



PKM KELOMPOK USAHA RONO TAPA DI DESA LERO TATARI KECAMATAN SINDUE KABUPATEN DONGGALA

Syamsuddin¹⁾, Ahmad Syatir²⁾

^{1, 2)} Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tadulako Palu
Email: syamsuddinsyam30@gmail.com¹⁾, iqtishadi@gmail.com²⁾

Abstrak

Tujuan dari Program Kemitraan Masyarakat ini adalah; pertama pembentukan kelompok usaha rono tapa (teri panggang); kedua memberikan sentuhan teknologi dalam pembuatan rono tapa (teri panggang). Metode atau pendekatan yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut adalah melalui penyuluhan dalam bentuk ceramah, pembuatan alat panggang, serta demo peralatan rono tapa (teri panggang). Hasil pemecahan permasalahan; pertama pengabdian mengaktifkan kembali kelompok yang sudah terbentuk dengan membaginya menjadi dua kelompok; kedua pengabdian memberikan penyuluhan tentang manajemen usaha dari aspek produksi, pemasaran, keuangan, serta manajemen sumber daya manusia, ketiga pengabdian memberikan penyuluhan mengenai sentuhan teknologi tepat guna dalam proses produksi rono tapa dengan melibatkan orang teknik (laboran teknik) untuk merancang suatu alat panggang/pengasapan rono tapa (teri panggang) dengan kualitas yang baik dan lebih higienis. Pemasaran hasil usaha rono tapa (teri panggang) pengabdian melibatkan pihak dari dinas perindustrian dan koperasi untuk mencari solusi kebijakan dalam pemasaran rono tapa (teri panggang). Akhirnya apa yang menjadi target khusus pada Program Kemitraan Masyarakat dapat tercapai dalam hal; pemberian pemahaman kepada masyarakat tentang arti pentingnya usaha berkelompok, berusaha dengan menggunakan prinsip-prinsip manajemen, serta pemahaman tentang arti pentingnya sentuhan teknologi dalam berusaha (perpaduan cara tradisional dan cara modern) sehingga daya tahan produk rono tapa (teri panggang) lebih baik dan lebih lama.

Kata Kunci: Program Kemitraan Masyarakat, Rono Tapa (Teri Panggang)

Abstract

The objectives of the Community Partnership Program are; the first was the establishment of the rono tapa (grilled anchovies) business group; the second provides a touch of technology in making rono tapa (grilled anchovies). The method or approach taken to achieve these goals is through counseling in the form of lectures, making grilled tools, and demonstration of rono tapa equipment (grilled anchovies). The results of problem solving; first, the servants reactivate the groups that have been formed by dividing them into two groups; second, the service provided counseling on business management from the aspects of production, marketing, finance, and human resource management, the third service provided counseling on the touch of appropriate technology in the process of production of rono tapa by involving technical persons (laboratory assistants) to design a roast / fumigation tool rono tapa (grilled anchovies) with good quality and more hygienic. Marketing of the results of the business of rono tapa (grilled anchovies) servants involve parties from the industry service and cooperatives to find policy solutions in marketing of rono tapa (grilled anchovies). Finally, what is specifically targeted at the Community Partnership Program can be achieved in terms of; giving understanding to the public about the importance of group business, trying to use management principles, as well as understanding of the importance of the touch of technology in business (a combination of traditional and modern ways) so that the durability of rono tapa (grilled anchovies) products lasts longer and longer.

Keyword : Community Partnership Program, Rono Tapa (Grilled Anchovies)



I. PENDAHULUAN

Peranan sektor kelautan dan perikanan dalam memacu pertumbuhan ekonomi tidak sebesar sektor industri, namun peranannya lebih luas terutama dalam konteks mendistribusikan hasil-hasil pembangunan kepada masyarakat pembudidaya dan nelayan di wilayah pesisir dan pulau-pulau, sehingga tetap dipandang sebagai sektor strategis dalam pembangunan. Strategi dan kebijakan pembangunan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Donggala yang tertuang dalam Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) Kabupaten Donggala, masih tetap diarahkan pada upaya meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan Nelayan dan Pembudidaya.

Salah satu jenis tangkapan nelayan di pesisir pantai Kabupaten Donggala khususnya di Kecamatan Sindue Desa Lero Tatari adalah ikan teri. Ikan teri bukan merupakan lauk yang menjadi kegemaran (faforit) masyarakat setempat sehingga hasil tangkapan tersebut diolah menjadi masakan olahan dengan perlakuan-perlakuan khusus. Untuk menambah penghasilan masyarakat, produk olahan itu diberi nama rono tapa (teri panggang).

Rono tapa (teri panggang) adalah ciri khas kuliner masyarakat Kaili di Kabupaten Donggala maupun di perantauan. Rono tapa (teri panggang) adalah ikan teri yang dibungkus daun pisang lalu dipanggang. Rono dan tapa, adalah dua suku kata dari bahasa Kaili. Rono artinya ikan teri dan Tapa artinya panggang. Disebut rono tapa karena ikan yang dibungkus daun pisang itu dipanggang di atas tungku seperti halnya memanggang sagu. Selain rono tapa, kuliner ini juga disebut rono dange atau teri panggang.

Rono tapa (teri panggang) melahirkan aroma dan rasa yang khas ikan teri karena selain di panggang dalam daun pisang, ikannya juga tidak mendapat perlakuan (sentuhan teknologi) apapun sehingga bebas dari bumbu masakan.

Rono tapa (teri panggang) masih sangat kental di masyarakat Kota Palu khususnya masyarakat Kaili. Hampir sepanjang pesisir

pantai Kota Palu dan Kabupaten Donggala memproduksi rono tapa (teri panggang), basis rono tapa (teri panggang) paling banyak di jumpai di wilayah pesisir pantai barat Kabupaten Donggala. Sebarannya mulai dari Tawaeli, Toaya, Enu bahkan sampai di Desa Lero Tatari. Produk paling dikenal dan banyak dijual pedagang keliling berasal dari Desa Lero Tatari.

Rono tapa (teri panggang) banyak menyedot tenaga kerja dari ibu-ibu rumah tangga nelayan. Saat suami dan anak-anak mereka pergi melaut, ibu-ibu rumah tanggalah yang menyiapkan diri mengurus dan mengolah rono tapa (teri panggang) itu. Menurut Bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan (P2HP) Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Sulteng, sarana pengolahan rono tapa (teri panggang) masih amat sederhana, dimana dalam satu unit rumah pengasapan biasanya terdiri dari dua tungku pengasapan. Rumah pengasapan yang dibuat pun sangat sederhana. Tanpa dinding dan hanya beratap rumbia, sementara tungku hanya terbuat dari batu dan besi berbentuk lembaran (besi plat).

Permasalahan dalam kajian ini adalah pertama; belum terbentuknya kelompok usaha rono tapa (teri panggang) sehingga sulit untuk mengorganisirnya dan kedua; belum adanya sentuhan teknologi dalam proses pembuatannya sehingga daya tahan produk masih kurang.

Tujuan dari kajian ini adalah terbentuknya kelompok usaha rono tapa di desa sasaran serta adanya perubahan sikap dalam proses pembuatan rono tapa dengan memanfaatkan hasil teknologi.

II. KAJIAN LITERATUR

Ikan teri merupakan jenis ikan berukuran kecil dengan panjang sekitar 2-7 cm. Ikan teri mempunyai ciri-ciri antara lain bentuk tubuhnya panjang (*fusiform*) dan di samping tubuhnya terdapat selempeng putih keperakan memanjang dari kepala sampai ekor Wahyuni (1999).

Penyuluhan didefinisikan sebagai suatu proses pendidikan dengan tujuan mengadakan perubahan mengenai perilaku

pengetahuan, keterampilan, sikap serta aspirasi sasaran menuju usaha tani yang baik, menguntungkan dan kesejahteraan keluarganya. (M. Syawal, 2009). Penyuluhan diselenggarakan berasaskan demokrasi, manfaat, kesetaraan, keterpaduan, keseimbangan, keterbukaan, kerjasama, partisipatif, kemitraan, berkelanjutan, berkeadilan, pemerataan, dan bertanggung jawab.

Menurut Hubeis (1996) bahwa kemandirian dan kualitas masyarakat pertanian, perikanan, dan kehutanan dapat ditumbuhkembangkan melalui kegiatan penyuluhan yang simultan yaitu alih teknologi inovasi yang disejajari dengan pengembangan SDM. Dalam penerapan metode penyuluhan dapat dilakukan melalui metode perorangan, metode kelompok, dan metode massa (Sukardiyono, 2000).

Metode selanjutnya adalah metode berkelompok, metode ini diarahkan kepada mitra kelompok yang sudah terbentuk. Kelompok yang sudah terbentuk mempunyai kepentingan bersama dalam usahatani, bersifat nonformal yang dilandasi oleh kesadaran bersama dan asas kekeluargaan (Kartasapoetra, 2006).

Hasil kajian Syamsuddin dan Tanamal, 2017 menyimpulkan pertama; bahwa masyarakat nelayan yang tergabung dalam kelompok di Desa Lero Tatari, tugas pokoknya hanya merawat dan menjaga rumah ikan (*fish home*), meja transplantasi, serta apartemen ikan dari atas permukaan laut karena masyarakat belum memiliki peralatan untuk menyelam serta belum mengetahui cara penggunaannya, kedua; bahwa tim Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sulawesi Tengahlah yang dapat merawat dan menjaga rumah ikan (*fish home*), meja transplantasi, serta apartemen ikan dari dasar laut karena ketersediaan peralatan menyelam yang memadai dan ahli dalam menggunakannya.

III. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini pada dasarnya adalah merupakan kegiatan dalam bentuk

pembelajaran atau pendidikan kepada masyarakat sasaran. Bentuk IPTEKS yang diaplikasikan pada Program Kemitraan Masyarakat adalah bentuk penyuluhan pada mitra sasaran dan pembuatan serta demonstrasi alat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah persuasif- edukatif-komunikatif-partisipatif.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil rapat dan penyuluhan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat di Desa Lero Tatari terbentuklah kelompok usaha rono tapa (teri panggang) sebanyak dua kelompok dengan nama “Mutiara Rono Tapa dan Rono Tapa Mekar” yang beranggotakan 10 – 15 orang per kelompok. Rapat pembentukan kelompok usaha rono tapa dihadiri langsung oleh mitra dalam kegiatan ini yakni Kepala Desa Lero Tatari Bapak Arlin beserta aparat desa lainnya.



Gambar 1. Foto Penyuluhan

Hasil pengamatan dan observasi diperoleh bahwa dalam proses pembuatan rono tapa (teri panggang) menggunakan bahan yang cukup murah dan mudah mendapatkannya kecuali bahan baku ikan rono (teri) yang ada pada musim tertentu. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan rono tapa adalah ikan rono basah (ikan teri), garam secukupnya, jeruk nipis secukupnya, dan daun pisang secukupnya.



Gambar 2. Foto Ikan Rono Basah/Teri

Adapun langkah-langkah dalam pembuatannya adalah:

1. Cuci bersih ikan rono/ikan teri halus
2. Beri garam dan kukurkan jeruk nipis aduk sampai rata.
3. Potong daun pisang selebar telapak tangan. Tuangkan 2-3 sendok makan ikan rono/ikan teri kebagian tengah daun dan ratakan serta lipat daunnya
4. Panaskan panggangan yang terbuat dari besi plat dengan tempurung/batok kelapa.
5. Letakkan dan tata daun yang berisi ikan rono sambil ditekan.
6. Kematangan dapat dilihat dari warna daun kecoklatan.

Berikut dapat dilihat wadah tempat pemanggangan ikan rono/ikan teri yang produknya diberi nama rono tapa (teri panggang) pada gambar berikut ini.



Gambar 3. Alat Panggang Tradisional

Gambar di atas adalah gambar peralatan tradisional dalam pembuatan rono tapa, yakni dengan menggunakan besi plat dan dibantu dengan tungku dari batu. Kapasitas alat panggang ini hanya berkisar 20 buah daun pisang yang telah terisi ikan rono/teri siap panggang. Daya tahan produk hanya dapat bertahan 2 hari, setelah itu cita rasanya berubah dan tidak sedap lagi untuk dikonsumsi dan kurang higienis.



Gambar 4. Hasil Produk Rono Tapa

Solusi pemecahan dalam pembuatan rono tapa (teri panggang) adalah dengan pemberian sentuhan teknologi yang tertuang

dalam kegiatan program kemitraan masyarakat. Perbedaan cara tradisional dengan cara sentuhan teknologi terletak pada alat panggangnya saja, unsur-unsur yang lain sama. Cara panggang tradisional dilakukan di tempat terbuka sehingga tingkat suhu panasnya tidak terpusat kalau dengan sentuhan teknologi yakni dengan pembuatan alat pemanggangan berbentuk lemari. Dengan menggunakan tempat pemanggangan berbentuk lemari yang dapat ditutup rapat sehingga suhu panas dapat dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya. Ikan rono/teri diletakkan pada rak dalam lemari. Sumber panas terdapat di bagian bawah dan tidak menyebar kemana-mana karena tertutup, sehingga panas yang terbentuk dapat langsung atau melewati terowongan masuk ke dalam ruangan. Di bagian atas lemari diberi saluran untuk pengeluaran asap. Rak dipasang bergantian dalam waktu tertentu, misalnya rak pertama dalam waktu tertentu pindah ke posisi rak paling atas rak lima, rak kedua turun ke posisi rak pertama, begitu pula rak yang lainnya.



Gambar 5. Lemari Panggang

Alat ini mudah dioperasikan dan terdiri lima rak, waktu yang digunakan dalam setiap pemrosesan lebih cepat (10-15 menit) dibandingkan dengan alat tradisional (1-1,5 jam), kapasitas alat 100



buah daun pisang yang telah terisi ikan rono/teri siap panggang, dan produk rono tapa lebih higienis karena tidak terkontaminasi oleh lalat dan debu, daya tahan produk juga lebih lama. Alat ini tahan karat sehingga akan meningkatkan produktivitas kelompok usaha rono tapa.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Solusi pemecahan permasalahan dalam program kemitraan masyarakat ini disimpulkan; pertama telah terbentuk kelompok usaha rono tapa (teri panggang) di Desa Lero Tatari; kedua dengan sentuhan teknologi telah dibuatkan alat panggang rono tapa (teri panggang) lebih higienis dan lebih produktif serta tahan lama.

Saran yang dapat diberikan adalah dengan sentuhan teknologi masih perlunya dibuatkan alat sensor otomatis pada lemari panggang sehingga dengan suhu panas tertentu dapat terukur dan produk rono tapa (teri panggang) tidak mudah hangus.

REFERENSI

- Hubeis, A.V.S, 1996 Mendinamisasikan Partisipasi Kelompok Tani Nelayan, dalam revitalisasi Penyuluhan Pertanian. Majalah Penyuluhan Pertanian Ekstensia, 4: 41-45.
- Kartasapoetra, A.G, 2006. Teknologi Penyuluhan Pertanian. Penerbit PT. Bina Aksara. Jakarta.
- Sukardiyono, L., 2000. Penyuluhan: Petunjuk bagi Penyuluh Pertanian. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Syamsuddin, Johnny T, 2017. IbM Kelompok Nelayan Dalam Memanfaatkan dan Merawat Rumah Ikan (*Fish Home*) di Kecamatan Sindue Kabupaten Donggala Propinsi Sulawesi Tengah. Prosiding, Penerbit Senasif – Unmer Malang.
- Syawal M. 2009. Perencanaan dan Evaluasi Program Penyuluhan. Program Pasca Sarjana Universitas Hasanuddin. Makassar
- Toaya, 2018, Kecamatan Sindue Dalam Angka. Penerbit BPS Sulawesi Tengah.
- Wahyuni, 1999. Agribisnis Perikanan. Bogor: PT. Penebar Swadaya