

Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Pesisir Selili Manggar Melalui Pengolahan Hasil Perikanan Dan Laut

Doddy Suanggana^{1*}, Alfian Djafar¹, Faisal Manta¹, Devy Setiorini Sa'adiyah¹, Aditiya Ramadhan¹, Muhammad Noor El-Haj¹, Myhammad Ibnu Habbil Sunarno¹, Vidi Apriany¹, Desly Angeline Sa'pangan¹, Dewa Ichwan Suharisma¹, Sofia Annisa¹, Adnan Rusdan¹

¹Jurusan Teknologi Industri dan Proses, Institut Teknologi Kalimantan, Kota Balikpapan, Indonesia

Email: doddy.suanggana@lecturer.itk.ac.id

Abstrak – Kawasan Kampung Selili yang beralamat di Jalan Selili RT. 43 No. 11, Kec. Manggar, Kel. Balikpapan Timur, Kota Balikpapan merupakan kawasan perkampungan pada umumnya, kawasan tersebut berada di pesisir dekat laut. Di sana rata-rata pekerjaan warganya adalah nelayan dan penjual ikan. Untuk perjalanan ke lokasi cukup mudah, terdapat akses jalan yang dapat dilalui motor dan mobil. Terdapat perbedaan tempat tinggal warganya, ada yang bertempat tinggal di pesisir laut serta ada yang bertempat tinggal di kawasan daratan. Dari permasalahan yang didapatkan selama survei memiliki sebuah solusi untuk membantu masyarakat daerah Selili Manggar terkhusus warga RT. 43 dalam meningkatkan hasil pendapatan dari ikan yang mereka tangkap yaitu berupa pengolahan ikan menjadi olahan yang mudah dimakan dan diterima di pasar. Ikan yang diolah ini bisa menjadi berupa bakso ikan, tempura, nugget ikan. Olahan ini biasa banyak disukai pasar karena rasanya enak, mudah dimasak dengan digoreng atau direbus, dan banyak anak kecil suka dengan olahan ini. Program yang diajukan dalam membantu masyarakat RT. 43 yaitu melakukan sosialisasi dari perencanaan hasil produk, cara pemasaran, manajemen produk, cara kemasan yang menarik, setelah itu pembinaan keluaran dari sosialisasi ini dan sebuah produk hasil keluaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu produk olahan ikan hasil dari laut, pelatihan tentang cara mengolah dan memasarkan produk yang dibuat, dan sosialisasi kepada warga sekitar.

Kata Kunci: Pelatihan, Pengolahan Ikan, Produk Olahan

Abstract – Selili Village area which is located at Jalan Selili RT. 43 No. 11, Kec. Manggar, Kel. Balikpapan Timur, Balikpapan City is a village area in general, the area is on the coast near the sea. There the average occupation of its citizens is fishermen and fish sellers. Traveling to the location is quite easy, there is road access that can be passed by motorbikes and cars. There are differences in where the residents live, some live on the sea coast and some live in the mainland area. From the problems obtained during the survey, there is a solution to help the Selili Manggar area community, especially residents of RT. 43 in increasing the income from the fish they catch, namely in the form of processing fish into preparations that are easy to eat and accepted in the market. This processed fish can be in the form of fish balls, tempura, fish nuggets. It is usually favored by the market because it tastes good, is easy to cook by frying or boiling, and many small children like it. The proposed program in helping the community of RT. 43, namely conducting socialization from planning product results, how to market, product management, how to package attractively, after that fostering the output of this socialization and a product resulting from this community service activity, namely processed fish products from the sea, training on how to process and market products made, and socialization to local residents.

Keywords: Training, Fish Processing, Processed Products

1. PENDAHULUAN

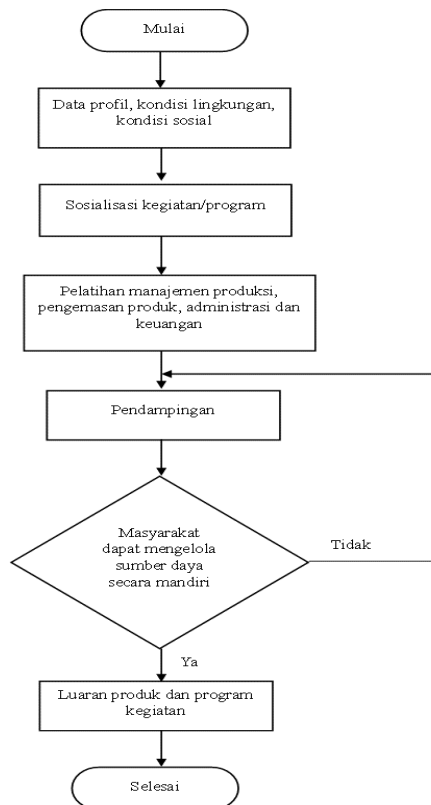
Kawasan Balikpapan merupakan daerah pesisir yang memiliki hasil minyak bumi yang melimpah, akan tetapi Balikpapan juga merupakan daerah pesisir memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah salah satunya hasil tangkap perikanan. Daerah Balikpapan yang berada di pesisir dan memiliki potensi sumber daya laut sehingga masyarakat setempat Sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan seperti di daerah Kampung Baru, Lamaru, Manggar dan Teritip. Merujuk data Badan Pusat Statistik Kaltim yang menyebutkan bahwa ada 6.118 keluarga nelayan di Kota Balikpapan. Dari berbagai daerah Balikpapan yang memiliki Kawasan pesisir laut terdapat daerah yang memiliki kawasan pesisir laut yang cukup luas dan penduduk setempatnya pun sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan yaitu daerah Selili kelurahan Manggar, kecamatan Balikpapan Timur, Kota Balikpapan, Kalimantan Timur yang memiliki jumlah populasi pada Kecamatan Balikpapan Timur ± 90.258 jiwa, terdiri dari Laki-laki berjumlah 47.482 jiwa dan

Perempuan berjumlah 42.776 jiwa, dimana pada RT. 43 sebagian warganya merupakan pekerja informal yang dibuktikan dengan ada dua kelompok nelayan.

Berdasarkan hasil survey tim kami, data pekerjaan rata-rata warga di RT. 43 daerah ini memiliki potensi hasil perikanan di laut dimana jumlah ikan yang dihasilkan dalam per-hari sekitar 5 kuintal ikan saat musim kemarau sedangkan pada musim penghujan menghasilkan sekitar 3 kuintal ikan per-harinya, dimana ikan yang didapat ini hanya dijual ke pengepul di tempat pelelangan ikan dan sisanya dikelola jadi ikan asin. Pendapatan warga khususnya daerah RT. 43 cukup menengah kebawah karena pendapatan itu diperoleh hanya dari menjual ikan pada pengepul ikan di tempat pelelangan ikan dan sisanya hanya dijadikan ikan asin kadang buat konsumsi pribadi atau dijual kembali di pasar sekitar. Pada kawasan Kariangau, Teritip, dan Lamaru memiliki potensi sumber daya alam pada bidang ekonomi dari hasil laut. Jenis budidaya ikan yang dilakukan dalam tambak dan keramba jaring apung dikarenakan kawasan pesisir dan lautan kota Balikpapan sangat potensial untuk dikembangkan budidaya ikan. Adapun daerah yang kita ambil adalah Kampung Selili, yang dimana potensi sumber daya alam pada bidang ekonomi adalah hasil dari laut. Hasil survey yang dilakukan oleh tim kami, sumber daya laut yang dimanfaatkan oleh warga yaitu ikan jenis tongkat, tuna, dan kakap merah serta beberapa biota laut seperti udang, cumi, kepiting, dan kerang (tudai). Namun masyarakat di sana lebih memprioritaskan ikan jenis tongkol dan tuna. Masyarakat di sana belum banyak yang mengelola kembali hasil tersebut dan hanya langsung dijual ke konsumen atau ke pasar manggar di samping jembatan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat perlu adanya pendampingan dan kesadaran dari masyarakat (Supinah et al., 2020). Di sinilah peran kami ke masyarakat setempat untuk meningkatkan inovasi dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih bermutu dan meningkatkan nilai produk. Terdapat pula potensi sumber daya alam pada bidang energi berupa air laut serta matahari yang menjadi penunjang dalam perkembangan kehidupan perikanan warga. Selanjutnya, potensi sumber manusia di Kampung Selili adalah nelayan dan penjual ikan laut karena kawasannya dekat laut, seperti Kariangau, Teritip, dan Lamaru yang mengembangkan budidaya ikan selain udang dan bandeng adalah ikan kerapu (kerapu tiks, kerapu macan, kerapu sunu, dan kerapu lumpur) maupun rumput laut dan jenis kerang-kerangan. Penyuluhan dan pemberdayaan masyarakat berbasis pengembangan produk perikanan sangat penting dilakukan. Pemberdayaan masyarakat adalah proses perbaikan kepada siapapun yang bertujuan memberikan kemampuan melakukan sesuatu yang bermanfaat dengan konsep kemandirian, partisipasi, jaringan kerja, dan keadilan (Supinah et al., 2020). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan upaya untuk memberdayakan masyarakat dalam setiap kegiatan sehingga mampu mencapai kualitas kehidupan yang lebih baik (Solang & Latjompoh, 2020). Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan melakukan pendampingan pada kegiatan pengembangan produk perikanan khususnya masyarakat kampung Selili RT. 43 kelurahan Manggar, kecamatan Balikpapan Timur, Kota Balikpapan.

2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat melalui program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu alternatif penyelesaian masalah yang diidentifikasi di lokasi dalam bentuk kegiatan – kegiatan yang ditujukan untuk mengatasi permasalahan di kawasan tersebut. Dalam kegiatan program ini ada 4 langkah yang harus dijalankan. Tahapan tersebut terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap penyelesaian, dan tahap evaluasi. Realisasi program tersebut dilakukan dengan metode pendekatan emosional baik antar peserta program pengabdian kepada masyarakat maupun dengan masyarakat setempat. Alur kegiatan selama kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditunjukkan pada gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Alur Kegiatan

Berdasarkan gambar 1. kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sebagai berikut:

2.1 Tahapan Persiapan

Pada tahap ini tim meninjau langsung kawasan untuk mempersiapkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Langkah ini meliputi sebagai berikut.

- Pengambilan data profil masyarakat pesisir RT 43 Kampung Selili Manggar yang terdapat di daerah tersebut.
- Pengambilan data kondisi lingkungan masyarakat pesisir RT 43 Kampung Selili Manggar.
- Pengambilan data kondisi sosial dan ekonomi masyarakat pesisir RT 43 Kampung Selili Manggar

2.2. Tahapan Pra Pelatihan

Pada tahap ini tim akan melakukan sosialisasi dan pengenalan mengenai pentingnya memanfaatkan hasil olahan perikanan dalam upaya menciptakan perekonomian kreatif. Pada tahap pra pelatihan terdiri dari dua tahap. Pada tahap pertama, tim bertemu dengan Ketua RT 43 Kampung Selili Manggar, pertemuan ini ditujukan untuk memaparkan kegiatan-kegiatan yang akan dilaksanakan dan melakukan permohonan kerja sama dan koordinasi untuk melakukan kegiatan di kawasan tersebut. Tahap kedua, tim melakukan pra pelatihan atau sosialisasi kepada khalayak sasaran, tahap pra pelatihan dilakukan di lokasi tersebut untuk memaparkan kegiatan-kegiatan selama kegiatan. Lalu akan ada penebaran kuesioner untuk mencari langsung masyarakat setempat yang ingin bergabung untuk pembentukan kelompok usaha pada kegiatan ini.

2.3. Tahapan Pelatihan

Tahap pelatihan meliputi beberapa langkah atau kegiatan antara lain:

- Pembentukan Kelompok Usaha di RT 43 Selili Manggar

- b. Pada tahap ini dilakukan pengoptimalan serta pembentukan kelompok usaha. Susunan kelompok usaha diprioritaskan kepada kelompok masyarakat pekerja informal seperti ibu-ibu rumah tangga, pedagang dan nelayan. Di dalam kelompok ini juga akan dibentuk penanggungjawab agar dapat mengkoordinasi dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kelompok usaha ini nantinya dapat menjadi penggerak usaha hasil olahan perikanan ini.
- c. Pelatihan Manajemen Produksi
- d. Pada tahap ini dilakukan pelatihan dalam mengolah olahan hasil perikanan yang didapatkan dari nelayan sekitar. Produk yang akan diolah yaitu nugget dan sambal kekinian. Sasaran pelatihan ini di tujukan kepada masyarakat RT 43 Kampung Selili umumnya dan kepada kelompok usaha masyarakat khususnya.
- e. Pelatihan Pengemasan Produk
- f. Selanjutnya pada tahap pelatihan ini dilakukan pelatihan pengemasan terhadap produk agar mampu menembus pemasaran, khalayak sasaran diharapkan memahami bagaimana pola pengemasan yang menarik untuk mengembangkan pemasaran produk hasil olahan perikanan. pada tahap ini pula tim pengabdian kepada masyarakat juga memberikan output berupa pembuatan marketplace bagi khalayak sasaran dalam mengembangkan produk usahanya.
- g. Pelatihan Administrasi dan Keuangan
- h. Pada tahap pelatihan yang terakhir adalah tahap pelatihan administrasi dan keuangan, dimana pada tahap ini khalayak sasaran diberikan kiat-kiat dalam mengelola keuangan dan administrasi dalam mengembangkan usaha pemahaman mengenai arti juga fungsi administrasi dan keuangan serta memahami proses penyusunan, perencanaan dan pengendalian anggaran.

2.4. Tahapan Pendampingan

Pada tahap ini juga dilakukan pendampingan untuk mendukung proses keberlanjutan dari kelompok usaha yang telah dibentuk. Pada tahap ini juga nantinya akan ditemukan keluhan dari kelompok usaha terkait kekurangan baik dalam sarana prasarana dalam proses pembuatan maupun saat pemasaran, sehingga harapannya pada tahap pendampingan ini kendala dan kebutuhan kelompok usaha masyarakat dapat terpenuhi.

2.5. Tahapan Evaluasi

Pada tahapan evaluasi dilakukan 2 tahap, yaitu :

- a. Evaluasi dilakukan setiap akhir bulan dimana dari hasil evaluasi tersebut akan menjadi landasan dalam laporan kemajuan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan dibuktikan dengan dokumentasi pada saat pelaksanaan dan evaluasi program kegiatan.
- b. Membuat laporan kegiatan sebagai bukti hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
- c. Menghasilkan video hasil pelaksanaan dari tiap kegiatan yang dilakukan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PMMD) yang telah dicapai dengan berjudul “Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Kawasan Selili Manggar Melalui Olahan Hasil Perikanan dan Laut Dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Kreatif” yang terletak di Jalan Selili RT. 43 No. 11, Kec. Manggar, Kel. Balikpapan Timur, Kota Balikpapan dapat ditunjukkan sebagai berikut:

3.1 Sosialisasi Pengolahan Hasil Perikanan

Sosialisasi mengenai pengolahan hasil perikanan diarahkan untuk memberikan pemahaman dasar tentang teknik dan proses pengolahan ikan. Peserta sosialisasi, khususnya ibu-ibu rumah tangga, akan diperkenalkan dengan berbagai metode pengolahan, seperti membersihkan ikan, memisahkan daging ikan dari tulang, dan mempersiapkan bahan-bahan tambahan untuk olahan ikan (Prameswari et al., 2019). Mereka juga akan diberikan informasi mengenai kebersihan dan

keamanan pangan selama proses pengolahan agar menghasilkan produk olahan yang berkualitas tinggi.



Gambar 2. Sosialisasi dengan warga RT. 43 Manggar

Dalam kegiatan sosialisasi ini, ibu-ibu rumah tangga akan diajarkan mengenai variasi produk olahan ikan yang dapat mereka buat, seperti bakso ikan, tempura, atau nugget ikan. Mereka akan diberikan pengetahuan mengenai resep, teknik memasak, dan cara mengolah bahan-bahan tambahan agar menghasilkan produk olahan ikan yang lezat dan bergizi sehingga harapan kami, ibu-ibu rumah tangga dapat menciptakan variasi menu berbahan dasar ikan yang menarik dan bernilai jual tinggi.

Selain aspek teknis pengolahan, sosialisasi juga akan memberikan pemahaman mengenai pemasaran produk olahan ikan (Solang & Latjompoh, 2020). Ibu-ibu rumah tangga akan diberikan informasi mengenai cara mengemas produk olahan ikan yang menarik dan higienis, serta strategi pemasaran yang efektif, seperti penentuan harga yang sesuai, promosi melalui media sosial atau jaringan komunitas lokal, dan kerjasama dengan pedagang atau toko makanan di sekitar kawasan. Dengan pengetahuan ini, ibu-ibu rumah tangga dapat mengoptimalkan hasil produksi olahan ikan mereka dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui penjualan produk yang diminati oleh pasar local (Rahmawati et al., 2018).

3.2 Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan

Dalam pelatihan pengolahan hasil perikanan, ibu-ibu rumah tangga akan diajarkan tentang teknik pengolahan ikan yang efektif dan aman. Mereka akan belajar bagaimana memilih ikan yang segar dan berkualitas, serta teknik membersihkan, mengiris, dan memisahkan daging ikan dengan benar (Lubis & Ovami, 2018). Pelatihan ini juga akan meliputi pengetahuan tentang penggunaan bahan tambahan, seperti rempah-rempah, tepung, atau bumbu lainnya, untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur produk olahan ikan.



Gambar 3. Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan

Selain itu, pelatihan akan fokus pada pembelajaran teknik memasak dan pengolahan ikan yang berbeda. Ibu-ibu rumah tangga akan diajarkan cara membuat bakso ikan dengan tekstur yang lembut, tempura ikan yang renyah, atau nugget ikan yang gurih. Mereka akan diberikan panduan langkah-demi-langkah tentang penggunaan alat dan teknik memasak yang tepat untuk menghasilkan produk olahan ikan yang berkualitas tinggi, baik dari segi rasa maupun tampilan.

Pelatihan juga akan membahas tentang aspek kebersihan dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Ibu-ibu rumah tangga akan diberikan pemahaman mengenai praktik higienis yang penting dalam pengolahan ikan, seperti mencuci tangan, membersihkan peralatan dapur, dan menyimpan bahan makanan dengan benar (Supinah et al., 2020). Mereka juga akan diajarkan tentang pentingnya menjaga kebersihan tempat produksi dan penanganan limbah agar produk olahan ikan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Dengan pelatihan ini, ibu-ibu rumah tangga diharapkan dapat memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai dalam pengolahan hasil perikanan, sehingga mereka dapat meningkatkan nilai tambah ikan tangkapan dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui penjualan produk olahan ikan yang berkualitas tinggi.

3.3 Pelatihan Branding dan Marketing

Dalam pelatihan branding dan marketing, ibu-ibu rumah tangga akan diajarkan tentang konsep dasar branding dan bagaimana menerapkannya pada produk olahan ikan mereka. Mereka akan mempelajari pentingnya membangun identitas merek yang kuat, termasuk pemilihan nama merek yang menarik dan representative (Elvyra et al., 2018). Pelatihan ini juga akan membahas strategi pengemasan yang menarik dan sesuai dengan pasar, serta penggunaan label atau logo yang dapat membedakan produk olahan ikan mereka dari pesaing di pasar.



Gambar 4. Pelatihan Branding dan Marketing

Pelatihan akan membahas tentang strategi pemasaran yang efektif untuk produk olahan ikan. Ibu-ibu rumah tangga akan diberikan pemahaman mengenai penentuan harga yang tepat, strategi promosi yang kreatif dan efisien, serta cara memanfaatkan media sosial atau platform online untuk memperluas jangkauan pemasaran (Rahmawati et al., 2018). Pelatihan ini akan memberikan panduan praktis tentang bagaimana membangun hubungan yang baik dengan pelanggan, memperluas jejaring bisnis melalui kerjasama dengan pedagang lokal atau restoran, mengembangkan produk olahan ikan yang sesuai dengan selera konsumen, dan memanfaatkan feedback pelanggan untuk meningkatkan kualitas dan kepuasan.

Pelatihan ini juga memberikan edukasi kepada ibu-ibu rumah tangga terkait pendaftaran UMKM agar mendapatkan NIB melalui website <http://oss.go.id> agar usaha yang dilaksanakan dan produk yang diperjualbelikan memiliki izin resmi, legalitas, dan valid.

Dengan pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat mengoptimalkan pemasaran produk olahan ikan mereka, membangun merek yang kuat, dan meningkatkan daya saing di pasar. Sebagai hasilnya, mereka akan mampu menjangkau pelanggan yang lebih luas, meningkatkan penjualan, dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui kegiatan usaha pengolahan ikan.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melalui kegiatan ini masyarakat pada kampung Selili RT. 43 Manggar dapat meningkatkan perkeekonomian mereka melalui produk-produk olahan hasil perikanan dan masyarakat dapat mendirikan UMKM sebagai wadah pemasaran hasil produk pengolahan hasil perikanan di daerah mereka.

REFERENCES

- Elvyra, R., Roslim, D. I., & Nazaruddin, N. (2018). Pelatihan Standar Higiene Dan Sanitasi Untuk Peningkatan Pemberdayaan Ukm Olahan Ikan Patin. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 2(2), 49–54. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v2i2.837>
- Lubis, A. S., & Ovami, D. C. (2018). Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Pelatihan Olahan Ikan Dalam Rangka Penguatan Ekonomi Kerakyatan Dan Peningkatan Pendapatan Nelayan Di Desa Pekan Sialang Buah Kec.Mengkudu Serdang Bedagai. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 178–183. <https://doi.org/10.32696/ajpkm.v2i2.199>
- Prameswari, G. N., Kurnia, A. R., & Susilo, M. T. (2019). Peningkatan Pengetahuan Ibu melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Ikan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 3(3), 84–94.
- Rahmawati, N. D., Dzakiy, M. A., P., A. S., & Buchori, A. (2018). Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 177. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i2.2313>
- Solang, M., & Latjompoh, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Olele Melalui Pelatihan Pembuatan Nuget Ikan Nike Kelor Dan Cake Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 1(2), 11–18. <https://doi.org/10.22437/jpm.v1i2.10672>
- Supinah, P., Bustami, & Ermaya, M. D. A. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan Dalam Upaya Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan Tuna Di Desa Sumberjaya, Sumur, Pandeglang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, Vol. 11 No(3), 363–367.