

Pendampingan dan Pelatihan Kemandirian Berwirausaha Pengelolaan Ikan Kering pada Masyarakat Pesisir Kelurahan Klaligi Kota Sorong

Hana G.T. Simanjuntak*¹, Irfandi Rahman², Baktianita R. Etnis³, Prisilya Prety Ruhukail⁴, M. Faizal Arianto⁵, Hadija Batara⁶, Joan Homelia Emray⁷, Yafet Jorgen Klinsman Sosir⁸, Jermias Klas Aitago⁹, Desby Sutria Limbu¹⁰

^{1,2,6,7,10}Program Studi Ilmu Keperawatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Papua, Indonesia
^{3,4,5,8,9}Program Studi Kesehatan Masyarakat, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Papua, Indonesia
*e-mail: hanatriuli.s@gmail.com¹, irfandirahman477@gmail.com², ratnaetnis1@gmail.com³,
prisilyaruhukail@gmail.com⁴, faizal.arianto@gmail.com⁵, khadijabatara1@gmail.com⁶,
yoanhomeliaemray19@gmail.com⁷, yafetjorgen@gmail.com⁸, jermiasyhem@gmail.com⁹,
desbysutrialimbu@gmail.com¹⁰

Abstrak

Klaligi adalah salah satu kelurahan di distrik Sorong Manoi, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan ikan kering sehingga perlu pendampingan dan pelatihan untuk macemace OAP dalam pengolahan ikan kering yang berkualitas. Tujuan meningkatkan pengetahuan dan kemandirian masyarakat khususnya IRT OAP tentang cara pengolahan ikan kering di JEMPUR. Pendampingan dan pelatihan dilaksanakan di RT 01/RW 04 JEMPUR Kelurahan Klaligi Klademak 2 pantai. Pelaksanaan dilakukan dengan sosialisasi program, pembagian logistik, sosialisasi pengolahan, pengemasan, pemasaran, dan dilakukan pendampingan, serta dilakukan evaluasi produk dengan nama kemasan Mace.Pu. Selama pendampingan dan pelatihan pengolahan ikan kering memiliki logo, kemasan, jangkauan pemasaran dan akun instagram dengan nama ikanmace.pu. Kesimpulan untuk meningkatkan kemandirian berwirausaha Ikan Kering dan diharapkan ada dukungan dari berbagai pihak baik pemerintah setempat sangat berperan penting dalam keberkelanjutan program wirausaha dengan khas Mace.Pu.

Kata kunci: Ikan Kering, Pemasaran, Pengeloahan, Pengemasan

Abstract

Klaligi is one of the kelurahan in the Sorong Manoi district, Sorong City, West Papua Province where most of the people make a living as fishermen. Lack of community knowledge in processing dried fish so it needs assistance and training for OAP mace mace in processing quality dried fish. The aim is to increase the knowledge and independence of the community, especially IRT OAP on how to process dried fish in JEMPUR. Mentoring and training were carried out in RT 01/RW 04 JEMPUR, Klaligi Village, Klademak 2 beach. The implementation is carried out by socializing the program, distributing logistics, socializing processing, packaging, marketing, and providing assistance, as well as evaluating the product under the packaging name Mace.Pu. During the mentoring and training, the dried fish has a logo, packaging, marketing reach and an Instagram account with the name fishmace.pu. The conclusion is to increase the independence of Dried Fish entrepreneurship and it is hoped that there will be support from various parties, both the local government, which plays an important role in the sustainability of the entrepreneurial program with the typical Mace.Pu.

Keywords: Dried Fish, Marketing, Packaging, Processing

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan dalam survei awal pada masyarakat di Kelurahan Klaligi menggambarkan kondisi yang kurang dalam hal pengolahan ikan kering, hal ini timbul karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam pengolahan ikan kering. Selain itu diketahui masyarakat Kelurahan Klaligi juga belum pernah mendapatkan pelatihan pengolahan, pengemasan dan pemasaran ikan kering yang baik dan benar, walaupun masyarakat sudah terbiasa mengolah ikan kering. Pendampingan dan pelatihan akan menjadi sangat penting dilakukan untuk masyarakat khususnya Ibu Rumah Tangga (IRT) OAP (Orang Asli Papua) untuk

menghasilkan pengolahan ikan kering yang berkualitas. Klaligi adalah salah satu kelurahan di distrik Sorong Manoi, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat.

Ikan kering adalah salah satu bentuk makanan olahan ikan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang renyah dan mudah didapat. Ikan merupakan komoditas yang mudah mengalami proses kemunduran mutu dan pembusukan selama pasca tangkap. Pengolahan dan pengawetan ikan merupakan salah satu bagian penting bagi industri perikanan. Salah satu produk ikan yang banyak di awetkan di Indonesia adalah ikan asin, hampir 65% produk perikanan diolah dan diawetkan dengan cara penggaraman. Ikan memiliki kandungan protein cukup tinggi, yang mana kandungan asam-asam aminonya berkisar antara 1–29 % . Strategi pemasaran ikan kering salah satu cara dalam melakukan penjualan ikan basah yang nilai jualnya sudah turun akibat tidak segar lagi dan dilakukan pengolahan dengan menjadikan ikan kering untuk meningkatkan nilai jual.

Faktor pendapatan suami rendah yang membuat para istri ikut bekerja untuk memperoleh keuntungan yang besar, dan satu-satunya keahlian yang dimiliki mengelolahan ikan basah menjadi ikan kering yang berkualitas dan memiliki nilai jual lebih baik dan bertujuan meningkatkan ekonomi masyarakat. Pengolahan ikan kering dilakukan sebagai suatu usaha untuk memanfaatkan ikan sebagai bahan pangan untuk manusia. Ikan hasil tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk dikonsumsi secara segar atau dapat diolah dengan berbagai metode pengawetan. Pada proses dasarnya, pengawetan ikan dilakukan sederhana dengan memanfaatkan proses-proses alami misalnya memanfaatkan sinar matahari, tetapi karena perkembangan ilmu dan teknologi maka metode pengawetan ikan pun berkembang dengan pembuatan alat-alat mekanis yang dapat menunjang dan mempercepat proses, memperbanyak produk akhir, sekaligus memperbaiki mutu produk. Faktor yang mempengaruhi efisiensi usaha ikan asin adalah ketersediaan bahan baku ikan, tenaga kerja, peralatan usaha, bahan penolong, dan luas usaha.

Kelurahan Klaligi berada pada lokasi yang cukup strategis dimana kelurahan ini cukup dekat dengan tempat penjualan ikan yang dikenal dengan nama JEMPUR (Jembatan Puri). Kelurahan Klaligi berada pada kawasan yang memiliki kemudahan terhadap akses jalan dan angkutan umum. Masyarakat di Kelurahan Klaligi dalam pengolahan ikan diketahui juga belum pernah bemitra dengan pihak manapun dalam pengolahan ikan kering yang baik dan benar. Pengolahan ikan kering yang merupakan salah satu mata pencaharian penduduk setempat memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut agar dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai jual.



Gambar 1. Penjemuran Ikan Kering

Berdasarkan hasil observasi di lapangan diketahui masalah yang ditemukan pada masyarakat khususnya IRT OAP Kelurahan Klaligi yaitu kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan ikan kering yang baik dan benar. Hal ini dikarenakan belum adanya pendampingan dan pelatihan masyarakat tersebut dalam pengolahan ikan kering JEMPUR. Sehingga dirumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimana upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat IRT OAP terhadap proses pengolahan ikan kering yang dapat menghasilkan produk ikan kering JEMPUR yang berkualitas dan bernilai jual?”.

Sehingga kegiatan kewirausahaan desa di Kelurahan Klaligi bertujuan untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat dalam menggali potensi dalam mengolah ikan kering JEMPUR yang dimiliki di wilayahnya. Untuk mencapai tujuan tersebut dapat dijabarkan dalam bentuk yang spesifik sebagai berikut : meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat khususnya IRT OAP tentang cara pengolahan berbagai macam ikan kering JEMPUR yang meningkatkan minat pembeli, meningkatkan kualitas produk ikan kering JEMPUR dengan tetap menerapkan prinsip hygiene dan memiliki kandungan gizi, mengajarkan membuat kemasan dengan logo yang menjadi ciri khas ikan kering JEMPUR, Mengajarkan masyarakat memperluas jangkauan pemasaran produk ikan kering JEMPUR, dan membantu masyarakat khususnya IRT OAP membuat strategi pemasaran dengan menggunakan media social.

2. METODE

Pendampingan dan pelatihan kemandirian berwirausaha pengelolaan ikan kering yang dilaksanakan secara penuh di Kelurahan Klaligi Klademak 2 pantai. Dengan memerhatikan dan mengacu pada protokol kesehatan selama masa Pandemi COVID-19, mengingat Kelurahan Klaligi ini masuk produksi ikan kering. Metode pelaksanaan dilakukan dengan cara yaitu: pertama pembuatan jadwal kegiatan WIRA Desa di RT 01/RW 04 JEMPUR Kelurahan Klaligi khususnya Ibu Rumah Tangga (IRT) OAP (Asli Orang Papua), kedua pelaksanaan sosialisasi awal pengenalan program pengelolaan ikan kering, pengemasan, pendampingan dan pemasaran, ketiga dilakukan sosialisasi dan pelatihan serta pendampingan pengelolaan ikan kering, keempat sosialisasi dan pelatihan pengemasan ikan kering, dan kelima sosialisasi strategi pemasaran ikan kering.

Ikan kering Mace Pu adalah salah satu produk ikan kering yang dikelola Orang Asli Papua (OAP) di Papua Barat khususnya JEMPUR (Jumbatan Puri) Kota Sorong. Tujuan kegiatan meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat khususnya IRT OAP tentang cara pengolahan berbagai macam ikan kering JEMPUR yang meningkatkan minat pembeli, meningkatkan kualitas produk ikan kering JEMPUR dengan tetap menerapkan prinsip hygiene dan memiliki kandungan gizi, mengajarkan membuat kemasan dengan logo yang menjadi ciri khas ikan kering JEMPUR, mengajarkan masyarakat memperluas jangkauan pemasaran produk ikan kering JEMPUR, membantu masyarakat khususnya IRT OAP membuat strategi pemasaran dengan menggunakan media sosial.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jumbatan puri atau dengan kata lain jempur terletak di pesisir pantai Kelurahan Klaligi Kota Sorong Papua Barat, merupakan salah satu tempat pengolahan ikan kering khusus rumah papan di area jempur. Untuk meningkatkan pengetahuan mace-mace Asli Orang Papua (OAP) sangat penting dilakukan pelatihan dan pendampingan dalam pengelolaan, pengemasan dan pemasaran ikan kering untuk meningkatkan minat Asli Orang Papua (OAP) dalam berwirausaha. Bentuk produk ikan kering yang memiliki ciri khas khususnya jempur dengan nama ikan kering mace pu.

Berdasarkan pelatihan dan pendampingan ini, maka diharapkan Asli Orang Papua (OAP) dapat meningkatkan kualitas produk ikan kering dengan cara menjaga kebersihan, kemasan yang menarik pembeli, dan sistem pemasaran. Pendampingan yang dilakukan selama kegiatan dengan cara pengenalan program, sosialisasi dan pelatihan pengolahan ikan kering, pendampingan selama pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Program-program yang dilakukan berdasarkan gambar berikut:

- a. Sosialisasi Program dan Penerimaan TIM WIRA Desa di Kelurahan Klaligi distrik Sorong Manoi, Kota Sorong, Provinsi Papua Barat

Program Wira Desa adalah program pertumbuhan dan perkembangan kegiatan kegiatan wirausaha yang ada di desa. Tujuan dari program Wira Desa adalah untuk menerapkan konsep penumbuhan dan pengembangan kewirausahaan desa yang dibangun dengan kolaborasi antara

masyarakat, lingkungan desa dan perguruan tinggi secara berkelanjutan. Sebelum Melakukan pendampingan dan pelatihan kepada Masyarakat di Kelurahan Klaligi, Tim Wira Desa melakukan sosialisasi awal agar masyarakat di RT 01/RW 04 mengetahui program apa saja yang akan dilakukan oleh tim Wira Desa STIKES Papua untuk dikembangkan sesuai dengan potensi desa yang mengolah ikan kering.



Gambar 2. Sosialisasi Awal Pengenalan Program WIRA Desa

b. Sosialisasi Pengelolahan Ikan Kering Pada Orang Asli Papua (OAP)



Gambar 3. Sosialisasi Pengelolahan Ikan Kering

Berdasarkan Gambar 3 di atas adalah bentuk kegiatan sosialisasi pengolahan ikan basah menjadi ikan kering, dengan kegiatan ini diharapkan mace mace atau IRT OAP (Orang Asli Papua) lebih tau dalam melakukan pengolahan ikan kering dengan kualitas yang baik.

Berdasarkan hasil pendampingan dan pelatihan yang dilakukan langsung sama mace mace di kediaman Ibu RW di Kelurahan Klaligi, mulai dari melakukan sosialisasi pelatihan dan pendampingan pengelolahan ikan kering, dalam proses sosialisasi yang dilakukan TIM Wira Desa memberikan materi print out kepada mace mace untuk dijadikan materi agar dipelajari tentang bagaimana pengelolahan ikan kering yang baik. Sosialisasi dan pendampingan pengelolahan ikan kering pada mace mace mengalami perubahan pengetahuan dalam melakukan pengelolahan ikan yang baik selama dilakukan pendampingan.



Gambar 3. Penyerahan Alat dan Bahan Penunjang Pengelolahan Ikan Kering

Agar Pendampingan dan Pelatihan dapat dilaksanakan, tim Wira Desa telah mengadakan alat dan bahan logistik sebagai penunjang untuk mendampingi dan melatih masyarakat dalam mengolah ikan kering, serta ke ikut sertaan Bapak Kelurahan Klaligi dalam pemberian barang penunjang mace-mace Orang Asli Papua (OAP). Barang logistik yang diberikan meliputi jaring waring, kayu bakau, timbangan, baskom, pisau, gerobak, dan keranjang plastik besar, serta kemasan ikan kering dan logo ikan "Mace.Pu".



Gambar 4. Pembuatan Tempat Pengeringan Ikan

Berdasarkan Gambar 4 diatas adalah pembuatan tempat penjemuran ikan kering dengan menggunakan jaring waring, agar ikan basah yang dijemur lebih cepat kering dan akan menjaga kulit ikan kering yang di jemur. Pembuatan tempat penjemuran ini dibantu oleh anak muda RT 01/RW 04 JEMPUR Kelurahan Klaligi.



Gambar 5. Pendampingan Pengolahan Ikan Kering

Pengolahan ikan kering di Jembatan Puri, Kelurahan Klaligi dilakukan secara tradisional dengan memanfaatkan energi matahari. Ikan segar dibeli secara curah dengan jenis keragaman yang bervariasi tergantung dengan musim, selanjutnya ikan disiangi, dibersihkan, diberi garam, dan dikeringkan di atas para-para yang telah tersedia dalam waktu sekitar 8-10 jam per proses produksi. Ikan kering yang diolah tersedia sepanjang waktu, namun jenisnya bervariasi.

Berdasarkan pelatihan yang dilakukan, kami TIM WIRA Desa melakukan pendampingan untuk mengukur kemandirian mace mace Orang Asli Papua (OAP) selama 4 kali dilapangan selama proses pengolahan dan penjemuran ikan kering. Pendampingan yang dilakukan akan di evaluasi kemandirian mace mace dalam melakukan pengolahan dan penjemuran ikan kering. Pengetahuan mace mace Orang Asli Papua (OAP) selama pendampingan yang dilakukan mengalami peningkatan berdasarkan hasil evaluasi.

b. Sosialisasi dan Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran Ikan Kering Pada Orang Asli Papua (OAP)

Berdasarkan Gambar 6 di bawah dilakukan sosialisasi dan pelatihan pengemasan ikan kering khususnya mace-mace Orang Asli Papua (OAP) yang diharapkan produk ikan kering yang dipasarkan mempunyai kualitas dan ciri khas dari dari hasil produk yang dapat memiliki nilai jual yang lebih baik.



Gambar 6. Sosialisasi dan Pelatihan Pengemasan Ikan Kering

Berdasarkan dari kemasan ini diharapkan hasil penjualan mengalami perubahan, baik dalam segi harga dan kualitas produk. Berdasarkan hasil sebelum dilakukan sosialisasi pengemasan, mace mace Orang Asli Papua (OAP) menjual ikan keringnya dengan tidak dikemas, tidak menggunakan timbangan dan menjual dengan melihat jumlah banyaknya. Kemasan merupakan unsur penting bagi sebuah produk. Kemasan dapat memberi informasi kepada pembeli sekaligus sebagai promosi. Kemasan yang unik akan menaikkan daya jual produk. Namun, tidak hanya memperhatikan keunikan, kemasan juga harus memperhatikan bahan apa yang akan dikemas. Pemilihan kemasan yang cocok dengan bahan akan meningkatkan masa simpan produk dan kemudahan distribusi produk.

Kemasan yang mempunyai ciri khas Orang Asli Papua (OAP), dengan nama kemasan "Mace.Pu" yang diharapkan dapat meningkatkan pemasaran di Kota Sorong, dan bisa memikat pembeli atau wisatawan yang datang berkunjung di Papua Barat, serta bisa di ekspor sampai diluar Papua Barat.

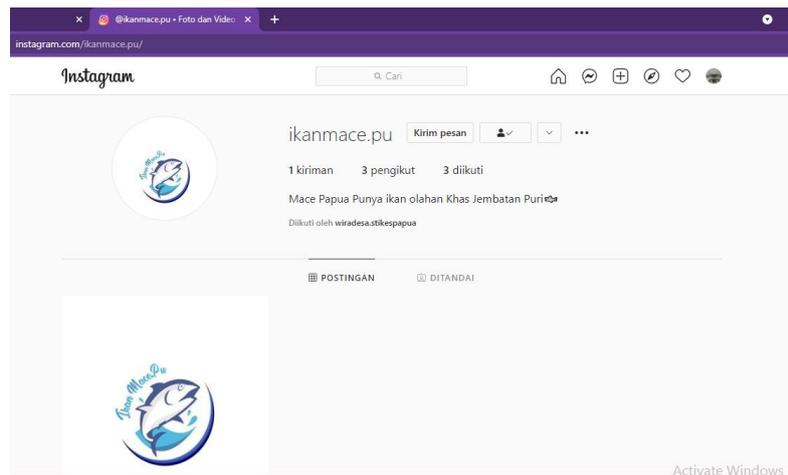


Gambar 7. Pemasaran Ikan Kering di Kantin Kampus

Berdasarkan Gambar 7 diatas pemasaran yang dilakukan di Kantin Kampus Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Papua dan adapun beberapa tempat pemasaran yaitu Jempur, Pasar Remu dan pemasaran di pertokoan dan tempat-tempat strategis.

Pemasaran mace mace sebelum dilakukan pendampingan dan pelatihan, hanya dilakukan pemasaran sekitar Jumbatan Puri (JEMPUR). Metode pemasaran ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan Orang Asli Papua (OAP) dalam berwirausaha dan produk ikan kering dengan ciri khas mace mace dapat memiliki nilai jual yang lebih baik.

Berdasarkan Gambar 8 di bawah dilakukan pemasaran ikan kering dengan nama Mece Pu yang dibuat langsung Orang Asli Papua (OAP), yang di pasarkan melalui media sosmed seperti akun instagram dengan akun ikan "mace.pu". Strategi pemasaran berbasis teknologi dapat menjadi kekuatan utama mendongkrak penjualan produk-produk yang akan dipasarkan.



Gambar 8. Pemasaran Ikan Kering di Sosmed

Hasil pemasaran yang dilakukan di media sosial, dapat menarik pelanggan dan menjadikan media informasi, serta promosi yang mempermudah pembeli untuk membelikan ikan kering. Ikan kering “Mace.Pu” salah satu bentuk produk mace mace Orang Asli Papua (OAP) khususnya di Kota Sorong Papua Barat.

4. KESIMPULAN

Pendampingan dan pelatihan yang dilakukan WIRA Desa Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Papua khususnya mace mace Orang Asli Papua (OAP), mace mace yang didampingan mengalami perubahan pengetahuan kemandirian berwirausaha Ikan Kering mulai dari segi pengolahan, pengeringan dan pemasaran ikan kering, serta dengan kemasan dan logo penjual dapat mendorong meningkat ekonomi masyarakat pesisir Kelurahan Klaligi Kota Sorong Papua Barat. Saran terus berinovasi dan berkreasi dalam Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) produk olahan ikan kering khas Jembatan Puri atau Orang Asli Papua (OAP) dan diharapkan ada dukungan dari berbagai pihak baik kontribusi dari pemerintah setempat sangat berperan penting dalam keberkelanjutan program wirausaha dengan khas mace pu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami tujukan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, serta Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Direktorat Pembelajaran Dan Kemahasiswaan yang telah memberikan dana hibah dari Program WIRA Desa 2021, ucapan terima kasih untuk Fakultas Perikanan Universitas Muhammadiyah Sorong telah membantu pelaksanaan kegiatan hibah Pengabdian Kepada Masyarakat, dan terima kasih Bapak Kelurahan Klaligi dan Ibu ketua RW yang terbuka dan menerima dalam melakukan kegiatan di wilayah Kelurahan Klaligi. Serta Ucapan terima kasih atas Kampus tercinta Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Papua dan dosen-dosen yang tak bisa kami sebutkan nama-nama, yang telah memberikan semangat dan kepercayaan atas lulus hibah tingkat Nasional Program WIRA Desa 2021.

DAFTAR PUSTAKA

- Beu, N. S., Moniharapon, S., & Samadi, R. L. (2021). Analisis Strategi Bauran Pemasaran Terhadap Penjualan Ikan Kering Pada UMKM Toko 48 Pasar Bersehati Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 1530-1538.
- Husain, R., Suparmo, S., Harmayani, E., & Hidayat, C. (2017). Kinetika Oksidasi Protein Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) Selama Penyimpanan. *agriTECH*, 37(2), 199-204.
- Ohoiwutun, M. K., Ohoiwutun, E. C., & Hasyim, C. L. (2017). Peningkatan Kualitas Ikan Teri

- Kering di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 150-159.
- Rahim, M. A., & Fitriasia, A. (2020). Perkembangan Ekonomi Masyarakat Pengelola Ikan Kering Di Kelurahan Pasie Nan Tigo Tahun 2001-2019. *Jurnal Kronologi*, 2(4), 94-106.
- Sirait, J. (2019). Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13, 303-313.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien: Udayana University Press Bali.
- Sutanto, H. A., & Imaningati, S. (2014). Tingkat efisiensi produksi dan pendapatan pada usaha pengolahan ikan asin skala kecil. *JEJAK: Jurnal Ekonomi dan Kebijakan*, 7(1), 73-84.
- Werdani, R. E., Kurniawati, N. I., Sukoco, J. B., Windriya, A., & Iskandar, D. (2020). Pelatihan pemasaran produk homemade melalui sosial media. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 4(1), 1-5.