

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN DI PEDESAAN MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN TERASI UDANG RUMPUT LAUT DI KABUPATEN MAROS

Aylee Christine Alamsyah Sheyoputri*¹, dan Abdul Halik²

*e-mail: ayleechristine@gmail.com

1 Program Studi Agribisnis, Universitas Bosowa Makassar

2 Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Bosowa Makassar

Diserahkan tanggal 17 September 2018, disetujui tanggal 22 Oktober 2018

ABSTRAK

Desa Bori Masunggu dan Desa Bori Kamase Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan merupakan daerah kawasan pesisir dan merupakan daerah pembudidayaan rumput laut jenis *Gracilaria verrucosa*, namun terkadang secara kualitas hasil produksinya belum mampu diserap pasar, mengakibatkan turunnya harga. Di sisi lain sebagai daerah pesisir dimana masyarakatnya selain membudidayakan rumput laut, juga berprofesi sebagai nelayan yang pada umum memperoleh hasil tangkapan sampingan berupa rebon (udang-udang kecil) yang memiliki nilai jual yang sangat murah, untuk itu diperlukan sentuhan inovasi teknologi agar masyarakat dapat memperoleh tambahan penghasilan, salah satunya adalah usaha pembuatan terasi udang rumput laut. Dalam rangka mencapai target dan mewujudkan luaran, kegiatan dibagi menjadi 4 (empat) kelompok utama, yaitu 1) Pelatihan Pembuatan terasi udang rumput laut; 2) Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan; 3) Pelatihan Pemasaran; dan 4) Pendampingan dalam rangka menjadi wirausaha baru yang profesional dalam mengelola usaha. Hasil dan luaran yang telah dicapai dalam adalah: 1) Tercipta wirausaha baru di bidang pengolahan hasil-hasil perikanan khususnya produksi terasi udang rumput laut; 2) Terapan iptek dalam rangka pemanfaatan udang rebon dan rumput laut; dan 3) Terwujudnya program pemerintah dalam mensosialisasikan pengolahan hasil perikanan yang tergolong dalam *perishable product* yang memiliki masa simpan pendek dan cepat rusak.

Kata kunci: Terasi bubuk, rumput laut, udang rebon.

ABSTRACT

Bori Masunggu Village and Bori Kamase Village Maros Baru District, Maros Regency South Sulawesi Province are coastal area and cultivation area for *Gracilaria verrucosa* seaweed, but sometimes the quality of its production has not been absorbed by the market, resulting in lower prices. On the other hand, in addition to cultivating seaweed, the people also work as fishermen who in general get a side catch in the form of rebon (small shrimp) which has a very cheap selling value, so it requires a touch of technological innovation so that people can get additional income, one of which is business making seaweed shrimp paste. In order to achieve the target and realize the outcome, the activity is divided into 4 (four) main groups, namely 1) Training on Making shrimp paste; 2) Packaging and Labeling Training; 3) Marketing Training; and 4) Mentoring in order to become a new entrepreneur who is professional in managing the business. The results and outputs that have been achieved in are: 1) Creating new entrepreneurs in the field of processing fishery products, especially the production of shrimp seaweed shrimp paste; 2) Applied Science and Technology in the context of utilizing rebon

shrimp and seaweed; and 3) Realization of government programs in socializing processing of fishery products which are classified as perishable products that have a short and fast damaged shelf life.

Keywords: *shrimp paste powder, seaweed, rebon shrimp.*

PENDAHULUAN

Maros merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Selatan dengan luas wilayah 1.619,12 Km² dan terdiri dari 14 kecamatan yang membawahi 80 Desa dan 23 Kelurahan. Kecamatan Maros Baru adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Maros terdiri atas 7 (tujuh) desa dengan luas wilayah sebesar 53,76 Km² (BPS, 2016) yang sebagian wilayahnya merupakan daerah pesisir termasuk di dalamnya lokasi kedua kelompok mitra yaitu Kelompok Cinta Bahari dan Kelompok Maupe yang masing-masing berada di desa Bori Masunggu dan desa Bori Kamase. Bagi masyarakat yang tinggal di kawasan pesisir, keberadaan sumberdaya seperti sumberdaya perikanan berpengaruh terhadap pola mata pencaharian masyarakat (Dahuri *et al.* 2003).

Potensi rumput laut jenis *Gracilaria verrucosa* cukup besar di kedua desa tersebut di atas namun demikian terkadang hasil produksinya belum mampu diserap pasar karena kualitasnya tidak memenuhi pasar yang dimaksud, sehingga mengakibatkan harga turun bahkan banyak rumput laut yang tidak dimanfaatkan. Masalah lain yang dihadapi masyarakat nelayan di daerah ini adalah rendahnya nilai ekonomi udang rebon, yang merupakan hasil

tangkapan sampingan dan merupakan produk tidak tahan lama, karena itu diperlukan inovasi/sentuhan teknologi yang dapat mengubah kedua komoditi tersebut menjadi sebuah produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi, melalui usaha pembuatan terasi udang rumput laut bubuk, yang bersifat higienis dan bertahan lama tanpa bahan pengawet. Produk ini merupakan inovasi baru yang belum banyak diproduksi, dengan demikian dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat sehingga dapat tercipta wirausaha baru yang memadukan antara pemberdayaan perempuan dan pemanfaatan sumberdaya lokal.

Tujuan Kegiatan Pemberdayaan Perempuan melalui pelatihan pembuatan Terasi Udang Rumput Laut Bubuk adalah mewujudkan masyarakat mandiri dalam menjalankan usaha produktif yang dapat menunjang sektor ekonomi melalui pengembangan potensi hasil perikanan pada ibu-ibu rumah tangga nelayan sehingga tercipta kelompok wirausaha baru yang pada akhirnya dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, khususnya masyarakat yang bermukim di daerah pesisir.

METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka mencapai tujuan dan mewujudkan luaran, maka dilakukan metode pelaksanaan kegiatan menjadi 4 kelompok utama, yaitu :

1. Pelatihan Pembuatan terasi udang rumput laut bubuk.
2. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan
3. Pelatihan Pemasaran sistem *online*
4. Pendampingan untuk menjalin kerjasama dengan pihak mitra pemasaran

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Sosialisasi Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

Upaya pemberdayaan perempuan dalam pemanfaatan sumberdaya lokal dapat menciptakan suatu potensi usaha yang dapat meningkatkan kualitas sumberdaya manusia dan selanjutnya dapat menambah penghasilan keluarga (Mafflahah,2013). Kelompok Mitra pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah Kelompok Produksi rumput laut terdiri dari ibu-ibu nelayan yang dihimpun dalam Kelompok Cinta Bahari dan Kelompok Maupe masing-masing memiliki anggota 30 orang. Kegiatan penerapan Ipteks dalam hal pembuatan/produksi terasi udang rumput laut bubuk, dalam bentuk pelatihan guna peningkatan sumberdaya manusia kelompok mitra, serta pendampingan usaha agar bisa lebih memaksimalkan kuantitas dan kualitas produk sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan anggota

kelompok pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Sebelum kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pada kedua kelompok mitra dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan sosialisasi kegiatan agar masyarakat setempat mengerti dan bisa mendukung kegiatan yang akan dilaksanakan di daerahnya. Dalam kegiatan sosialisasi tersebut, dijelaskan tentang jenis-jenis kegiatan yang akan dilaksanakan, identifikasi kelompok mitra, bentuk partisipasi yang diharapkan dari kelompok mitra termasuk membantu menyediakan bahan baku produk yaitu udang rebon dan rumput laut. Peserta pelatihan sebanyak 30 orang untuk setiap kelompok mitra.

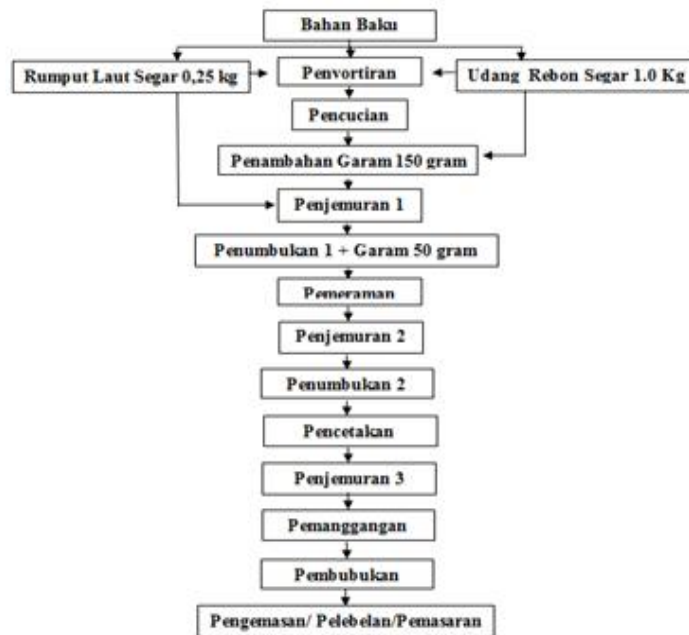
B. Iptek Yang Diterapkan

Dalam pengolahan terasi udang rumput laut ini salah satu hal yang perlu diperhatikan adalah pemilihan bahan baku. Adapun bahan baku yang diperlukan yaitu:

1. Udang Rebon yang masih segar, tingkat kesegaran udang rebon sangat berpengaruh warna dan kualitas terasi yang dihasilkan. Udang rebon segar akan memberikan warna yang cerah dan kualitas yang baik (Sharif *et al.* 2008).
2. Rumput laut yang digunakan yaitu *Gracilaria verrucosa*.
3. Garam merupakan bahan baku yang paling penting karena garam adalah bahan pengawet alami yang mampu menghambat pertumbuhan bakteri yang menyebabkan pembusukan pada terasi,

selain itu untuk menambah cita rasa terasi menjadi lebih gurih (Anggo *et al.* 2014).

Tahapan-tahapan dalam proses pembuatan terasi udang rumput laut bubuk disajikan pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Bagan Tahapan Pembuatan Terasi Udang Rumput Laut Bubuk.

C. Kegiatan Pelatihan Kelompok Mitra dan Hasil Capaian Kegiatan

Kegiatan pelatihan dan hasil capaian dapat diikuti pada Tabel 1. Hasil capaian

utama dari kegiatan ini adalah produksi terasi udang-rumput laut yang diproduksi dan dipasarkan oleh kelompok mitra. Produk dan kemasan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk Terasi Udang Rumput Laut.

Tabel 1. Materi, Metode Pelatihan dan Hasil Capaian.

No.	Materi	Jampel	Metode	Hasil Capaian
1.	Penerapan Iptek pembuatan terasi udang rumput laut	4	- Ceramah - Diskusi - Latihan	Mitra dapat mengetahui cara menyortir bahan baku, melaksanakan cara penjemuran, penumbukan / penggilingan, pemeraman (proses fermentasi) dan pemanggangan serta penghalusan yang benar agar dapat membuat produk terasi udang rumput laut bubuk menjadi higienis, bertahan lama walaupun tanpa bahan pengawet.
2.	Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk	4	- Ceramah - Diskusi - Latihan	Mitra dapat Mengenali jenis wadah dan label yang cocok sesuai fungsinya sebagai pelindung produk, faktor harga, distribusi, estetika, lingkungan dan dapat mengkomunikasikan produk.
3.	Pengenalan pemasaran langsung dan Pengenalan jejaring sosial sebagai bentuk pemasaran <i>online</i>	4	- Ceramah - Diskusi - Latihan	Mitra dapat mengetahui dan mengenal cara-cara pemasaran langsung dan pemasaran melalui jejaring sosial sebagai bentuk pemasaran <i>online</i> .
4.	Pembuatan administrasi pembukuan sederhana	4	- Ceramah - Diskusi - Latihan	Mitra dapat membuat administrasi pembukuan sederhana

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai pada kegiatan penerapan ipteks yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan

dan pendampingan kelompok mitra maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- Tercipta wirausaha baru di bidang pengolahan hasil-hasil perikanan khususnya produksi terasi udang rumput laut

bubuk yang merupakan terapan Iptek dalam rangka pemanfaatan udang rebon dan rumput laut.

- Terwujud produk terasi udang rumput laut dalam bentuk bubuk yang bebas dari bahan pengawet dengan wadah serta label yang dapat menarik minat konsumen
- Terwujud program pemerintah dalam mengsosialisasikan pengolahan hasil perikanan yang tergolong dalam *perishable product*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian ini dibiayai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Tahun Anggaran 2018. Kami ucapkan terima kasih kepada Masyarakat Desa Bori Masunggu dan Desa Bori Kamase, Dekan Fakultas Pertanian UNIBOS, Rektor UNIBOS, LPPM UNIBOS dan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggo, A.D., et al. 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebbon dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *JPHPI*. Vol 17 No.2.
- Badan Pusat Statistik, 2016. *Kabupaten Maros Dalam Angka*. BPS Sul-Sel.
- Dahuri, R., J. Rais, S.P. Ginting & M.J.Sitepu, 2004. *Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir Dan Lautan Secara Terpadu*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mafflahah, Iffan. 2013. Kajian Potensi Usaha Pembuatan Terasi Udang Studi Kasus Desa Bantelan, Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Sumenep. *Agrointek* Vol. 7 No.2
- Mimit dan Arfaqih. 2008. Penerapan Mesin Penggiling Udang Kecil (Rebon) Semi Atomatis "Sistem Screw" untuk Pembuatan Terasi di Probolinggo. *Jurnal Mitra Akademika* Vol. XI
- Sharif, R., Ghazali, A. R., Rajab, N. F., Haron, H., & Osman, F. (2008). Toxicological evaluation of some Malaysian locally processed raw food product. *Food and Chemical Toxicology*, 46, 368-374.