



PKM Pemberdayaan Istri Nelayan untuk Pengelolaan Cumi Menjadi Abon di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang

Yunita Pane^{1*}, Mohd Yusri², Widia Astuty³, Fajar Pasaribu⁴

^{1,2,3,4}Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Corresponding Author^{1*}: yunitapane@umsu.ac.id

Abstrak

Pendapatan nelayan di desa Percut dalam pemasaran dan pengolahan hasil tangkapan ikan dan cumi-cumi belum memadai. Kurangnya pengetahuan dan kemampuan nelayan dalam memaksimalkan hasil tangkapan menjadi salah satu penyebabnya. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan ini yaitu membantu Mitra dalam hal Pengolahan produk cumi-cumi menjadi abon merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan, dikarenakan produksi dari tangkapan nelayan terutama cumi-cumi cukup melimpah sehingga diharapkan nantinya dengan teknologi pengolahan abon cumi ini dapat meningkatkan produksi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini diawali dengan diskusi dan praktek pengolahan cumi menjadi abon. Hasil kegiatan ini antara lain pelatihan pembuatan cumi menjadi abon, mendesain kemasan dan teknik pemasaran yang telah dilaksanakan bersama Mitra sehingga para istri – istri Nelayan di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang sudah mampu membuat abon cumi sendiri dan telah mengetahui teknik manajemen dan pemasaran baik secara online maupun tidak.

Kata kunci: Cumi – cumi, Abon, Pendapatan, Istri Nelayan

Abstract

The income of fishermen in Percut village in marketing and processing fish and squid catches is not sufficient. Lack of knowledge and ability of fishermen to maximize their catch is one of the causes. Therefore, the purpose of this activity is to help partners in processing squid products into shreds, which is one way to increase income, because the production from fishermen's catches, especially squid is quite abundant, so it is hoped that later with this squid shredded processing technology, it can increase production. . The method used in this activity begins with a discussion and practice of processing squid into shreds. The results of this activity include training on making squid into shreds, designing packaging and marketing techniques that have been carried out with partners so that the wives of fishermen in Percut Village, Deli Serdang Regency are able to make their own shredded squid and have knowledge of management and marketing techniques both online and offline not.

Keywords: Squid, Shredded, Revenue, Fisherman's Wife

PENDAHULUAN

Kabupaten Deli Serdang sebagai salah satu kabupaten di Provinsi Sumatera Utara menunjukkan jumlah penduduk miskin mulai tahun 2009 - 2010 mengalami penurunan. Dari 94.800 jiwa (5,7%) menjadi 91.440 (5,17%). Berdasarkan data Badan

Pusat Statistik (2015) Kabupaten Deli Serdang memiliki luas wilayah 4.339 km² yang terbagi dalam 33 kecamatan dan 617 desa/kelurahan, dan dihuni oleh berbagai ragam etnik/suku, agama dan budaya, antara lain suku karo, Melayu, Tapanuli, dan Simalungun, dll. Mata pencaharian penduduk Deli Serdang juga beragam seperti nelayan, petani/pekebun, pegawai negeri, pengusaha, buruh dan sebagainya (Badan Pusat Statistik 2015). Kabupaten Deli Serdang merupakan salah satu daerah di propinsi Sumatera Utara yang tidak luput dari masalah kemiskinan, ketertinggalan yang melahirkan konflik. Jumlah nelayan sekitar 15.998 (Data BPS Sumatera Utara, 2000). Nelayan yang menggunakan alat tangkap tradisional tersebar di beberapa daerah seperti Nagalawan, Pantai Cermin, Sialang Buah, Bagan Percut dan daerah lainnya di sekitar pesisir pantai Kabupaten Deli Serdang.

Salah satu desa yang berada di Kabupaten Deli Serdang yang penduduknya mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan adalah dusun Bagan Percut. Sebagian besar penduduk di wilayah pesisir memiliki mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka dengan cara memanfaatkan sumberdaya alam di wilayah pesisir baik sebagai petani sawah, nelayan maupun petani tambak. Hal ini dapat dimengerti, menguat secara alami wilayah pesisir memiliki potensi sumberdaya alam yang melimpah ruah. Kawasan pesisir memerlukan perlindungan dan pengelolaan yang tepat dan terarah. Salah satu upaya untuk mengejar ketertinggalan desa pesisir Desa Percut ini adalah dengan melakukan pengembangan.

Masyarakat nelayan dikategorikan sebagai masyarakat miskin dengan indikasi bahwa tingkat perekonomiannya masih lemah karena tingkat pendapatan yang rendah, kualitas hidupnya rendah, kesejahteraan sosial rendah, dan hidup dalam kesulitan. Nelayan terjebak dalam perangkap kemiskinan yang pelik, tidak memiliki akses yang memadai terhadap pendidikan dan kesehatan. Kondisi sanitasi nelayan masih sangat memprihatinkan, masih terdapat beberapa rumah tangga yang tidak memiliki kamar mandi dan akses air bersih sangat terbatas. Sehingga kegiatan mencuci pakaian, mandi dan kegiatan lainnya yang membutuhkan air bersih dilakukan di sungai yang juga kondisi airnya tidak layak untuk digunakan. Di desa nelayan ini terlihat beberapa rumah yang masih terbuat dari anyaman bambu dan papan, dengan beralaskan papan dan beberapa diantaranya rumah bara karena tanah tempat rumah dibangun merupakan rawa. Beberapa rumah seperti tidak terawat dan dipenuhi dengan barang-barang yang berantakan, di sekitar rumah nelayan akan tercium bau amis yang berasal dari hasil tangkapan dari laut yang kurang dibersihkan.

Tingkat pendidikan yang rendah sangat berpengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi nelayan seperti rendahnya pendapatan karena faktor pemilikan kapal maupun modal yang terbatas, sehingga berpengaruh juga terhadap kondisi permukiman yang kumuh dan rumah yang tidak layak. Gambaran kehidupan sosial ekonomi penduduk nelayan yang buruk terlihat dengan kasat mata melalui keadaan permukiman, rumah yang tidak layak huni, sanitasi yang tidak baik, remaja dan anak-anak yang ikut melaut sehingga putus sekolah, pernikahan usia remaja, dll

Menurut Penelitian Ismail,2011 bahwa nelayan tradisional perlu mendapatkan perhatian yang lebih besar dari pemerintahan jika tidak kemiskinan yang dirasakan akan semakin berat menimpa kehidupan nelayan tradisional di Desa Bagan Percut dan kondisi ini bisa saja di daerah pantai lainnya. Para nelayan besar/pemilik modal mampu bersaing sedangkan nelayan kecil dengan keterbatasan modal dan kemampuan terbatas pula. Dalam rangka pengembangan desa pesisir, terlebih dahulu harus diketahui akar permasalahan dan potensinya masing-masing yang selanjutnya melakukan reorientasi kebijakan terhadap pola pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya wilayah pesisir di Desa Percut. Sebagai langkah awal untuk menciptakan prakondisi reorientasi kebijakan tersebut, maka salah satu untuk penyelamatan wilayah pesisir adalah dengan memanfaatkan hasil dari laut salah satunya. Sehingga nantinya akan bisa membantu perekonomian masyarakat nelayan dengan adanya upaya pengolahan yang baik dari pemanfaatan hasil nelayan di laut. Salah satu yang akan di kelola dan diberikan contoh nelayan adalah dengan cumi – cumi, yang mana cumi sangat mudah dan banyak didapatkan oleh nelayan di laut yaitu dengan penjarangan sehingga hasil yang diperoleh sangat banyak sekali.

Cumi-cumi juga mengandung mineral penting yaitu natrium, kalium, fosfor, kalsium, magnesium dan selenium, serta vitamin B1, B2, B12. Salah satu hasil olahan tersebut adalah abon. Bagi masyarakat kita, abon bukan merupakan produk yang tak asing. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Abon dapat merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa cumi. Pengolahan abon dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dipres. Abon yang terbuat dari daging atau ikan tertentu cukup tinggi, namun peminatnya tetap banyak. Proses pembuatan abon belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan, hal ini menyebabkan kualitas abon beraneka ragam terutama dalam hal rasa dan warna. Prinsip pembuatan abon adalah perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan minyak sampai kering .

Pembuatan abon mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai industri kecil atau industri rumah tangga, karena dari segi teknologi proses pembuatan abon relative mudah. Modal yang diperlukan relative kecil. Selain itu, dari segi pemasaran abon menjanjikan keuntungan yang relative stabil karena sudah lama dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia.

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan serta mutu dari suatu bahan pangan. Menggunakan proses pengolahan yang baik tentunya akan pengolahan yang paling tepat untuk menghasilkan suatu produk sehingga dapat meminimalisir. Pembuatan abon cumi lebih mudah dan dapat dijadikan *home industry* maupun industry besar sehingga mampu meningkatkan produksi dan pendapatan masyarakat nelayan (Mustar, 2013).

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging sapi, kerbau, ataupun ikan laut yang disuwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng.

Pendapatan nelayan di desa Percut dalam pemasaran dan pengolahan hasil tangkapan ikan dan cumi-cumi belum memadai. Kurangnya pengetahuan nelayan dalam memaksimalkan pemasaran menjadi salah satu penyebabnya . Pengolahan produk cumi-cumi menjadi abon merupakan salah satu cara untuk meningkatkan pendapatan , dikarenakan produksi dari tangkapan nelayan terutama cumi-cumi cukup melimpah sehingga diharapkan nantinya dengan teknologi pengolahan abon cumi ini dapat meningkatkan produksi.

METODE

Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan juni 2021. Kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor kepala desa percut kabupaten deli serdang. Dari data yang didapatkan lebih kurang 30 rumah tangga yang akan mengikuti pelatihan pembuatan cumi menjadi abon. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan beberapa tahap yaitu :

Tahap I

Tahap I adalah tahap tanya jawab. Pada tahap I ini, beberapa peserta pelatihan di minta untuk menyampaikan pengalaman tentang apa saja yang pernah di buat untuk hasil tangkapan nelayan dan menganalisis beberapa contoh yang telah dibuat peserta . Hal ini dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan tentang kreativitas pengolahan hasil tangkapan para nelayan. Pada tahap ini akan dijelaskan segala sesuatu tentang cumi, kandungan cumi, harga-harga cumi dipasaran, cara menghitung analisis usaha cumi bila dijual mentah tanpa diolah dan bila dijual sudah dalam olahan menjadi abon. Kemudian segala bentuk tanya jawab yang berkaitan dengan program pengabdian pembuatan abon cumi ini didiskusikan secara detail pada tahap ini.

Tahap II

Tahap kedua adalah pemberian materi sekaligus praktek. Dalam hal ini, materi yang diberikan,yaitu :

Pengetahuan mengenai konsep pengolahan Sistematika pemilihan bahan Tata cara atau teknik pembuatan abon Kaidah yang perlu diterapkan dalam pembuatan abon Materi tersebut disampaikan dalam bentuk ceramah. Setelah penyampaian materi pelatihan tersebut, peserta diberi kesempatan untuk menyampaikan berbagai kendala yang kerap dirasakan saat mempraktekan pembuatan abon, termasuk ketidak sesuaian antara teori dan pengalaman pembuatan abon kegiatan yang selama ini dibuat. Pada tahap ini tim pengabdian tidak sekedar memberikan jawaban, tetapi juga solusi berkaitan dengan persoalan yang dihadapi sehingga diharapkan peserta lebih menguasai ketrampilan dalam pembuatan abonsesuai dengan standar.

Pelatihan ini dilaksanakan dengan menggunakan video cara pembuatan abon yang

baik, sehingga peserta akan lebih cepat paham dan merasa tertarik. Setelah materi lalu diadakan praktek pembuatan abon, dimana peserta dibagi perkelompok dan dibagikan bahan dan alat pelengkap masing-masing dipandu oleh tim pengabdian. Mulai dari pemilihan cumi yang baik, direbus, cara mensuwir-suwir, dicabik-cabik, dibumbui, ditambahi gula merah, garam, digoreng, dipres dan proses selanjutnya lainnya sampai abon selesai. Pembuatan abon ini dilaksanakan secara hati-hati sesuai kaidah pembuatan abon agar rasanya enak dan terjamin hingga nantinya bisa terjual banyak di pasaran. Mutu yang diinginkan konsumen antara lain abon kering dan tidak berminyak jika dipegang, tidak hancur, renyah, berwarna cerah, wanginya khas abon, tidak berbau tengik serta rasanya tengik.

Tahap III

Tahap ketiga adalah praktek penyusunan abon ke kemasan. Pada tahap ini istri-istri para nelayan diminta berkelompok untuk praktek memasukan abon ke dalam kemasan yang sudah didesain untuk menambah ketertarikan customer dalam penjualannya. Dalam membuat design kemasan para anggota pelatihan diajak serta berdiskusi untuk membuat gambar dan kemasan lebih berkreasi positif dalam membuat kreasi gambar-gambar kemasan.

Tahap IV

Tahap empat merupakan tahap evaluasi berupa presentase dan pembahasan pembuatan abon cumi tersebut yang telah dipraktikkan sebelumnya. Tahap ini merupakan akhir dalam kegiatan pelatihan pembuatan abon cumi. Beberapa kelompok diminta untuk menyajikan abon yang telah dibuat dan mempresentasikannya di hadapan peserta dan tim pengabdian. Teknis pelaksanaan yang dilakukan adalah setelah peserta menyajikan abon yang dibuat, pada peserta lain diberi kesempatan untuk memberikan masukan dan komentar. Sebagai timbal balik, tim pengabdian memberikan evaluasi dan konfirmasi ulang untuk menyempurnakan pembuatan sampai dengan pengemasan yang sudah dibuat tersebut.

Tahap V

Tahap ke lima ini adalah tahap setelah pelatihan, praktek dan memasukan abon ke kemasan maka tahap selanjutnya adalah tahap pemasaran. Pada tahap ini yang banyak berperan adalah mitra yaitu Kelompok Usaha Bersama (KUBE I) nelayan yang memiliki koperasi

. Mitra memiliki unit usaha seperti penjualan ikan, cumi, simpan pinjam dan setelah program pengabdian pembuatan abon cumi ini menjadi produk maka mitra dapat segera mengembangkan pemasarannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah tahap-tahap yang dilakukan oleh tim pengabdian untuk memberikan pengetahuan tambahan dalam mengelola hasil laut dan agar para istri nelayan bisa dapat tambahan dari hasil pembuatan cumi menjadi abon sehingga nantinya bisa menaikkan pendapatan mereka. Untuk itu tim pengabdian langsung memberikan

pelatihan dan praktek secara langsung yang diadakan pada tanggal 28 juni di Aula kantor kepala desa percut kabupaten deli serdang. Adapun kegiatan tersebut adalah :

A. Bahan - bahan dan Perlengkapan Produksi



Gambar 1. Cumi-Cumi



Gambar 2. Dapur Tempat Kegiatan PKM



Gambar 4. Lengkuas



Gambar 3. Merica



Gambar 5. Bawang Putih



Gambar 6. Bumbu dapur

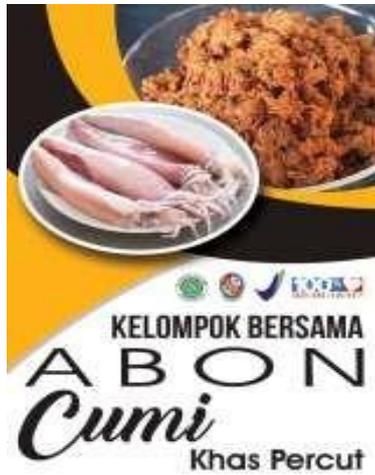


Gambar 7. Plastik Kemasan



Gambar 8. Alat Memasak Bahan

B. Desain dan Merk Produk



Gambar 9. Desain dan Merk Produk

C. Membuat Pelatihan Pembuatan Cumi menjadi Abon



Gambar 11. Money Hasil



Gambar 10. Sosialisasi



Gambar 13. Sosialisasi



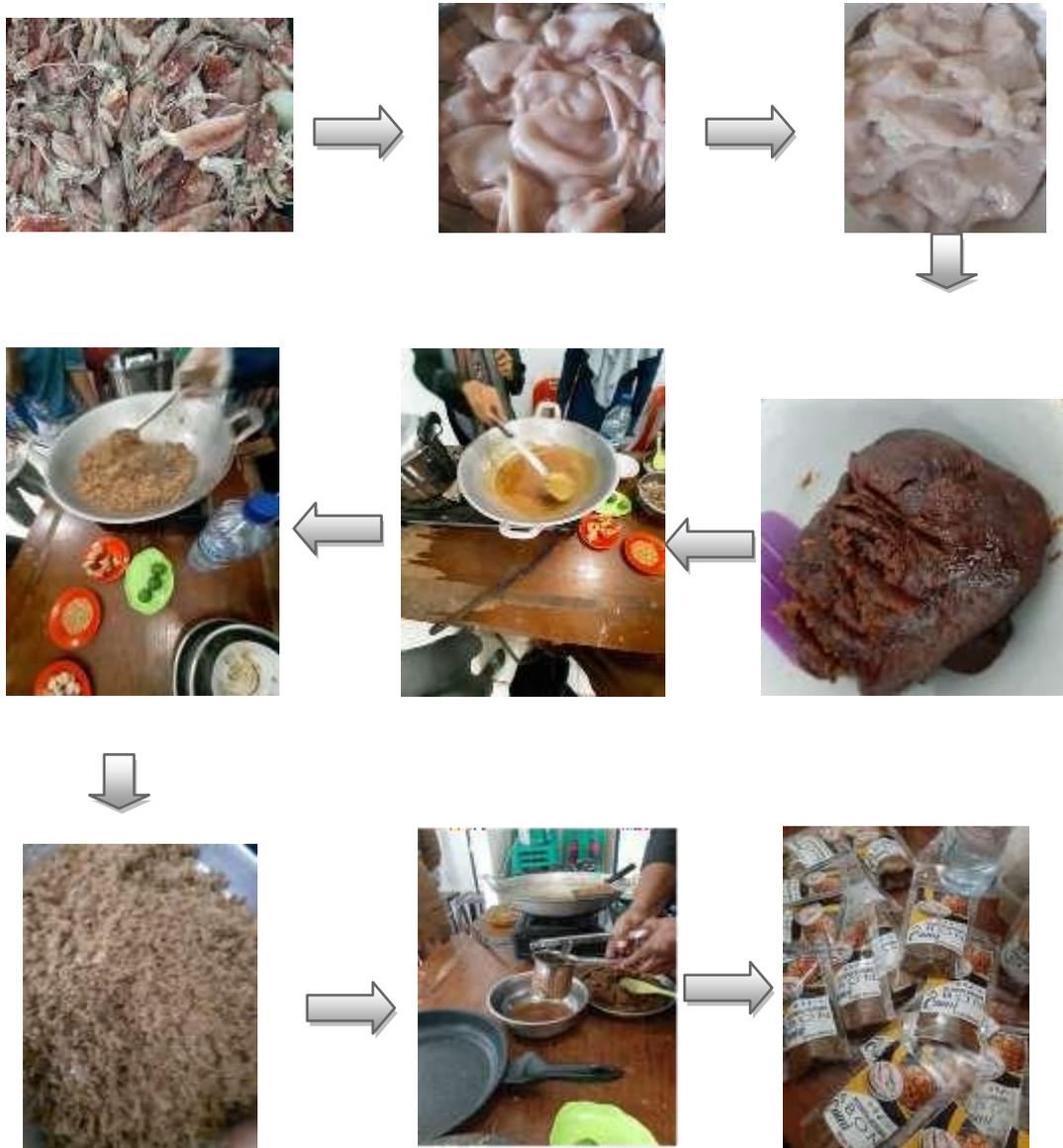
Gambar 14. Sosialisasi



Gambar 12. Sosialisasi

. Memberikan pelatihan kepada nelayan sebelum praktek pembuatan cumi menajadi abon

D .Proses Pembuatan Cumi Menjadi Abon



Gambar 15. Proses Pembuatan Abon

KESIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan PKM ini maka hasil yang diperoleh yaitu :

Memanfaatkan hasil laut yaitu cumi yang biasanya selalu tidak bisa bertahan lama, maka dengan pengetahuan yang diberikan kepada Kelompok Nelayan yaitu pengolahan cumi menjadi abon merupakan suatu hal yang baru dan bisa meningkatkan pendapatan para nelayan khususnya.

Para Nelayan diberikan pelatihan untuk desain kemasan yang menarik untuk abon cumi, agar bisa di pasarkan ke masyarakat. Para nelayan juga di beri pelatihan untuk manajemen dan pemasaran yang baik, guna mengetahui modal dasar dan untung yang terpisah dan juga cara pemasaran via online untuk tahap awal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

Bapak Rektor Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara ;

Bapak Wakil Rektor 1 Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara;

Ketua Lembaga Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara;

Kepala Desa Percut Kabupaten Deli Serdang

Ketua Kelompok KUBE Desa Percut Kabupaten Deli Serdang ;dan

Semua pihak yang telah ikut membantu kami dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

BPS Deli Serdang, 2015.Indikator Kesejahteraan Rakyat Kabupaten Deli Serdang, <https://deliserdangkab.bps.go.id>.

Demografi Sulawesi Utara 2015.Indeks Demografi Indonesia Provinsi Sulawesi Utara,<https://sulut.bps.go.id>

Data BPS Sumatera Utara.2000, Provinsi Sumatera Utara Dalam Angka 2000, <https://bps.go.id> Ismail,F,2011,Strategi Pengentasan Kemiskinan Nelayan Tradisional,Perspektif,Volume 4 Nomor 2, Oktober 2011,Jurnal Ilmu Sosial Fakultas Pisipol Uma Medan.

Desi Sri Pasca Sari Sembiring, Syariani Br Tambunan, Suhelmi Suhelmi (2021), Pelatihan Pengolahan Ikan menjadi Abon di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang, . *J-LAS (Journal Liaison of Academia and Society)*, V.1,No.2; 82-88

Mustar,2013, Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocheapelus Stristus*) sebagai Makanan Suplemen, Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin

Rosmaiti Rosmiati dkk, Pemberdayaan Kelompok Istri Nelayan Melalui Keterampilan Manajemen Pakan Lengkap Dalam Meningkatkan Produktivitas Domba, Jurnal COMSEP Pengabdian Kepada Masyarakat Vol.2,No.2 Mei 2021.

Adanai, M. R. (2020, Desember 23). *Sekawan Media*. Retrieved from <https://www.sekawanmedia.co.id/>: <https://www.sekawanmedia.co.id/cara-membuat-google-form/>

Daulay, D. E., & Nasution, A. F. (2021). Sosialisasi Kegiatan Pentingnya Kesehatan Olahraga Dalam Menunjang Kegiatan Proses Belajar Dilingkungan Sekolah Smp Asy-Syafiya'iyah Internasional Medan 2021. *J-LAS (Journal Liaison of Academia and Society)*, 23-28.

- ELAZHARI, Tanjung, A. M., Situmorang, M., & Karim, A. (2021). Pelatihan Tata Cara Berorganisasi Dan Memanagemen Keuangan Organisasi Yang Baik Di Serikat Tolong Menolong (Stm) Di Kelurahan Timbang Deli Kecamatan Medan Amplas. *J-LAS (Journal Liaison of Academia and Society)*, 1-9.
- Haryoko, S. (2012). Efektivitas pemanfaatan media audio-visual sebagai alternatif optimalisasi model pembelajaran. *Jurnal Edukasi Elektro*, 5(1). Retrieved from 2012.
- Huda, F. A. (2017). *Pengertian Strategi Pembelajaran Reading Guide*". Retrieved from (<http://fatkhan.web.id/pengertian-strategi-pembelajaran-readingguide/>).
- Imanuddin. (2021). Sosialiasi Dan Pelatihan Olah Raga Softball Di Mts Negeri 2 Deli Serdang. *J-LAS (Journal Liaison of Academia and Society)*, 29-38.
- Nasution, A. F., & Daulay, D. E. (2021). Sosialisasi Kegiatan Permainan Rakyat Dan Olahraga Tradisional Disekolah SMP Asy Syafi'iyah Internasional Medan. *J-LAS (Journal Liaison of Academia and Society)*, 68-81.
- Pagi.id, S. (2020, juli 18). *Selamat Pagi.id*. Retrieved from Teknologi: <https://www.selamatpagi.id/pengertian-google-drive/>
- Sendari, A. A. (2019, Maret 21). *LIPUTAN 6*. Retrieved from Tekno: <https://www.liputan6.com/tekno/read/3922747/7-fungsi-google-drive-tak-hanya-sekadar-menyimpan-file>
- Slameto. (2010). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: RinekaCipta.
- SURYA, S. (2019, Nopember). *Buatku ingat*. Retrieved from Buatku ingat: <https://www.buatkuingat.com/2020/11/pengertian-fungsi-dan-cara-kerja-google-form.html>
- Tampubolon, K., Parinduri, R. Y., & Syafii, M. (2020). Pengembangan Bolu Tape Multi Varian dan Rasa di Kelurahan Kedai Durian Kecamatan Medan Johor., (pp. 385-396). medan.