Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara (Pengabmas Nusantara)
Vol.5, No.2 Juni 2023
e-ISSN: 2962-1577; p-ISSN: 2962-1593, Hal 150-155
DOI: https://doi.org/10.57214/pengabmas.v5i2.310

Membangun Perekonomian di Desa Penaga Melalui Pengolahan Ikan Menjadi Kerupuk Ikan

Building The Economy in Penaga Village Through Fish Processing Into Fish Crackers

Tubel Agusven[1*], Risnawati[2], Selvi Fauzar[3], Rapida Nuriana[4], Satriadi[5]
[1,2,3,4,5]Manajemen, STIE Pembangunan Tanjungpinang
***** *Korespondensi penulis, email: t17abel@gmail.com*

Article History:
Received: 30 April 2023
Revised: 30 Mei 2023
Accepted: 24 Juni 2023

Keywords: *Economy, Processing,Training.*

Abstract: *Each village has potential, both physical potentials such as climate, soil, water, geographical environment, human resources and others as well as non-physical potentials such as community culture. In Penaga Village, Teluk Bintan District, the majority of people's livelihoods as fishermen and marine catches are still not optimally utilized. Therefore, service activities to process fish into fish crackers to support the economy of the people of Penaga Village as one of the efforts to empower the community towards independence in entrepreneurship and optimize the utilization of potential. The service method is carried out with a training program where this program is one part of the community service program activities in the form of training on how to process fish crackers by utilizing marine catches into fish crackers so that they can have more selling value, business licensing and legality, and marketing through digital marketing. It is hoped that after attending this training, the community will be motivated to develop the potential in Penaga Village*

Abstrak. Setiap desa memiliki potensi, baik potensi fisik seperti iklim, tanah, air, lingkungan geografis, sumber daya manusia dan lainnya serta potensi non-fisik seperti budaya masyarakat. Di Desa Penaga, Kecamatan Teluk Bintan mayoritas mata pencaharian masyarakatnya sebagai nelayan dan hasil tangkapan lautnya masih belum optimal pemanfaatannya. Oleh karena itu kegiatan pengabdian mengolah ikan menjadi kerupuk ikan untuk menunjang perekonomian masyarakat Desa Penaga sebagai salah satu upaya untuk pemberdayaan masyarakat menuju kemandirian dalam berwirausaha dan mengoptimalkan pemanfaatan potensi. Metode pengabdian yang dilakukan dengan program pelatihan dimana program ini merupakan salah satu bagian kegiatan program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan tentang cara pengolahan kerupuk ikan dengan memanfaatkan hasil tangkapan laut menjadi kerupuk ikan sehingga dapat mempunyai nilai jual lebih, perizinan dan legalitas usaha, dan pemasaran melalui digital marketing. Diharapkan setelah mengikuti pelatihan ini, masyarakat termotivasi untuk mengembangkan potensi yang ada di Desa Penaga.

Kata Kunci: Perekonomian, Pengolahan, Pelatihan.

PENDAHULUAN

Desa Penaga adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Teluk Bintan Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau. Desa Penaga terdiri dari 3 dusun yang terdiri dari 4 RW dan 10 RT. Dusun 1 terdiri dari Kampung Tanjung Pisau, Kampung Segelap dan Kampung Bangse. Dusun 2 terdiri dari Kampung Rekoh, Kampung Kemalai, dan Kampung Belak. Dusun 3 hanya terdiri dari Kampung Tanah Merah.

Sebagian besar penduduk Desa Penaga bermata pencaharian sebagai nelayan dan petani. Hal ini dikarenakan daerah dusun 1 dan 3 yang dekat dengan pesisir pantai atau laut. Sedangkan penduduk dusun 2 lebih banyak yang bekerja sebagai petani dan karyawan swasta dikarenakan dusun 2 merupakan dusun di Desa Penaga yang cukup dekat dengan Lagoi yaitu pusat wisata terkenal di Kabupaten Bintan.

Jumlah keseluruhan penduduk di Desa Penaga adalah 1.674 Jiwa dengan 440 jumlah Kepala Keluarga. Sebagian besar penduduk bermata pencaharian sebagai nelayan dengan pemasaran hasil laut tersebut dijual langsung ke konsumen, dijual melalui tengkulak/toke/juragan, dan dijual melalui pengecer. Hasil laut yang biasanya didapatkan ini yaitu seperti ikan, gonggong, teripang, cumi-cumi, dan udang. Ikan merupakan bahan makanan yang memiliki protein tinggi karena tersusun dari asam amino yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu ikan juga memiliki kandungan Omega-3, serat vitamin dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia.[1]

Menyadari dengan adanya potensi laut yang melimpah pada desa Penaga. Dimana ikan dapat diolah menjadi kerupuk ikan. Produk makanan kering dengan bahan baku ikan yang dicampuri dengan tepung tapioka ini sangat disukai oleh setiap kalangan baik itu anak-anak sampai dengan yang dewasa. Kerupuk ikan mempunyai rasa yang khas sehingga membuat semua masyarakat menyukainya dan bisa dijadikan sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Bahkan untuk jenis makanan khas tertentu selalu dilengkapi dengan krupuk. Makanan ini menjadi kegemaran masyarakat dikarenakan rasanya yang enak, gurih dan ringan. Oleh sebab itu kami berinisiatif untuk meningkatkan nilai jual dari hasil perikanan dengan memberikan pelatihan kewirausahaan kepada masyarakat yaitu berupa pelatihan kerupuk ikan. Kerupuk ikan dapat menjadi salah satu ide usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat yang berada di Desa Penaga. Dengan adanya ide usaha pembuatan kerupuk dari hasil perikanan berpotensi menjadi salah satu sumber mata pencaharian bagi masyarakat Desa Penaga serta

mampu berdampak positif terhadap peningkatan taraf ekonomi daerah tersebut.

METODE

Kegiatan ini diikuti oleh perwakilan masyarakat dari masing-masing dari setiap dusun di Desa Penaga yang mempunyai minat untuk berwirausaha dalam pembuatan kerupuk ikan untuk membantu perekonomian masyarakat Desa Penaga.

1. Tahapan Pelaksanaan : Lokasi pelaksanaan event adalah di Desa Penaga. Adapun konsep kegiatan pengabdian terdiri dari beberapa tahap yaitu :
2. Melakukan analisis situasi melalui observasi lapangan dan wawancara pendahuluan terhadap kepala desa Penaga dan sekretarisnya serta kepala-kepala dusun dari masing-masing dusun mengenai permasalahan dan rencana lokasi kegiatan. Kemudian melakukan survey terhadap masyarakat di sekitar.
3. Mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang terjadi di Desa Penanga, terutama permasalahan yang terjadi kepada nelayan dan ibu-ibu sekitar.
4. Mengadakan kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai menumbuhkembangkan minat kewirausahaan melalui kerupuk ikan terhadap masyarakat di Desa Penaga untuk membantu meningkatkan ekonomi di desa tersebut dengan mengundang narasumber yang ahli dibidangnya.
5. Mengundang masyarakat desa Penaga melalui menyebarkan undangan kepada kepala desa beserta kepada kepala dusun dari masing-masing dusun serta mengundang Rt/Rw sekitar, lalu kepala desa menyebarluaskan undangan kepada masyarakat supaya masyarakat dapat berpartisipasi datang terhadap sosialiasi yang diadakan pada hari Kamis, 03 November 2022, di Balai Serbaguna Desa Penaga, dan pelatihan diadakan pada hari Minggu, 06 November 2022, di Balai Pertemuan Dusun 3 Desa Penaga.
6. Pada saat kegiatan sosialisasi para narasumber memberikan penjelasan materi mengenai kewirausahaan.
7. Pada saat kegiatan Pelatihan, dibagi menjadi dua sesi yaitu penjelasan mengenai bahan beserta cara-cara membuat kerupuk ikan kemudian sesi kedua praktek langsung membuat kerupuk ikannya.
8. Selesai kegiatan kami membagikan bingkisan terhadap masyarakat yang sudah berpartisipasi hadir.

Selanjutnya tahap evaluasi kegiatan dilakukan dengan metode pendampingan pada

hari penempatan KKN selama 3 hari. Evaluasi dilakukan dengan melihat hasil atau dampak dari program sosialisasi dan pelatihan yang telah dilakukan

HASIL

Dalam rangka mewujudkan kesejahteraan masyarakat maka perlu melalukan pengembangan akan potensi-potensi yang terdapat di wilayah setempat. Salah satu potensi yang terdapat di Desa Penaga, Kecamatan Teluk Bintan, Kabupaten Bintan, adalah hasil laut yang melimpah seperti ikan, sotong, udang, ketam, gonggong dan lainya. Potensi tersebut selama ini hanya dijual berupa ikan segar saja dan tidak ada warga yang mengolah hasil tangkapan laut tersebut. Untuk bisa mengembangkan potensi ini maka mahasiswa KKN kelompok 7 STIE Pembangunan Tanjungpinang memberikan sebuah ide inovasi berupa pelatihan pembuatan kerupuk ikan. Rangkaian kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN kelompok 7 dengan mengundang perangkat Desa dan warga Desa Penaga. Pada pelatihan ini masyarakat Desa Penaga diajarkan mengenai cara pembuatan kerupuk ikan atau kerupuk atom yang gurih, renyah, dan enak, dan diberikan informasi mengenai gizi dan ketahanan produk , serta difasilitasi dengan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kerupuk ikan ini. Respon masyarakat akan kegiatan pelatihan ini cukup antusias terlihat dari masyarakat yang ikut serta dalam proses membuat adonan, menggoreng kerupuk atom, proses pengemasan, dan masyarakat yang hadir pun aktif bertanya selama proses pelatihan berlangsung.

Pelatihan ini dilaksanakan pada hari minggu, 6 November 2022 bertempat di Balai Pertemuan Dusun 3 Desa Penaga. Acara ini dihadiri oleh kaum perempuan Desa penaga yang merupakan perwakilan dari masing-masing dusun. Kegiatan dimulai pada pukul 10.00 WIB diawali dengan pembukaan dan kata sambutan dari ketua kelompok 7 dan Kepala Desa Penaga, Bapak Hamrudin. Acara pun dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan kerupuk atom yang didemonstrasikan oleh narasumber yang ahli dibidangnya yaitu Ibu Ermiyati merupakan salah satu pelaku usaha pembuat berbagai jenis kerupuk yang telah memiliki brandnya sendiri dan hasil produksinya telah masuk ke berbagai supermarket yang terletak di kawasan Bintan dan Tanjungpinang. Selain menberikan pelatihan, mahasiswa KKN Kelompok 7 dan narasumber juga memberikan wawasan mengenai kandungan gizi produk, bahan-bahan dan takaran pembuatan kerupuk ikan, ketahanan produk serta pengemasan produk yang baik dan menarik.

DISKUSI

Pada Desa Penaga terdapat banyak Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang belum memiliki legalitas usaha sepeeti Nomor Induk Berusaha (NIB). Sebelum memulai berbisnis UMKM, masyarakat sebaiknya telah memiliki wawasan mengenai pentingnya memiliki izin dan legalitas pada usahanya. Sehingga mahasiswa KKN Kelompok 7 STIE Pembangunan Tanjungpinang memberikan ssosialisasi terkait Perizinan dan Legalitas UMKM pada masyarakat Desa Penaga. Tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan manfaat dan menambah wawasan para pelaku UMKM akan pentingnya memiliki legalitas bagi usahanya. Pada produk pangan olahan rumah tangga wajib memiliki izin produksi pangan olahan industri rumah tangga. UMKM perlu mendapat perlindungan khusus dalam menghadapi pasar bebas dalam bentuk penguatan kapasitas, sumber daya manusia, modal, pelatihan, promosi, dan iklim usaha kondusif yang diakui dalam bentuk Sertifikat Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) atau saat ini disebut dengan Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Nah untuk mendaftar PIRT maka sebelumnya UMKM harus memiliki NIB terlebih dahulu. Untuk itu mahasiswa KKN Kelompok 7 melakukan sosialisasi terkait perizinan dan legalitas UMKM dengan mengundang narasumber yaitu Ibu Rusmiliana,S.Sos, dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bintan serta mahasiswa juga melakukan pendampingan dan pengarahan bagi UMKM yang ingin mendaftar NIB

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk ikan ini memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai cara memanfaatkan potensi alam desa dengan memproduksi olahan berbahan dasar ikan yang bernilai gizi tinggi dan bernilai ekonomis. Selain itu masyarakat juga mendapat pengetahuan mengenai tata cara memasarkan produk untuk menjangkau cakupan yang lebih luas melalui digital marketing, dan tata cara mendapatkan perizinan usaha dan produknya. Masyarakat diharapkan dapat terus melanjutkan ide pembuatan kerupuk ikan ini agar dapat meningkatkan kesejahteraan perekonomian masyarakat secara permanen dan berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

B. Melalui and P. Kewirausahaan, "Jurnal kewirausahaan," 2017.

G. Sagita and Z. R. Wijaya, "Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran Bakmi Tando 07," J. Ekon. Bisnis dan Manaj., vol. 1, no. 3, pp. 24–31, 2022.

H. Hilmiana and D. H. Kirana, "Peningkatan Kesejahteraan Umkm Melalui Strategi Digital Marketing," Kumawula J. Pengabdi. Kpd. Masy., vol. 4, no. 1, p. 124, 2021.

H. S. Harahap, N. K. Dewi, and E. P. Ningrum, "Pemanfaatan Digital Marketing Bagi UMKM," J. Loyal. Sos. J. Community Serv. Humanit. Soc. Sci., vol. 3, no. 2, p. 77, 2

I. K. Patra, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan," no. 1, pp. 11–19, 2019.

Legina, X., & Sofia, I. P. (2020). Pemanfaatan Software Pembukuan Akuntansi Sebagai Solusi Atas Sistem Pembukuan Manual Pada Umkm. Jurnal Neraca: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Ekonomi Akuntansi, 4(2), 172. https://doi.org/10.31851/neraca.v4i2.4771

M. T. Febriyantoro and D. Arisandi, "Pemanfaatan Digital Marketing Bagi Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Era Masyarakat Ekonomi Asean," JMD J. Ris. Manaj. Bisnis Dewantara, vol. 1, no. 2, pp. 61–76, 2018.

Pramanajati, K., Cemerlang, B., & Hastuti, F. H. (2022). Analisis Penerapan Aplikasi Buku Kas. 1(5), 212–213.

U. Dyah, E. Noviyanti, E. Rahman, G. A. Sekarningrum, and N. Ayu, "Pelatihan Pengolahan Kerupuk Amplang Sebagai Upaya Pengembangan Potensi Alam Desa Pandu Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik Jawa Timur," vol. 1, no. 3, pp. 111–119, 2022.