

---

## PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT MELALUI MINUMAN SEHAT GULA AREN DAN DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN DI DESA TIKONU KECAMATAN WUNDULAKO KABUPATEN KOLAKA

Anti Landu<sup>1</sup>, Bustang<sup>2</sup>, Asni<sup>3</sup>, Ramlah<sup>4</sup>, Maharani<sup>5</sup>, Cinta Yuninda Zalsabilla<sup>6</sup>, Fadila<sup>7</sup> Dwi Ayu Febrianti<sup>8</sup>, Emi Saputri<sup>9</sup>, Jumriani<sup>10</sup>, Firda Aulyatul Ramadani<sup>11</sup>, Muliana Sahfitri MS<sup>12</sup>, Aliah<sup>13</sup>, Salsha Aulia Ramadani<sup>14</sup>, Muh. Rivaldi Iskandar<sup>15</sup>

<sup>1,3,4</sup> Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>2,10</sup> Program Studi Akuntansi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>5</sup> Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>6</sup> Program Studi Hukum, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>7</sup> Program Studi Teknik Sipil, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>8</sup> Program Studi Farmasi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>9</sup> Program Studi Agroteknologi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>11</sup> Program Administrasi Publik, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>12</sup> Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>13</sup> Program Studi Sistem Informasi, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

<sup>14,15</sup> Program Studi Manajemen, Universitas Sembilanbelas November Kolaka

Email<sup>1</sup>: [antibustang@gmail.com](mailto:antibustang@gmail.com)

---

### Artikel info

**Abstract.** *time The Aisyiyah business group in Tikonu Village, Wundulako Sub-district, Kolaka Regency consists of housewives engaged in palm sugar processing and fishery resources. Partners develop palm sugar and fish cultivated by local residents and fishermen around Kolaka district. Fish raw materials have been easily available and very abundant. A business that utilizes agricultural and fishery products combined with the use of appropriate technology will produce a business that is not only in business demand, but will also increase the added value of agricultural and fishery products and especially increase the economic value of fish and palm sugar. Currently, the demand for processed palm sugar and fish crackers and meatballs is increasing rapidly. The partner group has 10 members consisting of housewives and young women. The business turnover reaches 10 million per month, but is highly influenced by the level of orders and fish supplies because there is no place to store fish (freezer). Some of the obstacles faced by the business group such as the existence of some products have low quality results such as mushy, product durability is very fast, these obstacles include the production process, processing and business management that is still very traditional. The production equipment used is still very simple so it is still very difficult when getting large orders in a short. To increase production, several equipment are applied, namely freezers (raw material inventory), vacuum sealers to reduce air content in the*

---

*packaging of crackers and meatballs so that they last longer 2-3 months. On the management side, digital marketing training will be provided to design product logos and brands, improve accounting systems, administration, equipment and raw material inventory systems. The method of activities carried out is the application and practice of processing healthy palm sugar drinks, diversifying fish into meatball and cracker products, designing logos and packaging names, as well as, applying vacuum sealer tools to reduce air content in plastic. With the application of skills and technology, there will be an increase in production as seen from an increase in turnover, additional labor, having raw material stocks, product diversification, and expanded marketing.*

**Abstrak.** *Kelompok usaha Aisyiyah di Desa Tikonu Kecamatan Wundulako Kabupaten Kolaka terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang bergerak dibidang pengolahan gula aren dan sumberdaya hasil perikanan. Mitra mengembangkan usaha gula aren dan ikan hasil budidaya penduduk setempat serta dari nelayan disekitar kabupaten Kolaka. Bahan baku ikan selama ini mudah didapat dan sangat melimpah. Suatu usaha yang bersifat pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan dipadu dengan penggunaan teknologi yang tepat akan menghasilkan suatu usaha yang tidak hanya diminati secara bisnis, namun juga akan meningkatkan nilai tambah hasil pertanian dan perikanan dan yang terutama adalah meningkatkan nilai ekonomis ikan dan gula aren. Pada saat ini permintaan akan olahan gula aren dan kerupuk serta bakso ikan meningkat dengan pesat. Kelompok mitra memiliki anggota 10 orang yang terdiri dari para ibu rumah tangga dan remaja putri. Omset usaha mencapai 10 juta perbulan, namun sangat dipengaruhi oleh tingkat pesanan dan persediaan ikan karena tidak ada tempat menyimpan ikan (freezer). Beberapa kendala yang dihadapi oleh kelompok usaha seperti adanya beberapa produk memiliki kualitas hasil yang masih rendah seperti melempeng, daya tahan produk sangat cepat, kendala ini meliputi proses produksi, pengolahan dan manajemen bisnis yang masih sangat tradisional. Peralatan produksi yang digunakan masih sangat sederhana sehingga masih sangat sulit bilamana mendapatkan pesanan dalam jumlah besar dalam waktu singkat. Untuk meningkatkan produksi maka diterapkan beberapa peralatan yaitu freezer (persediaan bahan baku), vacuum sealer untuk mengurangi kadar udara dalam kemasan kerupuk dan bakso agar lebih tahan lama 2-3 bulan. Pada sisi manajemen diberikan pelatihan digital marketing untuk mendesain logo dan merek produk, perbaikan sistem pembukuan akuntansi, administrasi, sistem inventarisasi peralatan dan bahan baku. Metode kegiatan yang dilaksanakan adalah penerapan dan praktik mengolah minuman sehat gula aren, diversifikasi ikan menjadi produk bakso dan kerupuk, mendesain logo dan nama kemasan, serta, penerapan alat vacuum sealer untuk mengurangi kadar udara dalam plastik. Dengan diterapkannya keterampilan dan teknologi akan dihasilkan peningkatan produksi yang dilihat dari peningkatan omset, penambahan tenaga kerja, memiliki stok bahan baku, adanya diversifikasi produk, dan meluasnya pemasaran.*

---

**Keywords:**

*Gula aren; ikan;  
Desa Tikonu;  
pengabdian  
masyarakat*

**Corresponden author:**

Email: [antibustang@gmail.com](mailto:antibustang@gmail.com)



artikel dengan akses terbuka di bawah lisensi CC BY -4.0

**PENDAHULUAN**

Mitra dari kegiatan PKM adalah kelompok ibu-ibu rumahtangga Aisyiyah yang telah produktif secara ekonomis, dan berhasrat kuat menjadi wirausahawan dengan mengembangkan berbagai macam olahan ikan dan gula aren. Operasional produksi dikerjakan dengan menggunakan peralatan sederhana dalam jumlah produksi yang terbatas dan kondisi manajemen belum tertata secara profesional dan modern. Bahan baku untuk pembuatan minuman sehat gula aren serta diversifikasi olahan ikan bakso dan kerupuk dengan mudah didapatkan di sekitar wilayah Desa Tikonu. Bahan baku yang dibutuhkan selalu tersedia sepanjang tahun. Masyarakat desa Tikonu telah mencoba menjadikan bahan baku ini menjadi gula aren, dan sangat diminati oleh konsumen karena kualitasnya yang sangat bagus serta bersih tidak perlu disaring apabila menggunakan gula aren Tikonu. Oleh karena itu kelompok Aisyiyah berminat untuk mengembangkan olahan ini menjadi minuman sehat gula aren dan diversifikasi olahan ikan bakso dan kerupuk. Pangsa pasar olahan gula aren dan ikan menjadi bakso dan kerupuk sangat diminati dan terbuka luas untuk wilayah Kabupaten Wundulako dan sekitarnya.



Gambar 1. Produk minuman sehat gula aren dan kerupuk ikan

Permasalahan produksi yang dihadapi mitra diantaranya adalah :

- belum dapat memenuhi kebutuhan/permintaan pasar akan yang menuntut produksi dalam jumlah besar (biasanya diatas 1000 kemasan untuk tiap pesanan )
- masih kurang diversifikasi produk gula aren dan olahan ikan dengan bahan baku yang sama.
- Kualitas hasil produksi masih kurang baik seperti cepat melempem (tidak gurih) dan berbau tengik bilamana terlalu lama tersimpan.
- Belum adanya sistem packing sehingga produk rusak saat sampai ke tangan konsumen/pemesan
- Belum ada logo dan nama kemasan produk

Permasalahan manajemen mitra diantaranya :

- Tidak memiliki sistem penyimpanan bahan baku sebagai stok cadangan
- Manajemen tenaga kerja menganut sistem kekeluargaan sehingga jam kerja para anggota tergantung kesenggangan waktu yang mereka miliki.
- Sistem pengupahan masih berdasarkan jumlah barang yang dihasilkan

➤ Belum adanya tenaga kerja khusus akuntansi keuangan (Bamberg dan Germany, 2023)

➤ Pemasaran dan promosi produk masih terbatas berada pada wilayah Kabupaten Kolaka

Kegiatan produksi lebih banyak mengandalkan pada jumlah pekerja pada saat melakukan pekerjaan karena masih terbatasnya peralatan yang dimiliki (belum adanya mesin press kemasan dan peralatan untuk packing produk agar dapat dengan mudah dikirimkan melalui jasa pengiriman). Manajemen bahan peralatan dan bahan serta manajemen karyawan berjalan sesuai dengan kebutuhan dan lebih banyak bersifat tenaga lepas dan belum menganut sistem penggajian karyawan, terlebih kegiatan masih merupakan pekerjaan sampingan, sehingga bukan dilakukan sebagai tuntutan bisnis dan profesional, meskipun mutu produk tetap menjadi perhatian dan titik berat usaha (Ardiansyah dan Lestari, 2020). pemecahan permasalahan tersebut di atas maka mitra mengajukan beberapa permasalahan prioritas yang akan dicarikan pemecahannya;

- Permasalahan dalam rangka mengembangkan dan meningkatkan produksi diversifikasi produk yang divariasikan dengan bahan baku lainnya.
- Penataan sistem administrasi, keuangan, pengaturan tenaga kerja dan penggajian melalui penerapan ipteks pelatihan menggunakan sistem komputer berbasis *windows* dengan paket *MS Office (word dan excel)* (Bringle dan Hatcher, 2020)

**Justifikasi prioritas kegiatan yang dipilih di atas adalah :**

1. Produksi Gula aren dan olahan ikan perlu mendapatkan prioritas karena produk ini sangat diminati oleh konsumen dalam bentuk produk sebagai salah satu bahan olahan hasil pertanian dan perikanan.
2. Ketersediaan bahan baku juga sangat melimpah, karena merupakan salah satu hasil budidaya masyarakat di Desa Tikonu.
3. Dampak pengembangan produk olahan kerupuk ikan dan bakso akan mudah berkembang karena peluang pasar dan bahan baku tersedia, hanya perlu peningkatan kualitas dan kuantitas produksi (Rahman dan Susanto, 2021).
4. Peralatan dan teknologi pengolahan kerupuk dan bakso ikan juga sangat mudah diterapkan dan tidak menyulitkan bagi kelompok (Kurniawan dan Harsono, 2023)
5. Para anggota kelompok semua memiliki pendidikan rata-rata SMP dan SMA, sehingga perlu diberikan pelatihan operasional komputer untuk memudahkan dalam perhitungan kebutuhan bahan dan perhitungan keuangan, sehingga walaupun ketua kelompok memiliki perangkat komputer namun pemanfaatannya belum untuk memperlancar administrasi usaha. Oleh karena itu akan diperkenalkan cara menggunakan *micrcosoft words* untuk pembuatan surat kontrak penjualan/pemesanan, pencatatan kwitansi dan nota. Pemanfaatan *Microsoft excel* untuk menghitung kebutuhan bahan baku pada setiap kali akan memenuhi pemesanan, biaya operasional dan pencatatan pemasukan dari penjualan sehingga dapat disesuaikan dengan jumlah kwitansi yang dibuat (Widyastuti, 2021).

## Metode

Mencapai target dan mewujudkan luaran, maka dilakukan metode pelaksanaan kegiatan menjadi 3 kelompok utama yaitu :

1. Penerapan peralatan produksi ; dalam rangka penerapan alat produksi akan dilakukan penggunaan vacuum sealer dan frezeer
2. Pelatihan pembuatan minuman sehat dan kerupuk serta bakso ikan dari bahan baku gula aren dan ikan serta bahan pendukung lainnya.
3. Pendampingan kegiatan dalam rangka menjadi wirausaha yang lebih profesional dalam mengelola usaha (Sutrisno, 2022)

Justifikasi metode yang dipilih :

- a) Alat vacuum sealer membutuhkan keahlian khusus dalam mengoperasikannya, sehingga pada kegiatan ini akan dilakukan pelatihan pengoperasian alat agar produk kerupuk dan bakso ikan memiliki daya simpan yang lama 2-3 bulan dengan demikian dapat dihasilkan produk dalam jumlah besar dan tahan lama dipasaran.
- b) Melatih cara mengolah bahan baku jumlah besar dan menghasilkan produk yang baik dari segi kualitas dan rasa serta kesegaran yang tetap terjaga. Dari segi meracik bumbu sebagai bahan tambahan. Komposisi bahan juga harus dipertimbangkan secara matang sehingga rasa yang dihasilkan dari produk enak dilidah konsumen. Tehnik pemilihan dan peracikan bumbu merupakan salah satu faktor penting dalam menghasilkan kerupuk ikan dan bakso dengan rasa yang enak dan segar (Rahman dan Susanto, 2021)
- c) Pada pendampingan usaha akan dilakukan kegiatan :
  - pelatihan digital marketing dan pembuatan kemasan, nama produk dan logo
  - pelatihan pembukuan sederhana dengan menggunakan Microsoft excel
  - Cara pembuatan kwitansi dan penagihan / *invoice* (Lai dan Chan, 2020)

## Hasil Dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didahului dengan survey pendahuluan (Sugiyama dan Nobukatsu, 2022) Hasil survey pendahuluan dan wawancara dengan aparat Desa Tikonu Kecamatan Wndulako Kabupaten Kolaka serta informasi dari buku potensi pertanian, perikanan dan keadaan penduduk Desa Tikonu terlihat bahwa penduduk sebagian besar petani, pedagang (wirausaha) dan pegawai pemerintah. Hasil wawancara dengan aparat desa, ketua mitra dan beberapa warga serta tokoh masyarakat dapat diambil kesimpulan bahwa kelompok Aisyiyah (kelompok mitra) belum mengetahui pengolahan gula aren menjadi minuman sehat dan diversifikasi olahan ikan menjadi kerupuk dan bakso ikan. Berdasarkan hasil survei ditemukan produk olahan gula aren menjadi minuman untuk kesehatan dengan modifikasi dan bahan tambahan yang berbeda.



**Gambar 2.** Survei Pendahuluan Potensi Desa Tikonu

Pelaksanaan kegiatan pengabdian berlangsung pada hari Rabu, 04 September 2024 jam 10.00 sampai 12.00 WITA, di Desa Tikonu Kecamatan Wundulako. Peserta yang hadir terdiri dari 15 orang ibu-ibu kelompok Aisyiyah dan Masyarakat dan 10 orang mahasiswa. Panitia berasal dari dosen dan mahasiswa Universitas Sembilanbelas November Kolaka dari berbagai program studi. Kegiatan didahului dengan pengenalan tim pengusul, mahasiswa dan dilanjutkan dengan peserta kelompok. Kemudian latar belakang diadakannya pelatihan di daerah Tikonu sebagai sentra pembuatan gula aren yang melimpah dan pembudidaya ikan di kolam. Selanjutnya ibu-ibu dan mahasiswa melakukan praktik pembuatan minuman sehat gula aren, kerupuk dan bakso ikan, dimulai dari pengenalan alat dan bahan dilanjutkan dengan pembuatan minuman sehat gula aren dan pembersihan bahan baku ikan untuk diolah menjadi kerupuk dan bakso ikan. Hal ini dilakukan karena pada saat proses pembuatan bahan

baku ikan tidak ada duri yang menempel pada daging, sehingga apabila dilakukan proses penggorengan akan menghasilkan produk yang kurang menarik dan tidak gurih. Kegiatan dilakukan secara bertahap mulai dari proses pemisahan duri ikan, peracikan bumbu, penggorengan sampai pengemasan produk.



Gambar 3. Pemaparan materi dan praktik pengolahan minuman sehat gula aren, kerupuk dan bakso ikan

Materi pelatihan yang berkenaan dengan pemanfaatan sumber daya pertanian dan perikanan secara singkat disampaikan mulai dari potensi sumber daya Desa tikonu Kabupaten Kolaka secara umum, dan potensi Desa secara khusus, diversifikasi olahan ikan dan pentingnya wirausaha bagi ibu-ibu nelayan rangka membantu ekonomi keluarga (Patino dan Flores, 2023). Evaluasi proses dilakukan dalam bentuk pertanyaan yang bertujuan untuk melihat perhatian dan minat dari peserta pelatihan. Faktor pendorong dalam kegiatan ini adalah :

1. Menariknya pengolahan gula aren menjadi minuman sehat dengan modifikasi berbeda dan diversifikasi olahan ikan karena ini masih merupakan hal baru.
2. Keingintahuan yang cukup besar dari para peserta khususnya ibu-ibu terhadap materi pelatihan yang diberikan.
3. Kelompok sangat antusias tentang teknik penggunaan alat vacuum sealer Pelatihan tentang marketing digital untuk membuat nama dan logo kemasan, serta pelatihan manajemen usaha meliputi pembukuan sederhana Use the "Insert Citation" button to add citations to this document.
4. Sedangkan yang menjadi faktor penghambat dalam kegiatan ini adalah kurangnya pengetahuan kelompok mitra tentang diversifikasi olahan hasil-hasil sumber daya pertanian dan perikanan dan Mayoritas ibu-ibu kelompok mitra memiliki tingkat pendidikan yang SD – SMP

## Simpulan Dan Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan adanya Peningkatan pengetahuan ibu-ibu nelayan khususnya dalam pembuatan minuman sehat gula aren dan olahan ikan menjadi kerupuk serta bakso ikan. Anggota mitra kelompok Aisyiyah telah memiliki kemasan dan nama produk serta memiliki keterampilan dalam menggunakan alat vacuum sealer dan telah memiliki freezer sebagai persediaan bahan baku dan mitra kelompok mempraktikkan pembukuan sederhana pada usaha yang telah berjalan

Hasil kegiatan ini disarankan dilakukan kegiatan yang lebih intensif untuk lebih banyak memberikan informasi terbaru mengenai pengolahan sumber daya pertanian dan perikanan serta tindak lanjut dari mitra kelompok dan masyarakat Desa Tikonu Kecamatan Wundulako untuk terus mengolah hasil-hasil pertanian dan perikanan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi.

## Daftar Rujukan

- Ardiansyah, S dan Lestari, M. 2020. Evaluasi Kualitas Sensori dan Nutrisi Bakso Ikan dengan Berbagai Variasi Bahan Tambahan", Jurnal Pangan dan Gizi. Vol. 3 No.1.
- Bamberg, Germany. 2023. Innovations for Community Services: 23rd International Conference, I4CS 2023). *Proceedings of the international conference focusing on community services and technological innovations*. Springer International Publishing. Retrieved from <https://link.springer.com>
- Bringle, R. G., & Hatcher, J. A. (2020). *Service-Learning and Community Engagement: Future Directions*. Michigan Journal of Community Service Learning, 26(1), 55-70.
- Kurniawan Y. dan Harsono C. 2023. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Kualitas Kerupuk Ikan", Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. Vo;.3 No.2
- Lai, C. H., & Chan, E. H. (2020). *The Role of Social Capital in Urban Neighborhoods: A Case Study of Community Empowerment in Hong Kong*. Cities, 97, 102500.
- Morton, S., & Bergan, J. (2021). *Community-Based Research as a Pedagogical Tool for Service Learning*. Journal of Higher Education Outreach and Engagement, 25(2), 25-45.
- Patino, P., & Flores, R. (2023). *Empowering Marginalized Communities Through Participatory Action Research: A Case Study from Latin America*. Community Development Journal, 58(1), 120-135.
- Rahman. A dan Susanto., B. 2021. Optimalisasi Formula dalam Pembuatan Bakso Ikan untuk Meningkatkan Kualitas dan Kandungan Gizi" Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 1 No.2.
- Sugiyama, Y., & Nobukatsu, H. (2022). *Sustainable Community Development Through University-Community Partnerships*. International Journal of Sustainability in Higher Education, 23(4), 860-876.
- Sutrisno A. 2022. Kebijakan Sistem Ketahanan Pangan Daerah. Jurnal Ilmu Administrasi Kebijakan. Vol 3 No. 1
- Widyastuti T. 2021. Pemberdayaan Ekonomi Keluarga: Strategi dan Implementasi untuk Ibu Rumah Tangga" . Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Indonesia. Vol 2. No. 3