

PENINGKATAN USAHA DAN PENDAMPINGAN PIRT SERTA SERTIFIKASI HALAL ABON IKAN WALASOJI

Rusdi Nur¹⁾, Muhammad Arsyad¹⁾ Sirajuddin Omsa³⁾

¹ Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Ujung Pandang

² Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Ujung Pandang

email: rusdinur@poliupg.ac.id*, Muhammad_arsyad@poliupg.ac.id, siraj_om@yahoo.com

Abstract

The Walasoji Shredded Fish (AIW) Business Community was located in Rappang Village, Panca Rijang District, Sidenreng Rappang Regency, South Sulawesi, in 2012. The partner community is a home industry, initially having around eight members, but now there are only three people. Partners still use traditional tools in the shredded production process; partners cannot determine the exact profit. The packaging of shredded products is still simple without a brand, a health department permit number, and a halal certificate from MUI. The problems faced by partners are: how to improve the quality and production capacity, know the profit for sure, and increase the market share of shredded walasoji fish. Based on the problems above, the solution is to improve production methods and processes using machines, provide training and counseling on management, a simple accounting bookkeeping system, assist in branding and packaging equipment, assist in obtaining permits from the health department MUI halal certificates. Through this PKM, it is hoped that partners' capacity and quality of AIW will increase and can be marketed through markets, shops, supermarkets, and supermarkets. The methods that will be applied are assistance with production equipment, packaging, training and counseling on management, a simple accounting system, assisting in obtaining permits from the health department, and MUI halal certificates. The output targets to be achieved in this activity are scientific publications in national journals or proceedings of national seminars and published in print or online mass media. The publication targets that AIW, which is only known in Rappang, can be widely known, both regionally and nationally, after this PKM is implemented.

Keywords: *shredded, fish, hygienic, PIRT, Halal Certificate*

Abstrak

Komunitas Usaha Abon Ikan Walasoji (AIW) yang berlokasi di Kelurahan Rappang Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang Sulawesi Selatan mulai beraktivitas tahun 2012. Komunitas yang menjadi mitra tersebut merupakan industri rumah tangga, awalnya memiliki anggota sekitar delapan orang, namun sekarang ini tinggal tiga orang. Dalam proses produksi AIW, mitra masih menggunakan alat tradisional, mitra belum bisa menentukan keuntungan secara pasti, kemasan produk abon masih sederhana tanpa merek, tanpa nomor izin departemen kesehatan, dan tanpa sertifikat halal dari MUI. Adapun permasalahan yang dihadapi mitra yaitu: bagaimana meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi, bagaimana mengetahui keuntungan secara pasti, bagaimana meningkatkan pangsa pasar abon ikan walasoji. Berdasarkan permasalahan di atas, maka solusinya adalah memperbaiki cara dan proses produksi dengan menggunakan mesin, memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang manajemen, serta sistem pembukuan akuntansi sederhana, membantu pembuatan merek dan alat-alat pengemasan, membantu mengurus izin departemen kesehatan, dan sertifikat halal MUI. Melalui PKM ini, diharapkan kapasitas dan kualitas AIW yang diproduksi mitra meningkat, dan dapat dipasarkan melalui pasar, toko, swalayan maupun supermarket. Metode yang akan diterapkan yaitu bantuan peralatan produksi, dan pengemasan, pelatihan dan penyuluhan tentang manajemen, dan sistem akuntansi sederhana, membantu mengurus izin departemen kesehatan, dan sertifikat halal MUI. Target luaran yang ingin

dicapai dalam kegiatan ini yaitu publikasi ilmiah dalam jurnal nasional atau prosiding seminar nasional, dan terbit pada media masa cetak atau online. Dengan adanya publikasi yang dilakukan, maka ditargetkan AIW yang hanya dikenal di Rappang, bisa dikenal secara meluas, baik secara regional maupun nasional setelah PKM ini dilaksanakan.

Kata kunci : Abon, ikan, walasoji, higienis, PIRT, sertifikat halal

1. PENDAHULUAN

Komunitas Usaha Abon Ikan Walasoji (KU-AIW) yang menjadi mitra tim PKM merupakan Mitra yang mengarah ke ekonomi produktif. KU-AIW berlokasi di Jalan Lanu'mang Kelurahan Rappang Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidenreng Rappang (Sidrap), sekitar 185 km arah utara Kota Makassar. KU-AIW yang memulai kegiatannya sekitar tahun 2012 memiliki anggota 8 (delapan) orang yang masih ada hubungan keluarga, namun dengan kondisi akhir-akhir ini, anggotanya tinggal 3 (tiga) orang. Tingkat pendidikan anggota KU-AIW maksimal tamat Sekolah Menengah Umum (SMU). Modal yang digunakan masih dana keluarga sehingga jumlahnya masih kecil. Bahan baku yang digunakan diperoleh di Pasar Sentral Rappang. AIW yang diproduksi masih dijual di Pasar Sentral Rappang. Proses Produksi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Produksi Abon Ikan Walasoji

Proses pengolahan AIW dilakukan secara sederhana. AIW dibuat dari ikan laut besar seperti ikan tuna atau ikan cakalang yang dikenal masyarakat Rappang dengan nama ikan walasoji. Ikan dan bahan lain yang digunakan dalam pembuatan AIW tersebut diperoleh di Pasar Sentral Rappang. AIW memiliki cita rasa khas, sehingga masyarakat kadangkala mencari AIW tersebut namun tidak tersedia, disisi lain, tidak ada usaha abon ikan selain yang dilakukan oleh mitra. AIW yang diproduksi hanya dipasarkan di Pasar Sentral Rappang, 3 kali seminggu sesuai dengan jadwal hari pasar. Dalam proses produksi AIW, mitra masih menggunakan peralatan tradisional. Dengan peralatan

tersebut mitra hanya mampu memproduksi AIW sebanyak 30 kg/minggu atau 120 - 150 kg/bulan. AIW yang diproduksi dikemas dalam tempat plastik transparan dengan bobot 1 kg. Oleh karena AIW memiliki cita rasa yang khas dengan harga Rp 100 ribu/kg, maka AIW ini selalu habis terjual. Hal ini menjadi peluang yang sangat terbuka untuk dikembangkan, apalagi AIW tidak memiliki pesaing, sehingga dapat menyerap tenaga kerja yang lebih banyak dan tangkapan nelayan, yang pada akhir dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan asli daerah. Peluan lain sehingga AIW sangat perlu dikembangkan ialah Kelurahan Rappang terletak di jalan poros provinsi, dan memiliki beberapa pasar swalayan.

Pengelolaan KU-AIW masih menerapkan Manajemen Tradisional dimana pemilik bertanggung jawab sepenuhnya atas keberlangsungan usaha. Tidak pernah dilakukan perhitungan jumlah asset, modal, dan keuntungan, bahkan pencatatan pun tidak ada. Proses pembuatan AIW dapat dilihat pada Gambar 1. Modal yang digunakan masih sebatas modal keluarga.

Target luaran yang diharapkan dalam kegiatan PKM ini adalah:

- Meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi mitra
- Menentukan keuntungan
- Meningkatkan pangsa pasar

Manajemen operasi adalah usaha pengelolaan secara optimal melalui penggunaan sumber daya (alat-alat produksi) seperti: tenaga kerja, mesin, peralatan, bahan mentah dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa [1], [2].

Iklim persaingan dalam dunia perdagangan yang terus berkembang dan semakin ketat akan mengakibatkan tuntutan terhadap semua produk barang jadi untuk

dilakukan peningkatan kualitas baik berupa perbaikan ataupun penyempurnaan dan bahkan perlu dilakukan terobosan baru. Oleh karena itu, para pelaku usaha juga dituntut untuk memperbaiki kualitas dan kuantitas produknya agar dapat dibeli dalam jumlah banyak oleh konsumen. Usaha-usaha yang dilakukan para pelaku usaha atau industri tidak hanya menghasilkan produk yang beraneka ragam bentuknya, tapi juga diperlukan penampilan kemasan yang menarik para pembeli. Sebuah produk yang baik akan memiliki bentuk kemasan yang dapat melindungi dari kerusakan fisik dan non fisik serta kontaminasi dari benda asing yang dapat merusak produk tersebut. Pengemasan produk juga menjadi persyaratan yang spesifik terutama bagi produk yang dihasilkan dari pertanian yang cenderung mengalami kerusakan atau istilahnya *perishable* [3].

Berdasarkan ketentuan yang berlaku, setiap produk olahan bahan makanan yang akan dipasarkan kepada masyarakat umum harus memenuhi standar kesehatan dan kehalalan baik proses maupun hasil. Untuk standar kesehatan harus memenuhi ketentuan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) sedangkan untuk kehalalan harus memenuhi Lembaga Pengawasan Obat dan Makanan Majelis Ulama Indonesia (LPOM MUI), yang tertuang dalam sertifikat yang memiliki nomor registrasi. Saat ini usaha abon ikan walasoji belum memiliki ketentuan-ketentuan tersebut [4], [5].

Sebuah usaha, jika akan mendapatkan mitra pemodal maka terlebih dahulu harus mampu menunjukkan analisis finansial kelayakan usaha tersebut. Analisis kelayakan finansial dan ekonomi usaha kecil pengolahan abon ikan walasoji ini, diawali dengan melakukan suatu proyeksi pendapatan usaha, biaya investasi, biaya operasi. Selain itu, bisnis dapat dikatakan layak jika telah memperhatikan beberapa hal penting seperti faktor pasar yang berkaitan dengan pemasaran, faktor produksi hubungannya dengan teknologi, faktor manajemen yang terkait dengan SDM, faktor legalitas dan faktor ekonomi dan keuangan [6]–[8].

2. IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan pengamatan dan diskusi kami dengan mitra, persoalan sumber daya yang dihadapi mitra yaitu persoalan peralatan, jumlah tenaga kerja, belum memiliki izin usaha, produk belum bersertifikat halal sehingga tidak bisa dipasarkan di pasar swalayan. Sumber daya yang dimiliki mitra terdiri dari: tenaga kerja sebanyak tiga orang, dan alat-alat produksi seperti: kompor gas 2 mata, wajan penggorengan, peniris, dan sebagainya. Dengan kondisi sumber daya tersebut menyebabkan kapasitas produksi tidak maksimal dan kualitas yang belum terjamin sehingga lokasi pemasarannya masih sangat terbatas. Oleh karena itu, Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini sangat urgen dilaksanakan untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi AIW. Selain itu, PKM ini dapat melahirkan usaha-usaha kecil menengah baru sebagai mitra untuk menyalurkan atau memasarkan abon ikan walasoji dengan kualitas produksi yang terstandarisasi.

Berdasarkan analisis situasi yang telah diuraikan dan hasil diskusi dengan mitra, dirumuskan permasalahan utama yang akan ditangani secara bersama-sama antara tim PKM dengan mitra (KU-AIW) yaitu:

1. meningkatkan kapasitas dan kualitas produksi abon ikan walasoji
2. keuntungan bisa diketahui secara pasti
3. meningkatkan pangsa pasar abon ikan walasoji

3. METODELOGI PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan dengan tahapan:

1. Pertemuan Tim
Setelah diperoleh informasi bahwa proposal kami disetujui untuk didanai, maka kami melakukan pertemuan-pertemuan dengan tim untuk membahas tentang rencana survei lanjutan ke lokasi mitra, metode pelaksanaan khususnya pengadaan alat, dan pelaksanaan kegiatan.
2. Survei lanjutan ke Mitra
Melakukan kunjungan langsung ke lokasi mitra. Menyampaikan ke mitra apa yang harus disiapkan, apa yang harus

dilakukan, dan sebagainya dalam rangka pelaksanaan kegiatan PKM tersebut.

3. Pengadaan Alat

Setelah kami berdiskusi kelebihan-kekurangan tentang peluang peralatan bisa dibuat sendiri atau dipesan, maka diputuskan bahwa pengadaan peralatan yang dibutuhkan mitra dipesan ke industri kecil. Peralatan-peralatan tersebut telah selesai dan telah kami terima pada tanggal 21 Agustus 2021 yang terdiri dari: Alat penghancur/pencabib daging ikan, alat pencampur dan penggoreng, dan alat peniris minyak. Selain itu, mitra juga akan dibantu alat *bend sealer* yang berfungsi sebagai alat pengepakan bungkus plastik.

4. Pelaksanaan PKM yang dilaksanakan pada tanggal 16 Oktober 2021 meliputi:

- a. Pelatihan pengoperasian dan perawatan alat
- b. Pelatihan pembukuan sederhana.

5. Pengurusan Sertifikat Halal.

Beberapa kegiatan yang telah dilakukan untuk memperoleh Sertifikat Halal dari MUI:

- a. Pengurusan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan
- b. Pengurusan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)
- c. Mengikutsertakan Mitra mengikuti Pelatihan Penyelia Halal yang dilakukan oleh BP POM MUI Sulsel (selesai).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

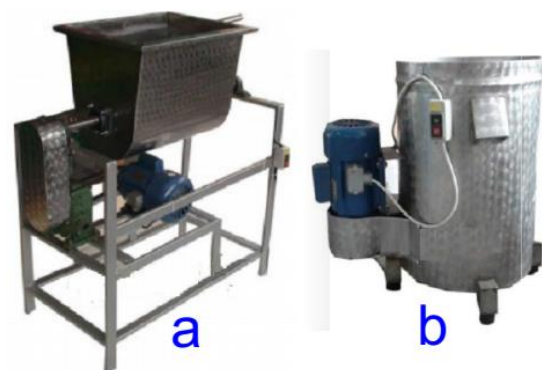
Berdasarkan metode pelaksanaan yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat diperoleh hasil kegiatannya sebagai berikut:

- A. Pertemuan antara Tim PKM dengan mitra dalam rangka survei lanjutan yang sudah dilakukan sebelum kegiatan dilaksanakan seperti dilihat dalam Gambar 2.



Gambar 2. Diskusi Tim PKM bersama mitra

- B. Pengadaan peralatan untuk proses pembuatan abon ikan walasoji yang terdiri dari beberapa unit, yaitu:



Gambar 3. Mesin Mixer (a) dan mesin peniris (b)



Gambar 4. Mesin pencacah daging ikan (a) dan Mesin *bend sealer*

C. Setelah peralatan yang diperlukan sudah siap, maka dilanjutkan dengan kegiatan PKM ke lokasi mitra. Adapun kegiatan tersebut dapat dilihat dalam gambar berikut.



Gambar 5. Penjelasan peralatan oleh tim PKM



Gambar 6. Mitra menguji coba mesin pencacah yang didampingi oleh tim PKM



Gambar 7. Mitra menguji coba mesin mixer yang didampingi oleh tim PKM



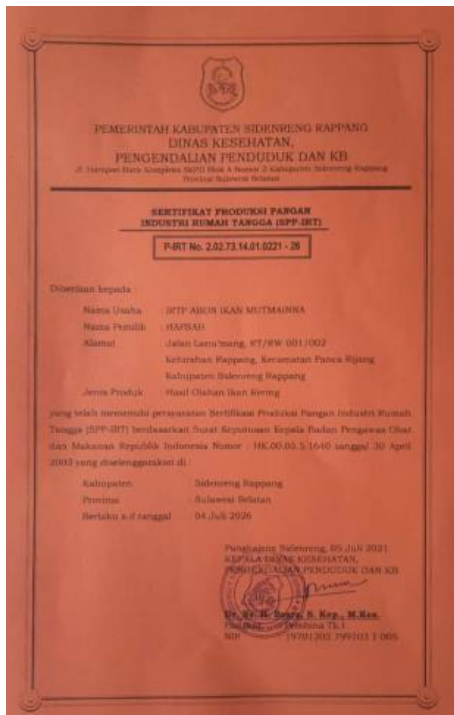
Gambar 8. Mitra menguji coba mesin peniris minyak yang didampingi oleh tim PKM

Adapun hasil akhir dari kegiatan pelaksanaan PKM yang disertai dengan uji coba peralatan produksi abon, maka dapat dilihat hasil produk seperti dalam Gambar 9.



Gambar 9. Produk abon yang dihasilkan

Sedangkan hasil kegiatan lain yang telah dilakukan oleh Tim PKM PNUP adalah membantu menerbitkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan.



Gambar 10. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)



Gambar 11. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan

Adapun sertifikasi Halal sudah didaftarkan ke BP POM MUI dan masih dalam proses. Ada perubahan dalam sistem pengurusan Sertifikat Halal dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Pada tahun 2021 ini,

berkas usulan diajukan ke Kementerian Agama Wilayah Provinsi Sulawesi Selatan, baru ke BP POM MUI. Disamping itu, ada beberapa persyaratan mitra yang harus diurus terlebih dahulu. Namun mitra telah mengikuti kegiatan yang berkaitan dengan sertifikasi Halal berupa pelatihan yang diikuti oleh mitra.



Gambar 12. Sertifikat pelatihan penyelia Halal

Hasil lainnya yang juga telah dilaksanakan adalah adanya publikasi kegiatan PKM PNUP yang diterbitkan pada media online.



Gambar 13. Publikasi kegiatan PKM pada Tribun Timur

Kegiatan PKM ini juga merupakan proses pendampingan dalam memberikan kesempatan kepada mitra PKM untuk dapat berkembang dan terus meningkatkan penjualannya. Kegiatan pendampingan PKM seperti ini juga telah banyak dilakukan oleh intitusi lain di beberapa daerah lain antara lain: Bali [9], Ngawi Jawa Timur [10],

Padangsidempuan Selatan [11], Makassar [12], Selayar [13].

5. KESIMPULAN

Kegiatan PKM yang didanai Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional telah dilaksanakan dengan baik oleh Tim PKM PNUP dan telah dipergunakan serta dimanfaatkan oleh anggota Komunitas Usaha Abon Ikan Walasoji (KU-AIW). Proses produksi abon ikan Walasoji telah diperbaiki dan ditingkatkan dengan bantuan peralatan dan mesin produksi berupa mesin pencacah daging, mesin mixer, mesin peniris minyak, mesin band sealer dan kompor, sehingga waktu proses produksi abon bias lebih cepat dan kualitas abon yang lebih atahan lama.

Untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha abon ikan Walasoji ke arah yang lebih baik, maka Tim PKM PNUP telah membantu mitra dalam penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan, dan sertifikat Halal oleh BP POM MUI (dalam proses).

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional sesuai dengan Kontrak Pengabdian kepada Masyarakat Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Nomor 036/SP2H/PPM/DRPM/2021 yang telah memberi dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan ini, dan P3M Politeknik Negeri Ujung Pandang yang telah memfasilitasi kegiatan PKM ini.

7. REFERENSI

- [1] J. Julyanthry *et al.*, *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yayasan Kita Menulis, 2020.
- [2] T. H. Handoko, "Dasar-dasar manajemen produksi dan operasi edisi 1," *BPFE. Yogyakarta*, 2000.
- [3] R. Faridz, "Analisis faktor-faktor perubahan desain kemasan terhadap

nilai jual abon ikan (Kasus UD Pranspul, Kecamatan Sepulu, Bangkalan)," *AGROINTEK*, vol. 4, no. 2, pp. 151–175, 2010.

- [4] M. Firdaus and R. Rahadian, "Peran Istri Nelayan Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga (Studi Kasus di Desa Penjajab, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas)," *J. Sos. Ekon. Kelaut. Dan Perikan.*, vol. 10, no. 2, pp. 241–249, 2015.
- [5] D. Yuniarti and L. Sukarniati, "Strategy Coping Dan Pendapatan Nelayan: Sebuah Kajian Empirik," *J. Sos. Ekon. Kelaut. dan Perikan.*, vol. 16, no. 1, pp. 1–11, 2021.
- [6] R. Nurmalina, T. Sarianti, and A. Karyadi, *Studi kelayakan bisnis*. PT Penerbit IPB Press, 2018.
- [7] A. Sucipto, "Studi kelayakan bisnis: Analisis intregatif dan studi kasus." UIN-Maliki Press, 2011.
- [8] S. E. Kasmir, *Studi Kelayakan Bisnis: Edisi Revisi*. Prenada Media, 2015.
- [9] N. N. S. R. Damayanti, I. K. P. W. Sanjaya, and I. Ma. A. M. Putra, "Pendampingan Usaha Dupa Guna Meningkatkan Kemampuan Pengrajin," *Aptekmas J. Pengabdi. pada Masy.*, vol. 3, no. 4, 2020.
- [10] N. E. Purnamasari and Y. Nurdian, "Pendampingan dan inovasi produksi minuman herbal penjaga imunitas khas ngawi jawa timur," *Aptekmas J. Pengabdi. pada Masy.*, vol. 3, no. 4, 2020.
- [11] E. M. Harahap, N. Afifah, K. Lubis, and N. S. Hasibuan, "Pendampingan Keterampilan Berpidato Pada Nasyiatul Aisyiyah Cabang Padangsidempuan Selatan," *Aptekmas J. Pengabdi. pada Masy.*, vol. 4, no. 3, pp. 99–103, 2021.
- [12] T. A. Susanto, M. A. Suyuti, D. Dermawan, and R. Nur, "PKM Kelompok Usaha Pembuatan Biopocall Suplemen Organik Cair," in *Seminar Nasional Hasil Penelitian &*

- Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)*, 2021, pp. 490–494.
- [13] R. Nur, Si. Omsa, and F. Fatmawati, “PKM Usaha Abon Ikan Di Desa Mekar Indah, Kecamatan Buki, Kabupaten Kepulauan Selayar, Sulawesi Selatan,” in *Seminar*

Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M), 2020, pp. 138–143.