



Journal of Human And Education
Volume 4, No. 6, Tahun 2024, pp 579-586
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Pemberdayaan Perempuan Pegunungan Kota Ambon Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Perikanan

Hendri D. Hahury^{1*}, Steven Siaila², Dientje Rumerung³, Hermi Oppier⁴, Izaak T. Matitaputty⁵, Sherly Ferdinandus⁶, Terezia V. Pattimahu⁷

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pattimura
Email: hahury31@gmail.com^{1*}

Abstrak

Kaum perempuan selalu diidentikan dengan pekerjaan yang sifatnya domestik saja. Padahal, kaum perempuan merupakan salah satu sumber pendapatan potensial bagi keberlanjutan penghidupan rumahtangga. Apalagi jika dibandingkan dengan kaum laki-laki, maka perempuan memiliki tingkat keuletan, inovasi dan kreatif yang lebih dibandingkan laki-laki. Kondisi ini tergambarkan melalui aktifitas diversifikasi produk ikan yang selama ini hanya dikonsumsi begitu saja. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Jurusan Ekonomi Pembangunan, FEB Universitas Pattimura memberikan pelatihan dan difusi Iptek. Pelatihan dilakukan dengan cara penyuluhan terkait ragam diversifikasi produk berbahan baku ikan sedangkan difusi Iptek berupa produk sambal ikan. Hasil kegiatan pengabdian memperlihatkan bahwa, produk ikan yang mudah rusak dan busuk dapat diberikan nilai tambah secara ekonomis melalui diversifikasi sekaligus sebagai sumber alternatif pendapatan bagi rumahtangga berupa sambal ikan. Kemudian, kaum perempuan di Dusun Mahia memiliki keinginan dalam membantu para suami mendapatkan tambahan pendapatan, akan tetapi keinginan tersebut seringkali terhalangi oleh berbagai kendala seperti pengetahuan diversifikasi produk hingga pemasaran.

Kata Kunci: *Diversifikasi, Olahan Ikan, Perempuan dan Pelatihan*

Abstract

Women are always identified with only domestic work. In fact, women are a potential source of income for the sustainability of household livelihoods. Moreover, when compared to men, women have a greater level of tenacity, innovation and creativity than men. This condition is illustrated through the diversification activities of fish products which until now have only been consumed as is. The Community Service Team, Department of Development Economics, FEB, Pattimura University provides training and science and technology diffusion. The training was carried out by means of counseling regarding various diversification of products made from fish, while the science and technology diffusion was in the form of fish sauce products. The results of service activities show that fish products that are easily damaged and rotten can be given added economic value through diversification as well as being an alternative source of income for households in the form of fish sauce. Then, women in Mahia Hamlet have the desire to help their husbands earn additional income, but this desire is often hampered by various obstacles such as knowledge of product diversification and marketing.

Keywords: *Diversification, Fish Processing, Women and Training*

PENDAHULUAN

Isu perempuan sebagai kelompok termarjinal seringkali tidak diperhitungkan dalam berbagai aspek kehidupan. Padahal kenyataannya kaum perempuan merupakan sumber potensial dalam membantu meningkatkan pendapatan keluarga atau sebagai sumber alternatif pendapatan rumahtangga (RT).

Kondisi ini dapat terjadi akibat, keadaan perekonomian yang semakin tidak menentu, kesempatan kerja semakin terbatas karena persaingan yang semakin ketat, harga-harga kebutuhan pokok yang semakin meningkat, pendapatan keluarga yang cenderung tidak meningkat, sehingga dapat menyebabkan terganggunya stabilitas perekonomian keluarga. Kondisi inilah yang mendorong kaum perempuan (ibu rumah tangga) yang semula hanya menekuni sektor domestik. Akhirnya turut berpartisipasi pada sektor publik dengan ikut serta menopang perekonomian keluarga (Fardhilah et al., 2022; Tindangen et al., 2020).

Keberadaan Kota Ambon sebagai ibukota Provinsi Maluku yang dikelilingi perairan laut yang lebih besar dari wilayah daratan mengisyaratkan adanya potensi perikanan yang besar dan beragam. Potensi perikanan yang besar ini memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap pendapatan daerah mencapai Rp. 565.089,31 atau 4,10 persen (BPS, 2022).

Potensi perikanan yang besar ini tentunya turut berdampak terhadap pendapatan rumahtangga, jika bahan baku ikan dapat diolah menjadi produk-produk turunan lainnya. (Syahril et al., 2020) berpendapat bahwa, bahan baku ikan dapat dijadikan beberapa macam olahan ikan, seperti sosis, dendeng, nugget, dan abon ikan. Selain beragam produk olahan berbahan baku ikan di atas, ternyata ikan juga dapat diolah menjadi sambal ikan yang dapat dikonsumsi dan menjadi sumber tambahan pendapatan rumahtangga.

Realita Dusun (desa) Mahia di Kota Ambon memiliki geografis berada pada daerah pegunungan dan aktifitas pemenuhan kebutuhan hidup terutama pangan harus menempuh perjalanan yang cukup berliku untuk dapat sampai di pusat kota dan pasar tradisional. Masyarakat Negeri Mahia, mengkonsumsi ikan hanya terbatas pada ikan goreng, ikan bakar dan olahan lainnya. Akan tetapi menjadikan bahan baku ikan sebagai sambal ikan yang dapat dikonsumsi sekaligus sebagai sumber pendapatan rumahtangga belum pernah dilakukan.

Padahal ikan dapat dikelola menjadi beragam produk turunan yang bukan hanya dikonsumsi saja akan tetapi dapat menjadi sumber pendapatan bagi rumahtangga. Kajian Samudra et al (2024) terkait pelatihan diversifikasi produk olahan ikan, menemukan bahwa, Hasil dari kegiatan pelatihan ini yaitu meningkatkan keterampilan serta pengetahuan kader PKK dalam melakukan pengolahan produk perikanan agar memiliki nilai jual yang tinggi dan dapat menjadi salah satu peluang untuk berwirausaha. Kondisi yang sama juga diperlihatkan dalam kegiatan pengabdian yang dilakukan Andayani & Ausrianti (2021) jika Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu mitra mampu melakukan pengolahan produk dari bahan dasar ikan lele segar menjadi produk olahan bakso dan nugget lele. Produk olahan ini telah diproduksi dan didistribusikan oleh mitra serta mampu menjadi nilai tambah dibandingkan dengan penjualan ikan lele mentah.

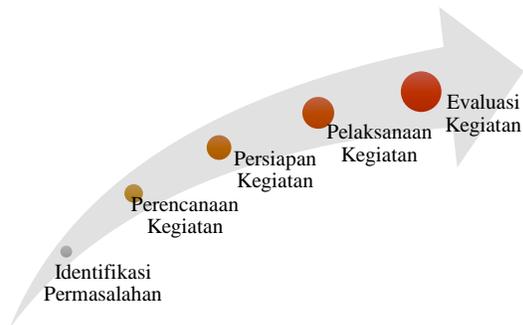
Kemudian, produk ikan dapat didiversifikasi menjadi jenis-jenis olahan yang ada di kampung Nila Kawali berikut produk jelly fish, kurucuk, mie gemil, es krim ikan nila dan sistik ikan nila. Walaupun demikian semua produk tersebut tidak memiliki masa simpan yang lama karena tidak menggunakan bahan pengawet (Andayani & Ausrianti, 2021). Kegiatan pengabdian lainnya oleh Polak et al (2023) mengungkapkan bahwa, pengembangan aset pengolahan Ikan Teri menjadi kerupuk, untuk peningkatan ekonomi kreatif Desa Maen dengan target market yang lebih luas lagi dan melibatkan masyarakat terutama ibu-ibu PKK yang ada di Desa Maen.

Untuk itu, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan agar meningkatkan nilai tambah produk ikan dalam bentuk diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan. PkM ini juga diharapkan dapat mengembangkan produk olahan ikan yang dapat membantu masyarakat mendapatkan alternatif pendapatan bagi ibu rumahtangga.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di Dusun (desa) Mahia, Kecamatan Nusaniwe, Kota Ambon. Adapun pemilihan Dusun Mahia sebagai lokasi PkM adalah pertama, masyarakat Dusun Mahia sekalipun berada di daerah pegunungan namun memiliki tingkat konsumsi ikan yang cukup tinggi. Kedua, pelatihan diversifikasi produk olahan berbahan baku ikan belum dilakukan di Dusun Mahia. Ketiga, sumber pendapatan masyarakat Negeri Mahia berasal dari tanaman perkebunan. Padahal ikan dapat dijadikan sebagai produk olahan yang dapat menjadi alternatif sumber pendapatan bagi kaum perempuan Negeri Mahia.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini merupakan kegiatan kolaborasi antara mahasiswa KKN Unpatti dengan para dosen Unpatti sebagai wujud nyata pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dan pelaksanaan Program kerja KKN tahun 2024. Adapun pentahapan pelaksanaan kegiatan PkM meliputi identifikasi masalah, perencanaan kegiatan, pelaksanaan hingga evaluasi kegiatan (Oppier, et al., 2023) sebagai berikut:



Gambar 1. Pentahapan Kegiatan

Pentahapan kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Dusun Mahia, diawali pada tahap pertama berupa identifikasi permasalahan yang terjadi terkait aktifitas dan peran kaum perempuan Dusun Mahia yang menunjukkan jika kaum perempuan Dusun Mahia lebih banyak berperan pada pekerjaan domestik rumahtangga, seperti menyiapkan makan maupun mengurus anak. Padahal, ada keinginan dari kaum perempuan Dusun Mahia untuk membantu suaminya mencari nafkah melalui kegiatan-kegiatan produktif yang dapat menghasilkan tambahan pendapatan bagi rumahtangga.

Tahap kedua, berupa perencanaan kegiatan dengan melakukan koordinasi antara ketua kelompok mahasiswa KKN Universitas Pattimura dengan tim pengabdian dosen serta dilanjutkan dengan penentuan materi sosialisasi yang tepat untuk diberikan kepada mitra.

Selanjutnya tahap ketiga berupa persiapan kegiatan, dimana setiap anggota tim pengabdian mempersiapkan kebutuhan dan perlengkapan kegiatan sesuai pembagian tugas yang telah diberikan. Setelah segala kebutuhan dan perlengkapan disediakan, maka tahap berikutnya ialah pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan metode pelatihan dan difusi Iptek. Pelatihan dilakukan dengan cara penyuluhan tentang diversifikasi produk ikan sedangkan difusi Iptek berupa produk sambal ikan. Kegiatan ini dilakukan pada 8 November 2023 yang diikuti oleh 16 orang mitra. Langkah terakhir pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat merupakan tahap evaluasi kegiatan yang dilakukan dengan menyebarkan kuesioner evaluasi untuk diisi mitra dan hasilnya dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pelaksanaan kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi perikanan dan Ragam diversifikasi olahan berbahan baku ikan

Potensi perikanan di wilayah Pulau Ambon meliputi perikanan tangkap dan perikanan budidaya. Salah satu sumberdaya perikanan di Kota Ambon yang memiliki nilai ekonomis penting dan berpotensi untuk dimanfaatkan adalah ikan pelagis kecil seperti Layang (*Decapterus spp*), Selar (*Selaroides spp*), Kembung (*Rastrellinger spp*), Tongkol (*Auxis thazard*) dan sebagainya. Jenis ikan ini biasanya

ditangkap dengan alat tangkap purse seine yang dikenal nelayan setempat sebagai 'jaring bobo'. Alat tangkap jenis ini banyak terdapat di beberapa negeri (desa) di Pulau Ambon, seperti Latuhalat, Waai, Laha, Hitu dan beberapa pulau kecil di sekitarnya. Negeri-negeri itupun sangat dikenal sebagai produsen produk perikanan segar di Pulau Ambon (Apituley et al., 2018).

Sementara, data Badan Pusat Statistik Kota Ambon (2024) memperlihatkan bahwa, produksi perikanan di Kota Ambon sebesar 28.482,62 ton dengan nilai sebesar Rp. 534.389.073. Sebagai bahan pangan yang mudah rusak dan mudah busuk, maka pemanfaatan ikan membutuhkan cara agar dapat mempertahankan kesegaran ikan dan nilai ekonomis ikan itu sendiri. Tentunya cara yang diterapkan dapat mendatangkan manfaat ekonomi bagi masyarakat terutama kaum perempuan yang selama ini termarjinalkan. Apalag ikan yang dikonsumsi hanya berupa ikan segar, ikan beku/es dan ikan asap/asar. Padahal bahan baku ikan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, seperti abon ikan, bakso ikan, kripik ikan, sosis ikan dan kerupuk ikan (Istiqomah & Wibowo, 2024; Sugito et al., 2019; Yoswaty et al., 2022), seperti gambar 1.



Gambar 1. Ragam diversifikasi produk ikan
Sumber: [Internet, didownload pada November 2024](#)

Diversifikasi produk ikan di atas tentunya dapat memberikan nilai tambah terhadap produk ikan tersebut sekaligus dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi rumahtangga, khususnya kaum perempuan.

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dikemas dalam bentuk pelatihan dan difusi Iptek. Pelatihan dilakukan dengan cara penyuluhan terkait ragam diversifikasi produk berbahan baku ikan sedangkan difusi Iptek berupa produk sambal ikan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan diskusi yang bertujuan mendengarkan pengalaman mitra dalam memanfaatkan ikan sehari-hari. Setelah mendapatkan informasi tersebut, maka tim pengabdian mempersilahkan dua orang narasumber yang merupakan kolaborasi antara mahasiswa KKN Unpatti dan Dosen Jurusan Ekonomi Pembangunan FEB Unpatti agar dapat menyampaikan materi.

Materi pertama, mitra diberikan pemahaman terkait olahan berbahan baku ikan yang dapat dijadikan sebagai bahan pangan sekaligus sebagai sumber usaha baru bagi mitra dalam meningkatkan pendapatan bagi rumahtangga. Jika selama ini ikan hanya dimanfaatkan terbatas pada konsumsi sehari-hari tanpa adanya diversifikasi, maka pada kesempatan narasumber mengajak mitra agar dapat memiliki kreatifitas dan inovasi. Oppier (2023) menyatakan bahwa, diversifikasi merupakan usaha penganekaragaman produk yang dapat dilakukan oleh individu, komunitas maupun perusahaan dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Bahkan pandangan tersebut kembali diperkuat oleh Setiarso & Dewi (2013) yang berpandangan bahwa, diversifikasi (produk) merupakan suatu proses penganekaragaman barang atau jasa yang diproduksi oleh produsen. Proses membentuk penganekaragaman bervariasi, dapat dari segi fisik, warna, bau, rasa maupun bentuk.

Sementara pada meteri kedua, narasumber memperagakan proses pembuatan ikan menjadi sambal ikan yang dapat menjadi nilai tambah dan sumber pendapatan baru bagi rumahtangga. Adapun pelatihan ini memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal:

a) Demo masak pembuatan sambal ikan

Pembuatan sambal ikan dilakukan dengan metode sederhana sehingga para mitra yang merupakan ibu-ibu rumah tangga dapat mengikuti proses pembuatannya dengan baik. Adapun tahap pembuatannya sebagai berikut:

- Siapkan ikan asap/asar yang telah disuir-suir dan bersihkan bumbu dengan air bersih.



- Campurkan garam dan lemon ke dalam ikan yang telah disuir.



- Blender bumbu tersebut hingga halus.



- Goreng ikan hingga berubah warna menjadi coklat keemasan.



- Masukkan penyedap rasa, garam, kecap manis dan lada kemudian diaduk-aduk. Setelah itu masukan ikan yang telah digoreng.



- Setelah tercampur secara merata dan masak sempurna, maka angkat sambal ikan angkat dan siap dihidangkan.



Selama proses demo masak ini berlangsung, para mitra mengutarakan keinginannya agar dapat membuka usaha dengan menjual sambal ikan sebagai sumber pendapatan baru bagi rumahtangganya.

b) Peralatan

Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan sambal ikan yakni kompor, pisau, penggorengan, blender, panci, dan baskom

c) Bahan-bahan

- Ikan asar
- Cili kecil
- Cili besar
- Bawang merah
- Lemon
- Garam
- Penyedap rasa/Miwon
- lada
- Kecap manis
- Minyak kelapa

Pada kesempatan ini, narasumber menjelaskan bahwa, sambal ikan yang ada bukan saja dapat dikonsumsi akan tetapi dapat dijadikan sebagai alternatif pendaptan bagi rumahtangga dengan cara dipasarkan. Langkah-langkah yang dapat ditempuh agar dapat memulai usaha yang baru dalam pandangan (Oppier, et al., 2023) adalah:

- Persediaan bahan baku yang cukup

- b. Evaluasi proses produksi
- c. Identifikasi masalah yang terjadi
- d. Mengefektifkan peran anggota
- e. Mengevaluasi pemasaran
- f. Kreativitas

Sedangkan terkait strategi pemasaran, menurut narasumber, perkembangan saat ini telah jauh berbeda dibandingkan dengan beberapa waktu lampau sehingga kemampuan setiap orang terkait penguasaan informasi dan teknologi harus ditingkatkan. Strategi pemasaran umumnya dapat dilakukan melalui:

- a. Riset target pasar
- b. Menentukan produk yang dibutuhkan konsumen
- c. Temukan diferensiasi produk
- d. Desain kemasan yang menarik
- e. Promosi digital
- f. Website bisnis

Tentunya agar dapat menjadikan sambal ikan sebagai usaha, maka para mitra perlu dibekali dengan pengetahuan tambahan yang memadai seperti melakukan riset pasar, diferensiasi produk, kemasan yang menarik dan promosi digital. Setelah semua materi diberikan, maka dilanjutkan dengan sesi diskusi agar para mitra dapat memahami materi dengan mudah. Antusiasme yang tinggi dari para mitra tersebut tergambar melalui berbagai pertanyaan yang beragam, misalnya terkait pembuatan kemasan dan pemasaran hingga perijinan dari instansi terkait (BPOM ijin halal).

SIMPULAN

Bahan baku ikan yang mudah rusak dan busuk dapat dimanfaatkan dengan memberikan nilai tambah melalui diversifikasi produk menjadi sambal ikan sekaligus dapat menjadi sumber tambahan pendapatan bagi rumah tangga. Keinginan para perempuan yang bermukim pada daerah pegunungan cukup tinggi dalam membantu para suami mendapatkan tambahan pendapatan. Akan tetapi keinginan tersebut seringkali terhalangi oleh berbagai kendala seperti pengetahuan diversifikasi produk hingga pemasaran. Padahal berbagai bahan tersebut tersedia disekitar mereka. Untuk itu kedepannya, kegiatan PkM seperti ini dapat dilanjutkan pada tahap kegiatan pengemasan dan ijin edar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi produk olahan lele sebagai alternatif usaha meningkatkan pendapatan masyarakat selama pandemi covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1-6.
- Apituley, Y. M. T. N., Bawole, D., Savitri, I. K. E., & Tuapetel, F. (2018). Pemetaan rantai nilai ikan pelagis kecil di kota ambon. *PAPALELE (Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan)*, 2(1), 15-21.
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Kota Ambon Dalam Angka 2024*.
- Fardhilah, L., Darusman, Y., & Danial, A. (2022). Upaya Kelompok Wanita Tani Dalam Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pemanfaatan Lahan Pekarangan. *Lifelong Education Journal*, 2(1), 79.
- Hermi Oppier, Hendri Dony Hahury, S. T. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Strategi Pemasaran Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Sirup Buah Pala Di Negeri Booi, Pulau Saparua. *Martabe*, 6(5), 1591-1600.
- Hermi Oppier, H. D. H. dan S. T. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Strategi Pemasaran Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Sirup Buah Paladi Negeri Booi, Pulau Saparua. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(5), 1591-1600.
- Istiqomah, I., & Wibowo, A. A. (2024). Pelatihan Pengolahan Data, Peningkatan Supply Response, dan Pelatihan Diversifikasi Produk pada KUB Yasinta Desa Sokawera Kecamatan Cilongok. *Dimasejati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 30-41.

- Polak, N. E., Sumendap, G., & Puang, S. A. (2023). Diversifikasi Produk Kerupuk: Pengolahan Kerupuk dari Ikan Teri Sebagai Upaya Peningkatan Finansial Masyarakat Desa Maen. *DEDICATIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 9-18.
- Samudra, S. R., Sanjayasari, D., & Meinita, M. D. N. (2024). Pelatihan diversifikasi produk olahan ikan bagi kader PKK Desa Kotaliman, Banyumas sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(1), 95-105.
- Setiarso, O., & Dewi, A. S. (2013). Diversifikasi Produk Olahan Telur Itik (Studi Umkm Di Desa Pesurungan Kota Tegal). *Proceeding of International Conference Sustainable Competitive Advantage*, 3(1).
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi olahan ikan bandeng oleh ukm primadona dalam program pengabdian ibpe 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104.
- Syahril, S., Anwar, S., & Kurdi, M. (2020). Pendampingan Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Di Desa Pagar Batu. *Jurnal Abdiraja*, 3(2), 10-14.
- Tindangen, M., Engka, D. S. M., & Wauran, P. C. (2020). Peran Perempuan Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus: Perempuan Pekerja Sawah Di Desa Lemoh Barat Kecamatan Tombariri Timur Kabupaten Minahasa). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 20(03).
- Yoswaty, D., Rifardi, R., Mubarak, M., & Elizal, E. (2022). Diversifikasi produk olahan ikan Nila Salin (*Oreochromis niloticus*) dan pengenalan alat peniris minyak abon di Kelurahan Pangkalan Sesai. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 4, 27-35.