

**PELATIHAN USAHA DESA MELALUI PENGOLAHAN IKAN KATOMBO  
DI DESA AENG BATU-BATU KECAMATAN GALESONG UTARA  
KABUPATEN TAKALAR SULAWESI SELATAN**

**Amiruddin\*, Nuraeni, Trimulato, Muhlis dan Asyraf Mustamin**

Program Studi Perbankan Syariah UIN Alauddin Makassar, Sulawesi Selatan  
Jl. Sultan Alauddin No.63, Romangpolong, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan 92113

\*Email: Amiruddin@uin.ac.id

**Abstrak**

*Kabupaten Takalar merupakan salah satu kabupaten yang berada di provinsi Sulawesi Selatan. Kabupaten Takalar dekat dengan hamparan laut, hal ini menjadikan kabupaten Takalar kaya akan hasil laut dengan berbagai macam jenis ikan yang sangat mudah didapatkan di daerah ini. Pemanfaatan kekayaan alam perlu dilakukan agar dapat dikembangkan untuk menjadi berbagai jenis usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat. Salah satu jenis ikan yang mudah didapatkan di daerah desa Aeng Batu-batu Kabupaten Takalar yaitu ikan jenis katombo. Ikan ini dapat diolah menjadi makanan yang menarik dan bernilai ekonomis. Diolah dengan bahan yang mudah didapatkan kemudian dikemas secara menarik dan dapat disajikan dalam berbagai variasi produk diantaranya produk kripik, yang dapat dinikmati konsumen. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat terdiri dari observasi awal untuk peninjauan lokasi serta pengajuan izin kegiatan. Kemudian menyiapkan bahan-bahan untuk pelaksanaan kegiatan. Pada tahapan kegiatan terdiri dari penyajian materi wirausaha, tata cara perzinan usaha, dan praktik pengolahan ikan katombo menjadi kripik diakhiri dengan pengemasan produk. Hasil pelaksanaan kegiatan yaitu peserta yang hadir dalam kegiatan ini yaitu 30 orang ibu-ibu yang merupakan penduduk Aeng Batu-batu. Peserta memperoleh motivasi berwirausaha, kemudian mengetahui proses pengajuan usaha, dan dapat menghasilkan produk dari olahan ikan katombo menjadi kripik.*

**Kata Kunci : Pelatihan Usaha Desa, Ikan Katombo, dan Desa Aeng Batu-batu**

## **PENDAHULUAN**

Secara geografis Kabupaten Takalar terletak di bagian selatan Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak 40 km dari Kota Metropolitan Makassar dan terletak antara 5031 sampai 50381 Lintang Selatan dan antara 1990221 sampai 1990391 Bujur Timur dengan luas wilayah 566,51 Km<sup>2</sup>, yang terdiri dari kawasan hutan seluas 8.254. Ha (14,57%), sawah seluas 16.436, 22 Ha (29,01%), perkebunan tebu PT. XXXII seluas 5.333,45 Ha (9,41%), tambak seluas 4.233,20 Ha (7,47%), tegalan seluas 3.639,90 Ha (6,47%), kebun campuran seluas 8.932,11 Ha (15,77%), pekarangan seluas 1,929,90 Ha (3,41%) dan lain-lain seluas 7.892,22 Ha (13,93%). Dengan batas wilayah Kabupaten Takalar sebagai berikut :

- a) Sebelah Utara dengan kota Makasar dan Kabupaten Gowa
- b) Sebelah Selatan dengan Laut Flores
- c) Sebelah Barat dengan Selat Makassar
- d) Sebelah Timur dengan Kabupaten Jeneponto dan Kabupaten Gowa

Kabupaten Takalar adalah salah satu dari wilayah penyanggah kota Makassar. Dimana Kota Makassar adalah ibu kota sekaligus pusat ekonomi Sulawesi Selatan dan kawasan Indonesia Timur. Bidang wilayah penyanggah bagi Kabupaten Takalar dapat bernilai positif secara ekonomis, jika Kabupaten Takalar dapat mengantisipasi dengan baik kejenuhan perkembangan kegiatan industri Kota Makassar. Yaitu dengan menyediakan lahan alternatif pembangunan kawasan industri yang representatif, kondusif, dan strategis.

Sebagian dari wilayah Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan SandraBone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan Kecamatan Galesong Utara. Sebagai wilayah pesisir yang juga telah difasilitasi dengan pelabuhan walaupun masih pelabuhan sederhana maka Kabupaten Takalar memiliki akses perdagangan regional, nasional bahkan internasional. Keunggulan geografis ini menjadikan Takalar sebagai alternatif terbaik untuk investasi atau penanaman modal (Sulselprov, 2020).

Kabupaten Takalar adalah sebuah kabupaten di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibu kotanya terletak di Kota Takalar yang terdiri dari delapan kecamatan yaitu Pattallassang, Polongbangkeng Selatan, Polongbangkeng Utara, Galesong, Galesong Selatan, Galesong Utara, Mappakasunggu, Manggarabombang. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,51 km<sup>2</sup> dan berpenduduk sebanyak ±250.000 jiwa. (Makassar.bpk.go.id, 2020).

Potensi sumber daya alam Kabupaten Takalar meliputi perikanan laut, pertanian, perkebunan dan peternakan. Luas areal budidaya ikan pada tahun 2006 sekitar 4.856 ha, budidaya tambak dengan luas 4.343 ha yang tersebar di hampir setiap kecamatan. Produksi ikan laut di Kabupaten Takalar pada tahun 2006 mencapai 26.776 ton. Selain itu Kabupaten Takalar dikenal sebagai penghasil ikan terbang dan rumput laut. Dalam Program Gerbang Emas Kabupaten Takalar sangat potensial dijadikan sebagai pusat inkubator pengembangan rumput laut.

Topologi wilayah Kabupaten Takalar terdiri dari daerah pantai, daratan dan perbukitan. Bagian barat adalah daerah pantai dan dataran rendah dengan kemiringan antara 0-3 derajat sedang ketinggian ruang bervariasi antara 0-25, derajat sedang ketinggian ruang bervariasi antara 0-25, dengan batuan penyusun geomorfologi dataran didominasi pantai, batu gemping, terumbu dan tula serta beberapa tempat batuan lelehan basal. (Takalarkab.go.id, 2020)

Kodisi daerah kabupaten Takalar yang berada di daerah laut, menjadikan daerah ini banyak menghasilkan berbagai jenis ikan. Daerah ini terkenal dengan banyaknya jenis ikan-ikan yang segar untuk dikonsumsi. Untuk meningkatkan varian dalam mengkonsumsi ikan maka perlu adanya upaya untuk membuat olahan ikan menjadi lebih menarik. Berbagai olahan dengan bahan dasar ikan dapat disajikan diantaranya pengolahan ikan katombo menjadi kripik yang bernilai ekonomis dan nikmat untuk dikonsumsi. Salah satu jenis ikan yang mudah didapatkan di Kabupaten Takalar adalah ikan Katombo atau nama lain ikan kembung.

Kualitas produk hasil perikanan dipengaruhi oleh kesegaran ikan. Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis ikan. Pasta ikan merupakan salah satu alternatif penganekaragaman produk berbasis produk gel. Pasta ikan merupakan makanan yang berasal dari bahan baku lumatan daging ikan yang ditambahkan dengan tepung, garam dan berbagai jenis sayuran. Cara kematian ikan dan tahapan penurunan kesegaran ikan dapat mempengaruhi kualitas produk daging yang berdampak pada kualitas produk, sehingga bahan baku menjadi salah satu faktor untuk menghasilkan produk olahan yang baik. (Imam dkk, 2014).

Ikan adalah makanan laut yang memiliki segudang manfaat bagi kesehatan tubuh. Hal ini tentu saja tidak lepas dari pelbagai kandungan nutrisi dan vitamin di dalamnya. Salah satu jenis ikan yang patut untuk Anda konsumsi karena memiliki banyak manfaat adalah ikan kembung. Percaya atau tidak, kandungan gizi ikan kembung bahkan lebih banyak daripada salmon. Beberapa manfaat yang terkandung pada ikan kembung/ katombo; (doktersehat.com)

1. Mengendalikan Kadar Gula Darah.
2. Mengatasi Peradangan
3. Menjaga Kesehatan Tulang
4. Membantu Menurunkan Berat Badan
5. Meminimalisir Penyakit Otak
6. Mencegah Penyakit Jantung dan Stroke
7. Mencegah Kanker Payudara
8. Penghancur Trigliserida
9. Membantu Tumbuh Kembang Bayi
10. Memperpanjang Usia
11. Menambah Massa Otot

Ikan katombo tidak hanya dapat dikonsumsi sebagai lauk saja, tetapi juga dapat diolah menjadi makanan ringan yang menarik dan dapat bernilai ekonomis. Program Studi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri telah melakukan pelatihan untuk pengolahan ikan katombo menjadi makanan ringan berupa kripik di Desa Aeng Batu-Batu Kecamatan Galesong Utara Kabupaten Takalar Sulawesi Selatan. Pada Kegiatan ini diisi tentang berwirausaha, ijin untuk mendirikan usaha, dan praktik pengolahan ikan katombo menjadi kripik yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini dihadiri puluhan ibu-ibu rumah tangga.

Perempuan dapat jadi penuntun dan mitra laki-laki dalam mendukung dan menopang segala kesulitan dalam mengatasi masalah kehidupan. Bagi laki-laki Makassar atau suami menempatkan perempuan sebagai manajer yaitu segala sesuatu yang datang dan masuk ke dalam rumah harus sepengetahuan dan izin perempuan atau istri, Dengan demikian perempuan dan laki-laki memiliki kesejajaran peran dan fungsi, walaupun memiliki hak dan kewajiban yang sama, tetapi terdapat batasan kerja individual yang terbentuk secara fitrah. Budaya Makassar tidak membatasi perempuan untuk beraktivitas manakala urusan rumah tangganya diselesaikan atau didahulukan. (Pelani dkk, 2019).

Indonesia memiliki wilayah pesisir dan lautan yang begitu besar, dan menjadi sumber penghidupan masyarakat sekitar pada umumnya, hal ini disebabkan wilayah pesisir dan laut memiliki berbagai sumber daya alam serta jasa lingkungan yang bisa dijadikan sumber penghidupan. Perikanan merupakan salah satu usaha manusia untuk mencapai kesejahteraan dengan cara mengelola atau memanfaatkan sumberdaya ikan dan biota lainnya yang bernilai ekonomis. Industrialisasi perikanan tangkap merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari industrialisasi kelautan dan perikanan. Industrialisasi perikanan tangkap merupakan upaya terintegrasi dari seluruh stakeholder untuk meningkatkan produktivitas, nilai tambah dan daya saing. Pembangunan diikuti pengembangan sistem produksi yang modern dan terintegrasi di tingkat hulu, dapat memasok kebutuhan ikan sekaligus memasok bahan baku produksi produk olahan perikanan untuk dipasarkan di pasar domestik dan internasional.

Kegiatan pengolahan ikan di Indonesia masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. 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. Hal ini sesuai dengan pendapat Glendoh bahwa usaha kecil mampu menyerap tenaga kerja, menghasilkan produk dengan harga yang terjangkau bagi kebutuhan rakyat banyak yang berpenghasilan rendah. Ketatnya persaingan dalam lingkungan perekonomian nasional membuat pemerintah melakukan re-orientasi kebijakan pengembangan sektor industri dalam bentuk kebijakan pembangunan industri nasional dengan menentukan industri-industri prioritas yang akan dikembangkan di masa mendatang. (Dafina,2013).

## **METODE**

Metode pengabdian kepada masyarakat yang digunakan antara lain menggunakan tahapan pelaksanaan pelatihan usaha bagi ibu-ibu yang ada di desa Aeng Batu-Batu antara lain:

### **1. Tahap persiapan**

Pada tahap ini dilaksanakan observasi lokasi, kemudian mengajukan ijin pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ke dinar perindustrian kabupaten dinas koperasi, UKM dan Perdagangan Kabupaten Takalar. Kemudian menyiapkan pemateri yang mumpuni tentang tema pengabdian masyarakat. Kemudian sebelum pelaksanaan pelatihan maka disiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk kegiatan tersebut.

### **2. Tahapan Pelatihan**

Adapun metode yang digunakan pada tahapan pelatihan yaitu;

- a. Penyampaian materi tentang wirausaha, sebagai motivasi bagi peserta untuk termotivasi untuk dapat berwirausaha guna memperoleh penghasilan tambahan selain dari suami. Dengan memanfaatkan kekayaan daerah yang ada disekitar.
- b. Penyampaian tentang tata cara pengajuan izin usaha yang disampaikan langsung dari dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan Kabupaten Takalar.
- c. Acara inti pelatihan yaitu pengolahan ikan katombo menjadi kripik, dengan melibatkan peserta untuk praktik langsung. Penyampaian bahan-bahan yang digunakan, cara pengolahannya, serta pada tahan pengemasan produk. Pelatihan ini langsung dipandu oleh nara sumber yang berpengalaman. Kegiatan dari proses membersihkan ikan, takaran untuk memberi bumbu-bumbu, proses pengolahan dan sampai tahap pengemasan agar menarik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan usaha melalui pengolahan ikan katombo dihadiri para ibu-ibu yang ada desa Aeng batu-batu, yang sangat mudah mendapatkan ikan katombo. Peserta pelatihan yang hadir tidak kurang dari 30 orang. Peserta sangat antusias dalam mengikuti pelatihan ini.

Materi tentang kewirausahaan sebagai motivasi bagi para peserta untuk punya keinginan untuk berwirausaha. Kemudian disampaikan betapa pentingnya orang berwirausaha. Kemudian membangkitkan keingan peserta untuk berwirausaha dengan memanfaatkan kekayaan alam sekitar, dalam hal ini yaitu ikan katombo. Dokumentasi selama pelatihan dapat dilihat pada gambar dibawah ini;



**Gambar 1. Peserta Pelatihan Usaha Desa**



**Gambar 2. Para Pemateri Pelatihan Usaha Desa**



**Gambar 3. Pemberian Cenderamata Kepada Ibu Desa Aeng Batu-batu**



**Gambar 4. Hasil Pengolahan Ikan Katombo Menjadi Kripik**

Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah kelompok wanita yang ada di desa Aang Batu-Batu, yang sebagian merupakan istri dari nelayan yang ada didaerah tersebut. Kegiatan ini dihadiri tidak kurang dari 30 peserta. Bentuk dan metode kegiatan pelatihan usaha yang dilakukan adalah didahulu tentang berwirausaha kemudian dilanjutkan pemaparan materi tentang pengajuan izin usaha yang disamaikan langsung dari dinas perindustrian kota Takalar. Kemudian peserta dipersilahkan untuk tanya jawab. Lalu memasuki kegiatan inti yaitu praktik langsung pengolahan ikan katombo menjadi kripik dengan bahan-bahan yang sederhana dan mudah didapatkan. Para peserta dapat praktik langsung dalam pembuatan kripik. Indikator pelaksanaan kegiatan disajikan pada tabel 1. Indikator terdiri dari sasaran dan keluaran dari pelaksanaan pengabdian masyarakat.

**Tabel 1. Hasil Pelaksanaan Pelatihan Usaha Desa Pengolahan Ikan Katombo di Desa Ang Batu-Batu**

No	Indikator	Uraian	Renaca/ Target	Realisasi
1	Sasaran (Goal)	Jumlah Peserta Kegiatan	30 Orang	30 Orang
		Pemberdayaan Masyarakat	Ibu-ibu desa Ang Batu-batu	Ibu-ibu desa Ang Batu-batu
		Munculnya usaha bahan ikan katombo	Adanya respon positif dan keinginan peserta untuk berwirausaha dengan bahan ikan yang mudah didapatkan.	Baru uji coba untuk pengolahan ikan katombo menjadi kripik yang bernilai ekonomis.
2	Keluaran (Output)	Pemberian Motivasi Berwirausaha	Memahami tujuan dan perlunya untuk berwirausaha.	Peserta antusias dan termotivasi untuk berwirausaha.
3		Penyajian materi tentang perisinan usaha kecil	Dapat memahami cara-cara memperoleh izin usaha.	Peserta mengetahui dan memahami cara pengajuan izin usaha UKM.
4		Pelatihan Pengolahan Ikan Katombo	Transfer pengetahuan tentang pengolahan ikan katombo menjadi kripik yang bernilai ekonomis dengan bahan-bahan yang	Praktik langsung berupa demo untuk pengolahan ikan katombo menjadi kripik.

			mudah didapatkan.	
5		Pengemasan produk yang menarik	Menyajikan beberapa sampel kemasan menarik untuk hasil olahan ikan katombo	Peserta mendapatkan sampel kemasan yang menarik.

Pada tabel 1. Menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan dapat berjalan sesuai dengan rencana, dengan pengaturan secara baik. Sehingga kegiatan dapat terealisasi sesuai dengan apa yang diharapkan. Hal ini menunjukkan kegiatan pelatihan desa melalui pengolahan ikan katombo menjadi kripik, menjadi salah satu upaya untuk dijadikan usaha untuk memperoleh bernilai ekonomis. Sehingga akan meningkatkan spirit dalam berwirausaha dengan memanfaatkan kekayaan alam daerah dan bahan-bahan yang mudah didapatkan.



**Gambar 5. Kripik hasil olahan ikan katombo**

Peserta pelatihan begitu antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Serta ingin mengembangkan untuk bisa memiliki usaha dengan bahan olahan ikan. Kemudian terus dikembangkan untuk menjadi home industri yang ada di desa Aeng Batu-batu. Bukan hanya ikan katombo tetapi jenis ikan lainnya yang sangat mudah didapatkan daerah Takalar. Berbagai variasi dapat dikembangkan dalam pengolahan kripik ini menjadi banyak varian dan rasa mengikuti selera pasar yang ada. Hasil olahan dapat dinikmati oleh semua kalangan anak-anak dan orang dewasa karena rasanya yang nikmat.

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan mengangkat tema Pelatihan Usaha Desa melalui pengolahan ikan katombo menjadi kripik di desa Aeng Batu-Batu Kabupaten Takalar, terlaksana dengan baik dan mendapatkan antusias dari para peserta. Sebagai bentuk meningkatkan spirit berwirausaha dan inovasi produk dengan bahan dasar kekayaan alam sekitar. Pelatihan ini dapat ditindaklanjuti dalam bentuk kegiatan usaha skala rumah tangga, dengan melalui perizinan. Kemampuan para peserta dalam pengolahan ikan katombo dapat bertambah dengan adanya transfer pengetahuan dari pemateri dan proses praktik langsung. Kripik yang diproduksi dapat dibuat sesuai dengan keinginan pasar dan dibuat dengan berbagai variasi rasa.

Perlu adanya pelatihan lanjutan untuk kegiatan pelatihan usaha tidak sebatas pada pengemasan produk, tetapi juga pada tahap pemasaran produk. Sehingga produk dapat berkembang lebih luas tidak hanya di Kabupaten Takalar. Kemudian pengemasan produk yang lebih menarik sehingga dapat menarik minat konsumen.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Howara, Dafina. 2013. Strategi Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan di Kabupaten Donggala. Jurnal Agroland, Volume 17 Nomor 3. Universitas Tadulako.
- Pelani, Herman, dkk. 2019. Pendampingan Peningkatan Pengetahuan Konservasi Sumber Daya Ikan kepada Perempuan di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar. Makassar: Jurnal Sainsmat Volume 3 Nomor 2. Universitas Negeri Makassar.
- Restu, Imam Wibowo, dkk. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Semarang: Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Volume 3 Nomer 3. Universitas Diponegoro.
- [https://sulselprov.go.id/pages/des\\_kab/18](https://sulselprov.go.id/pages/des_kab/18) , diakses pada Tanggal 20 Januari 2020
- <http://www.takalarkab.go.id/assets/document/selpa/geografi-takalar.pdf> , diakses pada tanggal 20 Januari 2020.
- [https://makassar.bpk.go.id/?page\\_id=3243](https://makassar.bpk.go.id/?page_id=3243) , diakses pada Tanggal 20 Januari 2020
- <https://doktersehat.com/manfaat-ikan-kembung/> , diakses pada Tanggal 20 Januari 2020