

PKM Peningkatan Nilai Tambah

by Adrie F. Assa

Submission date: 02-Dec-2022 06:29PM (UTC+0700)

Submission ID: 1969155338

File name: PKM_Peningkatan_Nilai_Tambah.pdf (439.86K)

Word count: 2443

Character count: 15957

1 PKM Peningkatan Nilai Tambah Kerang Hijau melalui Pengolahan, Pengemasan dan Pemasaran di Blok Empang, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara

Gidion P. Adirineko¹
Prodi Manajemen
Universitas Kristen Krida Wacana
Jakarta Barat
gidion.adirineko@ukrida.ac.id¹

Adrie F. Assa²
Prodi Manajemen
Universitas Kristen Krida Wacana
Jakarta Barat
adrie.assa@ukrida.ac.id²

Abstrak—Penduduk di kampung Empang, Kelurahan Pluit, Kecamatan Penjaringan, Jakarta Utara sebagai nelayan, penyedia transportasi laut, dan pengupas kerang. Pemilik hasil laut, menjual kerangnya langsung tanpa diolah agar memiliki nilai tambah. Terlebih para pengupas kerang, hanya mengandalkan pendapatan dari jasa mengupas kerang. Keinginan untuk meningkatkan pendapatan dimiliki oleh masyarakat. Salah satu upaya yang akan dilakukan adalah mengolah hasil laut kerang menjadi makanan olahan baru, agar memiliki nilai tambah. Harapannya pendapatan nelayan dan keluarga serta pengupas kerang dapat meningkat. Pelatihan yang diberikan berupa teknik pengolahan kerang hijau untuk menjadi makanan olahan seperti baso, nugget, dan kerupuk. Antusiasme mengikuti pelatihan harus dibarengi dengan penyediaan informasi, bimbingan dan arahan lebih lanjut dari dinas terkait, agar pelatihan pengolahan kerang hijau, pemasaran melalui media social dan kemasan benar-benar bisa dilaksanakan.

Kata Kunci—kerang hijau, makanan olahan, nilai tambah.

6 I. PENDAHULUAN

Kondisi masyarakat pesisir merupakan kelompok masyarakat yang relatif tertinggal soal akses informasi khususnya di bidang ekonomi dan kes6atan, yang ditandai oleh kemiskinan, ketertinggalan sosial budaya dan rendahnya Sumber Daya Manusia (SDM). Me10cu pada cita – cita bangsa Indonesia saat ini untuk mewujudkan Indonesia menjadi negara poros maritim dunia yang di dalamnya terdapat program peningkatan kualitas dan kuantitas SDM kelautan dan revitalisasi sektor – sektor ekonomi kelautan. Seharusnya masyarakat pesisir yang secara keseharian bergelut den3n laut menjadi sasaran prioritas cita-cita tersebut.

Masyarakat pesisir 20ah masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir yang memanfaatkan sumber daya di 4kitarnya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Wilayah pesisir adalah daerah peralihan antara ekosistem darat dan laut yang dipengaruhi oleh perubahan di darat dan laut [1]. Masyarakat di wilayah pesisir sangat erat dengan sumber daya laut sebagai sumber pen16silannya.

Mata pencaharian masyarakat pesisir memanfaatkan sumber daya alam di sek5arnya seperti penyedia jasa transportasi laut, nelayan, pemilik dan pekerja hasil laut.

Masyarakat pesisir yang di dominasi oleh usaha perikanan pada umumnya masih berada pada garis kemiskinan. Masyarakat tidak membuka peluang untuk pilihan yang lebih beragam terhadap mata pencaharian, dikarenakan oleh tingkat pendidikan dan akses informasi yang rendah. Status3egalitas lahan menjadi masalah tersendiri karena karakteristik beberapa kawasan permukiman di wilayah pesisir umumnya tidak memiliki status legalitas, terutama area yang direklamasi secara swadaya oleh masyarakat dari bahan yang berasal dari laut seperti cangkang kerang.

Kelompok Nelayan Blok Empang adalah kelompok nelayan di kawasan blok Empang kelurahan Pluit. Kelompok nelayan ini berasal dari masyarakat yang tinggal di kawasan blok empang, anggotanya terdiri dari nelayan, penyedia jasa transportasi, dan pengupas kerang. Peneliti melihat mayoritas r19yarakat di kawasan tersebut adalah pengupas kerang terdiri dari ibu rumah tangga dan anak-anak. Kerang telah dikupas dijual lagi oleh pemilik ke pengepul kerang. Belum ada alternatif lain yang dilakukan oleh masyarakat untuk mengolah kerang menjadi produk lain yang punya nilai tambah untuk dijual. Beberapa produk olahan kerang hijau yang bisa dibuat antara lain produk condiment, krupuk, kerang hijau rebus [1] disamping bisa juga dibuat menjadi Mpek-mpek, nugget, dan baso [2]. Olah pangan yang memberikan nilai tambah diharapkan bisa meningkatkan pendapatan ekonomi nelayan.

Blok Empang sebagai salah satu masyarakat pesisir yang penduduknya relative miskin memiliki berbagai tersebut di atas. Hal ini mendorong peneliti untuk mengetahui secara riil persoalan yang dihadapi oleh nelayan dan mendorong masyarakat menemukan solusinya melalui pendampingan dari tim peneliti. Untuk membuat program bagi peningkatan pendapatan masyarakat maka PKM ini dilakukan melalui tahapan yang dijelaskan secara rinci di bagian metode pelaksanaan.



Gambar 1. Proses Pembuangan Cangkang

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, sebagai berikut:

a. Tahap 1: Observasi dan FGD

Observasi lapangan meliputi kegiatan pengamatan dan diskusi dengan kelompok tani. Pengamatan di lapangan untuk mendapat gambaran riil kondisi dan masalah yang dihadapi masyarakat. Gambaran riil di lapangan itu diperkaya dengan diskusi dengan masyarakat, agar ditemukan masalah yang sebenarnya dan mendapatkan kemungkinan solusi mengatasi masalah berdasarkan kesepakatan. Beberapa permasalahan utama teridentifikasi dan disepakati:

1. Minimnya akses informasi dan kesadaran masyarakat terkait kebersihan lingkungan dan pemanfaatan limbah kerang. Tumpukan limbah kerang berupa kerang ada dimana-mana dan tidak dimanfaatkan. Wilayah tempat tinggal yang tidak tertata, menyebabkan lingkungan blok empang tampak kumuh.
2. Karakteristik sosial ekonomi masyarakat pesisir di blok Empang, sebagian besar bermata pencaharian sebagai nelayan, pengupas kerang dan penyedia layanan transportasi laut dengan penghasilan yang minim. Melimpahnya kerang yang dihasilkan dari melaut dan cangkang kerang sebagai limbah pengupasan yang tidak dimanfaatkan menjadi masalah lingkungan. Cangkang kerang hijau bisa diolah lebih jauh agar memberi nilai tambah. Selain pendapatan diharapkan bertambah, sebagian masalah lingkungan bisa diatasi
3. Melimpahnya hasil daging kerang hijau hanya langsung dijual, belum ada upaya untuk meningkatkan nilai tambahnya menjadi makanan olahan. Daging kerang hijau selesai dikupas langsung dijual kepada pengepul sehingga masyarakat pencari kerang dan pengupas kerang mendapatkan pendapatan yang sedikit dari hasil kerjanya.

b. Tahap 2: Merumuskan Solusi

Di dalam merumuskan solusi, masyarakat dilibatkan secara intens, untuk aspirasi dan motivasi masyarakat terakomodasi. Hal ini dilakukan agar kegiatan yang akan dijalankan bisa berjalan efektif dan efisien. Ada tiga rumusan solusi yang disepakati.

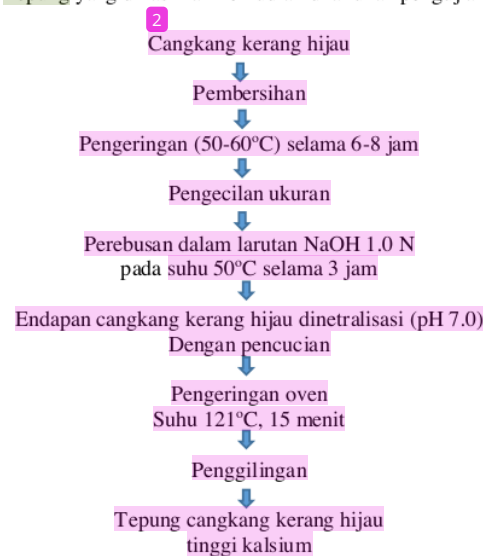
1. Peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan cangkang dan daging kerang hijau menjadi bakso, nugget dan kerupuk sebagai alternatif peningkatan pendapatan masyarakat di blok Empang.

2. Peningkatan pengetahuan tentang pengemasan produk yang menarik, higienis dan pemilahan bahan kemasan sehingga produk layak untuk dipasarkan, serta pengetahuan tentang pengemasan produk ketika akan dikirimkan melalui jasa kurir atau pelayanan pengiriman lainnya.
3. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang penjualan online melalui media sosial sebagai salah satu alternative pemasaran produk yang sedang trend.

c. Tahap 3: Pelaksanaan Abmas

Pada tahapan pelaksanaan Abmas, secara umum ada 4 kegiatan utama yang dilakukan. Kegiatan tersebut mencakup, 1. **Penyiapan kelayakan Cangkang Kerang dan Kerang Hijau** untuk diolah lebih lanjut.

Salah satu persyaratan yang harus dipenuhi adalah pengujian atas cangkang kerang sebagai limbah pengupasan kerang yang tidak termanfaatkan. Dari pengujian yang dilakukan terhadap bubuk cangkang kerang simping (*Amusium pleuronectes*), kerang hijau (*Perna viridis*), dan kerang batik (*Paphia undulata*), terbukti bahwa kerang hijau (*Perna viridis*) memiliki kandungan kalsium paling tinggi [3]. Berikut ini adalah langkah dan tahapan untuk proses pembuatan tepung dari cangkang kerang hijau [4]. Tepung yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian.



Gambar 2. Bagan alir proses pembuatan tepung cangkang kerang hijau tinggi kalsium

Hasil pada tahap pengujian laboratorium adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Hasil Uji Laboratorium Tepung Pengujian dilaksanakan di laboratorium dengan hasil bahwa bubuk dari cangkang kerang hijau di daerah itu tidak bisa dipakai sebagai bahan produk olahan. Maka secara otomatis rencana pemanfaatan cangkang kerang hijau tidak bisa dilanjutkan atau setidaknya perlu kajian laboratorium lebih lanjut, sampai pada kesimpulan bahwa tepung cangkang kerang hijau layak dikonsumsi.

Berdasarkan hasil pengujian tepung cangkang kerang hijau yang tidak bisa diolah lebih lanjut, maka tim peneliti hanya berfokus pada pemanfaatan dan upaya penambahan nilai tambah untuk daging kerang hijau.

2. Pelatihan Pembuatan Bakso, Nugget dan Kerupuk menggunakan daging kerang. Pelatihan pembuatan bakso, nugget dan kerupuk ini dilaksanakan mulai tanggal 26 Februari 2020.

Masyarakat dilatih oleh tenaga pengajar yang mumpuni untuk dapat membuat bakso, nugget dan kerupuk dari daging kerang hijau. Dari 3 jenis produk yang dilatihkan, maka hanya produk olahan bakso dan nugget yang bisa ditindaklanjuti oleh masyarakat di masa mendatang. Hal ini dikarenakan alasan hasil pengujian lab atas bubuk cangkang kerang hijau dan alasan ekonomi. Dari sisi masyarakat sangat membutuhkan likuiditas keuangan dalam kehidupan sehari-hari, sehingga perlu dilakukan prioritas bagi produk yang bisa membantu likuiditas keuangan mereka.



Gambar 3. Pembuatan Bakso dan Nugget

3. Pengemasan Produk

Masyarakat nelayan di Blok Empang mulai diperkenalkan cara melakukan pengemasan produk, pemilihan bahan kemasan, pelabelan dan penentuan masa kadaluarsa produk di dalam kemasan. Metode yang diberikan adalah 1) Paparan tentang cara pengemasan produk. 2) *Focus Group Discussion* (FGD) untuk menggali pemahaman masyarakat tentang pengemasan, 3) Praktik pengemasan produk olah makanan dari kerang hijau.



Gambar 4. Proses Pelatihan Kemasan Produk

4. Penerapan media social untuk pemasaran.

Konsep ini dikembangkan berdasarkan permasalahan yang dialami oleh mitra, dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat di blok Empang bagaimana cara menggunakan media sosial sebagai sarana untuk melakukan penjualan secara online. Cara penjualan secara tradisional pun dikenalkan dengan memberikan pengetahuan tentang pembuatan produk yang berkualitas dan menarik, cara-cara pemasaran tradisional, menjaga kualitas produk dan mempertahankan produk agar dapat terus bersaing dengan kompetitor.

Metode yang diberikan adalah 1) Paparan tentang media sosial sebagai media pemasaran produk. 2) *Focus Group Discussion* (FGD) untuk menggali pemahaman masyarakat tentang media sosial dan pemilihan media sosial yang akan digunakan, 3) Praktik penggunaan media sosial untuk media pemasaran produk



d. Tahap 4: Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui diskusi dengan para nelayan peserta pelatihan. Hasil diskusi atas evaluasi pelatihan bersifat kualitatif. Kegiatan ini dilaksanakan setelah pelatihan pemasaran melalui media social tanggal 26 Februari 2020, yaitu di hari sabtu 7 Maret 2020. Hasil evaluasi ini diuraikan secara langsung di bagian diskusi.

III. DISKUSI

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat di Blok Empang, Kelurahan Pluit, Kecamatan Penjaringan, Kota Jakarta Utara yang dilakukan selama periode Juli 2019 – Februari 2020 menghasilkan beberapa catatan penting. Beberapa catatan sebagai bahan diskusi atas pelaksanaan pengabdian masyarakat serta kemungkinan melakukan kegiatan penelitian atau pengabdian kepada masyarakat lainnya yang terkait dengan kerang hijau.

Salah satu masalah utama yang dihadapi oleh Nelayan yang tinggal di Blok Empang, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara adalah pengelolaan limbah kerang hijau, berupa cangkang kerang hijau yang jumlahnya cukup besar. Limbah yang menghasilkan masalah lingkungan itu, disepakai dengan nelayan untuk diselesaikan dengan cara, mengolah cangkang kerang hijau menjadi tepung.

Berdasarkan pengujian terhadap tepung dari cangkang kerang hijau yang dihasilkan melalui proses tahapan seperti gambar 1, dan ternyata tepung tersebut tidak layak dikonsumsi. Karena tidak layak dikonsumsi, maka masalah pemanfaatan limbah dari pengupasan kerang hijau (cangkang) tidak bisa dilanjutkan di dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pengabdian masyarakat tetap dilaksanakan dengan orientasi kepada pemberian nilai tambah dari daging kerang hijau dengan melakukan pengolahan daging kerang hijau menjadi makanan.

Hasil pengujian tepung dari cangkang kerang hijau di Blok Empang, Pluit, Penjaringan Jakart Utara tersebut merekomendasikan tidak layak dikonsumsi lebih bersifat lokal. Artinya tidak semua wilayah di Indonesia, ketika dilakukan pengujian tepung cangkang kerang hijau tidak layak dikonsumsi. Untuk itu, sebagai bahan pertimbangan bagi pemanfaatan cangkang kerang hijau yang mengganggu lingkungan di Blok Empang bisa diselesaikan dengan pilihan lain. Cangkang kerang hijau yang ada bisa dibuang kembali ke laut, sebagai bentuk dukungan program konservasi Andol yang telah dilakukan sejak tahun 2018 dengan tujuan untuk mengembalikan keanekaragaman hayati di perairan teluk Jakarta [5]. Upaya ini perlu dukungan pemerintah baik dalam proses pengumpulan, pengangkutan dan pembuangannya ke laut.

Pengemasan produk yang mampu meningkatkan nilai tambah produk olahan makanan dari daging kerang hijau Setelah masyarakat dilatih cara pembuatan bakso dan nugget, Masyarakat diperkenalkan tentang pengemasan produk, pemilihan bahan kemasan, pelabelan dan penentuan masa kadaluarsa produk. Kegiatan ini dilakukan di awal bulan februari.

Metode pelatihan untuk pengemasan, meliputi 1) Paparan tentang cara pengemasan produk. 2) *Focus Group Discussion* (FGD) untuk menggali pemahaman masyarakat tentang pengemasan. 3) Praktik pengemasan produk. Berikut ini salah satu contoh hasil pengemasan produk olahan, seperti bakso dan nugget.



Gambar 5. Contoh hasil pengemasan nugget dan bakso dengan plastic.

Contoh hasil pengemasan nugget dan bakso di atas dihasilkan dari kegiatan pelatihan kepada kelompok petani nelayan di Blok Empang. Ada beberapa catatan atas pengemasan yang dilakukan.

Pengemasan makanan olahan dari daging kerang hijau, masih menggunakan plastic. Hal ini karena dipandang relative paling murah dan bahannya mudah di dapatkan. Namun demikian pengemasan yang dilakukan masih belum mencantumkan label produk, tanggal kadaluarsa, izin operasional, maupun izin makanan halal.

Di sisi lain, penggunaan plastik sebagai bahan pengemasan tentu tidak ramah lingkungan. Hal ini terjadi karena plastik masih dipandang relatif lebih murah di bandingkan material lainnya dan secara teknis cocok digunakan untuk makanan basah. Dan masyarakat setuju untuk bisa digunakan plastic untuk kemasan.

Hal-hal yang belum dilakukan di dalam pelatihan pembuatan kemasan ini, bisa menjadi bagian pengabdian kepada masyarakat di masa mendatang. Pelatihan bisa mencakup, namun tidak terbatas pada variasi dalam pemberian label dan bagaimana mendisain label menarik perhatian konsumen.

Kegiatan pemasaran melalui media social masih harus ditingkatkan, karena keterbatasan dalam literasi penggunaan handphone maupun kepemilikannya. Salah satu aspek menarik di lapangan, masih terbatasnya pengetahuan nelayan dalam menggunakan media social untuk memasarkan. Hal ini terjadi karena masyarakat masih belum terbiasa menggunakan media pemasaran melalui social media. Hal lain adalah penyusunan konten di media social yang harus dibuat, juga menjadi kendala tersendiri.

IV. KESIMPULAN

Dalam pengabdian masyarakat ini, kelompok nelayan di Blok Empang Kelurahan Pluit Kecamatan Penjaringan Jakarta Utara memiliki kemampuan dan kemauan untuk meningkatkan pendapatannya dengan cara mengolah daging kerang hijau menjadi bakso, dan nugget. Dampak kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini masih belum bisa dirasakan oleh masyarakat nelayan. Hal ini disebabkan setelah masa pelatihan di bulan Februari 2020, terjadi pandemi covid19. Namun demikian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini perlu ditindaklanjuti baik dalam mengisi kekurangan dalam pelatihan kemasan, maupun pelatihan pemasaran melalui media social.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Abmas mengucapkan terima kasih kepada masyarakat nelayan, khususnya kampung nelayan yang ada di Jakarta Utara, serta LPPM UKRIDA yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- 1) U.-U. No 27, *Pengelolaan Wilayah Pesisir dan Pulau - pulau Kecil*, Jakarta: Sekretariat Negara, 2007.
- 2) Murdinah, "Penanganan dan Diversifikasi Produk Olahan Kerang HJau," *Squalen*, vol. Vol. 4 , no.No. 2, Agustus 2009.
- 3) E. Fitriah, Y. Maryuningsih and E. Roviati, "Pemanfaatan Daging dan Cangkang Kerang Hijau (Perna Viridis) Sebagai Bahan Olahan Pangan Tinggi Kalsium," in *The 7th University Research Colloquium*, Surakarta, 2018.
- 4) H. Abidin, Y. Darmanto and Romadon, "Fortifikasi berbagai Jenis Tepung Cangkang Kerang pada Proses Pembuatan Roti Tawar," *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, vol. Vol. 5, no. No. 2, pp. 28 - 34, 2016.
- 5) M. B. Rohadi, F. Firdaus and T. N. Agassi, "Fungsionalisasi Cangkang Kerang Hijau (Perna Varidis) Sebagai Peningkat Kadar Kalsium Susu Fermentasi," Institute Pertanian Bogor, Bogor, 2010.
- 6) "Kompas.com," 7 10 2019. [Online]. Available: <https://www.kompas.com/tren/read/2019/10/07/122314965/3-ton-disebar-bagaimana-kulit-kerang-hijau-bisa-jemihkan-teluk-jakarta?page=all>.
- 7) I. Gitosudarmo, *Manajemen Pemasaran*, Yogyakarta: BPFE UGM, 2017.
- 8) T. Abdullah and F. Tantri, *Manajemen Pemasaran*, Jakarta: Raja Grafindo, 2016.
- 9) C. Lova, "Kompas.com," 12 8 2019. [Online]. Available: <https://megapolitan.kompas.com/read/2019/02/26/14124571/pe-njelasan-ahli-soal-kerang-hijau-teluk-jakarta-yang-berbahaya?page=all>.
- 10) H. A. Cappenberg, "Beberapa Aspek Biologi Kerang Hijau Perna Varidis Linnaeus 1758," *Oseana*, vol. Volume XXXIII , no. Nomor 1, pp. 33-40, 2008.

PKM Peningkatan Nilai Tambah

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	e-journal.uajy.ac.id Internet Source	4%
2	ikanmania.wordpress.com Internet Source	3%
3	www.scribd.com Internet Source	1%
4	nanopdf.com Internet Source	1%
5	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	1%
6	ejournal.unklab.ac.id Internet Source	1%
7	www.neliti.com Internet Source	1%
8	jurnal.ubharajaya.ac.id Internet Source	1%
9	repository.unhas.ac.id Internet Source	<1%

10	www.hmpg-uny.org Internet Source	<1 %
11	docobook.com Internet Source	<1 %
12	issuu.com Internet Source	<1 %
13	jurnal.sttmcileungsi.ac.id Internet Source	<1 %
14	kemenpppa.go.id Internet Source	<1 %
15	patrastatistika.com Internet Source	<1 %
16	pdfcoffee.com Internet Source	<1 %
17	repository.poliupg.ac.id Internet Source	<1 %
18	repository.uph.edu Internet Source	<1 %
19	www.beritajatim.com Internet Source	<1 %
20	wyllmarzpasangka.blogspot.com Internet Source	<1 %
21	Murdinah Murdinah. "PENANGANAN DAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KERANG	<1 %

HIJAU", Squalen Bulletin of Marine and
Fisheries Postharvest and Biotechnology,
2009

Publication

22

kimiadisekitarkita.blogspot.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On