



PKM ikan mas (*Cyprinus*) pindang manis di Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros

Nur Eny P.¹, Hajrah Hamzah², St. Fauziah³

^{1,2}Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

³Jurusan Kimia, Universitas Islam Makassar

Abstract. This program aims to provide solutions and assistance in the utilization and processing of natural resources (*Cyprinus*) which are potential to have a selling value in Bantimurung, Maros. Assistance is given to increase knowledge and skills in increasing the durability or long-lasting that it can increase the selling price and can be used as an alternative source of new employment opportunities for community members, especially for farmers housewives and girls who drop out of school. The activities carried out were giving training with training materials, including: 1) processing of raw material for into sweet fish products processed by home industries and 2) counseling of product marketing, and the packaging process so that quality products are produced and able to compete. The implementation model of this activity was carried out directly (face-to-face) through training and demonstrations as was the case with the dialogue between the implementing team and activity participants, namely the Mawar Farmers Group and the Mekar Farmers Group in Bantimurung. The results of this programe, Mawar and Mekar Farmers Group leads to the mastery of knowledge and skills so that they can run continuously and can improve the economy of their members.

Keywords: increase knowledge and skills, gold fish, *Cyprinus*

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Maros merupakan wilayah yang berbatasan langsung dengan ibukota propinsi Sulawesi Selatan, dalam hal ini adalah Kota Makassar. Dalam kedudukannya, Kabupaten Maros memegang peranan penting terhadap pembangunan Kota Makassar karena sebagai daerah perlintasan yang sekaligus sebagai pintu gerbang Kawasan Mamminasata bagian utara yang dengan sendirinya memberikan peluang yang sangat besar terhadap pembangunan di Kabupaten Maros dengan luas wilayah 1.619,12 km² dan terbagi dalam 14 wilayah kecamatan.

Potensi pengembangan perikanan darat cukup potensial dengan benteng pantai yang cukup panjang. Perikanan air tawar di Kabupaten Maros memiliki potensi yang cukup besar jika dikelola dan dikembangkan dengan baik. Sungai, empang, dan kolam dapat menjadi pendukung ekspor ikan tawar. Ikan merupakan salah satu bahan makanan dengan kandungan protein hewani yang sangat berguna bagi

tubuh kita. Ikan merupakan salah satu komoditas unggulan daerah Maros. Kabupaten Maros sebagai daerah pesisir pantai dan laut memiliki potensi pengembangan perikanan darat dan laut yang cukup besar. Dimana untuk saat ini jenis budidaya perikanan yang diusahakan adalah laut, sungai, tambak dan kolam.

Jenis budidaya tambak yang dikembangkan di Kabupaten Maros yaitu udang, bandeng dan ikan mas pada luas areal pengembangan 9.653,53 ha. Produksi terbesar dari hasil perikanan pada tambak adalah jenis ikan air tawar mencapai 3.942,00 ton yang relatif banyak diproduksi. Jumlah produksi perikanan tambak yang terbanyak diusahakan di Kabupaten Maros, terutama pada wilayah kecamatan yang memiliki potensi pegusahaan budidaya adalah ikan air tawar.

Seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, konsumsi produk ikan pertahun ikut bertambah baik pada ikan segar maupun ikan olahan terutama yang diolah secara modern, beberapa kelompok nelayan di kecamatan Bantimurung membudidayakan ikan air tawar dan udang windu di tambak, kolam dan keramba menggunakan teknik kolam air deras serta di sawah melalui sistim Mina Padi. Hal ini dimungkinkan dengan adanya sumber air yang berasal dari lokasi Wisata Alam Bantimurung. Mengingat potensi tersebut, pengembangan ikan mas di wilayah ini telah dikembangkan oleh petani/nelayan pada beberapa tahun belakangan ini.

Hasil panen yang diperoleh akan dijual pada konsumen di kabupaten Maros. Namun hasilnya hanya dijual dalam keadaan hidup ataupun berupa bibit ikan air tawar (ikan mas, mujair, nila dan lele). Belum ada yang berupa olahan makanan seperti ikan mas pindang manis, abon ikan air tawar, atau pepes ikan. Potensi pengembangan budidaya ikan air tawar ini memang sangat diharapkan oleh Pemda Maros dengan membangun kolam-kolam budidaya baik untuk pembibitan maupun untuk pemeliharaan/pembesaran. Adapun pemasaran hasil panen ikan tersebut, umumnya dijual di pasar-pasar tradisional baik yang berada di Kecamatan Bantimurung atau di kecamatan-kecamatan tetangga maupun di Ibukota Kabupaten dengan harga Rp. 25.000 sampai Rp. 30.000 per kilonya. Namun



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-602-555-459-9**

apabila hasil panen melimpah maka harganya akan turun dan tidak dijual per kilogram lagi atau per beberapa ekor. Keadaan demikian membuat petani merugi dan di sisi lain pengetahuan dan keterampilan mereka tentang cara pengolahan ikan mas yang dapat bernilai ekonomis masih kurang.

Pada umumnya, masyarakat di wilayah ini mengolah ikan air tawar (Mas, Mujair dan Nila) dengan cara digoreng saja sebagai konsumsi sehari-hari rumah tangga, disebabkan duri ikan mas yang tajam apabila dibakar sangat mengganggu pada saat disantap (Hasil Wawancara dengan beberapa ibu rumah tangga). Masih kurangnya hasil olahan ikan mas untuk dijajakan pada rumah makan atau warung di daerah ini, ditunjukkan dengan hanya ditemukannya rumah makan yang menghadirkan ikan mas sebagai salah satu menu bagi pelanggannya dengan cara digoreng dan dibakar.

Daerah Kabupaten Maros sebagai sentra penghasil ikan air tawar seperti ikan mas (*Cyprinus carpio*), selama ini masyarakatnya masih kurang memanfaatkan ikan mas yang biasanya melimpah sebagai produk olahan dengan cara dipindang, disebabkan masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki. Padahal produk ikan air tawar seperti ikan mas ini yang diolah secara dipindang dan diberi citarasa serta ditingkatkan daya awetnya akan mempunyai nilai ekonomis atau harga jual yang menjanjikan bagi peningkatan pendapatan rumah tangga petani di daerah ini. Selain itu, dapat pula menciptakan lapangan kerja baru bagi remaja putri putus sekolah.

Adapun masalah pada ipteks bersama masyarakat, adalah:

1. Upaya-upaya apa yang dapat dilakukan untuk memberikan bimbingan kepada masyarakat agar dapat memanfaatkan ikan mas yang biasanya melimpah, untuk dijadikan ikan olahan yang disukai masyarakat;
2. Bagaimana proses atau cara pembuatan pindang manis ikan mas berduri lunak dengan teknologi yang sangat mudah sehingga dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu rumah tangga petani dan remaja putri yang putus sekolah untuk meningkatkan pendapatan mereka.
3. Bagaimana meningkatkan daya tahan atau daya awet pindang manis berduri lunak sehingga dapat mempunyai nilai ekonomis/harga jual dan dapat dijadikan alternatif sumber lapangan kerja baru bagi anggota masyarakat khususnya bagi ibu rumah tangga petani dan remaja putri yang putus sekolah untuk meningkatkan pendapatan mereka.
4. Bagaimana proses pengemasan ikan mas pindang belum dilakukan. Penjualannya masih dalam bentuk tradisional sehingga kurang menarik bagi konsumen.

II. METODE PELAKSANAAN

Program ini merupakan program yang bersifat aktual dalam rangka peningkatan pengetahuan dan wawasan Kelompok Usaha Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar di Kecamatan Bantimurung dengan cara pengolahan ikan mas pindang sebagai komoditas produksi melalui sosialisasi dan pelatihan. Untuk mencapai tujuan program ini, maka rancangan yang dipandang sesuai untuk dikembangkan adalah introduksi alat, pelatihan dan demonstrasi. Di dalam pelaksanaannya, program ini akan mengacu pada pola sinergis antara tenaga Ahli dan praktisi dari Universitas Negeri Makassar maupun Universitas Hasanuddin Makassar dengan kalangan birokrasi dan administrasi pemerintah Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros. Di sisi lain, program ini juga diarahkan pada terciptanya iklim kerjasama yang kolaboratif dan demokratis dalam dimensi mutualisme antara dunia perguruan tinggi dengan masyarakat secara luas di bawah koordinasi pemerintah setempat, khususnya dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan wawasan generasi Kelompok Tani di Kecamatan Bantimurung secara cepat namun berkualitas bagi kepentingan pembangunan masyarakat setempat. Berdasarkan rasional tersebut, maka program ini merupakan sebuah langkah inovatif dalam kaitannya dengan tri darma perguruan tinggi, yaitu salah satunya adalah pengabdian kepada masyarakat.

Program ini dirancang sebagai bentuk jawaban dari permasalahan yaitu belum tersedianya sumberdaya manusia yang potensial dalam mengolah ikan air tawar sebagai jenis usaha yang dapat dikembangkan untuk perbaikan proses produksi penganekaragaman produk olahan ikan mas bagi kelompok tani sebagai mitra di daerah setempat. Dengan pelaksanaan program yang sifatnya rintisan ini dirancang pelatihan bagi Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar dengan materi pelatihan, di antaranya yaitu: pengolahan bahan baku ikan mas menjadi produk ikan mas pindang olahan industri rumah tangga, pelatihan pemasaran produk, dan proses pengemasannya sehingga dihasilkan produk yang bermutu dan mampu bersaing.

Model pelaksanaan kegiatan ini akan dilakukan secara langsung (tatap muka) sebagaimana layaknya temu wicara antara tim pelaksana dan peserta kegiatan yaitu Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar. Untuk lebih jelasnya masalah yang dihadapi oleh Kelompok Tani mitra serta solusi yang ditawarkan dan metode yang digunakan, untuk mengatasi masalah yang dihadapi, disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Solusi yang ditawarkan

Langkah-langkah yang akan dilakukan adalah:

1. Melakukan pelatihan berupa ceramah dan demo
2. Evaluasi dilokasi dengan melakukan tatap muka untuk memperbaiki/melakukan kegiatan berikutnya
3. Penyusunan Laporan
4. Seminar dan finalisasi laporan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan di Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros Sulawesi Selatan. Keseluruhan proses transfer iptek ini dilaksanakan dengan pola sosialisasi dan pelatihan terhadap anggota Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar yang meliputi: 1) Perbaikan proses produksi ikan mas menjadi pindang manis bercita rasa, 2) Manajemen olahan ikan mas, dan 3) Proses pengemasan serta pelabelan. Sosialisasi dan pelatihan ini juga disertai dengan pendampingan terhadap proses produksi dan proses pengemasannya, sehingga diharapkan kegiatan Mitra Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar mengarah pada penguasaan pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat berjalan secara berkesinambungan dan dapat meningkatkan perekonomian anggotanya.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan sebanyak 3 kali diikuti oleh kelompok tani Mawar dan kelompok tani Mekar yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Rincian pelaksanaan program disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Pelaksanaan Program

Nama Program	Kegiatan
Penyuluhan/pelatihan pengolahan ikan mas pindang manis yang bercita rasa	Demonstrasi pembuatan ikan mas pindang manis bercita rasa
Penyuluhan/pelatihan pengemasan produk	Demonstrasi cara pengemasan ikan mas pindang manis yang higienis dan modern



Gambar 2. Pemeliharaan ikan air tawar (ikan mas) di Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros

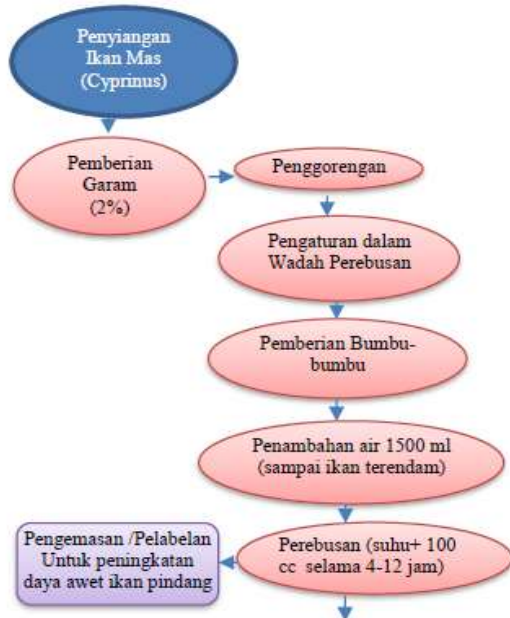


Gambar 3. Pelatihan pengolahan ikan mas pindang manis



Gambar 4. Ikan mas yang akan diolah menjadi pindang manis

Tahap Pengolahan ikan mas pindang manis nampak pada Gambar 5.



Gambar 5. Tahapan pengolahan ikan mas pindang manis



Gambar 6. Pengemasan dan pelabelan ikan mas pindang manis

berkesinambungan dan dapat meningkatkan perekonomian anggotanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan Hibah. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UNM dan Pemerintah Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros yang telah memfasilitasi kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan M. 1980. Tanggapan tentang Proses Pembuatan Pindang pada Dewasa Ini. *Prosiding Seminar Teknologi Pengolahan Pindang No: 2/LPTP/PS/90*, Jakarta: Lembaga Penelitian dan Teknologi Perikanan Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Deptan RI.
- Anonim 2004. *Mancing ikan tak Lagi Susah* <http://www.geocities.com/mancingikan/biologi.htm>. (23 Des 2004).
- Astawan M. 2004. *Ikan yang sedap dan Bergizi*. Solo: Tiga Serangkai.
- Prima, Kurnia. 2004. Pindang Mas Ma Ecot Empuk hingga ke Tulang=tulanganya. [http://www.mitrabisnis.com.\[1Juli2004\]](http://www.mitrabisnis.com.[1Juli2004]).
- Sudarisman T, Elvina A.R. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fachruddin L. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fellows PJ. 1990. *Food Processing: Technology Principles and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- <http://www.bibitlele.info/2015/07/prospek-bibit-ikan-di-maros.html>.
- Jenie BSL, Andaya N, Suliantari, 2000. *Pengembangan Makanan Rendah Garam Berbasis Ikan Melalui Aplikasi Bakteri Asam Laktat Penghasil Bakteriorisin*, Bogor: Pusat Kajian Makanan Tradisional IPB.
- Junianto, 2002. Kiat Memilih Ikan Segar dan Produk Olahan. <http://www.pikiranrakyat.com> (21 Juli 2002).
- Winarno FG, Fardiaz D. 1984. *Pengantar Teknologi pangan*. Jakarta: Gramedia. Zaitsev VP, Kizevetter I.

IV. KESIMPULAN

1. Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan di Kecamatan Bantimurung Kabupaten Maros Sulawesi Selatan.
2. Pelaksanaan Program dilakukan dengan pola pelatihan dan Demontrasi pada anggota Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar yang meliputi: 1) Perbaikan proses produksi ikan mas, 2) Manajemen olahan ikan mas, dan 3) Proses pengemasan serta pelabelan.
3. Pelatihan dan demonstrasi ini juga disertai dengan pendampingan terhadap proses produksi dan proses pengemasannya, sehingga diharapkan kegiatan Mitra Kelompok Tani Mawar dan Kelompok Tani Mekar mengarah pada penguasaan pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat berjalan secara