

PEMANFAATAN SUMBER DAYA KELAUATAN DALAM SEKTOR UMKM DI DUSUN MARBALI DESA WANGEL (STUDI PADA PENGELOLAAN IKAN MENJADI KRIPIK)

Kostantina M. Matakur¹, Stefani P. Pipy², Taroci Gutandjala³, Dominggas Siarukin⁴,
Rosanda E. Ngoyem⁵, Amelia Laim⁶, Sarah A. Tildjuir⁷, Yusten Metta⁸, Jonatan Djukut⁹,
Merlin Garpenasy¹⁰, Yellia Tomaso¹¹

¹⁻¹¹ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pattimura, Indonesia.

*e-mail: yelliatomaso9@gmail.com

*Corresponding Author

Abstract :

Wangel Village, especially in Marbali Hamlet, the fisheries sector plays an important role in the local economy. Most of the people depend on marine products for their living, either through fishing or the use of other marine products. This research aims to analyze the use of marine resources in the Micro, Small and Medium Enterprises sector in Marbali Hamlet, Wangel Village, Aru Islands Regency, with a focus on processing fish into fish chips products. As a coastal area with abundant marine potential, Marbali Hamlet has a great opportunity to develop fisheries-based MSMEs, especially in producing value-added processed products. This research uses a qualitative approach with a case study method, through in-depth interviews, participant observation and documentation. The research results show that processing fish into chips has made a significant contribution to the local economy, created jobs and increased the income of local communities. However, there are several challenges faced, such as technological limitations, access to capital, and product marketing. Apart from that, problems with product quality and consistency are also obstacles in business development. This research suggests the need to increase access to processing technology, easier financing, and strengthen marketing networks to expand the market for fish chip products. With the right support, the marine-based MSME sector in Marbali Hamlet can develop more optimally, improve community welfare and support local economic resilience.

Keywords: *Fish Chips, Fish Processing, Marine Resources*

1. PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara kepulauan terbesar di dunia, memiliki kekayaan sumber daya kelautan yang melimpah, mulai dari hasil perikanan, biota laut, hingga potensi pariwisata bahari. Lautan Indonesia menyumbang kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian nasional, khususnya dalam sektor perikanan. Sumber daya kelautan yang melimpah ini tidak hanya memberikan kesempatan bagi para pelaku usaha besar, namun juga membuka peluang bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di berbagai daerah pesisir, termasuk di Kabupaten Kepulauan Aru, yang terletak di bagian timur Indonesia. Kabupaten ini dikenal dengan kekayaan sumber daya alam lautnya, dan sektor perikanan menjadi salah satu sumber utama mata pencaharian bagi masyarakat di wilayah tersebut.

Di Desa Wangel, khususnya di Dusun Marbali, sektor perikanan memainkan peran penting dalam ekonomi lokal. Sebagian besar masyarakatnya menggantungkan hidup pada hasil laut, baik melalui penangkapan ikan maupun pemanfaatan hasil laut lainnya. Namun, salah satu tantangan yang dihadapi oleh masyarakat pesisir adalah ketergantungan yang tinggi pada

produk perikanan segar yang masa simpannya terbatas. Oleh karena itu, pengolahan hasil laut menjadi produk olahan, seperti kripik ikan, menjadi alternatif yang menarik dan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil perikanan.

Produk kripik ikan yang dihasilkan dari olahan ikan dapat bertahan lebih lama, sehingga memungkinkan para pelaku UMKM untuk mengakses pasar yang lebih luas, baik pasar lokal maupun pasar regional. Selain itu, pengolahan ikan menjadi kripik juga memberikan kesempatan untuk diversifikasi produk yang dapat menarik minat konsumen dan memperkenalkan produk khas daerah kepada khalayak yang lebih besar. Keberhasilan pengolahan ikan menjadi kripik diharapkan dapat meningkatkan perekonomian lokal, memberikan lapangan pekerjaan, serta memperbaiki kesejahteraan masyarakat di Dusun Marbali.

Namun demikian, meskipun potensi sektor UMKM dalam pengolahan ikan menjadi kripik sangat besar, terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi oleh para pelaku usaha, di antaranya adalah keterbatasan keterampilan dalam proses pengolahan, kurangnya pengetahuan tentang manajemen usaha, serta akses yang terbatas terhadap teknologi dan pemasaran. Selain itu, meskipun pasar produk olahan ikan semakin berkembang, distribusi dan promosi produk menjadi tantangan besar bagi pelaku UMKM di daerah pesisir yang sering kali terisolasi dan kurang mendapat perhatian dari pasar yang lebih luas.

Untuk itu, penting untuk melakukan kajian mendalam mengenai pemanfaatan sumber daya kelautan dalam sektor UMKM di Dusun Marbali, Desa Wangel, Kabupaten Kepulauan Aru, khususnya dalam hal pengelolaan ikan menjadi kripik. Pengabdian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi, peluang, serta tantangan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis perikanan, serta menganalisis dampak sosial dan ekonomi dari pengolahan ikan menjadi produk kripik bagi kesejahteraan masyarakat setempat. Dengan adanya pengabdian ini, diharapkan dapat memberikan rekomendasi yang bermanfaat untuk mendukung pengembangan sektor UMKM di daerah pesisir, serta membantu masyarakat dalam mengoptimalkan potensi sumber daya kelautan yang ada.

Selain itu, pengabdian ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai bagaimana pengolahan ikan menjadi kripik dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan, membuka peluang pasar baru, serta memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat pesisir di Kabupaten Kepulauan Aru. Harapannya, melalui pengembangan UMKM berbasis kelautan, masyarakat dapat semakin mandiri secara ekonomi, meningkatkan kualitas hidup, serta menjaga kelestarian sumber daya alam laut untuk generasi mendatang.

2. METODE

Metode pelaksanaan program kerja berupa Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Kripik Ikan ini melewati langkah langkah sebagai berikut:

1. Membentuk tim kegiatan pengabdian
2. Menetapkan tujuan dari kegiatan pengabdian berupa Produk Kripik Ikan
3. Menyusun jadwal kegiatan kerja secara terukur selama pengabdian
4. Melakukan analisis situasi atau social mapping terhadap kegiatan bermasyarakat, kondisi alam, cerita sejarah, budaya, mata pencaharian, sistem pemerintahan pada Dusun Marbali, Desa Wangel
5. Melakukan proses pra produksi: Tahapan pra produksi yaitu tahap perencanaan, menentukan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kripik ikan.
6. Melakukan proses produksi: Tahap produksi yaitu tahapan pembuatan kripik ikan dengan cara mengolah bahan mentah ikan menjadi produk kripik ikan, tahapan ini

melibatkan kelompok Masyarakat yang akan di salurkan dalam UMKM di Dusun Marbali.

7. Melakukan proses pasca produksi: Pasca produksi olahan ikan mentah telah menjadi kripik kemudian di masukan ke dalam kemasan untuk di distribusikan ke konsumen. Kemasan yang di gunakan sudah di desain agar menarik peminat sebelum produk di pasarkan.
8. Mendokumentasikan seluruh kegiatan pengabdian
9. Melakukan publikasi proses pengolahan ikan menjadi kripik ini melalui platform social media agar dapat di akses oleh Masyarakat luar sehingga hasil sumber daya alam bisa di kelolah dan di manfaatkan dengan berbagai inovasi agar memiliki daya jual sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam proses pembuatan produk olahan kripik ikan, ada dua tahapan yang sangat penting, yaitu pra-produksi dan produksi. Kedua tahapan ini merupakan bagian dari siklus yang menentukan keberhasilan dalam menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi kebutuhan pasar. Berikut adalah penjelasan rinci tentang masing-masing tahapan tersebut.

Pra Produksi

Pra-produksi adalah tahap persiapan yang dilakukan sebelum produksi dimulai. Pada tahap ini, berbagai kegiatan yang diperlukan untuk mendukung kelancaran produksi dilakukan dengan tujuan mempersiapkan segala sesuatunya agar proses produksi dapat berjalan efisien dan menghasilkan produk yang berkualitas.

a. Penentuan Tujuan dan Perencanaan

Sebelum memulai produksi, penting untuk menentukan tujuan dan membuat rencana yang matang. Hal ini termasuk:

- Menentukan Jenis Kripik yang Akan Dibuat: Misalnya, apakah kripik ikan yang dihasilkan akan memiliki rasa pedas, manis, atau original. Pemilihan jenis ikan juga perlu dipertimbangkan (ikan tenggiri, tuna, bawal, dll.) karena setiap jenis ikan memiliki karakteristik berbeda dalam tekstur dan rasa.
- Perencanaan Sumber Daya: Menentukan kebutuhan bahan baku ikan, bumbu-bumbu, peralatan yang dibutuhkan, serta jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk mendukung kelancaran produksi.

b. Persiapan Bahan Baku dan Peralatan

Tahap ini melibatkan pengadaan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi. Bahan baku yang perlu disiapkan meliputi:

- Ikan yang Berkualitas: Pemilihan ikan yang segar dan sesuai untuk dijadikan kripik ikan. Proses seleksi ikan yang tepat akan mempengaruhi rasa dan tekstur produk akhir.
- Bumbu dan Bahan Pendukung: Bumbu yang akan digunakan untuk memberikan rasa khas pada kripik ikan. Misalnya, Tepung terigu, garam, cabai, gula, bawang putih, dan rempah-rempah.
- Selain itu, peralatan yang dibutuhkan seperti penggorengan, mesin pengering ikan, dan alat pengemas juga harus dipersiapkan. Ketersediaan dan kualitas alat produksi sangat penting untuk kelancaran dan efisiensi dalam pembuatan kripik.

c. Penyiapan Tempat dan Tenaga Kerja

Tempat produksi harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Area produksi perlu dipastikan steril dan memiliki ventilasi yang baik untuk mencegah kontaminasi. Selain itu, tenaga kerja yang terampil dan memiliki pengetahuan tentang proses pengolahan ikan yang benar juga penting dalam memastikan kualitas produk.

Produksi

Pembuatan keripik ikan tuna merupakan inovasi yang menjanjikan dalam industri makanan olahan di Indonesia, sebuah negara yang kaya akan sumber daya laut. Ikan tuna tidak hanya memiliki nilai ekonomi yang tinggi, tetapi juga mengandung nutrisi yang penting bagi kesehatan. Dengan memanfaatkan potensi ini, pengolahan ikan tuna menjadi keripik tidak hanya bertujuan untuk memenuhi permintaan pasar akan camilan sehat dan bergizi, tetapi juga memberikan kontribusi signifikansi terhadap ekonomi lokal, terutama bagi komunitas pesisir dan nelayan yang bergantung pada sumber daya laut.

Proses produksi keripik ikan tuna melibatkan penggunaan teknologi moderen untuk memastikan kualitas dan keamanan produk, sambil tetap mempertahankan rasa alami dan nilai gizi ikan yang tinggi. Hal ini tidak hanya menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang tinggi, tetapi juga mengamankan nilai nutrisi yang penting bagi konsumen. Tahap produksi adalah tahap di mana semua persiapan yang dilakukan pada pra-produksi diimplementasikan menjadi produk akhir yang siap dipasarkan. Pada tahap ini, proses utama yang dilakukan adalah pengolahan ikan menjadi kripik yang siap dikonsumsi. Tahapan produksi ini terdiri dari beberapa langkah yang penting untuk memastikan kualitas dan keseragaman produk.

Cara

Pembuatan :

1. Tepung beras kita sanrai dulu atau kita goreng tanpa minyak sampai matang dan bauh aromanya tercium lalu kita angkat kita tuang ke wada yang besar. sisihkan



2. Bumbu – bumbu di haluskan atau di blender dan tambahkan 50ml air. Kemudian bumbu - bumbu yang sudah blender kita masukan ke dalam panci dan tambahkan 300ml air setelah itu air bumbu di masak sampai mendidih di tambahkan 1 bungkus bumbu kaldu, sedikit garam, sedikit mecin dan 1 sdt margarin. Sisihkan



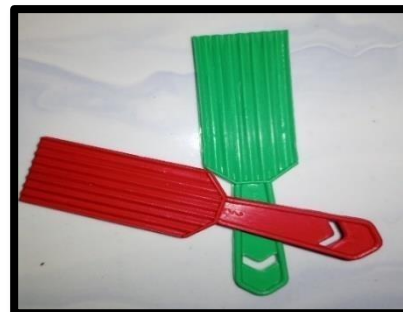
3. Pisahkan isi ikan dari tulangnya kemudia isi ikan di blender hingga halus. Sisihkan



4. Tepung terigu yang sudah kita sanrai tadi kita tuangkan air bumbu kedalam tepung secara bertahap kemudian tamhkan ikan yang sudah di haluskan tadi setelah itu kita aduk hingga tercampur merata



5. Siapkan wada dan tamburkan sedikit tepung terigu di atas wada agar ketika menaru hasil cetakan tidak melekat pada wada. Proses pencetakan di lakukan hingga adonanya selesai



6. Siapkan minyak panas dan goreng



7. Siap dikemas dan disajikan



Pasca Produksi

Pasca produksi adalah tahap setelah proses produksi selesai, yang mencakup serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk mempersiapkan produk agar siap dipasarkan dan dikonsumsi oleh konsumen. Pada tahap ini, berbagai langkah dilakukan untuk memastikan produk tetap terjaga kualitasnya, memiliki daya jual yang tinggi, serta dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi terbaik.

Berikut adalah tahapan dilakukan dalam pasca produksi pada pengolahan ikan menjadi kripik:

1. Pengemasan

Pengemasan adalah langkah pertama yang sangat penting dalam tahap pasca produksi. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi untuk melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga untuk memperpanjang umur simpan serta memberikan daya tarik bagi konsumen.

Pemilihan Kemasan: Kripik ikan biasanya dikemas dalam plastik kedap udara atau kemasan vakum untuk menjaga kerenyahan dan kualitas produk. Kemasan juga berfungsi untuk mencegah kelembapan yang bisa membuat kripik menjadi lembek. Bahan kemasan yang umum digunakan antara lain plastik, foil, atau bahan kemasan yang bisa di-seal secara rapat.

2. Labelisasi dan Informasi Produk: Pada kemasan, biasanya terdapat label yang mencakup informasi penting seperti komposisi produk, tanggal kedaluwarsa, petunjuk penyimpanan, serta informasi tentang merek. Label ini juga bisa digunakan sebagai alat promosi yang menunjukkan keunggulan produk dan menciptakan citra positif di mata konsumen.

3.Desain Kemasan: Desain yang menarik dan informatif dapat meningkatkan daya tarik produk di pasar. Oleh karena itu, desain kemasan perlu memperhatikan elemen seperti warna, logo, serta informasi mengenai keunggulan produk.



4. KESIMPULAN

Pengolahan ikan menjadi kripik merupakan salah satu bentuk pemanfaatan sumber daya kelautan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam sektor **usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM)**. Melalui proses produksi yang efisien dan kreatif, produk kripik ikan tidak hanya memberikan nilai tambah pada ikan yang dihasilkan, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan pelaku usaha lokal.

Dalam keseluruhan proses, terdapat tiga tahapan utama yang harus diperhatikan, yaitu **pra-produksi, produksi, dan pasca produksi**. Tahap **pra-produksi** mencakup perencanaan yang matang, pemilihan bahan baku ikan yang berkualitas, serta persiapan alat dan sumber daya yang dibutuhkan untuk memastikan kelancaran produksi. **Produksi** melibatkan serangkaian langkah seperti pembersihan, pengeringan, penggorengan, pemberian bumbu, dan pengemasan, yang semuanya harus dilakukan dengan hati-hati dan standar kebersihan yang ketat untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Setelah produk dihasilkan, tahap **pasca produksi** menjadi sangat krusial, meliputi pengemasan, penyimpanan yang tepat, distribusi yang efisien, serta pemasaran yang kreatif. Kemasan yang menarik dan informatif, penyimpanan yang menjaga kualitas, serta strategi pemasaran yang tepat akan memengaruhi keberhasilan produk di pasar. Selain itu, monitoring kualitas produk dan evaluasi hasil penjualan sangat penting untuk menjaga kepuasan konsumen dan mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki.

Dengan demikian, keberhasilan dalam pengolahan ikan menjadi kripik tidak hanya bergantung pada teknik produksi yang baik, tetapi juga pada strategi pemasaran dan pengelolaan yang tepat. Melalui inovasi, peningkatan kualitas, dan pemanfaatan teknologi, UMKM pengolahan ikan dapat berkembang, berdaya saing, dan memberikan dampak sosial dan ekonomi yang positif bagi masyarakat. Untuk itu, perlu adanya dukungan dari berbagai pihak, baik pemerintah, lembaga keuangan, maupun pelaku industri lainnya untuk memfasilitasi pertumbuhan sektor UMKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, S., & Siti, M. (2021). *Pengolahan hasil laut sebagai sumber pendapatan UMKM di daerah pesisir: Kasus di Kabupaten Serang, Banten*. Jurnal Ekonomi Pesisir, 14(2), 87-102. <https://doi.org/10.1234/jep.2021.01402>
- Dewi, R. M., & Suryani, N. (2020). *Strategi pemasaran produk olahan perikanan UMKM di daerah pesisir: Studi kasus di Bali*. Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal, 8(1), 47-60. <https://doi.org/10.5678/jpel.2020.08105>
- Hartati, S., & Nugroho, Y. (2019). *Transformasi sektor perikanan dalam mendukung UMKM berbasis kelautan di Indonesia*. Jurnal Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat, 5(2), 25-40. <https://doi.org/10.1126/jppm.2019.05202>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2022). *Strategi pengembangan UMKM sektor perikanan di daerah pesisir: Peluang dan tantangan*. Laporan Tahunan KKP. <https://www.kkp.go.id/publikasi>
- Widodo, T., & Suharyanto, B. (2020). *Potensi dan tantangan industri pengolahan ikan di wilayah pesisir: Implikasi terhadap UMKM di Indonesia*. Jurnal Sumber Daya Alam dan Pembangunan, 18(3), 122-134. <https://doi.org/10.9876/jsdap.2020.18302>