



Usaha Pengolahan Eby “Nguran” Kering di Kelurahan Masrum Kota Tual

Nini Munirah Renur^{1*}, Maimuna Renhoran², Tati Atia Nganggun³, Usman Madubun⁴

¹Program Studi Manajemen Rekayasa Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

²Program Studi Teknologi Penangkapan Ikan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

³Program Studi Agribisnis Perikanan, Politeknik Perikanan Negeri Tual

⁴Program Studi Manajemen Rekayasa Budidaya Laut, Politeknik Perikanan Negeri Tual
niniurenur@polikant.id.com*

Article History:

Received: 13-06-2024

Revised: 19-06-2024

Accepted: 20-06-2024

Keywords: Pengolahan;
Sambal; Eby/Nguran;
Kelurahan Masrum

Abstract: Mitra PKM ini adalah Alumni Prodi THP Politeknik Perikanan Negeri Tual, yang memiliki usaha pengolah eby atau nguran kering di kelurahan Masrum Kota Tual. Mitra termasuk alumni Politeknik Perikanan Negeri Tual yang memilih untuk tidak menjadi PNS dan fokus pada usaha pengolahan eby kering. Permasalahan yang dihadapi mitra tentang masalah produksi, manajemen usaha dan pemasaran yaitu : kualitas eby/nguran yang masih rendah, tidak memiliki peralatan pengolahan, kapasitas produksi yang rendah, kemasan yang tidak menarik dan tidak ada labeling, kontrol kualitas rendah, belum melakukan pembukuan/pencatatan. Kondisi ini menyebabkan pendapatan mitra masih minim. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu: membuat produk baru (diversifikasi produk) menjadi Sambal Eby/Nguran, pengadaan alat pengolahan dan alat segel baru, membuat kemasan baru, membuat penyuluhan dan pelatihan pencatatan pembukuan kas sederhana. Luaran dari kegiatan ini adalah menghasilkan Sambal Eby/Nguran dan publikasi di jurnal nasional dan koran.

© 2024 SWARNA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENDAHULUAN

Kelurahan Masrum merupakan salah satu wilayah di Kota Tual, tepatnya di Kecamatan Pulau Dullah Selatan yang masuk dalam kawasan pasar Tual RT 002 / RW 002. Sebagian besar penduduknya bermatapencaharian ganda sebagai pedagang sembako, sayur, ikan/eby, makanan dan yang belum memiliki pekerjaan (pengangguran), di kelurahan ini terdapat usaha penjualan Eby kering yang dalam bahasa loka di sebut nguran, selama ini usaha penjualan Eby/Nguran dalam bentuk di encer dengan harga per mangkok Rp. 10.000. Eby/Nguran Kering ini merupakan salah satu sumber protein selain ikan oleh masyarakat Kota Tual. Harga yang murah menjadi tantangan tersendiri dalam pemasaran Eby/Nguran kering sehingga, perlu ada nilai tambah dalam memasarkan produk Eby/Nguran kering, selain itu masalah pembongkaran pasar tempat mitra berjualan atau memasarkan produknya sementara terkena relokasi ke pasar baruh namun terdapat persoalan lain dimana pasar baru tidak seramai pasar lama (kurang pembeli) sehingga mitra mengalami permasalahan pemasaran produk. Usaha penjualan eby/nguran ini cukup menjanjikan untuk memberikan penghasilan yang lumayan baik kepada mitra, asalkan dibuat inovasi sehingga lebih mempunyai nilai tambah, daya saing

dan mencari alternatif pemasaran produk eby/nguran. Mitra yang bekerjasama dengan tim PKM bergerak dalam usaha pengolahan dan penjualan eby/nguran kering.



Gambar 1. View Rumah Mitra dan Pasar Masrum

Usaha yang dilakukan mitra adalah penjualan eby/nguran kering sudah berjalan cukup lama sekitar 4 tahun. Pengalaman mitra yang cukup lama belum secara nyata dapat memperbaiki usaha mereka yang masih statis hanya pada pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. Usaha mitra belum tersentuh teknologi yaitu diversifikasi produk, kemasan, termasuk belum mempunyai nama usaha.



Gambar 2. Produk Eby/Nguran yang Dimiliki Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra cukup banyak sehingga tidak dapat diselesaikan semuanya lewat kegiatan PKM ini. Untuk itu atas kesepakatan tim PKM dengan mitra yang akan diprioritaskan untuk diselesaikan adalah diversifikasi eby/nguran kering menjadi sambal eby/nguran yang saat ini peminat sambal cukup banyak. Selain itu proses pembuatannya mudah, harganya cukup menjanjikan untuk meningkatkan pendapatan mitra. Prioritas masalah yang ditetapkan adalah sebagai berikut :

1. Kualitas Produk.
2. Tidak memiliki peralatan pengolahan.
3. Produksi rendah.
4. Kemasan yang tidak menarik dan tidak ada labeling.
5. Kontrol kualitas rendah.
6. Belum memiliki perijinan PIRT.
7. Belum melakukan pembukuan/pencatatan.
8. Pendapatan mitra masih minim.

Untuk kualitas produk, mitra mempunyai permasalahan yang sama yakni produk dijual dalam bentuk kering/mentah dan tidak ada inovasi produk. Selain itu eby/nguran yang dijual dipasar semuanya sama yaitu eby/nguran kering. Kondisi ini membuat daya saing eby/nguran rendah.

Mitra belum memiliki peralatan untuk melakukan usaha pengolahan eby/nguran, selama ini mitra menggunakan peralatan sederhana dalam menjual eby kering.

Kemasan eby/nguran yang digunakan mitra adalah plastik putih polos (LDPE) yang tidak memuat informasi apapun pada kemasan tersebut. Menurut Syafier *et al.*, (1989), selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan berfungsi sebagai alat promosi

dari produk yang dikemasnya. Kemasan dapat menginformasikan kelebihan dari produk yang ada di dalamnya. Kemasan yang menarik dapat mempengaruhi keinginan pembeli untuk membeli suatu produk.

Mitra belum mempunyai catatan/pembukuan keuangan, sehingga kesulitan untuk mengetahui keuntungan per bulannya. Keuangan keluarga juga masih dicampur dengan keuangan usaha sehingga sulit bagi mitra untuk mengembangkan usaha mereka.

Dengan kapasitas produksi per hari hanya 20 bungkus, maka bisa dipastikan bahwa keuntungan yang diperoleh mitra sangat minim jika dikurangi dengan modal yang telah digunakan. Jika harga 1 mangkok Rp. 10.000, maka keuntungan kotor yang bisa diperoleh mitra hanya sekitar Rp. 200.000 sampai 250.000,.

METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian yang digunakan yaitu menjelaskan rancangan kegiatan, bagaimana cara memilih responden/khalayak sasaran, bahan dan alat yang digunakan, desain alat beserta kinerja dan produktivitasnya, teknik pengumpulan data, dan teknik analisis data.

Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksana selama Dua (2) hari tanggal 18 November-19 November 2023 di rumah mitra yang berlokasi di Jln, Hi. A.G. Renuat Kelurahan Masrum, Kecamatan Pulau Dullah Selatan, Kota Tual. Kegiatan ini mempunyai beberapa solusi berdasarkan analisis situasi mitra untuk menjawab permasalahan. Solusi yang diberikan yaitu:

Diskusi dan Bimbingan

Kegiatan ini dimaksudkan untuk mendapat informasi dari mitra sehingga tim dapat memberikan bimbingan terhadap masalah yang dihadapi. Materi diskusi berupa: (1) Teknik penanganan dan produksi Eby/Nguran Kering dan Samabal Eby/Nguran. (2) Teknik pembuatan dan penggunaan alat pembuatan Sambal Eby/Nguran. (3) Perbaikan manajemen usaha (cara membuat buku kas sederhana untuk mengetahui laba dan rugi usaha). (4) Strategi pemasaran Sambal Eby/Nguran, meliputi : teknik pengemasan dan pelabellan produk, teknik promosi usaha.

Metode Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan terhadap beberapa materi yang perlu dilihat langsung oleh mitra, seperti penanganan dan teknik produksi Sambal Eby/Nguran, cara menggunakan alat, dan cara mengolah Sambal Eby/Nguran, serta cara membuat buku kas.

Pemberian Alat

Untuk melancarkan kegiatan produksi sambal eby/nguran, dilakukan pemberian alat kepada mitra. Jenis alat yang diberikan adalah *food precessor*, alat steril botol (kemasan), botol kemasan dan peralatan masak (kompur, wajan, pisau dan set spatula).

Metode Pendampingan

Salah satu kebiasaan masyarakat dalam alih teknologi adalah cepat bosan jika tidak dibimbing/didampingi. Untuk itu pada tahapan ini tim berusaha agar semua materi dan pelatihan yang diberikan kepada mitra dapat diadopsi dan dilaksanakan dengan selalu mendampingi mitra selama dan setelah 2 bulan berakhirnya kegiatan. Selain itu mitra dapat berkonsultasi jika menemui kendala/hambatan dalam usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pencapaian target kegiatan pengabdian ini adalah pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan serta pemberian alat produksi sambal Eby/Nguran. Dapat dilihat pada tabel dibawa ini.

No	Kegiatan	Keterangan
1	Penyuluhan	
2	Pemberian Alat	
3	Pelatihan	
4	Luaran Produk Sambal Eby/Nguran	

Luaran kegiatan ini berupa artikel di jurnal nasional berISSN dan media massa serta video kegiatan pengabdian yang diunggah pada laman *youtube* perguruan tinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah untuk membantu kelompok Usaha Pengolahan Eby “Nguran” Kering agar dapat diversifikasi eby/nguran kering menjadi sambal eby/nguran dengan menggunakan alat dan menggunakan kemasan yang higienis serta berlabel. Agar dapat dipromosikan melalui media sosial sehingga produk yang ditampilkan menarik. Dari hasil kegiatan pengabdian PKM yang dilaksanakan mendapat sambutan yang sangat positif dan tepat sasaran sesuai dengan kebutuhan dari kelompok Usaha Pengolahan Eby “Nguran Kering. Tim pengabdian prodi MRPHP, prodi AGP, prodi TPI, Teknisi dan mahasiswa secara tepat mengidentifikasi masalah dan melakukan kegiatan pendampingan dengan baik. Kerjasama ini diharapkan selain membantu secara

langsung kebutuhan mitra pengabdian tetapi juga sarana kontribusi nyata prodi MRPHP, prodi AGP, prodi TPI untuk peningkatan kesejahteraan Usaha Pengolahan Eby “Ngaran Kering di Kelurahan Masrum, Kota Tual.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Atia, N. T., Marasabessy, I. (2018). Pengolah Enbal Lempeng Di Desa Ibra Kec. Kei Kecil Maluku Tenggara
- [2] Atia, N. T., Marasabessy, I. (2022). Mendukung Diversifikasi Usaha Kelompok Pengolahan Perikanan Usaha Mikro Kabupaten Maluku Tenggara
- [3] Hasyim, C, L. & Ohoiwutun, E, C. (2017) Peran Komunikasi Dalam Pemberdayaan Nelayan Tradisional Pada Masyarakat Pesisir (PMP) di Kabupaten Maluku Tenggara. Jurnal PIKOM (Penelitian Komunikasi dan Pembangunan).
- [4] Marasabessy, I, Sudirjo, F. (2014). Peningkatan Daya Saing Enbal Crispy Sebagai Makanan Khas Masyarakat Maluku Tenggara dengan Fortifikasi Serat Rumput Laut. Laporan penelitian Hibah Bersaing. Politeknik Perikanan Negeri Tual.
- [5] Setiarso, B. (2006). Pengelolaan pengetahuan (knowledge management) dan modal intelektual (intellectual capital) untuk pemberdayaan UKM. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.
- [6] Syarief, S., Santausa, S., Isyana, St. (1989). Teknologi Pengemasan Pangan (buku dan monografi). PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.