

PROGRAM PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN DAERAH UKM KEPITING RAJUNGAN DI KABUPATEN PANGKEP

Paulusa Lebang¹, Ridwan², Hadijah Mahyuddin³

¹Dosen Jurusan Teknik Sipil Universitas Bosowa, Makassar

²Dosen Jurusan Teknik Kimia Universitas Bosowa, Makassar

³Dosen Jurusan Budidaya Perairan Universitas Bosowa, Makassar

ABSTRACT

Mattiro Baji Village is one of the villages in Labbakang Subdistrict, Pangkep Regency, South Sulawesi which is known as the crab village because the majority of its people depend on fishing and crab fishing in the sea. Based on the admission of the head of the Saugi Island fishermen group H.Dg. Ngitung and UKM-UD "Ashar" said that in the last three years (2017-2019) the catch of crab crabs by fishermen has decreased. This phenomenon has become the main problem for program partners to increase production capacity, while market demand is increasing both from collectors and exporters.

To expedite and facilitate the PPPUD program implementation team in the implementation area, the approach taken is to actively involve fishing groups and regular coordination with local government and community leaders as well as setting up a business clinic on Saugi Island (nekayan village), Mattiro Baji Village in Pangkep Regency. As for the results of income achieved after mentoring partners during 2019, namely partner UD "Asar, the profit value reached Rp. 520 million rupiah, previously (in 2018) Rp. 365.13 million, while H.Dg.ng's partner reached Rp. 1.37. billion, previously (in 2018) was only able to get a profit of Rp. 959.00 million.

The purpose of establishing a business clinic is to facilitate partner assistance and guidance, both in business development consultations and in formulating solutions to problems faced by partners.

Keywords: *Small and Medium Enterprises, Development, Income and welfare*

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Pangkajene Kepulauan (Pangkep) adalah daerah pelaksanaan program pengembangan produk unggulan komoditas rajungan yang disenergikan dengan program pemerintah daerah melalui RPJM-nya. Program prioritas Pemda Kabupaten Pangkep adalah pengembangan pada sektor perikanan tahun 2019 adalah di Kecamatan Labbakang Kabupaten Pangkep dengan jarak tempuh dari Kota Makassar ± 55 kilometer. Selain terkenal karena daerah penghasil ikan laut terbesar di Wilayah Sulawesi Selatan dan juga daerah ini dikenal dengan sejumlah daratan pulau yang terbanyak di Indonesia. Daerah ini merupakan sentra produksi ikan laut dan ikan darat (pertambakan rakyat). Usaha perikanan di daerah ini merupakan pencaharian utama masyarakat Kabupaten Pangkep dengan hampir 65% penduduknya menggantungkan hidupnya pada sektor ini dan selebihnya adalah sektor perdagangan dan industri rumah tangga serta bidang pertanian. Usaha perdagangan kepiting rajungan mulai berkembang dan dihasilkan oleh nelayan di Pulau Salemo, Saugi, dan pulau lainnya dan dipasarkan di daratan Kabupaten Pangkep yakni di Pelabuhan Nelayan Labbakang. Melihat perkembangan pasokan bahan baku rajungan makin meningkat, maka mitra program dalam hal ini UD. Azhar dan H. Dg. Ngitung pada tahun 1985 memulai usaha membeli rajungan dalam bentuk ekor/gelondongan dari nelayan dengan harga per kg antara Rp25.500,00-Rp30.500,00 kemudian dijual ke pedagang besar di Kabupaten Pangkep dengan harga Rp35.000,00/kg.

Dalam kurun waktu tiga tahun (2017-2019) terakhir ini, perkembangan produksi rajungan mengalami fluktuasi yang disebabkan harga rajungan rendah dan cenderung kurang berkembang yang diakibatkan daya tangkap nelayan berkurang karena sebagian nelayan lebih memilih menangkap ikan laut dan secara langsung mempengaruhi pasokan rajungan. Adanya kondisi seperti ini, maka pada tahun 2015-2016 mitra program melakukan kerjasama beberapa nelayan dan pedagang pengumpul sebagai pemasok bahan baku rajungan lalu diolah/pengupasan daging untuk dipasarkan ke pedagang eksportir. Dalam perjalanan usaha, pada tahun 2017 hingga saat ini permintaan daging rajungan makin meningkat sedangkan pasokan rajungan tidak mampu memenuhi permintaan dan mutu daging tidak sesuai standar kualitas ekspor.

Program PPPUD di Kabupaten Pangkep dalam melakukan pengolahan/pengupasan daging rajungan untuk proses produksi masih dalam kategori tradisional dengan teknologi sederhana sehingga untuk

¹ Korespondensi penulis: Paulus Lebang, Telp. +62 852-4235-9422, pauluslebang@gmail.com

memenuhi standar ekspor mengalami kendala dan untuk meningkatkan omzet penjualan yang optimal terhadap mitra baik secara kuantitas maupun kualitas akan dihadapkan pada permasalahan kualitas dan ketersediaan bahan baku. Dengan fenomena seperti ini maka perlu ada perhatian semua pihak termasuk instansi terkait, agar UKM usaha rajungan di daerah ini dapat tumbuh dan berkembang sebagaimana cita-cita pembangunan pada sektor kemaritiman dan perikanan sehingga usaha rumah tangga nelayan dapat lebih sejahtera. Memperhatikan adanya kecenderungan permintaan daging rajungan di daerah ini maka nelayan mulai tertarik untuk melaut mencari kepiting rajungan dengan harapan mereka dapat membiayai kehidupan rumah tangga dan dapat memikirkan masa depan keluarga termasuk menyekolahkan anak-anaknya. Namun yang tidak kalah pentingnya adalah sektor perikanan di daerah Kabupaten Pangkep sebaiknya mendapatkan prioritas utama pembiayaan dalam RPJMD agar tingkat kesejahteraan dapat ditingkatkan.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Usaha proses rajungan dalam hal pengupasan daging rajungan yang dilakukan mitra dapat mempengaruhi nilai tambah ekonomi di samping membuka lapangan kerja dan tujuan akhirnya adalah membantu pemerintah dalam program pemberdayaan masyarakat. Dalam proses pengupasan daging rajungan, di samping menghasilkan daging dan juga akan dapat diolah menjadi beberapa produk makanan lainnya seperti keripik rajungan, sop rajungan, kue rajungan dengan aneka rasa dan lain sebagainya. Berikut ini dapat dilihat proses pemasakan rajungan seperti ditunjukkan pada gambar 1.



Gambar 1. Suasana Proses Pengupasan Daging Kepiting

Perkembangan usaha kecil mikro (UKM) di Kabupaten Pangkep banyak menyerap tenaga kerja. Dalam sistem ekonomi kerakyatan diutamakan yang bersifat padat karya (*labour intensive*), berorientasi ekspor, usaha terkait dengan kebutuhan pokok, sebagai produk unggulan daerah dan memiliki unsur peningkatan kemampuan pendapatan dan teknologi/mechanisasi/efisiensi bagi UKM seperti diketahui di Kabupaten Pangkep banyak terdapat industri pengolahan ikan yang diminati oleh masyarakat lokal maupun pendatang dari daerah lain. Hal inilah yang mendorong tumbuhnya UKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang bergerak di bidang usaha pengolahan ikan termasuk proses rajungan. Hingga akhir 2019, jumlah UKM pada bidang usaha perdagangan rajungan turun menjadi 24 orang dengan volume penjualan mencapai ± 3.255,47 ton/tahun.

Lokasi mitra ini di Pulau Saugi yang merupakan pemukiman nelayan dan tempat proses/pengupasan rajungan. Data dan fakta yang berhasil dirangkum dalam analisis situasi yakni sumber bahan baku yang dalam hal ini kepiting rajungan rata-rata ada di pulau dengan fasilitas sebagian milik sendiri dan juga sebagian menyewa dari mitra dengan lokasi penangkapan adalah wilayah perairan Kabupaten Pangkep. Dari aspek produksi daging, terdapat sejumlah peralatan yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan daging rajungan antara lain kompor gas, panci masakan rajungan, keranjang, timbangan, pisau penyungkil daging, meja pengupas, baju kerja, sendok garpu, bak penampungan bahan baku dan lain-lain. Ada beberapa tipe dan kualitas daging rajungan yang dihasilkan seperti ditunjukkan pada gambar 2.



Gambar 2. Type dan Kualitas Daging Rajungan

Penanganan rajungan setelah ditangkap oleh nelayan dan langsung dijual kepada pengumpul dan kemudian dikukus lalu dijual dalam bentuk daging ke mitra dan ada juga nelayan langsung ke mitra dalam bentuk ekor. Rajungan yang diproses melalui pedagang pengumpul lalu dijual ke mitra umumnya daging rajungan kurang bermutu karena sebagian bahan baku rajungan sudah lama mati baru dimasak dan juga cara masakannya secara langsung dimasak di panci dan seharusnya adalah dikukus agar tidak terjadi kontaminasi bau asap pada bahan baku rajungan yang dipanas atau dikukus. Gambar 3 menunjukkan posisi daging dalam tubuh kepiting rajungan.



Gambar 3. Posisi daging dalam tubuh rajungan, dimana sisi kiri tampak atas dan posisi kanan tampak bawah

Kualitas daging rajungan sangat dipengaruhi oleh mutu bahan baku karena dalam pengolahan hanya bersifat mempertahankan keberadaan rajungan. Oleh sebab itu, pada saat penerimaan bahan baku rajungan harus dilakukan pengecekan mutu secara organoleptik, mikrobiologi serta keberadaan chloramphenicol.

Klinik Business Service (KBS)

KBS merupakan wadah konsultasi bisnis yang dibentuk bersama antara tim pelaksana PPPUD dengan UD "Ashar" dan H. Dg. Ngitung masing-masing mitra satu dan dua untuk memudahkan pemecahan masalah yang dihadapi mitra program. KBC ini adalah salah satu metode pelaksanaan program pengabdian masyarakat dengan tujuan memberikan pemahaman tentang cara pengembangan usaha yang berorientasi pasar. Beberapa tahapan yang dilaksanakan dalam pembinaan ini adalah dengan cara diskusi antara tim pelaksana program bekerjasama dengan mitra yang dimulai dari menggali informasi tentang permasalahan mitra serta mensosialisasikan maksud dan tujuan program ini yang meliputi, jadwal pelaksanaan, kapasitas tim pelaksana, model pembiayaan, dan tata cara pelaksanaan program. Diskusi akan difokuskan pada berbagai permasalahan yang dihadapi oleh mitra yang akan dikelompokkan menurut permasalahan yang ada seperti masalah manajemen usaha yang meliputi aspek produksi, aspek keuangan, dan aspek pemasaran. Dari wadah KBS ini akan muncul penawaran solusi alternatif yang dapat dilaksanakan dengan cara alih teknologi demi kemajuan usaha mitra, kemudian akan diikuti dengan penyusunan jadwal kegiatan program yang disepakati bersama antara tim pelaksana program dengan mitra.

Participatory Research Action (PRA)

Metode *Participatory Research Action* menekankan pada proses pelaksanaan Program Pemberdayaan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) telah melibatkan partisipasi dari semua komponen dalam program seperti semua tim dari pihak akademis (kampus) termasuk di dalamnya para teknisi dan instruktur serta akan melibatkan pula semua UKM mitra (pimpinan dan tenaga kerja mitra) untuk mengsucceskan program pengabdian masyarakat. Metode *Participatory* ini diharapkan dapat menghasilkan pelaporan pelaksanaan secara ilmiah dari seluruh pelaksanaan program dan dapat memberikan informasi melalui publikasi di berbagai media baik media nasional maupun internasional termasuk koran lokal tentang adanya alih teknologi yang bermanfaat dari dunia kampus untuk kemajuan usaha UMKM mitra.

Metode Pelatihan dan Pendampingan

Proses pelaksanaan program PPPE dilaksanakan secara terjadwal dengan cara memberikan pelatihan (*workshop*) oleh instruktur (tim pelaksana) sesuai dengan permasalahan yang dihadapi oleh UKM mitra dan disesuaikan dengan solusi yang ditawarkan oleh tim PPPUD. Setelah pelaksanaan pelatihan maka tim akan melanjutkan pembimbingan dengan cara pendampingan kepada UKM mitra sesuai dengan jadwal yang disepakati. Pelatihan dan pendampingan akan dilaksanakan dalam bidang: Tata kelola ruang kerja (*layout*), pelatihan desain, dan pelatihan manajemen usaha (Keuangan, operasional, dan pemasaran).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan permasalahan dan solusi yang dilakukan dengan pendekatan *cultural* dan beberapa konsep ilmiah telah membuahkan hasil yang diharapkan antara lain: Melalui pendampingan dengan sistem *on the job training* dengan pendekatan *Participatory rapid appraisal*, maka target yang dicapai pada solusi permasalahan ini adalah karyawan bekerja dengan aman, nyaman, efektif dan efisien dengan tercipta produktivitas kerja yang lebih baik. Dan selain itu, kegiatan berikutnya adalah pembenahan pembukuan meliputi aspek daftar inventaris, neraca awal, buku harian, buku pembelian, buku penjualan, buku memorial, buku persediaan barang, menghitung laba rugi, membuat neraca akhir serta mampu menghitung harga pokok produksi per unit produk untuk tiap-tiap jenis produk yang diproduksi baik berdasarkan pesanan maupun produk lainnya. Kesemuanya tersebut sudah dilakukan kepada mitra sehingga mereka sudah memahami dan melakukannya dengan baik yang pada akhirnya usaha secara perlahan-lahan berkembang dan omzet penjualan meningkat rata-rata sebesar 30% dan pendapatan usaha dan laba bertambah antara 40% sampai 50% setiap bulan.

Selanjutnya, solusi yang dilakukan adalah memperluas jaringan usaha baik terhadap kelompok nelayan maupun kepada pedagang eksportir. Terjadinya kekurangmampuan mitra memenuhi permintaan daging rajungan perusahaan besar di Kawasan Industri Makassar (Philips) karena keterbatasan nelayan mensuplai bahan baku rajungan, maka melalui pendampingan ini, mitra (UD" Ashar" dan H. Dg. Ngitung) memperbanyak kerjasama nelayan agar pemasok rajungan lebih bertambah dan bahan baku makin tersedia. Dengan langkah ini, permintaan pasar (mitra bisnis) terpenuhi walaupun kapasitasnya berfluktuasi karena keterbatasan modal usaha mitra. Dan setelah itu, memberikan bimbingan kepada mitra tentang proses produksi yang sistem paralel atau ber-*layout* termasuk pemanfaatan fasilitas produksi yang efektif dalam hal ini penggunaan panci pengukus dan penggunaan kompor gas dengan memperhatikan waktu pengukusan yakni antara 25-45 menit dengan daya tampung antara 45-50 kg setiap pengukusan. Selanjutnya, kegiatan berikutnya adalah melakukan sortiran bahan baku rajungan agar mendapatkan rajungan yang berkualitas. Hal ini dilakukan agar daging rajungan yang dihasilkan tidak terkontaminasi oleh faktor lain yang merusak mutu produk. Target kegiatan ini adalah untuk mendapatkan mutu daging yang standar ekspor dan harga jual dapat lebih tinggi sehingga secara langsung mempengaruhi perolehan pendapatan usaha (meningkat) dan meningkat 30 %.

UD" Ashar dan H. Dg. Ngitung adalah mitra program yang beralamat di Kecamatan Labbakang yang mempunyai anggota nelayan sebanyak 38 orang, dan diantara anggota tersebut ada yang melaut mencari kepiting di samping juga mencari ikan dengan alat tangkapan yang berbeda. Hasil tangkapan kepiting sangat dipengaruhi beberapa faktor, antara lain pukuk kepiting, pengalaman, cuaca, dan modal usaha. Volume penjualan yang diperoleh nelayan sebelum adanya Program Pemberdayaan Produk Unggulan Daerah di Kabupaten Pangkep berkisar antara 30 – 40 kilogram/hari, dengan harga minimal Rp25.000,00 dan maksimal harga Rp35.000,00/kilogram setiap satu kali turun ke laut (jam 21.00-jam 07.00 pagi). Dua perlakuan harga tersebut diperuntukkan pada tingkat kualitas kepiting, yakni kepiting rajungan tipe jumbo dengan harga antara Rp45.000,00 - Rp65.000,00/kg, sedangkan kepiting rajungan kategori *back fish* harganya antara Rp 35.000,00

- Rp42.500,00/kg. Penetapan harga kepiting pada dua kategori tersebut ditentukan oleh pedagang besar untuk ekspor dengan standar kualitas ekspor antara lain: kepiting segar, daging putih bersih, tidak punya bau, cangkang kepiting berwarna kuning keemasan, kaki dan capitnya kemerah-merahan. Standar kualitas kepiting rajungan tersebut merupakan alasan bagi usaha processing pengupasan daging (UKM2) untuk menentukan harga kepiting dari nelayan.

Selanjutnya, harga dan tingkat pendapatan usaha kedua mitra binaan sebelum dan sesudah adanya program PPPUD Tahun 2019, dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Omzet Penjualan Hasil Ekspor Rajungan

Uraian	Nilai Penjualan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Hasil Setelah Program (Rp)	Sebelum Program (Rp)
UKM1 10,29 ton x Rp.350.000/kg	3,60 M	1) Upah tk. 12 bln x Rp. 750.000 x 44 = 396 jt,- 2) Litrik 12 bln x Rp.200.000=2,4 jt 3) Rajungan =2,17 M 4) Total Biaya =2,57 M	Nilai jual = 3,09 Total biaya =2,57 = 520 jt	Hasil yang dicapai tahun sebelumnya rata-rata 365,12 jt (UD.Ashar)
UKM2 13,17 ton x Rp.350.000/kg	4,61 M	1) Upah tk 12 bln xRp.750.000x 67 = 603 jt 2) Litrik 12 x 350.000 = 4,2jt 3) Angkutan 12 x 150.000 = 1,8 jt 4) Rajungan = Rp. 3,23 M 5) Total Biaya =3,24 M	Nulai jual = 4,61 M-Total biaya = 3,24 M = 1,37 M	Hasil yang dicapai tahun sebelumnya rata-trata 959,00 jt (H.Dg.Ngitung)

Sumber : Data setelah diolah

Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat perolehan pendapatan usaha setelah ada program PPPUD meningkat sebesar 42,85% (mitra 1) dan 32,29% (mitra 2). Untuk UKM2, pendapatan yang diperoleh belum termasuk penjualan limbah cangkang kepiting dengan harga Rp1.300,00/kg. Adanya peningkatan pendapatan yang diperoleh kedua UKM ini merupakan hasil kerja yang terampil dan telaten, baik nelayan dalam mengelola kepiting hasil tangkapan mereka, yang dalam hal ini kepiting yang ditangkap di laut dijaga kesehatannya dengan dieskan untuk menjaga kualitas daging dan begitu pula usaha processing pengupasan daging yang memerlukan ketelatenan dan kedisiplinan sehingga prosedur kerja yang ada terlaksana dengan baik dan lancar khususnya bagian pengupasan daging.

Nilai hasil usaha yang diperoleh pada tabel 1 adalah gambaran mengenai tingkat pendapatan nelayan dan usaha processing kepiting rajungan di wilayah Kabupaten Pangkep khususnya di Kecamatan Labbakang dengan pendekatan matriks vertikal meningkat dibanding tahun sebelumnya. Melalui hitungan tersebut, diketahui bahwa besar kecilnya hasil usaha yang diterima nelayan atas pemanfaatan faktor-faktor produksi dan biaya yang dikeluarkan. Berdasarkan hasil perhitungan volume penjualan dan biaya yang dikeluarkan setelah dan sesudah program naik rata sebesar 27,22% mitra 1 sedangkan mitra naik rata-rata sebesar 35,43%.

4. KESIMPULAN

- 1) Tingkat pemahaman mitra terhadap proses produksi yang berorientasi pada kualitas produk standar ekspor serta efektivitas/efsiensi dapat tercapai.
- 2) Pembinaan secara terpadu dan berkesinambungan terhadap mitra, pengembangan usaha khususnya peningkatan volume penjualan meningkat antara 29,17%-42,00% dengan peroleh pendapatan usaha mencapai 30%.
- 3) Sistem pengadaan bahan baku rajungan berdasarkan informasi pasar dan daya beli konsumen dan atau pesanan eksportir termasuk tipe dan kualitas daging rajungan.
- 4) Tercipta pangsa pasar di beberapa daerah seperti kontak bisnis dan *channel distribution* produk cepat dan tepat sampai ke konsumen.
- 5) Kapasitas tenaga kerja lokal makin bertambah dan tingkat kesejahteraan karyawan makin meningkat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Clindiff W. Edwar, Still R. Richard and Govon A.P.Norman.2010, *Fundamentals of Modern Marketing, Liberty*.
- [2] Davis,H.H and R.A. Goldberg. 2011. *A Concept of Agribusiness. Buston: Graduate School of Business, Harvard University*.
- [3] Downey D.W. and Erickson P. Steven, 2011, *Agribusiness Management*. Mc.Graw, Hill Book Company, New York.
- [4] Fleisher,B.2012. *Agricultural Risk management*, Colorado dan London: Lynne Roenner Pub.
- [5] Gumbira-Said, E. Pengantar Manajemen Teknologi untuk Agribisnis” Makala Seminar,1996,MMA-IPB, Bogor.
- [6] Hasan, M. H., & Mahmud, H. (2019). PKM Kelompok Usaha Kue Tradisional Lapis Tidore di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan Propinsi Maluku Utara. In *Prosiding Seminar Nasional Universitas Indonesia Timur* (Vol. 1, No. 1, pp. 200-204).
- [7] Tomek G. William and Robinson L. Kenneth, 2011. *Agricultural Product Proce*, Gernell University Press, Ithaca and London.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada DRPM Ristekdikti, kepada mitra yg telah memberi kesempatan untuk melakukan pengabdian, kepada tim pengabdian yang telah bersama-sama melakukan pengabdian, kepada LPPM Universitas Bosowa, serta kepada semua pihak yg telah membantu.

Commented [A1]: Keseluruhan referensi ini tidak yang disitasi atau dikutip dalam naskah. Silahkan tunjukkan kutipan dalam naskah