peralatan sederhana. Peserta sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut dengan mendengarkan pemaparan dari seorang narasumber yang sudah expert dibidang pengelolaan hasil laut. Beliau adalah ibu Nuraeni seorang pendiri Kelompok Wanita Nelayan (KWN) Pengelolaan Hasil laut Fatimah Az-Zahrah Makassar. Kegiatan pelatihan diawali dengan pembukaan yang dihadiri oleh Kepala Desa Lotang Salo. Pda kegiatan pembukaan tersebut disampaikan bahwa kegiatan tersebut adalah bentuk pendampingan untuk pemberdayaan masyarakat dalam mengolah ikan untuk menambah nilai jual.



Gambar 1. Pembukaan dan penyampaian materi

Alat yang digunakan adalah baskom, wajan dan sudet, kompor, pisau, nampan, saringan, kantong, timbangan, ayakan, mesin pengepres, mesin parutan, *spinner* dan *sealer* (alat pengemas). Bahan dasar pembuatan abon adalah

ikan marlin. Tahap awal dalam proses ini adalah penyiangan dengan cara memotong ikan dan mencuci daging ikan (kepala, isi perut dan sirip ikan dibuang). Daging ikan hasil penyiangan kemudian direndam dalam air yang dicampur cuka dengan kadar ± 2 persen untuk menghilangkan bau amis. Potongan ikan yang sudah direndam kemudian direbus untuk diolah lebih lanjut). Pengepresan dilakukan untuk mengurangi kadar air daging ikan rebus untuk kemudian dilakukan proses pencacahan ikan. Proses pencacahan dapat dilakukan dengan tangan maupun dengan mesin penggiling.

Pada tahapan produksi abon, dilakukan penambahan bumbu pada serat daging yaitu bawang putih, bawang merah, ketumbar, lengkuas parut, gula pasir, gula merah, garam dapur, santan, minyak goreng, daun salam, jahe dan merica. Setelah tercampur rata serat dan bumbu, kemudian penggorengan dilakukan selama ± 60 menit. Selama proses penggorengan, dilakukan pengadukan secara terus menerus agar abon ikan untuk menghasilkan kematangan secara merata dan bumbu meresap dengan baik. Proses penggorengan dilakukan hingga serat daging berwarna kuning kecoklatan.

Tahap selanjutnya adalah pengepresan ulang serat daging ikan goreng yang bertujuan untuk mengurangi kandungan minyak setelah proses penggorengan. Setelah ditekan, tahap kedua diparut agar tidak menggumpal. Tahap terakhir adalah pengeringan minyak menggunakan mesin spinner.

Bahan dasar pembuatan nugget adalah ikan marlin dengan bumbu-bumbu yaitu telur ayam, bawang putih, bawang merah, merica bubuk, tepung terigu, gula pasir, garam, penyedap rasa, tepung roti, minyak goreng, daun kelor dan wortel. Alat yang digunakan adalah pisau, timbangan, blender, chopper, baskom, sendok pengaduk, cetakan adonan, cetakan kue, ketel, freezer, kompor, penggorengan, dan plastik pembungkus.



Gambar 2. Pengolahan Abon dan Nugget

Tahap awal dalam proses pembuatan nugget adalah penggilingan ikan menggunakan chooper. Daging ikan yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam baskom bersama dengan bahan lainnya. Lakukan penggilingan, agar daging dan adonan merata. Timbang adonan yang dihasilkan. Cetak adonan dalam bentuk persegi berukuran $2,5 \times 3 \text{ cm}^2$ dengan ketebalan $1,5 \text{ cm}$ kemudian bekukan di dalam freezer. Nugget yang sudah dicetak dikukus selama ± 30 menit. Gulingkan nugget yang sudah dikukus dengan tepung roti (Modifiert starch). Terakhir, timbang berat total produk nugget.

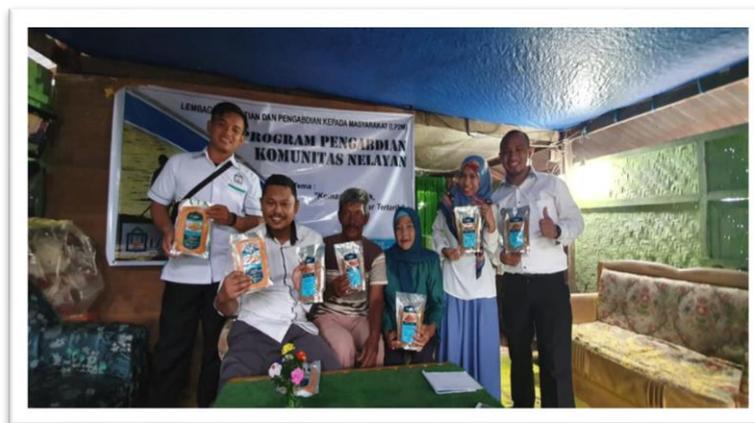
B. Pendampingan Pengemasan dan Pemasaran Abon dan Nugget

Proses pendampingan selanjutnya adalah pengemasan produk. Pengemasan produk menggunakan kemasan kantong plastik flip. Pemberian label pada kemasan agar produk dapat dikenal secara luas oleh masyarakat. Secara umum proses penggorengan dan pengemasan dipahami dengan baik oleh peserta terlaksana sehingga berjalan dengan baik dan lancar (Gambar 3).

Tahapan akhir dari kegiatan pendampingan ini adalah pemasaran produk. Kelompok dampingan diajarkan cara pemasaran produk (Gambar 4). Sebelum dipasarkan, hal yang dilakukan adalah perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual. Melalui harga pokok produksi ini, kita akan lebih mudah menentukan nilai jual dan memperkirakan keuntungan. Harga pokok produksi dapat didefinisikan sebagai jumlah biaya produksi yang terdapat pada persediaan barang jadi sebelum barang tersebut laku dijual. Harga pokok produksi berarti jumlah dari biaya yang melekat pada produksi yang dihasilkan. Meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan ketika produksi dimulai, saat pengadaan bahan, proses pembuatan, hingga barang siap jual.



Gambar 3. Proses Pengemasan Produk



Gambar 4. Pendampingan Pemasaran Produk

Sistem pemasarannya dilakukan secara offline dan online melalui media sosial. Pemasaran merupakan kegiatan usaha dengan tujuan untuk perencanaan, penetapan harga, promosi dan pendistribusian barang atau jasa yang memenuhi kebutuhan pembeli yang ada dan calon pembeli (Stanton, 2001). Kotler (2001) mendefinisikan pemasaran sebagai kegiatan dengan sasaran untuk berurusan dengan pertukaran potensial bertujuan untuk memuaskan kebutuhan dan

keinginan manusia. Pemasaran merupakan kunci keberhasilan suatu perusahaan/organisasi. Swastha & Irawan (2005) menyatakan bahwa pemasaran mempunyai peran penting untuk mencapai jumlah penjualan yang besar, karena pencapaian jumlah penjualan yang diinginkan berarti kinerja bagian pemasaran dalam memperkenalkan produk sudah berjalan dengan baik. Promosi adalah proses penunjang kelancaran usaha pemasaran.

C. Keberhasilan Kegiatan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yaitu peningkatan keterampilan kelompok yang ditunjukkan dengan kemampuan kelompok membuat produk abon dan nugget dengan bahan dasar olahan ikan. Selain itu kelompok perempuan nelayan membuat produk abon siap saji dengan rasa yang beragam, kemampuan pengemasan dan pemasaran produk secara melalui media sosial secara online dan dipasarkan secara offline. Program ini berhasil dilaksanakan oleh kelompok perempuan nelayan sehingga meningkatkan kesejahteraan melalui peningkatan ekonomi masyarakat. Penambahan ekonomi bisa dilihat dari ikan jika dijual seharga Rp 30.000 per kg, dimana berat ikan mencapai 50 kg maka hasil penjualan yang diperoleh sebanyak Rp 1.500.000. Apabila ikan diolah menjadi abon, harga jual didapatkan berdasarkan Harga Pokok Produksi (HPP) terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya pengolahan seharga Rp 25.000 per 100 gram, sehingga total penjualan menjadi Rp 8.750.000. program pengabdian pengolahan ikan menjadi abon ini membuat masyarakat dapat meningkatkan perekonomian melalui olahan abon dengan peningkatan hasil penjualan yang cukup tinggi. Selain itu, keaktifan kelompok nelayan selama pelatihan hingga pemasaran membuat kegiatan ini berjalan dengan baik dan memperoleh manfaat bagi masyarakat dengan peningkatan ekonomi keluarga.



Gambar 5. Pemasaran Produk

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan hasil yaitu: 1). Kelompok perempuan nelayan berhasil mengolah ikan marlin menjadi suwir dan nugget yang siap dijual. 2). Kelompok nelayan perempuan memiliki kemampuan untuk mengemas dan memasarkan produk olahan secara online dan offline. 3. Kegiatan tersebut memberikan inspirasi kepada masyarakat menjadi lebih yakin dalam mengembangkan usaha untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga pada khususnya dan masyarakat pada umumnya. 4. Kegiatan ini membangun kerjasama antar perguruan tinggi Institut Agama Islam Negeri Parepare dengan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Rektor Institut Agama Islam Negeri Parepare dalam hal ini melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) yang telah memfasilitasi pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat tahun 2019 bekerjasama dengan perangkat Desa Lotang Salo, Kecamatan Suppa kabupaten Pinrang.

Referensi

- Buckle, K. A. (1987). Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Haryanto, M. P. (2020). Evaluasi Pembelajaran. Yogyakarta: UNY Press
- Kotler, P. (2001). Manajemen Pemasaran di Indonesia: Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian. Jakarta: Salemba Empat.
- Kusnadi. (2009). Keberdayaan Nelayan Dan Dinamika Ekonomi Pesisir. Yogyakarta: AR-RUZZ MEDIA.
- Mahendradatta, M., Zainal, Suryani, & Asfar, M. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Maros Melalui Usaha Komersial Abon Ikan Air Tawar. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 142-150.
- Ngaisyah, R.R.D., & Adiputra, A.K. (2019). Pengembangan Potensi Lokal Ikan Menjadi Nugget dan Abon Ikan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat dan Menurunkan Angka Kejadian Stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunung Kidul. *Journal Of Community Empowerment For Health*. 1(2), 61-70.
- Nurhayati, P. (2004). Nilai tambah produk olahan perikanan pada industri perikanan tradisional di DKI Jakarta. *Buletin Ekonomi Perikanan*, 5(2).
- Retno, R.S., Utami, S., & Yuhanna, W.L. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai Menjadi Kerupuk Untuk Meningkatkan Keterampilan Masyarakat Desa Wakah. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 298-304.
- Sahami, F.M., & Hamzah, S.N. (2018). Diversifikasi Olahan Cumi “Cumkring O500” Melalui KKN-PPM di desa Olimoo’o Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 281-289.
- Setyaningrum, A., & Hartanto, B.W. (2020). Peningkatan Kapasitas Istri Nelayan dalam Pengolahan Hasil Perikanan di Dusun Kuwaru Desa Poncosari Kabupaten Bantul. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(2), 184 – 194.
- Stanton, W. J. (2001). Prinsip Pemasaran. Erlangga: Jakarta.
- Surono, O. (2015). Koperasi Nelayan : Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Tangkap Berbasis Ekonomi Gotong Royong. Jakarta: RMBOOKS.
- Susanto, T., & Sucipta, N. (1994). Teknologi Pengemasan Bahan Makanan. Blitar: CV. Family.
- Swastha, B., & Irawan. (2005). Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta: Liberty.

Penulis:

Sulvinajayanti, Fakultas Ushuluddin Adab dan Dakwah, IAIN Parepare. E-mail:

sulvinajayanti@iainpare.ac.id

Adnan Achiruddin Saleh, Fakultas Ushuluddin Adab dan Dakwah, IAIN Parepare. E-mail:

adnanachiruddinsaleh@iainpare.ac.id

Ahmad Dzul Ilmy Syarifuddin, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, IAIN Parepare. E-mail:

ilmy@iainpare.ac.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Sulvinajayanti, Saleh, A.A., & Syarifuddin, A.D.I. (2022). Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Abon dan Nugget Di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Jurnal Panrita Abdi*, 6(2), 267-276.