

# PENINGKATAN USAHA OLAHAN IKAN TERI DI DESA BONEATIRO DAN BONEATIRO BARAT KABUPATEN BUTON

Aksa <sup>\*1</sup>, Estiani<sup>2</sup>, Yuni Nuardin Sasmita<sup>3</sup>, La Erdin Puali<sup>4</sup>, La Ode Syahrul<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, <sup>5</sup>Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Dayanu Ikhsanuddin, Baubau

e-mail: [aksafekonund@gmail.com](mailto:aksafekonund@gmail.com)<sup>1</sup>, [estianisyam@gmail.com](mailto:estianisyam@gmail.com)<sup>2</sup>

\* No HP 0822-9381-7178

Received: 26 September 2024

Revised: 3 November 2024

Accepted: 3 Desember 2024

## Abstrak

Desa Boneatiro dan Desa Boneatiro Barat merupakan dua desa yang berada di Kecamatan Kapuntori, Kabupaten Buton. Pelaksanaan KKN-T angkatan VIII Unidayan Baubau di dua desa ini memiliki salah satu program kerja berupa peningkatan usaha olahan ikan teri. Di daerah ini, salah satu usaha industri rumahan adalah pengolahan ikan teri yang diberi nama kaholeo dan kaholeo rore. Seiring perjalanan waktu, produksi kaholeo dan kaholeo rore masih tetap menggunakan alat jemur dan alat panggang yang sederhana. Selain itu, masih banyak masyarakat yang belum memiliki izin/terdaftar baik di Dinas Perindustrian maupun di Kementerian Agama untuk mendapatkan label halal. Kehadiran mahasiswa KKN-T di daerah ini mencoba melakukan koordinasi dan sosialisasi kepada masyarakat tentang pentingnya pelabelan produk guna meningkatkan mutu dan nilai jual produk tersebut. Dengan demikian, keterlibatan lembaga pendidikan dan pemerintah dapat membantu meningkatkan mutu dan nilai jual kaholeo dan kaholeo rore serta mendesain saluran pemasaran yang lebih baik.

**Kata kunci:** : Usaha, Ikan Teri, Kaholeo

## Abstract

Boneatiro Village and West Boneatiro Village are two villages in Kapuntori District, Buton Regency. The implementation of KKN-T Class VIII Unidayan Baubau in these two villages includes a work program focused on improving the anchovy processing business. In this area, one of the home industry businesses processes anchovies named kaholeo and kaholeo rore. Over time, the production of kaholeo and kaholeo rore still relies on simple drying and roasting tools. Additionally, many local residents have yet to obtain permits or register their products with the Industry Department or the Ministry of Religion for Halal certification. The presence of KKN-T students in the region seeks to coordinate and educate the community on the importance of product labeling to enhance product quality and marketability. Thus, the involvement of educational institutions and the government can help improve the quality and selling value of kaholeo and kaholeo rore while designing better marketing channels.

**Keywords:** Business, Anchovy, Kaholeo

## 1. PENDAHULUAN

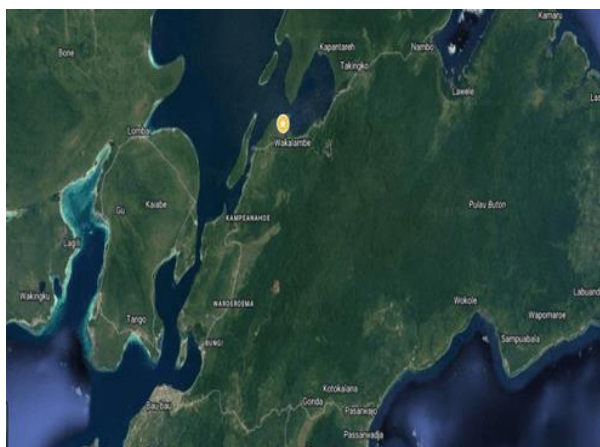
Boneatiro merupakan sebuah wilayah pedesaan yang berada di Kecamatan Kapuntori, Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara. Wilayah ini kini telah terbagi menjadi dua desa, yaitu Desa Boneatiro dengan jumlah penduduk 1.402 jiwa, 381 KK, dan luas wilayah 578 ha, serta Desa

Boneatiro Barat dengan jumlah penduduk 638 jiwa, 167 KK, dan luas wilayah 220 ha (data desa, 2022). Kedua wilayah ini berada di pesisir pantai Teluk Kapuntori. Jarak pusat pemerintahan Kabupaten Buton di Pasarwajo adalah 81 km, sementara jarak ke pusat

pemerintahan Kecamatan Kapuntori adalah 8 km. Penduduk kedua desa ini berprofesi sebagai nelayan, petani, wiraswasta, TNI/Polri, serta ASN. Namun, profesi yang paling banyak ditekuni oleh masyarakatnya adalah nelayan. Dari aktivitas masyarakat ini, terutama nelayan, dihasilkan olahan ikan teri.

Ikan teri adalah sekelompok ikan laut kecil anggota suku *Engraulidae*. Nama ini mencakup berbagai ikan dengan warna tubuh perak kehijauan atau kebiruan. Walaupun anggota *Engraulidae* ada yang memiliki panjang maksimum 23 cm, nama ikan teri biasanya diberikan untuk ikan dengan panjang maksimum 5 cm. Masyarakat setempat mengelola ikan teri ini sebagai salah satu sumber penghasilan, yang dikenal dengan nama *kaholeo rore* dan *kaholea*. Pengelolaan dua jenis produk ini melalui proses pengasapan lalu penjemuran (*kaholeo rore*) atau hanya melalui penjemuran selama kurang lebih 2 atau 3 hari di bawah terik matahari langsung (*kaholea*).

Kegiatan mahasiswa KKN-T Angkatan VII Tahun 2023 Universitas Dayanu Ikhsanuddin salah satunya adalah mengeksplorasi potensi dan tantangan dari pengelolaan produk yang dihasilkan oleh masyarakat di dua desa ini.



**Gambar 1.** Peta desa Boneatiro dengan tanda kuning.

## 2. METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat melalui program KKN-T Angkatan VIII Tahun 2023 Universitas Dayanu Ikhsanuddin Baubau di Desa Boneatiro dan Boneatiro

Barat dengan melibatkan mahasiswa dan dosen, menggunakan metode observasi dan metode wawancara. Dari metode observasi, mahasiswa melakukan pendataan dan pengamatan langsung di masyarakat dalam proses pengolahan ikan teri menjadi *kaholeo rore* dan *kaholea*. Dari metode wawancara yang dilaksanakan kepada masyarakat, diperoleh informasi tentang masalah peningkatan produksi hasil olahan ikan teri di masyarakat Boneatiro dan Boneatiro Barat. Kegiatan ini melibatkan 22 orang mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu, yaitu Fakultas Ekonomi, Fakultas Perikanan, Fakultas Hukum, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, serta Fakultas Kesehatan Masyarakat.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-T ke VIII Tahun 2023 di Desa Boneatiro dan Boneatiro Barat berhasil mengidentifikasi beberapa temuan di lapangan, yaitu:

- 1) Belum adanya kalender tangkap ikan teri yang dimiliki oleh masyarakat.
- 2) Sistem penjemuran ikan teri masih bersifat tradisional, yang mana masih bergantung pada alam, yaitu sinar matahari.
- 3) Pemasaran hasil ikan teri, khususnya ikan *kaholeo*, masih bersifat glondongan dan belum *dipacking* sesuai dengan standar.
- 4) Masih ditemukan beberapa produk ikan teri yang tidak memiliki label halal, PIRT, dan BPOM.



**Gambar 2.** Ilustrasi penampungan ikan teri dari bagan.



Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-T bersama DPL (Dosen Pembimbing Lapangan), untuk meningkatkan pengolahan hasil ikan teri diperlukan keterlibatan pihak pemerintah dan lembaga perguruan tinggi guna memecahkan masalah serta memberikan solusi yang tepat terhadap pengelolaan ikan teri yang dilakukan oleh masyarakat, sehingga dapat berdampak pada peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat setempat.



**Gambar 3.** Jenis teri yang di jadikan bahan ikan kering.

Mahasiswa berkolaborasi lintas fakultas untuk mendesain sebuah kalender hasil tangkap ikan teri yang nantinya dapat digunakan oleh masyarakat dalam mengelola bahan baku ikan teri. Dalam kurun waktu 12 bulan, terdapat beberapa bulan di mana penghasiian ikan teri mengalami penurunan, sehingga dibutuhkan manajemen pengelolaan stok ikan. Dengan demikian, meskipun pada periode tertentu hasil tangkap ikan teri berkurang, produksi akan tetap dapat berjalan. Penangkapan ikan teri pada periode Juni hingga November 2023 mencapai hampir 40 ton ikan basah.



**Gambar 4.** Kalender Panen Ikan Teri Desa Boneatiro, 2023.

Produksi ikan teri kering (*kaholeo*) yang dihasilkan oleh masyarakat Boneatiro saat ini sebagian besar dilakukan secara tradisional, yaitu hanya mengandalkan sinar matahari langsung.



**Gambar 5.** Proses penjemuran Ikan teri kering.

Untuk proses produksi ikan teri asap (*kaholeo rore*), juga dilakukan secara tradisional dengan menggunakan bahan baku kayu dan tempurung kelapa sebagai sumber unggun api. Setelah proses pengasapan, dilakukan penjemuran di bawah terik matahari selama 2 hingga 3 jam sebelum menuju tahap berikutnya.



**Gambar 6.** Proses pembuatan *kaholeo rore* (ikan teri asap).

Kedua produk ini oleh masyarakat setempat sebagian besar masih dijual dalam bentuk gelondongan tanpa kemasan yang memadai, sehingga nilai jualnya masih rendah. Penjualan produk ini, selain didistribusikan di pasar wilayah Kepulauan Buton, juga telah dipasarkan ke luar Pulau Buton seperti Irian, Surabaya, Jakarta, dan Pulau Kalimantan. Beberapa masyarakat yang menjalankan usaha ini telah memiliki merek dan izin dari Kementerian Agama terkait sertifikasi halal serta izin industri rumahan.



**Gambar 7.** Produk ikan teri (*kaholeo rore*) yang telah memiliki brand.

Sehingga, dengan adanya produk yang memiliki merek, kami dari peserta KKN-T bersama DPL melakukan beberapa terobosan untuk mengajak masyarakat agar nilai jual produk ini lebih baik dari sebelumnya. Kami mulai melakukan koordinasi lintas sektor untuk mendapatkan informasi mengenai persyaratan produk guna peningkatan mutu. Kami juga berkoordinasi dengan Kementerian Agama untuk mendapatkan gambaran tentang proses sertifikasi halal, mengingat Kementerian Agama telah mencanangkan dan mensosialisasikan bahwa semua produk, baik minuman maupun makanan, wajib memiliki label halal pada tahun 2024. Selain itu, DPL juga melakukan koordinasi dengan Dinas Perindustrian Kabupaten Buton untuk

mendapatkan persyaratan izin usaha industri.



**Gambar 8.** DPL melakukan koordinasi di Kantor Kementerian Agama dan Dinas Perindustrian Kabupaten Buton terkait izin dan label halal.

#### 4. KESIMPULAN

Desa Boneatiro Barat dan Boneatiro, Kabupaten Buton, memiliki permasalahan yang sama. Oleh karena itu, untuk meningkatkan usaha ikan teri ini dalam bentuk produk yang diberi nama *kaholeo rore* dan *kaholea*, sebaiknya mendapatkan pendampingan dari lembaga pendidikan maupun pemerintah guna meningkatkan mutu, nilai jual, dan pangsa pasar. Dengan demikian, produk ini akan menjadi ikon Desa Boneatiro secara umum.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Dayanu Ikhsanuddin Baubau yang telah menugaskan saya selaku DPL di desa tersebut, serta ucapan terima kasih kepada Kepala Desa Boneatiro dan Kepala Desa Boneatiro Barat atas kesempatan dan pelayanan kepada mahasiswa KKN-T Angkatan VIII Tahun 2023 dalam melaksanakan KKN-T.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahsan Mardjudo dkk, 2022, Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri Di Desa Kaliburu Kecamatan Sindue Tombusabora Di Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah, Sambulu Gana Jurnal Pengabdian Masyarakat, Volume 1 Nomor 1, Januari 2022
- Faleh Setia Budi dkk, 2017, Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur, Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat November 2017, Vol 3 (2): ISSN 2460-8572, EISSN 2461-095X
- Nurmi Santi dkk, 2021 Pemberdayaan Kelompok Nelayan Desa Labuhan Bajo Sumbawa Dalam Meningkatkan Nilai Jual Ikan Teri Dengan Mengoptimalkan Mesin Pengering Otomatis, J-Pom Vol.1 Januari 2021, [Http://jurnal.uts.ac.id](http://jurnal.uts.ac.id)
- Kemendesa. (2022). *Profil desa dan kelurahan: Desa Bonaetiro*. <https://sid.kemendesa.go.id/profile>
- Kemendesa. (2022). *Profil desa dan kelurahan: Desa Bonaetiro Barat*. <https://sid.kemendesa.go.id/profile>