

## PKM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI DUSUN PADARIA DESA AMPAKALE KABUPATEN MAROS

Arfiany<sup>1</sup>, Rilfan Kasi'Ranteta'dung<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Dosen Manajemen, STIM Lasharan Jaya Makassar

### ABSTRACT

Seeing the business opportunities that exist in Padaria Hamlet, Ampakale Village, Maros Regency is a suitable opportunity to serve as a business center, namely where business opportunities are in high demand so that a market analysis is necessary. One of the interesting business opportunities for us to analyze is the shrimp chili sauce business. The shrimp chilli business is very easy to find the raw material from the head shell shrimp. The Community Partnership Program aims to solve problems faced by partners, including where the production system is only in the form of job orders, low levels of innovation, lack of mastery of technology so that access to exit is very slow, partners' habits in managing their business are only based on family management, lack of venture capital for procurement of production facilities. The approach method that will be offered is to provide solutions in the form of training, mentoring and providing understanding in post-production handling. With this program, it is hoped that the production and quality of prawn chili sauce can be doubled so that partner income can increase by up to 50%.

*Keywords : Processing, Human Resource Improvement, Post Harvest*

### I. PENDAHULUAN

Saus cangkang udang adalah salah satu bahan pelengkap makanan yang berbentuk cairan kental dan pada umumnya berfungsi sebagai bahan penyedap dan penambah cita rasa masakan.

Melihat peluang bisnis yang ada saat ini sangatlah penting. Peluang yang cocok untuk dijadikan sebagai usaha yaitu peluang bisnis dimana permintaannya sangat meningkat sehingga perlu melakukan analisis pasar. Salah satu peluang bisnis yang menarik untuk kita analisis adalah bisnis saus cangkang udang. Bisnis saus cangkang udang sangat mudah ditemukan bahan bakunya yang berasal dari cangkang dan kepala udang yang berasal dari pabrik pengolahan udang, bahkan saking mudahnya mendapatkan bahan baku, maka para pemula pun dengan mudahnya bisa memulai bisnis tersebut.

Saus cangkang udang tidak kalah dengan saus-saus lainnya karena saus cangkang udang adalah saus yang dibuat dengan campuran kepala udang yang diolah dengan bumbu lalu kemudian dimasak. Ada beberapa kelebihan yang didapatkan pada saus tersebut ; yakni pertama tidak terlalu banyak modal yang dibutuhkan, untuk membeli bahan bakunya pun lebih mudah dan murah. Kedua, saus cangkang udang banyak diminati utamanya para konsumen yang berpenghasilan minim, karena untuk memperoleh saus tersebut tidak membutuhkan modal yang terlalu banyak. Ketiga, cita rasa yang berbeda dengan saus-saus yang ada di pasaran. Sehingga banyak konsumen lebih memilih untuk membeli saus cangkang udang.

Dusun Padaria Desa Ampakale Kabupaten Maros merupakan salah satu sentra industri rumahan . Jumlah unit industri rumahan dan jumlah tenaga kerja yang terserap pada industri ini sangat besar. Sebagian masyarakat yang berdomisili di Dusun Padaria Desa Ampakale merupakan usaha turun temurun yang sudah menjadi warisan. Keahlian yang dimiliki para mitra diperoleh secara otodidak, dimana tingkat pendidikan mitra beragam mulai dari Sekolah Dasar sampai Perguruan Tinggi.

Usaha industri rumahan merupakan pekerjaan atau sumber penghasilan utama sebagian masyarakat di Dusun Padaria Desa Ampakale ini. Industri rumahan memulai usaha pembuatan saus cangkang udang dengan beberapa cita rasa dari bahan baku yang biasanya tidak mempunyai nilai ekonomis, dengan modal yang terbatas mereka hanya mampu membeli cangkang kepala udang melalui pengumpul. Peralatan dan sebagian dari rumah dimanfaatkan untuk dijadikan ruangan produksi.

Industri rumahan ini memanfaatkan keterampilan yang didapat dari pengalaman bekerja pada mitra saus cangkang udang yang beberapa tahun lalu merupakan mitra yang paling banyak digeluti oleh masyarakat setempat. Seiring dengan perkembangan waktu, dimana harga bahan baku saus mulai berkurang dan harganya pun meningkat dan minat konsumen semakin menurun untuk mengkonsumsi saus tersebut yang disebabkan harga jual yang mulai naik.

Industri rumahan di Dusun Padaria Desa Ampakale yang merupakan obyek pelaksanaan pKM terdapat beberapa kelompok UMKM yang memproduksi berbagai usaha pengerajin saus.

<sup>1</sup> Korespondensi penulis: Arfiany, Telp.085255550567, arfianygunter@gmail.com

Mitra industri rumahan di Dusun Padaria Desa Ampakale biasanya membuat produksi saus cangkang udang atas job order (pesanan). Perputaran piutang relatif pendek. Mitra industri rumahan pada umumnya bersifat tradisional.

Berdasarkan analisis yang ditemukan dilapangan dimana mitra dihadapkan pada permasalahan dalam pengembangan usahanya, yaitu; permasalahan internal seperti rendahnya kualitas/keterampilan SDM dalam bidang manajemen sehingga mitra tersebut cenderung memproduksi saus berdasarkan pesanan atau job order. Permasalahan kedua yang dihadapi usaha mitra saus adalah faktor eksternal yaitu masalah yang terkait dengan iklim usaha, seperti : (1) ketidakpastian harga yang terjadi dipasaran, (2) makin bertambahnya pendatang baru dengan produk pengganti, (3) kecenderungan harga bahan baku semakin langka, (4) lemahnya koordinasi lintas instansi yang terkait untuk membina dan membantu UMKM dalam pengembangan usaha.

## II. TUJUAN DAN SASARAN

Tujuan dari program pengabdian masyarakat adalah

1. Memberikan pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam mengolah bahan baku cangkang kepala udang menjadi saus secara inovatif,
2. Mengajarkan perubahan pola pikir mitra tentang manajemen tradisioal menjadi pengolahan usaha berdasarkan manajemen modern,
3. Memberikan pemahaman dan pembelajaran mengenai sistim dan model pemasaran dimana produksi saus dapat bersaing sehingga dapat dipasarkan sampai ke luar pulau Sulawesi.

Sasaran utama dalam pengabdian masyarakat ini tentu saja adalah masyarakat yang ada di Desa Padaria yang terdiri dari kelompok UMKM dimana kualias atau keterampilan SDM nya masih sangat rendah, sehingga mereka cenderung memproduksi saus hanya berdasarkan job order saja. Sementara kompetitor semakin banyak.

## III. METODE PELAKSANAAN

Tabel 3.1. Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Keterangan
1	Survei dan pendataan potensi	Tim Pengabdi
2	Identifikasi permasalahan	Tim Pengabdi
4	Penyusunan Schedule Kegiatan	Tim Pengabdi
5	Pelatihan/Pendampingan Kelompok mitra mengenai proses pengolahan saus	Tim Pengabdi
6	Pelatihan/pendampingan mengenai metode pengemasan dan pemasaran	Tim Pengabdi
7	Pemantauan hasil	Tim Pengabdi
8	Pembuatan laporan	Tim Pengabdi

Untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan sebelumnya, pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa langkah yang melibatkan metode penelitian lapangan berupa :

1. Identifikasi masalah yang dilakukan sebagai langkah awal untuk merumuskan apa yang akan dijadikan bahan untuk pembuatan saus dan materi pelatihan dalam pengabdian ini.
2. Melakukan survey lapangan ke mitra sebagai tempat dilaksanakannya kegiatan, kemudian melakukan proses wawancara dan diskusi dengan Pemda/perangkat desa setempat untuk identifikasi permasalahan.
3. Melakukan pelatihan yang diberikan kepada masyarakat khususnya mitra yang ada di dusun Padaria.

## IV. KELUARAN YANG DICAPAI

Tahap pencapaian luaran pada kegiatan pengabdian ini antara lain ;

1. Peningkatan pendapatan melalui peningkatan omzet pemesanan dan penjualan.
2. Menerapkan manajemen modern serta menggunakan model pemasaran yang lebih luas
3. Meningkatkan kemampuan inovasi, kemampuan penggunaan tehnologi dan manajerial mitra.
4. Meningkatkan kemampuan dalam mengakses kebutuhan modal pada lembaga lembaga keuangan.
5. Memperluas jaringan pemasaran.

## V. MANFAAT YANG DIPEROLEH

### 5.1. Tabel Dampak Ekonomi dan Sosial

Bidang IPTEK	Sebelum	Sesudah
Bidang Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi masih berskala kecil</li> <li>- Tidak ada inovasi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produksi skala besar</li> <li>- Sudah Kreatif dan saus dalam varian yang berbeda</li> </ul>
Bidang Manajemen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masih bersifat original/ manual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masyarakat sudah mengerti tentang fungsi-fungsi manajemen dan tata cara pengolahan administrasi.</li> </ul>
Bidang Pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berdasarkan job order,</li> <li>- Dijual secara manual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Permintaan dalam jumlah banyak</li> <li>- Dijual secara online</li> </ul>

#### a. Bidang Produksi

Pada awalnya saus udang yang terbuat dari cangkang udang diproduksi hanya dalam jumlah sedikit bahkan permintaan hanya berdasarkan pesanan saja. Setelah dilakukan pendampingan dan pelatihan maka mitra memiliki keinginan untuk memproduksi dalam jumlah yang banyak, bahkan diupayakan lagi agar mitra dapat lebih mendalami pelatihan pengolahan saus sehingga dapat menghasilkan varian yang berbeda sebab awalnya rasa yang dihasilkan hanyalah original.

#### b. Bidang Manajemen

Dari awal membuka usaha saus udang masih banyak kendala yang dihadapi mitra, seperti permasalahan teknis produksi, inovasi dan pemasarannya. Untuk itu dengan memberikan bantuan berupa perlengkapan serta tambahan modal untuk pengadaan bahan baku cangkang udang. Dengan adanya program PKM maka mitra sudah mengetahui bagaimana menjalankan fungsi-fungsi manajemen mulai dari perencanaan, hingga maengontrol, sebab hal ini merupakan salah satu indikator keberhasilan dan keberlanjutan suatu usaha. Untuk persiapan, mengorganisir usaha dan tenaga kerja, menggerakkan sumber daya dan pengendalian/pengawasan adalah sesuatu yang tidak bisa dipisahkan dalam mencapai suatu tujuan usaha. Pada bidang tata kelola administrasi dijelaskan tentang cara pencatatan alat pendukung produksi, pencatatan pembelian bahan, pengarsipan dan metode pembukuan serta meningkatkan kemampuan dalam mengakses kebutuhan modal pada lembaga-lembaga keuangan. Pada bidang produksi, dijelaskan tentang metode proses produksi dan pentingnya kualitas produksi.

#### c. Bidang Pemasaran

Metode yang dilakukan oleh mitra pada awalnya hanya sebatas memproduksi saja tanpa merasa perlu mempertimbangkan soal kemasan dan cita rasa dari saus tersebut. Dengan adanya pendampingan dan pelatihan PKM maka usaha mitra tersebut mulai menampilkan hasil bahkan dari bulan ke bulan makin berkembang dan makin dikenal oleh masyarakat khususnya di Dusun Ampakale Kabupaten Maros. Program lain yang juga dilakukan adalah pada bidang pemasaran yakni menjelaskan tentang kiat-kiat pemasaran, bidang promosi, distribusi produk, teknik pengemasan, pemasangan label, serta pengenalan pembuatan brosur bahkan diarahkan untuk memperkenalkan produk saus melalui media online.

Dengan demikian tentu saja pendapatan mitra akan lebih meningkat, dan diprediksi dengan selesainya program PKM ini dengan mitra maka pemasarannya akan semakin luas. Dan juga ditunjang dengan pembuatan label kemasan sudah selesai.

### 5.2. Kontribusi mitra terhadap pelaksanaan

Partisipasi mitra terhadap program ini adalah mitra mencari informasi terkait peralatan yang dibutuhkan dan harga per itemnya. Informasi-informasi tersebut penting untuk menentukan besaran pengajuan anggaran. Disamping itu mitra dalam pelaksanaan program nantinya akan mengundang para UKM yang ada di wilayah sekitarnya untuk mengikuti pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan, manajemen pemasaran dan pelatihan pengolahan saus yang lebih inovatif agar UKM disekitarnya dapat memahami metode usaha yang lebih komprehensif.

## VI. FAKTOR YANG MENGHAMBAT/KENDALA, FAKTOR YANG Mendukung DAN TINDAK LANJUT

### 6.1 Faktor yang menghambat/kendala

Industri rumahan di Dusun Padaria Desa Ampakale yang merupakan obyek pelaksanaan PKM terdapat beberapa kelompok UMKM yang memproduksi berbagai usaha saus Namun mitra tersebut dihadapkan pada permasalahan atau kendala dalam pengembangan usaha, seperti ;

- 1) Sistem produksi yang dilakukan mitra masih bersifat job order/pesanan
- 2) Kurangnya kemampuan inovasi dan penguasaan teknologi mitra saus (mitra) sehingga produk yang dihasilkan tidak dapat bersaing dipasaran.
- 3) Manajemen pengelolaan usaha bersifat tradisional (kekeluargaan) sehingga kemampuan sumber daya manusia yang digunakan tidak sesuai dengan skill yang dibutuhkan sehingga tidak dapat meningkatkan produksi.
- 4) Ketidakmampuan menggunakan akses perbankan dan non bank dalam memenuhi kebutuhan modal kerja.
- 5) Ketidakmampuan memperluas jaringan pemasaran dan menggunakan sistim pemasaran tradisional.

### 6.2. Faktor yang mendukung

Faktor yang mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan melakukan pelatihan pengolahan produk yakni besarnya minat dan antusias mitra sebagai peserta kegiatan pelatihan sehingga kegiatan berlangsung dengan lancar dan efektif.

### 6.3. Solusi dan tindak lanjutnya

Solusi dari Program Kemitraan Masyarakat yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra adalah :

- 1) Memberikan pembelajaran dan pendampingan dalam melaksanakan produksi yang bersifat massal, sehingga kekurangan stock di pasaran dapat diatasi.
- 2) Memberikan pelatihan–pelatihan yang dapat meningkatkan keterampilan, inovasi dan kemampuan teknologi dengan bekerjasama dengan instansi terkait.
- 3) Merubah pola pikir mitra tentang manajemen tradisional dan kekeluargaan menjadi pengelolaan usaha berdasarkan manajemen modern.
- 4) Memberikan pendampingan kepada mitra dalam membuat proposal kelayakan usaha untuk kepentingan akses ke lembaga keuangan bank dan non bank.
- 5) Memberikan pemahaman dan pembelajaran mengenai sistim dan model pemasaran global, dimana produksi saus harus dapat bersaing sehingga dapat dipasarkan diluar Provinsi Sulawesi Selatan.

## VII. Kesimpulan

1. Dengan melakukan pendampingan terhadap mitra diharapkan agar dapat membuka wawasan terhadap masyarakat yang ada di Dusun Padaria Desa Ampakale Kabupaten Maros agar mau dan siap untuk melakukan perubahan untuk mengikuti perkembangan berwirausaha.
2. Dengan menerapkan konsep pemasaran maka diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan berbagai macam media seperti website dan media sosial lainnya sehingga produk yang dibuat dapat dikenali bukan hanya di Kabupaten Maros bahkan hingga ke seluruh Indonesia sehingga kedepannya secara otomatis pendapatan masyarakat dapat meningkat.

## VIII. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2004. SNI 01-3546-2004 Tentang Saus Tomat. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.
- Cahyadi Wisnu. 2009. Bahan Tambahan Pangan [Edisi Kedua]. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Fahmida U. 1995. Optimalisasi Pemanfaatan Limbah Pembuatan Khitosan dari Cangkang Udang sebagai Bahan Baku Flavour
- Prasetyo, Kurnia Wiji. 2004. Pemanfaatan Limbah Cangkang Udang Sebagai Bahan Pengawet Kayu Ramah Lingkungan.
- Suharso T. 2006. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Secara Enzimatik Sebagai Bumbu Instan Masakan