

## PENGEMBANGAN USAHA AGRIBISNIS PERIKANAN DI MATTIRO BAJI KABUPATEN PANGKEP

Syamsuddin Djafar<sup>1)</sup>, Zulkifli<sup>2)</sup>, M. Tang<sup>3)</sup>, Hasanuddin Remmang<sup>4)</sup>, Haris Mahmud<sup>5)</sup>, Ahmad Anzhari Hasanuddin<sup>6)</sup>

<sup>1)</sup>Dosen Jurusan Manajemen Universitas Bosowa, Makassar

<sup>2)</sup>Dosen Jurusan Hukum Universitas Bosowa, Makassar

<sup>3)</sup>Dosen Jurusan Hukum Universitas Bosowa, Makassar

<sup>4)</sup>Dosen Jurusan Manajemen Universitas Bosowa, Makassar

<sup>5)</sup>Dosen Jurusan Agribisnis Universitas Nuku, Tidore Kepulauan

<sup>6)</sup>Dosen Jurusan Manajemen STIM Lasharan Jaya, Makassar

### ABSTRACT

Cultivation of grouper using floating net cage technique in Pangkep Regency has begun, but has not developed well. According to the Pangkep Regency Fisheries and Marine Service (2020), the potential use of land for grouper cultivation using the floating net cage technique is still relatively small and production is still low. In the context of utilizing potential aquaculture lands in this area, the Pangkep Regency Fisheries and Marine Service as the implementing element of regional autonomy in the fisheries and marine sector has carried out a grouper cultivation business development program, namely by providing assistance with cultivation facilities in the form of floating net cages (KJA) to the community fishermen in Labbakang sub-district with potential for aquaculture. However, the development program did not produce the expected results. Based on the facts above, the matching fund program implementation team is interested in assisting with the development strategy of grouper fish farming using floating net cage technology (KJA) with an agribusiness concept. Through this program, development strategies, both production and marketing, will be implemented specifically and sustainably. Furthermore, recommendations for development strategies are submitted to the Pangkep Regency Fisheries and Marine Service, in order to develop the aquaculture business and increase the production of grouper/sunu fish in order to make grouper fish as a superior commodity in Pangkep Regency, South Sulawesi.

**Keywords:** *Cooperative, Development, Income, Welfare*

### 1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara kepulauan atau negara maritim, yang memiliki perairan yang sangat luas. Luas wilayah daratan Indonesia adalah 1,9 juta km<sup>2</sup> tersebar pada sekitar 17.500 buah pulau yang disatukan oleh laut yang sangat luas yaitu sekitar 5,8 juta km<sup>2</sup>, dan merupakan area Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE). Panjang garis pantai yang mengelilingi daratan adalah sekitar 81.000 km. Wilayah pesisir dan lautan Indonesia memiliki keanekaragaman hayati tertinggi (*mega biodiversity*) di dunia (Dahuri, 2003).

Tingginya keanekaragaman hayati di wilayah pesisir dan lautan Indonesia, baik dalam bentuk keanekaragaman genetik, spesies maupun ekosistem merupakan aset yang sangat berharga untuk menunjang perekonomian di Indonesia, terutama untuk pembangunan perekonomian masyarakat pesisir dan pulau-pulau kecil. Praktek bisnis dengan konsep agribisnis pada komoditas perikanan tidak akan sukses dalam jangka panjang jika tidak dilakukan secara terpadu, satu kesatuan dan menyeluruh termasuk kepedulian perguruan tinggi. Pengusaha agribisnis perikanan yang memilih menjalankan rantai bisnis produksi perikanan, maka baginya tidak akan sukses jika hanya fokus melakukan produksi tanpa mengendalikan ketersediaan input (bahan baku, benih, pakan, pupuk, tenaga kerja, modal, lahan), sarana, serta pemasaran.

Sub-sistem pemasaran untuk Usaha pemasaran ikan (*fish marketing effort*) merupakan semua upaya untuk menyampaikan ikan dari produsen ke konsumen. Orang yang melakukan kegiatan pemasaran yang fungsinya pertukaran, fungsi fisik, dan fungsi fasilitasi.

Persentase kenaikan konsumen sukan makan ikan dari tahun ketahun meningkat dengan alasan bahwa mengkonsumsi daging ikan disamping mencegah kolestrol, hipertensi dan penyakit lainnya juga daging ikan mengandung protein untuk pencerdasan anak ketahanan tubuh manusia. Terkait dengan permintaan makin meningkat dan kandungan protein yang dibutuhkan kesehatan manusia menjadi variabel untuk pengembangan usaha perikanan baik pasar lokal, nasional maupun pasar internasional dan sangat prospek kedepan usaha perikanan dengan teknologi sederhana. Namun hal itu menjanjikan berkembangnya usaha perikanan masa yang akan datang, akan tetapi kelompok nelayan dan UMKM, Koperasi dan perusahaan lainnya masih

<sup>4</sup> Korespondensi penulis: Hasanuddin Remmang, Telp. 0821-8843-5967, hasanuddin\_remmang@yahoo.com

banyak mengalami hambatan dan kendala untuk mengembangkan usaha perikanan dan sebagian beralih ke usaha lain. Menurut ketua kelompok nelayan di Kabupaten Pangkajene Kepulauan Bapak H.M.Dg, Ngitung mengatakan bahwa permasalahan yang dihadapi industri perikanan termasuk Koperasi perikanan dalam pengembangan usaha adalah aspek pemasaran. Alasannya adalah komoditas ini mempunyai kriteria yang memerlukan penjualan yang cepat dan penanganan yang intensif karena sifatnya ikan cepat busuk dan musiman pasca produksi. Biasanya nelayan pada saat pasca produksi atau musim panen, tingkat kapasitas produksi melimpah dan kemampuan pemasaran terbatas. Adanya fenomena dari karakter ikan, tentunya memerlukan solusi dalam pemecahan mitra yang dalam hal ini Koperasi dan UMK yang bergerak pada bidang usaha perikanan.

## 2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode pelaksanaan program adalah pertama-tama penyusunan schedule kegiatan dengan durasi waktu ditentukan sesuai volume dan resiko kerja. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan untuk menambah pemahaman kepada tenaga kerja khususnya bagian proses produksi dan pemasaran agar tercipta tatakelola usaha secara efektif dan efisien serta menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar pasar internasional. Metode yang dilakukan dalam program ini meliputi beberapa tahapan yakni; (i) metode pengadaan bahan baku, (ii) manajemen produksi, (iii) manajemen keuangan, (iv) manajemen pemasaran dan (v) metode penyusunan studi kelayakan bisnis.

Tahap I. Pendampingan Proses Pengadaan BB dan Produksi Daging Rajungan Proses penanganan bahan baku rajungan meliputi beberapa kegiatan:

- a) Penanganan bahan baku rajungan setelah nelayan membawa ke pedagang pengumpul dalam hal ini UD.Mattiro Baji dan H.M.Tahir Dg.Ngitung
- b) Penanganan bahan baku dalam pembersihan dan sortiran serta penimbangan
- c) Penanganan bahan baku saat proses pengkukusan dan pendinginan di keranjang
- d) Penanganan bahan baku rajungan setelah pengkukusan untuk siap pendagingan
- e) Penanganan daging rajungan untuk pengklasifikasian daging jumbo, regular dan daging merah.
- f) Penanganan daging rajungan bagian penimbangan dan pengemasan

Tahap II. Pendampingan Proses Pemasaran

- a) Penanganan pengepakan dan penyimpanan
- b) Penanganan distribusi dan angkutan produk
- c) Penanganan promosi dan service
- d) Penanganan komunikasi dan informasi/IT

Tahap III. Pendampingan Proses Studi Kelayakan Bisnis

- a) Melakukan evaluasi kegiatan secara total
- b) Melakukan pelatihan tentang penyusunan SKB
- c) Melakukan pelatihan tentang perhitungan harga pokok produksi
- d) Melakukan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha.
- e) Melakukan penyusunan proposal pinjaman modal usaha

Ketiga tahapan di atas adalah suatu rumusan bersama tim pelaksana program bersama mitra program sehingga schedule kerja yang disusun telah berjalan dengan lancar

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

H.M.Tahir Dg.Ngitung serta kelompok nelayan rajungan yang merupakan mitra program Iptek bagi produk unggulan daerah (IbPUD) yang beralokasi di Kecamatan Labbakang Desa Pungdata Baji. Lokasi merupakan faktor utama proferty, oleh sebab itu UD.Mattiro Baji dan H.M.Tahir selaku mitra program mendirikan plant pengelolaan daging rajungan agar mudah diakses para nelayan rajungan sebagai supplier kepiting rajungan dalam bentuk gelondongan.

Kegiatan yang telah dilakukan tim program di bagi dua aspek program adalah sebagai berikut :

1. Pendampingan Pada Aspek Techniks Produksi Pada aspek ini dilakukan pendampingan kepada mitra program agar mendapatkan daging rajungan yang berkualitas serta metode kerja yang berbasis efektif dan efisien. Ada beberapa penanganan dalam proses produksi daging rajungan antara lain :

a). Penanganan Bahan Baku Setelah Di Tangkap Oleh Nelayan.

Penanganan rajungan setelah di tangkap oleh nelayan dipisahkan dari hasil tangkapan yang lain (ikan-ikan laut) dikarenakan harga rajungan cukup tinggi. Rajungan dibiarkan mati dengan sendirinya disebabkan rajungan hidup hanya satu alam saja. Terkadang terdapat nelayan kurang disiplin setelah menangkap rajungan dari laut langsung di rebus di atas kapal di tengah laut bukan di kukus. Hal ini menyebabkan daging rajungan bertambah beratnya karena mengandung air, tentunya menguntungkan nelayan akan tetapi secara jangka panjang merugikan diri nelayan karena kualitas produk rendah dan harga juga rendah dan yang paling berpengaruh adalah tingkat kepercayaan pihak plant ( UD.Mattiro Baji dan Dg.Ngitung) terhadap nelayan kurang. Adanya fenomena seperti ini, maka tim pelaksana program melakukan pendampingan kepada kelompok nelayan rajungan yaitu memberikan pelatihan cara penanganan kepiting rajungan setelah ditangkap sebelum melewati satu jam lalu dikukus agar daging rajungan kurang mengandung air dan tahan dari bau dan pembusukan. Kemudian dalam pendampingan nelayan diberikan pemahaman tentang kelemahan proses pemasakan sistem rebusan adalah warna daging kurang jernih dan cepat membusuk karena kandungan airnya tinggi.

b). Penanganan Bahan Baku Rajungan di Tingka Padagang UKM (Plant)

UD.Mattiro Baji dan Dg.Ngitung selaku mitra program yang biasa disebut Plant pengelola daging rajungan setelah dibeli dari nelayan melakukan proses pendagingan pada umumnya menghasilkan daging yang segar dan berkualitas (baik sudah mati ataupun masih keadaan setengah hidup).

Durasi waktu hidup setelah ditangkap oleh nelayan adalah 1 jam agar daging rajungan teksturnya tidak hancur dan baunya seperti khas bau rajungan secara alami. Selanjutnya, rajungan setelah dikukus di dalam panci yang besar dengan maksimal berat rajungan yang dikukus dalam 1 panci besar tersebut sekitar 50 kg dengan durasi waktu pengukusan antara 35-45 menit tergantung beratnya menggunakan bahan bakar gas. Untuk mengetahui rajungan matang atau belum dapat dilihat dari bentuk fisiknya yaitu :



1. Bentuk fisik rajungan berwarna merah tetapi ini bukan jaminan bahwa rajungan sudah matang.
2. Dilihat kotoran rajungan tersebut menggumpal berarti sudah matang
3. Cara terakhir dengan mencoba daging di salah satu kakinya, bila daging di persediaan ikut tercabut maka dapat dikatakan daging rajungan sudah matang.

c). Sanitasi dan Hygiene

Sanitasi menjadi bagian penting dalam proses pengolahan daging rajungan yang harus dilakukan mitra agar standard mutu daging lebih terjamin. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur factor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit. Sanitasi yang dilakukan pada daging rajungan adalah dengan cara uap panas (pengukusan) selama 30 menit. Ahli sanitasi (Purnawijayanti-2001) menyatakan bahwa penggunaan uap air panas untuk daging rajungan dengan tujuan untuk mengurangi kandungan air dan meningkatkan daya tahan serta meminimalisasi bau amis dagang. Untuk sanitasi lingkungan untuk plant pengolahan bahan baku rajungan telah dilakukan beberapa cara yakni; (a) menggunakan clorine 100 ppm untuk peralatan sebelum dan sesudah proses dan lantai ruang proses,(b) memasang insect killer sebanyak 2 buah yang terletak di depan ruang penerimaan bahan baku dan sebelum pintu masuk ruang proses pengupasan., (c)

memasang trap rat sebanyak 5 buah yang masing-masing dua buah terletak di depan dan di belakang plant serta satu buah diletakkan di selokan pembuangan limbah air cucian.

Adapun volume produksi yang dicapai mitra selama empat bulan (April-Juli/2017) adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Volume Produksi Rajungan Bulan April-Juli 2017

No.	Bulan	Kapasitas Produksi	
		Ekor	Kilogram
	April	2.250	150,11
	Mei	3.000	201,24
	Juni	3.225	215,35
	Juli	3.375	225,20

Sumber : Data primer mitra

Pada table di atas memberikan gambaran bahwa kapasitas produksi dalam kurun waktu empat bulan belum optimal dibanding permintaan pasar makin meningkat. Adanya ketidakseimbangan antara supplier rajungan dan permintaan konsumen maupun kebutuhan industri disebabkan beberapa faktor yakni; pasokan rajungan dari nelayan fluktuasi dan adanya keterbatasan modal usaha mitra termasuk tingkat keterampilan pengolahan rajungan. Fenomena di atas, maka tim pelaksana program memprogramkan pengembangan pengadaan bahan baku rajungan. Pengembangan bahan baku rajungan terbatas di Wilayah tangkapan hanya diperoleh di selat Kabupaten Pangkep dan sekitarnya. Untuk meningkatkan kapasitas rajungan, perlu adanya terobosan mencari rajungan di daerah lain yang mempunyai potensi penghasil rajungan. Telah diketahui bahwa musim rajungan mempunyai waktu tertentu namun aktivitas penangkapan berjalan sepanjang tahun, olehnya itu kedepan diharapkan mitra melakukan perluasan jaringan baik dari supplier rajungan dalam hal ini kelompok nelayan maupun kepada pedagang perantara lainnya. Pengembangan jaringan kepada supplier bahan baku rajungan perlu dilakukan, akan tetapi kualitas produk harus diutamakan karena kedepan daging rajungan yang dihasilkan akan diarahkan untuk mencari relasi pasar untuk ekspor.

Sedangkan strategi pemasaran akan melalui cara mendistribusikan dalam bentuk daging segar beku atau dikalengkan ke swalayan baik di Kotam Pangkep maupun kota-kota lain. Untuk memperkenalkan produk yang dihasilkan dalam hal ini daging rajungan olahan, dilakukan kemasan yang berlabel halal dan di daftarkan kepada kantor POM agar mendapat pengakuan secara legal dan terjamin kualitasnya. Bertitik-tolak pada permintaan daging rajungan yang makin meningkat dari waktu ke waktu, maka waktu kedepan akan dilakukan penganeekaragaman kemasan dan rasa daging melalui diversifikasi produk daging rajungan. Untuk menjaga permintaan yang makin meningkat terhadap daging rajungan, maka senantiasa kualitas daging berstandar ekspor, sehingga dibutuhkan suatu penjaminan, pengendalian dan pengawasan mutu. Telah diketahui bahwa komoditas daging rajungan rawan terhadap kontaminasi lingkungan sehingga selain pemenuhan bahan baku rajungan dan juga perlu adanya program analisis dampak lingkungan agar keberadaan perusahaan/mitra dapat diterima masyarakat.

## 2. Penanganan Rajungan

Pendekatan yang dilakukan pada pendampingan mitra agar produk unggulan (rajungan) di daerah ini adalah sistem participatory rural appraisal (PRA), dimana melibatkan stakeholder baik pihak kelompok nelayan maupun lembaga pemasaran yang terlibat dalam perdagangan komoditi rajungan. Pelaksanaan pendampingan ini meliputi beberapa kegiatan selain yang diuraikan pada metode sebelumnya yakni; (1) penyuluhan, (2) pelatihan terpadu, (3) demonstrasi proses produksi, dan (4) evaluasi kegiatan untuk melihat efektivitas program. Tujuan kegiatan tersebut agar kualitas hasil yang dicapai dapat terwujud. Sedangkan metode implementasinya meliputi;(i) mendesain layout proses,(ii) membuat dan menerapkan alat steamer, (iii) menyiapkan meja sortiran dan bubut net, (iv) melakukan praktek percontohan kepada mitra (UD.Mattiro Baji dan H.M.Tahir) termasuk kelompok nelayan agar memahami pengelolaan usaha berbasis agribisnis.

Bentuk pelaksanaan yang telah dilakukan pada program ini adalah sebagai berikut : (1)perbaikan layout produksi,(2)pendampingan proses produksi,(3)pendampingan pengukusan dan pengupasan,(4)pendampingan pengemasan dan penyimpanan daging, (5) pendampingan penerapan sanitasi-hygiene dan (6) pendampingan pengkasifikasin daging seperti gambar dibawah ini :



Gambar 1. Klasifikasi daging rajungan

#### 4. KESIMPULAN

1. Sejak bula April sampai bulan Juli Tahun 2017 telah dilaksanakan pendampingan terhadap beberapa kegiatan sesuai uraian 5.2. di atas dengan kapasitas produksi naik rata-rata naik 7,4 % .
2. Kenaikan kapasitas produksi tersebut belum optimal yang disebabkan beberapa faktor diantaranya pasokan bahan baku rajungan oleh nelayan fluktuasi dan juga keterbatasan modal usaha mitra.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Peterson W. Marvin, at .all, *planning and Management for a Changing Environment*. San Francisco: Jossey-Bass Punlisher. 1997.
- [2] Merrill, Mike. 2005. *Dare to Lead: Strategi Kreatif 50 Top CEO untuk Meraih Kesuksesan*. Jakarta Bhuana ilmu Populer.
- [3] Wasistiono. S. 2007. *Prospek Pengembangan Desa*. Penerbit Fokusmedia. Bandung.
- [4] West A. Michael, *Developing, Creativity in Organization*, Terjemahan Bambang Shakuntala Yogyakarta: Penerbit Kinisius. 2000
- [5] Yorin. 2009. *Prospek Agroindustri*. <http://www.gib.or.id/isibuleting.php?&berita> Diakses pada tanggal 15 Februari 2010.
- [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] Mahmud, H., & Kasim, H. (2020, November). Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M)* (pp. 272-277).
- [8] Abriana, A., Indrawati, E., Rahman, R., & Mahmud, H. (2021). PRODUK OLAHAN IKAN BANDENG (BANDENG CABUT DURI, ABON IKAN BANDENG DAN BAKSO IKAN BANDENG) DI DESA BORIMASUNGGU KABUPATEN MAROS. *Jurnal Dinamika Pengabdian (JDP)*, 6(2), 273-283.
- [9] Mahmud, H., Sangadji, S. S., & Suhardi, S. (2021). ANALISIS PRODUKSI, KONSUMSI DAN PEMASARAN USAHATANI PADI DI DESA LEMBAH ASRI KECAMATAN WEDA SELATAN KABUPATEN HALMAHERA TENGAH. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(1), 194-201.

#### 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.