

PEMBERDAYAAN POTENSI DESA DAN PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA MATTIRO BAJI KABUPATEN PANGKAJENE DAN KEPULAUAN

Susalti Nur Arsyad¹⁾, Darmawati Manda²⁾, Haeruddin Saleh³⁾

¹⁾ Dosen Jurusan Ilmu Kependidikan Universitas Bosowa, Makassar

²⁾ Dosen Jurusan Ilmu Manajemen Universitas Bosowa, Makassar

³⁾ Dosen Ilmu Ekonomi Pembangunan Universitas Bosowa Makassar

ABSTRACT

Community Partnership Program activities for training, coaching and mentoring women fisherman business groups in the Pangkep district, this program aims to increase partner entrepreneurial motivation, increase partners' understanding of business management, improve the ability of existing human resources in archipelagic areas in production techniques and marketing; as well as developing entrepreneurial networks for business groups to support family economic development. The location for the implementation of the community partnership program is in Liukang Tuppabiring Subdistrict, Mattiro Baji Village. Assistance has been carried out for women fishermen so that they have knowledge about the production of Moringa leaf crackers, knowledge of business management and marketing can provide benefits and increase community income. The activity of assisting the moringa leaf cracker business group economically has increased production from the social side, has increased welfare, namely the availability of business fields for the community.

Keywords: Regional potential; Empowerment; Fisherman woman; Cracker Business

1. PENDAHULUAN

Salah satu tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan obat-obatan adalah kelor (*Moringa oleifera* Lam). Menurut Krisnadi, kelor merupakan tanaman yang kaya nutrisi karena mengandung banyak vitamin, mineral, anti-oksidan, dan asam amino esensial [1]. Kandungan nutrisi daun kelor memang luar biasa. Dalam setiap ekstraksinya daun kelor ternyata mengandung ratusan senyawa, 539 senyawa yang dikenal dalam pengobatan tradisional Afrika dan India. Menurut penelitian Ojiako, ekstrak daun kelor mengandung tanin 8,22%, saponin 1,75%, dan fenol 0,19% [2]. Daun kelor memiliki kandungan bahan aktif seperti flavonoid, saponin, tanin, dan polifenol sebagai antimikrobia [3]. Selain itu asam amino yang membentuk protein yang bertindak sebagai prekursor sebagian botein, esar koenzim, hormon, asam nukleat, dan molekul-molekul yang esensial untuk kehidupan [4].



Gambar 1. Potensi Sumber Daya Alam Berupa Tanaman Kelor di Pangkep

Kabupaten Pangkep adalah daerah kepulauan yang banyak tumbuh tanaman kelor sehingga dengan kasiat yang sangat besar dapat diolah menjadi beberapa produk seperti sayur, obat-obatan dan untuk pangan dalam bentuk kerupuk daun kelor dan produk lainnya. Untuk mengolah hal tersebut diperlukan suatu pendampingan untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat pada dasarnya merupakan proses untuk membuat masyarakat menjadi berdaya [5]. Salah satu unsur potensi social yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat kepulauan adalah kaum perempuan, khususnya istri nelayan [6]. Dengan demikian, dalam menghadapi kerentanan ekonomi dan kemiskinan masyarakat nelayan di masa pandemic Covid

¹ Korespondensi penulis: Susalti Nur Arsyad, 08135548069, haeruddinsaleh66@gmail.com

19, pihak yang paling terbebani dan bertanggungjawab untuk mengatasi dan menjaga kelangsungan hidup rumah tangga adalah kaum perempuan atau istri nelayan.

Hampir seluruh kegiatan perindustrian di Kecamatan Liukang Tupabiring adalah industri rumah tangga yaitu sebanyak 13 industri tahun 2018 yang memiliki izin usaha serta terdapat 9 industri kecil. Industri rumah tangga terbanyak terdapat di kelurahan Mattiro Sompe, yaitu 12 dari industri rumah tangga. Bila dibanding tahun sebelum pandemik Covid 19, jumlah industri mengalami penurunan dari 28 industri rumah tangga dan 15 industri kecil pada tahun 2020. Untuk Kecamatan Liukang Tupabiring masih terbilang jauh dari dunia usaha, jika ada masih berskala tradisional dengan jumlah yang relatif terbatas, namun ada potensi untuk mengembangkan industri pangan yaitu kue tradisional Pangkep yang sangat terkenal adalah Kue Kerupuk daun kelor. Adapun mitra usaha yang menjadi tempat lokasi penerapan program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah Kelompok Usaha Bintang Laut, yang berada di desa Mattiro Baji Kecamatan Liukang Tupabiring, dengan kegiatan adalah usaha pembuatan kue kerupuk daun kelor, jumlah produk setiap hari mencapai rata-rata 50 kg dengan harga perkilonya sebesar Rp. 5000,-

Masyarakat belum mempunyai banyak pengetahuan tentang bagaimana mengelola dengan baik usaha pembuatan kerupuk daun kelor yang selama ini hanya dilakukan secara tradisional baik dari segi produk maupun kemasan dan metode pemasaran yang sangat sederhana yaitu produk yang dihasilkan dan dipasarkan untuk sekitar lingkungan pulau Saugi saja, usaha yang selama ini dilakukan oleh masyarakat tidak dapat berkembang dengan baik. Sehingga solusi yang ditawarkan dapat memberikan nilai tambah melalui program PKM yaitu pendampingan dari pada kelompok usaha pembuat kue kerupuk daun kelor. Adapun pendampingan yang dilakukan adalah berupa pelatihan cara membuat kue kerupuk daun kelor yang baik, cara membuat kemasan dengan memberi merek dagang dan sistem pemasaran yang lebih modern sehingga dengan kegiatan tersebut dapat meningkatkan produksi dan omset penjualan.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Tahap pertama yang dilakukan dalam kegiatan pendampingan adalah pembuatan ekstrak daun kelor dan tepung daun kelor. Pembuatan tepung daun kelor dilakukan pengeringan dengan penjemuran dan selanjutnya dilakukan penggilingan dan pengayakan agar menghasilkan tepung yang diinginkan. Pembuatan tepung daun kelor ini menghasilkan rendemen. Rendemen yang dihasilkan oleh tepung daun kelor sebesar 22,5%. Ekstrak daun kelor dihasilkan dengan penghancuran daun kelor menggunakan blender tanpa melalui proses pengeringan dan diakhiri dengan penyaringan.

Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan pada kelompok mitra yang bertujuan untuk menambah wawasan kelompok mitra tentang pengolahan daun kelor menjadi kerupuk daun kelor serta manajemen pengelolaan usaha penganekaragaman produk olahan daun kelor pada kelompok mitra yaitu UKM yang ada di Desa Mattiro Baji. Adapun materi penyuluhan yang telah diberikan, yaitu: 1) Penyuluhan penggunaan mesin atau alat pembuatan kerupuk; 2) Penyuluhan teknologi pengolahan dari daun kelor menjadi kerupuk daun kelor. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra bagaimana teknis pengolahan daun kelor menjadi kerupuk daun kelor; 3) Teknik pengolahan daun kelor menjadi kerupuk daun kelor dengan proses produksi yang baik dan benar; 4) Teknik pengemasan kerupuk daun kelor dengan menggunakan kemasan *standing pouch*. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan bagaimana mengemas produk yang baik dan benar; 5) Penyuluhan tentang pengelolaan manajemen usaha. Kegiatan penyuluhan ini memberikan pengetahuan bagaimana mengelola suatu usaha dengan pengelolaan manajemen yang baik, pencatatan dan pengarsipan dokumen usaha, serta perencanaan usaha; 6) Penyuluhan tentang manajemen pemasaran produk kerupuk daun kelor yang ada di di desa Mattiro Baji.

Pendampingan

Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan telah diformulasikan dalam beberapa materi serta metode penyampaian kepada peserta (mitra) dengan ceramah, diskusi dan demonstrasi. Adapun materi pelatihan yang telah diberikan, yaitu: 1) Materi teknik pengolahan pasca panen dari daun kelor sampai menjadi tepung; 2) Materi teknik pengolahan pembuatan kerupuk daun kelor; 3) Materi teknik pengemasan kerupuk daun kelor menggunakan *standing pouch*; 4) Materi teknik pengemasan vakum kerupuk daun kelor; 5) Materi pengelolaan manajemen usaha dan pemasaran produk

Dari hasil diskusi, peserta memiliki minat cukup tinggi untuk mengetahui cara pengolahan pasca panen yaitu pembuatan kerupuk daun kelor, cara mengemas kerupuk daun kelor dengan menggunakan kemasan *standing pouch*, serta pengelolaan manajemen usaha dan pemasaran produk. Keterlibatan peserta dalam

melakukan pelatihan dapat dilihat dari berbagai foto-foto kegiatan selama pelaksanaan kegiatan tersebut. Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan telah diformulasikan dalam beberapa materi serta metode penyampaian kepada peserta (mitra).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap persiapan hal-hal yang dilakukan adalah menyiapkan semua alat yang diperlukan untuk pembuatan kerupuk daun kelor dengan menggunakan alat yang harus dalam keadaan bersih, kering, dan dapat digunakan sesuai dengan fungsinya. Menyiapkan semua bahan yang diperlukan sesuai dengan ukuran dengan tambahan daun kelor yang sudah dipisahkan dari batangnya lalu dicuci bersih, saring daun, dan pindahkan ke handuk kering, tunggu hingga kering lalu diiris.

Bahan Baku

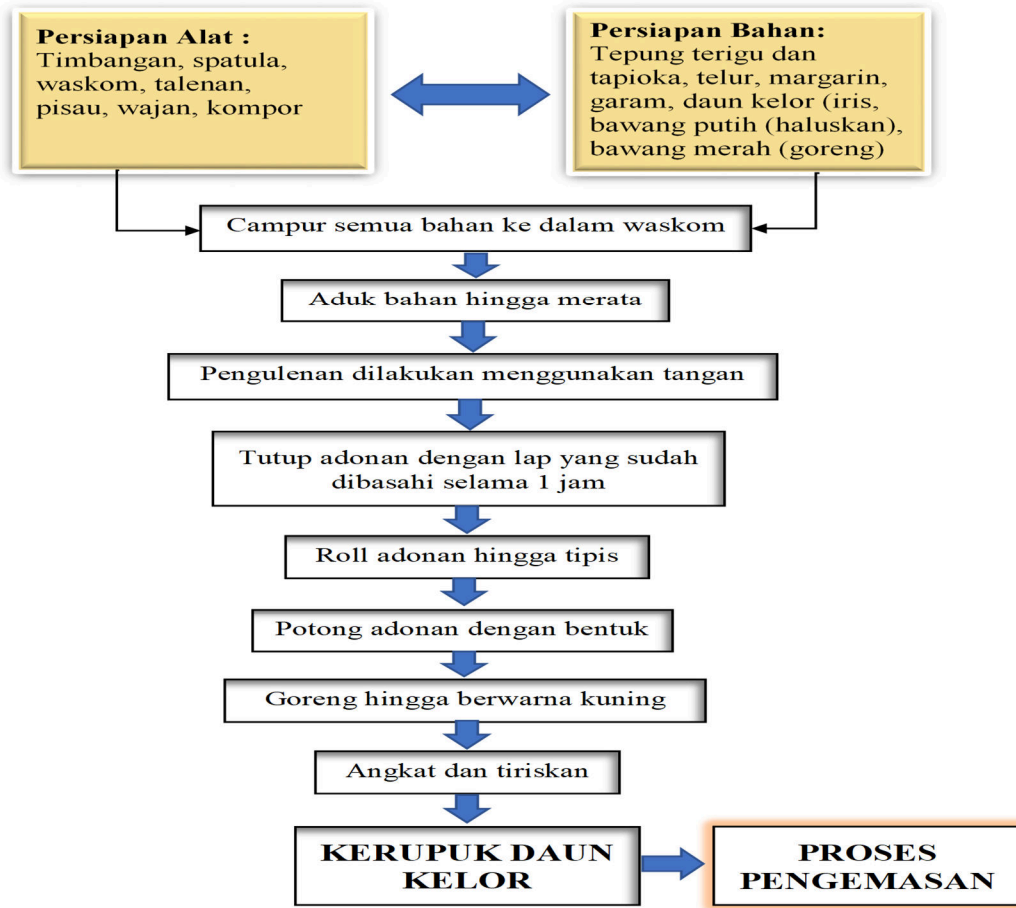
Pembuatan kerupuk daun kelor yang berkualitas harus memperhatikan alat-alat yang digunakan. Alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk daun kelor adalah; 1) Timbangan digital; 2) Wajan; 3) Spatula; 4) Kompor; 5) *Roll pin*; 6) Waskom; dan 7) Talenan

Pembuatan Kerupuk Daun Kelor

Tahapan proses pembuatan kerupuk daun kelor yang meliputi pencampuran, pengadukan, penggilingan, pemotongan dan penggorengan yaitu: 1) Pencampuran dan pengadukan bahan. Langkah pertama dalam tahapan pelaksanaan pembuatan kerupuk daun kelor adalah pencampuran semua bahan. Bahan-bahan dimasukan kedalam waskom adonan kemudian aduk semua bahan sampai merata. Setelah semua bahan tercampur rata diaduk sampai khalis \pm 15 menit. Diamkan 10 menit, tujuannya agar tepung terigu terdehidrasi (menyerap air) sehingga tercampur rata. Penambahan air menyebabkan serat-serat gluten mengembang karena glutennya menyerap air. Proses pengadukan menyebabkan serat glutein sering tertarik, tersusun berselang dan terbungkus dalam pati sehingga diperoleh adonan yang lunak dan elastis;

2) Penggilingan. Adonan yang telah jadi kemudian diroll berulang yang membentuk adonan menjadi lembaran. Saat pengerollan, roll ditarik ke satu arah agar serat gluteinya menjadi sejajar. Tujuan dari proses ini adalah menghaluskan serat-serat gluten dan membuat adonan menjadi lembaran, serat yang halus dan sejajar menghasilkan kerupuk daun kelor yang elastis, halus dan kenyal; 3) Pemotongan. Setelah menjadi adonan lembaran tipis bertujuan agar menghasilkan lembaran yang renyah saat digoreng kemudian dipotong dibentuk persegi atau sesuai dengan selera; 4) Penggorengan. Proses selanjutnya setelah adonan dibentuk kemudian digoreng dengan minyak panas yang banyak. Proses penggorengan untuk menghasilkan kerupuk daun kelor yang renyah dengan suhu 80oC -90C kurang lebih selama 2 menit.

Adapun proses pembuatan kerupuk daun kelor dapat digambarkan pada diagram alir berikut:



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Daun Kelor

Berdasarkan penjelasan di atas dapat kita lakukan beberapa perbaikan atau penyesuaian kegiatan produksi guna meningkatkan kemampuan produksi dan mengurangi dampak-dampak negative yang ditimbulkan. Penyesuaian proses produksi yang dilakukan di antaranya pada proses pemotongan yang masih dilakukan secara manual, sebaiknya dilakukan dengan menggunakan mesin pemotong untuk dapat mempersingkat waktu pemotongan dan dapat mengurangi jumlah tenaga yang bertugas memotong adonan kerupuk kelor. Kemudian penyesuaian selanjutnya dilakukan pada kegiatan penirisan, yang ditiriskan menggunakan keranjang rotan, sebaiknya dilakukan penirisan dengan menggunakan mesin spinner yang akan mengurangi kandungan minyak, yang mana bila dibandingkan dengan proses produksi sebelumnya yang dilakukan oleh pengusaha kerupuk daun kelor waktu pematangan kerupuk akan dapat berlangsung hanya dengan waktu 2-3 jam yang tentunya akan lebih menghemat waktu penggorengan dan bahan bakar yang digunakan, yang tentunya juga akan meningkatkan kemampuan produksi.



Gambar 3. Proses Produksi Pembuatan Kerupuk Daun Kelor

Pengemasan

Pengemasan penting untuk diperhatikan karena dapat mempengaruhi umur simpan produk. Kemasan juga berperan sebagai sarana promosi untuk menarik konsumen, wahana komunikasi antara produsen dan konsumen tentang produk yang ada dalam kemasan tersebut. Daya tarik suatu produk tidak terlepas dari kemasannya. Kemasan merupakan “pemicu” karena yang langsung berhadapan dengan konsumen. Karena itu, kemasan harus dapat mempengaruhi konsumen agar memberikan respons positif, dalam hal ini membeli produk, karena tujuan akhir dari pemasaran adalah agar produk cepat terjual.

Dalam menggunakan kemasan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu: 1) Estetika, merupakan nilai keindahan suatu kemasan; 2) Ekonomis, dalam hal ini menyangkut bentuk/ukuran dari desain yang dibuat; 3) Fungsional, dilihat dari bentuk kemasan tersebut berdasarkan fungsinya; 4) Pasar, dan 5) Bahan yang dipakai (sesuai sebagai bahan kemasan). Desain kemasan sebaiknya menunjukkan ciri khas masing-masing daerah.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Makio Baji dalam pemanfaatan sumber daya alam yang mempunyai nilai ekonomi telah berjalan dengan baik, artinya masyarakat punya kesadaran untuk meningkatkan pengetahuan dalam rangka meningkatkan pendapatan dan kesejahteraannya. Salah satu bentuk pemberdayaan yang dilakukan oleh perguruan tinggi dalam hal ini Universitas Bosowa adalah melakukan pendampingan kepada masyarakat atau kelompok ibu-ibu nelayan yaitu pembuatan kerupuk yang berbahan baku daun kelor, bahan baku ini banyak tumbuh dipulau-pulau yang ada di Kabupaten Pangkep dan Kepulauan. Selanjutnya pendampingan menghasilkan produk yang dapat dipasarkan kepada masyarakat di sekitar pulau bahkan ke luar pulau, kegiatan ini memberi manfaat kepada masyarakat dalam peningkatan pendapatan dan menciptakan lapangan kerja. Selain proses produksi pengolahan kerupuk daun kelor, juga dilakukan pendampingan bagaimana membangun jejaring kewirasahaan serta memberi edukasi dalam hal penggunaan teknologi untuk meningkatkan pemasaran produk yang dihasilkan.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Krisnadi, A Dudi. “E-Book Kelor Super Nutrisi”. Blora: KELORINA.COM. 2013.
- [2] Ojiako, E.N. “Phytochemical Analysis and Antimicrobial Screening Of Moringa oleifera Lam. Leaves Extract”. The Internasional Journal Of Engineering And Science. Volume 3, Issue 3. 2014.
- [3] Keat Sally, et al. “Anaesthesia on The Move”. Jakarta : Indeks. 2013.
- [4] Almatsier, S. “Basic principles of nutrition”. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 2009.
- [5] Saleh, H., & Idris, M. “Determinant factors of entrepreneurial intention (case study of management student, Bosowa University)” Journal of Engineering and Applied Sciences, 14(7), 2163-2170. 2019.
- [4] Lavlinesia. “Kajian beberapa pengembangan volumetrik dan kerenyahan kerupuk ikan”. Tesis. Program Pascasarjana IPB, Bogor. 1995.
- [5] Maarif, M.S. “Studi Pengembangan Proses Pembuatan Tepung Tapioka dari Singkong Press”. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 1984.
- [6] Sadjad. S. “Kasus Bahan Pangan Sumber Karbohidrat”. Kompas 28 Juni Jakarta. 2000.