

ANALISIS KONTRIBUSI PENGELOLAAN PROGRAM PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL HASIL PERIKANAN GUNA MENDORONG PERTUMBUHAN EKONOMI DI DESA POTO TANO

Husnul Khotimah*, Zulkufli Muhadli

Program Studi Ekonomi Pembangunan, Program Studi Ilmu Sosial, Politik, dan Hukum Universitas Cordova

Jln. Pondok Pesantren Nomer 112

*korespondensi : husnulshotimah42013@mhs.unida.gontor.ac.id

Artikel history :	Received	: 2 Oktober 2023	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v4i4.3581
	Revised	: 10 Oktober 2024	
	Published	: 30 Oktober 2024	

ABSTRAK

Desa Poto Tano merupakan salah satu desa wisata bahari di Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat yang memiliki potensi alam yang sangat melimpah. Keberadaan wisata bahari Gili Balu memberi dampak positif bagi masyarakat. Pertumbuhan ekonomi masyarakat bertumpu pada hasil laut yang ada seperti Ikan, Gurita dan hasil perikanan lainnya. Namun dengan kekayaan laut yang melimpah masyarakat belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan dan potensi tersebut sebagai sumber penghasilan dan peningkatan pendapatan ekonomi warga desa. Hal tersebut dikarenakan mindset dan tingkat pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil-hasil perikanan menjadi produk yang berkualitas dan menghasilkan daya jual masih terbatas dan rendah. Tujuan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan pertumbuhan ekonomi desa yang nantinya diharapkan dapat mendukung dan menunjang pariwisata di Desa Poto Tano. Metode pelaksanaan yaitu dengan memberikan pendampingan dan melaksanakan sosialisasi terkait keamanan pangan hingga pengembangan brand kemasan bagi kelompok-kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan di Desa Poto Tano. Hasil dari pendampingan ini adalah masyarakat dapat menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang berkualitas dan bermutu serta terhindar dari segala macam hal yang mengganggu keamanan pangan, juga menghasilkan brand kemasan yang menarik dan mempunyai daya saing dengan produk-produk lain.

Kata kunci: Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat, Produk Lokal, Pertumbuhan Ekonomi Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Poto Tano adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat Nusa Tenggara Barat yang secara geografis terletak di pesisir Utara Kabupaten Sumbawa Barat. Mata pencaharian penduduknya adalah mayoritas sebagai nelayan. Secara umum, Desa Poto Tano memiliki potensi wisata alam yang sangat melimpah. (Setiajatnika & Astuti, 2022) Kekayaan laut dan kehadiran wisata bahari Gili Balu menjadi daya tarik sendiri bagi desa yang disebut sebagai Lawang Desa di Kabupaten Sumbawa Barat ini. Potensi hasil perikanan di Desa Poto Tano Kecamatan Poto Tano ini sangat menjanjikan untuk diolah dan dikembangkan menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual yang tinggi (Sidik, 2015).

Menurut (ALMAWATI, 2020) pariwisata adalah salah satu dari industri gaya baru, yang mampu menyediakan pertumbuhan ekonomi yang cepat dalam hal kesempatan kerja, pendapatan, taraf hidup dan dalam mengaktifkan sektor produksi lain di dalam Negara penerima wisatawan. Adanya wisata bahari Gili Balu di Desa Poto Tano ini menjadi daya tarik bagi para wisatawan. Gili Balu artinya delapan pulau diantaranya adalah Pulau Kenawa, Pulau Paserang, Pulau Ular, Pulau Kambing, Pulau Mandiki, Pulau Belang, Pulau Kalong dan Pulau Namo. Kehadiran delapan pulau ini menjadi anugerah besar bagi masyarakat desa, menyuguhkan keindahan dan pemandangan yang luar biasa, terbukti banyak wisatawan yang berdatangan bahkan hingga wisatawan mancanegara. (Sari et al., 2021)

Kekayaan laut dan potensi sumber daya alam yang melimpah menjadikan ekonomi masyarakat bertumpu pada hasil perikanan. Namun, masyarakat setempat belum mampu memaksimalkan dengan baik dan mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut sebagai sumber penghasilan. (Kurniawansyah et al., 2021) Hal ini berkaitan dengan tujuan pembangunan sektor kelautan dan perikanan yang diantaranya adalah menjadi salah satu mesin pertumbuhan yang mendorong dan menarik pertumbuhan sektor lain dan menyediakan lapangan kerja, dan sebagai pendapatan penduduk dalam rangka pengentasan kemiskinan. (Budaya, 2022) Adapun kendala umum yang dirasakan oleh masyarakat setempat yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam pengembangan produk dan penggunaan teknologi sehingga menghasilkan produk yang bermutu dan berkualitas yang memiliki daya tarik dan nilai jual yang tinggi.

Berdasarkan survei yang dilakukan, maka dapat di identifikasikan permasalahan sebagai berikut: Minimnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan, minimnya pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan memperhatikan keamanan pangan, dan kurangnya penguasaan teknologi digital untuk menciptakan brand kemasan dan pemasaran produk hasil perikanan. Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. (Siregar et al., 2018) Namun, pengembangan usaha kecil atau menengah saat ini menjadi perhatian, karena krisis ekonomi yang melanda Indonesia telah menimbulkan harapan pada usaha kecil-mikro untuk dapat menjadi motor perekonomian. (Bakhri et al., 2021)

Tujuan dan manfaat dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah: Transfer ilmu pengetahuan dalam mengolah hasil perikanan, memastikan proses pengolahan hasil perikanan sesuai dengan standar dalam menjaga keamanan pangan dan mengembangkan produk-produk lokal hasil perikanan dengan membuat brand kemasan yang menarik sehingga memiliki nilai jual, dengan begitu hal tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa dan mendukung berkembangnya pariwisata Desa Poto Tano, harapannya bukan saja wisata alam nya namun juga ditunjang dengan adanya wisata kuliner. Hal ini sesuai dengan pendapat (Maturbongs & Lekatompessy, 2020) bahwa usaha kecil mampu menyerap tenaga kerja, menghasilkan produk dengan harga yang terjangkau bagi kebutuhan rakyat banyak yang berpenghasilan rendah.

METODOLOGI PELAKSANAAN

Pemberdayaan dan pengembangan produk lokal hasil perikanan ini merupakan program unggulan dari Penelitian Universitas Cordova (UNDOVA) di Desa Poto Tano dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat desa untuk dapat melakukan pengembangan produk lokal dan diversifikasi pangan berupa pengolahan hasil perikanan. (Ondang et al., 2019) Adapun produk yang dibuat adalah Basreng Gurita dengan varian rasa Original dan Pedas, Sambal Gurita, Stik Rumput Laut, Permen Rumput Laut dan berbagai macam olahan hasil perikanan lainnya.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2023 di Desa Poto Tano, Kecamatan Poto Tano, Kabupaten Sumbawa Barat. Sasaran kegiatan ini diterapkan kepada kelompok-kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan, ibu-ibu PKK, Karang Taruna dan Industri Kecil Menengah yang ada di Desa Poto Tano. Program jangka panjang dari kegiatan ini diharapkan kelompok pengolahan dan pemasaran hasil perikanan dapat terus berkembang dan

menciptakan inovasi baru sehingga usaha aneka olahan hasil perikanan ini menjadi daya tarik bagi para pengunjung di wisata bahari Gili Balu, meningkatkan pendapatan masyarakat dan menumbuhkan perekonomian di desa. (Zaki & Hidayat, 2017)

Tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut: (Aprilia & Rani, 2020) Persiapan dan pembekalan akan diberikan kepada seluruh peserta yang terlibat dalam program penelitian ini. Tahapan ini sangat penting agar seluruh peserta yang terlibat mengetahui secara konsep dan teknis tema yang dilaksanakan. Materi penting dalam tahapan persiapan dan pembekalan penelitian yang perlu diberikan kepada masyarakat adalah sebagai berikut: (1) sosialisasi keamanan pangan; (2) teknik pengolahan produksi hasil perikanan; (3) penanganan pasca produksi, packaging (kemasan), dan pemasaran produk secara luas dan berkesinambungan.



Gambar 1. Sosialisasi Keamanan Pangan dan Pengolahan Produk Lokal Hasil Perikanan



Gambar 2. Sosialisasi Branding Produk Untuk Tingkatkan Kualitas Produk IKM di Desa Poto Tano

Pelaksanaan program penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) sosialisasi program penelitian untuk menyatukan persepsi tim pengusul dan masyarakat dalam pelaksanaan program; (2) koordinasi dengan berbagai pihak yang terlibat dalam kegiatan penelitian, termasuk stakeholder pemerintah dan kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan; (3) peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. (Nurhasanah et al., 2017)

Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan kegiatan penelitian ini akan terlaksana dengan baik melalui kerjasama dan partisipasi aktif dari mitra. Selain partisipasi sebagai kelompok sasaran atau

peserta dalam pelatihan yang akan dilaksanakan pada program ini, mitra juga berpartisipasi dalam hal penyiapan workshop di lokasi mitra atau sosialisasi yang dilaksanakan. (Kader & Radjak, 2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyajian hasil dan pembahasan sebaiknya sesuai dengan metode kegiatan yang dilaksanakan. Apabila metode kegiatan terdiri dari tiga langkah, maka hasil dan pembahasan juga menguraikan ketiga langkah pada bagian metode tersebut. Pada BAB ini juga dapat disampaikan tentang kendala-kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan serta respon dan tanggapan dari para stakeholder. Penyampaian hasil dan pembahasan akan lebih bagus apabila disajikan dalam bentuk Gambar, Tabel, dan Grafik yang mendukung. Penulis harus menyajikan bab ini dengan maksimal. Harapannya adalah para pembaca dapat mengambil pelajaran dari kegiatan yang telah penulis lakukan.

Sebelum pelaksanaan di lapangan, dilakukan persiapan-persiapan sebagai berikut: (1) Melakukan survei kepada masyarakat terkait kendala yang dihadapi dalam proses produksi hasil perikanan dan termasuk brand pengemasannya; (2) Melakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan produk olahan hasil perikanan; (3) Melakukan uji coba pembuatan produk olahan hasil perikanan; (4) Merencanakan sosialisasi yang akan dilakukan terkait keamanan pangan dan pengembangan brand kemasan; (5) Melakukan pendampingan dan pembuatan brand kemasan untuk produk-produk olahan perikanan yang dihasilkan.

Penentuan produk disesuaikan dengan potensi hasil laut di Desa Poto Tano yaitu Gurita. Dalam hal ini pembuatan Basreng Gurita dipilih sebagai program pengembangan ekonomi dalam mewujudkan desa mandiri karena sesuai dengan potensi desa dan dinilai memiliki daya tarik dan nilai jual tinggi sehingga mampu menjadi usaha berkelanjutan dan sumber penghasilan bagi masyarakat, utamanya pertumbuhan ekonomi di desa.

Tahap persiapan

Tahap persiapan dimulai dari akhir bulan Juli 2023, pada tahap ini telah dilakukan pendekatan sekaligus survei dengan masyarakat dan kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan di desa Poto Tano. Beberapa hal yang dilakukan pada tahap persiapan yang pertama, tahap observasi dan sosialisasi program kerja kepada masyarakat. Pada tahap observasi ini kami melakukan survei ke beberapa pelaku usaha atau kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan yang ada di desa Poto Tano dan melakukan sosialisasi dan survei dengan masyarakat setempat dan pemerintah desa.

Kegiatan ini dilakukan dalam rangka menyatukan dan menyamakan persepsi dan pendapat dari berbagai kalangan yang berbeda. Dengan hal tersebut dapat dipertimbangkan berbagai keadaan dari segi ekonomi, sumber daya alam, dan kondisi potensi desa. Tahap kedua penetapan waktu pelaksanaan kegiatan pembuatan Basreng Gurita. Pelaksanaan pembuatan Basreng Gurita disepakati dimulai pada tanggal 31 Juli 2023. Ketiga, tahap persiapan pengadaan alat dan bahan pembuatan Basreng Gurita.

Bimbingan teknis produksi

Bimbingan Teknis produksi adalah bagian penting dalam kegiatan penelitian ini dalam pengembangan produk olahan hasil perikanan. Hasil perikanan yang selama ini hanya dijual kepada pengepul dan hanya dikonsumsi secara tradisional dijadikan olahan bentuk lain yang lebih variatif, dengan tetap menjaga kandungan nutrisi dan gizinya serta keamanan pangan. Terlebih dalam proses pengemasan produk. Pada kegiatan sosialisasi yang dilakukan terdapat dua materi penting terkait keamanan pangan dan pengembangan brand kemasan, dalam kesempatan tersebut menghadirkan praktisi dibidangnya yaitu Deswi Dianti, SN, Spt., M.Si selaku Kepala Seksi Pengolahan dan Pemasaran hasil perikanan Dinas Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat dan Mulyana Triatmaji selaku Koordinator Sentral Industri Kecil Menengah (IKM) Kabupaten Sumbawa Barat. kegiatan berlangsung selama 2 (dua) hari pada tanggal 13 Juli 2023 dan 26 Juli 2023. Peserta yang umumnya

ibu-ibu sangat antusias mengikuti kegiatan ini, peserta mendapatkan ilmu tentang teknis produksi, keamanan pangan hingga pengembangan brand kemasan.

Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan persiapan alat dan bahan. Pada tahap pelaksanaan awal dilakukan persiapan atau pengumpulan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan olahan hasil perikanan, dalam hal ini Basreng Gurita. Bahan utama adalah Gurita itu sendiri, dengan tambahan bahan lainnya adalah daun jeruk, tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, bawang merah, cabe besar kering dan cabe rawit, margarin, masako, royco bumbu kaldu, telur dan baking powder.

Cara pembuatan basreng gurita adalah yang pertama menyiapkan seluruh bahan yang akan digunakan untuk membuat basreng baik varisan rasa original maupun pedas. Kemudian, iris tipis memanjang basreng. Usahakan tiap ukuran sama atau tidak jauh berbeda agar dapat matang bersamaan. Lakukan hingga semua bakso habis. Jika sudah, pindahkan bakso yang telah diiris ke dalam wadah. Lalu, taburi dengan tepung terigu. Aduk sampai tercampur dengan rata sambil pisahkan bakso yang masih menempel satu sama lain. Setelah bakso dan tepung tercampur dengan rata, ayak bakso agar tepung tidak ada yang mengendap ketika digoreng. Siapkan wajan dan panaskan api. Masukkan bakso mentah yang tepungnya sudah di ayak, lalu goreng dengan menggunakan api yang sedang. Goreng sampai warnanya berubah menjadi sedikit kecokelatan, tekstur menjadi ringan, dan renyah. Goreng bakso selama kurang lebih 10-15 menit. Setelah bakso berubah warna dan tekstur menjadi ringan, angkat dan tiriskan. Biarkan basreng menjadi dingin.

Selagi menunggu basreng dingin, cincang kasar bawang putih, iriskan. Setelah itu, iris tipis daun jeruk yang sudah dicuci bersih terlebih dahulu. Sisihkan. Kemudian, goreng secara bersama bawang putih dan bawang merah sedangkan daun jeruk secara terpisah. Siapkan kembali wajan dan panaskan wajan lalu goreng kring bawang sampai agak kecokelatan. Jika sudah, pindahkan bawang putih dan bawang merah ke piring. Lalu, goreng sebentar irisan daun jeruk. lalu Tiriskan dan campurkan bersama bawang yang sudah dimasa sebelumnya.

Periksa basreng yang sudah didiamkan. Jika sudah dingin, taburi cabai bubuk dan bon cabe, lalu taburi dengan cabai yang udah di haluskan. Aduk hingga tercampur dengan rata. Taburi kembali cabai bubuk, bawang, cabai halus, dan penyedap rasa. Aduk lagi hingga tercampur dengan rata. Sesuaikan tingkat kepedasan dengan selera. Pindahkan basreng ke dalam wadah yang tertutup rata. Basreng pedas kering telah siap untuk dinikmati.



Gambar 3. Proses pembuatan basreng gurita

Pemasaran produk

Pemasaran produk olahan hasil perikanan yang dilakukan dalam penelitian UNDOVA, dipasarkan langsung melalui media dan juga kegiatan bazar yang dilakukan dalam acara UNRAM UNDOVA Mengabdikan di Kemutar Telu Center Kabupaten Sumbawa Barat. Dari pantauan tim, olahan perikanan yaitu Basreng Gurita selama sehari, produk tersebut sudah habis, karena mahasiswa penelitian UNDOVA sangat massif dalam proses pemasaran melalui medsos, khususnya WhatsApp.



Gambar 4. Produk yang sudah dikemas dengan baik



Gambar 5. Produk Basreng Gurita di bazarkan di KTC Taliwang

KESIMPULAN DAN SARAN

Pendampingan terhadap kelompok pengolah dan pemasar hasil perikanan ini mendapat respon yang positif oleh Pemerintah Desa dan masyarakat. Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan membuat branding terhadap produk-produk yang dihasilkan sehingga dapat berkembang dan memiliki nilai jual yang tinggi. Tentunya hal tersebut akan berdampak pada meningkatnya pendapatan masyarakat, tumbuhnya perekonomian desa dan mendukung program pengembangan desa wisata bahari Gili Balu di Desa Poto Tano.

UCAPAN TERIMA KASIH

Universitas Cordova ingin mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa, Asosiasi Poklamsar Gili Balu, Pokdarwis, Pokmaswas, Pelita, Karang Taruna dan masyarakat desa Poto Tano serta seluruh pihak yang telah membantu kami selama masa pengabdian kami. Terima kasih juga kepada teman – teman semua atas kerjasamanya dan informasinya sehingga

kegiatan ini bisa berjalan dengan lancar. Semoga pengabdian ini menjadi wasilah kebaikan buat kita semua. Aamiin.

DAFTAR PUSTAKA

- Almawati, A. (2020). *Pengaruh Maksimalisasi Pemanfaatan Potensi Wilayah Pesisir Kelurahan Lappa Terhadap Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (Pad) Di Kabupaten Sinjai*. repository.uiad.ac.id. <http://repository.uiad.ac.id/id/eprint/499/>
- Aprilia, A., & Rani, P. (2020). Pengaruh Metode Pelatihan, Instruktur Pelatihan, Materi Pelatihan Dan Kompetensi Kerja Terhadap Prestasi Kerja Relawan Pajak (Studi Empiris pada Relawan Pajak 2019 Kantor Wilayah Direktorat Jenderal Pajak Jakarta Selatan II). *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 9(2), 91. <https://doi.org/10.36080/jak.v9i2.1416>
- Bakhri, S., & Hikmah, O. K. (2021). Pola Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Dan Perluasan Usaha Cibay Di Kabupaten Cirebon. ... *Kepada Masyarakat*. <https://jurnal.syekhnurjati.ac.id/index.php/dimasejati/article/view/8345>
- Budaya, P. N. (2022). *Penguatan Nilai Budaya Menuju IKN Kuat*.
- Kader, A., & Radjak, D. A. (2020). Pembangunan ekonomi masyarakat melalui agrowisata. *Jurnal Inovasi Ilmu Sosial Dan Politik (JISoP)*. <http://jim.unisma.ac.id/index.php/JISoP/article/view/4997>
- Kurniawansyah, H., Wijaya, D., & Edrial, E. (2021). Pendampingan Pembuatan Peraturan Desa (Perdes) Di Desa Batu Dulang Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa. ... *Masyarakat Lokal*. <http://e-journalppmunsa.ac.id/index.php/jpml/article/view/403>
- Maturbongs, E. E., & Lekatompessy, R. L. (2020). Kolaborasi Pentahelix dalam Pengembangan Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal di Kabupaten Merauke. *Transparansi: Jurnal Ilmiah*
- Nurhasanah, I. S., Alvi, N. N., & Persada, C. (2017). Perwujudan pariwisata berkelanjutan melalui pemberdayaan masyarakat lokal di Pulau Pahawang, Pesawaran, Provinsi Lampung. *Tata Loka*. <https://www.academia.edu/download/55620259/1160-4031-1-PB.pdf>
- Ondang, C., Singkoh, F., & Kumayas, N. (2019). Peranan pemerintah daerah dalam pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di kabupaten Minahasa (suatu studi di Dinas Koperasi dan UKM). *Jurnal Eksekutif*. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jurnaleksekutif/article/view/25488>
- Sari, M., Bahrudin, M., Nurmalia, G., & Nurwulan, M. (2021). *Pengembangan Wisata Halal Oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Pesisir Barat Dalam Meningkatkan Perekonomian Daerah*. [download.garuda.kemdikbud.go.id.
http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2589697%5C&val=24377%5C&title=Pengembangan Wisata Halal Oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Pesisir Barat Dalam Meningkatkan Perekonomian Daerah](http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2589697%5C&val=24377%5C&title=Pengembangan+Wisata+Halal+Oleh+Dinas+Pariwisata+Kabupaten+Pesisir+Barat+Dalam+Meningkatkan+Perekonomian+Daerah)
- Setiajatnika, E., & Astuti, Y. D. (2022). Potensi Produk Unggulan Daerah dan Strategi Pengembangannya di Kabupaten Kepulauan Aru. *Coopetition: Jurnal Ilmiah Manajemen*. <http://journal.ikopin.ac.id/index.php/coopetition/article/view/1243>
- Sidik, F. (2015). Menggali potensi lokal mewujudkan kemandirian desa. *JKAP (Jurnal Kebijakan Dan Administrasi Publik)*. <https://journal.ugm.ac.id/jkap/article/view/7962>
- Siregar, G., Sibuea, M. B., & Novita, D. (2018). Model Pengembangan Komoditas Dan Jenis Usaha Unggulan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkm). *Kumpulan Penelitian* <http://publikasiilmiah.umsu.ac.id/index.php/publikasi-ilmiah/article/view/57>
- Zaki, T. M., & Hidayat, N. (2017). Analisis sumberdaya dan strategi pengembangan sektor kelautan dan perikanan kabupaten deli serdang. *Publikauma: Jurnal Administrasi Publik* <http://www.ojs.uma.ac.id/index.php/publikauma/article/view/1434>