

PEMBERDAYAAN NELAYAN PANTAI SENDANG BIRU MELALUI MODEL *ERADICATION OF POVERTY* BERBASIS PRODUK OLAHAN HASIL TANGKAPAN LAUT

*Heny Kusdiyanti*¹, *Robby Wijaya*², *Mokhammad Nurruddin Zanky*³,
*Indra Febrianto*⁴

^{1,2,3,4}*Faculty of Economics, Universitas Negeri Malang*
heny.kusdiyanti.fe@um.ac.id

Abstract

The social relationship between fishermen and boat owners (land skippers) leads to a patron-client relationship, where the relationship between individuals is not the same, especially from an economic perspective. This service aims to produce a product transformation from the catch of marine fish to create cycle system-based industrial activities through entrepreneurship activities to pioneer MSMEs among fishermen in Sendangbiru beach. The implementation process in this program includes three stages, namely: (1) planning, (2) implementation, (3) evaluation. The service begins with providing insight into business opportunities for processed fish catches in Sendangbiru, packaging techniques and marketing strategies that are suitable for the product to be made. The program is continued with intensive assistance in making product transformations from fish catches in the form of fish crackers, attractive packaging to finding strategic places to market these products. The series of activities was attended by 20 fishermen in the Sendangbiru coastal area. This entrepreneurial activity is a solution to the problem of the abundance of low-priced fish catches in the market, and maximizes the use of catch fish. These fishermen will become the pioneers in establishing MSMEs in the Sendangbiru coastal area as a solution to their problems in the future.

Keywords: *eradication of poverty, fishermen, Sendangbiru beach, processed fish products*

Abstrak

Hubungan sosial yang dilakukan oleh nelayan dengan pemilik kapal (juragan darat) mengarah pada hubungan patron-client, dimana hubungan antar individu tidaklah sama, terutama dari sisi ekonomi. Pengabdian ini bertujuan untuk menghasilkan transformasi produk dari hasil tangkapan ikan laut untuk menciptakan aktivitas industri berbasis cycle system melalui kegiatan entrepreneurship guna merintis UMKM yang ada di kalangan nelayan pantai sendangbiru. Proses pelaksanaan dalam program ini mencakup tiga tahap yaitu: (1) perencanaan, (2) pelaksanaan, (3) evaluasi.

Pengabdian diawali dengan pemberian wawasan tentang peluang bisnis olahan hasil tangkapan ikan di Sendangbiru, teknik pengemasan dan strategi pemasaran yang sesuai dengan produk yang akan dibuat. Program dilanjutkan dengan pendampingan intensif pembuatan transformasi produk dari hasil tangkapan ikan yang berupa kerupuk ikan, pengemasan yang menarik hingga pencarian tempat strategis untuk memasarkan produk ini. Serangkaian kegiatan tersebut diikuti oleh 20 nelayan di wilayah pantai sendangbiru. Kegiatan entrepreneur yang dilakukan ini menjadi solusi permasalahan melimpahnya hasil tangkapan ikan yang berharga rendah di pasar, dan memaksimalkan pemanfaatan ikan tangkapan. Nelayan inilah yang akan menjadi pioner pendirian UKKM di wilayah pantai sendangbiru sebagai solusi permasalahan mereka kedepannya.

Kata Kunci: Pemberantasan kemiskinan, nelayan, pantai sendang biru, produk olahan ikan

PENDAHULUAN

Produksi ikan tuna (*Thunnus spp*) di Sendang Biru Kabupaten Malang didominasi oleh armada sekoci. Meskipun armada yang digunakan memiliki skala kecil, akan tetapi nelayan sekoci Sendang Biru mampu melakukan kegiatan penangkapan ikan tuna (*Thunnus spp*) di perairan Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (ZEEI). Nelayan sekoci di Sendang Biru mayoritas dari suku Bugis Kabupaten Sinjai Sulawesi Selatan yang terkenal dengan keberaniannya. Adapun alat tangkap yang digunakan pada kapal sekoci adalah pancing ulur (hand line) dengan alat bantu rumpon sebagai fishing ground.

Target utama penangkapan ikan oleh nelayan sekoci Sendang Biru adalah ikan tuna (*Thunnus spp*). Lokasi penangkapan (fishing ground) terletak di Zona Ekonomi Eksklusif Indonesia (WPP 573) di antara koordinat 9o -12o LS dan 110o 30"-115o 45" BT dengan lama trip 7 – 10 hari/trip (Hermawan, 2012). Melihat jarak tempuh menuju lokasi penangkapan yang jauh dan membutuhkan waktu yang lama, maka untuk melakukan kegiatan penangkapan membutuhkan modal yang besar untuk perbekalan yang mencukupi, diantaranya bahan bakar minyak (BBM), es balok untuk pengawet hasil tangkapan, dan juga perbekalan berupa sembako. Biaya operasional setiap armada sekoci selalu mengalami peningkatan, hal ini sesuai dengan Hermawan (2012) dalam disertasinya, bahwa rata-rata biaya operasional setiap armada sekoci di Sendang Biru tahun 2003 sebesar Rp. 40.094.616,67 per-tahun atau Rp. 1.795.281,34 per-trip dan pada tahun 2010 mencapai Rp. 75.324.275,00 per-tahun atau Rp. 5.745.071.82 per-trip. Semua kebutuhan biaya operasional melaut tersebut disediakan oleh pengambek. Pengambek dalam produksi perikanan tuna di Sendang Biru sangat memegang peranan penting, karena menyediakan semua biaya operasional melaut.

Hubungan sosial yang dilakukan oleh pengambek dengan pemilik kapal (juragan darat) mengarah pada hubungan *patron-client*, dimana hubungan antar individu tidaklah sama, terutama dari sisi ekonomi. Belum ada informasi secara komprehensif tentang hubungan *patron-client* terutama mengenai hak dan kewajiban, pola kerjasama, sistem bagi hasil dan juga keuntungan dari masing-masing pihak yang bersangkutan. Selama ini banyak yang menilai negatif tentang adanya hubungan *patron-client* antara pengambek dan pemilik kapal.

Peran pengabdian dianggap sebagai lintah darat yang mengeksploitasi kehidupan para nelayan miskin.

Tim pengabdian masyarakat telah melakukan observasi di wilayah pantai sendangbiru tersebut, dan ditemukan beberapa permasalahan yang spesifik dialami oleh kalangan nelayan di wilayah pantai sendangbiru. Permasalahan tersebut diantaranya adalah; (1) Belum tumbuhnya jiwa wirausaha (entepreneurship) di kalangan nelayan di wilayah pantai sendang biru, (2) Nelayan di wilayah pantai sendang biru belum memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang perencanaan bisnis, pembukuan sederhana untuk UKM, (3) Nelayan di wilayah pantai sendang biru *membutuhkan* pengetahuan, sikap dan keterampilan merancang dan membuat jenis-jenis hasil olahan tangkapan laut sebagai bekal untuk hidup mandiri saat ini dan di masa yang akan datang, (4) Adanya minat dan motivasi yang tinggi dari nelayan di wilayah pantai sendang biru untuk mengikuti pelatihan tentang: a) kewirausahaan dan b) Perancangan dan Pembuatan jenis-jenis hasil olahan tangkapan laut, (5) Nelayan di wilayah pantai sendang biru mayoritas belum memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam merancang dan membuat nilai tambah hasil tangkapan laur yang mereka dapatkan, (6) Nelayan di wilayah sendang biru mayoritas belum bersentuhan langsung dengan teknologi sehingga menyulitkan mereka untuk lepas dari kemiskinan.

Berdasarkan identifikasi terhadap permasalahan mitra di atas , maka tim pengabdian masyarakat berinisiatif untuk memberikan solusi dari permasalahan mitra tersebut dengan memberdayakan nelayan di wilayah pantai sendang biru dengan melakukan kegiatan pengabdian dengan fokus utama untuk menciptakan rintisan UMKM di kalangan nelayan pantai sendang biru.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode yang cocok untuk diterapkan kepada masyarakat sasaran. Metode ini dipilih berdasarkan dari pertimbangan permasalahan spesifik mitra dan kondisi sosial ekonomi yang ada di kalangan nelayan pantai sendangbiru. Berikut beberapa pendekatan metode pelaksanaan yang digunakan oleh tim pengabdian masyarakat, diantaranya;

A. Metode untuk mendukung realisasi program yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

Pelatihan tentang:

- a) Kewirausahaan (Menumbuhkan jiwa wirausaha, perencanaan bisnis, pembukuan sederhana, pemasaran produk) yang diwujudkan dalam model *eradication of poverty*
- b) Perancangan dan Pembuatan jenis-jenis produk olahan dari tangkapan hasil laut berupa Teori dan Praktek
- c) Pengenalan perintisan usaha mikro menengah yang diwujudkan dalam sebuah kombinasi model *eradication of poverty* berbasis *cycle system product industrial entrepreneur activity*

B. Partisipasi Mitra Untuk Mengatasi Persoalan

Mitra kegiatan ini ada 2, yaitu 1) Tim Mahasiswa dari Universitas Negeri Malang, sebagai narasumber materi pengolahan hasil tangkapan laut, 2) Bapak Agus Harianto, S. Sos. M, Ap selaku Camat Sumbermanjing Wetan. Serta Hj Yun Lilik selaku nelayan di wilayah pantai sendang biru. Mitra akan dilibatkan secara aktif mulai dari tahap perencanaan kegiatan, pelaksanaan, sampai evaluasi kegiatan, kegiatan pendampingan dan konsultasi bisnis. Adapun rincian kegiatan sebagai berikut:

1. Tahap perencanaan:

Tim dosen beserta mitra melaksanakan kegiatan-kegiatan:

- a) Mendata calon peserta pelatihan
- b) Menetapkan pemateri pelatihan, menyiapkan skenario pelatihan,
- c) Menyiapkan sarana prasarana untuk pelatihan
- d) Menyiapkan konsumsi/akomodasi untuk peserta dan instruktur
- e) Menyiapkan akomodasi untuk peserta dan pemateri.

2. Tahap pelaksanaan:

- a) Penyampaian teori dan praktek tentang Kewirausahaan, (Menumbuhkan jiwa wirausaha, perancangan bisnis, pembukuan sederhana)
- b) Penyampaian teori dan praktek tentang pembuatan produk olahan dari hasil tangkapan laut

3. Tahap evaluasi/refleksi:

Menilai tugas-tugas peserta pelatihan:

- a) Tugas perancangan dan pembuatan produk olahan dari hasil tangkapan laut, dan
- b) Tugas perencanaan bisnis

C. Implementasi Program

Pelaksanaan kegiatan ini ditujukan kepada nelayan Sendangbiru. Materi Pelatihan ada tiga yaitu: (1) Pelatihan tentang perancangan dan produk olahan hasil tangkapan laut nelayan wilayah pantai sendangbiru, (2) Pelatihan kewirausahaan. Dengan dua kegiatan utama ini diharapkan nelayan di wilayah pantai sendang biru memiliki keterampilan untuk hidup mandiri, dan sukses di masa depan, (3) Pelatihan perintisan pendirian usaha mikro kecil menengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di kalangan nelayan wilayah pantai sendangbiru terdapat beberapa hasil pelaksanaan pengabdian yang dicapai oleh tim pengabdian masyarakat, sebagai berikut;

1. Penyuluhan Model *Eradication of Poverty* bagi Nelayan Sendang Pantai Sendang Biru



Gambar 1. Penyuluhan Model *Eradication of Poverty*

Proses implementasi program diawali dengan penyuluhan model *eradication of poverty* pemanfaatan hasil tangkapan nelayan menjadi olehan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Penyuluhan dilakukan oleh Dr. Heny Kusdiyati, S.Pd., M.M yang merupakan ahli kewirausahaan. Model *eradication of poverty* ini nantinya dapat mereka gunakan sebagai salah satu strategi untuk menambah nilai jual dari hasil tangkapan ikan yang diperoleh setiap periode tangkapannya. Selain pengimplementasian model yang cukup mudah, model ini dikembangkan karena dapat menjadi pioner untuk pendirian usaha mikro kecil menengah di kalangan nelayan pantai sendang biru. Wilayah pantai sendang biru merupakan Sentra Penghasil Ikan terbesar di Malang. Hal inilah alasan utama penerapan model *eradication of poverty* sangat cocok untuk diterapkan disini. Tingkat pendidikan yang rendah menjadi salah satu penyebab rendahnya tingkat ekonomi masyarakat. Hal ini juga didukung dengan hasil penelitian dari (Alkire et al. 2012) yang menjelaskan bahwa penyebab kemiskinan adalah rendahnya tingkat pendidikan, sumber pendapatan utama keluarga, dan dukungan keluarga.

Disisi lain besarnya potensi yang ada di kalangan nelayan sendang biru inilah yang tidak hanya dapat menyelesaikan permasalahan yang ada di sana namun juga dapat memberikan kontribusi dalam sektor ekonomi untuk wilayah lain yang ada disekitar lokasi. Telah diketahui bahwa model *eradication of poverty* pada kalangan nelayan pantai sendangbiru dapat diupayakan dengan meningkatkan kualitas dengan cara meningkatkan produktivitas sehingga pendapatan nelayan dapat mengalami peningkatan pula. Upaya peningkatkan produktivitas tentunya harus dibarengi dengan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) yang mumpuni juga. Dalam hal ini adalah pengetahuan dan ketrampilan kalangan nelayan untuk dapat melakukan pengolahan hasil tangkapannya menjadi produk layak jual dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Inilah yang penting untuk dilakukan pada

masayarakat sasaran ini karena dengan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan hasil tangkapan permasalahan masyarakat mitra ini dapat terselesaikan.

Dalam kegiatan penyuluhan tentang model *eradication of poverty* tersebut diikuti oleh 20 orang baik dalam kalangan bapak nelayan beserta istrinya. Target sasaran masyarakat ini berdasarkan pertimbangan bahwa perlu adanya sinergi antara pelaku nelayan langsung dan pelaku pengolahan hasil tangkapan yang dilakukan oleh istri para nelayan ini. Pandemi COVID-19 ini juga menuntut adanya *social distancing* sehingga acara tidak dapat diikuti oleh banyak orang. Namun, meskipun ditengah pandemi COVID-19, antusiasme dari peserta masih tergolong tinggi. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan yang menjadi *feedback* dari kalangan nelayan atas penyuluhan yang dilakukan oleh tim.

2. Demo dan Praktik Pembuatan Olahan Ikan Hasil Tangkapan Laut



Gambar 2. Demo Pembuatan Olahan Ikan Hasil Tangkapan Laut

Kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan demo dan praktik pembuatan olahan hasil tangkapan laut berupa krupuk ikan. Produk ini dipilih karena mudah untuk dilakukan oleh kalangan keluarga nelayan pantai sedang biru. Masyarakat mitra langsung untuk melihat dan mengikuri demonstrasi pembuatan krupuk ikan ini yang di pandu oleh kelompok mahasiswa Universitas Negeri Malang. Adapun alat dan bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- Timbangan
- Baskom
- Kompor
- Panci
- Loyang
- Pisau
- 400 gr Ikan Giling
- 400 gr tepung tapioka
- 100 gr tepung terigu
- Bawang putih secukupnya
- Bawang merah secukupnya

Cara Pembuatan:

- Siapkan alat dan bahan untuk membuat krupuk olahan ikan

- Masukkan semua bahan dan campurkan hingga kalis
- Bentuk adonan menjadi lonjong agar mudah di potong
- Rebus adonan kerupuk setengah jadi ini hingga matang
- Setelah adonan kerupuk matang, tiriskan lalu potong-potong hingga membentuk lingkaran tipis
- Keringkan kerupuk agar siap untuk digoreng
- Setelah kering, kerupuk siap untuk digoreng.
- Setelah digoreng kerupuk siap dikemas dan dikonsumsi.

Proses dibagi menjadi dua sesi, yaitu pengarahan awal tentang produk olahan ikan yang akan dibuat, dilanjutkan dengan praktik pembuatan secara langsung oleh setiap kalangan nelayan ini didampingi oleh pemateri. Masing-masing nelayan membuat kerupuk agar memiliki pengalaman secara langsung dan bisa dipraktikkan dikemudian hari. Adonan kerupuk ikan yang telah selesai dibuat, dibawa ke rumah masing-masing untuk dikeringkan sebelum akhirnya akan digoreng.

3. Pelatihan *Branding* Produk Olahan dari Tangkapan Laut



Gambar 3. Pemberian Materi *Packaging* dan *Branding* Oleh Ahli

Semakin berkembangnya dunia digital tentu menurut masyarakat untuk dapat meleak akan teknologi. Semakin berkembangnya teknologi informasi, akan semakin mudah pula masyarakat umum mengetahui tentang informasi tertentu. Inilah yang menjadi alasan bahwa *branding* menjadi salah satu hal penting yang harus di ketahui oleh masyarakat. Materi ini diberikan oleh M. Nurridin Zanky S.Pd., M.Pd. selaku orang yang ekspert di dunia pemasaran. Tujuan utama pelaksanaan pelatihan *branding* ini adalah untuk memberikan pengetahuan bagaimana strategi yang tepat untuk memasarkan produk hasil olahan ikan yang telah dibuat sebelumnya. Selain produk terlihat lebih meyakinkan, *branding* juga akan meningkatkan hasil penjualan dan memiliki dampak terhadap ekonomi masyarakat setempat. Kerupuk ikan dikemas dengan desain yang kekinian dan mengikuti tren pasar agar bisa diterima. Produk tidak hanya dipasarkan di daerah setempat, melainkan juga dimasukkan ke tempat oleh-oleh. Disekitar wilayah sendangbiru memiliki banyak destinasi wisata alam yang salah satunya adalah Pantai Sempu. Tingginya jumlah wisatawan yang masuk setiap harinya, semakin menunjukkan tingginya prospek akan usaha dan produk oleh-oleh khas

masyarakat sekitar. Sehingga, hasil tangkapan ikan tidak hanya di jual dalam wujud mentah, melainkan juga produk olahan yang memiliki harga jual lebih tinggi dan daya simpan lebih lama. Selain *branding*, kalangan nelayan juga diberikan bekal tentang legalitas usaha seperti BPOM, PIRT dan Halal. Meskipun terkendala pada latar belakang pendidikan yang rendah, namun materi ini tetap penting untuk disampaikan dan diajarkan kepada mereka secara perlahan.

“SENDANGBIRU CRACKERS” merupakan *branding* yang diangkat sebagai identitas produk yang memang berasal dari pantai sendangbiru.



Gambar 4. Packaging produk olahan hasil tangkapan ikan berupa kerupuk

Demi terciptanya masyarakat yang mandiri dan memiliki produk olahan khas Desa setempat, maka kedepannya telah disusun program-program yang akan diberikan untuk menyempurnakan usaha yang telah dibentuk. Adapun program-program tersebut adalah sebagai berikut: (a) Pelatihan pengurusan legalitas usaha, (b) Pelatihan pembuatan kerupuk dalam skala besar menggunakan mesin, (c) Pelatihan Digital Marketing sebagai pelaksanaan usaha masyarakat setempat.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan di wilayah pantai sendangbiru didapatkan terdapat perubahan pemahaman masyarakat tentang pengolahan hasil tangkapan ikan agar lebih berdaya guna. Masyarakat telah memahami pengolahan hasil tangkapan laut menjadi kerupuk ikan yang nantinya akan menjadi salah satu usaha masyarakat kalangan nelayan pantai sendangbiru untuk membentuk rintisan UMKM baru di desa ini sebagai salah satu upaya untuk menyelesaikan permasalahan-permasalahan yang ada di wilayah pantai sendangbiru.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Anoraga, P. dan Sudantoko, H. 2002. *Koperasi, Kewirausahaan, dan Usaha Kecil*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [2]. Buchari, Alma. 2005. *Kewirausahaan*. Bandung. Alfabeta.
- [3]. Dwivendi, Anju, 2004, *Metodologi Pelatihan Partisipatif*, Pustaka Jogja Mandiri.

- [4]. Kartasasmita, Ginandjar, (200) *Ekonomi Rakyat: Memadukan Pertumbuhan dan Pemerataan*; Jakarta: CIDES.
- [5]. Nadler, Leonard, 2002, *Designing Training Program, The Critical Event Model*, Addison Wesley Publishing Company, London.
- [6]. Satmoko dan Irmim, S, 2004, *Mendesain Strategi Pelatihan Karyawan*, Seya Media.
- [7]. Sangadji, E, M. 2008, *Pengembangan Model Pelatihan Kewirausahaan bagi mahasiswa UIN Malang*, Makalah Pembekalan Lulusan S1 dan S2 UIN Malang.
- [8]. Sasono, Adi, 2003, *Pemberdayaan Tanpa akhir Terhadap Petani Melalui Koperasi*, Makalah, KOPINDO Jakarta.
- [9]. Sibejo, 2009, *How to Plan and to Organize Training*. Jilid 2, Subejo @lycos.com
- [10]. Subagyo, H. 2003. *Penyebaran dan Potensi Tanah Gambut di Indonesia Untuk Pengembangan Pertanian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanah dan Agroklimat. Bogor
- [11]. Suryana. 2003. *Kewirausahaan (pedoman praktis, kiat dan proses menuju sukses)*. Jakarta: Salemba empat.
- [12]. Tjiptono, Fandy. 1997. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi. Jawa Pos, 23 Pebruari 2008
- [13]. Kusnandi, dkk. 2006. 6 Tahun “Pemberdayaan Masyarakat Pesisir: Penguatan Kelembagaan Sosial Ekonomi dan Dinamika Pembangunan Kawasan Pesisir”, *Makalah* diskusi yang disampaikan di hadapan staf Direktorat Pemberdayaan Masyarakat Pesisir, Ditjen Kelautan, Pesisir, dan Pulau - pulau Kecil, DKP, Jakarta, 17 Mei 2006.
- [14]. Masyhuri. 1999. *Pemberdayaan Nelayan Tertinggal dalam Mengatasi Krisis Ekonomi*. Jakarta: LIPI.
- [15]. Masyhuri Imron. 2003. “Kemiskinan dalam Masyarakat Nelayan”, dalam *Jurnal Masyarakat dan Budaya* 5 (1): 63-81.
- [16]. Mubyarto dkk. 1984. *Nelayan dan Kemiskinan: Studi Ekonomi Anthropologi di Dua Desa Pantai*. Jakarta: Rajawali Pers.
- [17]. Pelto, Pertti J. Dan Gretel H. Pelto. 1978. *Anthropological Research*. Cambridge: Combridge University Press.
- [18]. Rudito, Bambang dan Arif Budimanta. 2003. *Metode dan Teknik Pengelolaan Community Development*. Jakarta: ICSD