



tentang pengalaman-pengalaman yang dilalui baik itu pengalaman yang menyenangkan ataupun yang menyakitkan. Karena dari pengalaman itulah masyarakat bisa belajar menjadi lebih baik dan maju. Terlebih untuk istri nelayan semua memiliki pekerjaan yang berbeda-beda, ada yang nelayan, pedagang, bahkan ibu rumah tangga. Pendapatan mereka juga bisa dikatakan belum bisa untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari, sehingga mereka mulai berfikir untuk membuat alternatif lain sebagai hasil tambahan keluarga.

Mengingat pendapatan nelayan yang tidak pasti setiap harinya dikarenakan cuaca yang tidak menentu juga, menjadikan masyarakat khawatir untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Karena biaya pengeluaran yang semakin hari semakin bertambah. Hal ini menyebabkan masyarakat khususnya istri nelayan mencari pemikiran baru untuk mengembangkan hasil laut. Seperti halnya memanfaatkan potensi yang dimiliki setiap individu, untuk saling belajar antara satu dengan yang lainnya agar bisa memenuhi kebutuhan hidup.

Selama ini nelayan hanya menjual hasil *miyang* (laut) pada juragan ikan, mereka belum sadar akan adanya permainan harga oleh tengkulak dan mereka kurang tahu dengan harga pasar. Sehingga, sering kali mereka diberi harga murah. Sehingga perlu diadakan musyawarah untuk sebuah perubahan.



Namun setelah adanya proses pendampingan ini para istri nelayan mulai menyadari dan mau memajukan desanya dengan cara memanfaatkan hasil *miyang* (laut) yang di dapat oleh para suaminya. Yakni dengan cara memanfaatkan aset skill yang mereka miliki, yakni pengolahan hasil laut menjadi kerupuk.

## **2. Uji Coba Membuat Kerupuk Ikan**

Kehidupan ekonomi nelayan tradisional yang selalu diidentikan dengan kemiskinan membuat nelayan Desa Weru sangat sulit dalam memenuhi kebutuhan keluarga khususnya dan kebutuhan nelayan umumnya. Beberapa nelayan buruh atau nelayan yang menumpang kapal saudara dan beberapa nelayan lainnya, mereka harus pandai memutar uang jika dalam sekali melaut tidak mendapatkan ikan sama sekali. Maka mereka dapat menambahkan hal tersebut dalam buku hutang mereka terhadap nelayan pemilik kapal.

Dalam hal ini, fasilitator ingin membantu masyarakat agar menyadari bahwasanya dengan kekayaan alam yang mereka miliki saat ini bisa di manfaatkan dengan baik, sehingga dapat membantu perekonomian mereka. Kemudian fasilitator bersama istri nelayan mencoba praktik membuat kerupuk ikan terlebih dahulu karena salah satu dari mereka dahulunya pernah membuat kerupuk ikan dan dijadikan usaha rumahan. Namun, usaha tersebut tidak berlangsung lama karena terkadang suami mereka pulang tidak membawa hasil tangkapan sama sekali, sehingga mereka enggan lagi menjalankan bisnis rumahan mereka.

Uji coba pembuatan kerupuk ini muncul dari ide para anggota sendiri, ide tersebut muncul ketika fasilitator bersama anggota melakukan FGD dan diskusi bersama. Dalam FGD tersebut ada salah satu anggota kelompok yang mengemukakan pendapatnya tentang hal tersebut, dan ide tersebut langsung disetujui banyak anggota karena menurut mereka apabila membuat kerupuk modal yang mereka keluarkan hanya bahan-bahan lain selain ikan. Karena ikan mereka akan mengambil dan menyisihkan ketika para suami pulang dari mencari ikan (*miyang*).

Persiapan kegiatan ini dilakukan bersama kelompok mulai dari menentukan tempat, waktu, serta biaya operasional untuk mengadakan praktik pengolahan hasil laut. Bukan hanya praktik pengolahan hasil laut tetapi juga praktik pengolahan manajemen, mulai dari manajemen keuangan dan manajemen pemasaran.

Praktik pertama dimulai pada tanggal 08 September 2017 kegiatan ini dimulai dari belajar membuat kerupuk ikan balak dan dilanjutkan dengan kerupuk cumi. Kegiatan ini diikuti oleh 4 orang istri nelayan yaitu ibu Zulfa, ibu Hani, ibu Zum, ibu Titin. Praktik dilakukan di rumah ibu Zulfa dengan perlengkapan yang sudah disiapkan oleh ibu Zulfa dan kelompok mulai dari bahan yang dibutuhkan serta alat.

Alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk tersebut yakni sebagai berikut:



begitu semangat dan santai diikuti dengan candaan ibu-ibu yang sudah mulai akrab dengan fasilitator bahkan mereka sudah menganggap fasilitator sebagai keluarga sendiri, sehingga tidak muncul rasa sungkan dan malu. Menurut ibu Zulfa, membuat kerupuk ikan ini kelihatanya mudah tetapi ketika dilakukan harus dengan benar-benar karena apabila ada kesalahan dalam membuat kerupuk akan menjadi *cetak* (tidak bisa mengembang ketika di goreng).

**Gambar 6. 2**  
**Daging ikan yang sudah di bersihkan**



**Gambar 6.4**  
**Bahan-bahan yang sudah di campur**



Sumber: Dokumentasi fasilitator pada 08 September 2017

Setelah semua bahan lengkap maka yang dilakukan yakni melembutkan adonan hingga halus agar hasil yang didapatkan memuaskan dan hasilnya tidak *cetak* (tidak mau mengembang jika digoreng).

Penentuan harga juga menjadi hal yang perlu diperhatikan dan diperhitungkan dengan baik agar tidak mengalami kerugian dan mendapatkan keuntungan sesuai dengan apa yang diharapkan. Sebelum menentukan harga harus mengetahui biaya operasional mulai dari bahan, peralatan serta proses pengolahannya. Ibu Zulfa dan ibu Hani mencoba menghitung semua pengeluaran dan mengkalkulasikan dengan hasil olahannya. Dengan perhitungan biaya yaitu: ikan 3 kg dengan harga Rp - , cumi-cumi Rp - ,bawang putih Rp 3000, garam Rp 1500, tepung tapioka Rp

32.000, masako Rp 2000, ajinomoto Rp 1000, minyak goreng Rp 3.000, plastik kemasan Rp 35.000.

Dari biaya diatas diperkirakan hasilnya bisa mencapai 3 kg dengan perhitungan sesuai kemasan. Kemasan 1 kg sebanyak 6 bungkus dengan harga Rp 25.000,  $6 \text{ bungkus} \times \text{Rp } 25.000 = \text{Rp } 150.000$ , maka laba yang diperoleh = hasil – biaya, yaitu  $\text{Rp } 150.000 - \text{Rp } 77.500 = \text{Rp } 72.500$ . Keuntungan yang diperoleh dari pembuatan kerupuk ini bisa mencapai Rp 72.500.

Jika dijual dengan perbandingan ikan yang di jual mentah dengan ikan yang sudah di produksi menjadi kerupuk hasil olahan tersebut, maka akan diperoleh keuntungan dua kali lipat bahkan lebih. Ikan jika dijual mentah 1 kg hanya berkisar Rp 13.000 bahkan ada yang kurang, tetapi apabila dibuat olahan kerupuk penjualannya akan meningkat menjadi Rp 87.500. Apalagi jika memproduksi dalam jumlah yang banyak akan dapat mengurangi biaya pengeluaran dan hasilnya akan meningkat. Hal ini bari di sadari istri nelayan bahwa dengan adanya sedikit ketrampilan dan pengetahuan bisa mengubah dan bisa meningkatkan penghasilan masyarakat, apalagi jika ditekuni maka lambat laun akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Perhitungan diatas belum bisa menjadi acuan harga tetap kerupuk ikan dan cumi, karena hasil produk belum begitu menarik serta kemasan yang masih ala kadarnya. Perencana penentu harga akan dilakukan dalam



**Tabel 6.2**  
**Alat dan Bahan Membuat Kerupuk Cumi-Cumi**

| No | Yang dibutuhkan |                                                                                                                                                                                                                  | Jumlah                                                                           |
|----|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Bahan           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumi-Cumi</li> <li>- Ikan</li> <li>- Tepung tapioka</li> <li>- Bawang putih</li> <li>- Garam</li> <li>- Masako</li> <li>- Ajinomoto</li> <li>- Minyak goreng</li> </ul> | 2 kg<br>1 kg<br>1,5 kg<br>5 biji<br>¼ sendok<br>1 buah<br>¼ sendok<br>Secukupnya |
| 2. | Alat            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blender</li> <li>- Baskom besar</li> <li>- Plastik 1kg</li> <li>- Tali</li> <li>- Dandang</li> <li>- Kompor</li> </ul>                                                  | 1 buah<br>1 buah<br>Secukupnya<br>Secukupnya<br>1 buah<br>1 buah                 |

Sumber: FGD bersama masyarakat pada 10 September

. Kegiatan ini dimulai dari membersihkan ikan mulai dari kulit, duri, kepala serta kotoran yang ada di dalam ikan. Kemudian cumi-cumi juga harus dibersihkan terlebih dahulu, dalam membuat kerupuk cumi-cumi ini cara yang digunakan sama persis dengan pembuatan kerupuk ikan. Praktik ini dilakukan dengan begitu semangat dan santai diikuti dengan candaan ibu-ibu yang sudah mulai akrab dengan fasilitator bahkan mereka sudah menganggap fasilitator sebagai keluarga sendiri, sehingga tidak muncul rasa sungkan dan malu.

**Gambar 6.6**  
**Cumi-Cumi Yang Sudah Dibersihkan**



*Sumber: Dokumen Fasilitator*

Setelah cumi-cumi bersih proses yang dilakukan maka langkah selanjutnya yaitu cumi-cumi dan bawang putih dihaluskan terlebih dahulu, kemudian proses selanjutnya yakni membuat adonan kerupuk yakni cumi-cumi yang sudah dibersihkan di campur dengan bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian tambahkan tepung tapioka beserta bahan-bahan yang lain kedalam bak besar yang sudah di sediakan sebelumnya. Setelah semua bahan lengkap maka yang dilakukan yakni melembutkan adonan hingga halus agar hasil yang didapatkan memuaskan dan hasilnya tidak *cetak* (tidak mau mengembang jika digoreng).

Penentuan harga juga menjadi hal yang perlu diperhatikan dan diperhitungkan dengan baik agar tidak mengalami kerugian dan

Dari biaya diatas diperkirakan hasilnya bisa mencapai 3 kg dengan perhitungan sesuai kemasan. Kerupuk cumi-cumi dalam kemasan 1 kg sebanyak 5 bungkus dengan harga Rp 28.000,  $5 \text{ bungkus} \times \text{Rp } 28.000 = \text{Rp } 140.000$ , maka laba yang diperoleh = hasil-biaya, yaitu  $\text{Rp } 140.000 - \text{Rp } 77.500 = 62.500$ .

### Kalkulasi penentuan harga yang ditentukan istri nelayan

| No. | Hasil laut | Bahan                 | Biaya  | Hasil       | Nominal |
|-----|------------|-----------------------|--------|-------------|---------|
| 1.  | Ikan       | ikan balak 3 kg       | -      | 6 bungkus x | 150.000 |
|     | balak      | tepung tapioka 3 kg   | 32.000 | 25.000      |         |
|     |            | bawang putih ¼ masako | 3000   |             |         |
|     |            | garam                 | 2000   |             |         |
|     |            | ajinomoto             | 1500   |             |         |
|     |            | minyak goreng         | 1000   |             |         |
|     |            |                       | 3000   |             |         |
|     |            |                       | 17.500 |             |         |





Monitoring dilakukan secara berkala selama satu bulan sekali baik oleh peneliti maupun oleh ketua kelompok PKK sebagai *local leader* (pemimpin lokal). Monitoring dapat dilakukan melalui jarak jauh oleh peneliti. Namun, sesekali peneliti mendatangi desa untuk melakukan monitoring secara langsung guna mengetahui perkembangan masyarakat secara nyata.

Evaluasi sangat penting untuk dilakukan karena dengan adanya evaluasi akan tumbuh kemajuan-kemajuan pada setiap masyarakat atau kelompok. Evaluasi juga digunakan untuk mengetahui perubahan dari hari ke hari. Untuk memonev program pendampingan istri nelayan dapat dilakukan dengan cara berikut:

Terbangunnya kesadaran kelompok istri nelayan dalam memanfaatkan hasil laut. Mereka mulai menyadari bahwasanya selama ini mereka belum memanfaatkan aset yang ada lingkungan sekitar serta aset yang dimiliki oleh setiap individu. Mereka hanya menjual hasil *miyang*

[illegible]

Dengan menciptakan sebuah usaha bersama kelompok istri nelayan, dapat meningkatkan pendapatan nelayan. Dimana pada awalnya hasil laut dijual dengan harga murah, setelah diolah menjadikan produk yang bernilai ekonomis.

Dengan adanya pendampingan kepada istri nelayan ini, dapat menumbuhkan sikap partisipatif guna memberikan peran untuk peningkatan pendapatan keluarga. Sehingga, kaum perempuan tidak hanya bergantung pada kaum laki-laki melainkan bisa hidup mandiri dalam membantu perekonomian keluarga.

Evaluasi formatif ini dilakukan dengan melihat perencanaan yang dibuat sebelum dilakukannya proses pemberdayaan kemudian dibandingkan dengan realisasi perencanaan itu.

**Tabel 6.4****Evaluasi Formatif**

| <b>No.</b> | <b>Rencana</b>                                                                                | <b>Realisasi</b>                                                                     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.         | Pemetaan awal diadakan pada minggu ke 4 pada bulan Juni sampai minggu pertama bulan Juli 2017 | Diadakan pada minggu pertama bulan Juli 2017, tepatnya pada tanggal 02 Juni 2017     |
| 2.         | Pemetaan asset dilakukan pada minggu pertama di bulan Juli 2017                               | Diadakan pada minggu ke 2 bulan Juli tepatnya pada tanggal 11 Juli 2017              |
| 4.         | Merencanakan aksi perubahan diadakan pada minggu ke 2 pada bulan Juli 2017                    | Diadakan pada minggu ke-3 tepatnya pada tanggal 22 Juli 2017                         |
| 5.         | Melancarkan aksi-aksi perubahan diadakan pada minggu ke 2 bulan Agustus 2017                  | Diadakan pada minggu pertama bulan September tepatnya pada tanggal 08 September 2017 |
| 6.         | Refleksi diadakan pada minggu pertama bulan September 2017                                    | Diadakan pada minggu ke 3 bulan September tepatnya tanggal 19 September 2017         |
| 7.         | Monitoring dan Evaluasi diadakan pada minggu ke 3 bulan September 2017                        | Diadakan pada minggu ke 4 bulan September tepatnya tanggal 27 September              |

Dari tabel evaluasi diatas dapat diketahui bahwa jadwal kegiatan yang dibuat oleh peneliti sebelum proses pemberdayaan terlaksana semua, meskipun tidak sesuai dengan dengan realisasi tanggal yang ditentukan. Hal itu disebabkan oleh berbagai faktor yakni: 1) penyesuaian dengan jadwal kesehrian istri nelayan yang cenderung menghabiskan waktu untuk memilih ikan yang di dapat suami mereka. 2) penyesuaian dengan kegiatan Agustusan, karena di Desa Weru ketika mau Agustusan itu banyak kegiatan yang dilakukan mulai dari tanggal 16 Agustus sampai tanggal 5 September.

