



Pemberdayaan Keluarga Nelayan Melalui Pengolahan Ikan Asap untuk Produksi Bajabu Abon Khas Bugis Makassar di Pulau Karanrang Kabupaten Pangkajene

Dewi Andriani^{1*}, Syahrul Mustafa², Sherry Adelia³

^{1*,2}Politeknik Bosowa, ³Universitas Muhammadiyah Makassar

*Corresponding Author. Email: dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id

Abstract: This community service aims to empower fishermen's families in Karanrang Island through fish processing to produce Bajabu shredded typical of Bugis Makassar. The service method used initial observation, assistance with partner conditions, field data collection, and implementation of alternative solutions for product creation and evaluation. The service partners were a group of fishermen from Karanrang Island. This service created a product in the form of a Fish Smoking House (FSH) made entirely of stainless steel. It also created the Bajabu product, a roasted shredded Bugis Makassar delicacy packed and labeled for increased marketability.

Abstrak: Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan keluarga nelayan di pulau Karanrang melalui pengolahan ikan asap untuk produksi bajabu abon khas Bugis Makassar. Metode pengabdian yang digunakan meliputi observasi awal, identifikasi kondisi mitra, pengumpulan data lapangan, pelaksanaan penyusunan alternatif solusi hingga pembuatan produk dan evaluasi. Mitra pengabdian ini adalah kelompok nelayan pulau Karanrang. Pengabdian ini menghasilkan produk berupa alat Rumah Pengasapan Ikan (RPI) dengan keseluruhan berbahan stainless steel. Hasil lain berupa Ikan Asap menjadi produk Bajabu, abon sangrai khas Bugis Makassar yang dikemas dan diberikan label untuk selanjutnya layak dipasarkan.

Article History:

Received: 04-11-2022
Reviewed: 11-12-2022
Accepted: 09-01-2023
Published: 11-02-2023

Key Words:

Empowerment; The Fisherman's Family; Smoked Fish Tool; Bajabu Product.

Sejarah Artikel:

Diterima: 04-11-2022
Direview: 11-12-2022
Disetujui: 09-01-2023
Diterbitkan: 11-02-2023

Kata Kunci:

Pemberdayaan; Keluarga Nelayan; Alat Pengasapan; Produksi Bajabu.

How to Cite: Andriani, D., Mustafa, S., & Adelia, S. (2023). Pemberdayaan Keluarga Nelayan Melalui Pengolahan Ikan Asap untuk Produksi Bajabu Abon Khas Bugis Makassar di Pulau Karanrang Kabupaten Pangkajene. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 4(1), 231-242. doi:<https://doi.org/10.33394/jpu.v4i1.6337>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v4i1.6337>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Pendahuluan

Profesi nelayan sebagai salah satu pekerjaan yang menjanjikan khususnya bagi masyarakat kepulauan. Kabupaten dengan jumlah pulau terbanyak di Indonesia salah satunya adalah kabupaten Pangkajene dan Kepulauan yang berada di Sulawesi Selatan. Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan merupakan salah satu kawasan dari gugusan kepulauan Spermonde yang terdiri dari 13 kecamatan, di mana 9 kecamatan terletak pada wilayah daratan, dan 4 kecamatan terletak di wilayah kepulauan. Terdapat lebih dari setidaknya 115 pulau yang berada di wilayah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Pulau-pulau tersebut sebagian besar berada di kecamatan Liukang Tupabbiring, Liukang Tupabbiring Utara, Liukang Tangaya, dan Liukang Kalmas (Pangkepab, 2022).

Pulau Karanrang adalah salah satu pulau yang berada pada kecamatan Liukang Tupabbiring Utara dengan potensi dan jenis hasil laut yang melimpah ruah, berdasarkan hasil observasi awal, potensi ikan yang berada di pulau Karanrang terdiri dari ikan Tawassang, ikan ekor kuning rappo-rappo, ikan Sunu, Ikan Katamba, Ikan Gurapu, Ikan Baronang, Ikan Gunting, Ikan Papakulu, Ikan Kudu-kudu, dan Ikan Sukkanang. Melihat dari potensi dan jenis



ikan yang ada pada pulau karanrang membuat pulau ini sebagai pusat destinasi untuk tempat penangkapan ikan dari nelayan-nelayan pulau-pulau sekitar karanrang.

Hasil tangkapan ikan langsung dijual ke tempat pelelangan ikan. Hal ini disebabkan ikan yang di bekukan menggunakan es balok dan styrofoam hanya dapat bertahan selama 2 hari. Ketika hasil tangkapan melimpah harga ikan sangat turun dan tidak sebanding dengan biaya operasional nelayan. Di area pulau tidak terdapat tempat penjemuran ikan yang layak dengan kata lain area penjemuran memanfaatkan pekarangan rumah nelayan dengan kondisi apa adanya. Proses pengeringan secara alami yang diperlukan untuk mengawetkan ikan mempunyai beberapa kekurangan seperti: waktu yang lama, perlu beberapa kali proses pembalikan dan dalam segi kesehatan kurang higienis. Pengeringan ikan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan, sehingga tidak memberikan kesempatan bagi bakteri untuk berkembang biak, sehingga makin memperpanjang daya awet ikan (Imbir dkk, 2015). Dengan memperpanjang usia bahan mentah maka akan lebih mudah untuk mengolah menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Potensi memperpanjang umur ikan untuk layak konsumsi dengan melakukan peningkatan kualitas dan daya simpan ikan melalui proses pengasapan. Proses pengasapan dilakukan dengan beberapa kategori waktu untuk menilai mana kategori yang paling tepat digunakan pada proses pengasapan ikan. Hasil lain menunjukkan ikan dengan teknik pengasapan juga akan mematikan perkembangbiakan bakteri pada ikan mentah (Azizah dkk, 2020).

Nelayan di pulau Karanrang terdiri atas nelayan yang menggunakan kapal kecil dan kapal besar. Pada umum nelayan yang berada di pulau Karanrang adalah nelayan kecil yang menggunakan perahu untuk melakukan penangkapan ikan. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) menargetkan peningkatan konsumsi ikan per 2020 sebesar 56,39 kg/kapita/tahun dan akan meningkat menjadi 62,50 kg/kapita/tahun pada tahun 2024 (KPP, 2020). Dengan target yang ditetapkan oleh KKP, maka potensi nelayan sangat besar dalam memenuhi target yang ditetapkan pemerintah. Nelayan desa Mattiro Bulu rata-rata dalam sepekan bisa menangkap ikan hingga 10-15 keranjang dengan berat total berkisar antara 300-500 kg ikan berbagai jenis. Rata-rata harga jual per keranjang berkisar antara Rp 150.000,- sampai dengan Rp 200.000,-. Harga tersebut terbilang relatif murah dan jika pengambilan lebih banyak maka harga bisa turun dari harga pada tabel diatas. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan hasil tangkapan maka ikan tersebut perlu diolah terlebih dahulu menjadi produk yang tahan lama sebelum dijual di pasaran. Hasil tangkapan nelayan kemudian dimasukkan dalam box penyimpanan yang diberi es balok hingga sampai di pulau. Selanjutnya hasil tangkapan akan disortir sesuai kelompoknya sebelum dilakukan penjualan.

Tabel 1. Daftar Harga Ikan di Pulau Karanrang

No	Nama Ikan	Satuan	Harga (Rp)
1	Tawassang	ekor	10.000
2	Kakap Ekor Kuning	kg	50.000
3	Sunu	kg	170.000
4	Katamba	kg	30.000
5	Gurapu	kg	40.000
6	Baronang	kg	50.000
7	Gunting	kg	30.000
8	Papakulu	ekor	20.000
9	Kudu-kudu	kg	50.000
10	Sukang	ekor	5.000



Harga tersebut adalah harga ikan segar yang langsung di jual di tempat pelelangan ikan. Harga diatas terbilang relatif murah dan jika pengambilan lebih banyak maka harga bisa turun dari harga pada tabel diatas. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari ikan hasil tangkapan maka ikan tersebut perlu diolah terlebih dahulu menjadi produk yang tahan lama sebelum dijual di pasaran. Banyaknya ikan hasil tangkapan nelayan bergantung pada musim atau cuaca. Jika musim ombak besar dan terang bulan, maka hasil tangkapan sedikit. Bahkan, jika musim ombak besar, banyak nelayan yang tidak berani melaut. Jenis ikan yang ditangkap nelayan juga mengikuti musim ikan. Proses yang dilakukan nelayan selama ini menggunakan es balok yang diperoleh dari kota Pangkajene. Memanfaatkan box styrofoam dan es balok untuk menjaga suhu ikan tetap rendah sehingga bakteri tidak dapat berkembang dan menyebabkan pembusukan pada ikan hasil tangkapan mereka. Ikan yang busuk akan dibuang begitu saja sehingga nelayan merugi dan dampak lain tentunya limbah hasil ikan yang membusuk tidak bagus buat lingkungan sekitar pulau Karanrang.

Menampung ikan yang tidak terjual dari nelayan-nelayan di sekitar tempat tinggalnya yang tidak mempunyai lemari pendingin itupun dengan kapasitas terbatas. Selanjutnya, ikan-ikan tersebut akan disortir sesuai dengan jenis ikan dan ukuran ikan. Ikan yang sudah disortir akan ditempatkan dalam keranjang-keranjang sesuai jenisnya. Ikan yang berukuran kecil akan dijual disekitar rumah tinggal mitra atau dikonsumsi sendiri. Ikan yang berukuran sedang dan besar akan dimasukkan ke lemari pendingin untuk dijual kembali esok hari. Ikan yang sudah masuk lemari pendingin kurang diminati oleh pembeli karena berkurang kesegarannya. Ikan yang sudah berkurang kesegarannya menyebabkan harga jual turun sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk penyimpanan ikan dan bahan bakar untuk melaut tetap. Akibatnya, nelayan harus mendapatkan laba yang sedikit atau tidak ada laba sama sekali. Bahkan tak jarang jika ombak sedang tinggi, maka nelayan tidak melaut secara otomatis, tidak ada penghasilan yang didapat oleh nelayan.

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan keluarga nelayan di pulau Karanrang melalui pengolahan ikan asap untuk produksi bajabu abon khas Bugis Makassar. Dengan pelatihan yang diberikan dapat menjadi peluang usaha kreatif dari hasil laut yang melimpah sehingga menaikkan nilai ekonomi hasil laut dan dapat menjadi produk unggulan dari pulau Karanrang. Dalam pengabdian ini melibatkan 2 dosen dari Politeknik Bosowa dengan program studi Perhotelan dan teknik Listrik, 1 dosen dari program studi ekonomi dan bisnis dari Universitas Muhammadiyah Makassar. Kegiatan ini juga melibatkan 3 mahasiswa dari program studi Perhotelan dan Teknik Listrik.

Metode Pengabdian

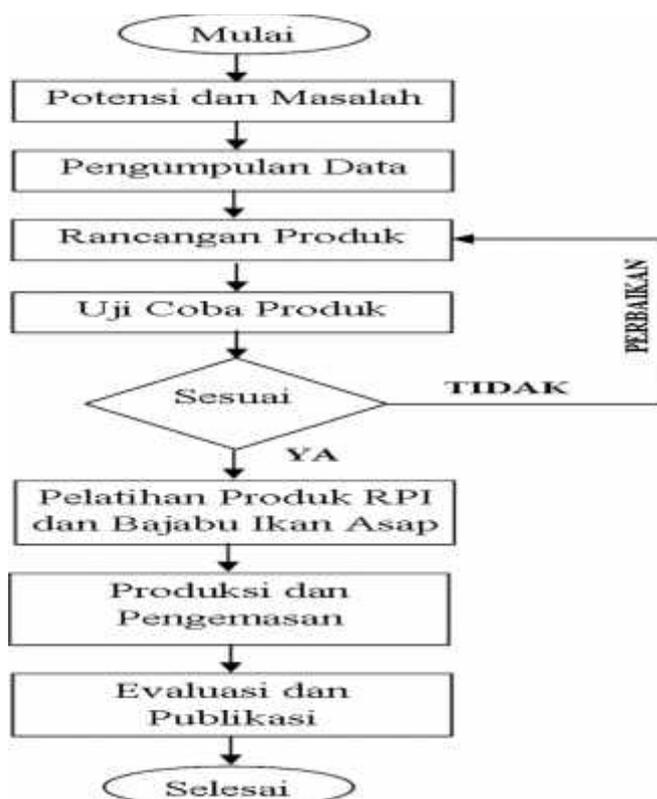
Mitra pada pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah Kelompok Nelayan Pulau Karanrang. Lokasi tepatnya pada Desa Mattiro Bulu, Kecamatan Liukang Tupabbiring Utara, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan yang berjarak sekitar 61,1 km dari kampus Politeknik Bosowa Makassar. Peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini merupakan keluarga nelayan antara lain bapak-bapak, ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang tertarik dalam pengolahan ikan asap dan produksi bajabu ikan asap.

Tabel 2. Tahapan Pengabdian

No	Tahapan	Kegiatan	Metode
1	Persiapan	1) Observasi pulau Karanrang 2) Pengadaan Bahan Rumah Pengasapan Ikan (RPI) 3) Pabrikasi Rumah Pengasapan Ikan	<ul style="list-style-type: none">• Studi literatur• Survey toko bahan dan alat• Perancangan desain



		4) Pengujian Rumah Pengasapan Ikan 5) Pengadaan Alat dan Bahan produksi Bajabu 6) Perizinan Kegiatan dan Persiapan Pelatihan	RPI • Belanja bahan RPI dan alat produksi Bajabu • Pembuatan RPI • Uji coba RPI • Administrasi dan Persuratan
2	Pelaksanaan	1) Distribusi Peralatan Pelatihan 2) Pelatihan Pengemasan, Label dan Pemasaran 3) Pelatihan Pengasapan Ikan 4) Pelatihan Bajabu Abon Ikan Asap	• Materi pelatihan • Bahan pelatihan • Transportasi PP • Demonstrasi • Hasil pelatihan
3	Evaluasi	1) Sosialisasi hasil 2) Evaluasi pelatihan	• Kontrol hasil pelatihan • Publikasi media • Survey umpan balik pelatihan



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

Metode observasi diawali dengan melakukan identifikasi kondisi mitra saat itu. Hasil observasi selanjutnya dilakukan pemetaan dan diskusi dengan beberapa sumber antara lain nelayan, wirausaha nelayan dan masyarakat setempat. Pengumpulan data dan menganalisis temuan-temuan yang menjadi permasalahan selama ini. Hasil diskusi tersebut memberikan beberapa alternatif solusi yang dapat dilaksanakan pada pengabdian ini. Alternatif solusi atas permasalahan mitra kemudian melakukan penyusunan model pengabdian yang tepat dengan



mengandeng beberapa tim ahli pada bidangnya masing-masing terkait permasalahan mitra. Selanjutnya membuat jadwal pelaksanaan program pengabdian mulai dengan pembuatan sistem rumah pengasapan ikan, pengadaan peralatan pembuatan bajabu ikan asap, pembuatan desain label dan pemilihan kemasan yang tepat.

Terakhir melaksanakan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan program sehingga terjadi keberlanjutan program menjadi wirausaha mandiri kelompok nelayan pulau Karanrang. Instrumen evaluasi pada kegiatan ini menggunakan model CIPP (*context, input, process, product*) (Widoyoko, 2017). Pengukuran dan penilaian keberhasilan program yang dilaksanakan oleh kelompok nelayan pulau Karanrang. Evaluasi dimulai dari:

- 1) Evaluasi konteks dimana temuan masalah-masalah, gap dan berbagai kendala kebutuhan usaha dikumpulkan dan dilakukan evaluasi bersama warga dan pemangku kebijakan desa setempat.
- 2) Evaluasi input, ketika permasalahan ditemukan dan program dibuat sebagai solusi antara lain pembuatan alat rumah pengasapan ikan dan pengadaan alat produksi bajabu abon ikan asap. Seberapa besar efek yang memberikan dampak positif terhadap keberadaan peralatan tersebut, sehingga dapat diukur tingkat keberhasilannya.
- 3) Evaluasi proses menjadi bagian pengontrol yang sangat diperhatikan. Alur produksi yang dibuat harus diimplementasikan sesuai standar prosedur sehingga apa yang direncanakan akan sesuai dengan harapan keberhasilan program ini.
- 4) Evaluasi produk menekankan pada hasil akhir dari program ini telah mengikuti standar yang dibuat saat pelatihan. Evaluasi produk jg harus dikontrol secara konsisten sehingga adanya jaminan mutu dan kepuasan terhadap produk tersebut.

Pelaksanaan evaluasi model CIPP ini dilakukan bersama mitra kelompok nelayan pulau Karanrang untuk memastikan program berjalan sesuai rencana dan target awal yang diharapkan akan tercapai. Dengan adanya pengabdian ini diharapkan kelompok nelayan pulau Karanrang dapat secara mandiri memiliki usaha bersama yang dievaluasi secara bersama demi keberhasilan bersama.

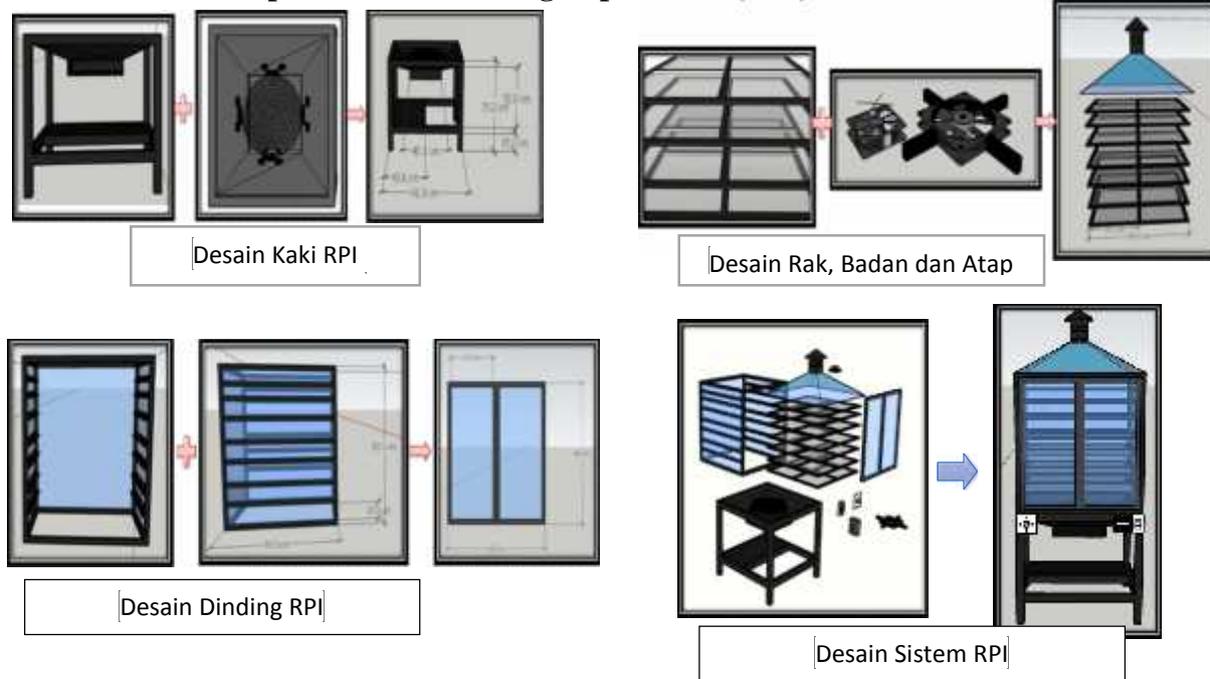
Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan PkM dalam bentuk pelatihan *read aloud* berbasis digital untuk para guru SD di Kota Tangerang Selatan ini dilakukan selama 7 bulan (Maret-September 2022) yang dimulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, pendampingan, dan evaluasi. Tahap persiapan dimulai pada bulan Maret-Juli. Tahap pelaksanaan pada bulan Agustus. Sedangkan tahap evaluasi dilakukan pada bulan September. Hasil pemetaan permasalahan yang ditemui di lapangan adalah terkait proses pengolahan ikan hasil tangkapan nelayan yaitu (1) hasil tangkapan melimpah dan tidak semua terjual, (2) belum ada produksi kreatif dari olahan ikan. Masyarakat nelayan pulau Karanrang tidak pernah mengolah ikan hasil tangkapan mereka menjadi produk kreatif berbahan dasar ikan sebelum dilepas ke pasaran. Ikan hasil tangkapan nelayan selama ini langsung di jual ke tempat pelelangan ikan atau dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Hal ini didasari karena ikan hasil tangkapan mereka hanya dapat bertahan selama 2 hari didalam box styrofoam. Jika hasil tangkapan nelayan tidak laku terjual atau tidak dapat diantar ke tempat pelelangan ikan maka hasil tangkapan tersebut dikonsumsi dengan cara di bakar atau digoreng. Apabila hasil tangkapan melimpah maka ikan yang tidak laku terjual akan dibiarkan begitu saja hingga ikan itu membusuk dan terurai di laut.

Untuk menyimpan ikan di box styrofoam, mitra harus menyiapkan es balok. Harga es balok berkisar antara Rp 10.000 – Rp 15.000/balok dan hanya bisa didapatkan di Pangkajene Kota. Penggunaan es balok rata-rata 15 balok - 20 balok/pekan. Sehingga biaya untuk box

styrofoam rata-rata Rp 150.000 – Rp 300.000/pekan. Ikan yang disimpan di dalam cool box dapat bertahan hingga 2 hari. Setelah 2 hari, kualitas ikan akan turun dan mengakibatkan harga ikan juga turun.

Pembuatan desain produk Rumah Pengasapan Ikan (RPI)



Gambar 2. Desain Rumah Pengasapan Ikan (RPI)

Desain Rumah pengasapan terdiri dari beberapa bagian yaitu desain kaki rumah pengasapan, desain dinding rumah pengasapan, desain rak, badan dan atap rumah. Desain kaki rumah pengasapan berfungsi sebagai dudukan kompor atau kayu bakar pada rumah pengasapan yang terdiri dari bahan besi hollow ukuran 4x4 mm. Desain dinding pengasapan berfungsi sebagai pelindung, pintu, dan dudukan tray pengasapan yang terdiri dari bahan Plat Besi, Kaca, dan Besi Profil L. Desain rak rumah pengasapan berfungsi sebagai tempat bahan ikan untuk proses pengasapan yang terdiri dari bahan besi hollow 2x4 mm dan plat rang besi. Desain atap rumah sebagai tempat pengeluaran asap yang ada didalam rumah pengasapan agar asap yang ada dalam badan rumah pengasapan tidak mengendap sehingga ikan tidak hangus. Keseluruhan rumah pengasapan ikan berbahan stainless steel yang berfungsi menjaga peralatan tetap awet dikarenakan alat ini akan digunakan di daerah Pulau dan memudahkan dari segi perawatannya (Rikah, 2020). Gambar 3 dibawah ini adalah Rumah Pengasapan Ikan yang disesuaikan dengan kebutuhan.



Gambar 3. Rumah Pengasapan Ikan



Pengolahan produk ikan asap

Ikan merupakan bahan makanan yang mudah mengalami pembusukan dikarenakan proses kimiawi dan bakteri yang terkandung didalam tubuh ikan tersebut (Kusumayanti, 2011). Oleh karena itu diperlukan memperpanjang umur ikan dengan salah satu cara proses pengasapan. Rumah Pengasapan Ikan yang telah selesai dibuat selanjutnya dilakukan uji coba produk sebelum dibawa ke Pulau Karanrang. Pengujian dilakukan sebanyak 3 kali untuk memastikan alat berfungsi dengan benar. Proses pengolahan produk ikan asap dimulai dari proses sortir bahan, penyisikan, perendaman dengan garam dan perasan jeruk nipis dan selanjutnya menata ikan pada tray atau rak pengasapan.

Bahan untuk pengasapan pada pengabdian ini dapat menggunakan sabut kelapa kering. Proses pengasapan ikan dilakukan dengan konsep tertutup dengan durasi 3-5 jam tergantung dari jenis ikan dan ukuran ikan. Pengasapan pada 30 menit pertama suhu mulai naik hingga mencapai suhu tertinggi pada menit 90 dan akan stabil hingga menit 150 hingga menit 180. Penggunaan waktu akan menentukan tingkat kematangan ikan. Hasil ikan yang diperoleh pada proses pengasapan cenderung berbeda pada setiap raknya (Royani, 2015). Hal ini dikarenakan sumber asap yang terdekat dengan bahan baku otomatis akan matang lebih dahulu mengikuti pola dari bahan sumber asap berasal. Perbedaan tingkat kematangan sempurna ikan asap sekitar 20-30 menit setiap raknya. Alternatif lain yang dikemukakan dengan penggunaan asap cair dan penambahan minyak ikan pada area pengasapan (Sujita, 2020). Kedua bahan tersebut mampu memberikan efek awet pada ikan asap dan kualitas kebersihan yang terjaga karena proses pengasapan menggunakan bahan plat stainless steel tahan karat dan tertutup secara keseluruhan. Dibawah ini adalah gambar 4 proses pengasapan ikan yang dilakukan oleh warga pulau Karanrang.



Gambar 4. Proses Produksi Ikan Asap

Pengolahan produk Bajabu Ikan Asap

Produk selain Ikan Asap yang dikembangkan untuk usaha warga pulau Karanrang yaitu Bajabu Ikan Asap. Bajabu sendiri adalah abon sangrai yang dihasilkan dari bumbu dan ikan suir asap yang dimasak hingga mengering sehingga dihasilkan tekstur menyerupai abon (Sembiring, 2021). Kelebihan dari segi ekonomi, Bajabu pada proses pemasakan tidak menggunakan minyak berlebih seperti pada pembuatan abon pada umumnya yang menggunakan teknik deep frying (mengoreng dengan minyak banyak). Dari segi kesehatan pun Bajabu lebih baik dari Abon dikarenakan tidak menimbulkan kolestrol akibat dari penggunaan minyak berlebih.

Tabel 3. Bahan – bahan pembuatan Bajabu Ikan Asap antara lain:

Nama Bahan	Jumlah	Keterangan
Daging Ikan Asap	150 gr	Suir-suir
Santan Kental	65 ml	
Bawang Merah	30 gr	Haluskan
Bawang Putih	20 gr	Haluskan
Lengkuas	½ ruas jari	Geprek
Jahe	½ ruas jari	Geprek
Merica Bubuk	3 gr	
Ketumbar Bubuk	3 gr	
Garam	2 gr	
Kaldu Jamur	3 gr	
Asam Jawa	30 gr	
Gula Merah	50 gr	
Sereh	2 btg	Geprek
Daun salam	1 lbr	
Daun Jeruk	2 lbr	
Minyak Nabati	5 ml	
Metode Memasak		
<ol style="list-style-type: none">1. Panaskan frying pan (wajan), masukkan minyak nabati.2. Bumbu haluskan di tumis hingga harum, masukkan semua bahan kecuali daging ikan asap, aduk hingga merata dan matang.3. Masukkan daging ikan asap, aduk hingga mengering.4. Masukkan garam paling terakhir, koreksi rasa5. Angkat dan Sajikan		



Gambar 5. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Ikan Asap menjadi Bajabu (Abon Bugis Makassar)

Desain Label dan Pengemasan

Label dan kemasan menjadi bagian yang perlu diperhatikan untuk menarik minat beli konsumen terhadap suatu produk. Label didesain dengan unik dan menarik yang memadukan warna yang selaras dan tidak kontras atau menoton. Begitu pula dengan pemilihan jenis kemasan disesuaikan dengan jenis produk, ukuran hingga pangsa pasar produk tersebut. Pemberian label yang inovatif hingga penggunaan sealer pengaman kemasan menjadi daya tarik konsumen (Andini dkk, 2016). Penggunaan pengemasan menjadi salah satu poin



penting memperpanjang usia produk antara lain pengemasan dengan menggunakan plastik sealer, plastik vacuum, botol plastik, botol kaca dan jenis pengemasan lainnya (Krishnasari, 2020). Berikut beberapa contoh desain label dan jenis kemasan yang digunakan pada Bajabu Ikan Asap hasil produk warga pulau Karanrang, Pangkajene.

Desain yang telah dipilih selanjutnya disesuaikan dengan jenis kemasan dan ukurannya. Berbagai jenis kemasan dapat menjadi pilihan, tentunya disesuaikan dengan modal yang ada. Dibawah ini merupakan gambar beberapa jenis kemasan yang telah dilengkapi dengan label. Faktor penting dalam proses penentuan pembelian dilihat dari beberapa faktor, salah satunya adalah kemasan produk (Suprpto, 2020). Kemasan yang menarik akan memberikan penilaian tersendiri di mata konsumen. faktor selanjutnya adalah label halal yang dicantumkan dalam kemasan yang menyasar semua kalangan.



Gambar 6. Desain Label



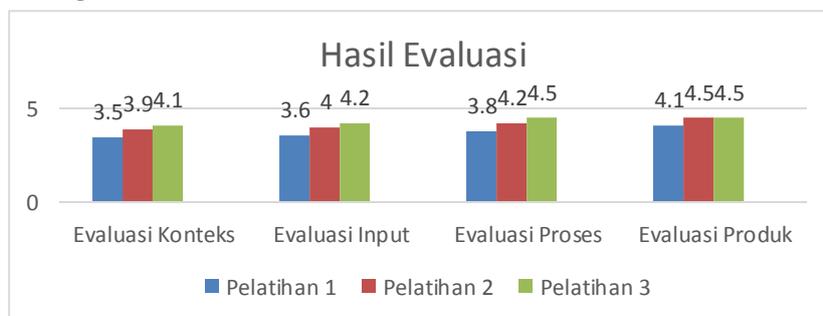
Gambar 7. Kemasan Bajabu Ikan Asap

Kemasan yang menarik dengan penuh warna cerah dan bahan kemasan yang menjamin kualitas produk dan keamanan produk tersebut akan menjadi produk pilihan konsumen. Apalagi dengan ditambahkannya nomor izin usaha skala rumah tangga yang biasa disebut dengan PIRT mampu meningkatkan brand image suatu produk. Banyak sekali



manfaat dengan adanya P-IRT untuk suatu produk bagi konsumen, antara lain; produk sudah layak beredar, produk bebas dipasarkan secara luas, keamanan dan mutu produk terjamin dan kepercayaan konsumen meningkat (Musaid, 2019).

Hasil Evaluasi Program



Gambar 8. Tabel Evaluasi Program

Pada gambar chart diatas dapat dilihat perkembangan pelatihan 1 hingga pelatihan 3 mengalami peningkatan secara berkala dan evaluasi yang dilakukan memberikan dampak positif. Dari hasil evaluasi dapat dilihat tingkat keberhasilan pelatihan 1 sebesar 75%, hal ini merupakan pengenalan program, pengenalan alat, pelatihan dasar membuat ikan asap dan bajabu ikan asap. Pada pelatihan 2 sebesar 83%, masyarakat nelayan pulau Karanrang mulai memahami dampak pelatihan ini sehingga antusias dan konsisten anggota kelompok nelayan ini memberikan kemajuan terhadap keberhasilan program. Pada pelatihan 3 terjadi peningkatan yang positif sebesar 87% dari pemahaman kelompok nelayan ini menjalankan program mulai dari pemanfaatan rumah pengasapan ikan (RPI), peralatan bajabu, pembuatan ide label, pengemasan hingga produk siap dipasarkan. Seiring berjalannya program ini akan seiring pula perbaikan-perbaikan yang akan dilakukan guna menjaga produktifitas kelompok nelayan pulau Karanrang.

Program pengabdian ini tidak berakhir begitu saja dengan selesainya luaran wajib dan khusus sebagai tolak ukur keberhasilan program. Hubungan pengabdian dan kelompok nelayan akan tetap kami jaga sehingga akan terus bersinergi menjalankan usaha kelompok usaha dengan konsisten dan berkesinambungan. Kedepannya ada beberapa rencana lanjutan yang akan terus kami damping pada unit usaha kelompok nelayan pulau Karanrang antara lain:

- 1) Membuat contoh pembukuan arus kas usaha
- 2) Mendampingi mengajukan perizinan usaha (p-irt)
- 3) Mengikutsertakan pada beberapa pameran kewirausahaan
- 4) Meningkatkan peluang pemasaran secara offline maupun online
- 5) Memeriksa kualitas produk secara berkala melalui pengajuan sampel untuk pemeriksaan anti bakteri/virus.

Beberapa rencana berkesinambungan diatas sangat memerlukan kerjasama yang kuat untuk mencapai pemenuhan target yang telah disepakati. Setiap kegiatan juga memerlukan dukungan dari pemerintah setempat baik berupa pendanaan in-cash ataupun in-kind. Harapan kami selaku pengabdian pada program ini dapat memberikan kontribusi sesuai kompetensi yang dibutuhkan untuk kesuksesan usaha kelompok nelayan pulau Karanrang, Pangkajene Kepulauan.



Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh bahwa pengabdian ini telah berhasil menghasilkan produk berupa alat Rumah Pengasapan Ikan (RPI) dengan keseluruhan berbahan stainless steel. Hasil lain berupa Ikan Asap dengan proses pengasapan ikan dilakukan dengan konsep tertutup dengan durasi 3-5 jam tergantung dari jenis ikan dan ukuran ikan. Pengasapan pada 30 menit pertama suhu mulai naik hingga mencapai suhu tertinggi pada menit 90 dan akan stabil hingga menit 150 hingga menit 180. Hasil ketiga berupa pengolahan ikan asap menjadi produk Bajabu, abon sangrai khas Bugis Makassar. Hasil keempat produk masuk pada proses pengemasan dan pemberian label untuk selanjutnya layak dipasarkan.

Saran

Saran yang disampaikan berdasarkan hasil pengabdian ini antara lain adalah:

- 1) Bagi Keluarga Nelayan
 - a) Meningkatkan kreatifitas produk seperti dari segi varian rasa hingga level kekinian.
 - b) Membuat strategi pemasaran yang tepat baik secara online maupun offline dengan memanfaatkan teknologi yang tersedia.
- 2) Bagi Kepala Desa setempat
 - a) Konsep selanjutnya dari program ini adalah pemberi pelatihan antar sesama warga, sehingga program ini terus berkelanjutan.
 - b) Mengadakan pelatihan pembukuan sederhana untuk mengontrol arus kas keluar masuk.
- 3) Bagi Bumdes dan Dinas Terkait
 - a) Mempelajari prosedur perizinan usaha dan mendaftarkan produk pulau Karanrang melalui dinkes/bpom sehingga akan mudah dipasarkan dan mendapat kepercayaan masyarakat.
 - b) Memberikan penyuluhan pentingnya sanitasi dan higienitas dalam produksi.
 - c) Memberikan bantuan pendanaan untuk peningkatan jumlah produksi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi serta Politeknik Bosowa dan Universitas Muhammadiyah Makassar. Terima kasih juga kepada pihak-pihak yang telah terlibat secara langsung maupun tidak langsung pada pengabdian ini sehingga dapat terlaksana dan memberi manfaat bagi warga pulau Karanrang.

Daftar Pustaka

- Andini, D. P., & Anggraeni, O. J. (2016). Inovasi Kemasan sebagai Daya Tarik Produk Aneka Camilan di Desa Curah Malang Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember. *Prosiding*.
- Azizah, L., Taiyeb, A. M., & Mustamin, R. (2020). Peningkatan Kualitas Ikan Asap di Panyula Kabupaten Bone. *PENGABDI*, 1(2).
- Diskominfo Kab.Pangkep (2022). <https://pangkepkab.go.id/selayang-pandang>
- Darmo, S., Sutanto, R., & Sultan, S. (2022). PENERAPAN ALAT PENGASAP IKAN RAMAH LINGKUNGAN DI SENTRA PENGASAPAN IKAN KAMPUNG BUGIS AMPENAN MATARAM. *Jurnal Bakti Nusa*, 3(1), 9-13.



- Imbir, E., Onibala, H., & Pongoh, J. (2015). Studi pengeringan ikan layang (*Decapterus* sp) asin dengan penggunaan alat pengering surya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1).
- Ishak, R. A., Trisutomo, S., Wikantari, R., & Harisah, A. (2018). Socio-Spatial Typology In Karanrang Island. In *SHS Web of Conferences* (Vol. 41, p. 03001). EDP Sciences.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Retrieved Juni, 2022. <https://kkp.go.id/artikel/16451-2020-kkp-targetkan-konsumsi-ikan-56-39-kg>
- Krishnasari, E. D., & Yaddarabullah, Y. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW. 07 Desa Ciasihan. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 105-110.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2011). Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119-121.
- Musaid, S. A., Hariyanti, D., Asrida, W., & Hariyati, T. R. (2019). Pengurusan Izin Pangan Industri Rumah Tangga (Pirt) Produk Sagu Tumbu Pada Kelompok Usaha Sagu Tumbu Di Desa Liang Kecamatan Salahutu Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Jamak*, 2(1), 67-80.
- Rikah, R. (2020). Kelompok Usaha Pengolahan Ikan Desa Pasar Banggi, Kecamatan Rembang, dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produksi Olahan Ikan Asap. *Journal of Dedicators Community*, 4(1), 22-32.
- Royani, D. S., Marasabessy, I., Santoso, J., & Nurimala, M. (2014). Rekayasa alat pengasapan ikan tipe kabinet (Model oven). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 4(2).
- Sembiring, D. S. P. S., Tambunan, S. B., & Suhelmi, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan menjadi Abon di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang. *J-LAS (Journal Liaison Academia and Society)*, 1(1), 82-88.
- Suprpto, R., & Azizi, Z. W. (2020). Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-IRT Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen UMKM Kerupuk Ikan. *Jurnal REKOMEN (Riset Ekonomi Manajemen)*, 3(2), 125-133.
- Widoyoko, E. P. (2017). Evaluasi program pelatihan. *Yogyakarta: Pustaka Pelajar*.