

## PKM Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin untuk Peningkatan Daya Tahan Tubuh dan Pencegahan Covid-19

<sup>1</sup> Muhaemin Badaruddin <sup>1\*</sup>, <sup>2</sup> Nasrah Natsir <sup>2</sup>, <sup>3</sup>Fatmawati Gaffar <sup>3</sup>, <sup>4</sup>Syahrul <sup>4</sup>, <sup>5</sup>Jasruddin <sup>5</sup>,  
<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Negeri Makassar 1

Email: muhaeminbadaruddin@unm.ac.id<sup>1</sup>, nasrahn@unm.ac.id<sup>2</sup>, fatmawatigaffar@unm.ac.id<sup>2</sup>,  
syahrul@unm.ac.id<sup>2</sup>, jasruddin@unm.ac.id<sup>2</sup>,

\*Corresponding author: penulis<sup>1</sup>

### ABSTRAK

Program PKM dilakukan dengan metode memberikan pelatihan, bimbingan, dan pendampingan kepada peserta mengenai cara pengolahan ikan asin secara sehat dan higienis. Tujuan pelaksanaan PKM yaitu (1) untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai cara pengolahan ikan asin dengan benar, (2) untuk memberikan pengetahuan kepada peserta mengenai nilai gizi dari olahan ikan asin dalam upaya meningkatkan daya tahan tubuh dan pencegahan covid-19, dan (3) peserta dapat mengimplementasikan pengetahuan kewirausahaan yang diberikan. Wilayah lokasi mitra berada di Desa Tellumpanua Kabupaten Barru. Kegiatan pelatihan dan workshop dilaksanakan berpusat di Kantor Desa Tellumpanua. Hasil yang diperoleh dalam kegiatan program PKM yaitu (1) meningkatnya pengetahuan mengenai Teknik pengolahan ikan asin, (2) meningkatnya pemahaman peserta mengenai nilai gizi yang terkandung dalam ikan asin untuk peningkatan daya tahan tubuh dan pencegahan covid-19, dan (3) peserta dapat mengimplementasikan ilmu kewirausahaan yang diberikan pada saat pelatihan. Hasil lain yang diperoleh yaitu meningkatnya Taraf hidup peserta pelatihan. Luaran/output kegiatan PKM yaitu (1) meningkatnya pengetahuan peserta mengenai materi-materi kegiatan, (2) artikel ilmiah yang dipublikasi pada seminar nasional, dan (3) publikasi pelaksanaan PKM pada media online.

**Kata Kunci: Pengembangan, Pelatihan & Bimbingan, Usaha Ikan Asin**

### ABTRACT

*The PKM programme is carried out by providing training, guidance, and mentoring to participants on how to process salted fish in a healthy and hygienic manner. The objectives of the PKM implementation are (1) to increase participants' knowledge and skills regarding how to properly process salted fish, (2) to provide participants with knowledge about the nutritional value of processed salted fish in an effort to increase endurance and prevent covid-19, and (3) participants can implement the entrepreneurial knowledge provided. The partner location area is in Tellumpanua Village, Barru Regency. Training and workshop activities were held centred at the Tellumpanua Village Office. The results obtained in the PKM programme activities are (1) increasing knowledge about salted fish processing techniques, (2) increasing participants' understanding of the nutritional value contained in salted fish to increase endurance and prevent covid-19, and (3) participants can implement the entrepreneurial knowledge provided during training. Another result obtained is the increase in the living standards of training participants. The outputs of PKM activities are (1) increasing participants' knowledge about activity materials, (2) scientific articles published at national seminars, and (3) publication of PKM implementation in online media.*

**Keywords: Development, Training & Guidance, Salted Fish Business**

## 1. PENDAHULUAN

Nelayan tradisional di Desa Tellumpanua Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru Sulawesi Selatan memiliki kegiatan usaha pengeringan ikan asin. Peningkatan keterampilan pengeringan ikan asin diharapkan dapat membantu komunitas keluarga dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Pengeringan ikan yang diawetkan dengan garam dilaksanakan di Desa Tellumpanua, meskipun dikelola dengan sederhana dan dalam skala kecil. Proses pengeringan masih mengandalkan cahaya matahari tanpa sentuhan teknologi, sehingga sangat tergantung pada musim/ cuaca. Pada pengolahan usaha pengeringan ikan asin, menggunakan alas pengering tipe rak.

Cara pengeringan yaitu pengeringan alami. Pada pengeringan alami, ikan dijemur di atas rak-rak yang dipasang agak miring (+15°) ke arah datangnya angin, dan diletakkan di bawah sinar matahari tempat angin bebas bertiup. Lamanya penjemuran 8 jam/hari selama 3 hari di daerah dengan intensitas sinar

matahari tinggi. Pekerjaan penjemuran harus disertai pembalikan 2-3 kali setiap hari. Untuk mengukur tingkat kekeringan ikan, dengan cara menekan tubuh ikan menggunakan ibu jari dan telunjuk tangan. Pada ikan kering tekanan jari tidak akan menimbulkan bekas. Cara lain dengan melipat tubuh ikan. Ikan kering tidak akan patah jika tubuhnya dilipatkan. Keterampilan yang perlu dikembangkan adalah kemampuan mengolah produksi unggulan tersebut sehingga dapat menunjang kebutuhan protein/ gizi yang dibutuhkan untuk peningkatan daya tahan tubuh dan pencegahan COVID- 19 juga menambah pendapatan ekonomi nelayan. Life skill merupakan kemampuan untuk berperilaku adaptif dan positif, keterampilan, manajemen diri, kemampuan yang membuat seseorang dapat menyelesaikan kebutuhan dan tantangan sehari-hari dengan efektif. Life skill dapat juga dimaknai sebagai suatu keterampilan hidup yang membantu seseorang untuk sukses di beragam lingkungan dimana dia berada.

Tujuan Program ini adalah menciptakan kemandirian ekonomi dan peningkatan orientasi kewirausahaan yang berdampak pada peningkatan pendapatan istri nelayan. Produktivitas ikan yang tinggi di Desa Tellumpanua mendorong masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan. Permasalahan yang dihadapi adalah hasil laut tergantung musim. Beberapa istri nelayan mensiasati dengan mengolah ikan asin ketika musim ikan berlimpah, mengingat ikan asin dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (awet) dan dapat digunakan untuk menambah pendapatan keluarga. Akan tetapi kualitas ikan asin yang dihasilkan masih rendah akibat pengolahan ikan asin yang tidak higienis dan belum adanya teknologi pengemasan yang baik. Hal tersebut berdampak pada harga jual produk menjadi rendah. Inovasi pengabdian yang dilakukan adalah Introduksi pengolahan ikan asin di Desa Tellumpanua. Program ini melibatkan istri nelayan sebagai produsen ikan asin. Program ini dilakukan menggunakan metode action research (perencanaan, tindakan, observasi dan evaluasi dan refleksi). Pada tahap tindakan akan dilakukan proses introduksi pembuatan formalin alami (pengawet alami), pengemasan hingga proses pemasaran. Hasil dari pelaksanaan program pengabdian adalah meningkatnya ketrampilan dan pemahaman masyarakat dalam membuat ikan asin serta peningkatan produksi dan penjualan ikan asin.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini yang sesuai solusi yang ditawarkan dalam pembahasan berikut

### 2.1 Persiapan

Untuk pelaksanaan kegiatan ini maka tim pelaksana merencanakan langkah-langkah sebagai berikut:

- a. Menentukan jumlah peserta dalam kegiatan pembuatan ikan asin sebanyak 20 orang yang terdiri dari 10 gadis remaja dan 10 isteri nelayan.
- b. Kegiatan ini mempraktekkan dalam proses pembuatan ikan asin yang berlangsung secara partisipatif bersama tim pelaksana.

### 2.2 Pelaksanaan

Langkah yang ditempuh dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah:

- a. Kelanjutan praktek ini maka dipersiapkan bahan atau alat-alat yang dipersiapkan tim pelaksana
- b. Tim pelaksana kegiatan ini menjelaskan dan mempraktekkan kegiatan pembuatan ikan asin secara partisipatif dengan isteri nelayan dan gadis remaja
- c. Tim pelaksana mempersiapkan bahan kemasan dan alat-alat yang mendukung kegiatan pembuatan ikan asin.

### 2.3 Pelaksanaan Kegiatan

Berdasarkan pada solusi dan metode yang ditawarkan pada bab sebelumnya, maka wujud nyata realisasi penyelesaian permasalahan yang dilaksanakan oleh PKM Pengembangan Usaha Pengeringan Ikan Asin untuk Peningkatan Daya Tahan Tubuh dan Pencegahan Covid-19. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu tanggal 18 Oktober 2020 bertempat di desa Tellumpanua Kota Barru. Adapun peserta dari kegiatan ini adalah istri-istri nelayan dan anak gadis daerah pesisir. Dengan jumlah peserta Sebanyak 21 orang.

- a. Pelatihan. Kegiatan pelatihan ini merupakan sarana untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, sesuai dengan tujuan kegiatan ini yakni masyarakat diharapkan memiliki keterampilan khusus dalam memanfaatkan hasil perikanan, dan memiliki semangat sekaligus keterampilan dalam melakukan manajemen dan kegiatan wirausaha.
- b. Penyuluhan. Seperti pada kegiatan pelatihan, kegiatan ini lebih banyak menekankan pada aspek peningkatan kualitas sumber daya manusia. Bagaimana masyarakat sekitar bisa mengolah ikan asin dengan cara yang higienis dan sehat.

- c. Penyusunan Laporan. Tahapan selanjutnya adalah penyusunan laporan berdasarkan apa yang telah dilakukan, penyusunan ini berpatokan pada sistematika penulisan yang telah ditentukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar.
- d. Seminar akhir. Seminar akhir merupakan tahapan penutup dari kegiatan PKM ini, hasil laporan yang telah disusun akan diseminarkan pada kegiatan seminar nasional melalui pembuatan artikel

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program pengolahan ikan asin di Desa Tellumpanua telah memenuhi capaian target yang diharapkan. Target yang dicapai selama pelaksanaan program ini yaitu masyarakat mengetahui bagaimana cara mengolah ikan asin secara sehat pada masa pandemi covid 19 ini dan mengetahui kandungan gizi yang terkandung didalamnya, serta termotivasi untuk berwirausaha.



Gambar 1. Pelatihan Teori

Peserta Kegiatan PKM terdiri atas ibu-ibu istri nelayan dan para gadis pesisir pantai Desa Tellumpanua berjumlah 21 orang, Pelatihan yang telah dilaksanakan di Desa Tellumpanua membantu masyarakat dalam mengolah hasil tangkapan ikan dengan baik dan benar dan mampu berwirausaha. Ikan asin yang telah diolah dengan sehat dan higienis bisa di konsumsi dan dipasarkan oleh masyarakat sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, simana sebelumnya hanya mendapatkan hasil dari penjualan ikan segar.



Gambar 2. Proses Pengolahan Ikan Asin

Penjualan yang telah dilakukan oleh masyarakat Desa Tellumpanua menunjukkan bahwa masyarakat sudah mampu berwirausaha. Umumnya kaum perempuan di Desa Tellumpanua tidak lagi hanya beraktivitas mengurus hasil olahan ikan segar suaminya saja, namun juga mereka sudah mampu mengolah hasil tangkapan tersebut dengan pengolahan ikan asin secara sehat dan higienis. Beberapa faktor-faktor penghambat dalam kegiatan pelaksanaan PKM sebagai berikut: (1) perlunya manajemen waktu yang lebih tepat untuk pelaksanaan kegiatan PKM, sehingga pelaksanaan PKM sesuai dengan kondisi peserta dan tim narasumber untuk selanjutnya waktu pelaksanaan dapat lebih banyak; (2) kondisi global dunia dalam masa pandemi Covid-19, dan (3) perlunya tambahan referensi yang terkait dalam hal pemberian materi.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan uraian pembahasan dan pelaksanaan kegiatan PKM, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: (1). kegiatan PKM yang dilaksanakan memberikan dampak terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat mengenai tema PKM, (2) hasil evaluasi menunjukkan 85% masyarakat terutama peserta PKM mampu mengolah ikan asin secara sehat dan higienis sesuai dengan kondisi pandemic saat ini, dan (3) pemberian pemahaman tentang pentingnya mengolah ikan asin secara benar membuka kesadaran masyarakat bahwa ikan asin tidak bisa diolah ala kadarnya apalagi sampai memakai bahan berbahaya akan berdampak tidak baik terutama apabila dikonsumsi pada masa pandemic sekarang ini.

#### REFERENSI

- Afrianto, E. dan Evi Liviawati. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Burgess, G.H.O., C.L. Cutting, J.A. Lovern dan J.J. Waterman. 1995. Fish Handling and Processing. Her majesty's Stationary Office. Edinburg.
- Djariah AS. 1995. Ikan Asin. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 56 hal.
- Suryadi. 2005. Seni Membangkitkan Inovasi dan Kreativitas Perusahaan. Jakarta. Edsa Mahkota
- Hubies Musa. 2005. Manajemen Kreativitas dan Inovasi dalam Bisnis. Jakarta. PT. Hecca Mitra Utama.
- Masyamsir, 2001. Modul Penanganan Hasil Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional, Proyek Pengembangan Sistem dan Standa Pengelolaan SMK, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.s