
PEMBERDAYAAN EKONOMI WANITA TANI NELAYAN DI PESISIR PANTAI LASIANA

Yuningsih Nita Christiani¹, Robert Serang², Jusuf Aboladaka³, Nitaniel
Hendrik⁴, Jofret Umbu Soru Peku Djawang⁵,

^{1,2,3,4,5} Fakultas Ekonomi Universitas Kristen Artha Wacana

e-mail: yuningsih.fe@ukaw.ac.id¹,

robertserang@gmail.com², jusufaboladaka@gmail.com³, tonihendrik@gmail.com⁴

, jofretdjawang89@gmail.com⁵

aktfeukaw@gmail.com

Abstrak

Ikan tembang (*Sardinella fimbriata*) paling banyak ditemui dikawasan perairan Perairan Nusa Tenggara Timur. Nilai ekonomis ikan ini sangat rendah dibandingkan ikan-ikan lain karena ikan ini memiliki banyak tulang dan daging yang tipis membuat ikan ini kurang diminati oleh banyak masyarakat. Ikan tembang mengandung gizi yang tinggi terutama protein. Protein ikan tembang dikategorikan sebagai *complete* protein, karena memiliki kadar asam amino esensial yang tinggi, banyak mengandung vitamin dan kaya akan omega 3 yang dibutuhkan tubuh. Beberapa masalah vital adalah Hampir semua nelayan dan jangkauan masih sangat sempit dan akses pasar tidak ada. Nilainya sangat rendah dikarenakan dipesisir Pantai Lasiana hampir 80% merupakan bermata pencarian nelayan. Ikan tembang hasil tangkapan nelayan hanya di jadikan untuk makanan sehari-hari dan sisanya dibuat ikan kering yang diolah secara tradisional oleh Wanita Tani Nelayan untuk dijual sehingga dapat membantu ekonomi keluarga mereka. Dengan mengolah ikan tembang menjadi berbagai varian makanan olahan ikan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ikan tembang. Untuk membuat varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, renginang ikan tembang dan sambal luak ikan tembang. Untuk mengolah ikan tembang ini tidak membutuhkan bahan-bahan yang rumit namun bahan-bahan yang dapat dijumpai dipasar tradisional. Wanita Tani nelayan juga harus melakukan pencatatan sederhana untuk mengetahui berapa besar laba/rugi yang dihasilkan dalam setiap melakukan proses pengolahan sampai pada penjualan. Sehingga dengan informasi keuangan tersebut dapat dijadikan pengambilan keputusan manajemen oleh Wanita Tani nelayan dalam mempertahankan usaha varian makanan olahan ikan tembang.

Kata Kunci: Ikan tembang (*Sardinella fimbriata*), Wanita Tani nelayan, mengolah berbagai varian

Abstract

Tembang (fish) *sardinella fimbriata* most common waters east nusa tenggara

dikawasan waters. Economic value fish sangat lower than the fish is that these fishes have many bones and meat a made this fish less attractive to many people. Fish containing high tembang nutrition especially a protein. Protein fish tembang are categorized as complete protein, having essential amino acid levels high, vitamins and contain many rich in omega 3 required the body. Some problems vital is almost all nelalayan and range is still very narrow and market access tidakada .It is very low because dipesisir the beach lasiana nearly 80 % is edged search fishermen .Fish tembang fish catch only made for food sehari-hari and the rest made fish dried mixed traditionally by women tani fishermen for sale in order to help the economy their families. By processing tembang fish into different variant processed food fish can increase the value of fish tembang. economically To make a variant of typists tembang, different sense, tembang fish crackers renginang, tembang fish and chili sauce to cultivate fish tembang materials do not need this tricky but materials can be found in traditional markets. Farm women fishermen have had to do the simple to see how much profit/loss resulted in any undertaking processing. Sales came in at Financial information and can use these decision-making fishermen in management by women farmers to maintain a venture variant tembang processed food fish.

Keywords: *Tembang (fish) sardinella fimbriata, Farm women fishermen, venture variant tembang processed*

Pendahuluan

Hasil penangkapan ikan tembang oleh nelayan-nelayan di kawasan perairan Pantai Lasianabiasanya dijual Rp. 10.000/ Kg (Ikan Tembang mentah). Ikan ini memang merupakan jenis ikan yang paling murah dibandingkan dengan jenis ikan Tuna, Ikan Cakalang, Ikan Kerapu yang mampu mencapai lebih dari Rp. 75.000/ Kg. Sehingga bisa dikatakan nilai jual ikan tembang tidak ekonomis. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dapat dilakukan dengan membuat berbagai varian stik ikan tembang. Dalam membuat varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, renginang ikan tembang dan sambal luak ikan tembang dapat dimanfaatkan berbagai macam asam amino esensial yaitu lisin(Keju, susu, dll) sehingga dapat mengoptimalkan pemenuhan asam amino untuk kebutuhan tubuh manusia.

Dengan mengolah berbagai varian dari ikan tembang dapat menambah nilai ekonomis dari ikan tembang, dan dapat membantu pemenuhan kebutuhan ekonomi nelayan. Dalam hal ini bagi Wanita Tani nelayan di pesisir Pantai Lasiana. Untuk meningkatkan nilai ekonomisnya ikan tembang dari hasil tangkapan tidak saja dijadikan ikan kering (ikan yang dikeringkan secara manual) untuk disimpan bagi kebutuhan makan sehari-hari dan selebihnya dijual namun ikan tembang dapat dijadikan varian olahan lainnya yang juga dapat dijual untuk membantu Wanita Tani nelayan dalam menambah pendapatan ekonomi rumah tangga, dengan cara dijadikan sebuah usaha yang dapat dipasarkan di dalam maupun luar daerah.

Ikan tembang yang akan dibuatkan dalam berbagai varian olahan ikan

tembang berbagai jenis akan dibuat sangat unik dimana biasanya untuk membuat varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, rengingang ikan tembang dan sambal luat ikan tembang banyak sekali yang menjadikan tulang ikan sebagai limbahnya. Namun dalam pembuatan berbagai jenis olahan ikan tembang yang akan dilakukan bersama wanita tani nelayan di kawasan pesisir Pantai Lasiana ini tulang ikan tidak akan dijadikan limbah. Tulang ikan ini juga akan diolah bersama-sama dengan daging ikan tembang. Tulang ikan tembang sendiri juga memiliki kadar kalsium yang tinggi.

Hasil wawancara dengan ketua kelompok terdapat permasalahan yang sangat vital bagi Wanita Taninelayan adalah produk masih terbatas pada ikan yang dikeringkan saja tidak diolah ke produk lain seperti pembuatan varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, rengingang ikan tembang dan sambal luat ikan tembang, karena untuk saat ini stik sangat diminati oleh para anak-anak milenial. Selain itu kawasan Pantai Lasianasebagai kawasan pariwisata mampu membuat usaha ini semakin berkembang pesat karena berbagai varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, rengingang ikan tembang dan sambal luat ikan tembang dapat dipasarkan bagi para wisatawan baik dalam negeri maupun luar negeri. Selain masalah diferensiasi produk, proses dalam penjemuran juga masih sangat sederhana menggunakan alat-alat tradisional dan menggunakan pengering alami menggunakan matahari, hal ini membuat para wanita tani nelayan kesulitan karena apabila terjadi musim hujan mereka tidak dapat melakukan proses penjemuran sehingga ikan bisa saja rusak.

Permasalahan lain yang juga ditemukan dalam wawancara dengan ketua kelompok wanita tani nelayan menunjukkan bahwa hasil produksi hanya dijual di etalase pada tempat dimana merekamelakukan proses produksi, belum adanya pencatatan keuangan secara rinci dan kondisi usaha ikan kering ini masih dikelola secara tradisional, sebelumnya belum pernah dilakukan kegiatan semacam pendampingan baik dari pemerintah daerah maupun perguruan tinggi. Sehingga tujuan dilakukan PKM ini untuk (a) Melakukan Diferensiasi Produk sehingga produk tidak dijual hanya dalam bentuk ikan kering namun dengan berbagai varian ikan olahan yang dapat menarik minat pembeli. (b) Melakukan perhitungan biaya produksi dan melakukan pencatatan akuntansi sederhana sehingga memudahkan ibu-ibu wanita tani nelayan untuk mengetahui keuangan usaha. Adapun manfaat dari kegiatan ini agar melalui PKM ini Wanita Tani nelayan dapat meningkatkan ekonomi mereka dengan mengolah ikan dalam berbagai varian dan dapat memisahkan keuangan pribadi dan keuangan usaha sehingga usaha mereka dapat lebih maju.

Metode

Dalam rangka pemberdayaan mitra akan digunakan pendekatan partisipatif yaitu suatu pendekatan, dimana pelaku kegiatan adalah Wanita Tani

nelayan Tunas Baru. Dalam pendekatan ini diperlukan partisipasi dari perajin dan *stakeholder* dengan menggunakan “*Metode Button Up*”, dimana perencanaan kegiatan diharapkan dapat menjawab kebutuhan mama-mama nelayan secara partisipatif. Metode yang digunakan adalah dengan ceramah, diskusi, dan praktik pembukuan dan inovasi produk. Berikut uraian metode pelaksanaan dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra :

1. Melatih pemilik atau tenaga administrasi minimal 3 orang untuk mengikuti pelatihan pembukuan.

- a. Menggali kebutuhan utama kelompok yang berkaitan dengan pembukuan. Jenis pembukuan apa saja yang sesuai dengan kondisi kelompok.
- b. Menyusun materi pembukuan, yang disesuaikan dengan kebutuhan kelompok
- c. Menggandakan materi pembukuan
- d. Mempersiapkan ATK pembukuan untuk kelompok dan untuk pelaksana
- e. Mempersiapkan media pelatihan pembukuan
- f. Melaksanakan pelatihan pembukuan kepada kelompok mitra dan pendampingan

2. Melatih pemilik usaha Tunas Baru.

- a. Mendokumentasikan jenis-jenis produk yang dihasilkan oleh kelompok
- b. Memilih varian rasa yang diminati pasar dan yang sedang *trend* saat ini.
- c. Mengembangkan jenis produk yang akan dikembangkan berdasarkan yang diminati di pasaran.
- d. Menetapkan wilayah pasar potensial
- e. Mendokumentasi jenis produk-produk sekaligus menyusun daftar harga masing-masing produk
- f. Memilih gambar-gambar produk yang akan dimasukkan dalam materi *web/blog*
- g. Membuat media promosi produk

3. Bentuk Partisipasi Mitra

Bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan PKM adalah Setiap kelompok/mitra yang tergabung dalam Tunas Baru menyiapkan tempat/lokasi untuk pelaksanaan kegiatan dan mengutus beberapa orang anggota yang dipercayakan dalam menangani pembukuan dan pelaporan keuangan kelompok.

4. Evaluasi pelaksanaan kegiatan PKM.

Bentuk evaluasi aktivitas usaha mitra dilakukan dengan :

1. Monitoring yang berkelanjutan dilakukan seminggu sekali, setelah dilakukan pelatihan pembukuan mitra dan inovasi produk varian stik ikan tembang dengan berbagai rasa. Kegiatan monitoring dilakukan untuk

memastikan apa yang telah ditrasfer (pengetahuan dan keterampilan) pembuatan dapat dilakukan dan berlanjut.

2. Analisa pemasaran, dilakukan setiap bulan atau setelah produk selesai dihasilkan. Analisa ini diperlukan untuk mengetahui *margin* keuntungan disetiap putaran produksi yang dihasilkan.
3. Evaluasi akhir kegiatan, dilakukan untuk mengetahui kemanfaatan IPTEKS yang diberikan sebagai solusi pemecahan masalah mitra.

Hasil dan Pembahasan

Berikut adalah hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM sebagai berikut:

1. Aspek Manajemen

Mitra lebih pahamakan melakukan manajemen usaha, memilahakan modal usaha dan Dana kebutuhan rumah tangga serta Mitra juga mampu melakukan pencatatan sederhana. Melakukan pencatatan terhadap semua pembelian dan mitra juga mampu melakukan penetapan harga pokok penjualan. Mitra sudah paham tentang bagaimana melakukan perhitungan untuk menetapkan harga jual produk dan menentukan biaya upah pekerja dan margin dari keuntungan setiap unit produk.

2. AspekProduksi

Dari segi aspek produksi mitra sudah dapat membuat produk mereka bahkan dalam proses pembuatan mitra sangat antusias dalam membuat produk. Produk yang dihasilkan ada kerupuk ikan tembang, Sambal Ikan tembang, dan Stik Ikan tembang. Hasil dari semua produk sampe saat ini mitra sudah mulai menjual semua produk tersebut.

3. AspekPemasaran

Untuk aspek pemasaran mitra dibekali dengan materi marketing by sosial media. Dimana mitra dibekali dengan mengemas produk dengan baik, cara mempromoting produk agar diminati dan bagaimana membuat orang tertarik dengan produk kita. Saat ini mitra kami sudah menjual produk mereka melalui *WhatsApp, Instagram dan Facebook*.

Tabel. 1. Log Frame Kegiatan dan Hasil yang dicapai

Permasalahan	Solusi	Target	Hasil Yang dicapai
Aspek Produksi			
1. Produksi masih produk sebatas ikan kering.	1. Diversifikasi produk ke produk pengolahan varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, renginang ikan tembang dan sambal luat ikan tembang. Proses	1. Diharapkan dengan adanya diversifikasi produk dapat menarik minat dari masyarakat umum untuk membeli sehingga masyarakat bukan saja menikmati ikan	1. Wanita Tani Nelayan sudah mampu membuat produk menjadi, stik ikan, Kerupuk ikan dan sambal ikan.

<p>2. Proses pengolahan masih sangat sederhana menggunakan alat-alat yang sangat tradisional dan tidak terjamin kebersihannya.</p> <p>3. Proses penjemuran juga masih menggunakan pengering alami dari panas matahari sehingga apabila musim hujan para mama-mama nelayan tidak dapat melakukan aktivitas usaha ini</p>	<p>pengolahan dibuat menggunakan mesin cetak dan menjaga kualitas kebersihan dari produk stik.</p> <p>2. Dengan adanya diversifikasi produk bahan baku tidak perlu menggunakan proses penjemuran nanmu langsung diolah dari ikan mentah dihaluskan langsung dibuat berbagai varian produk olahan ikan tembang</p>	<p>kering saja tapi dijadikan cemilan untuk dijual</p> <p>2. Dengan menggunakan cetakan dan dikemas dengan kemasan yang lebih menarik akan membuat produk menjadi lebih rapi dan terjaga kualitas sehingga dapat menarik minat pembeli</p> <p>3. Tidak membutuhkan waktu yang lama untuk diolah sehingga proses produksi dapat berjalan secara terus menerus tanpa harus melihat musim</p>	<p>2. Kemasan dan cetakan lebih menarik serta higienis.</p>  <p>3. Tidak membutuhkan proses penjemuran melaikan ikan segar langsung diblender dan dproses menjadi produk.</p>
<p>B. Aspek Manajemen</p>			
<p>4. Pembukuan belum tertata dengan baik dan teratur . Kelompok Mitra tidak rutin melakukan pencatatan setiap transaksi</p>	<p>4. Pelatihan pencatatan keuangan</p>	<p>4. Diharapkan dengan adanya pelatihan pencatatan keuangan mitra mama-mama nelayan dapat menentukan harga jual sesuai dengan aktivitas serta dapat memilah penerimaan dan pengeluaran pribadi dan penerimaan dan</p>	<p>4. Wanita Tani nelayan sudah bisa menghitung HPP dan Menentukan margin serta memisahkan keuangan pribadi dan kelompok. Namun sampai saat ini Tim msh melakukan pembinaan.</p>

		pengeluaran usaha, sehingga Mitra mama-mama nelayan mengetahui dengan pasti berapa laba bersih dalam setiap periode akuntansi	
5. Kelompok Mitra tidak memisahkan antara penerimaan dan pengeluaran pribadi dengan penerimaan dan pengeluaran usaha, sehingga sulit untuk mengetahui kondisi keuangan usaha dan kemajuan usaha 6. Perhitungan biaya produksi berdasarkan perkiraan dan tenaga kerja pemilik maupun anggota keluarga tidak diperhitungkan	5. Pendampingan dalam penyusunan laporan keuangan minimal 2 bulan setelah pelatihan		5. Masih dilakukan pendampingan. 6. Wanita tani nelayan atau kelompok tunas baru sudah dapat menentukan Harga jual dengan melakukan perhitungan HPP
C. Aspek Pemasaran			
6. Pemasaran masih bersifat sederhana dengan menjual ikan kering di tempat mereka mengerjakan proses produksi. Belum memanfaatkan <i>e-marketing</i> sebagai sarana pemasaran produk. Akibatnya produk ikan tembang kering kurang dikenal masyarakat luas	6. Kegiatan perluasan jaringan pemasaran ke toko-toko, di jual ke pasar <i>online</i> seperti, FB, Instagram, Shopee.dll	6. Diharapkan mitra dapat menjual hasil olahan tidak hanya dirumah tetapi dapat menggunakan teknologi media social atau <i>e-marketing</i> untuk memasarkan produk sehingga dapat diminati oleh banyak orang dan peluang untuk mendapatkan laba lebih besar	6. Mitra sudah menjual Hasil olahan melalui WA dan Media sosial. Bahkan mitra juga dibantu gereja dengan cara dilelang,

Setelah penyampaian materi dilanjutkan dengan praktek pengelolaan varian stik ikan tembang berbagai rasa, kerupuk ikan tembang, rengingang ikan tembang dan sambal luat ikan tembang. Proses pengolahan dibuat menggunakan mesin cetak dan menjaga kualitas kebersihan dari produk stik, kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Praktek pembuatan produk olahan ikan tembang yaitu stik, sambal luat dan stik ikan tembang.

Simpulan dan Rekomendasi

Kegiatan PKM bagi pemberdayaan Ekonomi Wanita Tani Nelayan di Jemaat Elim Lasiana merupakan kegiatan yang berguna bagi mitra. Hal ini menjadi penting dikarenakan dengan pengetahuan dan tambahan informasi dang kegiatan praktek langsung dapat menambah wawasan mitra untuk dapat mengolah ikan tidak hanya sebagai ikan kering namun bayak varian yang dapat dihasilkan dari makan olahan ikan yang meningkatkan pendapatan mitra apabila dikelola dengan baik. Kegiatan ini tidak saja hanya sampai pada praktek namun berlanjut sampai mitra dapat berdiri sendiri dan dapat mengelola usaha kelompok mereka sendiri.

Daftar Pustaka

Giyatmi. 2000. Prospek Hidrolisat Protein Ikan Sebagai Pemer kaya Nutrisi Makanan. Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains (PPS702) Program Pasca Sarjana/S3 Institut Pertanian Vol. 1 No. 1 Oktober 2020 Sarjana/S3 Institut Pertanian Bogor. Bogor. 10 hal.

Badan Pusat Statistik. 2018. Provinsi Nusa Tenggara Timur dalam Angka; <https://ntt.bps.go.id/>