

KIAT SUKSES DARI LAUT: PENGELOLAHAN IKAN PEPIJA SEBAGAI PELUANG BISNIS DI JUATA LAUT

Nurul Hidayat, Revalina Aurelia Aurita, Devi Anisa Sucianingrum, Khairun Nisa, Prima Yudha R.I, Putri Maya Sari, Rafif Fadillah F, Anna Peni Sogen, Windi Yulia Ulang Dari, Wita Amelia

Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Borneo Tarakan
Jl. Amal Lama No 1, Pantai Amal, Tarakan Timur, Tarakan, Kalimantan Utara 77115
Email : nurul_hidayat@borneo.ac.id

Abstrak

Pengabdian masyarakat di Kelurahan Juata Laut bertujuan untuk mengoptimalkan pengelolaan ikan pepija untuk meningkatkan perekonomian lokal. Metode yang digunakan yaitu tatap muka dengan melibatkan pertemuan langsung bersama masyarakat Juata Laut yang aktif berkontribusi dalam pengolahan ikan Lembek atau Pepija Hasil pengabdian ini mencakup analisis produktivitas ikan pepija, tahap-tahap pengolahan ikan, serta penghasilan ekonomi masyarakat setempat. Meskipun menghadapi tantangan harga pasar, upaya diversifikasi produk dan inovasi bisnis diusulkan sebagai solusi untuk meningkatkan keberlanjutan industri ikan kering tipis. Dengan meningkatnya permintaan ikan pepija, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan nelayan dan memperkuat perekonomian lokal. Pengabdian ini menjadi model berkelanjutan untuk pengelolaan sumber daya perikanan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir di Juata Laut, Tarakan.

Kata Kunci : *Pengolaan ikan kering pepija, Pengabdian Masyarakat, Inovasi Bisnis.*

Abstract

Community service in Juata Laut Village aims to optimize pepija fish management to improve the local economy. The method used is face-to-face by involving direct meetings with the Sea Friday community who actively contribute to the processing of Lembek or Pepija fish The results of this service include analysis of pepija fish productivity, fish processing stages, and economic income of the local community. Despite facing market pricing challenges, product diversification efforts and business innovation are proposed as solutions to improve the sustainability of the thin dried fish industry. With the increasing demand for pepija, it is expected to increase fishermen's income and strengthen the local economy. This service is a sustainable model for fisheries resource management and improving the welfare of coastal communities in Juata Laut, Tarakan.

Keywords: *Processing dried fish pepija, Community Service, Business Innovation.*

1. PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan hal yang sangat penting bagi pembangunan manusia seutuhnya guna mencerdaskan dan meningkatkan kehidupan bangsa, (I Wayan Cong Sujana, 2019). Perguruan Tinggi merupakan wadah lanjutan untuk menempuh pendidikan guna menciptakan sumber daya manusia yang lebih berkualitas serta mampu menciptakan kehidupan yang lebih baik lagi dari semua sisi terutama kesejahteraan masyarakat. Tridharma Perguruan Tinggi yaitu kewajiban Perguruan Tinggi untuk menyelenggarakan Pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat (UU No. 12 Tahun 2012, Pasal 1 Ayat 9). Pendidikan yang ditempuh mahasiswa

diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat melalui program pengabdian masyarakat. . Pengabdian kepada Masyarakat adalah media nyata dalam menjembatani perguruan tinggi dan masyarakat dalam menghadapi berbagai problem dan kebutuhan sosial, karena perguruan tinggi dituntut tidak hanya menjadi pusat pengembangan ilmu pengetahuan semata namun juga mengimplementasikan ilmu pengetahuan tersebut untuk kepentingan masyarakat (Soehadha, Moh 2016). Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya peningkatan diri yang positif untuk kepentingan masyarakat. Hal ini merupakan komitmen berkelanjutan dan jangka panjang yang diperlukan untuk membangun masyarakat yang berkualitas. Proses ini mencakup segala sesuatu mulai dari kepribadian, budaya, mentalitas, dan lain-lain, yang harus diperhatikan untuk menciptakan masyarakat yang melek huruf. Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk meningkatkan kualitas hidup, menyelesaikan permasalahan sosial, dan memajukan kesejahteraan kolektif. Pengabdian kepada masyarakat merupakan upaya peningkatan diri yang positif untuk kepentingan masyarakat. Hal ini merupakan komitmen berkelanjutan dan jangka panjang yang diperlukan untuk membangun masyarakat yang berkualitas.

Pulau Tarakan merupakan salah satu tempat pendaratan ikan hasil tangkapan nelayan di Laut Sulawesi dan salah satu lokasi kegiatan penelitian sumber daya ikan di WPP-NRI 716 tahun 2019 (Haryono, Muhammad Gandri 2020). Data hasil tangkapan ikan yang menggunakan alat tangkap rawai dasar sebanyak 68 unit kapal yang beroperasi pada bulan Februari, Maret, April, September dan Desember 2019 di Laut Sulawesi adalah sebesar 9.026,5 kg atau dengan rata-rata 132 kg/trip/unit kapal (Rahmat dan Yahya, 2019). Keadaan ini menjadi tanda bahwa pulau Tarakan memiliki kekayaan laut yang cukup melimpah. Juata Laut merupakan salah satu kelurahan di daerah Pesisir Tarakan yang masyarakatnya mayoritas bermata pencaharian nelayan. Ikan pepija merupakan ikan demersal dengan penyebaran di perairan estuaria dan laut dangkal. Ikan pepija mempunyai karakteristik yang khas, yaitu hanya ditangkap pada saat pasang perbani (air mati). Menurut hasil tangkapan nelayan, memberikan gambaran bahwa ikan hanya bisa ditangkap selama 3-4 hari per periode air surut atau 6 – 8 hari per bulan yakni pada tanggal 7 – 10 dan 21 – 24 penanggalan Hijriah (Laga, Asbar, et al. 2016). Ikan Pepija (*Harpadon nehereus*) dikenal juga dengan nama lokal seperti ikan Nomai, Luli, Harun Tasik, Lembe-lembe (Saenin, H 1968). Ikan pepija ini juga lebih dikenal dengan sebutan ikan Lembek oleh masyarakat lokal. Ikan Pepija atau ikan Lembek merupakan salah satu hasil tangkap nelayan di sana yang memiliki peluang untuk diolah menjadi ikan kering tipis. Pengolahan ikan ini dilakukan oleh para ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Juata Laut. Melembek' adalah kegiatan mengolah ikan Lembek dengan melalui beberapa proses untuk dijadikan ikan kering tipis. Ikan kering tipis ini biasanya dipasarkan dan dijadikan oleh-oleh khas Kota Tarakan.

Tujuan yang ingin dicapai dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk memenuhi salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat, membantu masyarakat dalam memproduksi Ikan kering tipis serta menambah pengetahuan bagi pelaksana pengabdian tentang cara pengolahan ikan Lembek. Pengabdian ini juga bertujuan untuk membantu masyarakat dalam mengembangkan usahanya sehingga kesejahteraan mereka semakin terjamin serta mampu mengikuti zaman digital ini. Khususnya bagi masyarakat yang memang menekunkan kegiatan perekonomiannya dalam pengolahan ikan kering tipis pepija, mengikuti perkembangan dalam dunia usaha sangat diperlukan agar mereka dapat bersaing secara bisnis. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, diharapkan juga hubungan masyarakat dengan mahasiswa semakin erat dan para mahasiswa selaku pelaksana dapat lebih meningkatkan rasa kepekaan terhadap lingkungan masyarakat.

2. METODE PELAKSANAAN

Dalam rangka menjalankan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), kami menggunakan metode tatap muka dengan melibatkan pertemuan langsung bersama masyarakat Juata Laut yang aktif berkontribusi dalam pengolahan ikan Lembek atau Pepija. Bersama-sama dengan para Pelembek, kami terlibat dalam proses pengolahan ikan Lembek menjadi ikan kering tipis melalui serangkaian tahap. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini mencakup:

a) Perizinan dan Konsultasi dengan Tuan Rumah Pelembek:

Kami melakukan proses perizinan dengan meminta izin kepada warga setempat yang menjadi sasaran PKM, khususnya kepada tuan rumah Pelembek. Dialog intensif dilakukan untuk memastikan keterlibatan dan dukungan penuh dari pihak terkait.

b) Kegiatan Melembek Bersama-sama:

Langkah ini melibatkan partisipasi aktif dari warga, terutama para Pelembek, dalam melakukan kegiatan Melembek. Proses ini dirancang untuk membuka ruang kolaboratif dan meningkatkan keterlibatan masyarakat dalam pengolahan ikan Lembek menjadi produk ikan kering tipis.

c) Penyusunan Laporan dan Sosialisasi:

Hasil kegiatan disusun dan didokumentasikan dalam laporan kegiatan, yang nantinya akan disosialisasikan melalui jurnal pengabdian kepada masyarakat. Laporan ini mencakup informasi tentang tahap-tahap pengolahan ikan Lembek, peran serta masyarakat, serta dampak positif yang diharapkan tercapai.



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Ikan Kering Pepija Di Kediaman Rumah Pak Mansur RT 16, Juata Laut



Gambar 2. Kegiatan Melembek Bersama Warga Setempat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Produktivitas ikan Pepija di perairan Juata Laut



Gambar 3. Ikan Lembek Yang Telah Diperoleh

Salah satu kekayaan alam di perairan Pulau Tarakan ialah ikan Nomei. Para nelayan mengandalkan hasil tangkapannya sebagai sumber bahan baku yang signifikan. Ikan ini bukan hanya menjadi bagian penting dalam perekonomian lokal, namun juga menjadi komoditas ekspor yang diminati. Hal yang mendorong terjadinya pengelompokan industri ikan kering tipis di daerah tersebut yaitu letak geografis yang dekat dengan wilayah laut, di mana wilayah laut pada daerah Juata laut tersebut banyak ditemukan bahan baku ikan kering tipis yang disebut ikan nomai (Sari, Dewi Fitri Devisovianita, 2021). Dalam bentuk ikan kering, ikan Lembek menjadi salah satu spesies lokal yang paling banyak diperdagangkan. Potensi ekonominya mencapai 10 ton per bulan dalam bentuk ikan segar atau 3 ton ikan Nomai kering (Nugroho, Endik Deni, et al 2015). Firdaus (2010) mencatat target tangkapan ikan Nomai dengan nilai laju tangkap sebesar 16,10 kg/jam (main catch) dan 3,43 kg/jam (HTS), dengan durasi waktu towing rata-rata sekitar 3,04 jam per trip.

Nelayan setempat menyampaikan bahwa mereka mampu mengakses potensi penangkapan ikan Pepija secara optimal. Kehadiran ikan Pepija di perairan sekitar telah memberikan dampak positif yang sangat baik pada produktivitas mereka. Pengaksesan yang baik terhadap sumber daya perikanan ini tidak hanya meningkatkan jumlah tangkapan mereka, tetapi juga memberikan kegembiraan dan harapan baru bagi kelangsungan hidup mereka.

Namun, belakangan ini, tepatnya pada tanggal 21 November 2023 Bapak Mansur selaku sasaran pengabdian masyarakat menyatakan terjadi penurunan harga ikan kering Pepija. Situasi ini telah mengurangi antusiasme nelayan untuk melibatkan diri dalam pengolahan ikan kering tipis ini. Oleh karena itu, diperlukan ide-ide inovatif agar dapat kembali menarik perhatian konsumen dan mengatasi tantangan pasar yang sedang dihadapi.

b) Pengolaan Sumber daya Ikan Pepija

Komoditas Ikan Pepija merupakan salah satu komoditas lokal yang paling terkenal di kalangan penduduk Tarakan. Kegiatan pengelolaan ikan pepija ini banyak dilakukan di Juata Laut, terutama karena lokasinya yang berdekatan dengan laut yang memudahkan penduduk setempat untuk mendapatkan bahan dasar produk ini, yaitu ikan Lembek. Pelaku utama dalam usaha ini adalah warga setempat, mayoritas adalah ibu rumah tangga di sekitar lingkungan tersebut. Ikan Lembek di tangkap oleh para nelayan atau biasa disebut oleh masyarakat sekitar sebagai Pelembek. Mereka merupakan masyarakat setempat yang mendirikan pos penangkapan ikan Lembek. Dalam pengelolaan ikan Lembek terdapat tahap-tahap yang harus dilakukan yaitu :

1. Tahap Penangkapan



Gambar 4. Proses Pengangkatan Ikan Lembek

Proses penangkapan ikan Lembek melibatkan serangkaian langkah yang melibatkan keahlian nelayan dan teknologi perikanan. Proses dimulai dengan melemparkan pukat ke laut, suatu tindakan yang memerlukan keahlian dan pengalaman nelayan dalam menentukan lokasi yang strategis. Setelah pukat ditempatkan, nelayan menunggu dengan penuh kesabaran hingga hasil tangkapan dianggap cukup untuk diangkat ke permukaan.

2. Tahap Pembelahan



Gambar 5. Proses Pembelahan Ikan Lembek

Proses pembelahan ikan Lembek memerlukan kehati-hatian agar kualitas teksturnya tetap terjaga. Langkah pertama dilakukan dengan memisahkan kepala dan isi perut dari bagian tengah tubuh ikan. Pembelahan kemudian dilanjutkan dari bagian punggung ikan hingga ekor, membentuk tiga bagian yang sesuai. Pendekatan ini memastikan keutuhan ikan Lembek tanpa merusak tekstur yang cenderung mudah hancur.

3. Tahap Tahap Pembekuan



Gambar 6. Gambar Peti Pendingin Ikan Lembek

Setelah proses pemotongan, ikan Lembek dimasukkan ke dalam peti berisi es untuk tahap pembekuan. Biarkan kotak kedap udara selama sehari semalam hingga ikan Lembek benar-benar beku. Proses pembekuan yang tepat waktu adalah kunci untuk memastikan kualitas dan kesegaran ikan Lembek.

4. Tahap Penjemuran



Gambar 6. Proses Penjemuran Ikan Lembek

Langkah selanjutnya dalam produksi ikan tipis/Lembek berkualitas adalah tahap penjemuran. Proses pengeringan dilakukan dengan meletakkan ikan Lembek di bawah sinar matahari dari jam 8 pagi hingga jam 4 sore, tergantung pada kondisi cuaca yang ada. Tahap ini dianggap sebagai tahap kritis karena pengaruh langsung sinar matahari membantu menciptakan tekstur ikan yang lembut dan berkualitas tinggi. Kesabaran dan pemantauan terhadap cuaca.

c) Ikan Kering Tipis Hasil Dari Produktivitas Warga Setempat

Produk hasil pengolahan ikan Nomei ini paling banyak digemari untuk dijadikan ikan kering tipis, bahkan produk ikan kering yang telah dihasilkan oleh warga setempat telah di ekspor hingga ke luar negeri. Teksturnya yang tipis membuat ikan kering ini sangat renyah ketika dimakan, apalagi jika dimakan dengan sayur hangat. Proses penggorengan ikan ini juga sedikit berbeda dengan kebanyakan ikan kering lainnya. Penggorengan ikan pepija disarankan menggunakan api kompor yang kecil dan panas minyak yang sedang agar ikan kering tersebut tidak gosong dan bisa dinikmati kelezatannya.



Gambar 7. Produk Ikan Kering Tipis Siap Untuk Digoreng

d) Peluang dan Inovasi Bisnis Ikan Pepija

Setelah melakukan pengabdian, kami selaku mahasiswa PKM melihat ada beberapa segi yang harus dilakukan guna mengoptimalkan perekonomian masyarakat di daerah pesisir Tarakan, khususnya masyarakat yang menekunkan kegiatan perekonomiannya pada pengolahan ikan kering pepija. Ikan Lembek yang diolah menjadi ikan kering ternyata juga bisa diverifikasi produk agar meningkatkan peminat konsumen dan berpeluang untuk mengembangkan industri ikan kering tipis ini. Dalam rangka mengembangkan kegiatan perekonomian tersebut, kami sebagai mahasiswa ingin memberi saran kepada pemerintah serta masyarakat setempat untuk lebih memperhatikan beberapa point penting, seperti :

1. **Pemantauan Harga Pasar:** Pemerintah setempat perlu secara aktif memantau dan menyediakan informasi yang akurat tentang harga pasar ikan. Hal ini akan membantu nelayan dan produsen ikan kering untuk membuat keputusan yang lebih baik terkait waktu dan harga penjualan produk mereka.

2. **Diversifikasi Produk:** Mengembangkan variasi produk dari olahan ikan kering dapat membantu menciptakan peluang bisnis baru. Ini dapat mencakup diversifikasi rasa, ukuran kemasan, atau produk turunan yang lebih tinggi nilai tambah.
3. **Inovasi dan Kerja Sama:** Mendorong inovasi dalam produksi dan pemasaran produk ikan kering dapat membantu meningkatkan daya saing. Kerja sama antara pemerintah, produsen, dan lembaga pendukung bisnis lokal dapat memfasilitasi inovasi ini.
4. **Event UMKM Regional:** Mengadakan event khusus UMKM di daerah setempat adalah ide yang baik. Ini dapat menjadi platform untuk mem- perkenalkan produk-produk lokal kepada konsumen yang lebih luas, termasuk wisatawan yang datang ke daerah tersebut.
5. **Sertifikasi Halal:** Mengadakan tes kehalalan produk adalah langkah penting yang dapat membantu meningkatkan minat masyarakat, terutama jika produk tersebut ditargetkan untuk konsumen yang memperhatikan aspek kehalalan dalam makanan.
6. **Pendidikan dan Pelatihan:** Pemerintah dapat memberikan pendidikan dan pelatihan kepada nelayan dan produsen ikan kering untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi mereka. Ini dapat mencakup teknik pengolahan yang lebih baik, manajemen bisnis, dan pemasaran.
7. **Koordinasi dengan Pihak Terkait:** Koordinasi dengan berbagai pihak, seperti lembaga nelayan, kelompok usaha, dan pihak swasta, sangat penting untuk kesuksesan upaya ini. Kerja sama yang baik akan memperkuat upaya untuk mengembangkan industri ini.

4. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat dalam pengelolaan ikan pepija di Juata Laut, Tarakan, memiliki dampak positif pada perekonomian lokal. Melalui pendekatan pengabdian masyarakat, terutama dalam pengolahan ikan pepija menjadi ikan kering tipis, berhasil meningkatkan produktivitas dan pendapatan para nelayan. Selain itu, upaya diversifikasi produk, inovasi, serta kerja sama antara pemerintah, produsen, dan lembaga pendukung bisnis lokal menjadi kunci untuk mengoptimalkan peluang bisnis ikan pepija. Meskipun menghadapi tantangan seperti fluktuasi harga, upaya ini diharapkan dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir di Kelurahan Juata Laut.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) mengucapkan terima kasih kepada warga Juata Laut, khususnya Ibu Nursia dan Bapak Mansur atas kerjasama dan kesempatan yang telah diberikan kepada kami, serta atas waktu dan tempat yang telah di dedikasikan untuk penyelenggaraan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih kepada Bapak Nurul Hidayat S.E., M.Sc., Ph.D selaku Dosen S1 Manajemen yang telah mengajar mata kuliah Pengantar Bisnis dan telah memberikan bimbingan dalam pengabdian masyarakat ini.

REFERENSI

- DPMPTSP, Kaltara 2019. *Komoditi Pengolahan Ikan Tipis/Ikan Pepija*
dpmpstsp.kaltaraprov.go.id.
<https://dpmpstsp.kaltaraprov.go.id/2019/07/24/komoditi-pengolahanikan-tipis-ikan-pepija/>
- Firdaus, Muhammad. "Hasil tangkapan dan laju tangkap unit perikanan pukat tarik, tugu, dan kelong." *Jurnal Makara Teknologi* 14.1 (2010): 22-28.
- Haryono, Muhammad Gandri. "KEANEKARAGAMAN SPESIES DAN STATUS KONSERVASI IKAN PARI (ELAMOBANCHII) DI PERAIRAN TARAKAN." *Jurnal Harpodon Borneo* 13.1 (2020): 39-47.
- Kementrian Agama Republik Indonesia (2013), UU Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi. <https://Diktis.Kemenag.Go.Id/Prodi/Dokumen/UuNomor-12-Tahun-2012-Ttg-Pendidikan-Tinggi.Pdf>
- Laga, Asbar, et al. "DISTRIBUSI SPASIAL DAN TEMPORAL IKAN PEPIJA Harpadon nehereus (Hamilton, 1822) DI PERAIRAN PULAU TARAKAN, KALIMANTAN UTARA." *Zoo Indonesia* 24.1 (2016).
- Nugroho, Endik Deni, et al. "Status taksonomi ikan laut lokal Tarakan, Kalimantan Utara sebagai langkah awal upaya konservasi."
- Rahmat dan Yahya. 2019. Teknik Penangkapan Ikan dengan Rawai Dasar dan Informasi Jenis Tangkapan Ikan Pari di Tarakan. BTL Vol. 17 No. 2 Desember 2019.99-103.
- Saanin, H 1968. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. PT Bina Cipta. Bandung
- Sari, Dewi Fitri Devisovianita. "Analisis Nilai Tambah Produk Ikan Kering Tipis di Kelurahan Juata Laut Kecamatan Tarakan Utara Kota Tarakan (Studi Kasus: Usaha Ikan Kering Tipis Bapak Suryanto)." (2021).
- Soehadha, Moh. "Pemberdayaan masyarakat berbasis agama; model pengabdian masyarakat oleh dosen dan peran pusat pengabdian kepada masyarakat uin Sunan kalijaga." *Religi: Jurnal Studi Agama-Agama* 12.1 (2016): 1-16.
- Sujana, I. W. C. (2019). Fungsi Dan Tujuan Pendidikan Indonesia. Adi Widya: Jurnal Pendidikan Dasar, 4(1), 29. <https://doi.org/10.25078/aw.v4i1.927>