

## PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN USAHA NIKE CRISPY

### "DAPUR IBU MUT"

Steviani Batti<sup>1</sup>, Wiwing Isma<sup>2</sup>, Usy Nora Manurung<sup>3</sup>, Wijanarko<sup>3</sup>, Serli Mauru<sup>2</sup>,  
Yuyun Yunita Puspa<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Terbuka

<sup>2</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Terbuka

<sup>3</sup>Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka

<sup>4</sup>Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Terbuka

[steviani@ecampus.ut.ac.id](mailto:steviani@ecampus.ut.ac.id)

#### Abstrak

**Kata Kunci:**  
*ikan nike,  
inovasi  
produk, nike  
krispi,  
pengolahan  
pangan*

Kabupaten Parigi Moutong memiliki sumberdaya hasil laut dan perikanan terutama nike -sejenis ikan kecil khas perairan setempat- yang cukup baik namun pemanfaatan sumberdaya masih secara konvensional dan belum maksimal. Ikan nike meskipun melimpah namun seringkali hanya dikonsumsi secara sederhana sehingga memiliki nilai jual rendah. Mahasiswa UT yang menjadi mitra dalam kegiatan ini sudah memulai usahanya sejak tahun 2021 dengan memanfaatkan ikan nike sebagai bahan utama menjadi panganan nike krispi, namun dalam proses produksi dan pengemasan masih menggunakan cara tradisional. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan ikan nike menjadi produk nike krispi yang lebih tahan lama masa simpannya dengan pengemasan yang lebih baik.

Metode yang digunakan dalam kegiatan meliputi beberapa tahap. Pertama, dilakukan identifikasi masalah terkait proses produksi dan pengemasan ikan nike melalui wawancara dengan mitra. Kedua, dilaksanakan pelatihan terkait pengolahan dan pengemasan produk nike krispi dengan mitra yang dimulai dari pembersihan, penggorengan dengan teknik khusus untuk menghasilkan tekstur krispi yang optimal hingga teknik pengemasan yang menarik dan higienis. Selain itu juga diberikan pendampingan dalam pemasaran yang berfokus pada pemasaran digital serta strategi penjualan melalui pasar lokal. Setelah pelatihan, mitra mampu memproduksi nike krispi dengan kualitas yang lebih baik dan siap dipasarkan. Dari segi ekonomi, minat konsumen terhadap produk ini meningkat karena daya simpan produk yang lebih lama dan kemasan yang lebih baik.

Secara tidak langsung, kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga meningkatkan kesadaran akan potensi ikan nike sebagai komoditas unggulan jika diolah secara kreatif. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara lebih optimal terutama dalam proses pengolahan ikan nike menjadi produk nike krispi. Selain itu, mitra kegiatan PKM dapat mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Model pengolahan ini diharapkan dapat direplikasi di daerah lain dengan sumber daya ikan yang serupa sehingga menciptakan inovasi produk makanan lokal yang berkelanjutan dan bernilai ekonomi tinggi.

## A. Pendahuluan

Parigi Moutong merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Tengah yang memiliki daerah yang sebagian besar wilayahnya terletak di pesisir pantai Teluk Tomini. Dengan garis pantai sepanjang 427 kilometer, kabupaten ini diperkirakan memiliki potensi perikanan tangkap sebesar 587.250 ton per tahun (Badan Riset Kelautan dan Perikanan, 2004). Salah satu sumber hasil laut khas di perairan setempat adalah ikan nike –sejenis ikan kecil- yang meskipun melimpah namun seringkali hanya dikonsumsi secara sederhana. Ikan nike adalah salah satu spesies ikan yang terdapat di perairan Sulawesi, berukuran kecil antara 2-4 cm (Fachrussyah, 2019). Ikan ini memiliki banyak kandungan gizi. Banyak masyarakat yang gemar mengonsumsi ikan ini karena mengandung banyak protein dan rasanya yang enak. Selain itu, nike juga mengandung kalsium, fosfor yang bagus untuk pertumbuhan serta zinc dan zat besi yang baik untuk pencegahan stunting.

Ikan nike telah dimanfaatkan oleh masyarakat Sulawesi Tengah sebagai sumber gizi lainnya yang berasal dari hewani. Pemanfaatan sumber gizi hewani ini melalui tahap pengolahan panas dimana pengolahan pangan dengan menggunakan suhu tinggi bertujuan memperpanjang masa simpan atau untuk mengawetkan bahan pangan yang disertai dengan penganekaragaman pangan (Enceng, 2019). Proses pengolahan produk dengan panas dapat meningkatkan rasa selain itu penggunaan/pengawetan pangan yang menggunakan panas mampu menonaktifkan bakteri (Dwiari dkk, 2008) yang dapat memperpanjang umur simpan suatu bahan.

Pendampingan terhadap usaha nike krispi bertujuan untuk memberikan dukungan kepada pelaku usaha agar dapat mengembangkan bisnis mereka secara berkelanjutan, dalam hal ini pelaku usaha yang menjadi mitra adalah salah satu mahasiswi UT yang sudah memulai usahanya sejak tahun 2021. Selain itu, kegiatan ini juga akan memperkenalkan teknik pengolahan ikan nike menjadi produk nike krispi yang lebih tahan lama masa simpannya dengan pengemasan yang lebih baik. Meski potensi ekonomi dari usaha nike krispi menjanjikan namun pengembangan usaha ini masih menghadapi beberapa tantangan terutama dengan inovasi produk dan pemasaran.

Selain pemasaran, aspek penting dalam pengembangan usaha ini adalah peningkatan kualitas dan daya tahan produk. Untuk produk makanan, harus mempertimbangkan faktor higienis dan keamanan pangan. Dalam kegiatan pendampingan ini, mitra usaha akan dibekali pengetahuan tentang standar pengemasan dan teknik pengawetan produk yang baik agar produk tetap aman sampai di tangan konsumen. Dengan demikian, standar kualitas juga dapat meningkatkan nilai jual dan kepercayaan konsumen terhadap produk nike krispi. Kegiatan pendampingan ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek namun juga memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi ekonomi lokal. Dengan berkembangnya usaha kecil ini, akan terjadi peningkatan lapangan kerja

terutama bagi masyarakat sekitar yang memiliki keterampilan dalam mengolah ikan nike. Semakin banyak masyarakat yang terlibat dalam produksi dan pemasaran produk ini maka ekonomi lokal di Kabupaten Parigi Moutong dapat tumbuh. Di tengah persaingan pasara saat ini, kegiatan pendampingan ini juga diharapkan bisa efektif menjadi kunci dalam memperkuat daya saing usaha kecil seperti nike crispy yang memiliki potensi sebagai produk khas Parigi Moutong yang mampu menarik pasar lebih luas.

## **B. Metodologi Pelaksanaan**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pendampingan dan bimbingan kepada mitra yang merupakan mahasiswi Universitas Terbuka yang dilakukan dalam beberapa tahap. Pada tahap pertama dilakukan identifikasi masalah dan analisis kebutuhan melalui wawancara dengan mitra untuk memahami masalah yang dihadapi dalam proses produksi dan pengemasan nike crispy. Pada tahap kedua, dilakukan pelatihan yang berfokus pada peningkatan kualitas produk nike crispy termasuk teknik pengolahan yang dimulai dari pembersihan, proses penggorengan dengan teknik khusus untuk menghasilkan tekstur krispi yang optimal serta teknik pengemasan yang menarik dan higienis. Pada tahap ketiga diberikan pendampingan dalam pemasaran yang berfokus pada pemasaran digital serta strategi penjualan melalui pasar lokal. Monitoring dan evaluasi juga penting untuk memastikan bahwa seluruh program berjalan sesuai dengan rencana dan memberikan hasil yang nyata. Evaluasi ini meliputi evaluasi perubahan yang terjadi dalam tiap tahapan pendampingan dari segi kualitas produksi. Dengan metode pelaksanaan yang sistematis, kegiatan pendampingan ini dapat berlangsung dengan efektif dan menghasilkan perubahan positif pada usaha tersebut.

## **C. Hasil dan Pembahasan**

### **1. Pendampingan**

Salah satu hasil utama dari pendampingan ini adalah peningkatan kualitas produk nike crispy. Sebelumnya, para pelaku usaha seringkali mengandalkan teknik pengolahan sederhana tanpa mempertimbangkan standar kebersihan yang tinggi. Setelah kegiatan pendampingan, mereka kini memahami pentingnya menjaga kebersihan dalam setiap tahap produksi, mulai dari pencucian ikan nike hingga proses penggorengan. Dengan memberikan teknik penggorengan yang optimal dan pengemasan yang baik, mitra usaha dapat memproduksi nike crispy yang lebih renyah dan tahan lama bahkan ketika disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Salah satu aspek penting dalam keberhasilan usaha adalah pemasaran yang efektif. Kegiatan PkM ini membantu para pelaku usaha memahami pentingnya pemasaran digital dan branding untuk meningkatkan daya tarik produk. Para pelaku usaha kini mulai memanfaatkan platform seperti facebook dan whatsapp untuk

menjual produk mereka. Selain pemasaran digital, juga terdapat peningkatan pada aspek branding termasuk kemasan yang lebih baik, lebih higienis dan estetik yang meningkatkan nilai jual produk dan memberikan kesan profesional.

Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan pentingnya pendekatan berbasis kebutuhan lokal dalam pengembangan usaha kecil. Pelatihan teknis yang spesifik, pendampingan manajemen, dan akses pemasaran yang lebih baik merupakan faktor kunci dalam mendukung keberlanjutan usaha kecil di bidang pengolahan ikan nike. Meskipun demikian, keberlanjutan dampak ini membutuhkan pemantauan jangka panjang serta kolaborasi dengan pemerintah daerah untuk memberikan bantuan lanjutan, seperti perizinan usaha atau pelatihan lanjutan. Program ini dapat dijadikan model untuk pengembangan usaha kecil di sektor perikanan lainnya, khususnya di daerah-daerah pesisir dengan potensi serupa

## 2. Pelaksanaan



**Gambar 1.** Proses produksi dan pengemasan



**Gambar 2.** Kegiatan Monitoring

#### **D. Kesimpulan**

Kegiatan PkM ini memberikan dampak positif dalam pengembangan usaha nike crispy di Kabupaten Parigi Moutong. Mitra usaha mendapatkan keterampilan baru yang membantu mereka memproduksi produk berkualitas dengan cara yang lebih efisien dan berorientasi pasar. Kegiatan ini juga memberikan mereka pemahaman yang lebih baik dalam mengelola usaha dan memperluas jaringan pemasaran mereka. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi model bagi pengembangan usaha kecil lainnya, khususnya dalam bidang pengolahan hasil laut di daerah pesisir, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan memperkuat perekonomian lokal.

#### **E. Ucapan Terima Kasih**

Kegiatan ini dapat terlaksana karena dukungan beberapa pihak. Kami menyampaikan terima kasih kepada Universitas Terbuka yang telah mendanai kegiatan ini, ketua LPPM Universitas terbuka yang telah menyetujui pelaksanaan kegiatan ini serta masyarakat Kabupaten Parigi Moutong yang bersedia bermitra dalam kegiatan ini.

#### **F. Referensi**

Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan Dan Perikanan RI, 2004. *Daya Dukung Kelautan dan Perikanan Selat Sunda, Teluk Tomini, Teluk Saleh, Teluk Ekas.*  
Dwiari S R., Asadayanti D D., Nurhayati., Sofiyarningsih., Yudhanti S F dan Yoga I B, 2008. *Teknologi Pangan Jilid I.* Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.



- Enceng, S, 2019. *DASAR-DASAR PROSES PENGOLAHAN BAHAN PANGAN*. Jakarta: Polsub Press
- Fachrussyah, ZC. 2019. *“KONSTRUKSI DAN TEKNIK PENGOPERASIAN TAGAHU PADA PENANGKAPAN IKAN NIKE ( Awaous Melanocephalus ) Construction and Operation Technique of Tagahu for Nike”*. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*