

**PKM Pengolahan Kerang Hijau Kelompok Tani Nelayan di Desa Banyuanyara  
Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar**

Nurhayati Azis<sup>1</sup>, Ratna Dewi<sup>2</sup>

[nurhayatiazis@gmail.com](mailto:nurhayatiazis@gmail.com)<sup>1</sup>, [ratna.dewi@umi.ac.id](mailto:ratna.dewi@umi.ac.id)<sup>2</sup>

<sup>12</sup>Universitas Muslim Indonesia

**Abstrak:** Program PKM merupakan program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk mengembangkan kelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi. Program PKM ini sasarannya adalah untuk membangkitkan wirausaha melalui kelompok Tani Nelayan dengan berbagai produk kerang kacho hijau. Program PKM ini akan dilaksanakan di Desa banyuanyara Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar yang memiliki potensi laut yang menghasilkan kerang kacho hijau yang cukup banyak. Kabupaten Takalar khususnya Desa banyuanyara dikenal sebagai penghasil ikan bandeng dan salah satu pemasok untuk kebutuhan Kota Makassar dan sekitarnya juga banyak kerang kacho di pesisir pantai Potensi yang besar saja tidak cukup untuk meningkatkan hidup sejahtera, tetapi perlu didukung oleh kemampuan sumber daya manusia. Olehnya itu, perlu diberikan keterampilan melalui kelompok tani nelayan; Samaturu melalui pe olahan kerang kacho hijau dengan tujuan meningkatkan nilai ekonomi yang berdampak pada pendapatan keluarga. Kelompok ini beranggotakan 7 (tujuh) orang. Kegiatan yang akan dikembangkan dalam program PKM ini adalah olahan kerang kacho hijau yaitu, saus tiram, serta pengemasan. Dengan teknologi sederhana kita dapat meningkatkan nilai jual. Apalagi nilai beli dari kerang kacho hijau ini sangat rendah karena masih banyak masyarakat tidak menyukai kerang ini. Dengan program PKM ini kelompok mitra akan berdaya, sehingga mampu mengakses potensi yang dimilikinya. Sedangkan pendekatan yang dikembangkan adalah pendekatan belajar sambil bekerja/berusaha (learning by doing). Oleh karena itu kelompok mitra dapat mengembangkan usahanya secara kerkelanjutan menuju kemandirian kelompok untuk tujuan peningkatan pendapatan keluarga yang berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat. Metode pelaksanaan yang akan dikembangkan dalam program ini adalah metode penyuluhan dan pelatihan meliputi pelatihan teknis dan pelatihan non teknis. Pelatihan teknis merupakan pelatihan Teknologi Tepat Guna (TTG). Melalui metode ini akan terjadi transfer pengetahuan, transfer keterampilan dan transfer teknologi khususnya Teknologi Tepat Guna (TGG) kepada kelompok mitra.

Keywords: Kerang Kacho Hijau, Saus Tiram

## **1. Pendahuluan**

Secara geografis Desa banyuanyara terletak pada 5 0 25 ‘‘ sampai 5 0 27 ‘‘ Lintang Selaratan 119 0 ‘‘ 24 sampai 119 0 25 ‘‘ Bujur Timur. Desa ini bagian dari empat Desa di Kecamatan sanrobone Kabupaten Takalar. Desa ini berjarak kurang lebih 5 km dari Ibu Kota Kecamatan Sanrobone, 7 Km dari Ibu Kota Kabupaten Takalar dan 45 Km dari Kota Makassar. Luas wilayah Desa adalah 793 Ha. Jumlah penduduk adalah 2916 jiwa yang terdiri dari penduduk laki-laki 1.430 jiwa, Perempuan 1.486 jiwa. Jumlah kepala keluarga keluarga 723 KK dengan mata pencaharian sebagai Petani, Petambak, Pedagang dan Pegawai ([anyuanyar.blogspot.com](http://anyuanyar.blogspot.com))

Potensi utama Desa Banyuanyara ini adalah usaha tambak terutama tambak ikan bandeng dan usaha penjalahan kerang. Salah satu potensi tersebut yang akan dikembangkan dalam program PKM ini adalah pengolahan kerang kacho hijau menjadi aneka produk yang bernilai ekonomi untuk meningkatkan pendapatan petani nelayan. Potensi hasil tangkap berupa kerang hijau yang cukup besar, selama ini hanya dijual dalam bentuk segar dan merugi saat tidak bisa ditangani atau diolah menjadi produk yang tahan simpan.

Sasaran dari PKM ini adalah kelompok perempuan nelayan usaha tambak kerang hijau di Desa Banyuanyara. Salah satu tujuan PKM yang dicapai adalah membangun kelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi. Untuk mewujudkan tujuan PKM tersebut maka kelompok mitra yang orientasinya adalah kelompok masyarakat yang berminat untuk berwirausaha. Dalam program ini ada satu (satu) kelompok tani perempuan yang dijadikan kelompok mitra yaitu kelompok Sikatutui yang beranggotakan 7 orang, sehingga jumlah anggota kelompok mitra sebanyak 7 orang. Kelompok mitra tersebut sebagai kelompok perempuan petani nelayan belum memahami/mengetahui bahwa kerang hijau yang selama ini dijual dalam bentuk segar. Kelompok mitra belum mengolah secara profesional dalam bentuk yang bisa dijual dan tahan simpan yang dapat diantar pulaukan atau antar propinsi, atau dapat dijual dalam bentuk buah tangan yang khas Makassar.

Disisi lain, bahwa kerang hijau adalah bahan pangan mudah rusak sehingga perlu penanganan yang ketepatan, kecepatan dan kecermatan (Agustini dan Frontea, 2003). Agar petani nelayan tidak selalu rugi sebagai akibat kondisi ini sebaiknya dibuat/diolah menjadi produk yang dapat mempertahankan modal dan keuntungan, dengan berusaha dalam bentuk lain yang bahan bakunya kerang kacho hijau. Lebih lanjut dikemukakan oleh Agustini dan Frontea bahwa pengolahan pada

hakekatnya bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil tangkapan/budi daya, memberikan daya awet yang lebih lama. Ketidak berdayaan kelompok mitra ini disebabkan karena berbagai faktor misalnya kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki kelompok mitra. Selain itu kelompok mitra kurang menguasai teknologi khususnya Teknologi Tepat Guna (TTG) dalam pengolahan kerang hijau menjadi produk yang bernilai ekonomi. dagingnya dapat diolah menjadi produk yang siap saji.

Dari gambaran kelompok mitra dan permasalahan yang dihadapi kelompok mitra di atas maka perlu dikembangkan program pemberdayaan bagi kelompok mitra melalui Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM). Oleh karena itu PKM ini merupakan program pemberdayaan masyarakat peran serta masyarakat. Konsep pemberdayaan masyarakat yaitu upaya untuk membangun daya dengan mendorong motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berusaha untuk mengembangkannya (Kastasmita, 1996).

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi kelompok mitra di atas maka PKM ini akan mengembangkan program pelatihan pengolahan kerang hijau. Kegiatan ini diharapkan mampu mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok petani nelayan dengan memperoleh pendapatan tambahan dari usaha lain. Dalam kegiatan PKM ini akan terjadi transfer pengetahuan, keterampilan dan penguasaan teknologi kepada mitra sehingga mitra menjadi berdaya atau memiliki kekuatan untuk mengembangkan/membuka usaha lain dengan tujuan untuk menembah pendapatan. Dengan sentuhan program PKM ini maka kelompok Mitra akan mampu yaitu 1) Mampu membuat/mengolah produk berbahan dasar kerang hijau menjadi saos tiram yang tahan simpan, .2). Diharapkan melalui PKM akan terbangun kelompok wirausaha tani nelayan. Ketidakberdayaan dua kelompok mitra.

Adapun justisifikasi permasalahan yang disepakati untuk diselesaikan dalam PKM ini yaitu:

- a. Rendahnya tingkat pengetahuan, keterampilan dan penguasaan teknologi tepat guna (TTG) anggota kelompok mitra dalam mengolah kerang hijau sehingga dijual dalam bentuk segar.
- b. Ketidak tahuan kelompok mitra akan Proses pembuatan olahan kerang hijau
- c. Kelompok mitra belum memanfaatkan kelompok sebagai wadah yang punya kekuatan terutama untuk wirausaha.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas maka beberapa solusi yang akan dikembangkan melalui PKM untuk mewujudkan kewirausahaan yaitu sebagai berikut:

1. Pengembangan penyuluhan /Sosialisasi program

Melalui program PKM ini akan dikembangkan sosialisasi kepada masyarakat dan kelompok sasaran/kelompok mitra untuk menjunjung tinggi tujuan program PKM. Oleh karena itu setiap tahapan kegiatan program PKM ini selalu didahului dengan sosialisasi, sehingga kapasitas kelompok menjadi kuat dan berdaya..

2. Pengembangan Pelatihan /pembuatan produk

Pelatihan yang akan dikembangkan dalam program PKM ini adalah dalam rangka penguasaan keterampilan teknologi maka dilakukan:

a. Pelatihan teknis

Dalam pelatihan teknis adaalah produk yang akan didemokan, yaitu Demo pembuatan saus tiram

b. Pelatihan non tehnis yaitu pengemasan produk

Adapun Target dan luaran dari kegiatan PKM ini yang akan diuraikan secara terpisah sebagai berikut:

a. Target yang akan dicapai

Target yang akan dicapai dam PKM ini yaitu sebagai berikut;

1. Terbangun 1 kelompok mitra mandiri sebagai sarana pengembangan calon kewirausahaan Tani nelayan dalam bidang perikanan di Desa Banyuanyara
2. Melalui kelompok mitra ini dapat meningkatkan pendapat para anggota kelompok mitra (7 orang) dengan target 50 persen.

b. Luaran

Luaran PKM yang akan dicapai ada yang sifatnya wajib dan ada yang tambahan (lihat Tabel luaran sebagai berikut:

1. Publikasi di jurnal dan media massa (Koran lokal)
2. Meningkatkan pendapatan karena ada usaha lain selain hasil yg dijual dalam bentuk segar
3. Produk dalam bentuk barang yaitu: Saus tiram

## **2. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Metode yang akan dikembangkan dalam PKM ini disesuaikan dengan status kelompok mitra yang akan didampingi. Metode pelaksanaan dan pendekatan yang akan dikembangkan dalam kegiatan PKM ini dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra. Status kelompok mitra yaitu kelompok masyarakat yang belum produktif namun berhasrat untuk berwirausaha. Sehubungan dengan itu maka pendekatan yang akan dikembangkan dalam pelaksanaan yaitu sebagai berikut:

## **2.1 Tahap Persiapan**

### **1. Lokasi dan Waktu Kegiatan**

Lokasi kegiatan PKM ini akan dilaksanakan di Desa Banyuanyara Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. Kegiatan PKM ini direncanakan dilaksanakan pada bulan Mei 2020.

### **2. Sosialisasi/Penyuluhan program PKM dan Persiapan kelompok mitra.**

Sebelum dilaksanakan kegiatan PKM maka dilakukan pertemuan dengan kelompok mitra, untuk mengetahui kesiapan kelompok mitra. Dalam pertemuan diuraikan tentang tujuan program PKM dan manfaat mengikuti program dengan metode penyuluhan. Metode penyuluhan ini sangat penting pada anggota kelompok mitra untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya pola pikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan proses kegiatan PKM selanjutnya. Bentuk penyuluhan dapat dilakukan melalui antarpersonal secara tatap muka. Selain itu bisa dilakukan secara kelompok, atau melalui media. Metode ini juga sebagai ajang sosialisasi program.

## **2.2 Pelaksanaan**

Sehubungan dengan kelompok mitra yang akan dibina adalah kelompok masyarakat yang belum produktif namun berhasrat untuk berwirausaha maka yang perlu dikembangkan yaitu keterampilan yang dikemas dalam bentuk pelatihan teknis dan non teknis. Oleh karena itu metode pelaksanaan program PKM ini, sebagai berikut:

## **2.3 Metode Pelatihan**

Metode pelatihan yang dikembangkan dalam program PKM ini meliputi dua bentuk pelatihan yaitu:

### **1. Pelatihan teknis**

Pelatihan teknis sasaran utamanya adalah peningkatan keterampilan penguasaan teknologi agar mampu membuat produk yang lebih baik yang akan diproduksi kelompok mitra. Pelatihan teknis yang akan diberikan adalah olahan kerang hijau yang meliputi sebagai berikut:

- Demo pembuatan saus tiram kerang hijau
- Pembuatan olahan kerang hijau dengan metode sederhana untuk *home industry*, hanya menggunakan peralatan yang ada di desa, sehingga kontinuitasnya dapat dilakukan oleh kelompok tani nelayan. Proses pembuatannya sederhana mudah diterima dan mudah dilakukan, sehingga muncul keinginan untuk berusaha karena tidak rumit dan jika program ini selesai, maka kesinambungannya akan terjaga.

## **2. Pelatihan Non Tehnis**

Pelatihan non tehnis dilakukan dengan dua cara yaitu pemasaran dan pengemasan.

### **a. Pemasaran,**

Memberikan pemahaman kepada peserta perlunya melakukan pemasaran agar produk keang hijau (saus tiram ) dapat diketahi oleh masyarakat. untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Pemasaran dilakukan melalui beberapa saluran distribusi antara lain:

- Saluran distribusi secara langsung
- Saluran distribusi melalui media elektronik atau media cetak

### **b. Pengemasan**

Salah satu daya tarik produk adalah kemasan, sehingga keterampilan ini penting diberikan agar produk yang dihasilkan kelompok mitra terlindungi dari kerusakan. Pengemasan merupakan sistem terkoordinir untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditrasportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dipakai.

## **3. Hasil Dan Pembahasan**

Program PKM dengan tujuan untuk membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok mitra (kelompok perempuan). Pelaksanaan program Ibm pada kelompok mitra pengelolaan jagung dengan pendekatan penyuluhan dan pelatihan.

### **3.1 Penyuluhan**

Sebelum dilakukan penyuluhan terlebih dahulu diadakan sosialisasi pada masyarakat. Kegiatan pelatihan terlebih dahulu dilakukan kegiatan penyuluhan yang dihadiri Kepala Desa Banyuanyara. Dalam kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan yaitu bagaimana mentrasfer inovasi pada anggota kelompok mitra (kelompok perempuan) untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan kognitif. Artinya polapikir yang dirubah terlebih dahulu untuk memudahkan pelaksanaan program PkM. Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 1: Foto Sosialisasi program

- a. Pada gambar tersebut dilakukan penyuluhan dengan memberikan pemahaman pengolahan jagung
- b. Pengelolaan administrasi pembukuan keuangan kelompok perempuan pembuatan aneka olahan jagung yang mandiri
- c. Pemasaran produk melalui pelatihan non teknis bagi kelompok perempuan pembuatan aneka olahan jagung yang mandiri

Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu dilakukan penyerahan bantuan peralatan kepada kelompok Mitra.

### 3.2Pelatihan Tekhnis

Pada tahap ini kelompok mitra (kelompok perempuan) “Sikatutui” diberi pelatihan diversifikasi. Sedangkan Bahan yang digunakan yaitu sebagai berikut:

1. 250 ml air
2. 225 gram kerang kupas
3. 1/4 sendok the garam
4. 2 sampai 4 sendok makan kecap asi ringan
5. ½ sampai 1 sendok makan dark soy sauce



Gambar 2: Foto demo pembuatan Saos Tiram

### 3.3 Pelatihan Non Tehnis / Pelatihan pengemasan

Setelah selesai pembuatan produk jagung dilakukan pengemasan. Salah satu daya tarik produk adalah kemasan, sehingga keterampilan ini penting diberikan agar produk yang dihasilkan kelompok mitra Sikatutui.



Gambar 3: Foto Produk kerang hijau (Saos Tiram dan Mie Kerang hijau). Melalui kegiatan pengabdian ini anggota kelompok mitra “Sikatutui” sudah mampu melakukan



pengolahan Kerang Hijau menjadi Saus Tiram dan Mie Kerang Hijau (Siap saji) yang lebih higienis bahkan sudah biasa melakukan kegiatan produksi dan pengemasan produk yang telah diajarkan (Gambar 3), sehingga dampak positif dari kegiatan ini sudah dirasakan oleh kelompok pengolahan jagung

Kegiatan ini melibatkan mitra secara langsung dari persiapan sampai pelaksanaannya kegiatan tersebut, tanya jawab, diskusi pada waktu penyuluhan dan demonstrasi telah dilakukan dalam rangka peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra terhadap keberhasilan usaha dalam pengelolaan Kerang hijau menjadi saus tira dan mie kerang hijau (siap saji) sebagai produk olahan makanan sampingan. Produk Kerang hijau saus tiram yang dikemasa dalam botol dan diberi label dengan baik sehingga higienis dan memiliki daya saing yang siap dipasarkan.



Gambar 4: Foto bersama Tim Pelaksana dan Mitra

## **4. Kesimpulan**

### **4.1 Kesimpulan**

Berdasarkan kegiatan PKM bagi masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Setelah program PKM ini dilakukan maka mitra dapat mengetahui bahwa kerang hijau dapat diolah berbagai produk /berbagai jenis makanan sampingan dan cemilan (produk sosis tiram dan mie seafood).
2. Program PKM ini telah meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi makanan olahan jagung, berbagai olahan jagung (produk sosis tiram dan mie seafood).
3. Mitra dapat membuat kemasan yang menarik untuk bersaing di pasaran.

### **4.2 Saran**

Adapun saran dari kegiatan PKM ini bagi masyarakat:

1. Masih perlu pengadaan peralatan dan bahan pengawet yang higienis dalam pengolahan sehingga produk tahan lama.
2. Diperlukan media yang dapat mempromosikan produk olahan sosis agar dapat dikenal produk tersebut dan dapat memperluas jaringan pemasaran produk.

## **Daftar Pustaka**

Ekonomis Produktif Sektor Informal pada Konteks Nilai Pemberdayaan Diri dalam Jurnal Pendidikan Nilai, Kajian Teori, Praktik, dan Pengajaran, 9 (1) 2003, Universitas Negeri Malang

Effendi, Supli, 2009. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan Penerbit Alfabeta Bandung

Maherawati. Diversifikasi olahan Jagung manis 2018, Jurnal Pengabdian, April 2018 Vol 1

Makmur Jaya Arma, Uli Fermin, Laode Sabaruddin 2013, Pertumbuhan Produksi jagung dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogae L*) Melalui Nutrisi Organik dan Waktu Tanam Dalam Sistem Tumpang Sari, Jurnal Agroteknos Maret 2013 Vol.3.No.I. Hal 1.7

Dewi Ratna & Azis Nurhayati, 2019 , Pengolahan Jagung kelompok Perempuan Di Desa Bontolangkasa Kecamatan Bontonompo, Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah Vol Desember 2019

RW. Arief 2017, Penganekaragaman Pangan Olahan Jagung dan Analisis Kelayakannya Secara Ekonomi di Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur, jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian Vol !4

Philip Kotler, 2004, Manajemen Pemasaran, Erlangga Surabaya

Sukanto Reksahardiprodjo, 1998, Ekonomi Sumber Daya Alam dan Energi, Jilid III BPFE, Yogyakarta