

## PERBAIKAN MANAJEMEN KEUANGAN DAN FASILITAS PRODUKSI IRT KEPITING BEKU DI DESA AMPEKALE KABUPATEN MAROS

Abdul Hamid<sup>1)</sup>, Firman Firman<sup>2)</sup>, Hamma<sup>3)</sup>, Muh.Reza Afdillah<sup>4)</sup>, Herry Heryadi<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

<sup>2)</sup> Dosen Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

<sup>3)</sup> Dosen Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

<sup>4)</sup> Mahasiswa Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

### ABSTRACT

The problems faced by partners are: financial management is still very simple; unhygienic production conditions; production facilities do not meet the requirements for export. Through the implementation of this community partnership program, it aims to provide solutions to the problems faced by partners. The solutions offered to solve the problem are: providing training on making cash books, daily recording, and determining the cost of goods sold; provide training on the application of K3 principles in frozen crab production; and manufacture of benches and work tables made of stainless steel. The implementation method is that training and assistance will be provided on the implementation of K3, making a cash book, making a diary, and determining the cost of goods sold. In addition, we also make benches and work tables from stainless steel. Based on the results achieved by this service activity, it can be concluded that: the work facilities have met the hygienic requirements through the assistance of stainless steel benches and work tables; working conditions are hygienic after K3 training is carried out for partners; and financial management is better than before after providing training on making cash books and financial recording procedures and determining the cost of goods sold.

**Keywords:** financial management, cash book, daily recording

### 1. PENDAHULUAN

Desa Ampekale merupakan nama sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Bontoa, Kabupaten Maros, Provinsi Sulawesi Selatan. Dari segi geografis, desa tersebut berada di pesisir pantai Selat Makassar. Dengan sumber perekonomian utama berasal dari laut dan tambak. Hasil peninjauan terhadap lingkungan pemukiman mitra, kondisinya terkesan kumuh sebagaimana perkampungan nelayan pada umumnya. Dari segi ekonomi penduduknya tergolong miskin dan tingkat pendidikan sangat rendah. Karena keadaan ekonomi saat ini mereka bekerja ekstra untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Melimpahnya kepiting didesa Ampekale dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat sekitar dengan membuka kelompok usaha pengupasan kepiting. Melalui usaha tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar. Kelompok ini memproduksi kepiting beku yang bahu bakunya dari hasil tangkapan nelayan di dusun tersebut. Berdasarkan hasil pantauan di lapangan terlihat bahwa kualitas dan kuantitas produk masih rendah. Hal ini disebabkan oleh karena bangku dan meja kerja masih sangat sederhana yaitu terbuat dari kayu. Sementara persyaratan untuk produk ekspor harus menggunakan bangku dan meja kerja yang terbuat dari stainless steel. Akibatnya produk masih ditolak oleh pedang pengumpul dari Kawasan Industri Makassar. Kondisi ruang produksi tidak higienis, karena para pekerja tidak menggunakan pakaian standar kerja seperti baju kerja, tutup kepala, sarung tangan, dan masker. Manajemen keuangan sangat sederhana yaitu hanya menggunakan buku catatan biasa dan terkadang ada komponen pembiayaan yang tidak tercatat, di samping belum dipisahkan antara keuangan usaha dan keuangan keluarga. Selain itu, mereka belum memahami cara menghitung harga pokok penjualan.

Dari segi aspek sosial, keberadaan kedua kelompok tersebut sangat penting artinya bagi masyarakat setempat. Karena dengan adanya usaha seperti itu, mereka dapat menyekolahkan kembali anak-anak mereka yang telah putus sekolah terutama di tingkat SD dan SMP. Oleh karena itu, sangat wajar jika pemerintah dan perguruan tinggi memberikan bantuan baik pelatihan maupun teknologi tepat guna yang mereka butuhkan

### 2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Bahan baku utama produksi kepiting beku ialah Kepiting Rajungan. Adapun boks styrofoam untuk penyimpanan kepiting beku didatangkan dari Kota Makassar. Ketersediaan bahan baku utama kepiting dapat dilihat dari produksi tangkapan nelayan. Hasil tangkapan kepiting oleh nelayan di Dusun Lalang Tedong pada musim panen antara bulan Mei sampai Oktober rata-rata 30 kg per orang per hari. Ini berarti bahwa dari sekitar

<sup>1</sup> Korespondensi penulis: Abdul Hamid, Telp 085255345975, Abd\_hamid@poliupg.ac.id

20 orang nelayan penangkap kepiting di dusun tersebut dapat menghasilkan rata-rata 600 kg per hari. Sementara hasil tangkapan di luar musim panen rata-rata 5 kg per hari per orang atau secara keseluruhan 100 kg per hari. Kepiting hasil tangkapan nelayan dijual ke pedagang pengumpul dan selanjutnya pedagang pengumpul menjual pengusaha ekspor kepiting. Selain itu, juga melayani pembeli langsung dari masyarakat seperti konsumen per orang, kelompok usaha, dan pedagang kepiting eceran. Khusus untuk kelompok usaha kepiting beku dan pembuat kerupuk kepiting di dusun tersebut kebutuhannya saat ini antara 100 sampai 200 kg per hari. Jika usaha tersebut dikembangkan diprediksi membutuhkan 200 sampai 400 kg per hari. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produksi nelayan masih sangat jauh lebih besar dibandingkan kebutuhan kelompok usaha kerupuk kepiting. Dengan demikian, ketersediaan bahan baku utama kepiting cukup terjamin.

Proses produksi kepiting beku diawali dengan menyortir kepiting rajungan berdasarkan ukuran lebar cangkang yaitu minimal 5 cm. Adapun kepiting yang tidak memenuhi syarat dijadikan sebagai bahan baku kerupuk kepiting. Kepiting yang telah disortir kemudian dikukus dengan menggunakan panci berkapasitas 100 liter di atas kompor gas. Kepiting yang telah matang yang ditandai dengan perubahan warna kulit dari hijau menjadi merah diangkat lalu didinginkan. Setelah dingin, selanjutnya dilakukan pemisahan antara kulit kepiting dengan dagingnya. Daging kepiting yang sudah bersih dipisahkan berdasarkan jenisnya seperti: daging jumbo, special, flower lump, 2<sup>nd</sup> joint, beakfing dll kemudian dikemas menggunakan styrofoam kemasan 1kg. Kepiting beku yang sudah dikemas kemudian disimpan untuk sementara dalam boks styrofoam yang berisi es batu. Penyimpanan sementara dibutuhkan sambil menunggu pembeli atau pedagang pengumpul dari Kawasan Industri Makassar yang biasanya datang siang atau sore hari.

Berdasarkan pantauan di lapangan terlihat masalah yang dihadapi oleh mitra yaitu kualitas produk kepiting beku masih rendah. Hal ini disebabkan oleh karena tempat penyimpanan kepiting beku masih menggunakan boks styrofoam, sehingga tidak dapat bertahan lama. Masalah lainnya ialah kondisi kerja tidak higienis, karena tidak menerapkan prinsip-prinsip K3 dalam proses produksi. Solusi yang ditawarkan atas permasalahan yang dihadapi mitra ialah sebagaimana berikut ini.

Penangan masalah fasilitas kerja yang belum memenuhi persyaratan dilakukan dengan pembuatan bangku dan meja kerja dari bahan stainless steel [1] Penanganan masalah kondisi kerja yang tidak higienis dilakukan dengan melaksanakan pelatihan K3. Penanganan masalah manajemen keuangan ialah dengan memberikan pelatihan membuat buku kas dan prosedur pencatatan keuangan serta penentuan harga pokok penjualan. Penentuan harga pokok penjualan berdasarkan pada biaya tetap dan biaya penyusutan [2].

Guna mengatasi masalah yang dihadapi oleh mitra sebagaimana diuraikan di atas, dilakukan dengan metode seperti berikut ini.

1. Metode yang digunakan untuk perbaikan fasilitas produksi
  - a. Membuat gambar desain bangku dan meja kerja.
  - b. Pengadaan alat dan bahan yang akan dibuat untuk bangku dan meja kerja.
  - c. Pembuatan bangku dan meja kerja dengan menggunakan mesin potong, mesin las, dan alat bantu lainnya.
  - d. Pekerjaan finishing.
2. Pelatihan penerapan K3 selama 2 jam x 6 pertemuan kepada anggota mitra.
3. Pelatihan pembuatan buku kas dan catatan harian serta penentuan harga pokok penjualan selama 2 jam x 6 pertemuan kepada anggota mitra.

Untuk meningkatkan partisipasi masyarakat khususnya mitra, maka dalam kegiatan ini akan melibatkan mitra lebih awal, sehingga rasa tanggungjawab mereka semakin tinggi. Selain itu, masyarakat atau anggota mitra yang telah mengikuti pelatihan dapat mentransfer pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kepada kelompok masyarakat lainnya..

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini telah dihasilkan dua (2) buah meja kerja terbuat dari stainless steel, ukuran P = 2 m, L = 1 m, T = 80 cm. Minimal 2 orang anggota mitra mampu membuat pembukuan keuangan dan mampu menghitung harga pokok penjualan. Dengan menggunakan meja kerja yang terbuat dari stainless steel, maka salah satu fasilitas produksi tersebut telah memenuhi standar industry kecil.

Melalui pelatihan pembuatan buku kas dan catatan harian serta penentuan harga pokok penjualan selama 2 jam x 6 pertemuan kepada anggota mitra, maka pengelolaan keuangan sudah lebih baik dari sebelumnya. Kemudian dari hasil pelatihan tentang K3, maka para karyawan telah memahami pentingnya penerapan prinsip-prinsip K3 dalam menjalankan pekerjaan sehari-hari.

Dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini telah dilibatkan mitra lebih awal, sehingga rasa tanggungjawab mereka semakin tinggi. Selain itu, masyarakat atau anggota mitra yang telah mengikuti pelatihan dapat mentransfer pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kepada kelompok masyarakat lainnya



Gambar 1. Bahan baku siap diolah



Gambar 2. Proses pemisahan daging kepiting



Gambar 3. Pengemasan daging kepiting

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil yang dicapai kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa: fasilitas kerja telah memenuhi persyaratan higienis melalui bantuan bangku dan meja kerja dari bahan stainless steel; kondisi kerja sudah higienis setelah dilaksanakan pelatihan K3 kepada mitra; dan manajemen keuangan lebih baik dari sebelumnya setelah memberikan pelatihan membuat buku kas dan prosedur pencatatan keuangan serta penentuan harga pokok penjualan.

## **5. DAFTAR PUSTAKA**

[1] Stolk, J. Dan C. Kros. 1986. *Elemen Mesin*. Jakarta: Penerbit Erlangga

[2] Hansen, D.R. dan M.M. Mowen. 2000. *Manajemen Biaya: Akuntansi dan Pengendalian*. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.

## **6. UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim pelaksana kegiatan PKM ini mengucapkan terimakasih kepada Direktur Politeknik Negeri Ujung Pandang atas dukungan pendanaan melalui DIPA PNUP sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Nomor: B/36/PM01.01/2021, Tanggal 23 April 2021.