



PROSIDING



SEMINAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2020

TEMA

MEMBANGUN KEARIFAN LOKAL MELALUI
INOVASI MENUJU MASA DEPAN KREATIF

DISELENGGARAKAN
UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL WASHLIYAH
MEDAN, 27-29 APRIL 2021

**PKM PEMANFAATAN IKAN TENGGIRI MENJADI BAKSO UNTUK
MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT KELURAHAN
PANCURAN GEROBAK KECAMATAN SIBOLGA SAMBAS
KOTA SIBOLGA**

Kaharuddin¹⁾, Fauziah Nur Simamora²⁾, Juliana Tarihoran³⁾

STIE Al Washliyah Sibolga¹⁾

STIE Al Washliyah Sibolga²⁾

STIE Al Washliyah Sibolga³⁾

simamorakaharuddin63@gmail.com

Tengah/fauziahnur95@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan yang dihadapi mitra oleh mitra pada pkm ini adalah kurangnya pemahaman PKM ditengah masyarakat Pancunran Bambu Metode pelaksanaan PKM pada program Pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Osis dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Pancunran Bambu kecamatan Sibolga Sambas terdapat lima Tahap yaitu : 1. Tahap Pendahuluan berupa terjun kelapangan melakukan observasi, 2. Tahap Sosialisai dan Audiensi tentang pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso, 3. Tahap Pelatihan dan Pengolahan, 4. Melakkan pembuatan merk produk, 5. Tahap Evaluasi Akhir. Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan dapat terlihat hasil capaian yang dihasilkan dari pengabdian tersebut: 1. Ibu-ibu kelompok Rumah data kelompok KB lebih aktif dan kreatif dalam pemanfaatan ikan tenggiri untuk membuat bakso, melalui pelatihan dan program PkM untuk peningkatan ekonomi keluarga, 2. Bertambahnya semangat kreativitas ibu-ibu kelompok Rumah Data dalam belajar dan mandiri dalam pemberdayaan diri untuk menambah income keluarga. Masyarakat dan Kelompok Nelayan Tenggiri Pancunran Bambu Kota Sibolga sangat Antusias Mengikuti Pelatihan Membuat Bakso dari Ikan Tenggiri diharapkan dari kegiatan yang kami lakukan ini bisa mengembangkan nilai kreatifitas masyarakat dan Pengembangan Ekonomi di daerah Pancunran Bambu.

Kata Kunci : *Pemanfaatan, Ikan Tenggiri, Bakso.*

ABSTRACT

The problem faced by partners at this pkm is the lack of understanding of PKM in the Pancunran Bambu community. The method of implementing PKM in the Tenggiri Fish Utilization program into Osis in improving the economy of the Pancunran Bambu community, Sibolga Sambas sub-district, there are five stages, namely: 1.Introduction stage in the form of openness to make observations , 2. Socialization and audience stages regarding the use of mackerel fish into meatballs, 3. Training and processing stages, 4. Making product brands, 5. Final Evaluation Stage. Based on the implementation of the service that has been done, it can be seen that the results of this dedication can be seen: 1.Mothers of the family group data house group are more active and creative in the use of mackerel fish to make meatballs, through training and the PkM program to improve the family economy, 2. Increasing the spirit of creativity of the women of the Rumah Data group in learning and being independent in self-empowerment to increase family income. The community and the Pancunran Bambu Tenggiri fishermen group in Sibolga City are very enthusiastic about participating in the training to make mackerel meatballs. It is hoped that the activities we carry out can develop the value of community creativity and economic development in the Pancunran Bambu area.

Keywords : *Utilization, Mackerel Fish, Meatballs.*

1. PENDAHULUAN

Sesuai dengan Rencana Detail Tata Ruang (RDTR) tahun 2019 kecamatan Sibolga Sambas, memiliki luas 10,77 km² dan berjarak 15 km dari STE Al Washliyah Sibolga Tapanuli tengah, juga merupakan lintas sumatera yang bertujuan ke Tapanuli Tengah hingga Tapanuli Selatan. Pancuran Bambu bagian dari Kecamatan Sibolga Sambas ini, memiliki 267 KK yang hampir keseluruhan mata pencahariannya adalah seorang nelayan. Menurut keterangan informasi dari kecamatan, pendidikan masyarakat paling tinggi rata-rata lulusan SD, SMP dan SMA dan ada juga beberapa orang tidak pernah merasakan bangku sekolah karena alasan faktor ekonomi dalam keluarga. Didaerah Pancuran Bambu sendiri, ekonomi masyarakat disana umumnya menengah kebawah, padat penduduk ditambah lagi di Pancuran Bambu itu sendiri banyak berdiri sekolah dan perguruan tinggi seperti TK, PAUD, SD, SMP, SMA. Sebagian besar ibu-ibu rumah tangga di Pancuran Bambu bekerja menjemur ikan dari hasil tangkapan suami atau dan sebahagiannya lagi ikut serta menjadi pemilih ikan di tiap dermaga (Tangkahan) dengan ibu-ibu yang lain dari hasil tangkapan ikan kapal-kapal besar untuk di jual baik didaerah Kecamatan Sibolga Sambas, Tapanuli Tengah Padang Sidempuan, Medan serta diluar Kota lainnya dan ada juga untuk di ekspor ke berbagai negara di Asia Tenggara.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Anggota Kelompok Ikan Tenggiri ini, masih kurangnya bentuk sosialisasi, pelatihan ataupun pengabdian kepada masyarakat yang diadakan, baik dari instansi daerah, UKM, perguruan tinggi dan lainnya. Tentunya dengan kondisi yang seperti ini dipandang perlu diadakannya kegiatan pelatihan kemitraan masyarakat (PKM) agar masyarakat yang ada di Pancuran Bambu ini, menjadi tahu bahwa bukan hanya hasil tangkapan ikan diolah menjadi ikan kering dan ikan rebus tetapi bisa dimanfaatkan dengan yang lebih modern sehingga nilai jual dari pemanfaatan tersebut mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Pancuran Bambu itu sendiri. Selain itu dengan adanya PKM ini masyarakat menjadi termotivasi untuk menambah inovasi yang baru agar tidak ketinggalan dengan daerah yang lainnya, dengan pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Bakso ini merupakan salah satu inovasi terbaru yang bisa dibuat dan diolah oleh ibu-ibu rumah tangga yang ada di Pancuran Bambu. Ikan Tenggiri sendiri cukup diproduksi oleh masyarakat karena jumlah hasil tangkapan ikan tenggiri setiap harinya lumayan banyak. Jenis makanan Bakso biasanya banyak kita

temukan diberbagai tempat jajanan berbahan daging ayam, dengan ide yang baru Bakso tersebut akan dicoba oleh ibu – ibu rumah tangga yang dihajoran dengan membuat ikan tenggiri menjadi Bakso yang enak , lezat dan sehat. Selain itu dengan pelaksanaan PKM ini, masyarakat khususnya ibu – ibu rumah tangga tadi di bina bagaimana proses produksinya, pengemasan, merek dan distribusinya. Karena dengan merek sendiri, menjadi bagian penting dalam proses penjualan suatu barang, agar semua orang tau bahwa barang yang dijual

Selain itu dengan adanya PKM ini masyarakat menjadi termotivasi untuk menambah inovasi yang baru agar tidak ketinggalan dengan daerah yang lainnya, dengan pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Bakso ini merupakan salah satu inovasi terbaru yang bisa dibuat dan diolah oleh ibu – ibu rumah tangga yang ada di Pancuran Bambu. Ikan Tenggiri sendiri cukup diproduksi oleh masyarakat karena jumlah hasil tangkapan ikan tenggiri setiap harinya lumayan banyak. Jenis makanan Bakso biasanya banyak kita temukan diberbagai tempat jajanan berbahan daging ayam, dengan ide yang baru Bakso tersebut akan dicoba oleh ibu – ibu rumah tangga yang dihajoran dengan membuat ikan tenggiri menjadi Bakso yang enak , lezat dan sehat. Selain itu dengan pelaksanaan PKM ini, masyarakat khususnya ibu – ibu rumah tangga tadi di bina bagaimana proses produksinya, pengemasan, merek dan distribusinya. Karena dengan merek sendiri, menjadi bagian penting dalam proses penjualan suatu barang, agar semua orang tau bahwa barang yang dijual seperti apa. Tanpa disadari bahwa potensi yang dimiliki oleh kecamatan Sibolga Sambas Pancuran Bambu sangatlah baik untuk di manfaatkan selain sektor pariwisata juga kuliner sebagai ciri khas dan paling penting dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kota Sibolga.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan PKM pada program Pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Osis dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Pancuran Bambu kecamatan Sibolga Sambas terdapat lima Tahap yaitu :

1. Tahap Pendahuluan

Dalam tahap ini kita mempersiapkan surat izin dengan pihak terkait, terjun langsung melakukan observasi melihat kelokasi tempat kelompok Ikan Tenggiri di Pancuran Bambu

2. Tahap Sosialisasi dan audiensi

Sosialisasi mengenai pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Bakso dilakukan dengan cara menggunakan kelompok sebagai media belajar dan pendampingan, perencanaan dan memonitor dan evaluasi seluruh kegiatan PKM.

3. Tahap Pelatihan dan Pengolahan,

ditahap ini dilakukan cara pembuatan dari bahan baku Ikan tenggiri mulai dari memilih ikan tenggiri yang segar, bahan – bahan yang diperlukan serta cara memasaknya hingga menjadi Bakso.

4. Melakukan pembuatan merk produk

Ditahapan ini, ibu – ibu rumah tangga akan diajarkan bagaimana cara membuat merk yang bagus dan seperti apa yang banyak di minati oleh pembeli, selain itu juga diajarkan bagaimana cara pengemasan yang baik dan rapi agar produk yang akan dipasarkan bisa diminati oleh masyarakat lainnya.

5. Tahap Evaluasi Akhir

Evaluasi kegiatan berupa mengevaluasi perkembangan sejauh apa minat masyarakat pada Bakso ikan tenggiri apakah kurang diminati atau tidak, agar bisa dievaluasi baik itu dari segi rasa, kemasan dan pendistribusiannya.

Adapun rencana kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut: 1. Bersosialisasi ke mitra PKM ibu-ibu kelompok data kelompok KB Menjelaskan tentang pentingnya pembentukan kelompok sebagai wadah pemberdayaan ibu-ibu 2. Menjelaskan tentang pentingnya mengembalikan kepercayaan diri ibu-ibu dalam berinovasi untuk peningkatan ketrampilan dalam berwirausaha 3. Pelatihan pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso. Pengukuran keefektifan tersebut ditandai dengan trampilnya ibu-ibu Rumah Data kelompok KB dalam pemanfaatan ikan tenggiri menjadi bakso.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mensukseskan kegiatan PKM ini maka diperlukan adanya uraian prosedur kerja untuk mengefektifkan segala bentuk kegiatan dan waktu, diantaranya berkomunikasi langsung dengan Ketua Kelompok Ikan Tenggiri, jadwal kegiatan yang akan dilakukan, masyarakat yang ikut serta dan lokasi yang cocok untuk pelaksanaan PKM. Permasalahan mitra yang paling utama adalah membuat Kelompok Ikan Tenggiri menjadi lebih baik lagi dan berkembang melalui pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi

suatu jenis makanan yang modern dan enak seperti Bakso. Selain itu pengetahuan PKM yang sangat kurang juga menambah permasalahan yang dihadapi oleh mitra sendiri. Maka berdasarkan permasalahan tersebut, sangat diharuskan lebih extra lagi dalam melakukan himbauan kepada masyarakat bahwa pentingnya PKM dan pelaksanaan pemanfaatan Ikan Tenggiri menjadi Bakso ini menjadi peluang dalam peningkatan ekonomi baik untuk Kelompok Ikan Tenggiri itu sendiri serta masyarakat yang tinggal di daerah Pancuran Bambu Kecamatan Sibolga Sambas Kota Sibolga.

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan dapat terlihat hasil capaian yang dihasilkan dari pengabdian tersebut: 1. Ibu-ibu kelompok Rumah data kelompok KB lebih aktif dan kreatif dalam pemanfaatan ikan tenggiri untuk membuat bakso, melalui pelatihan dan program PkM untuk peningkatan ekonomi keluarga, 2. Bertambahnya semangat kreativitas ibu-ibu kelompok Rumah Data dalam belajar dan mandiri dalam pemberdayaan diri untuk menambah income keluarga.

Tahapan pelaksanaan pengabdian yang sudah dilakukan sampai saat ini adalah pada tahapan pelatihan ibu-ibu kelompok Rumah Data dalam pembuatan bakso berbahan dasar ikan tenggiri. Hasil yang diharapkan pada tahap ini adalah kelompok ibu-ibu lebih aktif dan kreatif dalam pemanfaatan ikan tenggiri serta menerapkannya dalam tiap-tiap rumah tangga.. Pada tahapan selanjutnya adalah kelompok ibu-ibu Rumah Data memiliki industri rumahan berbahan dasar ikan tenggiri yang berkesinambungan dan memiliki hak paten. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka alternatif solusi yang dapat ditawarkan adalah sebagai berikut :Diadakannya sosialisasi ataupun pengenalan tentang PKM (program kemitraan masyarakat) di kelurahan hajoran, apa dan bagaimana manfaat dilakukannya kegiatan PKM tersebut agar masyarakat tahu bahwa pentingnya dari kegiatan PKM tersebut. Menambah wawasan dari jenis makanan di zaman sekarang ini yang tadinya hasil tangkapan ikan hanya dijadikan ikan kering atau ikan rebus, tetapi dengan PKM ini ikan tenggiri dijadikan suatu makanan seperti Bakso yang enak dan lezat. Meningkatkan manajemen usaha yang tadinya hasil ikan kering dan rebus itu dijual melalui informasi dari mulut kemulut sekarang bisa dipasarkan ke seluruh kabupaten Tapanuli Tengah dan Kota Sibolga. awalnya pengetahuan manajemen usaha tidak diketahui namun sekarang bisa dikembangkan dengan beberapa anggota dan bisa diawasi dan sistem organisasi dalam usaha dagang tersebut terstruktur dengan baik. Dengan adanya alat produksi yang menjadi faktor utama dalam pemanfaatan Ikan tenggiri tersebut,

akan membuat inovasi yang baru menjadi nyata. Tentunya perlu pemahaman yang baik dalam proses pengolahan dari ikan tenggiri menjadi Bakso dan bahan bahan yang diperlukan dalam pembuatan Bakso tersebut.

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian	
Luaran Wajib			
1	Publikasi ilmiah pada Jurnal ber ISSN/Prosiding ¹⁾	Publisl	Draf
2	Publikasi pada media cetak/online/repocitory PT ⁶⁾	Draf :	
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa, diverifikasikan produk, atau sumber daya lainnya) ⁴⁾	Ac	Draf
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT, dan Manajemen) ⁴⁾	Draf	
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni, budaya, sosial, politik, keamanan, keterampilan, pendidikan, kesehatan) ²⁾	Draf	
Luaran Tambahan			
1	Publikasi di Jurnal Internasional ¹⁾	Draf	
2	Jasa rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang ⁵⁾	Tidak	Draf
3	Inovasi baru TTG ⁵⁾	Tidak	Draf
4	Hak kekayaan Intelektual (paten, Paten Sederhana, Hak Cipta, Merek Dagang, Rahasia Dagang , Desain Produk Industri, Perlindungan Varietas Tanaman, Perlindungan Desain Topografi Sirkuit Terpadu) ³⁾	Tidak	Draf
5	Buku ber ISBN ⁶⁾	Draf	

Keterangan :

- 1) Isi dengan belum/tidak ada,draft, Submitted, reviewed atau accepted/publish
- 2) Isi dengan belum/tidak ada,draft, Terdaftar, atau Sudah Dilaksanakan
- 3) Isi dengan belum/tidak ada,draft, atau Terdaftar/Granted
- 4) Isi dengan belum/tidak ada, produk, penerapan, besar peningkatan
- 5) Isi dengan belum/tidak ada,draft, produk, atau penerapan
- 6) Isi dengan belum/tidak ada,draft, proses, editing/sudah terbit.

Dalam pelaksanaan PKM ini, IPTEK yang dilakukan adalah menjelaskan kepada Kelompok Ikan Tenggiri cara pembuatan dan pengolahan dari bahan dasar ikan tenggiri menjadi Bakso didalam tahapan pertama dalam sosialisasi di lokasi kelompok ikan tenggiri. Dengan cara membuat power point dan di ikuti oleh kelompok ikan tenggiri tersebut. apa saja bahan – bahan yang diperlukan. Selanjutnya penjelasan dan praktek menggunakan alat pendukung dalam pembuatan ikan tenggiri menjadi Bakso karena tidak semua orang tau dalam membuat Bakso apalagi bahan yang digunakan bukanlah daging melainkan ikan jadi perlu teknik khusus \disetiap prosesnya.Selain itu didalam manajemen pemasaran perlu difahami dan dikuasai teknik penjualan dalam memasarkan produk keberbagai tempat.

4. KESIMPULAN

Pada dasarnya, potensi alam yang ada di lokasi masyarakat Kelompok Nelayan Tenggeri Pancuran Bambu Kota Sibolga begitu menjanjikan, serta sangat baik untuk dikembangkan akan tetapi akibat kurangnya pengetahuan IPTEK dalam berwirausaha dan pengolahan bahan baku dari hasil laut membuat masyarakat enggan mencoba berinovasi. Dengan terlaksananya PKM ini masyarakat sangat Antusias Mengikuti Pelatihan Membuat Bakso dari Ikan Tenggeri diharapkan dari kegiatan yang kami lakukan ini bisa mengembangkan nilai kreatifitas masyarakat dan Pengembangan Ekonomi di daerah Pancuran Bambu. Semoga bermanfaat bagi masyarakat Pancuran Bambu. Dan tak luput terima kasih kepada Kelompok nelayan Tenggeri yang mana telah memberikan kami ruang untuk mengembangkan ilmu dan menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi, semoga dimasa yang akan mendatang masyarakat Parombunan dapat berkembang lebih maju lagi.

REFERENSI

- Kadariah Neneng, Terampil Membuat Produk Usaha, Bahan Ajar Pendidikan Keaksaraan Usaha Mandiri, 2015
- Lilly T. Erwin, 25 Cita Rasa Ikan Tenggeri, PT. Gramedia Pustaka utama, 2014
- Sedarmayanti. 2009. Sumber Daya Manusia I. Bandung: Refika Aditama.
- Setiana Simorangkir, Struktur Bahasa Pesisir Sibolga, Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, 1986.
- Sirait, J. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi Internasional. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Yuyun Alamsyah, Sosia tanpa bahan pengawet, PT. Gramedia Pustaka Utama, 2005