



## PELATIHAN PENGELOLAAN IKAN TERI UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL DIPASARAN PADA DESA LAMANGGAU KECAMATAN TOMIA TIMUR, KABUPATEN WAKATOBI

Rahman Shaadikin<sup>1</sup>, La Ode  
Khairun Mastu<sup>2</sup>, Zunardin<sup>3</sup>,  
Wista<sup>4</sup>, La Padu<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Program Studi Perikanan,  
Institut Teknologi dan Bisnis  
Muhammadiyah Wakatobi,  
Indonesia

### Article History

Received : 12 Februari 2022  
Revised : 26 Februari 2022  
Accepted : 04 Maret 2022  
Available Online : 30 Maret 2022

### \*Corresponding Author :

Nama : Rahman Shaadikin  
Email : rahmanshaadikin@itbm  
wakatobi.ac.id

Licensed Under a Creative  
Commons Attribution 4.0  
International License



## Abstrak

Magang adalah salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa program perikanan S1 yang dilaksanakan di luar kampus secara interdisipliner, institusional, dan kemitraan sebagai salah satu bentuk kegiatan Caturdharma Perguruan Tinggi Muhammadiyah. Pemilihan Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi sebagai lokasi wilayah magang untuk tahun 2021 didasarkan pada rekomendasi pemerintah Kabupaten wakatobi yang merujuk pada program "Kearifan Lokal masyarakat bajo pesisir di Era Industri 4.0". Adanya potensi kearifan lokal di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi ini terdapat potensi Pembibitan ikan Teri. Dengan latar belakang Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi tersebut, 24 mahasiswa magang dari Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi membantu berbagai program. Salah satu program kerja unggulan yang telah dilaksanakan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi adalah pelatihan pengolahan ikan teri. Melalui program kerja unggulan tersebut dapat membuka peluang Usaha Kecil Menengah (UKM). Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan masyarakat Desa Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi kami mengadakan pelatihan pengolahan ikan teri. Dengan adanya program kerja unggulan berupa pelatihan pengolahan ikan teri tersebut mencapai keberhasilan yang cukup maksimal. Hasil pelatihan pengolahan ikan teri berbentuk Sambal Goreng. Sambal Goreng Ikan Teri merupakan salah satu jenis makanan beku siap saji yang telah mengalami proses siap makan, kemudian disimpan dalam suhu rendah. Produk ikan teri sambal goreng bias di konsumsi langsung dengan makanan lain, teri sambal goreng ini juga bias menjadi pengganti lauk.

**Kata Kunci:** Ikan Teri, Sambal Goreng, Makanan.

## Abstract

*Internship is a form of community service activity carried out by undergraduate fishery program students which is carried out outside the campus in an interdisciplinary, institutional and partnership manner as a form of Caturdharma activities of the Muhammadiyah College. The selection of Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency as the location for the internship area for 2021 is based on the recommendation of the Wakatobi Regency government which refers to the program "Local Wisdom of the coastal Bajo community in the Industrial Era 4.0". The potential for local wisdom in Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency has the potential for anchovy nurseries. With the background of Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency, 24 internship students from the Muhammadiyah Wakatobi Institute of Technology and Business helped various programs. One of the leading work programs that have been implemented in Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency is training on anchovy processing. Through this excellent work program, it can open up opportunities for Small and Medium Enterprises (SMEs). Based on the results of observations and interviews with the villagers of Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency, we held training on anchovy processing. With the excellent work program in the form of anchovy processing training, it has achieved maximum success. The results of training on anchovy processing in the form of Fried Sambal. Anchovy Fried Sambal is one type of frozen ready-to-eat food that has undergone a ready-to-eat process, then stored at a low temperature. The fried anchovy product can be consumed directly with other foods, the fried chili anchovy can also be a substitute for a side dish.*

**Keywords:** Anchovy, Fried Sambal, Food.

## PENDAHULUAN

Program Magang merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa program S1 yang dilaksanakan di luar kampus secara interdisipliner, institusional, dan kemitraan sebagai salah satu bentuk kegiatan Caturdharma Perguruan Tinggi Muhammadiyah. Pelaksanaan kegiatan magang berlangsung di daerah perdesaan. Salah satu program magang di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi adalah Pelatihan Pengolahan Ikan Teri Untuk Meningkatkan Nilai Jual di Pasaran.

Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi merupakan desa yang bertumpu pada sektor peternakan, dan perikanan. Sektor perikanan dapat dilihat dari banyaknya warga yang melakukan penangkapan baerbagai macam ikan terutama ikan teri. Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi sendiri juga mempunyai kelompok pembudidayaan ikan teri yang bertempat di lamangga. Secara lebih mendalam sebagian besar para nelayan teri mengalami kendala, yaitu ketika panen raya tiba menyebabkan harga ikan teri di pasaran mengalami penurunan yang sangat berdampak bagi para peternak ikan teri.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan Bapak H. Hasanuddin sebagai salah satu anggota kelompok pembudidaya ikan teri di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi, dapat diketahui bahwa masyarakat masih kurang antusias dalam memanfaatkan hasil panen dari pembudidayaan ikan Teri. Oleh karena itu, Program Magang dilakukan oleh Program Studi Perikanan mengadakan pengolahan ikan Teri menjadi Sambal Goreng untuk meningkatkan nilai jual ikan Teri di pasaran. Sambal Goreng Ikan Teri adalah Makanan yang sangat populer di masyarakat. Melalui pengolahan Sambal Goreng diharapkan dapat menjadi peluang bisnis bagi para pembudidaya ikan Teri. Melalui program unggulan tersebut diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi sehingga tingkat kesejahteraan masyarakat pun meningkat.

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang turut berperan besar dalam peningkatan perekonomian suatu masyarakat. Sumber daya perikanan tergolong sumber daya yang dapat diperbaharui. Ikan teri merupakan salah satu kelompok ikan pelagis yang menghuni perairan pesisir serta memiliki sebaran yang sangat luas. Umumnya ikan ini hidup secara bergerombolan yang terdiri dari ratusan sampai ribuan ekor yang berukuran kecil dengan panjang sekitar 6-9 cm, tetapi ada pula yang mencapai 17,5 cm. Ikan teri biasanya diolah dalam bentuk ikan teri asin dan ikan teri tawar. Perbedaan antara keduanya yaitu pada pengolahan ikan teri tawar tidak menggunakan garam, sedangkan ikan teri asin diolah dengan menggunakan garam dengan perbandingan 6 kg garam untuk 30 kg ikan teri. Penggaraman merupakan salah satu metode pengawetan dengan prinsip penetrasi garam ke dalam daging ikan, dan dipengaruhi berbagai faktor fisik dan kimia, seperti difusi, osmosis, dan perpaduan dari proses kimia dan biokimia tergantung

dari jenis ikan. Berikut adalah table komposisi nilai gizi dari ikan Teri. Dalam 100 gram ikan teri kering terkandung 170 kalori dan beberapa nutrisi berikut ini:

Komposisi Kimia	Nilai Gizi
Protein	33,4 Gram
Lemak	3 Gram
Kalsium	1,2 Gram
Fosfor	1,5 Gram
Zat besi	3,6 Miligram
Vitamin B1	0,15 Miligram
Vitamin A	64 Mikrogram

Menurut : Sienny Agustin (2021)

Sambal goreng Ikan Teri adalah suatu makanan khas Indonesia yang dibuat dari bumbu-bumbu seperti sambal ulek, lengkuas, daun salam, gula, garam, kecap, santan, daun jeruk, serai dan sebagainya. Sambal goreng lebih menuju kepada bumbu-bumbu ini yang digoreng bersama dengan bahan makanan lainnya (seperti: tempe, ikan teri, udang, buncis, hati, kentang, krecek, kentang, terong, rempela, labu siam/jilang, dan lain-lain). Tergantung pada bahan yang digunakan, sambal goreng diberi nama bahan tersebut (sambal goreng hati, sambal goreng buncis, dan sebagainya). Sambal goreng sering dihidangkan sebagai lauk nasi putih atau hidangan nasi lainnya. Sambal goreng sering disajikan sebagai makanan pelengkap dalam upacara adat, perayaan, dan tradisi masyarakat Indonesia.

## METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang dilakukan kepada pihak mitra yaitu masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi adalah dengan melakukan survey dan observasi ke pihak mitra, yaitu Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi. Survey dilakukan beberapa kali dengan tujuan untuk mendapatkan permasalahan inti atau permasalahan utama yang dimiliki oleh pihak Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi. Dengan melakukan survey dan observasi didapatkan bahwa terdapat beberapa permasalahan yang terjadi.

Setelah mengetahui dan mengidentifikasi permasalahan yang ada, baru kemudian tim pelaksana program pengabdian masyarakat melakukan diskusi dengan pihak Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi, dalam hal ini adalah masyarakat nelayan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi, untuk merumuskan solusi yang ada dari permasalahan yang ada. Permasalahan utama yang ada pada mitra adalah masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi belum maksimal memanfaatkan potensi Ikan Teri yang dimiliki menjadi Sambal Goreng Ikan Teri. Sehingga dari diskusi yang telah dilakukan didapatkan bahwa solusi yang akan diberikan adalah dengan memberikan pelatihan yang sesuai dengan kondisi

masyarakat nelayan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi.

Metode pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan adalah dengan menggunakan metode pendekatan campuran atau mix method. Metode ini dipakai karena hasil yang diinginkan dari pendekatan ini tidak bisa dijawab secara langsung jika menggunakan pendekatan kualitatif atau kuantitatif saja. Dengan menggunakan metode campuran, pengambilan data yang awalnya hanya bersifat kualitatif diubah menjadi kuantitatif dengan cara mengangkakan hasil yang didapat. Dalam rangka mencapai tujuan dari kegiatan pelatihan pengolahan Ikan Teri menjadi makanan siap konsumsi ini menggunakan model kegiatan dalam pelatihan antara lain penyuluhan yang dilanjutkan dengan diskusi dan praktik. Kegiatan diskusi melibatkan beberapa pembicara dari berbagai macam latar belakang disiplin ilmu, khususnya yang terkait dengan aspek kandungan gizi dari ikan teri menjadi sambal goreng Teri, Pelatihan ini melibatkan masyarakat khususnya masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi sebanyak 22 orang.

## **HASIL PEMBAHASAN**

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh TIM dari Program Studi Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi mendapat respon yang sangat positif dari pemerintah Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi. Hal ini terbukti dengan banyaknya masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi yang berpartisipasi serta menyediakan sarana dan prasarana dalam kegiatan ini Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi terutama perangkat desa dan masyarakat ikut hadir dalam kegiatan ini. Pelatihan dalam kegiatan ini dilaksanakan dalam serangkaian kegiatan penyampaian materi, diskusi dan dilanjutkan dengan praktik.

## **Proses Pembuatan Sambal Goreng Ikan Teri**

Bahan-bahan :

1. 200 gram Ikan Teri Kering
2. 2 lembar daun salam
3. 2 ruas lengkuas yang telah dimemarkan
4. 2 batang serai yang diambil bagian putihnya, lalu dimemarkan
5. 20 biji cabai rawit
6. 8 biji cabai merah
7. 8 biji bawang merah
8. 4 siung bawang putih
9. 4 buah tomat merah
10. 2 sendok teh gula pasir garam secukupnya
11. Penyedap rasa sesuai selera

### Langkah-langkah membuat Sambal Goreng Ikan Teri

1. Bilas teri dengan air mengalir untuk mengurangi rasa asin. tiriskan hingga kering.
2. Panaskan minyak secukupnya, goreng ikan teri hingga matang berwarna kecoklatan dan renyah. Sisihkan. Selanjutnya, goreng kacang tanah hingga matang. Sisihkan.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Aduk hingga harum.
4. Masukkan gula, garam, dan air asam. Masak hingga sambal benar-benar matang. Sesuaikan rasanya. Matikan api.
5. Masukkan kacang tanah dan teri goreng. Aduk rata hingga semua terbalut sambal.
6. Sajikan atau simpan dalam wadah kedap udara agar tetap renyah dan tahan lama.
7. Agar hasilnya renyah dan kriuk, masukkan teri dan kacang ketika sambal benar-benar telah dingin, kemudian aduk rata.
8. Simpan sambal goreng teri kacang di dalam wadah tertutup dan kedap udara. Tutupnya pun sangat rapat, sehingga makanan kering yang disimpan, seperti sambal goreng teri kacang, dapat terjaga kualitasnya.

### Break Event Point

Break Event Point adalah suatu keadaan atau titik dimana perusahaan atau seorang pengusaha dalam kegiatan operasinya tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian juga, artinya suatu titik impas antara besarnya jumlah laba dan biaya suatu pengusaha dalam posisi sama atau seimbang. Dalam penentuan BEP atau titik impas ini ada beberapa ketentuan yaitu sebagai berikut :

- a. Tingkat laba yang menjadi target dalam suatu periode
- b. Kapasitas produksi yang tersedia
- c. Besarnya biaya yang harus dikeluarkan, seperti biaya tetap dan biaya variabel.

### Biaya Tetap

No	Keterangan	Satuan	Jumlah
1	Kolam Beton/Batu Karang	3 unit @ 200.000	Rp. 600.000
2	Peralatan	1 paket/kolam	Rp. 200.000/kolam
<b>Jumlah</b>			<b>Rp 800.000</b>

### Biaya Variabel

No	Keterangan	Satuan	Jumlah
1	Benih	1000 @ 100	100.000/kolam
2	Pakan	100kg @5.000	Rp 500.000/kolam
3	Anggota	7 orang @ 450.000	Rp 3.150.000

4	Persiapan atau persediaan kolam	3 paket @200.000	Rp 600.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 5.550.000</b>

### Total Modal

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya tetap	Rp 800.000
2	Biaya variabel	Rp 5.550.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 6.350.000</b>

### Rugi –Laba

No	Keterangan	Total Biaya
1	Hasil produksi 500 kg/kolam @ 10.000	Rp 15.000.000
2	Biaya operasional	
	a Biaya tetap	Rp 800.000
	b Biaya variabel	Rp 5.550.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp 8.650.000</b>

**Keuntungan** = hasil produksi – biaya variabel  
 = Rp. 15.000.000– Rp. 6.350.000  
 =Rp 8.650.000/bulan dibagi jumlah anggota  
 = Rp 1.235.714,2 dibulatkan Rp 1.235.700

**Break Event Point (BEP) atau titik impas** = 1000 ekor/kolam  
 Jadi dalam satu kali panen sebesar 1000 ekor dari 333 ekor dikali 3 kolam dan tingkat pengembalian modal pada hasil panen ke-2 Dikarenakan setiap hasil panen perkolam sebesar Rp. 2.775.000.

Gambar 1 dan 2 Proses Kegiatan Pengabdian Masyarakat



## KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas dapat diambil kesimpulan bahwa dengan adanya pelatihan pengolahan ikan teri di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi dapat meningkatkan roda perekonomian masyarakat. Pembuatan Sambal Goreng Ikan Teri dilakukan untuk mengantisipasi terjadinya peningkatan Ikan Teri saat panen tiba. Ketika panen tiba para pembudidaya ikan teri menjadi resah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya harga di pasaran menurun. Sambal Goreng Ikan Teri adalah makanan yang sangat populer di masyarakat. Melalui pengolahan Sambal Goreng Ikan Teri diharapkan dapat menjadi peluang bisnis bagi para masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi. Selain itu, dapat mengurangi kerugian yang di alami oleh karena jumlah ikan teri yang meningkat di pasaran, sehingga tingkat kesejahteraan masyarakat pun meningkat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pelaksana kegiatan mengucapkan terima kasih kepada pihak TIM PkM dari Program Studi Perikanan, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi yang telah banyak memberikan dukungan dan support atas terlaksananya kegiatan ini. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada pihak mitra, Pemerintahan Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi yang telah ikut berpartisipasi baik itu Mitra maupun seluruh Masyarakat yang terlibat baik secara langsung maupun tidak pada kegiatan pengabdian ini.

## PUSTAKA

- Atsarina Luthfiyyah, (2022). <https://resepku.id/resep/resep-sambal-goreng-kering-teri-kacang>. diakses pada 2 November 2021 pukul 10.00 WIB
- Badan Informasi Geospasial. (2017). <https://www.kelaspintar.id> Diakses Februari Sunday, 2022, dari <https://www.kelaspintar.id/blog/tak-berkategori/daratan-dan-lautan-berapa-luas-wilayah-indonesia-14400/>
- Kemkes. (2017). <https://kesmas.kemkes.go.id> Diakses Februari Sunday, 2022, dari <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/051513-penuhi-gizi-kita-dengan-konsumsi-ikan>
- Sienny Agustin, (2022) <https://www.alodokter.com/ikan-teri-si-mini-dengan-manfaat-jumbo> diakses pada 2 November 2021 pukul 10.00 WIB
- Unggul Priyadi dan Siti Achiria (2018). PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN MENJADI MAKANAN SIAP KONSUMSI DI DESA ARGODADI, SEDAYU, BANTUL, D.I.Y.. Prosiding Seminar Nasional seri 8 “Mewujudkan Masyarakat Madani dan Lestari” Yogyakarta, 27 September 2018 Diseminasi Hasil-Hasil Pengabdian hal 272 - 277